30 . Jahrgang
Jahres-Bezug: € 25
faktum@mgmedien.at
www.faktum.at

Ausgabe 4/2023, Österreichische Post AG GZ 17Z041227P
September 2023 MG MedienGruppe GmbH, Burgring 1, 1010 Wien

FaktuM

fix & fair: Infos für Touristiker

UNSERE NEUE VERLAGSADRESSE 1010 WIEN, BURGRING 1

DAS 30 JAHR-JUBILÄUMS HEFT II

Preis:
€ 5,00
CHF 5,65

Meinungs-Diktat

Gutmenschen und Meinungs-Sittenwächter beschränken unsere Wortwahl und zerstören vorsätzlich die freie Diskussion. Ein flammendes Editorial vom Herausgeber dagegen auf **S. 7**

Für immer jung

Wer mit 69 fit genug ist, ein neues Büro zu planen und 5 Jahre Arbeit dranzuhängen, der muss wohl ein paar Tricks auf Lager haben. Christian W. Mucha verrät seine kleinen Helferlein auf **Seite 38**

Neues MG-Domizil

Das FaktuM Team präsentiert stolz auf 12 Seiten sein neues Verlags-Büro **Seite 40**



Unter-Wasser-Welten

FaktuM zeigt die zehn spannendsten Taucherdestinationen weltweit ab **Seite 64**

Besucher-Ansturm

Ob Hallstatt oder Dürnstein, die Getreidegasse oder Venedig: Reizvolle Reiseattraktionen profitieren vom Besucheransturm – und die Anwohner leiden. Oder schleichen sich davon **Seite 102**



KLIMA-WANDEL

EIN HEISSER VORAUSBLICK AUF DEN TOURISMUS 2058

Da kommt der ärmste Eis-Bär ins Schwitzen

Unsere Titelgeschichte lesen Sie ab Seite 26

GOLDSUCHEN ZAHLT SICH AUS.

Ob Ringe, Ketten oder Dentalgold: Wir sind Ihr Testsieger und kaufen Ihr altes Gold und Silber. Besuchen Sie uns doch in unseren Filialen oder auf **philoro.at/altgold**

Wien | Salzburg | Graz | Innsbruck



philoro





Deine Lieblingsdokus

Mit dem Sky Entertain

© sky.at/bildnachweis



auf Knopfdruck.

ment Plus Paket.

sky











Sheraton Grand Salzburg

Salzburgs zeitloser Klassiker am Mirabellgarten verbindet modernen und zeitlosen Luxus mit herausragendem Kundenservice. Geniessen Sie einen unbesorgten Aufenthalt in der Mozartstadt. Mit direkter Lage am Mirabellgarten erkunden Sie die Stadt in nur wenigen Gehminuten.





www.sheratongrandsalzburg.com



Cancel Culture

Warum unsere Gesellschaft immer weiter an positiver Substanz verliert, weil uns die Gutmenschen-Meinung immer und allüberall diktiert wird.

Mit dieser Ausgabe tritt FaktuM in eine neue Ära ein. Nach vierzig Jahren haben wir unseren Verlagssitz von der Zieglergasse im 7. Bezirk an den Burgring 1 verlegt und nehmen dies zum Anlass, um Ihnen zu zeigen – in eigener Sache – wie wir uns neu aufgestellt haben, wie das neue Büro organisiert, strukturiert, renoviert wurde. Wer uns dabei freundlich zur Hand gegangen ist. Die entsprechende Reportage lesen Sie ab Seite 40.

In der diesmaligen Ausgabe, die eine unserer Dreißig-Jahre-Jubiläums-Editionen ist, breche ich freilich auch noch mit einer anderen Tradition: In meinem diesmaligen Leitartikel widme ich mich einem Grundsatzproblem unserer Gesellschaft, das mich – und ich bin überzeugt davon, auch viele von Ihnen - extrem bewegt:

Wer heutzutage seine Meinung äußern will, der hat ein echtes Problem. Drei Eigenschaften sollte man möglichst nicht in der eigenen Person vereinen. Also: man sollte nicht weiß sein, man sollte nicht alt sein und man sollte tunlichst kein Mann sein. Mein Problem dabei: Ich vereine genau diese drei Eigenschaften in meiner Person. Aber eigentlich – Hand aufs Herz – kann ich weder für das eine noch für das andere noch für das Dritte irgendetwas. Denn es ist das Schicksal, das bestimmt hat, dass ich in Nussdorf und nicht in der Bronx geboren bin.

Glatter Zufall, dass meine Hautfarbe weiß ist. Auch mein Geschlecht habe ich – obwohl das immer mehr in Mode kommt – nicht selbst gewählt. Und dass ich alt bin, sehe ich als Gnade. Gnade Gott denen, die dagegen wettern. Ich wünsche Ihnen, dass sie auch so alt werden wie ich.

Vereinst Du nun diese drei Eigenschaften in deiner Person und willst trotzdem so etwas wie eine qualifizierte Meinung äußern, dann hast Du ein Problem.

Heute möchte ich über die Themen Cancel-Culture, Mainstream, den Begriff „woke" und damit verbunden über die Intoleranz in unserer Gesellschaft und den Verlust der Meinungsfreiheit nachdenken.

Wir leben in einer Gesellschaft, in der wir immer mehr vom Mob und von Fanatikern die Hände um den Hals gelegt bekommen.

Schon Barack Obama meinte seinerzeit: „Nicht die besseren Argumente zählen, sondern zunehmend die zur Schau gestellte Haltung und die Moral".

Und Milos Matuschek schrieb 2020, dass die Gesellschaft sich in einer Situation befinde, wo längst der Sieg der Gesinnung über die rationale Urteilsfähigkeit stattgefunden hat.

Um es einfacher zu formulieren: Eine Minderheit von degoutanten und erbärmlichen Sittenwächtern (ja, diese Typen sehe ich genauso übel, wie jene, die Frauen auf der Straße verprügeln, weil sie sich nicht so, wie die sich das vorstellen, kleiden) wacht über allem, was wir da sagen, äußern und tun. Schreibt uns frech vor, wie wir uns zu äußern haben und gibt die Tabuthemen vor.

Greifst Du heute ein Reizthema auf, dann wirst Du geprügelt. Dann kriegst Du Deinen Shitstorm. Dann machen sie dich nieder.

Das Ärgste: Diese Partie hat eine Methode gewählt, in der man jene, die eine Meinung vertreten, die ihnen zuwider ist, ihrer bürgerlichen Rechte beraubt. Dafür sorgt, dass sie ignoriert werden. Man nennt das „Cancel Culture". Sprich: Du sagst etwas, was denen nicht passt. Und wirst gecancelt. Gecancelt heißt: Du kommst in den Medien nicht mehr vor. Du wirst auf den sozialen Netzwerken gesperrt. Du kannst nicht mehr das, was Du dir denkst, sagen, schreiben, posten.

Und das ist eine erbärmliche, gefährliche und degoutante Entwicklung unserer Gesellschaft. Das bedeutet nichts anderes, als dass eine Reihe von Typen, die vielfach in dominanten Positionen sitzen, die Themen vorgeben. Und wehe, man widerspricht bei einem der Reizthemen der Mainstream-Meinung. Wehe, Du wagst es, auch nur eine kleine Äußerung darüber zu machen, dass die Unschuldsvermutung überall gelten sollte. Und während die Medien auf jemanden draufprügeln, über den nur Verdacht geäußert wird und der eine oder andere Mahner warnt, „warten wir doch ein wenig zu, bis die Fakten auf dem Tisch liegen", wird der Mahner ob seiner verbalen Sorgfalt niedergebügelt. Ich habe jüngst mit einer verantwortungs-

INHALT



Fakten
Landtmann-Streit beendet 10
Workation auf Zypern 10
RUEFA-Sommerbilanz 12
TUI launcht „Time To Smile" 12
Leonardo Hotels expandieren 12
EU stoppt Booking.com.....14
Therme Lutzmannsburg investiert....14

Fadenkreuz
So wird der Tourismus 2058 26

Stories
Kreuzfahrt kämpft mit Öko-Image...18
Bewertungs-Terror.....34
Der richtige Vitamin-Kick.....38
Blick ins neue Office.....40
Sprudelnde Kreativität 53
Büro-Traum leicht gemacht 54
StroMann für gute Verbindungen 58
Die schönsten Tauch-Destinationen .64
Exkursion ins Haus des Meeres.....72
Jasmin Soravia zum Immo-Markt.....76
Bulgarien: Auszeit am Meer.....82
Paradiesisches Mauritius.....88
Perfekte Brötchen 90
Optimistischer Winter-Ausblick.....94
Gepflegt Speisen am Wörthersee 96
Sommer-Bilanz 101
Konzepte gegen Overtourism 102
Büchsenmachertradition.....106
Gold für jede Lebenslage 118
Wiener Elektro Tage 2023 124
Vegane Kochlehre im Abseits 128

Festination
So feiert die Reisebranche.....130

Impressum/Veröffentlichung
nach dem Medien-Gesetz 14

vollen, seit Jahren tätigen, erfahrenen und klugen Executive Persönlichkeit im Polizeidienst gesprochen, die sich mit dem Thema „Körperliche Attacken" beschäftigt. Tagaus, tagein. Sie hat mir ein paar Zahlen genannt, die inoffiziell sind. Sie meint, über 80 Prozent jener Fälle, wo es um das Thema sexuelle Belästigung geht, kommen aus dem Familienbereich und sind an den Haaren herbeigezogen. Erfunden, erdacht, als Drohgebärde gegen den eigenen Ehemann geäußert. Als Erpressungsmittel, um sich in der Familie zur Wehr zu setzen, um sich zu rächen oder die Dominanz im Familienbereich zu gewinnen. Das sind die Fakten. Diese achtzig Prozent verlaufen dann im Sande. Doch warum schreibt das keiner?

Ich habe gelernt und das ist mein Verständnis, dass man die Dinge „ausreden" sollte. Zum „Ausreden" gehört, dass da mehrere Positionen an den Tisch kommen, die durchaus widersprüchlich sein mögen. Jeder darf ausreden. Die unterschiedlichen Meinungen werden gehört. Am Schluss kommt man zu einem Ergebnis, das ausgewogen, das fair, sprich ausdiskutiert ist.

Doch das „Ausdiskutieren" ist aus der Mode gekommen. Die Meinungsfreiheit wird schon in den Ansätzen gekillt. Mit den Mitteln der Cancel-Culture werden jene, die eine Meinung vertreten, die nicht dem meist linken (es gibt dieses Phänomen aber auch am rechten äußeren Rand der Gesellschaft) Spektrum angehört, dazu gedrängt, nur das zu verbreiten, was heutzutage von den Sittenwächtern vorgeschrieben wird.

Fazit: Ich will nicht, dass es unmöglich wird, dass man noch seine Meinung äußert. Auch, wenn sie noch so kontroversiell sein mag. Auch, wenn man damit gegen den Mainstream schwimmt. Es kann einer weltoffenen, vielfältigen und bunten Gesellschaft nicht guttun, wenn Indoktrinierung, Einschränkung und Zwang die Meinungsfreiheit abschnüren.

Ein Fleischlaberlproduzent, dessen Namen ich niemals nennen werde (es war McDonald's), hat vor vielen Jahrzehnten mit dem Slogan „Ein Geschmack geht um die Welt" geworben. Ich hatte damals – man mag es nicht für möglich halten – Lokalverbot (?!) bei McDonald's, weil ich mir erlaubt habe, zu schreiben, dass jetzt die gastronomische Apokalypse über uns hereinbricht. Ich schrieb damals: „Ein Geschmack geht um die Welt. Entsetzlich, wenn nur mehr ein einziger schrecklicher Geschmack um die Welt geht." Das Lokalverbot war eher schwer zu kontrollieren, aber ehrlich gesagt, ich esse nicht bevorzugt Burger. Ich habe auch das überstanden.

Um bei diesem Beispiel zu bleiben: Wenn nur mehr eine einzige Mainstream-Meinung in jedem haarigen Themenkreis um die Welt gehen darf, dann wird unsere Welt immer ärmer. Sie wird erbärmlicher. Sie wird enger. Sie wird orbanisiert. Und das sollten wir alle nicht zulassen. Deshalb mein Aufruf: Bekennen Sie sich zu Ihrer Meinung. Aber seien Sie vorsichtig im Formulieren. Denn die Sittenwächter sind eine üble Bande. Sie sitzen an den Schaltstellen. Sie oktroyieren uns ihre Meinung allüberall.

„Seriöser Journalismus trennt Meinung und Information"

Was haben wir gelernt, wie guter Journalismus funktioniert? Er trennt Meinung und Information. Etwas, das ich Armin Wolf seit Jahrzehnten vorwerfe. Ich brauche keine Bewertung des ORF-Anchorman, wie er eine politische Situation sieht. Ich möchte die Fakten von ihm hören. Er ist Moderator. Er hat moderat zu informieren. Aber: Ich kann mir danach selbst – wenn ich Facts und kein Fake bekomme (was ich beim ORF voraussetzen möchte) – meine eigene Meinung bilden. Und die ist Teil meines Daseins. Ich denke nicht daran, dieses Privileg, diese Freiheit zu verlieren.

Der ORF gerät dieser Tage, was die Zusammensetzung seines Stiftungsrates betrifft, ordentlich in die Bredouille. Interessanterweise hat sich jüngst just der burgenländische Landeshauptmann Hans Peter Doskozil geäußert, dass er dazu als Zeuge zur Verfügung stehe. Interessant, dass ein Sozialdemokrat den ORF attackiert, wo achtzig Prozent der Redakteure bei den Betriebsratswahlen den „Linken" und den „Grünen" zuzuordnen sind. Obwohl dort – über die Mehrheit im Stiftungsrat – eine schwarzblaue Mehrheit an die Macht gekommen ist.

ORF-GD Roland Weißmann hat in vielen Gesprächen mit mir immer eines betont. Und was er sagt, ist auch durchaus logisch. Es gibt kein Unternehmen der Welt, wo journalistische Werte gelten (und das gilt im ORF laut Redaktions-Statut als festgeschriebenes Credo), wo die Topmanager sich gegen die Strömung im eigenen Haus stemmen könnten. Der Fluss fließt, das ist sein Geschäft. Es wäre naiv, zu glauben (Monika Lindner war so naiv – und ist kläglich damit gescheitert), dass man, wenn man in der Generaldirektion sitzt, einer Tausendschaft von Mitarbeitern eine konservative Linie vorgeben kann, sie umpolt und indoktriniert. Wer in diesem naiven Glauben lebt, der kommt sehr schnell drauf, dass man (bildlich gesprochen) den gesamten Apparat sprengen und die Mannschaft zu 80 Prozent austauschen müsste, wollte man derartiges realisieren. Undenkbar. Naiv. Weltfremd.

Was also kratzt Doskozil? Wie man persönlich mit ihm verfahren ist? Oder mit seiner SPÖ, deren Gedankengut doch bei den meisten Mitarbeitern (siehe Betriebsratswahl), um es vorsichtig zu formulieren, auf fruchtbaren Boden fällt?

Irgendwie werde ich daraus nicht schlau. Was wird jetzt angeprangert? Die Mehrheit im Stiftungsrat oder die Zusammensetzung der Journalisten, die definitiv in ungezählten Fällen ihre woke Meinung vertreten haben? Denn woke sein bedeutet: „Pass auf, was Du da sagst. Sage nur das, was der Mainstream dir vorschreibt. Weiche nicht ab von der Meinung, die als politisch korrekt gilt." Diejenigen, die die „besseren" Menschen sind (man kann sie auch als „Gutmenschen" bezeichnen), machen die Vorschriften. Schreiben uns allen mittlerweile fast alles vor. Und setzen alles daran, jene, die nicht dem Mainstream der politischen Korrektheit folgen, zu bashen, niederzumachen und sie damit zu bestrafen, dass sie gecancelt werden. Einer wie ich lässt sich freilich nicht canceln. Lässt sich nichts vorschreiben. Solange ich atmen kann. Bitte unterstützen Sie mich dabei. Indem auch Sie zu Ihrer eigenen Meinung stehen. Wir alle können dazu beitragen, dass die Vielfalt unserer Gesellschaft weiterhin erhalten bleibt.

Das wünscht sich

Ihr



Christian W. Mucha
Herausgeber



Credit

Österreichs edelste Mini-Manufaktur



Enorme Kunstfertigkeit und exquisites Interieur zu vereinen, hat sich Michael Heilbrunner zum Ziel gesetzt. Inspiriert von den persönlichen Erinnerungen seiner Kunden fertigt er maßgenaue Interior-Unikate. Meisterwerke einer Klein-Manufaktur.

Sie vermissen elf Monate des Jahres italienischen Flair und können den zwölften Monat kaum erwarten? Sie sind Naturliebhaber und wollen sich auch in Ihrer Wohnung fast wie im Wald fühlen? Sie möchten Ihr Hobby auch in Ihrer Einrichtung ausdrücken? Oder Ihren Beruf? Persönliche Erinnerungen oder Erfahrungen? Michael Heilbrunner macht es möglich. Denn er bietet ganz persönliche Interiorunikate an. Sei es ein Tisch, als dessen Standfuß ein Adler aus Bronze fungiert, ein Beistelltischchen, das von einer Kunstfigur getragen wird, oder ein Spiegel mit einzigartiger Umrahmung. Für das Golfturnier in Linz fertigte er als Trophäen Messerblöcke in Form von Golfbällen. Denn der Preis, so Heilbrunner, sollte nicht in einem Regal landen, sondern in Interaktion mit dem Sieger stehen. Form und Funktionalität zu verbinden, ist das Ziel. Exklusivität, Qualität und Individualität stehen dabei in all seinen Arbeiten im Vordergrund. Dafür verarbeitet Heilbrunner nicht nur edle Hölzer, sondern auch Naturstein und edle Metalllegierungen.

Individuell geformt

Die Idee, Einrichtungsgegenstände nach ganz persönlichen Vorstellungen zu fertigen, kam den Heilbrunners im Zuge der Renovierung ihres eigenen Hauses. Schnell wurde dem Paar klar: Interieur von der Stange, das ist dann doch zu langweilig. Also begann man, eigene Stücke zu entwerfen. Zur Inspiration griffen sie auf eigene Erinnerungen, aber auch auf Vorbilder aus der Kunst zurück. Dabei wurden sie von der Leidenschaft angesteckt und entschlossen sich, ihre eigene Manufaktur zu eröffnen, der sich Heilbrunner seither als gelernter Bildhauer, Designer und Handwerker mit Elan widmet. Seine Ideen für die Unikate holt er sich von der Natur, aber auch von abstrakten Formen oder moderner Architektur.

Und natürlich von seinen Kunden. Denen er beim Erstberatungs-Gespräch ihre Wünsche und Vorlieben entlockt. Mit Kennerblick schätzt er auch gleich Maße und Möglichkeiten des gewünschten Interiorunikats ein. Dabei werden erste Ideen mit Materialien entwickelt, die sich besonders eignen, falls es dem Auftraggeber noch an konkreten Vorstellungen mangelt. Es folgt ein Entwurf, der anschließend mit dem Kunden abgestimmt wird. Danach geht es in die Manufaktur.

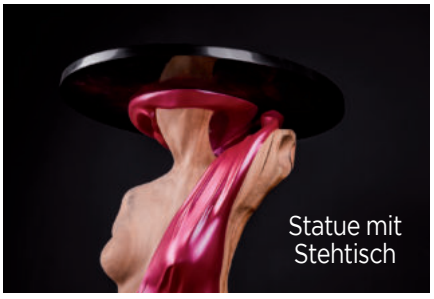
Und dann kann Heilbrunner nichts mehr aus der Konzentration bringen. In seiner Werkstatt geht er seiner Leidenschaft nach, Kunst und Interieur zu verbinden. Um ein weiteres garantiertes Unikat zu fertigen.



Handgefertigter Esstisch mit Adler



Michael Heilbrunner mit Entwurf



MICHAEL HEILBRUNNER
PERSÖNLICHE INTERIORUNIKATE
Rüdigerstraße 41
4300 St. Valentin

Tel.: 0664/75041197
service@michael-heilbrunner.com
www.michael-heilbrunner.com

Michael Heilbrunner, Mucha

Rechtsstreit um Café Landtmann-Miete beendet

Vergleich zwischen Betreiber Querfeld und Vermieter Wlaschek Privatstiftung.



Berndt Querfeld kann in seinem Landtmann wieder lächeln

Die Streitparteien – Querfelds Wiener Kaffeehaus GmbH und die Vermieterin Novoreal AG der Karl Wlaschek Privatstiftung – haben sich „einvernehmlich und gütlich" auf einen Vergleich geeinigt. „Die Querfelds Wiener Kaffeehaus GmbH betreibt weiterhin das Café Landtmann am bisherigen Standort. Berndt Querfeld freut sich über die Einigung und den Fortbestand der Zusammenarbeit mit Novoreal. Auch Dr. Martina Schmidradner, Vorstand der Novoreal AG, begrüßt, dass wir im partnerschaftlichen Miteinander zu einer fairen Lösung gefunden haben", ließen die erbitterten Kontrahenten wissen.

Die Vermieter des bekannten Innenstadt-Kaffeehauses waren 2021 vor Gericht gezogen. Der Vorwurf: Querfeld habe eigenmächtig die Mietzahlungen in den Lockdown-Monaten ausgesetzt und in anderen Monaten stark reduziert. Querfeld wiederum sah sich wegen der Geschäftseinbußen durch die Corona-Maßnahmen im Recht. Der Streitwert belief sich auf mehrere hunderttausend Euro.

Der Umsatz sei deutlich gesunken, argumentierte Querfeldt in seinem Streitverfahren. Anders sahen das die Vertreter der Vermieterin und Klägerin. Diese argumentierten unter anderem, dass das Café Landtmann durch die vorübergehende Einrichtung von Take-away und eines Lieferservices auch während der Pandemie zumindest teilweise benutzbar war.

Die Wlaschek-Stiftung wollte ihren Angaben zufolge immer einen Vergleich, und bestritt, dass eine Neuverpachtung Thema sei, obwohl es Interesse gebe. Das Café Landtmann solle bleiben, wie es ist. Der Fortbestand ist mit dem Vergleich nun grundsätzlich gesichert. Ohne diesen hätte sich wohl auch mit diesem Fall der Oberste Gerichtshof (OGH) befassen müssen.

Wenn Geschäftslokale wegen der Corona-Pandemie geschlossen bleiben mussten, konnten die mietenden Unternehmen zumindest einen Teil ihrer Miete zurückfordern. Das stellte der OGH bereits 2021 klar. Denn die Pandemie gilt als „Seuche". Macht sie ein Bestandsobjekt unbrauchbar, muss der Mieter keine Miete zahlen. ■

Wohnen, wo andere Urlauben

Auf Zypern entstehen nachhaltige Immobilienprojekte, die Wohnen und Arbeit verzahnen.



Sehnsuchtsort Zypern: Moderne Projekte verbinden Lebensqualität und Arbeit

Als Sehnsuchtsort für viele Mitteleuropäer, die ihre Urlaubszeit gerne am Mittelmeer verbringen, hat sich Zypern längst herauskristallisiert. Langgezogene, unberührte Strände, kristallklares Wasser, wechselhafte Geschichte, mediterraner Lebensstil. Und als Draufgabe ein Sommer, der sich über neun Monate erstreckt. Kein Wunder, dass so manch einer überlegt, sich gleich dort anzusiedeln. Moderne Technik und neue Arbeitsformen machen es möglich.

Doch Zypern hält noch manch andere Zuckerln bereit. So beginnt das progressive Steuersystem erst bei einem jährlichen Einkommen von 19.501 Euro mit einem Steuersatz von 20 Prozent. Der Höchststeuersatz beträgt 35 Prozent und wird bei einem jährlichen Einkommen ab 60.000 Euro fällig. Aber auch die Kulinarik der Mittelmeerinsel zählt zu einem wahren Geheimtipp.

Die Liebhaber des modernen südlichen Flairs haben nun die Möglichkeit, ihren Zweitwohnsitz oder gar ihren Hauptwohnsitz auf die drittgrößte Mittelmeerinsel zu verlegen. Der Immobilienentwickler bbf: engagiert sich großflächig auf Zypern und hat bereits 96 Projekte umgesetzt. Darunter Leuchtturmprojekte wie den Sky Tower, ein 23-stöckiger Hochhauskomplex mit Hotelservice in Limassol – knapp 300 Meter vom Strand entfernt. Oder Eden Roc, ein luxuriöser Wohnkomplex im Zentrum von Limassol und dennoch in ruhiger Umgebung. Bis zum Strand sind es auch nur 500 Meter.

Direkt am Strand dagegen wurde die Anlage Marco Polo verwirklicht. Ganz in der Nähe befindet sich mit Amathunda eine der größten Städte der Insel.

Bei allen Projekten treffen luxuriöse, stilvolle Wohnungen auf eine nachhaltige Umgebung. Ziel ist es, Wohnen und gemeinsam genutzte urbane Systeme zu verbinden, um ein qualitativ hochwertiges Ökosystem zu schaffen, das Wohnen und Arbeiten vereinen soll, so der Bauträger. Dabei kooperiert man unter anderem mit dem preisgekrönten Londoner Architekturbüro UHA. ■

Günter Menzl, bbf:

DIREKTFLÜGE VON
WIEN AB 22.12.

TUI
Live Happy



Meine Winterliebe? Kapverden!

Das Inselparadies der vielen Möglichkeiten erleben.

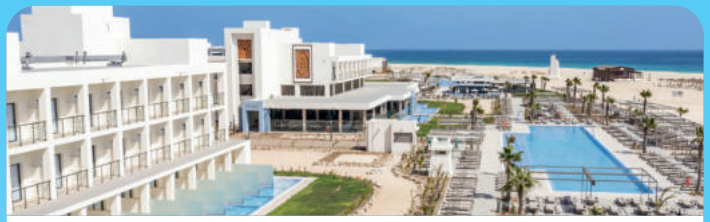
Angebote entdecken:

350 Sonnentage im Jahr | **Fernefeeling** ohne Langstreckenflug | Ideal für **Wassersport** wie Windsurfen & Kiten
Weiße Traumstrände, Dünenlandschaft und **unberührte Natur** | **Kristallklares Wasser** wie in der Karibik
Kultur & Herzlichkeit der Inselbewohner:innen | **Ursprünglichkeit** abseits klassischer touristischer Pfade

TUI Hoteltipps:



ROBINSON
ROBINSON Cabo Verde
Adults only | All Inclusive



RIU HOTELS & RESORTS
Hotel Riu Palace Santa Maria *****
For All | All Inclusive

Buchung und Details in Ihrem Reisebüro und auf www.tui.at/kapverden

Ruefa: Reisesommer bleibt hinter Vor-Corona-Niveau

Buchungslage bei den Herbstferien um 75 Prozent über dem Vorjahr.



Griechenland bleibt bei Ruefa die beliebteste Sommer-Destination

Ruefa blickt auf einen starken Reisesommer zurück, er blieb aber unter dem Niveau des Vor-Corona-Jahres 2019. Urlaub in Österreich ist im Sommer bei dem Reiseveranstalter aus den Top 10 gefallen. Die Winterbuchungen für einen Skiurlaub in Österreich seien derzeit noch etwas verhaltener als im Vorjahr, es zeichne sich aber weiterhin ein Trend in Richtung Tourengehen und Langlaufen ab. Bei den Preisen für Fern- und Nahreisen wird ein Plus von zwei bis vier Prozent erwartet.

In der Sommersaison verzeichnete die Tochter des österreichischen Verkehrsbüros ein Umsatzplus von 14 Prozent, allerdings wurde das Niveau des Rekordsommers 2019 nach derzeitigem Stand nur zu 85 Prozent erreicht. Dabei stiegen die Preise für Pauschalreisen gegenüber dem Vorjahr um acht bis zehn Prozent. Einsamer Spitzenreiter bei den Sommerdestinationen war Griechenland, es folgten mit Abstand Spanien und die Türkei. Österreich rutschte auf Rang 11 ab.

Ruefa-Geschäftsführerin Helga Freund betonte den Trend in Richtung kühlerer Regionen in den Sommermonaten. So erreichte Kanada ein Buchungs-Plus von 74 Prozent, Dänemark von 51 und Norwegen von 39 Prozent. Für Österreich sieht Freund hier Chancen für Touristen aus Südeuropa.

Für den heurigen Winterurlaub prognostiziert Co-Geschäftsführer Michele Fanton einen Trend zu Fern- und Ganzjahresdestinationen. Die aktuelle Buchungslage liege um 55 Prozent über der des Vorjahres. Allerdings betrage sie nur 89 Prozent der Nachfrage in der Saison 2019/20, bevor die weltweite Corona-Pandemie ausgebrochen ist. Die Preise für Reisen außerhalb Österreichs würden heuer um zwei bis vier Prozent steigen, in der Türkei könnte dies beim Doppelten liegen. Wieder im Trend liegen würden Kreuzfahrten.

Generell bemerkt Ruefa eine Entzerrung der Sommer-Hauptsaison, sprich die Monate Mai, Juni, September und Oktober würden verstärkt genutzt. Bei den Herbstferien liege die Buchungslage um 75 Prozent über dem Vorjahr. ■

TUI launcht „Time to Smile“

Unter der neuen Marke will man Selbstversorger-Appartements vertreiben.



Die Time to Smile Golden Lodges in Rauris

Im Konkreten handelt es sich um 4-Stern Appartements. Sie nennen eine vollausgestattete Küche mit Nespresso-Maschine sowie ein Bad mit Regendusche ihr Eigen. „Die Apartments sind geräumig, verfügen über Balkon oder eine Terrasse. Ein schöner Garten und eine großzügige Anlage laden zum Entspannen ein“, so Nicole Sohnrey, Leiterin Auto-, Städte- und Bausteinreisen TUI Deutschland. Die Gäste wohnen entweder in Strandnähe, in guter Lage in einem Wintersportgebiet oder haben Zugang zu einem Poolbereich.

„Time to Smile ist exklusiv bei TUI buchbar und startet zum Winter mit drei Apartmentanlagen“, so Sohnrey. Dabei handelt es sich um Time to Smile De Ole School im schleswig-holsteinischen Hohewacht, um Time to Smile Golden Lodges in Rauris sowie um Time to Smile Chogogo Dive & Beach Resort auf Curaçao. ■

Leonardo Hotels CE expandiert

Die Renovierung und das Rebranding von acht Hotels wurde nun abgeschlossen.



Leonardo Hotels nun auch in Österreich präsent

Die Häuser übernahm Leonardo Hotels Central Europe von der früheren Star-Inn-Gruppe. In Wien öffnete nun das Bestandshaus Leonardo Vienna im sechsten Bezirk. Damit betreibt die deutsche Hotelkette, die Teil der israelischen Fattal-Gruppe ist, in der Bundeshauptstadt mit den bereits eröffneten Leonardo Vienna Otto-Wagner, dem Leonardo Vienna Hauptbahnhof und dem Leonardo Vienna Schönbrunn vier Hotels. In Salzburg ist man mit dem Leonardo Boutique Salzburg Gablerbräu, dem Leonardo Salzburg City Center sowie dem Leonardo Salzburg Airport präsent. In Linz eröffnete die Gruppe das Leonardo Boutique Linz City Center.

„Mit der Übernahme und dem Rebranding der acht Häuser erschließen wir endlich auch in Österreich neue Standorte und stärken unser Portfolio“, so Managing Director Leonardo Hotels Central Europe Yoram Biton. ■

Pixabay, TUI, Leonardo Hotels CE

GRENZENLOSE ÖSTERREICHWEITE

Einsame Spitze: Mit dem auto touring erreichen Sie 1.832.000 Leserinnen und Leser[1)] in Österreich. Und das zum besten TKP[2)] des Landes.



Österreichs größtes Magazin
laut Media-Analyse
2022

1.832.000 Leser:innen und 24,1 % Reichweite[1)].
Der auto touring ist auch laut MA 2022 Österreichs größtes Magazin.
Und mit einem TKP von nur € 14,85[2)] auch das effizienteste.

Alle Details unter +43 (0) 1 711 99 22700 oder www.oeamtc.at/autotouring

1) Quelle: MA 2022 (Erhebungszeitraum 01–12/22). Netto-Reichweite: Leser pro Ausgabe in Österreich 14plus, max. Schwankungsbreite ±0,7%.
2) Berechnungsbasis: 1/1 Seite 4c

auto touring
Das Mobilitätsmagazin des ÖAMTC

Booking.com darf die Flugplattform Etraveli nicht übernehmen

Die EU-Wettbewerbsaufsicht fürchtet durch den Deal höhere Kosten für Verbraucher.



Eingebremst: Die Buchungsplattform muss auf den Zukauf verzichten

Die Übernahme der Flugbuchungsplattform durch Booking.com würde die beherrschende Stellung des Riesen auf dem Markt der Online-Reisebüros stärken, was möglicherweise zu höheren Preisen für Verbraucherinnen und Verbraucher führen könnte, sagte der für Wettbewerb zuständige EU-Kommissar Didier Reynders.

„Booking hat keine ausreichenden Abhilfemaßnahmen angeboten, um diese Bedenken auszuräumen", hieß es in einer Mitteilung. Reynders sagte, es sei das erste Mal, dass die Kommission dieses Jahr eine Übernahme verboten habe.

Booking ist den Angaben zufolge das dominierende Hotelportal im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR). Zum EWR gehören neben den EU-Staaten auch Norwegen, Lichtenstein und Island. „Das Unternehmen ist in den letzten zehn Jahren stetig gewachsen und hat einen Marktanteil von über 60 Prozent erreicht", so die Kommission. Das schwedische Unternehmen Etraveli betreibt über seine Marken wie GotoGate und My Trip Websites, über die Flüge gebucht werden können.

Im Mittelpunkt des Geschäftsmodells von Booking stünde zwar die Online-Vermittlung von Hotels, so die Kommission. Die Flugvermittlung könnte aber dazu führen, dass die Plattform Booking deutlich stärker genutzt werde, wodurch auch die Chance steige, anschließend Hotels zu vermitteln. „Booking hätte von der Trägheit der Kunden profitieren können", hieß es wörtlich.

Die EU-Kommission ist unter anderem dafür zuständig, zu überprüfen, ob Übernahmen ab einem gewissen Schwellenwert den Wettbewerb im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) verzerren könnten. Booking kann rechtlich gegen die Entscheidung der Kommission vorgehen. Auf die Frage, ob die Entscheidung einer rechtlichen Untersuchung standhalte, betonte Reynders am Montag, man habe eine wohlüberlegte Entscheidung getroffen. „Wenn wir nicht zuversichtlich sind, treffen wir keine Entscheidung", so Reynders. ■

Sonnentherme Lutzmannsburg wird ausgebaut

Die Betreiber wenden dafür 20 Millionen Euro auf.

Landeshauptmann Hans Peter Doskozil spricht von einem „wichtigen Impulsgeber" für die Weiterentwicklung des Tourismus- und Wirtschaftsstandorts.

Die Therme soll um eine 1.250 Quadratmeter große „Slide World" und eine 1.000 Quadratmeter große „Kids World" erweitert werden. Geplant sind etwa ein 19 Meter hoher Rutschenturm und sieben „Mega-Rutschen", zusätzliche Liegen und eine Wasserspielewelt für Kleinkinder. Der Bau- und Umsetzungsplan soll bis zum Frühjahr 2024 fertig gestellt sein. Im zweiten Quartal 2024 starten dann die baulichen Umsetzungen.

Eröffnet wurde bereits der neue Standort für das frühere Wiener „Lustspielhaus". Hier werden von März bis November „saisonale und hochwertige Familien-Unterhaltungsprogramme" geboten werden. Angekündigt wurden unter anderem Theateraufführungen, Musicalproduktionen, Kabarett, Zaubershows und Puppentheater. Laut Thermen-Geschäftsführer Werner Cerutti beträgt das gesamte Investitionsvolumen für Anschaffung, Planung, Aufbau und Infrastruktur knapp 400.000 Euro. ■

IMPRESSUM: **Medieninhaber & Verleger** MG MedienGruppe GmbH, 1010 Wien, Burgring 1 **Redaktion & Anzeigenverwaltung** Telefon: (01) 522 14 14, **E-Mail:** faktum@mgmedien.at **Internet:** www.faktum.at **Herausgeber und Chefredakteur:** Christian W. Mucha **Mitglieder der Chefredaktion:** Ekaterina Mucha, Ulrich Bentz (Ltg.), Larissa Bilovits (Online) **Redaktion:** Hannah Minichshofer, Harald Fleischer, Christian Prenger, Rosa Vogel **Chefsekretariat:** Andrijana Stanic **Privatsekretariat:** Mario Kaincz **Leitung Disposition:** Benjamin Eigelt **Produktion:** Anton Würfel **Lektorat:** Christoph Bösch **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne GesmbH, 3580 Horn, Wiener Straße 80 **Versand:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, Anif **Bankverbindung:** Erste Bank, IBAN: AT572011183767147200, BIC: GIBAATWWXXX **Blattlinie:** Wir schreiben angst- und vorurteilsfrei. Aber stets politisch korrekt. Alle Artikel mit der Unterzeile „Werbung" oder Beiträge, die den Vermerk „Anzeige" tragen, sind bezahlte Einschaltungen. Der Inhalt und die Gestaltung dieser Textanzeigen oder Advertorials unterstehen der Kompetenz der Anzeigenabteilung und unterliegen daher nicht der Verantwortung der Redaktion. Für Inhalt und Gestaltung dieser gekennzeichneten Artikel und Beiträge haftet jeweils der Auftraggeber der entsprechenden Einschaltungen. Es gelten die Anzeigenpreise sowie die Geschäftsbedingungen in der jeweils letzten gültigen Fassung. **Offenlegung gemäß Paragraph 24 Mediengesetz:** Medieninhaber: MG MedienGruppe GmbH, 1070 Wien, Zieglergasse 1 **Unternehmensgegenstand:** der Verlag, die Herstellung, die Herausgabe und der Vertrieb von Zeitschriften und sonstigen Druckwerken **Geschäftsführung:** Christian W. Mucha, Dominik Unger **Gesellschafter:** 100% Christian W. Mucha. Die MG MedienGruppe GmbH ist das Nachfolgeunternehmen der Mucha Verlag GmbH. **Auflage:** 10.126 **Jahresabo:** 25 Euro

PRINTED IN AUSTRIA

FIAT LUX - ES WERDE LICHT!
Doneiser GmbH, Penzinger Straße 150, 1140 Wien | T +43 (0)1 892 81 77 | office@schild.at |
DONEISER DESIGN

Booking.com



Tunesien RundReise: Karthager, Römer, Berber

27.12.23 - 5.1.24, 22.3. - 1.4.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, meist ****Hotels/HP, Eintritte, RL **ab € 1.850,–**

Ägypten: Oasen d. Libyschen Wüste

+ Naturwunder „Weiße Wüste“

4. - 11.2., 23. - 30.3.2024 Flug ab Wien, Bus, Geländewagen, Hotels/HP, tw. VP, Eintritte, RL **ab € 2.820,–**

Wandern auf den Kapverden

Santiago - Fogo - São Vicente - Santo Antão

25.10. - 4.11., 28.12.23 - 7.1.24, 22.3. - 1.4.2024 Flug ab Wien, Kleinbus, Schiff, Wanderungen, meist *** u. ****Hotels bzw. 1x Pension/meist HP, tw. VP, Eintritte, RL **ab € 3.600,–**

Togo - Benin - Ghana

22.11. - 5.12., 1. - 14.1. (Voodoo-Festival), 9. - 22.2., 22.3. - 4.4., 3. - 16.5.2024 Flug ab Wien, Kleinbus, Hotels/meist HP, Eintritte, RL **ab € 3.290,–**

Namibias Höhepunkte

25.12.23 - 8.1.24, 15. - 28.5.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, *** u. ****Hotels u. Lodges/meist HP, Bootsfahrt, Wildbeobachtungsfahrten, Eintritte, RL **ab € 4.390,–**

Große Südafrika RundReise

+ Mkhaya Big Game Reserve in Eswatini/Swasiland

21.10. - 8.11., 22.3. - 9.4.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, *** u. ****Hotels u. Lodges/meist HP, Wildbeobachtungsfahrten, Bootsfahrt, Eintritte, RL **ab € 3.950,–**

Indien: Rajasthan

Märchenhaftes Indien - im Reich der Maharajas

14. - 26.11. (Pushkar-Fest), 26.12.23 - 6.1.24, 23.3. - 2.4.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, **** u. *****Hotels u. 1x Heritage-Hotel/HP, Bootsfahrt, Eintritte, RL **ab € 3.650,–**

Sri Lanka RundReise

Juwel im Indischen Ozean

25.12.23 - 4.1.24, 22.3. - 1.4.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, *** u. ****Hotels/HP, Wildbeobachtungsfahrten, Eintritte, RL **ab € 2.550,–**

Geheimnisvolles Angkor und Höhepunkte in Laos

11. - 26.1.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, ****Hotels/meist HP, Bootsfahrten, Eintritte, Ausflüge, RL **€ 4.190,–**

Thailand

Mit den historischen Hauptstädten Ayutthaya und Sukhothai sowie dem einzigartigen Nordosten und Norden Thailands, dem Isaan

8. - 25.2.2024 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, Bootsfahrten, *** u. ****Hotels/meist HP, Eintritte, RL **€ 3.690,–**

Höhepunkte Neuseelands

1. - 21.3.24 Flug ab Wien, Bus/Kleinbus, *** u. ****Hotels/NF, 1x HP, Bootsfahrten, Eintritte, RL **€ 7.990,–**



Kneissl Touristik Zentrale Lambach, zentrale@kneissltouristik.at,
☎ **07245 20700, www.kneissltouristik.at**

Burgenländische Gusto-Stücke

Bühne frei für „Burgenländische Gustostücke“! Im Rahmen der neuen Kampagne von Burgenland Tourismus schlüpft Star-Schauspieler Nicholas Ofczarek wieder in die Rolle des Markenbotschafters und rückt die bunte kulinarische Vielfalt und die edlen Tropfen der Region ins Rampenlicht.



Didi Tunkel (GF Bgld. Tourismus), Andreas Liegenfeld (Präs. Bgld. Weinbauverband), Herbert Oschep (Obm. Weintourismus Bgld.), Kurt Kaiser (CMO Bgld. Tourismus) & Christian Zechmeister (GF Weintourismus Bgld.) bei der exklusiven Premiere in Wien

Das Burgenland in all seiner Pracht, vom weitläufigen Norden bis hin zum geschichtsträchtigen Süden, ist einzigartig – die malerische Landschaft ebenso wie die kulinarische Vielfalt. Um diese perfekte Harmonie zu feiern, präsentiert Burgenland Tourismus bereits zum zweiten Mal eine Kampagne mit einer Größe der österreichischen Schauspielbranche, dem Charakterdarsteller Nicholas Ofczarek, als Protagonisten vor.

Ein werbliches Meisterwerk

„Die Vorjahreskampagne mit Nicholas Ofczarek als Markenbotschafter des Burgenlandes hat gezeigt, dass man mit Mut und künstlerisch gewagter Umsetzung Aufmerksamkeit in unseren Zielgruppen bekommt. Es hat uns auch sehr gefreut, dass wir mit der Kampagne zahlreiche Werbepreise gewinnen durften. In der neuen Kampagne stehen die Themen Genuss, Kulinarik und Wein im Mittelpunkt. Ich bin davon überzeugt, dass den Verantwortlichen im Burgenland Tourismus damit wieder ein werbliches Meisterwerk gelungen ist, das die Schönheit unseres Landes sowie unser einzigartiges Angebot zeigt und mit der auffälligen Umsetzung für notwendige Aufmerksamkeit sorgen wird“, so Landeshauptmann und Tourismusreferent Hans Peter Doskozil.

„Weintourismus boomt weltweit und entwickelt sich auch im Burgenland sehr gut. Mit unseren einzigartigen Winzern und ihren Top-Produkten haben wir dafür das beste Fundament, um uns weintouristisch europaweit in der höchsten Liga zu positionieren. Zum Weinerlebnis gehört Genuss, von der Landschaft bis zu den kulinarischen Highlights im ganzen Land, einfach dazu. Nicholas Ofczarek versteht es wie kein anderer, verschiedene Genusstypen – durchaus mit einem Augenzwinkern und sehr impulsiver Darstellung – inmitten unserer einzigartigen Landschaften darzustellen“, ergänzt Herbert Oschep, Obmann des Weintourismus Burgenland.

Genuss in all seinen Facetten

„Wie wir aus der Marktforschung wissen, sind ‚Genuss und Wein‘ – neben den Themen Wellness/Thermen und Radfahren – eines von drei Hauptmotiven für einen Burgenland-Urlaub. Genuss, Kulinarik und Wein sind quer über alle Beherbergungskategorien wesentliche Treiber für unsere Gäste. Das unterstreichen wir mit der neuen Kampagne, die ab Oktober direkt

Burgenland Tourismus

zum Martiniloben im Burgenland einlädt. Damit verbinden wir die Image-Komponente der Kampagne mit ganz konkreten Veranstaltungs-Highlights im ganzen Land“, erklärt Didi Tunkel, Geschäftsführer des Burgenland Tourismus.
Vier Filme wurden mit Nicholas Ofczarek gedreht. Als Schauplätze dienten wunderschöne Naturkulissen im Nord-, Mittel- und Südburgenland. Im Mittelpunkt aller Spots steht eine reich gedeckte Tafel voller kulinarischer Köstlichkeiten – natürlich inklusive der besten Weine aus der jeweiligen Region. Dazu versteht es Ofczarek, als Ikone der österreichischen Filmbranche, bestens, die einzelnen Teile des Burgenlandes und ihre Besonderheiten gebührend hervorzuheben und bedient sich dafür an verschiedenen Genres. Ob voll schwelgerischer Sanftheit, inniger Sehnsucht – oder rasend vor gieriger Leidenschaft. So gibt er sich den facettenreichen Gaumenfreuden hin und zeigt: So einen Genuss spielt's einfach nur da!

Raum für Fantasie

„Schon letztes Jahr hat Nicholas Ofczarek in ‚Die Weine des Burgenlandes‘ überzeugt und die Latte mit der vielfach ausgezeichneten Kampagne für die heurige Fortsetzung sehr hochgelegt. Wir sind uns sicher, dass mit Nicholas Ofczareks schauspielerischer Stärke in der ‚Gustostücke‘-Serie etwas gelungen ist, das unsere strategischen Vorgaben und Ziele erfüllen wird und im Zusammenspiel mit unseren mannigfaltigen Marketing-Maßnahmen noch mehr Besucher*innen für einen Urlaub im Burgenland begeistern wird“, so Kurt Kaiser, CMO des Burgenland Tourismus.
Auch der Protagonist der Filme selbst meldet sich zu Wort. „Ich glaube, es ist in Zeiten wie diesen sehr wichtig, dass man Raum für Fantasie lässt“, so Ofczarek. „Man darf den Zusehern nicht alles fertig servieren. Das ist in der Werbung nicht oft der Fall, dass man das so spielen und umsetzen kann. So etwas ist auch immer ein gewisses Risiko, aber ich denke, das zahlt sich aus. In dieser Produktion steckt ein Team voller Profis auf jeder Ebene dahinter, da macht das Arbeiten auch Spaß und ich hoffe, die Ergebnisse finden Gefallen.“



Herbert Oschep (Obm. Weintourismus Bgld.), Andreas Liegenfeld (Präs. Bgld. Weinbauverband), Tessa Kadletz (Regisseurin), Kurt Kaiser (CMO Bgld. Tourismus), Christian Zechmeister (GF Weintourismus Bgld.) & Didi Tunkel (GF Bgld. Tourismus)









Die vier Schauplätze der Kampagne: Der Neusiedler See, der Seewinkel, das Blaufränkischland (Mittelburgenland) und das Südburgenland

Burgenland Tourismus

Sauberes Image

Die Kreuzfahrt-Industrie ist weiter mit deutlicher Kritik an ihrem Öko-Kurs konfrontiert. Die Unternehmen verweisen indessen auf eine Vielzahl von nachhaltigen Maßnahmen.

TEXT: Christian Prenger



Möglichst sauberer Treibstoff, LED-Licht, bessere Abwärmenutzung: Kreuzfahrt-Unternehmen wie AIDA Cruises intensivieren ihre Maßnahmen für den Planeten

Raue Verhältnisse ist diese Branche gewohnt. Nicht nur auf hoher See. Corona bescherte den Kreuzfahrt-Anbietern wie auch dem gesamten globalen Tourismus eine virale Ausnahmesituation. Quasi über Nacht strandeten nämlich die Einnahmen. Zahlen des deutschen Statistischen Bundesamts auf Basis von EU-Daten dürften Entscheider noch nachträglich tief erschauern lassen: 530.000 Passagiere buchten 2020 eine derartige Reise im Bereich der EU – unglaubliche 93 Prozent weniger als noch 2019.

Die Krise erwischte eine erfolgsverwöhnte Branche, die über weite Strecken im geschäftlichen Blockbuster-Modus unterwegs war. Solche opulenten Ausflüge am Wasser galten zu Recht als wahre Geldmaschine. Der Blick in die jüngere Vergangenheit lässt dementsprechend kaum Fragen offen. 2014 gingen knapp 4,8 Millionen Passagiere in der EU an Bord eines Schiffes. Gedanken an mögliche Flauten galten als lächerliche Miesmacherei. Schließlich kletterte die Popularität 2019 sogar auf ein Rekordhoch: 7,4 Millionen Kunden öffneten die Türen zu ihren Kabinen.

Jetzt ist zwar weitgehend Ruhe eingekehrt. Seit Lockdowns, Reisebeschränkungen und Quarantäne Geschichte sind, floriert das Geschäft wieder merklich. Die Kasse klingelt und die gut geölte Maschinerie funktioniert fast wie vor Covid-19. Das Gute-Laune-Comeback in den Chefetagen wird allerdings getrübt. Das Virus beförderte für geraume Zeit jene dunklen Wolken, die sich im Hintergrund über den Managern formiert hatten. Die öffentliche Gewitterwarnung betrifft ein heikles Thema: Umwelt, Natur und Ressourcen. Wenn es um den Schutz des Planeten geht, verfügen Kreuzfahrten nicht gerade über ein Öko-Helden-Image.

Steigende Treibhausgasemissionen

Vielmehr werden jene Akteure oft misstrauisch und vorwurfsvoll beäugt, wenn es um den Klimawandel oder den Zustand der Meere geht. Das heurige Kreuzfahrtranking des NABU (Naturschutzbund Deutschland) dürfte zumindest teilweise Wasser auf die Mühlen von Kritikern darstellen. Kreuzfahrt und Klimaschutz kommen noch nicht zusammen, lautet das eher unerfreuliche Statement jener Organisation. Wachsende Treibhausgasemissionen und starke Luftverschmutzung gelten weiterhin als die größten Probleme als Folge solcher touristischen Vergnügungen.

Mit 9 von 14 möglichen Punkten in besagter Liste sind selbst die beiden Spitzenreiter Hurtigruten und Havila aus Norwegen noch deutlich von einer Kreuzfahrt mit gutem Gewissen entfernt, betonen die Verfasser. Positiv wird allerdings erwähnt, dass offenbar kein Unternehmen mehr achtlos sämtliche Zeichen der Zeit ignoriert und auf Maßnahmen zur Emissionsminderung verzichtet. Das Mittelfeld des Rankings rückt daher zusammen. Zwischen den Firmen hingegen, aber gleichfalls innerhalb der Flotten, existieren noch große Unterschiede. Speziell viele Bestandsschiffe fahren kaum sauberer, Verbesserungen werden fast nur auf neuen Schiffen realisiert, lautet der enttäuschte Tenor.

NABU-Bundesgeschäftsführer Leif Miller kommentiert die aktuelle Situation mit harschen Worten: „Es wirkt aus der Zeit gefallen, dass die Mehrzahl der großen Schiffe mit dem besonders giftigen, aber billigen Schweröl unterwegs sind. Die Branche muss daher endlich den Ausstieg vollziehen. Das fordern ebenfalls über 20.000 Menschen, die unseren Aufruf zum Verzicht auf dieses Produkt unterzeichnet

AIDA Cruises

LNZ

Linz Airport

DUS

Linz Düsseldorf mit SkyAlps
Die neue Verbindung ab Okt 2023



Hapag-Lloyd Cruises sammelte mit einem Langzeitprojekt wichtige Erfahrungen über die Nutzung von Landstrom

haben. Aus Profitgründen Mensch und Natur weiter den Gefahren durch diesen toxischen Treibstoff auszusetzen, passt aber keineswegs zum sauberen Image, das die Unternehmen jetzt für sich beanspruchen."

Der Bericht schürt dennoch Hoffnung auf einen Wandel. Laut NABU avancieren Anbieter kleinerer Kreuzfahrtschiffe zu Vorreitern in Sachen Umweltschutz. Neben technischen Lösungen soll dafür speziell eine politische Regulierung in Norwegen verantwortlich sein. Dort wurde durch strenge Vorgaben ein Innovationsschub ausgelöst, dessen Resultat schon bald klimaneutrale Kreuzfahrten sein könnten. Landstrom, Batterien und E-Fuels auf Basis von grünem Wasserstoff gelten als Grundlage. Die kürzlich im Zuge des EU-Green Deals verabschiedeten Vorgaben bedeuten einen guten Rahmen für die gesamte Schifffahrt, zeigen sich besagte deutsche Naturschützer optimistisch.

Weg in Richtung Klimaneutralität

Sowohl die Investitionen von Schiffseignern als auch rechtliche Vorgaben sollten daher klar an gravierende Veränderungen orientiert werden. „Es ist sehr zu begrüßen, dass die Ersten endlich einen Weg Richtung Klimaneutralität gefunden haben. Nun muss das Tempo anziehen und viele Nachahmer finden. Um ihren Anteil zum Erreichen der Pariser Klimazielen zu leisten, sollte die Branche jedoch schon kurzfristig die Emissionen drastisch senken. Tatsächlich steigen diese jedoch noch weiter an", verkündet NABU-Schifffahrtsexperte Sönke Diesener.

Rügen und Schelte sind für die Betroffenen ohnehin nicht neu. Gesellschaftlicher Gegenwind weht hier weit häufiger als in anderen Sektoren der Fernweh-Industrie. Was auch auf einer psychologischen Komponente beruht. „Wir sind ein unübersehbares Symbol für den in Verruf geratenen Massentourismus", meint eine Insiderin, die gleichzeitig Zögerlichkeiten innerhalb der Branche ortet. Zu lange hätten viele Verantwortliche mit ihren Reaktionen auf die ökologische Herausforderung gewartet. Anderseits wurde dann zu wenig über die konkreten Taten gesprochen und informiert. Das Resultat sei jetzt eben ein angekratzter Ruf. Was den Betreibern gar nicht schmeckt. Sie pochen auf eine Fehleinschätzung. Ihre Botschaft ist eindeutig: Wir gelten immer noch als massive Öko-Sünder, obwohl wir längst viele Maßnahmen setzen. „In der Öffentlichkeit wird immer differenzierter berichtet, wie intensiv Reedereien daran arbeiten, Kreuzfahrten nachhaltiger zu gestalten. Es handelt sich also weniger um einen Wandel in der Branche als um eine Änderung der Wahrnehmung", unterstreicht Lucienne Damm, Head of Sustainabilty von TUI Cruises.

Die Nachhaltigkeits-Beauftrage verweist auf kontinuierliche Gegensteuerung ihres Unternehmens im Dienste der Umwelt. Dazu zählen die Steigerung der Energieeffizienz, weltweiter Einsatz von Abgasreinigung sowie strikte Verminderung und Verwertung von Abfällen. Auch eine kontinuierliche Senkung des Wasserverbrauchs sowie Klärung aller Abwässer zählt zum Maßnahmen-Katalog. So wie entsprechendes Landausflugsangebot, zertifizierte Lebensmittel oder auch nachhaltige Materialien an Bord.

Damit soll jene Sache noch keineswegs erledigt sein, verspricht Damm mit einem Blick in die nahe Zukunft: „Mit den ab 2024 eingesetzten Schiffen geht diese Entwicklung weiter. Ihre Antriebe werden perspektivisch E-Methanol und E-Flüssigerdgas einsetzen können. Weiters lassen sich organische Abfälle durch ein neuartiges System schon an Bord zu Pflanzenkohle verwandeln. Bis 2030 wird TUI Cruises dann erste klimaneutrale Kreuzfahrten anbieten."

Gesellschaftliche Verantwortung

Realistische Alternativen dürften für diese Zunft auch kaum existieren, die intensive Diskussion rund um das Klima sollte anhalten. Wer dann als Umwelt-Dampfwalze abgestempelt wird, könnte seinen wirtschaftlichen Bestand nachhaltig gefährden. Längst ist klar, dass es nicht nur um die Reputation geht. Vielmehr spielt Umweltschutz zunehmend eine kommerzielle Rolle. Denn Verbraucher verlangen heute von Unternehmen die Erfüllung von gesellschaftlicher Verantwortung und berücksichtigen diesen Faktor sogar bei ihren Konsum-Entscheidungen.

Greenwashing oder Passivität könnten dann so manche Kasse zum Ken-

Hapag-Lloyd Cruises

MVC MOTORS

MUSTANG MACH-E

VOLLELEKTRISCH IN DIE ZUKUNFT.

MVC MOTORS electric



JETZT AB
€ 51.600,–**
inkl. MwSt.

VORSTEUER-ABZUGS-BERECHTIGT!***

SO EINFACH WIE DAS AUFLADEN IHRES SMARTPHONES

Das erste vollelektrische SUV von Ford wird Sie mit seinem revolutionären Design, wegweisenden Technologien und einer maximalen elektrischen Reichweite von bis zu 610 km* begeistern.

* Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicle Test Procedure (WLTP) können bis zu 610 km Reichweite bei voll aufgeladener Batterie erreicht werden – je nach vorhandener Konfiguration und gegen Aufpreis. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Fahrzeugzustand, Alter der Lithium-Ionen-Batterie) variieren.
** Unverbindlich empfohlener, nicht kartellierter Listenpreis exkl. staatliche Förderung E-Mobilität, inkl. USt, NoVA und 2 Jahre Garantie (beginnend mit Auslieferungsdatum), unbegrenzte Kilometer. Auf Batterie und Hochvoltkomponenten 8 Jahre, unbegrenzte Kilometer. Symbolfoto. *** Für nähere Informationen zur Vorsteuer wenden Sie sich bitte an Ihren Steuerberater.

Ihr MVC MOTORS Verkaufsteam berät Sie gerne!

www.mvcmotors.at

Ford

MVC WIEN-NORD
Brünner Straße 66
1210 Wien

MVC WIEN-SIMMERING
Simmeringer Hauptstraße 261
1110 Wien

MVC WIEN-WEST
Guldengasse 1A
1140 Wien

MVC BRUNN
Wiener Straße 152
2345 Brunn am Gebirge



Nachdenken über den touristischen Alltag bei MSC Cruises: Landausflüge sollen naturfreundlicher gestaltet sein



Leif Miller, Naturschutzbund Deutschland: Es wirkt aus der Zeit gefallen, dass die Mehrzahl der großen Schiffe mit dem besonders giftigen, aber billigen Schweröl unterwegs sind



Sönke Diesener, Naturschutzbund Deutschland: Es ist sehr zu begrüßen, dass die ersten endlich einen Weg Richtung Klimaneutralität gefunden haben

tern bringen. Die gesamte Entwicklung scheint jedenfalls allerorts Bewegung auszulösen. So hat die Costa Gruppe mit Methanolhersteller Proman eine Absichtserklärung unterzeichnet. Das Ziel ist es, die Energiewende und die Dekarbonisierung der Flotte zu beschleunigen. Durch bessere Versorgung mit Methanol sowie der Nachrüstung bestehender Schiffe für den Betrieb mit diesem „sauberen" Kraftstoff. Außerdem soll Geld in die Hand genommen werden, damit neu gebaute Schiffe künftig ebenfalls diesen Antrieb verwenden können.

Schließlich gilt Methanol als verträglichere Variante, die Luftschadstoffe wie Feinstaub und Schwefeloxide praktisch ausschaltet. Ein anderes Argument bildet die Verfügbarkeit sowie zunehmende Herstellung auf kohlenstoffärmeren, biogenen oder wasserstoffbasierten Methoden. Bei der Verwendung in Brennstoffzellen verfügt jener kommende Hoffnungsträger über das Potenzial, in Bälde über den gesamten Lebenszyklus hinweg emissionsfrei zu bleiben.

Die Erwartungen der Hersteller scheinen jedenfalls sehr groß zu sein. „Unsere Produkte können den Übergang zu kohlenstoffarmen Kraftstoffen erleichtern. Mit Methanol betriebene Schiffe reduzieren und eliminieren nachweislich die Treibhausgasemissionen, was zur unmittelbaren Verbesserung der Luftqualität in großen Häfen und auf Schifffahrtsrouten führt", verspricht Tim Cornelius, Managing Director of Corporate Development von Proman.

Optimierung der Energieeffizienz

Gedreht wird in den Firmen also an einer ganzen Menge von internen Schrauben. Für weniger Treibstoffverbrauch setzt AIDA Cruises auf Optimierung der Energieeffizienz. In den kommenden Jahren ist eine kontinuierliche technische Modifizierung von Klimatisierungs-Systemen ebenso ein Aspekt wie neue Anlagen im Dienste der Kälteerzeugung. Weitere Aktivitäten betreffen die Umstellung der Flotte auf LED-Beleuchtung sowie eine bessere Abwärmenutzung. Weiters soll Digitalisierung Energieströme lenken sowie ein Absolvieren der Routen mit dem geringsten Kraftstoffverbrauch sicherstellen.

AIDA Cruises forciert außerdem noch Landstrom, damit die Emissionen der Schiffe im Ruhezustand sinken. Denn solche Transporter liegen durchschnittlich rund 40 Prozent ihrer Betriebszeit in einem Hafen. Bis Ende des Jahres sollen alle Schiffe fit sein für diese Energiezufuhr. Aktuell existieren jedoch weltweit erst rund 30 Häfen, wo eine Versorgung mit Landstrom möglich ist. In Zukunft sollten immer mehr Häfen eine derartige Infrastruktur aufweisen.

Nutzung von Landstrom in den Häfen steht bei Hapag-Lloyd Cruises gleichfalls auf der To Do-Liste. Schon länger beschäftigt sich das Unternehmen mit den Möglichkeiten. Während der pandemiebedingten Liegezeit im Sommer 2020 wurde etwa die Testphase durch die EUROPA 2 am Cruise Center Altona in Hamburg durchgeführt. 30 Tage bezog das kleine Schiff Landstrom zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien. So verlief der Betrieb im Hafen nahezu kli-

Hoffotografen, sevens[+]maltry, MSC Cruises/FrankErpinar

ORF
WIE WIR.



EIN TICKET | HUNDERTE MUSEEN

LANGE NACHT DER MUSEEN



SA | 7. OKT | 2023

IN GANZ ÖSTERREICH AB 18:00 | LANGENACHT.ORF.AT

Kronen Zeitung



Klare Ansage von TUI Cruises: Erste klimaneutrale Kreuzfahrten bis 2030

maneutral. Diese erstmalige Langzeiterfahrung hat wertvolle Erkenntnisse geliefert, sagt das Unternehmen.
MSC Cruises zeigt gleichfalls den festen Willen, in Sachen Klimawandel und Förderung der Biodiversität der Meere aktiv mitzuwirken. „Die Reederei ist bereit, ihren Einsatz zu erhöhen, um bis 2050 einen klimaneutralen Schiffsbetrieb zu erreichen. Wir arbeiten mit Technologieunternehmen, Werften und Treibstoffanbietern zusammen, um dadurch neue Möglichkeiten zu erforschen. Das Engagement für eine umweltverträgliche Kreuzfahrtindustrie bleibt also ungebrochen“, betont eine Sprecherin des Unternehmens.

Neue Technologien

Deshalb ist die MSC World Europa das erste Schiff des Unternehmens mit Festoxid-Brennstoffzellentechnologie. Im Vergleich zu Verbrennungsmotoren besteht hier das Potenzial für effizientere Stromerzeugung plus Reduktion von Treibhausgasemissionen um weitere 25 Prozent. Der Antrieb erfolgt durch Flüssiggas. Dieser „sauberste“ Kraftstoff, der derzeit in ausreichend großem Maßstab zur Verfügung steht, gilt als Schlüssel zur Entwicklung kohlenstoffarmer Lösungen für die Schifffahrt. Neue Technologien wie Brennstoffzellen können auf diese Variante bauen, bis emissionsfreies Bio-Flüssiggas oder grüner Wasserstoff in relevanter Menge erhältlich ist.
Weitere Unterfangen, wie die Kontrolle von Abfall und Ressourcen oder die Entwicklung nachhaltiger Terminals, sind nicht das Ende der Fahnenstange. Vielmehr wird auch über den touristischen Alltag nachgedacht. MSC Cruises kooperiert mit Reiseveranstaltern sowie lokalen Behörden. Die Mission ist das Auffinden neuer Wege zur Senkung der Belastungen für die städtische Infrastruktur und den Verkehr. Dazu gehört die Suche nach neuen Ausflugszielen und die Ausweitung interessanter Gebiete über die Zentren hinaus. Landausflüge sollen also verstärkt naturfreundlich gestaltet sein und damit Umweltfolgen minimieren. Die Branche geht also weitere Öko-Kilometer. ■

GEPFLEGTE BOHNEN



Kaffeesatz der Schiffe von AIDA Cruises wird recycelt und taucht als Seife wieder auf

Nachhaltigkeit aus den Bord-Tassen: AIDA Cruises liefert jetzt Kaffeesatz für die Herstellung von veganer Seife.
Das beliebte Heißgetränk ist offenbar ein Muntermacher für Business-Kreativität. Auch in der Kreuzfahrt-Branche, dokumentiert die Kooperation von AIDA Cruises mit dem Hamburger Start-Up Coffeecycle. Das Ergebnis liegt sehr nahe am Zeitgeist: Kaffeesatz vom Bord der diversen Schiffe gelangt zur smarten Wiederverwertung und wird dort in hochwertige vegane Naturkosmetik verwandelt.
Von jener Zusammenarbeit soll die Umwelt gleichfalls profitieren. Auf diese Weise lassen sich Lebensmittelabfälle gezielt senken, die während Reisen anfallen. Nachhaltige Kreislaufwirtschaft erfährt so den Sprung von der Theorie zur Praxis. Kaffeesatz, ansonsten ein Kandidat für den Bioabfall, erhält einen Nebenjob als wertvoller Inhaltsstoff.
Dafür hat Coffeecycle in einem ersten Schritt aus den Resten von Bord der AIDAprima eine Seife erzeugt, die auch noch hautfreundlich sein soll. Das gute Gewissen ökologisch orientierter Anwender wird zusätzlich genährt: Der Rohstoff stammt aus zertifiziertem Fairtrade-Kaffee. Darüber hinaus enthält das Produkt feine Ingredienzien wie Kokosöl und Olivenöl – natürlich frei von Mikroplastik. Künftig soll Material anderer Transporter, die Hamburg anlaufen, auch in Reinigungsmittel umgewidmet werden.
Erhältlich sind besagte Objekte nun in drei verschiedenen Duftrichtungen auf den AIDA-Schiffen für 9,90 Euro. verkündet Johannes Nagel, Corporate Hotel Manager bei AIDA Cruises. „Die Idee hat uns absolut überzeugt und unterstreicht unsere kontinuierlichen Bemühungen, den ökologischen Fußabdruck der Kreuzfahrtindustrie zu verringern. Die Wiederverwertung von Kaffeesatz ist ein wichtiger Schritt, um Lebensmittelabfälle nachhaltig zu reduzieren und innovative Produkte zu entwickeln.“ Nachhaltigkeit lässt sich auf verschiedene Weisen pflegen.

Mathias Kokartis / Cruise Vision GmbH, AIDA Cruises



Stromverbrauch kombiniert (kWh/100 km): 19,5–17,6;
CO_2-Emissionen kombiniert (g/km): 0

Abb. zeigt Symbolfoto. *Kombinierte Reichweite gemäß WLTP (Worldwide harmonised Light vehicle Test Procedure).

MVC MOTORS

MVC WIEN-NORD
Brünner Straße 66, 1210 Wien
T +43 1 277 80-0
E wiennord@mvcmotors.at

MVC WIEN-SIMMERING
Simmeringer Hauptstraße 261, 1110 Wien
T +43 1 760 77-0
E wiensimmering@mvcmotors.at

www.mvcmotors.at

Zukunfts-Blick aufs Jahr 2058

Diesmal widmet sich FaktuM zum 30-Jahr-Jubiläum der Zukunft. Wohin wird sich der Tourismus entwickeln? Verschwindet der Wintersport? Hierzulande jedenfalls ist noch keine Weltuntergangsstimmung angesagt, träumt man noch vor sich hin. Aber: Wer im Business weiter mitmischen will, dem stehen in den nächsten 30 Jahren heftige Veränderungen bevor.

TEXT: Ulrich Bentz



Heißer Sommer: An den Stränden des Mittelmeerraumes wird es deutlich ungemütlicher. Da bringt auch ein Sprung ins Wasser kaum mehr Abkühlung

Adobe Stock, Pixabay

Wenn der Hahn kräht im Mist, ändert sich das Wetter oder es bleibt, wie es ist", so lehrt eine alte Bauernregel. Tatsächlich ist die Wettervorhersage heutzutage auch nicht viel einfacher. Über 48 Stunden hinausgehend wird sie schon fast zur Lotterie. Nur eines kann man ziemlich sicher vorhersagen: Es wird im Durchschnitt noch wärmer. Und das liegt am Klima. Am sich ändernden. Die Klimaerwärmung ist angekommen. In vielen Köpfen. Noch nicht in allen. Aber das scheint nur eine Frage der Zeit.

Denn das sich verändernde Klima wird deutlich auch in unserer Umwelt spürbar. Der Sommer ist nicht mehr der gleiche wie vor 30 Jahren. Frühling und Herbst praktisch kaum mehr vorhanden. Und der Winter macht sich immer öfter durch Schneemangel unangenehm bemerkbar.

Der Klimawandel ändert jedoch auch unser wirtschaftliches Umfeld. Da verschiebt sich der Markt einerseits hin zu Elektroautos, andererseits eröffnet die erneuerbare Energie neue Wirtschaftszweige.

Und manch Altes erfährt eine Veränderung. Etwa der Tourismus. Klima, Wetter und Jahreszeiten sind Eindrücke, mit denen wir unseren Urlaub unmittelbar verbinden. Brände, Flutkatastrophen und Hitzewellen mit über 50 Grad, wie sie den diesjährigen Sommer beherrschten, trüben da schon die Urlaubslust. Gemäßigtere Gefilde können sie wieder anfachen.

Da FaktuM immer schon gerne seiner Zeit voraus war, wollten wir uns auch diesmal dem Thema stellen. Und anlässlich des Jubiläums von 30 Jahren FaktuM liegt die Frage nahe: Wie sieht der Tourismus in dreißig Jahren aus?

Eine kühne Frage, deren Beantwortung durchaus eine Herausforderung darstellt. Nicht nur für uns. Sondern auch für die von uns befragten Experten und

Zukunftsforscher. Denn vieles hänge davon ab, was in den nächsten fünf bis zehn Jahren geschieht. Erst daraus könne man die nächsten 20 bis 30 Jahre abbilden, formuliert es Zukunftsforscher Klaus Kofler von der Future Design Akademie.
Etwas forscher gingen die Klimaforscher das Problem an. Wurden sie doch von der Regierung vor die Aufgabe gestellt, Prognosen bis zum Ende des Jahrhunderts abzugeben. Und sie scheuten nicht davor zurück. Untersuchten auch mögliche Auswirkungen auf touristische Verhaltensweisen.
Natürlich legen auch sie sich nicht fest. Vieles hängt eben davon ab, wie sehr der von Menschen verursachte Anteil an der Klimaerwärmung in den Griff bekommen werden kann. Daher legten die Forscher mehrere Modelle an. Sogenannte RCPs oder Representative Concentration Pathways, also Entwicklungsszenarios. Drei davon sollen die Bandbreite der Zukunft umreißen.



In den nächsten 30 Jahren steigt die Durchschnittstemperatur deutlich an

Lauwarm bis heiß

Das Optimistischste läuft unter dem Titel RCP 2.6, auch genannt „Paris-Ziele". Unter RCP 4.5 wurde ein Szenario gezeichnet, das wirksame Klimaschutzmaßnahmen beinhaltet. Und RCP 8.5 wagt einen Blick in die Zukunft unter der Prämisse, dass sich nichts Wesentliches ändert.
Das Erstaunliche: Egal welches Szenario, bis 2050 – also in den nächsten 30 Jahren – entwickelt sich der Temperaturanstieg in allen Modellen sehr ähnlich. Allerdings sind es immer noch rund 1,3 Grad im Vergleich zur Periode 1971 bis 2000, um die es wärmer wird. Und danach tun sich die Unterschiede umso heftiger auf.
Können die Paris-Ziele umgesetzt werden, soll der Temperaturanstieg bis zur Periode 2071 bis 2100 auf 1 Grad gebremst werden können. Im Modell RCP 4.5 sind es schon 2,1 Grad, die das Thermometer mehr anzeigt, und im Falle, dass keine Maßnahmen umgesetzt werden, bereits 4 Grad. Damit einher geht eine signifikante Änderung der Zahl der Hitzetage. Allerdings – nur für Lagen unter 1.000 Metern. In den Übergangsjahreszeiten kommt es zu einem vermehrten Auftreten von Sommer- und Hitzetagen. Im besten Fall steigen sie um drei Tage in den nächsten 30 Jahren, dürften dann aber stabil bleiben. Im schlechtesten Fall vermehren sich die Hitzetage in den nächsten 30 Jahren um 12. In fernerer Zukunft gar um 19 Tage. Ohne globale und effektive Klimaschutzmaßnahmen würde das Rekordjahr 2019 (zweitwärmster Sommer der 250-jährigen Messgeschichte mit 38 Hitzetagen in Wien) am Ende des Jahrhunderts somit zu einem durchschnittlichen Jahr. Im Extremfall sogar zu einem Unterdurchschnittlichen.

Deutliche Auswirkungen

Mit einem Blick auf die Zahlen möchte man meinen: Eh nicht so schlimm. Wer hätte es nicht gerne ein paar Grade wärmer? Doch wie sich der Klimawandel auswirkt, davon hat man in diesem Sommer eine beeindruckende Vorstellung bekommen. Auf lange Regenperioden folgten Hitzetage ohne Ende. Mit Temperaturen, die in diesem Jahr in Teilen Südeuropas sogar weit über 40 Grad lagen. Die Auswirkungen: extreme Trockenheit, Wassermangel und Brandgefahr. Diese Periode wird dann gerne durch ein Extremwetterereignis wie Starkregen beendet, den der Boden in dieser Menge auch aufgrund der Trockenheit nicht mehr aufnehmen kann. Die Konsequenzen: Überschwemmungen, Hangrutschungen, großflächige Zerstörungen. Zugegeben, in Österreich war es nicht so schlimm.

Wanderbar

Und das dürfte wohl auch für die nächsten 30 Jahre gelten. Österreichs Tourismus könnte tatsächlich ein Profiteur des Klimawandels werden. Denn vor allem im südlichen Europa dürfte es zur Hauptreisezeit langsam aber sicher unerträglich werden. Da können die Alpenseen hierzulande deutlich an Attraktivität gewinnen.
Apropos Alpen: In ihnen werden, geht es nach den Klimaforschern, in 30 Jahren deutlich mehr Menschen auf den mühsam angelegten Pfaden herumklettern. Bewegen werden sie sich dabei in der gemäßigteren Zone. Das hochalpine Gelände bleibt den Bergfexen vorbehalten. Aber auch die dürfen sich auf einiges gefasst machen. Denn durch das Auftauen der Permafrost-Böden verliert das Gestein seinen festen Halt. Es drohen Abbrüche und vermehrter Steinschlag.
Aber was wird aus dem Städtetourismus? Wer will schon in der Hitze durch



Ohne Schneekanonen geht im Winter nichts mehr. Und bei über minus zwei Grad schwimmt die Suppe ganz weg

den Beton laufen? Doch tatsächlich hat auch in diesem Bereich Österreich die Nase vorne. Ja, in Wien werden die Hitzetage wohl zunehmen. Doch in Barcelona etwa können die Touristen bereits jetzt überlegen, ob sie lieber eine Siesta einlegen oder einen Hitzeschlag riskieren wollen. Wien hat zudem ein großes Angebot an Wasser – eine Ressource, die in südlichen Ländern knapp zu werden droht. Und – abseits von Wien ist keine weitere Stadt einem derartigen Klima ausgesetzt. Salzburg und Innsbruck dürfen mit einem etwas kühleren, alpinen Klima rechnen. Anziehungspunkte wie Hallstatt oder Zell am See sowieso.

Doch warum zieht die Touristenschar dann nicht gleich weiter, um in Schweden, Norwegen oder Finnland die Sonne bei angenehmen Temperaturen zu genießen? Und das immerhin fast 24 Stunden am Tag im Sommer?

Vorsichtige Tourismusforscher

Nun, viele werden dieser Eingebung wohl folgen. Allerdings müssen die auch das nötige Kleingeld mitbringen. Denn neben den klimatischen Bedingungen bleibt der Preis nach wie vor ein entscheidendes Kriterium für die Wahl des Urlaubs. Und der ist in Skandinavien deutlich höher.

Auch zum Winter haben die Klimaforscher einiges zu sagen. Die Zahl der kalten Tage, also jener unter Null, wird zurückgehen. Der Niederschlag in Form von Schnee wird nach oben wandern. Konkret: Schifahren wird ein Sport, der über 1.300 Metern ausgeübt wird. Dort dafür noch für längere Zeit.

Und die Tourismusforscher? Was sind ihre Meinungen und Thesen zu den Modellen ihrer Kollegen vom Klima? Für die ist, zumindest zum Teil, die Zukunft noch nicht gegessen. Klima schön und gut, aber die Betrachtung dieses Faktors alleine sei zu dürftig, meint etwa Peter Zellmann vom Institut für Freizeit- und Tourismusforschung. Es gehe darum, nachhaltigen Tourismus zu etablieren. Und der beruhe auf einem Ausgleich zwischen ökonomischen und sozialen Interessen. „Wertschätzung vor Wertschöpfung“, formuliert es Zellmann. Und meint damit: Der Umgang mit den Menschen gewinne an Bedeutung. Wertschätzung vor dem Gast sowie vor den Mitarbeitern gehöre da genauso dazu, aber auch umgekehrt die Wertschätzung des Gastes vor den Gastgebern. Und jene von allen gegenüber der Ökologie, womit Zellmann auch das Klima mit eingeschlossen haben will. Dann entstehe Wertschöpfung von selbst.

Vorsichtig äußert sich auch Tourismusforscher Torsten Kirstges von der Jade-Hochschule in Wilhelmshaven. Er glaubt: Hitze generell wirkt nicht abschreckend auf Urlauber. Länder wie die Türkei, Griechenland oder Tunesien und Marokko seien seit Jahrzehnten gerade im Sommer sehr beliebt, obwohl es dort dann immer sehr warm sei. „Dafür sorgt auch, dass ein Sommerurlaub dort oft günstiger ist als anderswo. Da gilt quasi: Preis schlägt Hitze“, so Kirstges.

Die Dachorganisation der Europäischen Tourismusorganisationen, die European Travel Commission (ETC), will aber erste Verschiebungen erkennen. Sie macht ihre Beobachtung aufgrund einer Umfrage unter 6.000 europäischen Befragten fest. Demnach liegt Spanien zwar weiterhin vorn in der Gunst der Menschen, die von Juni bis November verreisen möchten. Es folgen Frankreich, Italien, Griechenland und Kroatien. Allerdings planten um 10 Prozent weniger als im vergangenen Jahr einen Trip in den Mittelmeerraum. Die Tschechische Republik, Bulgarien, Irland und Dänemark erfreuten sich dagegen wachsender Beliebtheit. „Wir gehen davon aus, dass die Reiseströme in Europa in Zukunft stärker von unvorhersehbaren Wetterbedingungen beeinflusst werden“, so Eduardo Santander, ETC-Exekutivdirektor. Reisende dürften während Hitzewellen südliche Reiseziele eher meiden. Dafür könnten im Frühjahr und Herbst die Ströme gen Süden dichter werden.

Zukunftsforscher Kofler macht drei Aspekte fest, deren kurzfristige Entwicklung die nächsten 20, 30 Jahre beeinflussen würden. Zudem gibt er auch zu bedenken, dass die Schere zwischen qualitativem und quantitativem Tourismus weiter aufgehen werde.

Der große Wandel

Ganz oben auf seiner Liste: Der Klimawandel. Der dürfte sich massiv beschleunigen, so der Zukunftsforscher. Was dem Alpenraum einen zusätzlichen massiven Touristenstrom bescheren werde. Dennoch: Der Partytourismus und Kurzreisen würden sich vorerst als Teil des quantitativen

Pixabay

Tourismus kaum verändern. Wer den Süden dagegen meiden und im Sommer lieber den Alpenraum entdecken will, der werde auch mit einer anderen Art des Tourismus konfrontiert sein. Es werde viel kleinteiliger.
Dazu spielt aber noch ein zweiter Punkt hinein: Die Mitarbeiterrekrutierung. Mit der Mitarbeitersituation, glaubt Kofler, werde es auch in Zukunft nicht wirklich besser werden. Der qualitative Tourismus werde die Mitarbeiter abziehen und damit mehr Service bieten können. Das aber auch zu höheren Preisen. Dass sich auch zukünftig die breite Mittelschicht einmal ein kurzfristiges Wellnesswochenende wird leisten können, das glaubt der Forscher nicht. Die werden eher in Häusern residieren, wo sie statt einem Concierge einem Automaten gegenüberstehen, der das Einchecken übernimmt. Auch die Verpflegung wird in erster Linie über Automatenrestaurants abgewickelt. Und diese Zukunft hat schon längst begonnen.
Als dritten Punkt führt Kofler noch die gesellschaftlichen Veränderungen ein. Hier gehe es etwa darum, inwiefern man sich Reisen noch leisten kann. Oder will. Nicht nur in finanzieller Hinsicht, sondern auch in ökologischer. Stichwort Flugreisen.



Nicht nur Hitzetage, auch Extremwetterereignisse sind spürbar häufiger

Der Traum vom (grünen) Fliegen

Überzeugt vom Rückgang des Transportes durch die Luft zeigt sich Andreas Reiter, Gründer des ZTB Zukunftsbüros. Innerhalb Europas werde sich der Bahnreiseverkehr durchsetzen, so der Zukunftsforscher. Und zwar in Form von High-Speed-Zügen, die die Metropolen verbinden. Fernreisen werde es auch weiterhin geben, Reisen werde allerdings generell selektiver und teurer. So würde man nicht mehr jedes Jahr auf die Malediven fliegen, sondern vielleicht nur alle fünf Jahre. Fliegen werde bei einer zunehmend selektiven Klientel nicht mehr als politisch korrekt angesehen.
Nicht so optimistisch einstimmen will da Jürgen Schmude, Professor im Ruhestand für Wirtschaftsgeographie und Tourismusforschung am Department für Geographie der Ludwig-Maximilians-Universität München. Habe es sich doch herausgestellt, dass sich die Hoffnung auf ein nachhaltigeres Reisen nach der Pandemie nicht bestätigt habe. Und er geht davon aus, dass sich das bisherige Reiseverhalten erst einmal nicht ändert.
Auch die Flugzeugbauer Boeing und Airbus rechnen mit einem deutlichen Passagierwachstum. Bis 2042 soll sich die weltweite Flugzeugflotte verdoppeln. Insgesamt sollen dann rund 48.600 Maschinen im Einsatz sein. Gemütlicher wird das Fliegen allerdings nicht mehr. Boeing-Marketingmanager Darren Hulst schätzt, dass der Trend zu längeren Maschinen mit mehr Sitzen oder einer engeren Bestuhlung gehen wird.
Immerhin bleibt die Hoffnung, dass Flüge in Zukunft klimafreundlicher werden könnten. Und tatsächlich gibt es erste Entwicklungen, die diese Hoffnung nähren. So wurde in diesem Sommer ein vollelektrisches Kleinflugzeug quer durch Deutschland geschickt. „Die E-Fliegerei ist heute da, wo wir vor zehn Jahren bei den E-Autos waren“, zeigt sich Zukunftsforscher Morell Westermann diesbezüglich euphorisch. Kurze Flüge könnten tatsächlich bald klimaneutral möglich sein. Allerdings bremst Björn Nagel vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) die Erwartungen ein: „Auf große Transportflugzeuge, die weite Strecken mit hoher Geschwindigkeit überwinden, lässt sich dieses Antriebssystem aber nicht übertragen.“ Dafür seien die benötigten Batterien absehbar zu schwer.

Ziel Alpen

Wo werden die E-Flieger also künftig zur Landung ansetzen? Europaweit wären vor allem die Niederlande, Großbritannien, Skandinavien, das Baltikum und Norddeutschland mit der Nord- und Ostsee die Gewinner, ist Reiter überzeugt. Auch Alpenregionen wie das Salzkammergut würden profitieren. Immerhin soll in den nächsten 30 Jahren die Touristenschar rund um das Mittelmeer um 20 Prozent sinken. Allerdings, schränkt Reiter ein: Nord- und Ostsee seien deutlich teurer als der Süden und könnten auch nicht die gesamte Sun & Beach-Klientel, schon gar nicht die All-Inclusive-Urlauber, abfangen. „Reisen wird fragmentierter“, so seine Conclusio.
Schmude wiederum gibt zu bedenken, dass eine derartige Verlagerung in den Norden erst dann eintreten kann, wenn dort auch die notwendige Infrastruktur geschaffen wurde, um signifikant mehr

BURGENLAND – ZUGPFERD WEIN



Touristenmagnet: Stimmungsvolle Landschaft und Wein ergänzen einander

Der flache Osten, konkret das Burgenland, scheint im Vergleich mit den anderen Regionen Österreichs klimatechnisch in den nächsten 30 Jahren etwas benachteiligt. Sprich: Mehr Hitze und mehr Trockenheit darf man für die Region erwarten. War's das dann mit dem Neusiedler See? Mit der Landwirtschaft?
Nicht unbedingt, sagen die Klimaforscher. Denn im Vergleich zum europäischen Süden wird es immer noch gemäßigt sein. Was den Tourismus betrifft, so erwarten sie sogar noch zusätzliche Chancen. Denn man darf wohl mit einer Saisonverlängerung rechnen. Das gibt etwa dem boomenden Radtourismus weiteren Auftrieb.
Und dann wäre da noch – der Wein. Der hat den Boden des profanen landwirtschaftlichen Produktes längst verlassen und ist im Burgenland auch zum touristischen Zugpferd geworden. Angesichts des Klimawandels könnten es Manchem die Sorgenfalten ins Gesicht treiben, wenn er an dessen Zukunft denkt. Doch Christian Zechmeister, Geschäftsführer von Weintourismus Burgenland, gibt Entwarnung. Was allerdings nicht bedeuten soll, dass es keine Probleme geben werde. Und auf diese müsse man sich rechtzeitig vorbereiten. Zechmeister nennt hier etwa Trockenheit und Hitze. „Wir müssen lernen, besser damit umzugehen", so der Weintourismus Burgenland-Geschäftsführer. Zudem müsse man auch mit mehr Wetterextremen rechnen. Die die eine oder andere Ernte beeinträchtigen könnten.



Weintourismus Burgenland-GF Christian Zechmeister

Weniger Betriebe, gleichbleibende Menge

Auch die Betriebsstruktur selbst werde sich verändern, ist Zechmeister überzeugt. Einige Betriebe werden weiter nach oben, in etwas mäßigere Lagen, wandern. „Andere Betriebe werden wir verlieren", fürchtet Zechmeister. Dabei würde es sich vor allem um jene Weinbauern handeln, die nun kurz vor der Pension stehen, aber noch über keine Nachfolge verfügen.
Die Betriebe könnten also weniger werden. Doch die Weinmenge werde die gleiche bleiben, versichert der Weintourismus Burgenland-Chef. Der ja schon auf etwas Erfahrung mit den Auswirkungen des Klimawandels verweisen kann. Und bis jetzt, so Zechmeister, sei die Weinwirtschaft im Burgenland ein Gewinner der Entwicklung. Es habe in letzter Zeit nur gute und sehr gute Jahrgänge gegeben. Die Rebensorten würden sich in den nächsten 20 Jahren zwar nicht ändern, so der Wein-Experte, die frühen Sorten können allerdings wegfallen. Durch die Saisonverlängerung werde das Thema Wein dafür im Tourismus an Bedeutung gewinnen. Denn was gibt es Schöneres, als an einem lauen Herbstabend am See zu sitzen, den Sonnenuntergang zu beobachten und dazu ein Glas Wein zu genießen.

Genuss an erster Stelle

Der Pferdefuß dabei: die Entwicklung des Neusiedler Sees. Tatsächlich spielt das für die Tourismusentwicklung des Bundeslandes keine geringe Rolle. Eines sei klar, so die Tourismus- und Klimaforscher: Der See könnte sehr seicht werden. So seicht, dass der Segelsport bereits an seine Grenzen kommt. Solange er allerdings noch Wasser führt, sollte das keine Auswirkungen auf die Gäste haben. Denn für die habe sich der See in erster Linie als Landschaftsbild eingeprägt – und nicht so sehr als Bade- oder Sportstätte.
Daher gehe es auch darum, den See zu erhalten. Immerhin sei in diesem Jahr der Wasserstand wieder höher als im vergangenen Jahr. Eine Lösung durch Zuleitung wird sich aber über kurz oder lang kaum vermeiden lassen.

Heiling Nicole, Gerald Tschank Schulbild GmbH, Airjuice Photography – Eigenes Werk, CC BY-SA 4.0

Touristen aufnehmen zu können. Das werde „langsam, über viele Jahre“ ablaufen, so der Tourismusforscher.
Dabei sind sich die Forscher einig, dass auch die derzeitige Ferienordnung ein Ablaufdatum haben werde. Die klassische Hauptreisezeit Sommerferien werde angeknabbert und Ferien in Richtung Herbst und Frühjahr verlegt werden müssen.
Für die Alpenländer würde dies bedeuten, dass sich die Saison in Richtung Ganzjahrestourismus entwickelt. Damit würden saisonale Verluste über das Jahr gerechnet ausgeglichen werden können. Hierzu sei aber eine klare Profilierung für bestimmte Angebotssegmente in allen Jahreszeiten notwendig, betont Schmude.
Dabei werde nach wie vor klassisch auf Outdoor gesetzt. An Bedeutung gewinnen würden allerdings nachhaltige, naturnahe Angebote, sind sich Reiter und Kofler einig. Dazu werde der bereits boomende Rad- und Wandertourismus weiter zunehmen.



Noch sind die E-Flieger klein. In Zukunft könnte die Kurzstrecke mit E-Antrieb bewältigt werden

Mehr Aufwand für Wegenetz

Damit wird die Wander-Infrastruktur weiter herausgefordert. Denn es wird voller werden in Österreichs Bergen. Hütten dürfen sich auf stärkere Anstürme gefasst machen. Vor allem jene, die nicht im hochalpinen Bereich liegen.
Für die Vereine, die sich mit der Infrastruktur in den Bergen beschäftigen, durchaus eine Herausforderung. In mehrfacher Hinsicht. Da wären zum einen die Hütten. Bei denen die Wanderer Labsal, etwas zu essen, oft eine Übernachtungsmöglichkeit, Schutz vor Kälte, Regen und sonstigen Unbill der Natur finden. Um das zu gewährleisten, braucht es auch Menschen, die für mehrere Monate das Leben in der kargen Umgebung auf sich nehmen, die Infrastruktur am Laufen halten und den Gästen aufkochen. Konkret: Pächter, die aus der Hüttenbewirtschaftung auch noch so viel Geld herausziehen können, um sich das Leben zu finanzieren. Dafür sind sie in der Saison 14 bis 16 Stunden täglich auf den Beinen. Und können sich kaum eine Pause gönnen.
Menschen, die sich das antun, sind immer schwerer zu finden. Bemerkbar machte sich dies etwa in diesem Sommer durch eine vermehrte Berichterstattung über Hütten, die ohne Pächter blieben.
Für den Alpenverein stelle sich das Problem akut so allerdings noch nicht dar, hält Georg Unterberger, Leiter der Abteilung Hütten und Wege, fest. 231 Hütten betreibt der Verein. Und sei bestrebt, dass die Pächter von ihrer Arbeit auch leben können. Heißt: Wirkliche Bedeutung haben die Pachteinnahmen nicht. Sondern vor allem die 700.000 Mitglieder, aus deren Beiträgen der Verein die Infrastruktur, so etwa auch die Instandhaltung der Hütten, berappt. Doch, gesteht Unterberger ein, das Leben eines Pächters werde nicht leichter. So stiegen die Ansprüche der Wanderer an Küche und Service deutlich an. Auf der anderen Seite fallen Pächter weg, die über Generationen Hütten versorgten. Denn deren Nachwuchs sucht ebenfalls lieber das Glück woanders. „Die Fluktuation bei den Pächtern ist gestiegen“, räumt Unterberger ein.
Das sei aber nicht sein einziges Problem. Das andere liegt in der Wegeinfrastruktur. Schließlich muss auch die gehegt und gepflegt werden. Der Rückhalt dafür sind die ehrenamtlichen Mitarbeiter. Überließe man dies den professionellen Wegebauern, müsste man mit Kosten von rund 12 Mio. Euro rechnen. Pro Jahr. Damit würde das gesamte derzeitige Budget des Alpenvereins nur für Wegeinstandhaltung draufgehen.
Nicht einberechnet sind da Unwegsamkeiten, die mit dem Klimawandel auf die Berge zukommen. Also: Starkregenereignisse, Murenabgänge, Gletscherschmelze und damit einhergehend Felsbrüche, Hangrutschungen und vieles mehr. Diese Bergbewegungen dürften sich deutlich verstärken. Und alle ziehen die Wegeinfrastruktur in Leidenschaft. Daher wird es künftig für die ehrenamtlichen Weginstandhalter genug zu tun geben. Jedoch: auch die werden weniger. Es verlangt immerhin einiges ab, sich neben dem Beruf in der Freizeit in den Bergen herumzutreiben und für andere die Wege zu sichern. Unterberger wünscht sich daher eine „Aufwertung des Ehrenamtes“. Mit dem dieses wieder attraktiver gestaltet werden könnte.

Weiße Weihnacht in hohen Höhen

Eventuell müsste man sich auch andere Erlösmöglichkeiten für das Wegenetz überlegen. Oder der Bund erhöht seinen Zuschuss von derzeit 1,6 Mio. Euro. Und zwar deutlich. Denn zu erwarten ist, dass auch im Winter das Wegenetz mehr gefordert wird. Schnee – ja, Schnee wird es weiter geben. Allerdings kann man das Geschäft mit dem Schifahren unter 1.300 bis 1.500 Metern vergessen. Was nicht heißt, dass es unter dieser Höhe nicht



Klaus Kofler, Future Design Akademie: Mitarbeitersituation bleibt Pferdefuß



Andreas Reiter, ZTB Zukunftsbüro: Mit High-Speed-Zügen durch Europa



Peter Zellmann, Institut für Tourismusforschung: Wertschätzung gefragt



Tourismusforscher Jürgen Schmude: Ferienkalender auf dem Prüfstand

mehr schneien werde. Das ist eben der Unterscheid zwischen Klima und Wetter. Allerdings dürfte es dieses Phänomen in unteren Lagen immer seltener geben. Mit konkreten Auswirkungen – die etwa das oberösterreichische Skigebiet Kasberg zu spüren bekommt. Gelegen bis zu einer Höhe von rund 1.600 Metern, konnte man im vergangenen Winter wieder einmal Pisten bis ins Tal präparieren. Doch im Juli stand man schließlich vor dem Aus. Einer Empfehlung des Landesrechnungshofes folgend, drehte die Landesregierung die Förderung ab. Denn diese habe nur einen Sinn, so der Rechnungshof, wenn die Bahnen im Ganzjahresbetrieb laufen würden. Das lehnte man am Kasberg allerdings ab. Abgewendet wurde das Aus nun von einer Investorengruppe aus regionalen Unternehmen, die sich um einen Pachtvertrag für die kommende Saison bewarb.

Generell wird es im Land ob der Enns für reine Wintersportorte aber wohl schwieriger. Denn der Landesrechnungshof fordert die Politik auf, den Einsatz im Bereich Skitourismus bzw. Seilbahnwirtschaftsentwicklung überhaupt zu überdenken. Das Land sollte „möglichst viele Perspektiven in die aktuell laufende Entwicklung einer neuen Tourismusstrategie einbringen", wozu „unbedingt die Einbindung des öffentlichen Verkehrs" gehöre.

Generell werde sich, so die Zukunfts- und Tourismusforscher, der klassische Wintersport auf einige Destinationen konzentrieren. Reiter nennt hier etwa die Westalpen. Also Schweiz, Frankreich sowie der Westen von Österreich. In Süddeutschland dagegen werde Schifahren bald der Geschichte angehören. Kofler scheint da etwas optimistischer, indem er den Cut bei 1.300 Metern sieht. Nicht zuletzt ermöglicht durch die sich weiterentwickelnde Technik der Schneekanonen.

Zuletzt nahm sich eine französisch-österreichische Forschungskooperation des Themas an. Sie analysierte 2.234 Schigebiete in ganz Europa. Ihr Fazit: Bei einer globalen Erwärmung von zwei Grad werden mehr als die Hälfte dieser verschwinden. Sollte sich die Erde um vier Grad erwärmen, trifft es fast alle Schigebiete. Es gäbe aber regional große Unterschiede: Während zumindest in einigen wenigen Skigebieten in Österreich, der Schweiz, Frankreich und in den nordischen Ländern selbst bei vier Grad Erwärmung noch Skisport möglich sein würde, sieht es für andere Gebiete wie etwa den Apenninen in Italien, den iberischen Bergen oder auch in Großbritannien „schon sehr viel früher sehr schlecht aus", so Franz Prettenthaler von Joanneum Research in Graz, einer der Autoren der Studie.

Konkret auf Österreichs Skigebiete umgelegt, meinte Prettenthaler, hätten sich viele bereits für einen Temperaturanstieg um zwei Grad Celsius „sicher gemacht". „Österreich hat auch relativ früh auf Beschneiung gesetzt und damit einige Skigebiete retten können."

In Österreich wurden für die Studie 294 Skigebiete mit zusammen 221 Quadratkilometer Fläche analysiert. Es stellte sich heraus, dass bei zwei Grad Erwärmung plus 50-prozentiger Beschneiung trotzdem etwa drei Prozent der österreichischen Skigebiete ein hohes Risiko an Schneearmut haben werden. Bei drei Grad sind es 13 Prozent und bei vier Grad wären 38 Prozent der österreichischen Skigebiete von einem sehr hohen Risiko an Schneemangel betroffen, trotz Beschneiungsanlagen.

Alternativen sind also gefragt. Mögliche Angebote seien unter anderem Winterwandern oder Mountainbiken. Ebenso empfiehlt Schmude Klassiker wie Wellness oder sonstige gesundheitsorientierte Angebote.

In Active Health ortet auch Reiter eine Chance. Er sieht zudem neue hybride Beherbergungsformate entstehen, die Arbeit und Freizeit verknüpfen. „Chancen liegen auch im MICE-Markt, denn der ist ja wetterunabhängig", betont der Zukunftsforscher noch eine Angebotslücke.

Kofler schließlich sieht für einige Schigebiete auch die Chance, auf eine andere Zielgruppe umzusatteln. Konkret: Sich auf Kinder zu verlegen. Denn noch immer wird in Österreich darauf Wert gelegt, dass der Nachwuchs Skifahren zumindest erlernt. Dies bleibt auch in etwas niedrigeren Lagen auf Matten möglich. Während die Eltern etwa eine Winterwanderung hinlegen … ■

Studio Fasching, Oliver Wolf, Institut für Freizeit- und Tourismusforschung, Schmude



Eine Punktlandung bei Ihrer Zielgruppe

Die modernsten Werbemöglichkeiten, die Sie sich wünschen – aufgewertet durch die Emotionalität des Ortes Flughafen, um sich bei Ihrer Zielgruppe zu präsentieren.

Über die verschiedenen Werbemöglichkeiten wie z. B. die neue digitale Mega Wall im Terminal 3 oder wie Sie bis zu 28,5 Millionen Passagiere punktgenau erreichen, informiert Sie gerne Ilse Koinig, Leiterin Werbung – Airport-Media.

Werben am Flughafen Wien
unübersehbar – flexibel – vielseitig – individuell
airport-media.at

Scan me

Ilse Koinig
Leiterin Werbung – Airport-Media
Expertin für maßgeschneiderte Werbeinszenierungen
i.koinig@viennaairport.com

VIE Vienna AirportMedia

Meinungsmacher

Persönliche Online-Bewertungen spielen heute im Geschäft mit dem Gast eine Hauptrolle. Die Schattenseite bilden Erpressungsversuche und gefälschte Kommentare.

TEXT: Christian Prenger



Buchen, besuchen, bewerten: Die moderne Kundschaft teilt auch in den 25hours Hotels ihre persönlichen Erfahrungen online mit der gesamten Welt

Nick Deneke

Früher wurde freundlich auf die Schulter geklopft. Oder stinksauer auf den Tisch gehauen. Je nach aktuellem Zufriedenheitsgrad sahen sich Wirte, Hoteliers oder Veranstalter mit roten Köpfen oder rosigen Wangen konfrontiert. Dialoge in der realen Welt haben nicht vollends ausgedient, doch heute verschafft sich der Gast überwiegend lieber auf virtuelle Weise Luft. In Zeiten des Mitmach-Internets teilt der Konsument seine Impressionen gleich der gesamten Welt mit. Mit einem Klick erfährt die informationshungrige Community, ob das Essen der volle Genuss war oder die Unterkunft bloß ein voller Beschiss.

Was einst müde belächelt wurde als Spielwiese für eitle Selbstdarsteller oder übermotivierte Wichtigtuer, hat eine ganz andere Richtung genommen. Online-Bewertungen bilden heute im Geschäft mit dem Gast Sensoren für den geschäftlichen Stellenwert bei den Zielgruppen. Selbst Chefs, die es nie zugeben würden, beobachten insgeheim sehr genau, ob ihr Betrieb digitale Streicheleinheiten oder harte Bandagen abbekommt. Keineswegs ohne Grund: Öffentliche Äußerungen von Verbrauchern zu jeder Kleinigkeit gehören in allen Bereichen der Wirtschaft zum guten Ton, sichtbar auf zahlreichen Netz-Destinationen.

„Wir nehmen Gästebewertungen sehr ernst und lesen alles durch. Sei es auf Google, Tripadvisor, Trusted Shops, sozialen Medien oder über unser Reservierungstool. Bei schlechten Kommentaren soll mittels aktiver Nachfrage herausgefunden werden, was gestört hat. Dann folgt eine Evaluierung, ob es ein persönliches Befinden war. Oder ob Verbesserungsbedarf besteht. Daher sind wir für jeden Beitrag dankbar, obwohl gute Bewertungen natürlich die liebsten sind“, sagt Moriz Piffl-Percevic, Gesellschafter des Oma-Cafés Vollpension, wo Senioren ihr Budget aufbessern und einer sinnvollen Beschäftigung nachgehen können.

Authentische Kommentare

Die Ursachen für den Aufstieg zum wichtigen betrieblichen Kommunikations-Werkzeug sind bekannt: Kommentare anderer User gelten als authentisch und vertrauenswürdig. Hier werden Eindrücke aus erster Hand geteilt, die ein Angebot hinsichtlich seiner Qualitäten greifbar machen. Unternehmen erhalten auf die eine oder andere Art Gratis-PR und möglichweise neue Kunden. Der Wissenstransfer zeigt jedenfalls Wirkung: 2022 haben laut Umfragen der EU-Kommission 71 Prozent der Befragten bei der Auswahl des Urlaubs die Zensuren anderer Nutzer berücksichtigt.

Der Meinungsaustausch liefert also praktische Orientierung. „Zum einen lesen potenzielle Gäste Bewertungen vor ihrem Aufenthalt oder ihrem Restaurantbesuch und können sich davon beeinflussen lassen. Zum anderen bezieht sich der Google Algorithmus auch auf derartige Objekte. Deshalb werden beispielsweise auf Google Maps Hotels, Restaurants und Bars mit vielen positiven Berichten eher angezeigt als Adressen mit wenigen Bewertungen“, erklärt Felix Retterath, Head of E-Commerce der 25hours Hotels.

Für Strategen offenbart sich hier also ein unverzichtbares geschäftliches Instrumentarium. „Online-Bewertungen spielen eine entscheidende Rolle und besitzen einen wirtschaftlichen Effekt. Sterne oder Kommentare sind zum maßgeblichen Faktor für Entscheidung geworden. Gäste verlassen sich auf individuelle Erfahrungen anderer Nutzer, um herauszufinden, was von Hotels, Restaurants oder Attraktionen

zu erwarten ist. Eine überwältigende Zahl positiver Beurteilungen kann die Glaubwürdigkeit steigern und Buchungszahlen erhöhen. Negative Bewertungen wirken hingegen abschreckend", relativiert Marco Riederer, Geschäftsführer der Prodinger Tourismusberatung.
Konsterniert dürften dann auch die Betroffenen solcher Schelte sein. Schließlich geraten Betriebe, die zu viele Unmutskundgebungen aufweisen, in latente kommerzielle Abseits-Gefahr. Sollte etwa ein potentieller Gast zwischen zwei Locations schwanken, könnten funkelnde Sterne durchaus den Ausschlag geben. Digitale Selbstreflexion wird daher nur selten unterschätzt in den Chefetagen. Jede Branche muss mit Cyber-Postings leben, egal ob dieser Zustand goutiert wird oder eher nervt. Lapidares Ignorieren dürfte hingegen der probate Weg zur Image-Outlinie sein.

Negative Anschuldigungen

Hinter der großen Popularität persönlicher Beurteilungen lauern trotzdem ebenfalls erhebliche Schattenseiten: Fehlgeleitete Gäste versuchen sich auf diesem Weg mit dreisten Erpressungsversuchen Vorteile zu verschaffen. Die zugehörige Masche folgt einer simplen Regie. Solche Personen drohen mit negativen Anschuldigungen und wollen dadurch massiven Druck erzeugen. Dann war das Hotelzimmer angeblich eine mittlere Insekten-Ausstellung, die Kellnerin im Restaurant eine halbe Stunde lang gut versteckt oder der Braten ein gepfeffertes Desaster.
Aber niemand wird von solchen Missständen Kenntnis erlangen, sofern es Rabatt gibt oder eine gute Flasche Wein. Natürlich zum Nulltarif. „Dieser Trend ist in vielen Branchen verstärkt zu beobachten. Konsumenten werden sich ihrer Chance, Meinungen zu bilden oder beeinflussen zu können, immer mehr bewusst. Keineswegs nur im positiven Sinn. Manche betreiben hier Missbrauch. Oder handeln einfach unüberlegt oder lassen mit unfreundlichen Worten eine gute Kinderstube vermissen", weiß Josef Pichlmayr, Geschäftsführer von Ikarus Security Software.
Wie genügend anderen Unternehmen ist dieses lästige Phänomen auch der Hotelgruppe 25hours Hotels bestens bekannt. „Meist kommt eine Feedback-Mail, in der mit negativen Online-Bewertungen gedroht wird, sollte keine Kompensation erfolgen. Üblicherweise hat der schreibende Gast konkrete Vorstellungen davon, wie die Vergünstigung aussehen soll. In solchen Fällen ist es auffällig, dass nach unserem Ermessen der Beschwerdegrund üblicherweise jedoch keine Entschädigung rechtfertigt", vermerkt Daniel Hrka, Head of Brand Operations bei den 25hours Hotels.



Eine Reihe von Leuten mißbrauchen Online-Bewertungen zu Erpressungsversuchen

Stephan Lemke, Mark Glassner, Ikarus Security Software, Trustami

Keine Bezahlung

Was die Akteure wenig stört. Freche Unruhestifter fordern Geld zurück oder verweigern strikt die Bezahlung, weil alle Matratzen im Zimmer fleckig sind, der Sekt an Abwaschwasser erinnert oder das Mittagsbuffet bloß als Tierfutter taugt. Jede Reklamation landet natürlich nach der konsumierten Leistung. Was die Sache verschlimmert: Jene Nötigung erfordert weder technologische Kompetenz noch eine moderne Infrastruktur. Vielmehr kann jeder Amateur-Erpresser via Computer am Sofa die Geduld von Fast-Food-Ketten oder einer Unterkunft heftig strapazieren.
Was die Verantwortlichen der Schani Hotels aus nächster Nähe kennen. „Immer wieder glauben Gäste, sie könnten uns mit der Androhung von negativen Online-Bewertungen unter Druck setzen. Als Dienstleister aus Leidenschaft ist es ein Anliegen, dass uns jeder Besucher mit einem guten Gefühl verlässt. Es gibt dennoch Grenzen hinsichtlich Kulanz und Entgegenkommen.



Stephanie McDowell, Schani Hotels: Speziell bei Diskussionen rund um Stornos erfolgen Drohungen



Nina Hammer, HolidayCheck: Urlauber sollen ihre Entscheidungen auf authentische Bewertungen stützen können



Moriz Piffl-Percevic, Vollpension: Wir nehmen Gästebewertungen sehr ernst und lesen alles durch



Marco Riederer, Prodinger Tourismusberatung: Sterne oder Kommentare sind zum maßgeblichen Faktor geworden

Speziell bei Diskussionen rund um Stornos erfolgen Drohungen sehr oft schon unabhängig von einem Aufenthalt", erklärt Stephanie McDowell, Group Manager Operations der Schani Hotels.
Schmutzkübel-Kampagnen lassen sich trotzdem effizient abwehren. Die Basis bildet dabei eine rasche und unmissverständliche Reaktion, damit Angreifer sofortigen Gegenwind verspüren. Pichlmayr: „Diese Lage lässt sich am besten mit Bestimmtheit sowie schneller Aufklärung klären. Sollte jemand mit negativen Bewertungen provozieren, um Vorteile zu erlangen, empfiehlt sich eine freundliche, jedoch sehr bestimmte Antwort. Sowie deutliche Hinweise auf allfällige strafrechtlich relevante Konsequenzen."
Mit einem Wirkungstreffer ist in den meisten Fällen zu rechnen. Viele Unternehmen zeigen ohnehin sinkende Gutmütigkeit angesichts von schlechtem Stil. Freie Meinungsäußerung ja, wüste Beschimpfungen, Untergriffe oder dubiose Handlungen sicher nicht, könnte der Tenor lauten. Tiefe Töne à la „Das sind nur geldgeile arrogante Abzocker" oder „Ja nicht buchen, jede Bahnhofshalle ist reinlicher" sind geeignet, zum Bumerang für den Absender zu mutieren. Wie beispielsweise durch ein Anwaltsschreiben für jene, die es mit Diffamierungen zu weit treiben. Abmahnungen zu beleidigenden oder kreditschädigenden Äußerungen sind definitiv kein Spaß.
Was Negativ-Schreiber, die aus niedrigen Beweggründen handeln, überwiegend zu Vernunft bringen dürfte. Solche Attacken werden Unternehmen künftig aber nicht erspart bleiben. Denn die Bedeutung von usergefertigten Web-Zensuren wird noch wachsen. Begleitet von einer weiteren digitalen Zumutung. McDowell: „Einschätzungen durch Gäste und das damit verbundene Ranking spielen eine sehr große Rolle. So wichtig diese Materie jetzt auch ist, schließen wir den Kauf von Bewertungen kategorisch aus. Das ist immer wieder bei Mitbewerbern zu beobachten."
Die Resultate sind unter dem Begriff Fake-Bewertungen bekannt. Die vielzitierte Transparenz im Internet tendiert dabei zu einer müden Farce. Denn solche Verzerrungen sind fernab jeglicher Realität angesiedelt. Es handelt sich um gefälschte Pseudo-Eindrücke, die ein falsches Bild von den Gegebenheiten zeichnen. Dann stehen Hotels, Events oder Restaurants inmitten lautstarker digitaler Jubelchöre, die vom glitzernden Besteck über das unfassbare Service bis hin zum konkurrenzlosen Preis derartig begeistert berichten, dass es viel zu schön klingt, um wahr zu sein.

Gekaufte Bewertungen

Autoren für unverfrorene Schönfärberei sind rasch bei der Hand. Die Palette reicht von Hoteliers und ihrer Familie bis hin zu Angestellten. Selbst Gäste, die vor Ort mit kleinen Aufmerksamkeiten und größeren Hinweisen auf schillernde Bewertungen motiviert werden, zählen laut Insidern zum Personal von Teilzeit-Fälscherwerkstätten. Natürlich finden sich auch in gewissen „Agenturen" gewiefte Profis, die gegen Bezahlung loslegen. Dann wird auf den bekannten digitalen Plattformen dreiste Meinungsmache betreiben und so den Ruf von Firmen künstlich aufpäppeln wollen.
Von seltsamen, aber belanglosen Spielereien kann dabei keine Rede sein. Trustami schickt vielmehr einen Weckruf: Laut der Studie jenes Bewertungsdienstleisters verfügen die Objekte speziell im E-Commerce über hohe Tragweite. Generell orten die Spezialisten Handlungsbedarf, um eine fatale Breitenwirkung zu vermeiden. „Fake-Bewertungen gewinnen zunehmend an Relevanz. Durch Technologien wie ChatGPT werden die Versuche zudem immer besser und künftig häufiger auftreten. Die Folgen, die hier möglich sind, lassen sich nur schwer beziffern. Nach einer groben Abschätzung ist mit

Schani Hotels/Oliver Kraus, Susanne Moelle, Stephan Lemke, florianlechner.com

Schäden in Millionenhöhe zu rechnen", warnt Trustami-CEO Jonas Repschläger. Die Brisanz wird zusätzlich massiv erhöht, wenn es nicht um kalkuliertes Selbstlob geht. Sondern um rüde Angriffe von verärgerten Mitbewerbern, gekränkten ehemaligen Mitarbeitern oder Gästen mit unterschiedlichsten fragwürdigen Motiven. Gemeinheiten aus der Tiefebene, selbst wenn diese jeglicher Grundlage entbehren, besitzen destruktives Potential. Vor allem in großen Mengen. Zu den möglichen Konsequenzen zählen eine miese Reputation, verunsicherte Konsumenten, schlechte interne Stimmung sowie potenzielle Einbußen bei den Umsätzen, sollten irritierte User doch lieber beim Nachbarn einkehren.

Stopp für Manipulationen

Jeder aufgesetzte Bluff kann also ins Geld gehen und Geld kosten. Egal in welche Richtung der falsche Hase läuft – simulierte Rezensionen sind ein entbehrliches Übel, das Konsumenten auf falsche Fährten lockt. Die Botschaft scheint Gehör zu finden, immer mehr Unternehmen wollen das wilde Treiben stoppen. Repschläger: „Gerade in der Tourismus-Branche können solche Manipulationen das Urlaubsgeschäft stark beeinflussen. Speziell große Internet-Plattformen sind sich dieser Situation durchaus bewusst und gehen aktiv gegen dieses ernsthafte Problem vor."
In Deutschland will die branchenübergreifende Initiative „Gemeinsam gegen Fakebewertungen" das Unwesen bremsen. Jener vom Reiseportal HolidayCheck gegründete Verbund mit bislang 18 Teilnehmern verlangt von politischer und wirtschaftlicher Seite Handlungen. Nina Hammer, Leitung Unternehmenskommunikation von HolidayCheck: „Urlauber sollen ihre Entscheidungen auf authentische Bewertungen stützen können. Wir verwenden ein System aus Künstlicher Intelligenz und manueller Prüfung, damit Fakes nicht online gehen. Eine dauerhafte Unterbindung benötigt bessere gesetzliche Rahmenbedingungen. Aktuell endet die Handhabe über das Zivilrecht in Deutschland, die Betrugsagenturen agieren aus dem Ausland und Urteile können nicht vollstreckt werden. Wir engagieren uns

„VERBRAUCHER SUCHEN ECHTE ERFAHRUNGSBERICHTE"



privat

Alexander Hundeshagen, Geschäftsführer von reputativ, Agentur für Reputationsmanagement, im Faktum-Interview.

Faktum: Welchen Stellenwert haben heute Bewertungen von Gästen im Internet für die Tourismusindustrie?
Hundeshagen: Eine positive Reputation übt auf touristische Betriebe seit jeher großen Einfluss aus. Bei der Gestaltung der schönsten Tage im Jahr möchte niemand ein Risiko eingehen. Auf gut Glück bucht heute kaum noch jemand Hotels, besucht Restaurants oder plant einen Ausflug. Verbraucher informieren sich vorab auf gängigen Bewertungsportalen über den Ruf eines Anbieters und suchen nach echten Erfahrungsberichten. Rezensionen auf Google werden ebenso gelesen wie auf spezialisierten Portalen wie unter anderem Booking.com oder Tripadvisor.
Faktum: Wie profitieren Firmen durch öffentliches Lob?
Hundeshagen: Betriebe, die hier gut abschneiden, haben es nicht nur leichter, neue Kunden zu gewinnen. Auch die bestehende Klientel bindet sich stärker an ein Unternehmen aufgrund des guten Images. Doch ein zu guter Bewertungsscore kann wiederum Skepsis auslösen, da vermutet wird, dass die Bewertungen womöglich nicht von echten Kunden stammen. Aus diesem Grund ist ein authentischer Mix aus überwiegend positiven und einigen neutralen Bewertungen in der Regel am sinnvollsten.
Faktum: Welche Folgen können andererseits negative Bewertungen nach sich ziehen für touristische Betriebe?
Hundeshagen: Negative Äußerungen dürfen nicht auf die leichte Schulter genommen werden. Laut einer aktuellen Umfrage der Plattform BrightLocal lesen 98 Prozent der Kunden gelegentlich Bewertungen, 77 Prozent ziemlich häufig. Anbieter, die auf Portalen und in der allgemeinen Berichterstattung schlecht abschneiden, haben oft keinerlei Chance, Aufmerksamkeit zu gewinnen und dann Kunden vom Gegenteil zu überzeugen. Gerade online werden Firmen mit schlechter Reputation gnadenlos ignoriert.
Faktum: Welche Reaktion erfordern kritische Berichte?
Hundeshagen: Vereinzelte negative Bewertungen müssen nicht gleich geschäftsschädigend sein. Ein Unternehmen sollte diese Kommentare nutzen, um daraus Verbesserungspotenziale abzuleiten. Zudem bietet sich die Chance, anderen Nutzern zu zeigen, wie konstruktiv mit Kritik verfahren wird. Viele Verbraucher lesen nicht nur die Bewertungen, sondern auch Kommentare von Betroffenen. Reagiert ein Betrieb sachlich, aber verständnisvoll auf Kritik und kann gemeinsam eine Lösung gefunden werden, profitiert dann zusätzlich das öffentliche Erscheinungsbild.
Faktum: Wie sieht es bei Verleumdungen oder Fakes aus?
Hundeshagen: Geht eine negative Bewertung über eine sachliche Kritik hinaus, muss das ein Betrieb nicht einfach hinnehmen. Meist ist es sinnvoll, in einem solchen Fall den Betreiber der Plattform zu kontaktieren, um zu prüfen, ob ein Verstoß gegen seine Richtlinien vorliegt. Sonst entsteht aus einzelnen negativen Kommentaren sehr schnell ein Shitstorm, der über mehrere Jahre der Reputation schadet. ■

Für immer jung

Wer mit 69 Jahren fit genug ist, ein neues Büro zu planen und noch einmal fünf Jahre Arbeit dranzuhängen, der muss wohl ein paar Tricks auf Lager haben. Christian W. Mucha verrät hier, wie er seinen Körper mit Nahrungsergänzungsmitteln der Firma Atombody in Schuss hält.



Christian Mucha mixt sich in seinen Pausen regelmäßig Proteinshakes

Mit knapp 70 noch voll auf Trab zu sein und einen Verlag zu leiten, das kommt nicht von allein. Dazu braucht es einen disziplinierten Lebenswandel und einen sorgfältigen Umgang mit Ressourcen. Es geht um den eigenen Körper. Oft reicht eine gesunde Ernährung allein nicht aus, um Leib und Seele in Schuss zu halten. Da sind ab einem gewissen Alter Nahrungsergänzungsmittel durchaus hilfreich. Noch dazu, wenn nicht genug Zeit bleibt für regelmäßigen, intensiven Sport. Wenn die Arbeit einem die Freiheit raubt, sich genügend zu bewegen, dann sollte nachgeholfen werden. Ist es doch essenziell, den Körper mit wichtigen Nährstoffen zu versorgen, die im Alltag nicht ausreichend aufgenommen werden. Nach dieser Maxime lebt auch FaktuM-Herausgeber Christian W. Mucha. Er zeigt im Folgenden, welche Produkte aus seinem daily business nicht mehr wegzudenken sind:

Magnesium

Ein essenzieller Nährstoff für den Körper. Der allerdings nicht autark produziert werden kann, sondern über die Nahrung aufgenommen werden muss: Magnesium. Es gilt als wahrer Kraftstoff, da Magnesium für die Bildung von DNA und Proteinen erforderlich ist. Außerdem wird Magnesium benötigt, um Adenosintriphosat (ATP) zu aktivieren. Dies ist die Energiequelle für die Nutzung und Speicherung auf zellulärer Ebene.
Für einen turbulenten Tagesablauf wie im Hause Mucha, bei dem man von einem Meeting zu nächsten jagt, ist ein voller Magnesium-Speicher die Voraussetzung. Denn es hilft Körper und Geist dabei, die volle Energie und Konzentration auf seine Aufgaben und Ziele zu lenken. Der FaktuM-Herausgeber verwendet dafür das 100% Nutrition Magnesium.

Kreatin

Ein Allrounder ist auch Kreatin. Es ist dafür bekannt, die Muskelkraft zu steigern. Tatsächlich kann es aber noch viel mehr als das. Kreatin ist eine natürlich vorkommende Verbindung, die in geringen Mengen in bestimmten Lebensmitteln vorkommt und im Körper synthetisiert wird. Vor allem in der Leber, den Nieren und der Bauchspeicheldrüse. Es versorgt einerseits die Muskeln, aber andererseits auch die Gehirnzellen mit Energie. Zudem regt es die Produktion des bereits thematisierten ATPs an. Wie hilfreich Keratin als Energiequelle sein kann, ist im Berufsleben allerdings noch nicht ganz angekommen. Tatsächlich ist es aber so, dass ein ausreichend

Vladimir Ramljak

hoher Kreatin-Haushalt den mentalen Fokus schärft. Dementsprechend greift Mucha auf das 100% Nutrition Creatine Monohydrate zurück – eines der am besten erforschten und sichersten Nahrungsergänzungsmittel auf dem Markt. Dieses hilft ihm aber nicht nur dabei, die Produktivität und Konzentration zu steigern. Tatsächlich ist es auch ein Teil seines Geheimrezeptes für ein gesundes Altern. Denn es gibt Hinweise darauf, dass Kreatin eine positive Wirkung auf die kognitiven Fähigkeiten bei älteren Erwachsenen hat.



Der FaktuM-Verleger setzt auf die vielseitige Produktpalette von Atombody, die mittlerweile in 9 Filialen in Wien und 26 in ganz Österreich erworben werden kann

Ashwagandha

Die „Schlafbeere" – so wird Ashwagandha genannt. Dabei handelt es sich um ein beliebtes adaptogenes Kraut, das in der traditionellen ayurvedischen Medizin seinen Ursprung findet. Und der Name ist Programm: Ashwagandha wird zum Abbau von Stress und Ängsten eingesetzt. Damit kann eine Verbesserung der Schlafqualität stattfinden.
Gerade für Menschen, die weitreichende Entscheidungen treffen müssen, ist ein ausgewogener Schlafrhythmus essenziell. Ashwagandha hilft nicht nur hier aus, sondern kann parallel auch die Konzentration sowie die Energie steigern. Bei einem hektischen Berufsalltag wie dem von Christian Mucha ist natürlich auch die stressreduzierende Funktion des Krautes nicht außer Acht zu lassen. Hier setzt der Verleger auf das 100% Nutrition Ashwa, um seine beruflichen, aber auch seine persönlichen Ziele zu erreichen.

Omega 3

Omega-3-Fettsäuren kommen hauptsächlich in fettem Fisch vor. Der Körper kann Sie nicht selbst herstellen. Wer nicht gerne Fisch isst, vegetarisch oder vegan lebt, dem ist eine Ergänzung ans Herz zu legen. Denn Omega-3 unterstützt sowohl Körper als auch Geist. Neben einer Steigerung der kognitiven Leistung sowie einer Stressreduktion kann Omega-3 nämlich dabei helfen, die Gesundheit des Herzens und die Flexibilität der Gelenke zu verbessern. Und gleichzeitig das Augenlicht zu schützen.
Die Karriere ist kein Sprint, sondern ein Marathon. Nicht umsonst leitet Mucha eines der erfolgreichsten Medienunternehmen des Landes – und das seit über 40 Jahren. Omega-3-Fettsäuren bieten die nötige Ausdauer und Widerstandsfähigkeit, die den entscheidenden Unterschied ausmachen. Um ein Unternehmen über Jahre hinweg nicht nur am Leben zu halten, sondern stets weiterzuentwickeln und zu optimieren.

Vitamin D3+K2

Vitamin D3 gilt als das „Sonnenscheinvitamin", da der Körper es verarbeitet, sobald die Haut dem Sonnenlicht ausgesetzt ist. Es sorgt dafür, dass der Darm Kalzium aufnehmen kann, was wiederum die Knochen stärkt. Im Zusammenspiel damit sorgt das Vitamin K2 dafür, dass das aufgenommene Kalzium auch ordnungsgemäß in Knochen und Zähnen eingelagert wird und sich gleichzeitig nicht in den Blutgefäßen ablagert.
Wer ständig im Büro aktiv ist, bekommt nicht immer die ausreichende Dosis Sonnenschein ab. Die gleichzeitige Einnahme der Vitamine D3 und K2, wie dies Muchas favorisiertes Produkt 100% Nutrition Vitamin D3+K2 ermöglicht, hat einen synergetischen Effekt auf den Kalziumstoffwechsel. Bei einem derart anspruchsvollen Zeitplan sind starke Knochen und ein ebenso starkes Immunsystem essenziell. Außerdem erhöht ein guter Kalziumhaushalt die Energie, schützt das Herz und verbessert die Gehirnfunktionen.

Whey Protein

Gesundheit geht Hand in Hand mit Fitness. Ein beliebtes Nahrungsergänzungsmittel, das zahlreiche Vorteile für beides bringt, ist das Whey Protein. Es enthält alle essenziellen Aminosäuren in ausreichender Menge und hat zudem eine hohe biologische Wertigkeit. Das bedeutet, es kann leicht vom Körper aufgenommen und verwertet werden.
Zeit ist das wichtigste Gut eines Geschäftsmannes. Das weiß auch der FaktuM-Herausgeber Mucha. Sein Tipp: zwischen den Meetings und Telefonaten einfach einen Proteinshake mixen. Die schnelle Proteinquelle sorgt dafür, dass die Pausen auch wirklich optimal zur Erholung genutzt werden können. Mucha nutzt hierfür das 100% Nutrition My Whey, das dank des enthaltenen Molkeproteins auch das Sättigungsgefühl fördert. Ein unangenehm knurrender Magen während einer Besprechung gehört damit der Vergangenheit an. ■

Vladimir Ramljak

Ein neues Verlags-Office mit

Über vier Jahrzehnte lang hatte unser Verlag seinen Sitz in Wien 7. Mitten im Zeitungsviertel. Wo zahlreiche Verlagshäuser – angefangen beim „Kurier“ – ihren Standort hatten. Mittlerweile haben diese fast allesamt das „Bobo“-Viertel verlassen. Nun auch die MG Medien-



Wandverbau im alten Büro

Maßgeschneidert vom alten ins neue Büro von der Tischlerei Rant: unser Wandverbau

Neuer Brunnen von der Firma Revisage

69 Lenzen – das braucht Mut

Gruppe. Unsere neue Adresse lautet jetzt: Burgring 1, 1010 Wien. Wenn jemand im Alter von 69 Jahren ein neues Büroprojekt plant, das konsequent umsetzt und weitere fünf Jahre Unternehmertum draufsetzt, dann ist das wohl der Sieg der Hoffnung über die Vernunft.



Der Glastisch und die elfenbeinfarbenen Stühle von der Firma Büroteam Armbrust ermöglichen komfortable Sitzungen

Für viel Aufsehen sorgte der Mut unseres Verlegers in den Medien

Mucha zieht um: „Es ist der Sieg der Hoffnung über die Vernunft“

„Ich werde alle Versprechen, dass ich aufhöre, brechen“, sagt **Christian W. Mucha** (69), „ich mache weiter.“ Und wie!

Eigentlich wollte sich der Wiener Verleger Ende des Jahres ins Privatleben zurückziehen, Jetzt hat er aber nagelneue Räumlichkeiten am Wiener Burgring bezogen. „Das Tollste daran ist, dass mein Büro jetzt genau 67 Schritte von meiner Wohnung entfernt ist.“ Billig war das natürlich nicht: „Damit sich dieses Büro rechnet, muss ich noch fünf Jahre weiterarbeiten. Meine Frau Ekatarina hat es wunderbar kommentiert. Sie hat gesagt: ‚Wenn man mit 69 ein neues Büro bezieht, dann ist es der Sieg der Hoffnung über die Vernunft …‘“

Muchas neues Büro funkelt so, dass es blendet.

Foto: Helmut Graf

Mucha holt sich einen zweiten Denker in nagelneues Büro

An guten Ideen mangelt es Verleger **Christian W. Mucha** (69) selten. Eine seiner zuletzt besten: Er bezog ein neues Büro am Wiener Burgring, mischte beim Mobiliar Altes mit Neuem.

„Normalerweise habe ich es nicht so mit moderner Kunst“, sagt Mucha zu *„Heute“*. Sein Bild „Der Nachdenker“ von **Raimund Seidl** musste aber mit in den fein und frisch herausgeputzten Amtssitz. „Meine einzige Aufgabe ist sitzen, nachdenken und neue Ideen haben. Und das Bild ist das Symbol meines Jobs, das bin ich!“, sagt er. Ob Mucha seinen Ideenreichtum dem Werk zu verdanken oder „Der Nachdenker“ gar ein Abbild von ihm ist, muss die Nachwelt klären

Zwei Denker im neuen Mucha-Büro

Foto: Lisa Tesch

„BÜRO, BÜRO“

Muchas Neustart mit nur 69 Jahren

Seine Frau **Ekaterina** sagt, es sei „ein Sieg der Hoffnung über die Vernunft“, wenn Verleger **Christian Mucha** mit 69 Lenzen einen Re-Start hinlegt. Nach 40 Jahren gab er nun endgültig seine alte Arbeitsstätte auf …

… und so erfolgt sein Neuanfang in einem neuen Büro: am Wiener Burgring 1. Society-Kiebitze wissen sofort – es ist jene prominente Häuserzeile, in der einst auf der Dachetage **Fiona** und **KHG** residierten. Jetzt hält Mucha hier Hof – Chapeau.

In der Häuserzeile, in der einst Fiona logierte, werkt nun Christian Mucha.



Redaktion und Disposition sind im neuen Büro enger zusammengerückt. Man beachte: Alte und neue Kästen von der Firma Armbrust kombiniert – das Schöne daran: Man merkt keinen Unterschied



Panoramablick auf unsere Verlagsküche – dort entsteht gerade noch von der Firma Armbrust maßgeschneidert eine Bar für Imbisse – und ein Blick auf den Empfang

An der Gastro-Adresse Burgring1 kann man nicht nur...
burg.ring1
CAFE . BAR . SPEISE . SALON

MG Mediengruppe



Geschäftsführung und Chefsekretariat sitzen jetzt nahe beisammen. Was die Kommunikation erleichtert



Die Firma Cento Design steuerte das gebogene Empfangsmöbel bei. Ein außergewöhnlicher Blickfang, der noch einen weiteren Vorteil hat: Es ist immens bequem

Schuld an allem trägt – so viel ist klar – Jasmin Soravia. Denn die umtriebige Immobilien-Spitzenmanagerin hat mich zu ihrer Büroeröffnung an die noble Adresse Gußhausstraße 2, 1040 Wien eingeladen. Ihr Büro: Ein Hammer. Dort machten wir die Bekanntschaft mit Andreas Ebner von Immobiliaris. Wir kamen ins Gespräch und fragten beiläufig, ob er denn irgendwelche Objekte in petto hätte. Der umtriebige Immobilienmakler meldete sich bereits ein paar Tage später und legte uns eine ganze Reihe von Projekten vor. Eines davon in unmittelbarer Nähe der Wohnadresse von FaktuM-Herausgeber Christian W. Mucha. Weniger als hundert Schritte sind es von dessen Wohnung (samt diverser Garagen) zu diesem Objekt. Die Ausführung an der noblen Adresse Burgring 1 – dort wo Karl-Heinz Grasser mit seiner Fiona im Penthaus residierte – gehört der Wlaschek Privatstiftung. Verwaltet wird sie von einer höchstrenommierten Hausverwaltungsfirma, nämlich der ÖRAG.

Solch ein Angebot verlockt. Ein absolut vernünftiger Preis für die Toplage im ersten Bezirk und eine Ausführung, die justament von demselben Generalplaner gemacht wurde wie Soravias Büro. Bald fiel dann die Entscheidung: Wir übersiedeln nach über 40 Jahren, geben unser Objekt in der Zieglergasse 1 auf und wechseln an den Burgring 1. Was Ekaterina Mucha, die Frau unseres Verlegers, mit dem amüsanten Satz quittierte: „Wenn jemand mit 69 ein neues Büro bezieht, dann ist das der Sieg der Hoffnung über die Vernunft."

Und dann ging's zur Sache. In rund vier Monaten Planung bereiteten wir unsere Übersiedlung vor. Die alte Mucha-Großmutter pflegte zu sagen: „Dreimal übersiedeln ist gleich einmal abbrennen." Sie hatte Unrecht. Einmal übersiedeln kommt einem Flächenbrand bereits ziemlich nahe. Ungezählte LKW – der längste davon 20 Meter – von der Spedition Lang wurden gefüllt. 480 Mega-Bananenkartons mussten ins neue Büro. 32 Kästen prall gefüllt. Über zehn Container entsorgten wir. Das Spiel hieß: Ballast abwer-

... die Muchas und das Team der MG Mediengruppe antreffen,... burg.ring1 CAFE . BAR . SPEISE . SALON



Wir geben es zu: Der Ausblick von unserem Interview- und Empfangszimmer war nicht gerade erbaulich. Die Lösung: Milchglasverbau – von der Firma Doneiser beigestellt – Logotypie und Individualisierung. Außerdem: ein tolles Sujet von Maurice Lacroix, dessen Markenbotschafter unsere Verleger sind …



Maurice Lacroix steuerte auch die tolle Doxa-Uhr bei – die Firma Wisa Lux hat auch deren Vertretung übernommen



Davor Hinger (links) von der Firma Revisage präsentiert den Marmor- Brunnen aus eigener Fertigung



Produktion und Lektorat freuen sich über Top CAT7-Verkabelung seitens der Firma Elektro Lahmer

MG Mediengruppe

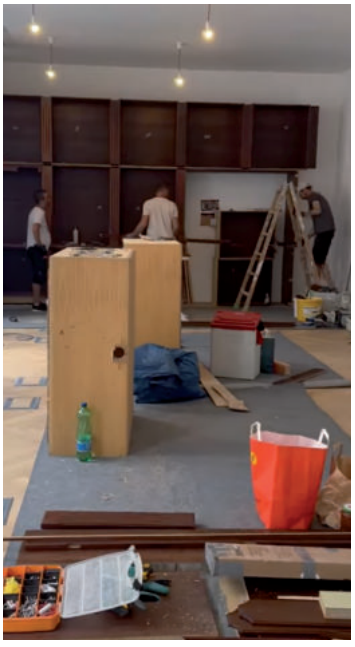




So präsentierte sich unser neues Büro bei der Besichtigung: Ein riesiges Loft mit Parketten, altwiener Fenstern und Bodenauslässen. Meisterhaft korrigierte die Firma Haslinger Parkettverlegung Unebenheiten und Glasaussparungen im edlen Parkettboden – so, dass man heute nichts mehr sieht



Mit den Zwischenwänden, gebaut von der Firma Kirchmayer Innenausbau, sah die Sache gleich anders aus. Die sind schnell, sauber und professionell



Der Tischler Rant passte unseren Wandverbau millimetergenau ein

fen, den Rucksack leeren. Und – man glaubt gar nicht, was sich in 40 Jahren in einem Büro alles ansammelt. Unsere alte Adresse war seinerzeit einmal ein ganz schönes Flächenkonvolut. Der gesamte dritte Stock in der Zieglergasse 1, Teile des vierten Stockes, der Löwenanteil des ersten Stockes und das Büro auf der Mariahilfer Straße 89, das damals von uns restauriert, finanziert und ausgestattet wurde – insgesamt werkte eine dreistellige Zahl von Mitarbeitern auf über 2.000 Quadratmetern. Im Laufe der Jahre – durch die neue Technik, die Reduzierung des Personals und danach das Wechseln zum Homeoffice – verkleinerte sich die Mitarbeiterzahl im Büro immer weiter. Viele externe Mitarbeiter sorgen dafür, dass der Laden noch immer läuft. Zuletzt blieben gerade einmal 280 Quadratmeter in der Zieglergasse über. Alles andere gaben wir an die Grazer Wechselseitige zurück. Im neuen Büro kommen wir mit knapp unter 200 Quadratmetern für 15 Mitarbeiter, die dort fix in der Zentrale situiert sind, gerade einmal durch.

Freilich gab es diverse Wermutstropfen. Der Generalplaner hatte nicht gerade die beste Arbeit geleistet: Da rannte das Wasser aus den Klimaanlagen (alle Räume am Burgring 1 sind klimatisiert), der Geschirrspüler verteilte sein Wasser im gesamten Vorzimmer auf den Parkettboden, die Leerverrohrung war zu dünn für CAT7-Verkabelung – ein Gemetzel. Nur einem ist zu verdanken, dass all dies dennoch hervorragend geklappt hat: Dominik Unger, unserem Geschäftsführer, der mit Verve, Sachverstand und totalem Engagement sein Meisterwerk ablieferte. Ihm und all den Mitarbeitern, die verpackt, geschleppt und eingeordnet haben, gilt der große Dank der MG Mediengruppe.

Ablauf

Neben allen notwendigen Ummeldungen, Firmenbucheintragungen, postalischen Veränderungen, rechtlichen Umänderungen sowie der Verle-

...und meistens trifft man Krethi und Plethi dort - ...
burg.ring1
CAFE . BAR . SPEISE . SALON

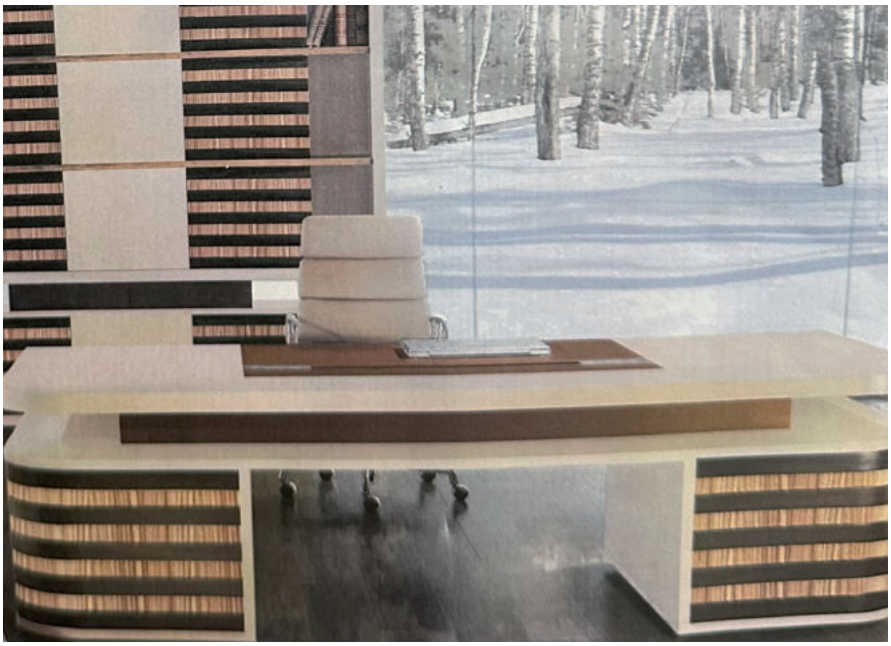




14 Helferlein von der Spedition Lang rückten an, um 480 Kartons und ungezählte Büromöbel in 32 neuen Kästen zu verstauen. Die entscheidende Übersiedlung schafften die Zauberer der besten Spedition Österreichs in nur einem Tag



Dann ging's ans Zerlegen und neu aufbauen ...



Wird erst geliefert: Der Chefschreibtisch von italOffice

..weil Service und Küche dort brillieren...
burg.ring1
CAFE . BAR . SPEISE . SALON

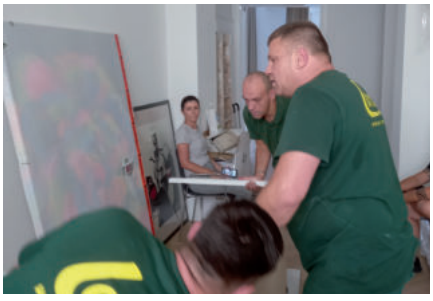
MG Mediengruppe



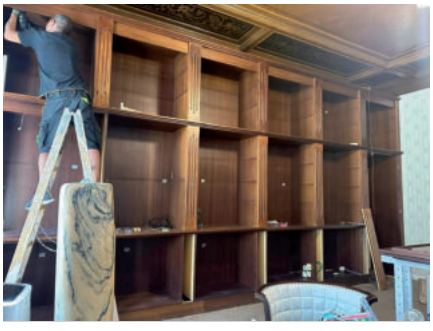
Das unterscheidet eine schlechte Spedition von einer guten: Bei der guten werden die abtransportierten Möbel professionell zerlegt, wieder zusammengebaut und sind danach in der Waage



Die Spedition der Firma Armbrust ist da. Jetzt geht's ans Eingemachte



Jedes Bild wurde fein säuberlich verpackt



Unser Meisterwerk: Der Wandverbau

gung von Telefonanlage und Internet, dem Aufbau eines neuen WLANs und Netzsystems, musste das neue Büro an unsere Bedürfnisse angepasst werden. Dabei hat eine ganze Reihe von Unternehmen hervorragende Arbeit geleistet. Allen voran die Spedition Lang, die 14 Mitarbeiter für den alles entscheidenden Übersiedlungstag, den 21. August, bereitstellte. „Ist das nicht zu viel?", fragten wir uns. Nun – es war ein Grenzgang. Der Löwenanteil der Büromöbel wurde an diesem Tag übersiedelt. Vieles haben wir verkauft, verscherbelt, versteigert und gar auf einem Flohmarkt versucht, unter die Leut' zu bringen. Denn ein neues Büro hieß für uns auch, eine neue Logistik zu erstellen – und eine glänzende Lösung für die Büromöbel zu finden. Da gebührt vor allem der Firma Büroteam Armbrust und ihrem umtriebigen Chef Jürgen Armbrust aus Leibnitz Dank. Er hat die Planung des neuen Büros minutiös und perfekt vorgenommen. Über Referenz hat die MG Mediengruppe dieses Unternehmen gefunden. Und sich mit Jürgen Armbrust, seiner Frau Heidi und Tochter Laura blendend verstanden. Denn das Wichtigste bei Büroplanung ist, dass der Auftragsgeber vom Berater verstanden wird. Dass Kreativität aufgrund der Ideen dessen, der beauftragt, entsteht. Und das hat von zehn Unternehmen – wie wir von der MG Mediengruppe aus leidvoller Erfahrung wissen – gerade einmal einer drauf: Armbrust.

Bevor wir übersiedelten, musste die gesamte Elektrik angepasst werden. Dafür federführend verantwortlich: Herbert Lahmer mit seinem Team, der das Unmögliche schaffte. Löcher in Parkettböden so zu schneiden, dass die Parkettbodenfirma mit einem kleinen Quadrat den Verbindungsschlauch zwischen der Bodensteckdose und dem Besprechungstisch im Chefzimmer herstellen kann. Spezialkabel zu finden, die durch die – zu dünnen und nicht normgerecht verbauten – Netzwerkschläuche dann doch durchgehen. Denn ohne diese Technik ist der Betrieb eines Verlagshauses nicht möglich, weil nur mit Cat 7-Verkabe-

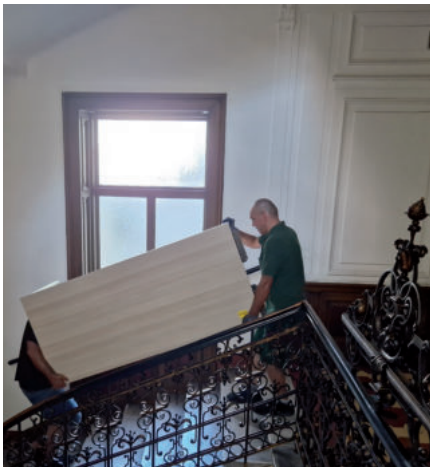
burg.ring1
CAFE . BAR . SPEISE . SALON



Platz sparen hieß das Motto



Die Firma Doneiser bei der Montage unseres 21 Meter langen – beleuchteten – Firmenschildes am Burgring 1



… nicht alles passt in den Aufzug



Die verbliebenen Reste im alten Büro – vor unserem Flohmarkt



Manfred Kremser von der Firma T&N mit unseren neuen digitalen Voice over IP-Telefonen – da kommt Freude auf

OHNE STROM GEHT NICHTS...
Doneiser GmbH, Penzinger Straße 150, 1140 Wien | T +43 (0)1 892 81 77 | office@schild.at |
DONEISER DESIGN

MG Mediengruppe



Ein Familienbetrieb aus der Steiermark: Jürgen Armbrust mit Ehefrau und Tochter bei der Vorbesprechung



Der Chef packt selber an



Nicht leicht zusammenzubauen und nur mit mehreren Personen bewegbar: Der neue Besprechungs-Glastisch

lung schnelle Verbindungen und damit zeitgemäßes Arbeiten möglich ist.
Dazu der Trockenbauer Hans Kirchmayer, der so intelligent ist, den Plan dort, wo es unlogisch wird (weil Bodensteckdosen abgedeckt worden wären), um 40 Zentimeter so zu verändern, dass trotzdem alles läuft.
Armbrust nahm sich unser Objekt vor: Das war eine schwierige Übung, weil wir, um 15 Arbeitsplätze auf diese Quadratmeterzahl zu bringen, äußerst effizient in der Positionierung der Arbeitsplätze – wo die Mitarbeiter sich elegant bewegen, trotzdem voneinander unabhängig und ungestört arbeiten können – vorgehen mussten. Er hat das mit Bravour gemeistert.
Die Tischlerei Rant baute den großen Wandverbau in der Zieglergasse ab und passte ihn millimetergenau ins neue Büro. Kirchmayer stellte die Zwischenwände auf, koordinierte sich mit dem Elektriker. Italoffice liefert den Chefschreibtisch, der überhaupt eine geniale Sache sein wird.
Und dann das Firmenschild: Ein 21 Meter langes Schild war von einer Konkursfirma auf der Fassade vom Burgring 1 verblieben. Der Haken bei der Sache: Die Demontage des alten Schildes sollte fast 5.000 Euro kosten. Richard Doneiser, der renommierteste Wiener Schildmacher, löste das Problem. Zu einem absolut fairen Preis. Wie überhaupt alle von den Konditionen her überaus anständig mit uns umgingen. Jeden von denen können wir mit Fug und Recht empfehlen – wenn man einmal vom Generalunternehmen absieht, das das Büro gebaut hat. Mit dem würden wir nicht unbedingt gerne zusammenarbeiten.
Unterwegs tauchten dann noch einige Probleme auf. Zum Beispiel: Wie bekommt man eine Glaswand, die in den Parkettboden eingeschnitten ist, so heraus, dass die Parkette danach ergänzt werden und die Wand um mehrere Meter nach vorne rückt, um ein großflächiges Büro für Grafik und Produktion zu ermöglichen. Die Haslinger Parkettverlegung macht's möglich: Heute erinnert nichts mehr daran, dass dort, wo jetzt die feinen Parkette verlaufen, eine Glaswand eingeschnitten

UND AUCH NICHT OHNE DONEISER DESIGN...
Doneiser GmbH, Penzinger Straße 150, 1140 Wien | T +43 (0)1 892 81 77 | office@schild.at |
DONEISER DESIGN



Herbert Lahmer verpackt Leuchtmittel am liebsten selber



Unsere Rollos für die Beschattung des Büros kommen von der Firma Pergo-design



Jetzt sind die Elektriker am Werk



Elegante Firmenschilder im Foyer



Chaos pur bei der Übersiedlung

MG Mediengruppe

DENN LEUCHTWERBUNG IST MEHR...
Doneiser GmbH, Penzinger Straße 150, 1140 Wien | T +43 (0)1 892 81 77 | office@schild.at |
DONEISER DESIGN



Er ist der Master of Lightening: Richard Doneiser mit unserem Verleger



Stolz präsentiert Doneiser, wie er die alte Lichtanlage perfekt revitalisiert hat

war. Die Einschnitte sind verschwunden. Für immer.

Cento Design stellte unser geniales Empfangsmöbel, ein gebogenes Sofa, bereit. Den Eingangsbereich (mit hässlichem Ausblick) verkleidete Doneiser mit Milchglas, personalisierte dies und schuf einen Raum, in dem Maurice Lacroix, für das wir Markenbotschafter sind, elegant präsentiert sind. Auch ein neuer Brunnen für das Chefzimmer wurde von Hinger's Brunnenshop geliefert und montiert.

Und last but not least: Das Zuckerl der ganzen Sache. T&N Telekom und deren Country-Manager Patrik Schuster statteten unser neues Büro mit Voice over IP aus. Was nichts anderes bedeutet, als dass die Mitarbeiter ihr Telefon mitnehmen und damit reisen können. Man braucht dafür nur einen Strom- und Internetanschluss, kann die Kollegen über die Durchwahlklappe erreichen und wenn man abhebt und wählt, wird die Nummer des Unternehmens gezeigt. Ein genialer Schritt in die Zukunft. Eine perfekte Lösung – noch dazu weit kostengünstiger als das Festnetz der Telekom – und jedem Unternehmen nur dringendst nahezulegen.

Jetzt sind wir de facto fertig mit unserem neuen Büro. Und auch mit unseren Nerven.

Aber da die Arbeit Spaß macht, geht auch was weiter. Weshalb Sie hier eine Rekord-FaktuM-Ausgabe mit gesamt 134 Seiten in Händen halten. Dass die Medien unsere Übersiedlung wohlwollend und freundlich kommentiert haben, sei schlussendlich noch angefügt. Sowohl die Tageszeitung Heute als auch die Krone und Österreich würdigten unser neues Office mit freundlichen Berichten. Sohin danken wir allen Lieferanten, Partnern und Unterstützern dafür, dass diese Übung gelungen ist.

Es war eine schwierige Übung. Der Sieg der Hoffnung über die Vernunft. Die Hoffnung hat obsiegt.

Unsere neue Büroadresse lautet Burgring 1, 1010 Wien. ■

ALS NUR EIN BELEUCHTETES SCHILD!
Doneiser GmbH, Penzinger Straße 150, 1140 Wien | T +43 (0)1 892 81 77 | office@schild.at |
DONEISER DESIGN

DAIKIN

Just how you like it.

EFFIZIENT HEIZEN UND EISKALT SPAREN!

Herbst AKTION





Nur für kurze Zeit: Daikin Altherma Wärmepumpen und Daikin Split-Klimaanlagen reduziert.

Beratung und Angebot im **Daikin Flagship-Store**
Ikea Mall, Westfield SCS | Tel.: 0800-220036 | E-Mail: store@daikin.at

Heizen
Kühlen
Saubere Luft
www.daikin.at

Sprudelnde Kreativität

Bei Hingers Brunnenshop wird fließendes Wasser zur Leinwand für Kreativität und Eleganz. Wo Wasser Leben schenkt und Ihr Zuhause in eine inspirierende Oase verwandelt. Hier trifft Natur auf Innovation.

TEXT: Hannah Minichshofer

Seit 2002 ist Hingers Brunnenshop die Quelle der Kreativität in der Welt der Zimmerbrunnen. Als einziges Unternehmen in Österreich mit einem Gewerbeschein für die Herstellung von Zimmerbrunnen hat sich der Betrieb einen festen Platz in den Herzen von über 50.000 Privatkunden und namhaften Unternehmen erobert. Darunter die Juweliere Wanger und Ellert in der Wiener Kärntnerstraße, die Stadt Wien, aber auch Altersheime, Hotels wie das Larimar Stergersbach, Schulen, Gemeinden und andere sozialen Einrichtungen.



Die Zimmerbrunnen sind nicht nur effektive Luftbefeuchter, sondern auch wunderschöne Accessoires

Internationale Inspiration und Gartenkunst

Die kreativen Designs aus Naturstein, Glas und Edelstahl reisen um die Welt und schmücken private Luxusapartments in Moskau ebenso wie die Flughafen-Lounge der Emirates in Paris. Nun schmückt ein solcher Zimmerbrunnen auch das neue Büro der MG-Mediengruppe am Burgring 1. Dank der eigenen Werkstätte kann Hinger maßgeschneiderte Kundenwünsche präzise umsetzen.
Im Jahr 2007 wurde das Sortiment um Gartenbrunnen erweitert, die mittlerweile in einer ganzen Fülle von Designs erhältlich sind. Von klassisch bis modern gibt es unzählige kreative Gestaltungsmöglichkeiten für Terrassen, Gärten und Parklandschaften.
Langjährige Beziehungen zu den Lieferanten werden bei Hinger bewusst gepflegt, um den Kunden die beste Qualität zum besten Preis bieten zu können.
Im beeindruckenden Showroom in der Grenzgasse 40 in Mödling erstrecken sich auf über 2000 m² ein Ausstellungsgarten und ein Ausstellungsraum, in dem man die Produkte in Augenschein nehmen kann. Beratung vom Expertenteam inklusive. Ausgesuchte Exemplare können sogar gleich mitgenommen werden.
Liefer- und Montageservice sowie die Reinigung, Wartung und Pflege von bestehenden Brunnenanlagen sind ebenfalls Teil des Angebots.

Mehr als nur Deko

Die Zimmerbrunnen sind nicht nur effektive Luftbefeuchter, sondern auch wunderschöne Accessoires und Einrichtungsgegenstände. Dabei werden ausschließlich natürliche Materialien wie Naturstein, Glas und Edelstahl benutzt, um modernste Wasserobjekte und Designleuchten zu schaffen.
Für Gartenliebhaber sind die Wasserspiele die perfekte Ergänzung. Sie bringen ein Gefühl von Ruhe und Harmonie in die Natur.
Hingers Brunnenshop eröffnet Ihnen die Welt des Wassers und der Kreativität. Tauchen Sie ein und entdecken Sie innovative Designs. ■

MG Mediengruppe

Büro-Traum leicht gemacht

Wie das Büroteam Armbrust dank langjähriger Erfahrung und umfassender Kompetenz Büro-Träume wahr werden lässt und worauf es beim perfekten Arbeitsplatz überhaupt ankommt, erfahren Sie hier.

TEXT: Larissa Bilovits



Ehepaar Heidi und Jürgen Armbrust sowie Tochter Laura führen gemeinsam ihr Unternehmen, das von generationsübergreifender Tradition und nachhaltiger Werteorientierung geprägt ist

Büroteam Armbrust

Im legendären Lied von Helmut Qualtinger „Weil mir so fad ist“ gibt es eine wunderbare Textpassage. Sie lautet: „Und auf d‘Nacht, wenn der Mensch wieder frei is, und die scheußliche Arbeit vorbei is…“. Vielen geht es so. Viele betrachten den Büroalltag und ihre Arbeit als etwas Lästiges. Etwas, das man machen muss. Das einem zwar zuwider ist, aber halt erfüllt werden muss. Doch das muss nicht so sein. Man bedenke, dass man einen maßgeblichen Anteil seiner Zeit im Büro verbringt. Wer das einmal hochrechnet und mit der Lebenszeit abstimmt, der wird sich wünschen, dass die Bürozeit eine angenehme Zeit ist. Es soll doch eine Freude machen, das Office zu betreten. Und das beginnt mit der Einrichtung. Es soll so funktionell, aber auch schön eingerichtet sein, dass einem die Arbeit leichtfällt. Dass man gerne in die Arbeit geht. Und dass man sich dort schlicht und ergreifend wohlfühlt.

Ein Unternehmen, das dies verinnerlicht und zu seiner Mission gemacht hat, findet man in Tillmitsch. In der schönen Steiermark, südlich von Graz. Ein Familienbetrieb der alten Schule mit mehreren Generationen, die genau diesen Wohlfühlfaktor verstanden haben. Und ihn vermitteln. Mit hervorragender Planung, mit Gefühl für Design, mit Partnern und Lieferanten an ihrer Seite, die in Zeiten, wo alle sparen, auch wirtschaftlich erträglich sind und wettbewerbsgerecht Top-Konditionen gewährleisten.

Über Referenz hat die MG Mediengruppe dieses Unternehmen gefunden. Und sich mit Jürgen Armbrust, seiner Frau Heidi und Tochter Laura blendend verstanden. Denn das Wichtigste bei der Büroplanung ist, dass der Auftraggeber vom Berater verstanden wird. Dass Kreativität aufgrund der Ideen dessen, der beauftragt, entsteht. Und das hat von zehn Unternehmen – wie wir von der MG Mediengruppe aus leidvoller Erfahrung wissen – gerade einmal einer drauf. Armbrust hat’s drauf. Doch schön der Reihe nach: Was ist die Geschichte dieses erfolgreichen Unternehmens?



Seit 2016 ist das Büroteam Armbrust in Tillmitsch, Paul-Weg 2 anzutreffen

Büroteam Armbrust

Familienbetrieb mit Tradition

Vor mittlerweile 33 Jahren in Leibnitz gegründet, bietet das Büroteam Armbrust verschiedenste Business-Lösungen aus einer Hand. In dieser langjährigen Firmengeschichte hat sich viel getan: Neben starkem Betriebswachstum beispielsweise auch eine Übersiedlung nach Tillmitsch südlich von Graz. Das Erfolgsrezept: Traditionelles Familienunternehmen gepaart mit modernster Technik und innovativen Lösungen. So sind neben Geschäftsführer Jürgen Armbrust, seiner Gattin Heidi und Tochter Laura mittlerweile zahlreiche kompetente Fachkräfte in den Bereichen IT-Technik, Büromaschinentechnik sowie Büroausstattung im Unternehmen beschäftigt.

Gemeinsam mit seinem Partner gründete Jürgen Armbrust 1990 das Büroteam Leibnitz. Anfangs noch als Dienstleister und im Vertrieb von Canon Drucksystemen und EDV-Server-Client-Lösungen tätig, wollte man nach einigen erfolgreichen Jahren expandieren. So entschlossen sich die beiden Unternehmer, ihr Unternehmen auf ein drittes Standbein zu stützen – und erweiterten das Leistungsspektrum um die Planung, den Vertrieb und die Montage von Büromöbeln. Und das fand großen Anklang. Nachdem die beiden Gründer nach 19 gemeinsamen Jahren 2009 schließlich beschlossen, getrennte Wege zu gehen, führt Jürgen Armbrust



Am neuen Standort können EDV-Gadgets, Büromöbel und Drucksysteme direkt vor Ort besichtigt und ausprobiert werden

den Betrieb gemeinsam mit seiner Gattin Heidi Armbrust. Seitdem ist das Büroteam nicht nur in seinen Kompetenzbereichen gewachsen, sondern auch im Mitarbeiterfeld. Armbrust legt seit vielen Jahren besonderen Wert darauf, seine Fachkräfte selbst auszubilden. Und begleitet seit über 30 Jahren junge Menschen auf dem Weg vom Lehrling zur Top-Fachkraft. Zusätzlich dazu beschäftigt sich das Büroteam stets intensiv mit der Implementierung modernster Techniken, um das Endergebnis für die Kunden zu optimieren.

Ein neues Kapitel

Die wachsende Firmenstruktur hat Armbrust Ende 2016 schließlich dazu bewegt, vom bisherigen Standort im steirischen Leibnitz in ein neues, größeres Bürogebäude am Paul-Weg 2 in Tillmitsch zu ziehen. Das neue Gebäude in optimaler Lage bietet den großen Vorteil, dass es dem Büroteam ermöglicht, ihre Drucksysteme, EDV-Gadgets sowie Büromöbel großflächig auszustellen. So können Büros samt Möbeln und Geräten nicht nur geplant, sondern auch selbst angesehen und ausprobiert werden. Besonders im Bereich der Drucklösungen, die dank der langjährigen Partnerschaft mit Canon einen Großteil des Geschäftes ausmachen, ist es von Vorteil, wenn die Kunden sich vor Ort individuell und anschaulich beraten lassen können. Hierbei profitieren die Kunden natürlich auch von der jahrzehntelangen Erfahrung von Jürgen Armbrust und seinem Team in diesem Bereich.

Wohlfühlatmosphäre am Arbeitsplatz

Warum das Geschäft nach 33 Jahren immer noch floriert? Jürgen Armbrust sieht den Grund dafür in der Firmenphilosophie. Das erstklassige Service, an dem er und sein Team sich bei jedem Arbeitsschritt orientieren. Kein Wunder also, dass viele Kunden dem Büroteam Armbrust schon seit vielen Jahren treu sind.
Besonders stolz ist der Geschäftsführer darauf, dass er gemeinsam mit seiner Frau Heidi und seiner Tochter Laura das Unternehmen gemeinsam als Familie und generationsübergreifend führen darf. Während Heidi und er gemeinsam das Geschäft führen, ist der „Nachwuchs" in der Kundenbetreuung tätig und hilft dabei, Wohlfühlatmosphäre in Büros zu bringen. Denn: Die richtige Einrichtung – angefangen beim Schreibtisch über den Bürostuhl bis hin zur idealen Beleuchtung und dem Bildschirm – ist nicht zu unterschätzen. Viele Angestellte verbringen heutzutage mehr Zeit im Büro als in den eigenen vier Wänden. Dementsprechend ist es am Chef, seinen Mitarbeitern hochwertige Büroeinrichtung zur Verfügung zu stellen, um einerseits ein angemessenes Arbeitsumfeld zu schaffen, aber andererseits auch den Arbeitsgeist und die Motivation zu steigern.

Das perfekte Büro

Doch worauf kommt es bei der richtigen Büroeinrichtung eigentlich an? Das Credo lautet, kurze Wege, Platzersparnis und möglichst hohe Effizienz in Einklang mit Wohlfühlatmosphäre zu bringen. Wichtig ist dabei natürlich auch, dass die Einrichtung zum jeweiligen Unternehmen passt. Immerhin möchte man seine Firma beim Besuch von Gästen oder Kunden doch ideal repräsentieren.

Büroteam Armbrust

Dabei kommt es vor allem auf drei Dinge an: den Schreibtisch, den Bildschirm und die Beleuchtung. Bei ersterem gilt, dass er auf jeden Fall höhenverstellbar sein sollte. Denn nur so kann er individuell für eine gerade Sitzposition der Mitarbeiter eingerichtet werden. Notfalls kann man die Sitzposition auch durch die richtige Höhe des Schreibtischstuhles erzeugen. Optimal sind jedoch Schreibtische, die sich bei Bedarf auch in einen Stehschreibtisch umwandeln lassen. Durch das freie Variieren der Angestellten zwischen Sitzen und Stehen kann das Risiko von Verspannungen vermindert werden.

Wichtig ist auch das Arbeitsgerät: Der PC. Dass es nicht sonderlich gesund ist, den ganzen Tag auf einen Bildschirm zu schauen, ist kein Geheimnis. Bildschirme überfordern die Augen, da man zu lange auf eine einzige Fläche fokussiert ist. Was dem natürlichen Sehverhalten des Menschen widerspricht. Helfen kann es schon einmal, wenn man hochwertige Bildschirme besorgt. Eine hohe Auflösung schont die Augen. Zudem sollte der Abstand zum Bildschirm eine Armlänge betragen und die Oberkante maximal auf Augenhöhe sein, die Ausrichtung sollte quer zu den Fenstern erfolgen, um Spiegelungen möglichst zu vermeiden.

Apropos Licht: Der dritte essenzielle Punkt bei der Einrichtung ist die Beleuchtung. Hier gilt: Je mehr Tageslicht, desto besser. So lassen sich Konzentration und Leistungsfähigkeit auf natürlichem Wege steigern. Ist dies aufgrund der Gegebenheiten in den Büroräumen nicht umsetzbar, können helle Fußböden und Wände einen ähnlichen Effekt erzeugen. Wie bei allem, ist es aber wichtig, nicht zu übertreiben. Denn wenn der Helligkeitsunterschied zwischen Arbeitsplatz und Umfeld zu groß ist, kann sich das wiederum negativ auf die Konzentration auswirken.

Man sieht also: Möchte man als Chef seinen Mitarbeitern und auch sich selbst optimale Arbeitsbedingungen schaffen, gilt es viel zu beachten. Das Büroteam Armbrust versteht es bestens, genau dabei zu unterstützen und individuelle Lösungen für jeden Betrieb zu schaffen.



Das richtige Mobiliar ist besonders wichtig für die perfekte Arbeitsatmospäre



Das Büroteam bietet umfassende Business-Lösungen aus einer Hand

BÜROTEAM ARMBRUST

Druck-Lösungen
EDV-Lösungen
Kassen-Lösungen
Büromöbel: Beratung, Planung, Vertrieb und Montage

Paulweg 2
8434 Tillmitsch
Tel.: +43 3452- 71 0 17
E-Mail: office@btl.at
Mehr Infos unter: btl.at

Büroteam Armbrust

Ein StroMann für gute Verbindungen

Dass StroMann Lahmer kein „H“ in seinem Job hat, hängt damit zusammen, dass der leidenschaftliche Renn-Motorrad-Fahrer auch geschäftlich jede Kurve sicher nimmt. Wer glaubt, es gibt keine guten Elektriker mehr: Lahmer und sein Unternehmen beweisen täglich das Gegenteil. Auch bei allen Umbauten im neuen Büro der MG Mediengruppe.

TEXT: Larissa Bilovits



Herbert Lahmer ist ständig unter Strom. Ob auf dem Motorrad oder in seinem Schauraum in der Gersthofer Straße 75-77

Elektro Lahmer

Der Mann ist schnell unterwegs. Herbert Lahmer, passionierter Motorrad-Rennfahrer, ist auch in Sachen Elektrik-Lösungen ein fantastischer Kurven-Fahrer. Ein wahrer Luxus-Elektriker, der trotzdem am Boden geblieben ist. Wenn das jemand ganz genau weiß, dann sind das wir von der MG Mediengruppe. Erst nachdem die Bauarbeiten für unser neues Büro beendet waren, stellte sich zu unserem Entsetzen heraus, dass die Leerverrohrung, die unter dem Fußboden verläuft, zu dünn für eine Cat 7-Verkabelung war. In solchen Momenten bricht kurz Panik aus. Da kannst du das neue Büro wieder zurückgeben. Denn ohne Cat 7, ohne schnelle Internetverbindung, bist du als modernes Medienunternehmen vollkommen verloren. Doch Lahmer löst dieses Problem. Schnell und effizient. So wie jedes andere Problem, mit dem wir ihn betraut haben. Ein Wahnsinn, der Typ: Nach intensiver Suche fand er passende Spezial Cat 7-Kabel (die auch nicht viel teurer als die dicken waren) und schaffte es tatsächlich, alles einzufädeln. Und uns fiel der berühmte mächtige Stein vom Herzen.

Herbert Lahmer hat seine Leidenschaft zu seinem Beruf gemacht: „Ich war schon als Kind fasziniert, dass das Licht angeht. Bloß, weil man auf einen kleinen Knopf drückt." Heute hat er ein Unternehmen mit vier Mitarbeitern, einen Kundenstamm, der sich sehen lassen kann, und löst – mit viel Verve und Energie – täglich die Probleme, die auf ihn hereinprasseln. Siehe oben. Doch wie hat der Elektriker seinen Weg gemacht?



Wie bringt man eine historische Leuchte in der Mitte eines Raumes an, ohne die Decke zu zerstören: Herbert Lahmer schafft das Unmögliche im neuen Verlagsdomizil der MG Mediengruppe

Ein langer Weg

Nachdem er seine Lehre mit Bravour abgeschlossen hatte, startete Lahmer seine Karriere bei einem anderen Unternehmen in der Branche. Private Veränderungen brachten ihn schließlich dazu, auch beruflich neue Wege einzuschlagen: Nach der Geburt seines ersten Kindes wollte er sich geschäftlich weiterentwickeln. Spielte mit dem Gedanken, sich selbstständig zu machen. Vor allem, um seiner Familie finanziell mehr bieten zu können. Aber auch, um seine zweite große Leidenschaft, das Motorradfahren – und zwar als Rennfahrer im Supermoto – zu finanzieren. Letzteres legte er zur damaligen Zeit dann aber zunächst doch auf Eis. Zu groß schien ihm das Risiko für einen frischgebackenen Vater.
Gesagt, getan. Und so fackelte Lahner nicht lange. In seiner Freizeit besuchte er die Abendschule, um sich optimal auf die Selbständigkeit vorzubereiten.
Und in dieser Zeit kam ihm schon die erste Idee: ein 24-Stunden-Service. Bei dem er auch nachts oder am Wochenende persönlich aushalf, wenn ein Störungsfall auftrat. Tagsüber hat er ganz normal geabreitet. „Ich habe 17 bis 18 Stunden am Tag gearbeitet. Jahrelang!", erinnert sich Lahmer, der zur damaligen Zeit bereits Vater von zwei Kindern war, zurück. Mit dem dadurch verdienten Geld gründete er schließlich im Jahr 1991 seine Firma Elektro Lahmer, die er bis heute betreibt. Ein Kredit kam für den Elektriker nie in Frage. „Ich habe mit Null angefangen und habe mir das alles selbst erarbeitet. Ganz ohne Schulden. Darauf bin ich stolz."

Wie der Vater, so der Sohn

Es habe einige Zeit gedauert, bis sich die richtige Firmenstruktur herauskristallisierte. Doch heute läuft das Werk wie am Schnürchen. Mit vier Mitarbeitern schupft Lahmer sein Unternehmen. Einer davon ist sein Sohn Ing. Bernhard Lahmer, der nach dem Abschluss einer Höheren Technischen Lehranstalt und einigen Praxisjahren seit vielen Jahren im Elektrounternehmen seines Vaters mitanpackt. Das umfangreiche Wissen seines Sohnes sieht Herbert Lahmer auch als entscheidende Würze im Erfolgsrezept der Firma. Denn so treffen jahrzehntelange Berufserfahrung und detailliertes Fachwissen in einer Firma aufeinander und sorgen

Elektro Lahmer



Elektro Lahmer sucht aktuell dringend kompetente Verstärkung für sein Team aus engagierten Mitarbeitern

LEISTUNGSSPEKTRUM

- **Elektroinstallationen**:
  - Neuinstallationen
  - Verteilererneuerungen
  - Installation von Sicherungskästen, Wohnungsverteilern, Stiegenhausverteilern, Stockwerksverteilern, Hausanschlusskästen uvm.
  - Renovierung und Instandsetzung von Altanlagen
  - Adaptierung und Erweiterung bestehender Anlagen
  - Zählererweiterungen
  - Leitungsverlegungen
  - Wohnungszuleitungen und Gebäudezuleitungen
  - Steigleitungserneuerungen
  - Stiegenhausbeleuchtungen
  - Kellerbeleuchtungen
  - Gegensprechanlagen
  - Videosprechanlagen
  - Netzwerkverkabelungen
  - Alarmanlagenverkabelungen
  - Nachtspeicheranlagen
  - Schwimmbadsteuerungen
  - Torantriebssteuerungen
  - Thermenverriegelungen
  - u.v.m

• Störungsdienst

- **Montage:**
  - Lampen und Leuchten
  - Schalter und Steckdosen
  - Heizstrahler und Klimageräte
  - Großgeräte wie u.a. Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner, Thermen u.v.m.
- **Elektromobilität**: Planung und Installation von Ladestationen u.v.m.
- **Elektrobefunde** (privat und gewerblich)
- **Verkauf**: sämtliche Elektrogeräte und Zubehör, von der Batterie bis zum Kühlschrank

für die bestmöglichen individuellen Lösungen.

Alles, was das (Elektro-)Herz begehrt

In den 32 Jahren seit der Firmengründung hat Lahmer sein Portfolio jedenfalls ordentlich ausgebaut. Neben dem Störungsdienst, den er nach wie vor betreibt, umfasst der Bereich der Elektroinstallationen mittlerweile zahlreiche Services, von kleineren Arbeiten wie der Installation einer Deckenleuchte bis hin zur Planung und Installation der Elektronik ganzer Häuser oder Büroräume. Mit seinem Angebot ist er auch ordentlich auf Achse. Seine Kunden profitieren schließlich nicht nur von seiner Kompetenz, sondern auch von seinem umfassenden Service.
Auch die Renovierung und Instandsetzung von Altanlagen, die Adaptierung und Erweiterung bestehender Anlagen, Zählererweiterungen, Leitungsverlegungen, Wohnungszuleitungen und Gebäudezuleitungen, Steigleitungserneuerungen, Stiegenhausbeleuchtungen, Kellerbeleuchtungen, Gegensprechanlagen, Videosprechanlagen, Netzwerkverkabelungen, Alarmanlagenverkabelungen, Nachtspeicheranlagen, Schwimmbadsteuerungen, Torantriebssteuerungen, Thermenverriegelungen und noch zahlreiche weitere Arbeiten führt Elektro Lahmer gerne durch. Zudem kann man die Firma mit der Montage von Lampen und Leuchten, Schaltern und Steckdosen, aber etwa auch Großgeräten wie Geschirrspülern oder Waschmaschinen beauftragen. Neben der Ausstellung von Elektrobefunden, sowohl für private Haushalte als auch für Gewerbe, ist Elektro Lahmer auch Spezialist im Bereich Elektromobilität. So helfen Lahmer und sein Team unter anderem bei der Planung und Installation von Ladestationen für Elektro-Autos. Wer Elektronik aller Art sucht, ist im Schauraum im 18. Wiener Gemeindebezirk in der Gersthofer Straße 75-77 richtig. Dort werden Elektrogeräte aller Art, von Kaffeemaschinen über Mixer bis hin zu Kühlschränken, angeboten. Herbert Lahmer und sein kompetentes Team

Elektro Lahmer

beraten ihre Kunden dort, aber auch gerne in den eigenen vier Wänden, persönlich und individuell.

Von Luxusjuwelier bis Fußballplatz

Kein Wunder daher, dass Lahmer ein gefragter Mann ist. Neben einer ganzen Reihe von Privatkunden greifen auch Unternehmen gerne auf sein Know-how zurück. So kümmert sich Elektro Lahmer beispielsweise um die beiden Wiener Geschäftslokale der Firma Frey Wille, die hochwertigen Schmuck herstellt und international beste Reputation genießt.Zuständig ist der Betrieb jedoch auch für die Produktion und den Hauptsitz der Firma in Wien. Auch für den Wiener Fußball Verband ist der Elektriker tätig und sorgt dafür, dass die Spiele vor wie auch hinter den Kulissen problemlos über die Bühne – oder eher das Fußballfeld – gehen. Zudem nehmen zahlreiche Botschaften in Wien die Dienste von Lahmer in Anspruch, ebenso wie etwa zahlreiche Hausverwaltungen, Ordinationen sowie die Erzdieziöse Wien und auch deren denkmalgeschützte Gebäude oder das Architekturbüro Egyed & Partner. Und das ist nur ein kleiner Auszug aus der umfangreichen Kundenliste.

Akuter Fachkräftemangel

Kein Wunder daher, dass Lahmer noch den einen oder anderen Mitarbeiter brauchen könnte. Doch auch bei ihm lautet die Frage: Woher nehmen, wenn nicht stehlen? Kurz: Der Fachkräftemangel macht auch ihm zu schaffen. „Es ist gar nicht so einfach, die passenden Fachkräfte zu finden“, erklärt Lahmer, „wir suchen händeringend nach qualifizierten Leuten, die gut und sauber arbeiten, pünktlich und sozial kompetent im Umgang mit Menschen sind, und allgemein eine gute Arbeitsmoral haben.“ Interessierte können sich bei Lahmer telefonisch unter +43 1 470 45 25 melden oder ihre Bewerbungsunterlagen direkt an info@elektro-lahmer.at senden.



Ing. Bernhard Lahmer ist der Stolz seines Vaters: Mit seinem technischen, umfassenden Fachwissen können heikle Kundenprobleme gelöst werden



Beratung vor Ort, unter anderem von Gudrun Lahmer, technisches Fachwissen und Produkt-Knowhow prägen den Standard bei Elektro Lahmer

ELEKTRO LAHMER

Gersthofer Straße 75-77
1180 Wien

Tel.: +43 1 470 45 25
E-Mail: info@elektro-lahmer.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag: 9 bis 18 Uhr
Freitag: 9 bis 13 Uhr

Notdienst: 0664 838 44 88

www.elektro-lahmer.at

Elektro Lahmer

Gut geschützt in jeder Lebenslage

Kompetent, verlässlich, partnerschaftlich: Die Grazer Wechselseitige Versicherung AG ist der richtige Partner, wenn es darum geht, Risiken vorzubeugen. Nicht umsonst ist sie die meistempfohlene Versicherung Österreichs.



Grazer Wechselseitige Versicherung AG Vorstandsdirektor Georg Schneider nahm den Recommender Award in der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ in Empfang

Was im Leben zählt, ist Vertrauen. Viele Menschen wenden sich daher an ihre Freunde, wenn es darum geht, nützliche Tipps zu erhalten. Was die Wahl der richtigen Versicherung betrifft, empfehlen sie am liebsten die Grazer Wechselseitige Versicherung AG. Schließlich bauen auch sie auf Vertrauen. Für die richtige Vorsorge finden Sie in der GRAWE den vertrauensvollen Partner, der Ihnen bei Problemen im Leben unter die Arme greift.

Das zeigt nicht zuletzt der Recommender Award. Bereits zum 11. Mal nahm die Versicherung die Auszeichnung als Sieger in der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ in Empfang.

Insgesamt feiert die Grazer Wechselseitige Versicherung AG damit schon zum 16. Mal innerhalb von 17 Jahren diesen großen Erfolg. Doch nicht nur über den wiederholten Sieg in der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ darf sich das Unternehmen freuen: Zusätzlich wurde man auch mit dem Gütesiegel „Exzellente Kundenorientierung“ versehen.

Der Preis ist zugleich die Bestätigung, dass sich die Produkte der Grazer Wechselseitigen Versicherung AG perfekt an die Bedürfnisse ihrer Kundinnen und Kunden anpassen. Für jede Lebenslage hält die Grazer Wechselseitige Versicherung AG die richtige Lösung bereit. Nicht zuletzt deshalb wird die Versicherung auch gerne weiterempfohlen. Das Gütesiegel „Exzellente Kundenorientierung“ spricht für das hervorragende Service der GRAWE und all ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Somit sind wir uns sicher: Auf Empfehlungen zu hören, lohnt sich durchaus.

Unabhängige Branchenstudie: Der Recommender Award

Mit dem Recommender Award wurden all jene Institute ausgezeichnet, die im Rahmen einer Befragung im ersten Quartal 2023 die höchste Quote an Weiterempfehlungen in der jeweiligen Kategorie verzeichnen konnten. Hierzu werden in Österreich rund 8.000 Kundinnen und Kunden von Banken und Versicherungen in allen Altersstufen interviewt. Insgesamt waren zuletzt 26 national bzw. regional tätige Versicherungen in der Wertung, darunter sämtliche namhafte österreichische Institute.

Die Studie bildet anhand des „Net Promoter Scores“ (NPS), entwickelt vom US-amerikanischen Unternehmensbera-

GRAWE

ter F. F. Reichheld, die Kundenzufriedenheit ab. Abhängig davon werden die Sieger in den unterschiedlichen Kategorien ermittelt und die FMVÖ-Recommender-Gütesiegel für „exzellente“, „hervorragende“ oder „sehr gute“ Kundenorientierung vergeben.
Die Kundenbefragung wird vom Marktforschungsinstitut Telemark Marketing durchgeführt. Der Recommender ist Teil einer umfassenden Finanzbranchenstudie, welche vom unabhängigen Finanz-Marketing Verband Österreich (FMVÖ) in Auftrag gegeben wurde.

Vorsorge für alle Lebenslagen

Jeder kennt das Sprichwort: „Vorsorge ist besser als Nachsorge.“ Ein Thema, das aktueller denn je erscheint. Eine ausreichende Pension, eine finanzielle Absicherung der Familie oder eine gewinnbringende Geldanlage ermöglichen es, sich spezielle Wünsche erfüllen zu können. Umso wichtiger ist es, dass Kundinnen und Kunden langfristig einen zuverlässigen Partner an ihrer Seite haben.
Jeder Mensch wünscht sich Sicherheit in seinem Leben. Mit dem Mittel der Vorsorge kann jeder für sich selbst, zumindest in finanzieller Hinsicht, eine individuelle Absicherung schaffen. Das Angebot ist groß. Neben der klassischen Lebensversicherung mit Garantiezins stehen noch weitaus mehr Möglichkeiten zur Verfügung. Hierzu zählt etwa die fondsgebundene Lebensversicherung, die großen Gestaltungsspielraum durch eine Veranlagung in mehreren Phasen und flexible Entnahmemöglichkeiten bietet. Oder die Risikovorsorge gegen Erwerbs-, Arbeits- oder Berufsunfähigkeit.

Einer für Alles

Die Grazer Wechselseitige Versicherung AG bietet ihren Kundinnen und Kunden durch die individuelle Auswahl an Vorsorgelösungen Sicherheit und Rentabilität. Neben **GRAWE KLASSIK**, der klassischen Lebensversicherung mit Garantiezins über die gesamte Laufzeit und KESt-Befreiung, ist auch die fondsgebundene Lebensversicherung **GRAWE FONDSFLEX© PENSION** eine ertragsoptimierende Möglichkeit. Sie umfasst eine Veranlagung in drei Phasen mit flexiblen Entnahmemöglichkeiten. Diese Form der Altersvorsorge ist durch das eingebaute Fondsmanagement gegen Schwankungen abgesichert und daher optimal geeignet, um die Pensionslücke zu schließen.



Richtig vorsorgen für eine unbeschwerte Pension: Etwa mit der gegen Schwankungen abgesicherten GRAWE Fondsflex© Pension

Zukunfts-Risiken

Auf dem Gebiet der Risikovorsorge ist neben der klassischen Ablebensvorsorge vor allem **GRAWE LIFEPROTECT** ein Vorreiter.
Damit schützen Sie sich vor den finanziellen Folgen, wenn Sie von heute auf morgen Ihren Beruf nicht mehr ausüben können – denn statistisch ist beinahe jeder Vierte irgendwann in seinem Leben davon betroffen.

Jetzt von Vorsorge profitieren!

Neuabschlüsse bis Dezember 2023 lohnen sich besonders:
Bei Abschluss einer GRAWE Lebensversicherung bis 31.12.2023 erhalten Kundinnen und Kunden eine Kfz-Vignette für das Jahr 2024 geschenkt.*

Nähere Informationen erhalten Sie in GRAWE Kundencentern und bei GRAWE Kundenberaterinnen und Kundenberatern oder auf www.grawe.at/vorsorge.

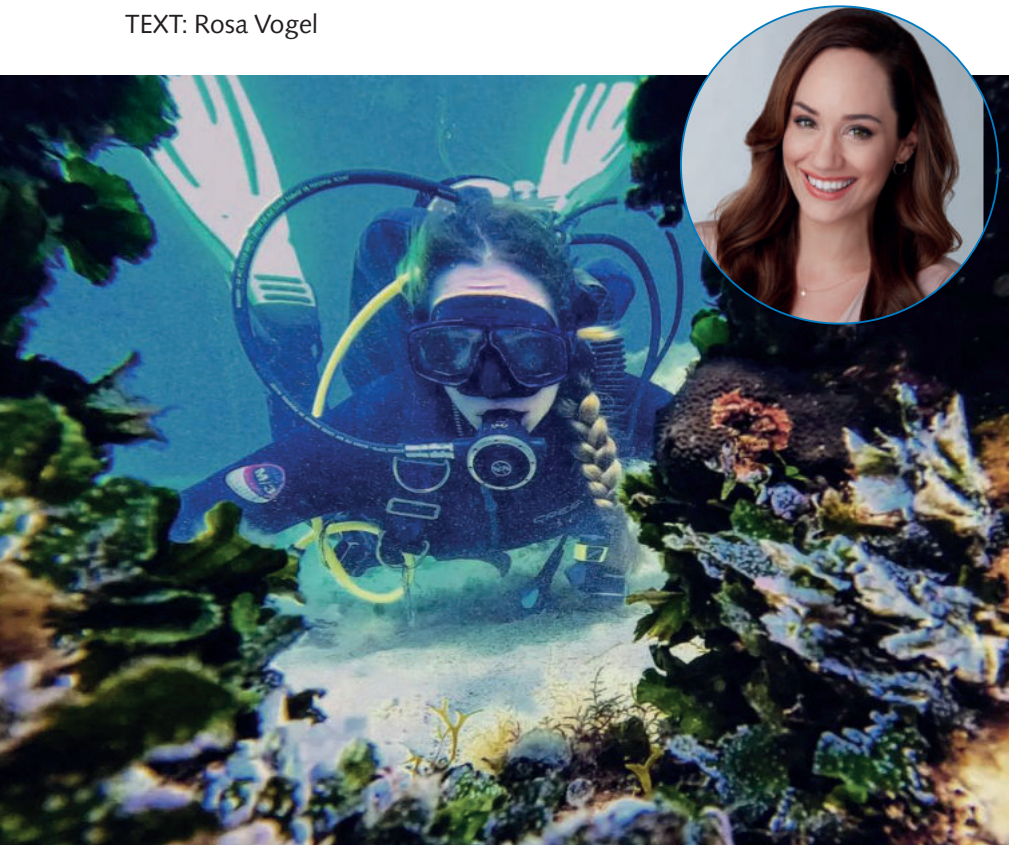
* Aktion unterliegt besonderen Bedingungen, gültig für Neuabschlüsse von Oktober bis Dezember 2023. Nähere Infos bei Ihrem(r) Kundenberater(in), in Ihrem Kundencenter oder unter 0316/8037-6222. Die Vignetteneinnahmen werden ausschließlich in das österreichische Autobahnen- und Schnellstraßennetz investiert.

GRAWE

Unter-Wasser-Welten

Die Tiefsee gilt als das letzte große Geheimnis der Menschheit. Taucher sind auf der Suche nach bunten, schillernden Unterwasserwelten. Neugier und Forschergeist treiben sie hunderte Meter tief in eine Sphäre, die erst zu 20 Prozent erforscht ist. Tauchen Sie mit uns ein in die Top 10 der schönsten Tauchplätze.

TEXT: Rosa Vogel



Österreich ist voll von leidenschaftlichen Tauchern. Im Bild: Sasa Schwarzjirg

332,35 Meter beträgt der Weltrekord im Gerätetauchen. In dieser Tiefe muss ein spezielles Gasgemisch eingeatmet werden. Normale Luft wäre hier tödlich. Druckanzüge, die wie metallische Rüstungen aussehen, ermöglichen es dem Menschen, bis zu 450 Meter tief zu tauchen. Aber bleiben wir beim Tauchen, das als Hobby betrieben wird. Wahrscheinlich sind Sie Taucher, weil Sie den Unterwassersport aus folgenden Gründen lieben: wegen der Schwerelosigkeit und der Freiheit, wegen der Natur und der Artenvielfalt, wegen des belebenden Körpergefühls, dieser Mischung aus Atmung und Bewegung, aus Anspannung und Entspannung. All das ist es wohl, was Sie dazu bringt, sich Neoprenanzug und Flossen überzuziehen, eine Metallflasche auf den Rücken zu schnallen, einmal kräftig in die Tauchermaske zu spucken – damit sie nicht beschlägt – und dann abzutauchen.
Endlich lässt man den Lärm der Welt über der Wasseroberfläche hinter sich und sinkt – völlig entschleunigt – hinab in eine Welt, die den meisten von uns verborgen bleibt. Bei jedem Tauchgang stehen die Uhren für einen Moment still. Hier unten, so scheint es, herrscht eine andere Zeit. „Die Menschenwelt das ist Chaos“, heißt es in einem Lied aus dem Walt Disney-Klassiker „Arielle, die Meerjungfrau“. Die Distanz zum Geschehen über Wasser beschreibt auch der Meeresbiologe und Forschungstaucher Uli Kunz als angenehme Erfahrung: „Je weiter ich von der Zivilisation weg bin, desto besser gefällt es mir.“ Erfreulich ist auch die Wirkung, die das Tauchen auf den Körper hat: Beim Tauchen verbrennt der Körper mehr Kalorien pro Minute als bei vielen anderen Aktivitäten. Im Durchschnitt verbrauchen Taucher bis zu 600 Kalorien pro Stunde. Das liegt vor allem am Wärmeverlust unter Wasser und an der großen Anstrengung des Körpers, seine Temperatur zu halten. Auch Content Manager Rainer Gregor Eckharter ist dem „Tiefenrausch“ verfallen: „Dieses Gefühl der Schwerelosigkeit ... das ist einfach entspannend.“ Im Jahr 2010 entdeckt Eckharter das Tauchen für sich. Geschnorchelt ist er zwar schon immer, aber erst ein Tauch-Schnupperkurs zieht ihn in den magischen Bann der Tiefen. Er beschließt, die Unterwasserwelt zu seiner zweiten Heimat zu machen. Mittlerweile ist er sogar schon „Dive Master“ – also zertifizierter Taucher mit Erfahrung. Einem „Master“ ist es erlaubt, bis auf eine Tiefe von maximal 30 Metern zu gehen. Wo er seinen Kopf unters Wasser steckt, ist dem ehemaligen Szene-Fotografen einerlei. Meer oder Süßwasser – ihm ist alles Recht. Denn dort ist er einfach in seinem Element. „Was mir aber besonders gut gefällt, das ist Altmetall im Wasser,“ schmunzelt

privat; alexandre@alexandreweinberger.com



er. "Wracktauchen ist einfach irrsinnig spannend. Wenn sich vor dir in 20 bis 30 Meter Tiefe plötzlich Umrisse eines gesunkenen Kriegsschiffes auftun…das ist schon überwältigend. Ein erhabenes Gefühl." Dass Wracktauchen mitunter sehr gefährlich werden kann, ist sich der erfahrene Taucher bewusst. „Wenn du in so ein Wrack hineintauchst, dann hast du natürlich eine geschlossene Oberfläche über dir. Wenn da was passieren sollte, kann es schon brenzlig werden. Denn von dort muss man erst einmal wieder hinausschwimmen, bevor man wieder auftauchen kann. Der Nervenkitzel ist bestimmt auch ein Faktor, der mich am Tauchen reizt." Alleine geht Eckharter allerdings nie unter Wasser. „Man geht immer gemeinsam mit einem Buddy auf Tour", so die goldene Regel.

Seine Lieblingstauchdomizile sind Thailand, Ägypten und Kroatien. Bei Letzteren liegen zahlreiche gesunkene Kriegsschiffe bereit, um ausgekundschaftet zu werden. Fragt man den Sporttaucher nach seinem schönsten Taucherlebnis, erzählt er aber nicht von einem gesunkenen Kriegsdampfer, sondern von der einzigartigen Begegnung mit einem gepanzerten Meeresbewohner: „Wir waren bei Lignano tauchen. Dort erwartest du dir eigentlich, nichts großartigeres zu sehen als ein paar Seesterne und Fische. Aber plötzlich schwimmt uns auf 18m Tiefe eine Riesenmeeresschildkröte mit 1m Durchmesser seelenruhig entgegen. Das war einfach atemberaubend," schwärmt Eckharter über diesen ganz speziellen Augenblick. Es ist eine Erinnerung, die den Taucher wehmütig stimmt, denn seit einer Knie-OP vor zwei Jahren hat er bislang noch keine Tauchfreigabe erhalten. Aber er bleibt natürlich dran, damit er bald wieder auf Tauchstation gehen kann.



Tauchen – Auf Tuchfühlung mit Unterwasserbewohnern.

Ausflug in den „Weltraum des kleinen Mannes"

Tauchen kann man übrigens auch gut in Österreich. Und das, obwohl wir bekanntlich keinen Zugang zum Meer haben. Aber unsere herrlich glitzernden Alpenseen locken viele Taucher an, zumal sie zu den saubersten in Europa gehören. Aber natürlich zieht es viele in die Ferne. Wo kann man die unbekannte Welt der Ozeane mit ihrem empfindlichen Ökosystem am besten entdecken und die Schönheit der Meere genießen? Halten Sie Ihre Sauerstoffflasche bereit, denn diese Top 10 der schönsten Tauchplätze der Welt werden Ihnen den Atem rauben.



Tauchen mit Tigerhaien: Das Tiger Beach Tauchrevier auf den Bahamas bietet ein besonders Taucherlebnis.

1. Nomen est Omen: Der Tiger Beach – Grand Bahama Island, Bahamas

Am Tiger Beach tummeln sich, wie der Name schon sagt, Tigerhaie. Eine Haiart der Superlative. Sie können mehr als sieben Meter lang und über drei Tonnen schwer werden. Dabei sind die Weibchen größer als ihre männlichen Artgenossen. Beim Tauchen mit den Raubtieren soll es aber nicht um den Nervenkitzel gehen – sind sie doch als „Killermaschinen" verschrien. Mit dem richtigen Anbieter auf Tauchgang, erfährt man nicht nur einiges über die Lebensweise der imposanten Meeresbewohner. Man lernt auch, ihre Körpersprache zu verstehen und mit ihnen zu kommunizieren. Ebenso begegnet man am Tiger Beach Hammerhaien, Weißspitzen-Hochseehaien und Riffhaien sowie Ammenhaien, Zitronenhaien und Karibischen Riffhaien.

Beste Tauchzeit: Oktober bis Jänner



Korallen soweit das Auge reicht: Cape Kri gilt als eines der besten Riffe der Welt.

2. Artenvielfalt pur: Cape Kri – Raja Ampat, Indonesien

Indonesien ist mit Bali, Lombok & Co.



Pixabay, Matthew Meier, radius_images

nicht nur für traumhafte Inseln mit weißen Sandstränden bekannt. Auch die Unterwasserlandschaft zählt zu den schönsten der Welt. Ein absolutes Mekka für Taucher ist Raja Ampat in Westneuguinea. Mit 13.000 Fisch- und 550 Korallenarten beherbergen die Riffe so viele Lebewesen wie nirgendwo sonst. Selbst das Great Barrier Reef in Australien kann da nicht mithalten. Cape Kri gilt als eines der besten Riffe der Welt. Raja Ampat scheint heutzutage auf der Bucket List jedes Tauchers zu stehen. Die Tauchbedingungen sind hier für alle Erfahrungsstufen geeignet.
Beste Tauchzeit: Oktober bis April

3. Genuss für Wrackfreunde: SS Thistlegorm – Ras Mohammed, Ägypten



Wracktauchen: Das britische Frachtschiff „SS Thistlegorm" ist im Jahr 1941 im Roten Meer versenkt worden.

Das weltweit beste Wrack zum Tauchen, die SS Thistlegorm, liegt im nördlichen Teil des Roten Meeres. Als beliebter Tagesausflugs- und Tauchsafari-Stopp ist sie von Sharm El-Sheikh aus leicht zu erreichen. Das Wrack selbst war ein britisches Transportschiff mit einer Länge von 128 Metern. Es sollte während des Zweiten Weltkriegs Alliierte mit militärischer Ausrüstung unterstützen. Eines Nachts entdeckte die deutsche Luftwaffe das Schiff.
Die abgeworfenen Bomben trafen nicht nur die „SS Thistlegorm", sondern auch Munition, die daraufhin explodierte. So sank das Schiff 1941. Heute ist es ein Fenster in die Geschichte, durch das man alte Lastwagen, Jeeps, Motorräder, Panzer und sogar eine Lokomotive sehen kann. Das Frachtschiff liegt 30 Meter tief im Wasser. Der tiefste Punkt stellt die Schiffsschraube mit etwa 32 Metern Tiefe dar. Seien Sie vor den Strömungen gewarnt: Sie können hier recht stark sein und Ihren Tauchgang erschweren. Als künstliches Riff bietet das Wrack eine Vielfalt an Fischen. Schulen von Barrakudas oder große Thunfische und Schnapper sind hier keine Seltenheit.
Beste Tauchzeit: März bis Mai, September bis November

4. Ballett der Mantarochen: Manta-Nachttauchgang – Kona, Hawaii



Einer der unglaublichsten Tauchgänge auf dem Planeten: Der Nachttauchgang mit Mantarochen auf Hawaii.

Der berühmte Manta Ray Nachttauchgang ist einer der unglaublichsten Tauchgänge auf dem Planeten. Das Schwimmen mit diesen wunderschönen Tieren ist ein einmaliges Erlebnis. Die Mantastrahlen werden vom Plankton angezogen, das sie durch Schwimmen mit ihren riesigen Öffnungen aus dem Wasser herausfiltern. Sie erleben die Tiere hautnah und fühlen sich als Teil der Manta-Crew. Direkt vor der Küste von Kona befindet sich ein künstlich beleuchtetes Gebiet, in dem Taucher zu den sandigen Beobachtungsplätzen hinabsteigen können. Wenn das Licht Plankton anlockt, kommen Mantas, um sich ein Festmahl zu gönnen.
Beste Tauchzeit: April bis Oktober

5. Tauchgang für Erfahrene: Blue Corner – Ngwemelis-Inseln, Palau



Für Erfahrene: am Tauchspot Blue Corner kann die Strömung recht stark werden und auch plötzlich die Richtung ändern.

„Blue Corner" liegt südwestlich von Palaus Hauptstadt Koror und gilt als der schönste Tauchplatz der Region. Vielfach wurde er auch schon als einer der besten Tauchplätze der Welt bezeichnet. Die teilweise starken Strömungen bringen Mikroorganismen aus den Tiefen des offenen Meeres an das Riff. Diese bilden die Grundlage der Nahrungskette für alle Bewohner und Besucher dieses fantastischen Tauchplatzes und locken neben den Riffbewohnern auch Großfische aus dem offenen Meer hierher. Obwohl der Tauchgang aufgrund der riesigen Fischschwärme zu jeder Zeit toll ist, zeigt sich der Tauchplatz von seiner besten Seite, gerade wenn die Strömung stark ist. Taucher verwenden Riffhaken, um sich vorsichtig an der Wand zu befestigen. Sie beobachten Mantas, Weißspitzen- und Grauhaie.Schulen von Barrakudas und Stachelmakrelen finden sich hier ebenso ein wie Thunfische, Marlins oder auch große Gruppen von Schnappern und Falterfischen. Die starken Strömungen machen diesen Tauchplatz sehr anspruchsvoll. Anfänger sollten noch etwas Übung einlegen, bevor sie hier tauchen. Wenn Sie schon erfahren sind, dann ist Blue Corner ein unvergessliches Taucherlebnis.
Beste Tauchzeit: November bis Mai



diveproliveaboard, tripadvisor, fishnfins

Volle Aufmerksamkeit für Ihre Marke.

Wir platzieren Ihre Werbebotschaft zur richtigen Zeit am richtigen Ort.



CROSS VERMARKTEN.

ip.at

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

IP

RTL

RTL ZWEI

sport1

sky

R9

KRWONE TV

influence vision

ZUGKRAFT

aeneasmedia

monitor werbung

6. Der „kleine Engel“: Cenote Angelita – Tulum, Mexiko



Einfach faszinierend: Cenote Angelita - einer der unglaublichsten Tauchgänge der Welt.

Der faszinierende Unterwasserfluss liegt auf der mexikanischen Halbinsel Yucatán. Seinen Namen „Angelita“, zu Deutsch „kleiner Engel“, trägt dieser magische Ort, der nur 15 Autominuten von Tulum in Mexiko entfernt liegt, zu Recht.
Eine Cenote ist ein mit Süßwasser gefülltes Loch im Kalkstein, das durch den Einsturz einer Höhlendecke entstanden ist. Der Unterwasserfluss selbst ist also kein echter Fluss, sondern eine Illusion, die durch ein Phänomen entsteht, das als Halokline oder Salzgehaltssprung bezeichnet wird. Wenn Wasser mit unterschiedlichem Salzgehalt, in diesem Fall Salz- und Süßwasser, aufeinandertreffen, vermischen sie sich aufgrund der unterschiedlichen Dichte nicht. Die Höhle, 15 Kilometer südlich von Tulum, fällt direkt 60 Meter steil ab. In der Cenote Angelita gibt es auf den ersten 30 Metern frisches Süßwasser, wo man klare Sicht hat. Danach folgt eine etwa ein bis zwei Meter dicke Schicht aus Hydrogensulfat – eine Art Schwefelschicht. Diese Schicht ist milchig und versperrt den Blick in die Tiefe. Das Höhlensystem ist allerdings nur für erfahrene Taucher mit mindestens 20 Tauchgängen geeignet, da es bis auf 60 Meter hinab geht. Wer diese Voraussetzung erfüllt, wird Zeuge eines unglaublichen Phänomens. Man kann durch Wolken tauchen und sogar Unterwasserbäume mit Blättern am Ufer des „Flusses“ beobachten. Die perfekte Illusion.
Beste Tauchzeit: Mai bis September

7. Naturspektakel in Südafrika: Sardine Run – Agulhas Bank, Südafrika



Naturspektakel: Milliarden von Sardinen laichen in den kühlen Gewässern der Agulhas Bank.

Wenn auf der Südhalbkugel der Winter beginnt, treffen zwei Meeresströmungen – der warme Agulhasstrom und der kalte Benguelastrom – aufeinander und bilden einen schmalen Kaltwasserstreifen. Diesem folgen Abermillionen von Sardinen auf der Suche nach Plankton. Von Mai bis Juli schwimmen die Sardinen die Küste hinauf, um in der Nähe von Durban zu laichen. Unterwegs warten zahlreiche Raubfische darauf, sich an den winzigen Fischen zu laben. Zu den größeren Tieren gehören Delphine, Vögel, Haie und Wale. Tauchen im Sardinengebiet erfordert Geduld, denn die Tauchboote verbringen viele Stunden auf dem kalten Meer auf der Suche nach den so genannten „Köderbällen“. Ist einer dieser „Bälle“ endlich gefunden, springen die Taucher schnell ins Wasser, um die Fressorgie zu beobachten. Der Sardine Run ist zweifellos ein abenteuerlicher Tauchgang, der jedes Jahr Taucher nach Südafrika lockt, welche die Meerestiere fernab der Küste lieben.
Beste Tauchzeit: Mai bis Juli

8. Ein epischer Ort: Bajo Alcyone – Kokos-Insel, Costa Rica



Wo Hammerhaie planschen: Die Kokosinseln, auch Keelingsinseln genannt, sind ein Paradies für Taucher.

Die Kokosinsel, weit vor der Pazifikküste Costa Ricas gelegen, ist nur per Tauchsafari erreichbar, wird aber immer wieder als das weltweit beste Ziel für Hammerhaitauchen genannt. Obwohl die Hammerhaie die meisten Besucher anziehen, gibt es in Bajo Alcyone auch unzählige andere Meeresbewohner zu bewundern. Manta- und Mobularochen sind ebenso anzutreffen wie verschiedene andere Haiarten. Darunter Seidenhaie, Weißspitzenhaie, Schwarzspitzenhaie und Silberspitzenhaie. Der unter dem Namen Bajo Alcyone bekannte Meeresberg erhebt sich bis zu 25 Meter unter die Wasseroberfläche. Das Tauchen kann schwierig sein. Die Taucher steigen auf die Spitze des Seebergs, klemmen sich zwischen die Felsen und beobachten, was über ihnen geschieht. Wer zum ersten Mal in das angenehm warme Wasser eintaucht, versteht schnell, warum viele Reisende die zweitägige Überfahrt auf sich nehmen: hervorragende Sichtweiten, eine unglaubliche Artenvielfalt und der Anblick hunderter umherziehender Bogenstirn-Hammerhaie. Sie alle machen dieses Gebiet nicht umsonst zu einem der schönsten Tauchplätze der Welt.
Beste Tauchzeit: Juni bis November für die meisten Meeresbewohner, Dezember bis Mai für die besten Wasserbedingungen.



rutadecenotes.com, buscabuceo.com, spotmydive

KÖSE
BADKULTUR





Office: Bäckerstr. 3/6A, 1010 Wien
Showroom: Köllnerhofgasse 2, 1010 Wien
Gumpendorferstraße 124+137, 1060 Wien

www.köse.at
Ihr Installateur und Komplettanbieter für Exklusivbäder

01 - 595 29 06



Naturliebhaber: richtige Tauchsportler lieben die Artenvielfalt und sind auch darauf bedacht, diese zu bewahren.

9. Ein Wunderland für Liebhaber: Secret Bay (Mainit Muck) – Anilao, Philippinen



Der beste Tauchplatz auf den Philippinen: Mainit Muck, auch bekannt als Secret Bay.

Der Tauchplatz Mainit Muck, auch Secret Bay genannt, ist wahrscheinlich einer der besten Tauchplätze in Anilao, wenn es darum geht, die erstaunliche Vielfalt an fantastischen kleinen Lebewesen zu entdecken, die hier ihr Zuhause haben. An diesem Tauchplatz können Taucher die Zeit vergessen, während sie kleine Bereiche an der Wand oder am Boden nach bizarren und ungewöhnlichen Kreaturen absuchen. Sie verstecken sich in fast jeder Spalte oder in ihren sandigen Höhlen am Boden. Mit einer maximalen Tiefe von nur 21 Metern hat dieser Tauchplatz bereits in 5 Metern Tiefe so einige Überraschung parat und ist daher auch für Tauchanfänger geeignet. Auch erfahrene Taucher finden Gefallen an diesem Tauchplatz, da die geringe Tiefe und das Fehlen starker Strömungen es erlauben, länger am Grund zu bleiben und ihre Entdeckungen in aller Ruhe zu fotografieren. Dieser Tauchplatz ist auch für Nachttauchgänge geeignet. Mainit Muck ist also ein Muss für jeden Taucher auf den Philippinen.

Beste Tauchzeit: Oktober bis Mai

10.Tauchen zwischen Silfra-Spalte und Thingvellir-Nationalpark, Island



An der Silfra-Spalte im isländischen See Thingvallavatn treffen die nordamerikanische Kontinentalplatte und die eurasische Platte aufeinander.

Auch das Tauchen im Süßwasser kann spannend sein. Die Silfra-Spalte im isländischen Nationalpark Thingvellir ist eine einzigartige Naturschönheit und ein Paradies für Taucher. Denn wer entlang der Silfra-Spalte taucht, taucht zwischen zwei Kontinentalplatten – und zwar genau an dem Riss, der Island auseinandertreibt. Die Silfra-Spalte ist also eine kilometerlange Felsspalte. Sie entsteht durch das Auseinanderdriften der nordamerikanischen und der eurasischen Kontinentalplatte. Im Durchschnitt verbreitert sie sich um etwa einen Zentimeter pro Jahr, manche Experten sprechen sogar von bis zu zwei Zentimetern pro Jahr. Die Silfra-Spalte durchzieht den gesamten Nationalpark Thingvellir im Westen Islands, etwa 40 km östlich von Reykjavik. Da das Wasser das ganze Jahr über nur 2 bis 4 Grad warm ist, ist es sehr klar. Die Sichtweite beträgt bis zu 100 Meter und mehr. Wer dort tauchen möchte, wo das Land der Geysire und Gletscher auseinanderdriftet, sollte allerdings keine Platzangst haben, wenn er in die Spalte zwischen den schwarzen, bemoosten Lavafelsen taucht. Denn der schmale Wasserlauf ist maximal 10 Meter breit. An manchen Stellen ist er sogar so schmal, dass man mit ausgestreckten Armen beide Uferseiten gleichzeitig berühren kann. Das klare Wasser und die ganz besondere Geologie machen die Silfra-Spalte zu einem absoluten Hotspot für Anfänger und Profis aus aller Welt.

Beste Tauchzeit: Juni bis September für die besten Bedingungen; Oktober bis Mai für weniger Andrang.

Eckharter ganz in seinem Element.

Was Eckharter nie vergessen wird? Die Begegnung mit einer Riesenwasserschildkröte. ■



Pixabay, dive.is, Eckharter privat

Das Tor zu den Tiefen

Als die Welt zu den Sternen aufblickte, winkte ein anderes Universum von unten: das glitzernde, tiefblaue Meer. Für Unterwasserforscher gehört eine zuverlässige und robuste Uhr zur unverzichtbaren Ausrüstung.

Taucheruhren hatten oft das Aussehen und Verhalten eines militärischen oder professionellen Werkzeugs. Außerdem waren sie sehr kostspielig. Doch dann kam Urs Eschle. Der Visionär erkannte die Notwendigkeit einer erschwinglichen, zuverlässigen und speziell entwickelten Uhr für die wachsende Gemeinschaft von Unterwasserforschern. Für sein Vorhaben stellte er ein hochkarätiges Team zusammen, dem professionelle Taucher wie die Legende Claude Wesly und der Erfinder des Aqua-Lung, Jacques-Yves Cousteau, angehörten.

Taucher sind aus Sicherheitsgründen auf ihre Uhr angewiesen. Verlässlichkeit hat also höchste Priorität. Daher wollte Eschle eine Uhr entwerfen, die mehr als nur attraktiv, erschwinglich und wasserdicht ist. So begann im Jahr 1964 das Projekt SUB in Zusammenarbeit mit Claude Wesley, einem der ersten beiden Aquanauten der wegweisenden Kontinent I, II und III Tauchmissionen.

Es wäre einfach gewesen, die etablierten Taucheruhren einfach nur zu optimieren. Ein schwarzes Ziffernblatt, kaum zu übersehende Indizes, dicke Leuchtzeiger, eine drehbare Lünette und ein strapazierfähiges Armband. Aber DOXA machte es sich nicht einfach. Jeder Aspekt dessen, was eine echte Taucheruhr ausmacht, wurde so lange akribisch untersucht und analysiert, bis die optimale Lösung gefunden wurde.



Mit der Uhr von Doxa können die Tiefen der Meere mit voller Unterstützung erforscht werden

Die Partnerschaft mit WISA LUX GmbH

In Österreich, Süd- und Osteuropa hat DOXA einen zuverlässigen Partner gefunden, um seine exklusiven Taucheruhren einem anspruchsvollen Publikum zugänglich zu machen. Mit dem österreichischen Generalimporteur WISA LUX GmbH übernimmt ein langjähriger Branchenexperte die Versorgung von Luxusuhrenhändlern in dieser Region.

Die Zusammenarbeit zwischen DOXA und WISA LUX GmbH basiert auf einem gemeinsamen Ziel: die Schaffung eines erstklassigen Händlernetzwerks und nicht zuletzt das Erreichen einer anspruchsvollen Zielgruppe. Die Gründer Nathan Wildpacher und Mag. Gernot Safron haben bereits erfolgreich mit Schweizer und deutschen Uhrenmarken sowie hochwertigem Schmuck eine starke Position in der Branche etabliert. Ihr Hauptquartier in Wien ermöglicht es, Händler effizient zu beliefern.

Mit DOXA Taucheruhren sowie der Unterstützung von WISA LUX GmbH können Sie sicherstellen, dass Sie in der faszinierenden Welt der Unterwasserforschung perfekt ausgestattet sind. Tauchen Sie ein in die Tiefen des Meeres mit der Gewissheit, dass Ihre Uhr nicht nur ein treuer Begleiter ist, sondern auch ein Symbol für Innovation und Qualität. Erleben Sie die Verbindung von Technologie und Abenteuer mit DOXA Taucheruhren - Ihrem vertrauenswürdigen Begleiter. Ab sofort sind die begehrten DOXA Uhren bei WISA LUX erhältlich.

wisalux.shop



Die Uhren sind nicht nur zuverlässig, sondern auch echte Eyecatcher

DOXA / WISA LUX GmbH

Ein Spaziergang durch die Tiefen des Meeres

Wie wäre es mit einem Spaziergang durch den Atlantik? Einer Reise zu den giftigsten und größten Echsen der Welt? Oder einem Dschungelabenteuer mitten in Wien? All das und viel me(e)hr erwartet Sie im Haus des Meeres.



Meeresschildkröten, Haie und viele verschiedene Fischarten können in den großen Aquarien bestaunt werden

Daniel Zupanc



Die Aquarien gibt es in diversen Formen und Größen, um die Meeresbewohner von allen Seiten bewundern zu können

Ein Stückchen Ozean in Wien? Das gibt es tatsächlich. Und zwar im Haus des Meeres. Ursprünglich ein Flakturm aus dem 2. Weltkrieg, hat sich das Haus des Meeres in fast sieben Jahrzehnten zu einem wissenschaftlich geführten Zoo mit über 10.000 Tieren entwickelt. Dort kann man auf elf Stockwerken eine Vielfalt an Tierarten bewundern: Haie, Rochen, Schildkröten zu Wasser und zu Lande, Echsen aller Art, Schlangen, Fische aus Süß- und Salzwasser, Vögel, Flughunde, verschiedene Äffchen, Insekten, und und und…

Ein Ozeanisches Paradies

Neben dem 360-Grad-Haifischbecken, welches die Schönheit der Malediven mit der Skyline der Wiener Innenstadt vereint, verzaubern momentan auch die zuckersüßen Galagos die Besucher. Die Publikumslieblinge sind hier zwei bestimmte Haifischarten: der Weißspitzen- sowie der Schwarzspitzen-Riffhai. Sie teilen sich das Habitat mit verwandten Rochenarten. Aber das ist längst nicht alles. Hier kann man sich von oben bis unten von den majestätischen Riesen des Ozeans umgeben fühlen. Es ist, als würde man mitten im Ozean spazieren! Mit Betreten des Haus des Meeres taucht man in eine andere Welt ein. Da ist zum Beispiel das Brandungsriff mit authentischer Meeresbrandung. Dank eines Halbtunnels ist man quasi „mittendrin“: In der beeindruckenden Meeresbrandung tummeln sich unzählige farbenprächtige, tropische Fische. Auch im traumhaften Korallenriff, welches aus 14 miteinander verbundenen Aquarien besteht, wimmelt es nur so von buntem Leben.

Das Tropenhaus ähnelt wiederum einem echten Dschungel-Abenteuer, denn hier turnen freche Springtamarin-Äffchen nach Herzenslust frei herum. Es ist ein Stück Regenwald mitten in der Stadt. Das hohe Glasdach lässt das Sonnenlicht herein und schafft eine warme, feuchte Umgebung, die den Regenwäldern Asiens, Afrikas und Amerikas nachempfunden ist. Den fünf Meter langen Sunda Gavial namens Adam findet man hingegen im Kroki-Park. Wesentlich kleiner, aber mindestens genauso beeindruckend, sind die Ameisen nebenan, die auf der möglicherweise längsten Ameisenstraße der Welt fleißig ihrer Arbeit nachgehen. Sie verläuft über zwei Stockwerke und ist unglaubliche 70 Meter lang.

Für Jung und Alt

Das „Haus des Meeres“ ist ein Ort des Lernens und Staunens. Es werden Bildungsprogramme für Kinder und Erwachsene gleichermaßen angeboten, um das Verständnis für die Meeresökologie zu fördern und das Bewusstsein für den Schutz der Ozeane zu stärken. Experten stehen immer für Fragen zur Verfügung, um das Wissen der Besucher zu erweitern.

Welche ist die längste Schlange der Welt und welche die giftigste? Warum hat ein Zebrahai Punkte und keine Streifen? Wie lange kann eine Meeresschildkröte die Luft anhalten? Für all diese Schülerfragen hat das Haus des Meeres die perfekte Lösung: Schulklassenführungen durch das ganze Gebäude. Fachleute sind dabei vor Ort, um alle möglichen Fragen zu beantworten und den Kindern die faszinierende Welt der Meere mit

Daniel Zupanc



Im Haus des Meeres gibt es jedoch nicht nur eine einzigartige Meereswelt,...



... sondern auch eine Vielzahl an Reptilien und anderen Säugetieren

all ihren Bewohnern näherzubringen. Sie können echte Haigebisse und andere Objekte befühlen und untersuchen. Wer seinen Geburtstag nicht langweilig in einem Park oder in einem Restaurant feiern will, kann auch einfach das Haus des Meeres als Partylocation wählen. Dann wird gemeinsam mit Haien, Schlangen oder süßen Äffchen gefeiert.

Im Tropenhaus gibt es zurzeit entzückenden Nachwuchs: Im Juli erblickte ein kleines Weißkopfsaki-Baby das Licht der Welt.

Der kleine Affe klammert sich im Moment noch im Fell seiner Mutter fest, in den kommenden Wochen und Monaten wird er dann auf Erkundungstour durch sein neues Zuhause gehen.

Der Aqua Terra Zoo des Haus des Meeres versteht sich als Bildungseinrichtung mit dem Ziel, seine Besucher für biologische Vielfalt zu begeistern und für Natur- und Artenschutz zu sensibilisieren. Zudem werden Umweltbildungs- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Nachzuchtprogramme auf der ganzen Welt unterstützt. Viele der Tierarten, die im Haus des Meeres leben, sind Teil dieser Projekte.

Einzigartige Veranstaltungen

Von speziellen Hai-Fütterungen über spannende Vorträge bis hin zu unterhaltsamen Workshops – es gibt immer etwas Neues zu erleben und zu erfahren. Im Haus des Meeres kann man das ganze Jahr über ein aufregendes Programm mit der ganzen Familie und Freunden erleben. Die einzigartigen Nachtführungen, bei denen man die Geheimnisse der Meeresbewohner bei Nacht erkunden kann, sollte man nicht verpassen. Wer es dann mal lieber langsam und gemütlich angehen will, kann auch einfach Kaffee und Kuchen im Café mit Blick auf das Riffaquarium genießen. Oder durch den wunderschönen Dachgarten mit beeindruckendem Ausblick auf Wien spazieren. So lässt sich ein gemütlicher Nachmittag verbringen.

Ob Meeresschildkröte, Haifisch, Äffchen oder Mini-Känguru, ein Besuch im Haus des Meeres ist immer wieder aufs Neue ein unvergessliches Erlebnis. ■

Daniel Zupanc

Fangfrische Qualität

Tauchen Sie ein in die Welt des exquisiten Geschmacks und entdecken Sie das Fischvierterl am Wiener Naschmarkt – Ihre erste Adresse für fangfrischen Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität.

Ob Sie ein Gourmet sind, der die raffinierte Küche schätzt, oder einfach nur ein Liebhaber von erstklassigem Fisch, bei Fischvierterl sind Sie goldrichtig. Der Ruf für exzellente Produkte und unübertroffenen Service spricht für sich. Frische ist ihr Versprechen. Die Fischabteilung wird dreimal wöchentlich mit frischen Fischen und Meeresfrüchten beliefert. Dank persönlicher Beziehungen zu den Lieferanten kann genau verfolgt werden, woher die Produkte stammen. Das bedeutet garantierte Frische und höchste Qualität. Mit dem strengen Qualitätsmanagement werden zudem regelmäßige Kontrollen gewährleistet, um konstant hohe Standards sicherzustellen.



Fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität

Kulinarische Genüsse im Fischrestaurant

Direkt am Wiener Naschmarkt erwartet Sie ein preisgekröntes Fischrestaurant. Höchste Qualität und Gastfreundschaft stehen hier an erster Stelle. Sowohl die Mittags- als auch die Abendkarte bieten eine Vielfalt von Köstlichkeiten, darunter Steinbutt-Filet, Seeteufel-Medaillons in Soja-Marinade und frische Forelle. Ein wechselndes Menüangebot mit Weinbegleitung rundet den Genuss ab. Das einladende Ambiente mitten im berühmten Geschehen des Naschmarktes sorgt dafür, dass der Besuch zu einer unvergesslichen Erfahrung wird.

Der Wiener Naschmarkt ist nicht nur ein kulinarischer Treffpunkt, sondern auch ein Kulturerlebnis. Mit nur wenigen Schritten kann man hier die ganze Welt bereisen. Von Delikatessen aus dem Mittelmeer über exotische Früchte aus Fernost bis hin zu heimischen Leckerbissen – der Naschmarkt bietet ein kulinarisches Abenteuer für alle Sinne.

Inmitten dieses Schlaraffenlands findet sich das Fischvierterl. Wer den Fisch oder die Meeresfrüchte lieber zu Hause genießt, kann sich an dem Fischstand erfreuen. Eine Fülle von köstlichen Fischen, Shrimps und Krabben in zahlreichen Variationen wartet nur darauf, genossen zu werden. In entspannter und lockerer Atmosphäre kann man hier die Spezialitäten probieren.

Das Fischvierterl am Wiener Naschmarkt – die Adresse für Fischgenuss und kulinarische Entdeckungen. Gourmets sollten sich einen Besuch nicht entgehen lassen.

Fischvierterl

Naschmarkt Stand 177-178
1060 Wien

Öffnungszeiten Restaurant:
Montag - Samstag: 11:00 - 23:00

Öffnungszeiten Fischmarkt
Montag - Freitag: 08:00 - 18:00
Samstag: 07:00 - 18:00

Tel.: +43 1 8905198
E-Mail: office@fischviertel.at
www.fischviertel.at



Als Gourmet sollte man sich einen Besuch im Fischvierterl nicht entgehen

Fischvierterl

Das geht sich nicht aus!

Gewünscht ist großer, flexibler, individueller Wohnraum. Das Gebäude soll im Idealfall klimaneutral, umweltschonend und hochwertig sein. Und die Kosten gering. Jasmin Soravia über die aktuelle Marktlage und ein Blick auf Projekte der Kollitsch & Soravia Immobilien.

TEXT: Arnold Stein



Herzliche Gratulation an Jasmin Soravia für den Cäsar 2023 in der Kategorie Bauträger. Die feierliche Verleihung fand am 14. September 2023 im Schlosstheater von Schönbrunn statt. Im Bild Jasmin Soravia und Günther Kollitsch

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH

FaktuM: Beginnen wir mit dem Blick in die Kristallkugel: Wie schätzen Sie die Entwicklung am Wohnungsmarkt 2024 ein?
Jasmin Soravia: Wenn ich mir so die politische Diskussion der letzten Tage anhöre, dann schaue ich mit einem mulmigen Gefühl in die kommende Zeit. Aktuell ist der Markt sehr verhalten, was neue Projekte anbelangt und mir scheint keine Besserung in Sicht. Das hat natürlich negative Auswirkungen auf die Zukunft des Wohnungsmarktes. Wenn keine Wohnungen mehr entwickelt werden, wird das Angebot knapp, was sich wieder auf die Preise auswirken wird.
Da liegt nun die Hoffnung im Bestand – aber wenn die Mieten nicht erhöht werden können, besteht auch hier wenig Anreiz, in die Sanierung und Revitalisierung zu investieren, was jedoch dringend notwendig wäre, vor allem schon aus ESG-Gesichtspunkten.
Sich hier nur auf den gemeinnützigen Wohnbau zu verlassen, wird das Problem und die Situation, in die wir uns bewegen, auch nicht lösen.
Es braucht wieder ein Miteinander! Nur gemeinsam werden wir die aktuelle Situation meistern können, aber mir scheint hier eine gemeinsame Lösung mehr als fern.
FaktuM: Mit welchen Folgen müssen wir also rechnen?
Soravia: Wohnungsknappheit! Unzufriedene Wohnungssuchende und einige Bauträger, die aufgrund der aktuellen Lage ins Straucheln kommen werden! Und ich denke nicht, dass man das will. In weiterer Folge wird das auch auf die Baufirmen und deren Sublieferanten Auswirkungen haben.
Ich kann somit nur an die Vernunft appellieren und hoffen, dass wir letztlich doch wieder einen Weg finden, der für alle zufriedenstellend ist.
FaktuM: Wie wirkt sich nachhaltiges Bauen auf die Immobilienpreise aus und sind die Kunden bereit, für Mehrkosten zu zahlen?
Soravia: Derzeit liegen Angebot und Nachfrage noch auseinander, die Kunden wären jedoch bereit, mehr zu zahlen, wenn nicht nur der ökonomische Aspekt zählt, sondern auch ökologische und soziale Qualitäten



VIWALDI: Wohnen am Wienerwald und doch in der Bundeshauptstadt



VIWALDI: Großzügige Freiflächen ermöglichen spektakulären Ausblick

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH



VIWALDI: Viel natürliches Licht im Wohnzimmer



HOCHGENUSS: Im eigenen Garten die Natur genießen

berücksichtigt werden („Blue Building"). Durch ESG-Kriterien und EU-Taxonomie ist dies nur eine Frage der Zeit. Nachhaltiges Bauen wird mit Sicherheit einen Einfluss auf die Immobilienpreise nehmen, wobei es effizientere und kostengünstigere Lösungen geben wird. Daher achten wir bei Kollitsch & Soravia sehr darauf, von Anfang an richtig zu planen.

FaktuM: Ein Thema, das beim nachhaltigen Bau gerne genannt wird, ist das Schlagwort „Nachverdichtung". Rein eine Sache für den Wohnbau in der Stadt?

Soravia: Nein, ganz im Gegenteil. Vor allem in Bezug auf Nachhaltigkeit, ESG und Klimawandel kommt dem Thema Nachverdichtung immer größere Bedeutung zu. Vor allem im ländlichen Bereich wird verstärkt das Thema Ortskernverdichtung seitens der Raumplanung angegangen. Das Problem des zunehmenden Flächenverbrauchs und der Zersiedelung der Landschaft mit all seinen Problemen, wie fehlende Infrastruktur, negative Umweltauswirkung durch zunehmende Bodenversiegelung etc., wurde jahrelang missachtet.

FaktuM: Welchen Stellenwert haben Materialien und Energie-Effizienz – was wird vom Kunden gewünscht?

Soravia: Jeder will seinen Beitrag für eine gesunde Umwelt leisten. Selbst wenn er noch so klein sein mag. Jedoch so richtig dafür zahlen will aber auch niemand – jedenfalls war das in der Vergangenheit so. Ich glaube jedoch, dass die ganze Klimadiskussion auch bei den Kunden das Bewusstsein geschärft hat. Es gibt eine Studie, in der Holz als Baustoff bei der Beliebtheit ganz vorne im Ranking steht.

Unabhängig davon bedeutet mehr Energieeffizienz auch niedrigere Betriebskosten. Das geht sogar so weit, dass Käuferinnen und Käufer durchaus auch bereit sind, einen höheren Kaufpreis zu akzeptieren, wenn die Betriebskosten niedriger sind. Natürlich muss dieser verhältnismäßig sein. Auf jeden Fall ist der Wert guter Materialien wieder mehr in den Vordergrund gerückt – auch Covid-bedingt.

Es ist aber klar, dass für Käufer Nachhaltigkeit wesentlicher ist als für Mieter, da ein Langzeitgedanke dahintersteckt.

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH

FaktuM: Wie sieht das bei Ihren aktuellen Projekten aus? Die Namen klingen vielversprechend und machen neugierig!
Soravia: Wir haben einige Projekte in Wien und Niederösterreich in der Pipeline. Für die Projekte „Viwaldi", „Schmuckstück" und „Hochgenuss" haben wir erst kürzlich die Baugenehmigung erhalten – wir freuen uns schon auf den Baustart!
Das „Schmuckstück" liegt in der Glockenheidegasse in Wiener Neustadt. Hier werden zwölf Wohneinheiten als Reihen- bzw. Doppelhäuser geplant. Die Liegenschaft liegt in Gehreichweite vom Zentrum und dem Bahnhof. Nicht weit von Wiener Neustadt entfernt ist das Projekt „Hochgenuss". Das Grundstück liegt im beliebten Weinort Pfaffstätten, auch sehr zentral zwischen Bahnhof und Trabrennbahn in der Badener Straße. Die 17 Eigentumswohnungen mit 80 – 120 Quadratmeter Wohnfläche sind mit Freiflächen und E-Mobility-ready-Tiefgaragenplätze ausgestattet. Die Luftwärmepumpen werden zu einem großen Teil von der hauseigenen PV-Anlage versorgt. Wichtig ist uns hier, so wie auch in Wiener Neustadt, die Erhaltung des Ortsbildes.
Gleich direkt beim Wienerwald in der Salzwiesengasse liegt „Viwaldi" im 14. Wiener Gemeindebezirk. Viwaldi ist architektonisch einzigartig. Die 14 Luxuswohnungen sind zwischen 31 und 161 Quadratmeter groß, nachhaltig aus hochwertigen Materialien gebaut und werden mit erneuerbarer Energie aus Geothermie und Photovoltaik versorgt. Jede Wohnung verfügt über großzügige Freiflächen und KFZ-Abstellplatz in der Tiefgarage.
Natürlich haben sämtliche Wohneinheiten unserer Projekte Freiräume wie Terrassen, Balkone oder Gärten.
FaktuM: Man sieht, dass sie die Trends beim Wohnen bereits in Ihren Projekten umsetzen. Hat sich wirklich so viel geändert?
Soravia: Die Covid-Pandemie hat ein neues und intensives Bewusstsein bei den Menschen für das Thema Wohnen ausgelöst. Ich glaube, dass wir es grundsätzlich mit einem Wertewandel zu tun haben, der sich in der Wohnsituation widerspiegelt.


HOCHGENUSS: Dolce Vita in Pfaffstätten bei Baden


HOCHGENUSS: Umgeben von den Weingärten der Thermenregion

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH



SCHMUCKSTÜCK: Wohnjuwel in einem der schönsten Viertel von Wr. Neustadt

Was den Wohnraum an sich betrifft, so wird unter anderem mehr auf Freiräume geachtet. Balkon, Terrasse oder Garten – ein Platz an der frischen Luft ist wesentlich geworden. Urban Gardening in allen Facetten gewinnt an Bedeutung. Interessant ist, dass es eine Verschiebung der Wichtigkeit gibt: Die Erdgeschoßwohnungen waren früher nicht sehr begehrt. Das hat sich zur Gänze gedreht, wenn ein Garten dabei ist.
Auch ein Arbeitsplatz in den eigenen vier Wänden hat durch Covid an Bedeutung gewonnen. Da die Menschen viel mehr Zeit in ihren Wohnräumen verbringen, legen sie auch wieder mehr Wert auf Interior und auf hochwertige Einrichtungen – wie zum Beispiel Vollholz-Möbel, echtes Grün oder naturbelassene Textilien. Wichtig ist, dass die Wohnung ein Wohlfühlplatz ist, ein Ort der Ruhe und Entspannung.

FaktuM: Würden die Bewohner die Grundrisse ändern, wenn sie mitbestimmen können?

Soravia: Viele Menschen würden gerne in ein Haus ziehen, um sich ihren



SCHMUCKSTÜCK: Großzügige Freiflächen lassen das Grün genießen

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH

individuellen Wohntraum erfüllen zu können, aber das wird aufgrund der Grundstückspreise immer unleistbarer. Daher ist oftmals der Wunsch da, bei einer Wohnung die Aufteilung der Räume zu beeinflussen, wie es eben bei einem Haus möglich wäre. Wir versuchen bei der Planung unserer Wohnprojekte diesen Wünschen so gut es geht zu entsprechen, und legen sehr viel Wert auf durchdachte Grundrisse. Wir gestalten diese äußerst flexibel, damit auch Zusammenlegungen möglich sind und im Inneren der Wohnung auch Wände verschoben werden können.
Jeder Bauträger ist auf jeden Fall gut beraten, eine gewisse Gestaltungsmöglichkeit für den Kunden zu reservieren, was aber von Anbeginn in die Projektplanungen einfließen muss.

FaktuM: Sind Veränderungen bei der Wohnungskonfiguration für den Kunden auch möglich?

Soravia: Im Rahmen der Sonderwünsche sind natürlich gewisse Modifikationen möglich, aber alles mit Maß und Ziel. Wir gehen in den Verkauf, wenn die Baugenehmigung „nah" ist und da liegt die komplette Einreichplanung vor. Daher kann nur noch peripher eingegriffen werden. Kleine Umgestaltungen sind möglich, aber nicht solche, die zu größeren Umplanungen des Wohnprojektes führen. Das heißt nach der Einreichung beziehungsweise sogar rechtskräftigen Baugenehmigung sind jedenfalls Änderungen keinesfalls mehr möglich, die eine neue Genehmigung bedeuten. Unabhängig davon sind Kundenwünsche auch teuer und hier stellt sich die Frage: Wer übernimmt die Kosten dafür?

FaktuM: Was sind absolute „No gos" bei Grundrissen?

Soravia: Grundsätzlich werden absolute „No gos" ohnehin von den Kunden abgestraft, da diese Einheiten kaum zu verkaufen sind, bzw. wenn, dann nur über den Preis. Sehr kleine Zimmer gehören da zum Beispiel dazu, wobei unter 10 Quadratmeter sind sie ohnehin nicht mehr erlaubt.
Auf große Schlafzimmer wird weniger Wert gelegt als auf einen größeren Wohn-Essraum. Die Wohnräume sollten daher im Vergleich zu Vorraum und Schlafzimmer großzügiger sein, aber das ist oft nicht der Fall. Wohnungen ohne Freiraum, auch wenn dieser noch so klein ist, sollten grundsätzlich nicht mehr errichtet werden.



SCHMUCKSTÜCK: Hell erleuchtete Räume zum Arbeiten und Wohnen

FaktuM: Inwieweit sind Dienstleistungen für die Kunden wichtig?

Soravia: Wir haben alle viel zu tun. Nicht nur im Job. Vor allem wenn man Familie und Kinder hat, braucht es einen enormen Einsatz. Dienstleistungen, die mit der Immobilie in Zusammenhang stehen und den Bewohnern den Alltag erleichtern, werden daher gerne angenommen. Facility Services, Behördenhilfen, kostengünstige Wartung gemeinsamer Anlagen vom WLAN mit Onlinehilfen bis Bestellplattformen oder einem Handwerkerpool. Postboxen kommen bei den Kunden auch gut an, sie ersparen sich den Weg zur Paketstation. Auch das digitale schwarze Brett ist für die Bewohner ein Mehrwert, da es eine ideale Informationsplattform ist.
Die Menschen wollen wohnen und sich nicht mit diesen Problemen herumschlagen.

FaktuM: Danke für das Gespräch.

KONTAKT

Sie möchten mehr über die drei spannenden Projekte **Viwaldi**, **Hochgenuss** und **Schmuckstück** erfahren?

Wir freuen uns über Ihren Anruf!

Dietmar Wolf
Tel.: 0664/843 94 50
eMail: dietmar.wolf@kollitsch.eu

Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH

Auszeit am Schwarzen Meer

Kulturelle Erlebnisse, gastronomische Highlights oder einfach am Strand die Seele baumeln lassen: Bulgarien hat einiges zu bieten. Besonders das Albena Resort, wo Gäste mit eigenem Golfplatz, zahlreichen Pools oder eigenen Sporteinrichtungen verwöhnt werden.

TEXT: Ekaterina Mucha



Im Albena Resort gibt es zahlreiche Hotels von zwei bis fünf Sternen



Die Küche besteht zu einem großen Teil aus Produkten, die das Resort selbst anbaut – von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch aus eigener Haltung

Mitten in einem Naturschutzgebiet Bulgariens, nur 30 km von Warna entfernt, erstreckt sich das Schwarzmeer-Seebad Albena. Neben dem sechs Kilometer langen, feinen und flach ins Meer abfallenden Sandstrand kann das Resort zahlreiche Hotels zwischen zwei und fünf Sternen für jedes Urlaubsbedürfnis aufweisen. Bulgarien hat sich längst vom Geheimtipp zum attraktiven Urlaubsziel gemausert. Mildes Klima, kurze Anflugszeiten und ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis locken zahlreiche Gäste. Die im Lande freundlich aufgenommen werden.

Neben den Verlockungen des kristallklaren Meeres oder einem der 21 Frei- sowie vier Hallenbäder warten auf die Kunden der 33 Hotels der Albena Resorts Gruppe zahlreiche Unterhaltungsprogramme. Etwa das Golf-Paket mit Indoor Simulator Unterricht. Oder man wagt sich gleich auf die Golfplätze, welche spektakulär an der Steilküste liegen. Zeit einplanen sollte man zudem unbedingt für Ausflüge nach Varna und Balchik. Oder für einen Besuch in einem der Weingärten, wo man den Rebensaft auch gleich degustieren kann. Einen Besuch wert sind auch die Schnecken- und Austernfarmen des Landes. Oder man geht auf Trüffeljagd. Oder besichtigt die altertümlichen Klöster.

Die Destination ist aber auch ideal auf Rehabilitation eingestellt. Bulgariens größter zertifizierter Medical Spa Komplex ist das Medica–Albena. Wer gerne aktiv ist, hat hier die Möglichkeit, 42 verschiedene Sportarten auszuüben. Nebenbei kann man sich hier an einem Flugsimulator austoben.

Im Albena Resort legt man aber auch auf Nachhaltigkeit besonderen Wert. Elektrisch betriebene Autobusse und Shuttle-Fahrzeuge sorgen für Mobilität. Das eigene Auto kann ruhig in der Garage stehen gelassen werden.

Die Nachhaltigkeit erstreckt sich ebenso auf die Gaumenfreuden: Mit eigenen Bauernhöfen wird nicht nur hektarweise selbst Obst und Gemüse angebaut, sondern auch artgerechte Tierhaltung gepflegt.

Und noch eine spektakuläre Besonderheit nennt das Albena Resort sein eigen: eine Rolltreppe unter freiem Himmel. Sie schafft eine direkte Verbindung zwischen der Waldzone und dem Strand. Und natürlich stehen den Gästen zahlreiche Wasserattraktionen offen – egal ob Spaß oder Sport. Auch für die Kleinen ist dank dem 3 Hektar großen Wasserpark „Aquamania" gesorgt. Dazu weden unzählige Sportangebote an Land angeboten. Darunter etwa ein Reitgestüt, Multifunktions-Sporthallen, 22 Tennisplätze und sogar Fußballstadien, in denen bereits UEFA-Turniere abgehalten wurden. Buchbar ist das Hotel über Intervega Reisen Tiefer Graben 9, 1010 Wien. ■

albena.bg/de

Albena Resort Bulgarien

Wir bringen Ihre Marke ins Spiel!

Mit In-Game Advertising bei der Zielgruppe punkten.



Jetzt buchen & neuen Highscore für Ihre Marke erreichen.

ip.at

CROSS VERMARKTEN.

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

Urlaub zum kleinen Preis

Hand in Hand sorgen die Geschäftspartner Andreas Bussek und Jamal Al-Wazzan mit einem ausgeklügelten Vermietungsmodell dafür, dass Urlaub in den beliebtesten Hotspots Österreich leistbar bleibt.



Das Palais Palffy ist eine der vielen geschichtsträchtigen Immobilien der Unternehmensgruppe

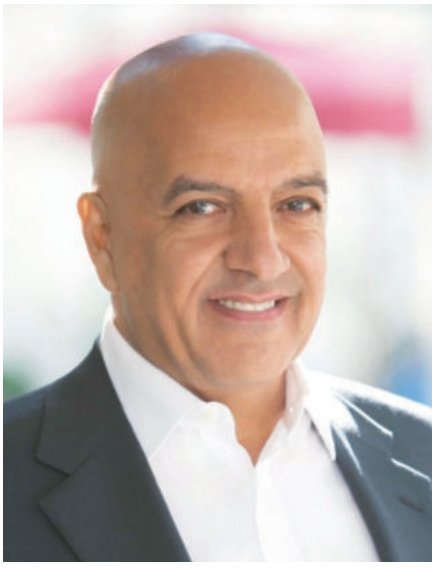
NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH & Al-Wazzan GmbH

Simpel, sauber und günstig. Das ist das Konzept der NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH, die in Zusammenarbeit mit ihrem langjährigen Geschäftspartner, der Al-Wazzan GmbH, unter anderem alte Pensionen kauft, renoviert und zum kleinen Preis vermietet. Aber das ist längst nicht alles aus dem Repertoire der Unternehmensgruppe.

Der Beginn einer Freundschaft

Beide Firmenchefs, sowohl Andreas Bussek als auch Jamal Al-Wazzan, kommen ursprünglich aus einem ganz anderen Metier. So fand Al-Wazzan seine Anfänge in der Textilbranche. In den 1980er-Jahren betrieb der Unternehmer einen erfolgreichen Handel mit Ledertextilien – und wurde binnen kürzester Zeit einer der großen Player in dieser Branche in Österreich. Für den Verkauf seiner Ware hatte er damals noch ein Geschäftslokal auf der Mariahilfer Straße angemietet. Aufgrund seines kaufmännischen Geschicks begann er schließlich, die Mietverträge der ursprünglichen Eigentümer inklusive Untervermietrecht zu übernehmen und diese dann als Generalpächter an Gewerbetreibende zu vermieten. Und das mit so großem Erfolg, dass dies schließlich zu seinem Hauptgeschäft wurde. Der Textilbranche kehrte er durch den Verkauf seiner Firma den Rücken. Mit der Übernahme der ins Wanken geratenen Schöps Gruppe im Jahr 2008 setzte er schließlich den Grundstein für ein Immobilienimperium.

Hier kommt Andreas Bussek ins Spiel. Auch er versuchte sich anfangs in der Textilbranche. Bussek und seine Partner setzten sich damals zum Ziel, zwei erfolgreiche italienische Marken nach Österreich zu bringen. Seine Geschäftslokale hat er bei Jamal Al-Wazzan angemietet. Aus diesen Mietvereinbarungen entstand schließlich eine Freundschaft zwischen den beiden Unternehmern. So entschloss man sich, die beiden Firmen zusammenzulegen und die Geschäftsbereiche zu erweitern. Während Al-Wazzan sich weiterhin auf Gewerbeimmobilien fokussierte, fand Bussek Freude darin, Pacht- und Mietverträge von interessanten Objekten in Toplage zu übernehmen und diese zu Büros und Airbnbs umzugestalten. Die Büroräume vermietete er dann beispielsweise an kleine Start-ups, die sich über die fairen Konditionen freuten.



Jamal Al-Wazzan,
CEO der Al-Wazzan GmbH



Andreas Bussek, NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH

Von Gewerbeimmobilien bis zu Palais

Mittlerweile hat die Jamal Al-Wazzan-Gruppe über 200 Gewerbeimmobilien in Eigentum und Pacht, davon 100 in der Wiener Innenstadt. Darunter befinden sich zahlreiche Top-Stücke auf den beiden wichtigsten Einkaufsstraßen Wiens, der Kärntner Straße und der Mariahilfer Straße sowie auf dem Kohlmarkt und dem Graben. Damit ist das Unternehmen die Nummer eins in der Wiener Innenstadt. Das Kredo des Firmeninhabers ist dabei, nur Immobilien zu pachten oder zu kaufen, die er in der Innenstadt zu Fuß erreichen kann.

Die NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH hingegen hat den Fokus – worauf der Firmenname bereits hinweist – auf die Immobilienentwicklung gelegt. Andreas Bussek und sein Team pachten etwa alte Palais wie das Palais Palffy in Wien. Dieses befindet sich in Top-Lage in der Innenstadt am Josefsplatz und ist heute Sitz des Österreichischen Kulturzentrums. Zudem ist das Gebäude Veranstaltungsort zahlreicher renommierter Kunstveranstaltungen und Ausstellungen. Damit sorgt die NGI nicht nur für die Erhaltung eines derart geschichtsträchtigen Gebäudes, sondern unterstützt auch die heimische Kunst- und Kulturszene.

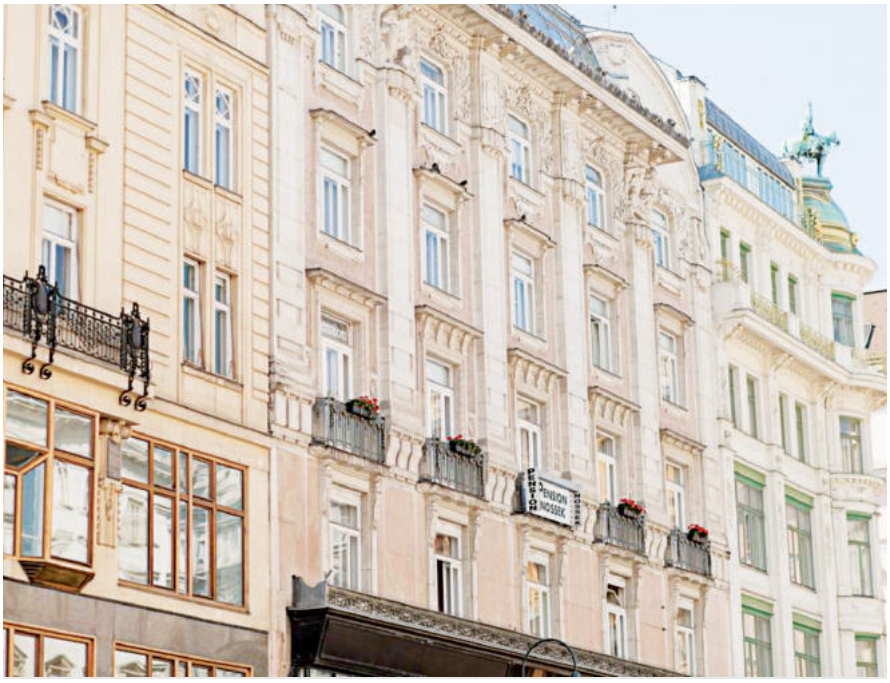


Nicolas Al-Wazzan,
Sohn von Jamal Al-Wazzan

Aus Alt mach Neu

Ein besonders wichtiger Geschäftszweig der Geschäftsgruppe ist zu-

NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH & Al-Wazzan GmbH



Die Pension Nossek ist ein Paradebeispiel für das Konzept, alte Gebäude in moderne Übernachtungsmöglichkeiten umzubauen

dem die Vermietung von Fremdenzimmern. „Unser Konzept: simple, kleine, saubere und vor allem günstige Zimmer mit so vielen Schlafplätzen wie möglich – und zwar in Top-Lagen in Österreich“, erklärt Andreas Bussek, Gründer und Inhaber der NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH. Dafür kauft die Unternehmensgruppe unter anderem alte Pensionen in gutem Zustand und verwandelt sie in moderne Übernachtungsmöglichkeiten für Touristen – ohne den Gebäuden den alten Wiener Charme zu nehmen. Diese werden dann auf höchstem Niveau über Buchungsplattformen wie Airbnb und Booking.com vermittelt. Dafür verwendet die Unternehmensgruppe eine spezielle Software, die die entsprechenden Immobilien auf den Plattformen immer an oberster Stelle rankt. Ein Beispiel hierfür ist etwa die Pension Nossek, die Nicolas Al-Wazzan, der Sohn des Gründers der Al-Wazzan GmbH, führt und managt. Dieses alte Gebäude befindet sich mitten im Wiener Graben und wurde auf die heutigen Hotelstandards umgebaut. Die Zimmer werden dort über Airbnb und Booking.com vermittelt. Auf die Gäste wartet nicht nur ein modernes, sauberes, aber gleichzeitig familiäres Ambiente, sondern auch ein großzügiges Frühstück.

Aber auch in der Touristenhochburg Velden betreut das Unternehmen Unterkünfte. Zudem wird aktuell an eine Expansion an den Hauptbahnhöfen von Linz und Graz sowie in weiteren Urlaubshotspots gedacht.

Das Hauptaugenmerk liegt dabei darauf, gerade dort günstige Zimmer anzubieten, wo sonst etwa 5-Sterne-Hotels dominieren. Diese verlangen teils zehnmal so hohe Preise. Der Unternehmensgruppe ist es aber ein Anliegen, Urlaub für jedermann – und vor allem für jedes Budget – zu ermöglichen. Gerade während der Corona-Krise erfuhr dieses Konzept großen Zuspruch. Aber hier spielte nicht nur das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis eine Rolle, sondern auch der kontaktlose Service. So bekommt der Kunde nach erfolgter Bezahlung einen PIN-Code zugeschickt, mit dem er die Tür zu seiner Unterkunft problemlos öffnen kann. Außerdem können die Gäste ganz einfach in den eigenen Gemeinschaftsküchen ihr Frühstück selbst zubereiten. Aufgrund des simplen, aber einwandfreien Konzepts waren die Zimmer der NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH in der Pandemie-Zeit, wo viele Hotels ihre Pforten verschlossen hielten, restlos ausgebucht.

Urlaub soll leistbar bleiben

„Speziell in der Corona-Krise, wo der Tourismus weitestgehend darniederlag, haben wir einen wichtigen Beitrag geleistet, zumindest den Städtetourismus innerhalb von Österreich zu fördern“, so Andreas Bussek. „Beispielsweise sind zu dieser Zeit, in der sich Auslandsurlaube schwer bis unmöglich gestalteten, viele junge, aber auch ältere Menschen von Westösterreich nach Wien gekommen. Mit dem Gedanken: ‚Jetzt haben wir endlich einmal Zeit, uns die kaiserlichen Kronjuwelen anzuschauen.‘ Die großen Hotels waren zu dieser Zeit zu. Und jene Hotels, die offen waren, hatten mit hohen Kosten zu kämpfen, die sie dann natürlich auf ihre Gäste umschlagen mussten. Dementsprechend fanden unsere Airbnbs und Pensionen besonders viel Anklang: Sie sind zentral – teilweise sogar in besserer Lage als so manches Top-Hotel – und in unmittelbarer Nähe zu Sehenswürdigkeiten und Einkaufsstraßen. Außerdem achten wir darauf, sie nach ‚Ikea-Standard‘ auszustatten, wie wir das nennen. Unser Ziel, den Städtetourismus selbst in schwierigen Zeiten zu fördern und die Innenstadt ein wenig mehr zu beleben, ist uns damit gut geglückt. Das Konzept unserer Unterkünfte ist aufgegangen, und das behalten wir so bei. Uns ist wichtig, dass Urlaub leistbar bleibt. Alt und Jung sollen unabhängig vom Einkommen die schönsten Seiten Österreichs zu jeder Jahreszeit erleben können.“

Im nächsten Jahr möchte man an dieser Stelle expandieren und das System „Urlaub für jedermann“ auch in einer weltweiten Top-Destination einführen: Dubai! Weitere Details dazu finden Sie in der kommenden Ausgabe von FaktuM.

NGI Liegenschaftsentwicklungs GmbH & Al-Wazzan GmbH



PREMIUM SCREEN – DIE BESTE KOMBINATION AUS FLEXIBILITÄT UND SICHTBARKEIT

- Flexible Buchung
- Premium-Standorte mit hoher Reichweite
- Keine Druckkosten
- Schnelle Umsetzung.

Jetzt informieren auf www.gewista.at

gewista

Ein Stück vom Paradies

Noch keine Idee, wo es im nächsten Urlaub hingehen soll? Mit den paradiesischen Sandstränden und dem glasklaren Wasser ist Mauritius eines der Top-Reiseziele der letzten Jahre geworden.

TEXT: Ekaterina Mucha



Grand Baie: Das Zentrum des Badetourismus an der Nordküste von Mauritius





Durch den Charme der kreolischen Architektur wird der Aufenthalt authentisch



Die Zimmer im Veranda Grand Baie werden allen Ansprüchen gerecht

Nun ist es endlich soweit: Die langersehnte Neueröffnung des Veranda Grand Baie Hotels in Mauritius hat diesen Sommer stattgefunden. Endlich können sich Touristen aus aller Welt wieder an einer Kombination von Luxus und Komfort erfreuen. Der kreolische Charme und die direkte Strandlage machen den Aufenthalt zu einer unglaublichen Erfahrung.
In dem Hotelrestaurant kann man sich an exquisiten mauritischen Gerichten erfreuen. Liegt es den Köchen doch sehr am Herzen, die authentische Küche und den gastfreundlichen Charme von Mauritius ihren Gästen näherzubringen. Auch das Strandrestaurant lockt mit feinsten Speisen. Für entspannendes Flair sorgt dabei das Rauschen des Meeres. Ebenso begeistern die Drinks an der Hotelbar, welche in Blickrichtung des Strandes liegt. Eine große Auswahl an Cocktails und Snacks wird den Besuchern auf Wunsch auch zum Pool serviert.

Relax-Momente

Ein Abstecher zum Strand, der sich unmittelbar vor dem Hotel befindet, ist unbedingt zu empfehlen. Das kristallklare, türkis-blaue Wasser zusammen mit den unzähligen Palmen entlang des Strandes können einem nur das Gefühl von purer Entspannung und Freiheit geben. Apropos: Das Grand Baie Hotel bietet auch einen wunderbaren Spa-Bereich mit verschiedensten Möglichkeiten zum Abschalten. Unter anderem werden klassische Massagen und eine Beauty-Bar mit Make-up- und Nagelservice angeboten. Aber auch für Abenteurer gibt es zahlreiche spannende Aktivitäten: Windsurfen, Segeln, Kajakfahren und vieles mehr. Wer es etwas ruhiger angehen möchte, kann seine Zeit mit Golf oder Tischtennis verbringen.

Mauritius als Urlaubs-Hotspot

Trotz hoher Preise zieht es immer mehr Reiseliebhaber an die schönen Strände von Mauritius. Da man den Urlaub entweder völlig entspannt oder mit verschiedenen Aktivitäten verbringen kann, ist die Destination für jeden Reisetypen reizvoll. Mauritius ist bekannt für seine kilometerlangen Sandstrände, die beeindruckende Natur sowie die lebhaften Städtchen. ■

veranda-resorts.com

Veranda Grand Baie



Kundenzufriedenheit: Das 11. Jahr in Folge **auf Platz 1.**

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!



Alljährlich werden in einer unabhängigen, österreichweiten Studie 8.000 Versicherungs- und Bankkund:innen zu ihrer Zufriedenheit und Weiterempfehlungsbereitschaft befragt.

Auch 2023 wird die GRAWE für ihre exzellente Kund:innenorientierung ausgezeichnet: In der Kategorie „Versicherungen bundesweit" belegen wir den 1. Platz – bereits zum 11. Mal in Folge!

grawe.at/meistempfohlen

Die *meistempfohlene* Versicherung Österreichs.

GRAWE

Unaussprechliche Finesse

Wie aus einer großen Idee kleine Häppchen mit einzigartigem Geschmack wurden: Trzesniewski serviert seit über zwölf Jahrzehnten Brötchen mit feinen Aufstrichen – und das in liebevoller Handarbeit und außergewöhnlichen Techniken.

TEXT: Larissa Bilovits



Trzesniewski hat mittlerweile 13 Filialen, zwölf davon in Wien und eine am Wiener Flughafen in Schwechat

Ob Geburtstagsfeier, Business-Meeting oder Event – wir alle kennen das ewige Dilemma: Was tische ich meinen Gästen auf? Sich selbst hinter den Herd zu stellen ist oft zeittechnisch nicht möglich oder schlichtweg zu aufwendig. Ein gekaufter, herkömmlicher Snack kann aber auch schnell ein wenig lieblos wirken. Wie findet man also die richtige Balance zwischen selbstgemacht und dennoch unkompliziert, rasch und preiswert? Genau hier setzt Trzesniewski an: In gefühlvoller Handarbeit werden hier Brötchen mit Zutaten von höchster Qualität gefertigt, die sich für jeden Anlass eignen. Und das mit jahrhundertelanger Tradition.

121 Jahre Tradition

Seit mittlerweile 121 Jahren verwöhnt Trzesniewski seine Kunden mit Brötchen-Kreationen. Der Ursprung der Firmengeschichte findet sich am Tiefen Graben in Wien. Hier gründete Franciszek Trzesniewski das erste Geschäftslokal, das seinen Namen trug. Nur wenig später beschloss der gebürtige Krakauer, sein Feinkostgeschäft in die Dorotheergasse 1 zu übersiedeln. Bis heute ist dieser traditionsreiche Standort das größte Aushängeschild der Marke Trzesniewski.
Das Erfolgsrezept war ebenso einfach wie genial – und funktioniert bis heute: Von Anfang an zerkleinerte Franciszek

Trzesniewski

Trzesniewski die Beläge seiner Brote zu Aufstrichen. Ein paar Jahre später hatte er schließlich noch die Idee, die Brote in kleine Häppchen zu schneiden. Geboren waren die bekannten Trzesniewski-Brötchen, die für ihr praktisches Handling – ganz ohne Besteck und Teller – bekannt und geliebt wurden.

Purer Geschmack

Das Credo: kein Firlefanz, keine Verzierungen – stattdessen stehen Geschmack und Qualität im Mittelpunkt. Dennoch weisen die berühmten Brötchen eine optische Besonderheit auf: die Rillen in den Aufstrichen, die durch das Streichen der Beläge mithilfe von Gabeln entsteht. Das typische Merkmal bleibt dank der praktischen Mitnahmekartons erhalten, die von Franciszeks Tochter Maria Trzesniewski nach ihrer Übernahme 1939 etabliert wurden. Dank ihrer flachen Form können Brötchen sicher und in beliebigen Mengen transportiert werden.
Und was passt besser zu den außergewöhnlichen Brötchen als ein ebenso spezielles Bier? Bereits in frühen Jahren entstand eine harmonische Verbindung von zweierlei Köstlichkeiten. Das Menü bestehend aus Trzesniewski-Brötchen und einem „Pfiff“ ist inzwischen legendär. Dabei handelt es sich um ein – eigentlich eher unübliches – Achterl Bier, das in Menge und Größe perfekt zu den Brötchen passt und den Geschmack vollendet. Bis heute wird dieses für die Geschäftslokale aus der Ottakringer Brauerei bezogen und stets frisch gezapft. Die Kombination dieser beiden typisch wienerischen Spezialitäten erfreut sich großer Beliebtheit – bei heimischen Kunden wie bei internationalen Gästen.

Brötchen gepaart mit Teegenuss

Um ganz Wien mit den Köstlichkeiten zu versorgen, galt es, über die Jahre hinweg vielfach zu expandieren. Mittlerweile können Gäste die schmackhaften Brote an zwölf Standorten in Wien genießen oder abholen. Zusätzlich gibt es eine Franchise-Filiale am Wiener Flughafen in Schwechat.
Zuletzt wurde die 13. Filiale am Wiener Hauptbahnhof eröffnet, die mit einem besonderen Angebot aufwartet: Sie vereint die klassischen Brötchen mit feinstem Tee. So treffen am Hauptbahnhof Trzesniewski und Demmers Teehaus aufeinander, die bereits seit 1981 in einem gemeinsamen Unternehmen organisiert sind. Stammkunden, nationale und internationale Gäste wie auch Durchreisende, können damit nicht nur in den Genuss der legendären Brötchen kommen, sondern gleichzeitig auch aromatische, belebende und beruhigende Teekreationen verkosten. Von Schwarz-, Grün- und Kräutertee bis hin zu ausgefalleneren Sorten wie Mate, Oolong und Pu-Erh. Zusätzlich bietet der integrierte kleine Shop die Möglichkeit, den Teegenuss in Form von liebevoll verpackten Teegeschenke, originären Kannen oder Tassen mit nach Hause zu nehmen oder zu verschenken. Selbiges gilt selbstverständlich auch für die Brötchen-Kreationen von Trzesniewski.
Seit über eineinhalb Jahren hat sich zudem die Franchise-Filiale am Vienna International Airport bewährt. Am renovierten Terminal 2 verwöhnt die Brötchen-Manufaktur seine Gäste mit lukullischen Köstlichkeiten vor



Kein Firlefanz, keine Verzierungen – Trzesniewski setzt auf puren Geschmack



Die Brötchen werden in liebevoller Handarbeit gefertigt und mit Gabeln bestrichen

Trzesniewski



Der Lieferservice bearbeitet auch große Brötchen–Bestellungen in wenigen Stunden

dem Abflug, nach der Ankunft und macht längere Wartezeiten besonders schmackhaft. Da die Brötchen auch problemlos durch die Sicherheitskontrolle mitgenommen werden können, wird Reisenden aus aller Welt damit ermöglicht, den oftmals eintönigen Airline-Speisekarten an Bord zu entkommen.

Handarbeit nach Geheimrezept

Ein Großteil der 26 Aufstrich-Sorten im aktuellen Sortiment ist bereits seit den Anfängen mit unveränderter Rezeptur auf der Karte zu finden und bietet jene traditionelle Geschmackserfahrung, welche die Marke so besonders macht. Neben Aufstrichen mit Fleisch und Fisch sind auch einige vegetarische und vegane Sorten darunter. Hinzu kommen regelmäßig spezielle Saisonbrötchen, wie aktuell etwa das Oktober-Spezial-Brötchen „Sauerkraut mit Stelze". Es kann noch bis zum 15. Oktober verkostet werden.
Die Rezepturen der Aufstriche werden seit vielen Jahrzehnten streng gehütet. Daher wird viel darüber gemunkelt, was hinter den unvergleichlichen Gaumenfreuden von Trzesniewski steckt. Manch einer meint, das Geheimnis liege in der Art, wie die Eier gekocht werden. Andere behaupten, eine besondere Geheimzutat sei für den einmaligen Geschmack verantwortlich. Vermutlich sind es aber die hochwertigen Zutaten, die großteils aus Österreich stammen und nicht zuletzt die Liebe zum Detail, die in erfahrener Handarbeit praktiziert wird.
Zwar gab es über die Jahrzehnte hinweg verschiedene Versuche, das Streichen der Aufstriche maschinell zu vereinfachen. Schnell merkte man jedoch: Nichts kann die traditionelle Handarbeit übertreffen. Die einzigen beiden Innovationen als Hilfsmittel für die rund 80 Mitarbeiter*innen, die man nach wie vor nutzt, sind die „Brötchen-Schneidemaschine" sowie die „Eier-Schälmaschine".

Finger-Food auf Rädern

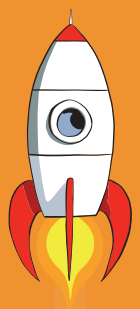
Jeder Wiener und jede Wienerin sollte zumindest einmal im Leben bei Trzesniewski gewesen sein – der traditionelle Wiener Charme der Filialen ist unverwechselbar. Die Leckerbissen des Traditionsbetriebs können aber auch bequem in den eigenen vier Wänden genossen werden. Auf seiner Webseite bietet Trzesniewski nämlich einen Lieferservice an, der Brötchen, einzeln verpackte Aufstriche, Getränke, aber auch Desserts und Geschenke per Botendienst nach Hause liefert. Und das nicht nur in Wien, sondern auch ins Wiener Umland.
Innerhalb weniger Stunden finden die Brötchen ihren Weg von Bestelleingang bis zur Haustüre – selbst bei großen Mengen von mehreren hundert Brötchen, die frisch auf Bestellung zubereitet werden. Dementsprechend eignen sich die schmackhaften Häppchen auch bestens für Business-Meetings und Events aller Art.
Tradition steht aber auch in enger Verbindung mit Kultur. Dementsprechend fungiert Trzesniewski seit Jahren als aktiver Unterstützer der Wiener Festwochen, des internationalen Filmfestivals Viennale und zahlreicher weiterer Kulturhighlights in Wien. ■

Trzesniewski

AirportCity
SPACE



DIE LOCATION FÜR MEETINGS & EVENTS



Im AirportCity Space am Flughafen Wien finden Sie großräumige und helle Konferenzflächen sowie abwechslungsreiche und inspirierende Kreativ-Landschaften für Workshops oder Meetings für bis zu 650 Personen.

airportcityspace.com

Book me

VIE Vienna AirportCity

Erste Pistenfreuden

Inflation, Wirtschaftskrise, geopolitische Umwälzungen – Krisen gäbe es genug. So schnell lässt sich der Feriengast aber nicht beeindrucken. Die Touristiker rechnen wieder mit einem starken Winter – wenn es Schnee gibt. Nur in Deutschland ist man etwas zurückhaltender.

TEXT: Ulrich Bentz



In Zermatt blickt man dem kommenden Winter bereits entspannt entgegen

Nach der Corona-Krise war das Motto: Genug von Stay at Home, jetzt wird verreist. Schon der letzte Winter, der schließlich doch noch in all seiner Pracht über das Land hereinbrach, kam jenem von 2018/19 sehr nahe. Im Sommer ging es ähnlich weiter. Die Reiselust schien ungebrochen. Trotz Krisenerscheinungen und extremer Inflation. Obwohl deutsche Zeitungen bereits die Frage aufwarfen, ob es angesichts der Probleme nun mit dem großen Reiseboom zu Ende gehe.

Derzeit jedenfalls, so ein FaktuM-Rundruf, schaut man noch optimistisch in die nähere Zukunft. Konkret: in den nächsten Winter. Die Buchungen laufen bereits und das, wenn man den Tourismusverantwortlichen der Regionen glauben darf, nicht schlecht. In Saalbach etwa blickt man der kalten Jahreszeit mit Spannung entgegen. Geht es doch darum, die Zahlen des letzten Jahres zu übertrumpfen. Und die bewegten sich bereits auf dem Niveau von 2018/19. Dazu beitragen soll nicht zuletzt das Weltcup-Finale im März.

Viel Lust auf Schnee registriert man auch in Schladming-Dachstein. Dort hofft man auf ein Ergebnis wie im Vorjahr. Prognosen will man aber keine abgeben. Es bleibe abzuwarten, wie sich die Preissensibilität der Menschen darstellen wird.

Eine solide Auslastung kann man bereits in der Region Paznaun-Ischgl vermelden. Sowohl die Hauptsaison als auch die Haupturlaubszeiten würden bereits rege gebucht.

Doch mit Abstrichen muss man rechnen. Die werden sich weniger in den Ankünften niederschlagen als in den Nebenausgaben. Da verzichtet man lieber auf das Mittagessen auf der Hütte oder das Après-Ski. Und auch die Dauer scheint variabel. Zumindest in Schladming registriert man einen Trend zu kürzeren Aufenthalten.

Die Schweiz ruft

Bei unseren westlichen Nachbaren ist die Ausgangslage ein wenig anders. Dort feierte man im vergangenen Winter mancherorts Rekordwerte. Etwa in Grindelwald. Was im Winter so gut begann, hat sich auch im Sommer fortgesetzt. Und das Ziel untermauert, zur Ganzjahresdestination zu mutieren. Trotzdem blickt man auch erwartungsvoll in den kommenden Winter. Dort sieht man Dezember und Februar bereits gut ausgelastet. Januar und März hätten jedoch noch Potenzial.

In Zermatt liegt die aktuelle Buchungslage bereits fünf Prozent über jener des letzten Jahres im Vergleichszeitraum. Und im letzten Winter konnte man schon zehn Prozent mehr Nächtigungen verzeichnen als in der Saison 2018/19.

Deutschland bremst

Bei 50 Prozent liegt der Auslastungsgrad derzeit in Garmisch-Partenkirchen. Doch rechnet man wieder mit einem eher kurzfristigen Buchungsverhalten. Und der Rückkehr der internationalen Gäste, die die Wintersaison auf ein Niveau von Vor-Corona-Zeiten zurückführen würden. Beitragen soll dazu nicht zuletzt das breiter gestreute Angebot. Neben dem klassischen Wintersport versucht man auch, neue, schneeunabhängige Angebote zu schaffen. Und kann tatsächlich längere Aufenthalte verzeichnen.

Anders sieht es da derzeit noch in Oberstdorf aus. Die Buchungslage sei momentan verhalten, was auf die wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung zurückgeführt wird.

In Berchtesgaden wiederum rechnet man damit, dieselbe Buchungslage wie im Winter 2019 erreichen zu können. Auch, wenn das Skigebiet selbst eher klein ist. Hier setzt man auf Entschleunigung mit Wandern, Rodeln oder Wellness. Und will mit derartigen Angeboten die Wintersaison ausbauen. ■

Pascal Gertschen

Thomas Wiesmayr – mehr als ein Installateur

Mit mehr als 100-jähriger Tradition und Erfahrung überzeugt Thomas Wiesmayr seine Kunden im Bereich Wohnungssanierung und Installationen. Durch höchste Qualitätsanforderungen wurde sein Unternehmen zu einem der führenden der Branche.

Bei Thomas Wiesmayr wird Qualität großgeschrieben. Sein 50-köpfiges Team stellt höchste Ansprüche an sich und an die von ihnen verarbeiteten Produkte ihrer Lieferanten. Dabei stehen die rund 21.600 Kunden und ihr Wohlbefinden immer im Mittelpunkt des Handelns. Langlebige, wirtschaftliche Produkte und technische Beratung von höchster Qualität runden den Service des Unternehmens ab.

Qualität und Menschlichkeit

Wiesmayrs Qualitätsanspruch spiegelt sich auch in ihrem Verständnis für den Umweltschutz wider. Die verantwortungsbewusste Auswahl und Verarbeitung der Materialien, die technische Ausarbeitung nach dem neuesten Stand der Technik und die ständige Verbesserung ihrer Dienstleistungen zeigen, dass dem Unternehmen nicht nur seine Abnehmer, sondern auch die Umwelt am Herzen liegt. Mittels eines besonders qualifizierten und ausgebildeten Teams können sie ihren Kunden Dienstleistungen auf höchstem Niveau bieten. Dabei nehmen sich die Mitarbeiter Zeit, um das Anliegen mit Energie, Inspiration und Kreativität zu bearbeiten – immer mit Blick auf die Bedürfnisse der Auftraggeber.

Ein Rundum-Service

Badezimmer können häufig Schwierigkeiten bereiten. Mit Wiesmayr wird Ihr Problemfall allerdings bald der Vergangenheit angehören. Ganz gleich, wie klein das Anliegen ist: Von der Sanierung von Teilen bis zur Renovierung des kompletten Bades – Wiesmayr ist der richtige Ansprechpartner, denn zum Produktportfolio des Unternehmens gehören alle Arten der Badsanierung. Auch müssen sich Kunden keine Sorgen um fehlende Materialien machen. Mit diversen Professionisten in seinem Team bietet Wiesmayr die Möglichkeit, alles aus einer Hand zu beziehen. So erwerben Kunden nicht nur ein neues Badezimmer, sie erwerben ein neues Lebensgefühl.
Auch bei Problemen mit Installationen steht das Unternehmen seinen Auftraggebern mit Rat und Tat zur Seite. Dabei bieten sie als Heizungsanlagenbauer alle Heizsysteme an, die mit Gas, Heizöl, Fernwärme, Solar und Luft-Wärmepumpen betrieben werden. Zusätzlich bietet Wiesmayr einen Kundendienst, der die Wartung der Gasgeräte übernimmt. Zudem gehören die Beratung, der Verkauf und die Montage von Klimaanlagen zum breiten Serviceangebot des Unternehmens. Auch können sich Kunden an Wiesmayr wenden, wenn sie ihre Wohnungsträume in die Realität umsetzen wollen. Mit namhaften Architekten im Team bieten sie die Möglichkeit, Kundenwünsche ihren Vorstellungen entsprechend umzusetzen und je nach Bedarf bis zur Einreichplanung oder Polierplanung zu entwickeln. Die Mitarbeiter verfügen über alle notwendigen Qualifikationen und Gewerbeberechtigungen, sodass einer hochwertigen und detailgetreuen Ausführung nichts im Wege steht.
Mit Wiesmayr machen Sie Ihr Zuhause zu Ihrem „home, sweet home“!



Thomas Wiesmayr und sein Team legen höchsten Wert auf Qualität

Wiesmayr

Unser Lieblingsrestaurant in Kärnten

Im Lakeside Restaurant genießt man den Sonnenuntergang direkt am Wörthersee bei feinster Kulinarik.



Das Lakeside blickt auf eine 20-jährige Tradition zurück



Die Terrasse direkt am See bietet einen traumhaften Blick ins Blaue

Wenn die Muchas am Wörthersee sind, dann gibt's eine Adresse, die täglich angesteuert wird: Florian Glatzners legendäres Lakeside. Die süffigsten Getränke, die köstlichsten Speisen – und bekannte Gesichter, wo man nur hinschaut. Und nein, man geht nicht an den Nebentisch, wenn dort Thomas Muster und Andreas Gabalier sitzen. Glatzners Rezept ist einfach: Ein elegantes Ambiente direkt am See, seine jahrzehntelange Erfahrung als Gastronom und ein Ruf, der längst weit über die Grenzen Österreichs hinausreicht.

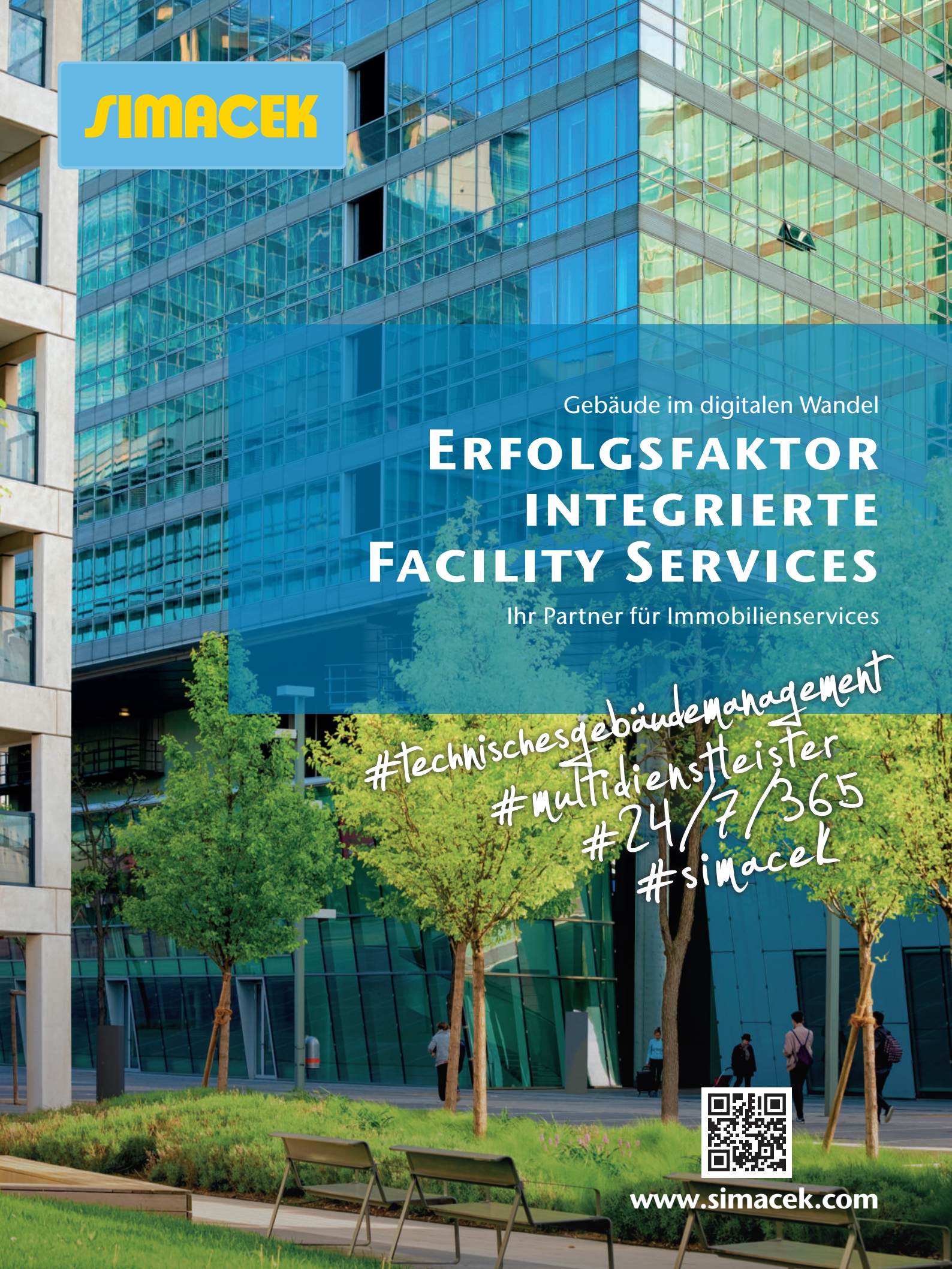
20 Jahre Tradition

Bereits seit zwei Jahrzehnten ist das Lakeside in Reifnitz der gastronomische Top-Tipp am Wörthersee. Das Lokal an der Süduferstraße mag auf den ersten Blick unscheinbar wirken. Doch tritt man ein, eröffnet sich einem eine spannende Welt der Kulinarik, und zwar direkt am Wasser. Hier trifft entspannte Atmosphäre auf Perfektionismus: Sowohl die Einrichtung als auch die umfangreiche Speisekarte sind mit viel Liebe zum Detail gestaltet worden. Letztere ist nämlich an sich schon ein ungewöhnlicher Blickfang: Anstelle einer klassischen, gedruckten Karte wird das Menü täglich in drei großen Büchern handschriftlich zu Papier gebracht. Diese werden von Tisch zu Tisch gereicht.

Von herzhaft bis süß

Im Lakeside setzt man nicht nur auf Geschmack, sondern bietet auch etwas fürs Auge: In der kleinen, offenen Küche kann man den Chefkoch und sein Team dabei beobachten, wie sie die Magie auf die Teller bringen. Ob klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb, eine Bowl mit Basmatireis, Kartoffeln und Garnelen oder veganes Kokos Curry – hier findet sich bestimmt für jede Vorliebe das passende Gericht. Und dazu: feinste Weine und andere Getränke auf einer wohlsortierten Karte.
Nach der Hauptspeise warten süße Verführungen auf die Gäste, darunter etwa der Lakeside Schokokuchen, der auf Wunsch auch mit dem hausgemachten Eis kombiniert werden kann. ■

Lakeside


SIMACEK
Gebäude im digitalen Wandel
ERFOLGSFAKTOR INTEGRIERTE FACILITY SERVICES
Ihr Partner für Immobilienservices
#technischesgebäudemanagement
#multidienstleister
#24/7/365
#simacek
www.simacek.com

ITALOFFICE

www.italoffice.at

Wenn Sie auf der Suche nach hochwertigen Büromöbeln sind, dann sind Sie bei Italoffice in Wien genau richtig.

Unsere Mission ist es, Ihnen ein Büro anzubieten, das auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidert ist. Wir sind der Meinung, dass die Wahl der richtigen Büromöbel ein wesentlicher Bestandteil bei der Gestaltung Ihres perfekten Arbeitsplatzes ist. Deshalb haben wir dies zu unserer Priorität gemacht. Mit unserer umfangreichen Auswahl an Büromöbel-Kollektionen haben wir eine beeindruckende und vielfältige Auswahl zusammengestellt, die Ihnen ausreichend Optionen bietet, auszuwählen.

Unser professionelles Team kümmert sich um die gesamte Planung und Montage. Wir möchten sicherstellen, dass Sie die bestmögliche Qualität an Produkten und Dienstleistungen erhalten, die Sie verdienen. Sie können uns vertrauen, Ihrem Unternehmen die perfekte Büromöbel-Lösung anzubieten.

EXKLUSIVE MANAGEMENT BÜROS

Chefbüro

Wählen Sie aus unserem breiten Angebot an Büromöbeln für Führungskräfte, um Ihren eigenen einzigartigen Arbeitsplatz zu schaffen. Ob Sie nun einen luxuriösen Schreibtisch mit Lederverkleidung oder einen ergonomischen Bürostuhl suchen, wir haben für Sie das richtige Büro für den aktiven Manager. Unser umfangreiches Sortiment an Bürotischen für Führungskräfte umfasst eine Reihe von Designs und Stilen, von klassischem Holz bis hin zu modernem Glas. Sie können auch aus einer Reihe von Oberflächen, Formen und Größen wählen, sodass Sie sicher etwas finden, das Ihrem individuellen Geschmack entspricht.



FÜR IHRE ANFORDERUNGEN

Arbeitsplatzlösungen

Exquisite Kollektionen von modernen und zeitgenössischen Büromöbeln. Unser Team berät Sie gerne und plant Ihre individuelle Lösung. Mit dem Schreibtischsystem von ItalOffice können Sie den Bürobereich effektiv nutzen und auf einfache Weise komfortable Arbeitsplätze schaffen. Die Büromöbel von ItalOffice sind ideal für Großraumbüros, wo Sie verschiedene Bereiche für individuelle oder Teamarbeit, Meetings und Freizeitaktivitäten arrangieren können. Schreibtische, Besprechungstische, Hochtische und Kaffeetische können auf Ihre Bedürfnisse im Büro abgestimmt werden.



Italoffice

Telefonnummer: 01 892 64 64
E-Mail: office@italoffice.at
Montag - Freitag: 9 Uhr - 18 Uhr
Zetschegasse 21, 1230 Wien

FÜR IHR WARTEZIMMER

Lounge- und Polstermöbel

Egal, ob Sie eine ruhige Zone für Fokus und Entspannung oder einen sozialeren Bereich für Kommunikation und Zusammenarbeit schaffen möchten. ItalOffice hat alles, was Sie brauchen, um Ihre Vision zur Realität werden zu lassen. Von Sitzmöglichkeiten, die als Solitäre für individuelle Gäste verwendet werden können, bis hin zu größeren Sitzgruppen für Konferenzen und Meetings.



GESUNDES ARBEITEN

Schreibtische

In der schnelllebigen Arbeitsumgebung von heute ist es wichtig, aktiv zu bleiben, um unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden zu erhalten. Bei ItalOffice bieten wir eine vielseitige Auswahl an Schreibtischen für eine dynamische Arbeitsumgebung. Mit einer Vielzahl von Stilen und Farben können Sie Ihren Arbeitsbereich an Ihre individuellen Vorlieben und Bedürfnisse anpassen.



FÜR IHRE MEETINGS

Konferenztische

Diese Tische wurden entwickelt, um ausreichend Platz zu bieten sowie produktive Diskussionen und Brainstorming-Sitzungen zu erleichtern. Unsere Tische werden den unterschiedlichen Anforderungen moderner Büros gerecht, mit Optionen wie höhenverstellbar, eingebauten Stromanschlüssen und modularer Konfiguration.



WENIGER LÄRM

Akustikmöbel

Die ItalOffice Akustikmöbel schaffen einen ruhigen Rückzugsort im Büro, der für Meetings, Brainstorming, individuelles Arbeiten oder Entspannung designt wurde. Die Silent Box ist aus einem speziellen schallabsorbierenden Material hergestellt. Die Bandbreite an Anwendungsmöglichkeiten und Konfigurationen erlaubt es, die Möbel an verschiedene Nutzungsbedürfnisse und Arbeitssituationen anzupassen.



Italoffice

GOOD FOOD - GOOD WINE - GOOD TIME



OPITZ Wein Idylle Illmitz

Ganz nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“, leibt und lebt Willi Opitz, seit 1995 Winzer aus Leidenschaft und prämierter Weinproduzent aus Illmitz am Neusiedler See. Neben der heimischen Weinproduktion unterstützt Willi Opitz „Ethic Winemaking“: Er berät internationale Projekte auf der ganzen Welt, etwa auch in Transsilvanien oder Armenien und verhilft durch neu entstandenen Weinbau in strukturschwachen Regionen zu neuen Arbeitsplätzen vor Ort.
Mit dem C.I.A.-Catering der Tochter Angela und ihrem Ehemann Iain können sowohl Privatpersonen, Unternehmen oder Wein-Reisende gegen Voranmeldung unvergessliche, kulinarische Höhenflüge erleben.

PRIVATE DINING & TASTINGS



Unsere Kellerräume eignen sich hervorragend für ausgedehnte kulinarische Weinverkostungen und bieten Platz für bis zu 40 Personen. Ob Genießerplatten mit reichhaltigen regionalen Schmankerln bis hin zum Gänge Menü - wir servieren Ihren persönlichen Festschmaus.

TEAMBUILDING



In den Räumlichkeiten unseres Gästehauses veranstalten wir auch Corporate Events, Team Building Programme, in denen Sie ihr eigenes Cuveé kreieren, oder kleine Firmenfeiern.

ÜBERNACHTUNGEN



Genießen Sie ein „Weekend Getaway“ in der Illmitzer Idylle. Hier können Sie der Alltagshektik entfliehen und die Neusiedlerseeluft schnuppern. Die flache Landschaft bietet sich sehr gut für Erkundungstouren mit dem Fahrrad an. Wir bieten Doppelzimmer, sowie Familienzimmer inklusive Frühstück zur Übernachtung und bieten auch Führungen durch unsere Weingärten und -Keller an.

GESCHENKE

Unsere Weine sind nicht nur gut auszuschenken, sondern auch sehr gut herzuschenken. Wir senden diese auch gerne zu Ihnen nach Hause. Mit unseren Übernachtungs- und Dinner-Gutscheinen verschenken Sie herrliche Auszeiten an Ihre Liebsten!

C.I.A. Ashworth-Opitz GmbH

St. Bartholomäusgasse 18
7142 Illmitz
AUSTRIA

+43 (0) 2175 2084 0
WINERY@WILLI-OPITZ.AT
OFFICE@PRIVATE-DINING.AT
www.willi-opitz.at

Sonnige Bilanz

Der Blick zurück erfüllt die heimischen Touristiker mit Wärme. Endlich wieder ein Sommer ohne Probleme. Und mit zahlreichen Gästen. Besonders der Städtetourismus atmet auf.

TEXT: Ulrich Bentz

Endlich wieder ein Sommer wie damals. Ohne Einschränkungen. Obwohl: Ganz so ist es nicht. Die asiatischen Gäste, und hier in erster Linie die Chinesen, kommen erst jetzt langsam wieder nach Europa. Doch trotz dieser fehlenden Gäste konnte etwa Wien mit 1,7 Mio. Nächtigungen im Juli wieder das Vor-Pandemie-Niveau erreichen. Im Jahresverlauf liegt man bei 95 Prozent des Nächtigungsaufkommens im Vergleich zum Sommer 2019.
Etwas schneller bewegten sich die Nächtigungsumsätze. Im ersten Halbjahr lagen sie mit 512 Mio. Euro um 12,4 Prozent über dem Jahr 2019. Und das war schon ein All-Time-High.
Wien profitiert dabei nicht nur von der Erholung am Leisure-Markt, sondern auch vom wiederauflebenden Meeting & Incentive-Geschäft. So wählten heuer bereits 60 Veranstaltungen, darunter vier Großkongresse, die Bundeshauptstadt als Tagungsort.
In Salzburg profitierte man in diesem Sommer vor allem von den Salzburger Festspielen. Diese verspürten einen Zulauf wie nie zuvor und verzeichneten somit einen Rekord beim Kartenverkauf. Auch das Rahmenprogramm sei gut angenommen worden, wird aus Salzburg vermeldet. Der Weg Richtung Normalität wurde zudem dadurch verdeutlicht, dass wieder fleißig über Overtourism in der Mozartstadt diskutiert wurde. Obwohl – ganz dorthin, wo man schon einmal war, hat man es noch nicht geschafft. Sowohl bei den Nächtigungen als auch bei den Ankünften würden noch zwei bis fünf Prozent auf das Niveau von 2019 fehlen, rechnen die Salzburger vor.



Verbindung zwischen Stadt und Land: Innsbruck präsentiert sich gut besucht

Innsbruck Tourismus /Christian Vorhofer

Gedränge im Gebirge

In Innsbruck zeigt man sich mit dem Sommer 2023 durchaus zufrieden. Bei den Nächtigungen wurde im Vergleich zu 2019 ein kleines Plus von einem Prozent eingefahren. Bei der Aufenthaltsdauer sogar ein Plus von acht Prozent. Dazu hätten vor allem die Monate Juni und Juli beigetragen. Bei den Nächtigungen verzeichnete man im Juni ein Plus von 16 Prozent gegenüber dem Vorjahr, im Juli seien es zehn Prozent gewesen. Die Ankünfte steigerten sich im Juni um 28 Prozent und im Juli um 13 Prozent.

Relaxen am See

Insgesamt liegt man bei den Gästeankünften allerdings noch sieben Prozent hinter 2019 zurück. Erklärt wird dies unter anderem damit, dass das Reisegruppen-Geschäft noch nicht voll angelaufen sei.
Ganz in der Nähe des Ossiacher- und des Wörthersees bildet Villach einen anziehenden Ausgangspunkt für Ausflüge in die Berge und Abkühlung im Wasser. In diesem Sommer hat man sich immerhin auf rund 2 Prozent dem Jahr 2019 angenähert. Dieses sei allerdings ein richtig gutes Jahr gewesen. Auffallendste Veränderung zum Vorjahr: Die internationalen Touristen sind wieder da.
Das registriert man auch in Zell am See. Dort sind es vor allem die Deutschen, die im Sommer wieder an den Gebirgssee flüchten. Zunehmend werden auch die CEE-Märkte immer stärker, beobachtet man beim regionalen Tourismusverband. Damit habe man zumindest bis einschließlich Juli den Sommer 2019 bereits knapp übertroffen. ■

Overtourism – Schön eng habt ihr‘s hier!

Sie sind wunderschön, einzigartig und jeder will sie einmal sehen. Bekannte Orte und ihre Sehenswürdigkeiten in Österreich und der ganzen Welt. Doch sie alle stehen vor dem gleichen Problem: ein Besucheransturm, der kaum mehr zu bewältigen ist.

TEXT: Harald Fleischer



Gemeinde Hallstatt, Adobe Stock

Hallstatt: Von der Weite ein idyllisches Dorf, drängen sich in den kleinen Gässchen die Touristen aus nah und fern

Eigentlich freut sich ein Touristiker über hohe Besucherzahlen. Wenn allerdings eine 700-Seelen-Gemeinde von mehr als einer Million Besuchern heimgesucht wird, dann sieht es ein wenig anders aus. Overtourism ist das Wort, das der Branche das Fürchten lehrt.
Ziel eines guten Touristikers ist es ja, das Interesse für einen Ort zu wecken und danei wirtschaftlichen Erfolg zu generieren. Gleichzeitig aber immer auch, die Zufriedenheit der Bevölkerung, die Funktion der Infrastruktur und den Schutz der Natur sicherzustellen. Damit alle möglichst lange davon profitieren.
Aber was macht Orte oder Sehenswürdigkeiten so attraktiv, dass immer mehr Touristen angelockt werden? Und gibt es keine Möglichkeiten, diesen Ansturm zu bewältigen? Welche Maßnahmen werden von den Verantwortlichen gesetzt und wie wirken sie? Wir wollen es wissen und schauen uns ein paar der Hotspots an.

Hallstatt – ein Kleinod

Ein kleines Alpendorf im oberösterreichischen Salzkammergut. An einem See gelegen, schmiegen sich hier Bilderbuchhäuser an den Berg. Eigentlich eine Idylle. Die Realität jedoch zeichnet ein anderes Bild. 735 Einwohner werden jährlich von mehr als einer Million Touristen überrannt. Der Hype um das kleine Bergdorf hat mehrere Gründe. Zum einen ist es die Geschichte. Wegen archäologischen Funden wird ein Zeitabschnitt der älteren Eisenzeit sogar als Hallstattzeit bezeichnet. Zudem gehört Hallstatt zusammen mit dem Inneren Salzkammergut zur UNESCO Welterberegion. Das chinesische Wort für „Landschaft“ setzt sich aus den Begriffen „See“ und „Berg“ zusammen. Dadurch wird Hallstatt mit seiner Lage zum Inbegriff der perfekten Landschaft. Als 2012 in der chinesischen Provinz Guangdong ein Originalnachbau des Dorfes eröffnet wurde, erhöhte sich der Zustrom an Gästen nochmals. Und komplett vorbei mit der Ruhe war es, als die südkoreanische Serie „Spring Waltz“ in Wien und Hallstatt gedreht wurde. Die Hauptdarsteller geben sich darin ihren ersten Kuss am Ufer des Hallstätter Sees. Schnell wurde der Ort zu einem beliebten Fotomotiv für asiatische Paare, die man nun küssend an der Stelle mit dem malerischen Hintergrund vorfindet.
Was macht man dagegen? Der Bürgermeister lässt genau an jener Stelle einen Holzzaun errichten. Der Erfolg dieser Maßnahme blieb aus. Nach Protesten der eigenen Bevölkerung wurde der Zaun nach wenigen Tagen wieder demontiert.
Mit 800 Gästebetten verzeichnet der Ort rund 145.000 Nächtigungen. Eine gute Auslastung, aber verglichen mit den 1,1 Mio. Nächtigungen in der Region (vier Gemeinden) eigentlich zu wenig. Laut Bürgermeister Alexander Scheutz bringt Hallstatt zwar die Besucher, von denen aber die anderen Gemeinden profitieren. Ihm ist die Belastung der Bevölkerung durchaus bewusst. Daher wurden einige Maßnahmen getroffen: Autos sind aus dem Ortskern verbannt. Hotelgäste werden mit einem Shuttle-Service zu ihren Beherber-

gungsbetrieben gebracht. Es wurde Parkraum für 450 PKW geschaffen (günstiger als die Parkgaragen in Wien). Busse müssen sich für einen der 54 täglich verfügbaren Slots mit einer Mindestaufenthaltsdauer von 2:20 Stunden anmelden.
Wirtschaftlich hat der Ort laut dem Bürgermeister profitiert. Kindergarten, Essen auf Rädern, Gemeindewohnungen und andere soziale Projekte hätten ohne die Tourismuseinnahmen nicht finanziert werden können.
Doch natürlich kommt es immer wieder zu Belästigungen der Bevölkerung durch die Massen. Während der Bürgermeister dies nicht als großes Problem bezeichnen würde, rumort es im Ort. Einwohner lassen ihrem Unmut freien Lauf und protestieren lautstark. Zuletzt blockierten Demonstanten sogar die Ortseinfahrt. Allen voran Siegrid Brader vom Verein „Bürger für Hallstatt". Sie lebe gerne in Hallstatt, aber das Verhalten der Besucher werde immer mehr zum Problem. Brader fordert einen Tourismus in einem vernünftigen Maß und wünscht sich daher konkret eine Besucherobergrenze sowie eine Verminderung der „Schandstandeln".
Einig sind sich beide Seiten aber darin, dass weitere Maßnahmen jedenfalls notwendig sind. Dem Beispiel von Venedig mit einem Eintrittsbeitrag will Bürgermeister Scheutz aber keinesfalls folgen. Er fürchtet, dass die Besucher noch hemmungsloser werden, wenn sie schon Eintritt bezahlt haben. Ein Prozess zur Ausarbeitung neuer Maßnahmen wurde bereits in Gang gesetzt.

Salzburg – die Mozart-Stadt

Mozart, „The Sound Of Music", die Festspiele, Kongresse und der Status als UNESCO Weltkulturerbe machen Salzburg weltberühmt. Die Stadt wirkt wie ein Magnet auf Touristen. Jährlich zieht sie etwa 6,5 Mio. Menschen an, die als Tagestouristen durchschnittlich 35 Euro ausgeben. Stolze 2,63 Mio. Nächtigungen können die Beherbergungsbetriebe 2022 verzeichnen, mit einer Auslastung von über 70 Prozent im August.
Gerade an regnerischen Sommertagen stößt die Altstadt aber an ihre Grenzen. Man schiebt sich nur noch durch die Getreidegasse und der innerstädtische Verkehr kommt fast zum Erliegen. Natürlich wurden schon Maßnahmen gesetzt. Busse müssen einen Slot im Online-Reservierungssystem für einen der zwei Terminals buchen – zur gleichmäßigeren Verteilung der Reisegruppen. In den Sommermonaten Juli und August wird ein Shuttleservice von der P&R Anlage Messe in die Innenstadt angeboten. Und die Einfahrt in die Altstadt wurde mit Pollern begrenzt. Die Maßnahmen waren gut, aber nicht ausreichend.
Seit Oktober 2022 ist nun Christine Schönhuber Geschäftsführerin der TSG (Tourismus Salzburg GmbH). Unter ihrer Führung wird im Rahmen von „Vision 2040" der Lebensraum Tourismus für die Stadt neu erarbeitet. Dabei wird es vor allem um Verkehrskonzepte und Besucherlenkung gehen. Aber wie sehen die Geschäftsleute der Altstadt die Situation? Hier zeigt man sich über viele Touristen erfreut. Man könnte sagen, je mehr desto besser. Abgesehen von manchen Ausnahmen gebe es auch mit dem Verhalten der Touristen keine Probleme, wird versichert. Mit Spannung werden jedenfalls die neuen Maßnahmen erwartet. Die Hoffnung auf Besserung bleibt.



Dürnstein: Rund 10.000 Besucher täglich drängen sich in dem Wachauer Örtchen

Dürnstein – Fixpunkt der Wachau

Ein kleiner malerischer Ort, am Ufer der Donau gelegen: Dürnstein ist Weltberühmt durch die Gefangenschaft von Richard Löwenherz auf der Burg Ende des 12. Jahrhunderts und den Status UNESCO Weltkulturerbe als Teil der Wachau. Bis zu 10.000 Besucher täglich verzeichnet der 800 Einwohner zählende Ort. Das Problem bringt Bürgermeister Johann Riesenhuber auf den Punkt: „Wir haben nicht zu viele Besucher. Es wollen uns nur zu viele zur selben Zeit besuchen." Dürnstein ging die Sache sehr professionell und mit einer genauen Besucher- und Besucherstrom-Analyse an. Darauf aufbauend wurden neue Stadtpläne mit Routenempfehlungen und Verhaltensregeln entwickelt. Ebenso ein kostenfreier Audio-Guide. 50.000 der 400.000 Nächtigungen in der Wachau entfallen auf Dürnstein. Aber jeder Wachau-Tourist besucht zumindest einmal Dürnstein. Da die Hauptbesuchszeit zwischen 9 und 11 Uhr liegt, gilt es, diese Besucherströme zu entflechten. Nächstes Ziel ist es, Schiffslinien und Reiseveranstalter zu überzeugen, ihre Ankunftszeiten anders zu gestalten. Man wird sehen, ob dies gelingt.

Der Grüne See – unwirklich schön

Smaragdgrünes kristallklares Wasser, eingebettet in eine malerische Berglandschaft: Der Grüne See im Gemeindegebiet von Tragöß–Sankt Katharein ist ein wahres Naturjuwel. Im Jahr 2014 sorgte allerdings



In Salzburg wird über ein neues Tourismuskonzept nachgedacht

ein einziges Foto für einen enormen Hype um den atemberaubenden Ort. Damals postete der Hollywood-Star Ashton Kutcher ein Bild der unter Wasser stehenden Bank am Grünen See. Es wurde millionenfach angeklickt. Noch im selben Jahr gewann der Grüne See den ersten Platz bei der ORF-Sendung „9 Plätze, 9 Schätze". Damit war das Schicksal des Grünen Sees besiegelt. Die Gemeinde errichtete einen großen gebührenpflichtigen Parkplatz sowie breite Wege zur Leitung der Besucherströme zum See. Und verhängte eine Reihe von Verboten, wie zum Beispiel das Betreten und das Baden im See. Von der Idylle ist jedoch wenig geblieben. An einem schönen Sommerwochenende sieht man Hunde darin schwimmen, während Touristen durch einen vom Sonnenöl glänzenden Wasserfilm waten. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, wann der See seine Attraktivität verliert. Verbote alleine reichen offensichtlich nicht aus.

Venedig

Mit 27 Millionen Besuchern jährlich zählt Venedig wohl zu den meistbesuchten Reisezielen weltweit. Seine große Bekanntheit und Beliebtheit verdankt die pittoreske Stadt seiner langen ereignisreichen Geschichte, seiner einzigartigen Lage in einer Lagune auf über 100 Inseln und seinem Status als UNESCO Weltkulturerbe. Die Autos hat man hier schon lange verbannt. Mit dem Vaporetto oder Wassertaxi erreicht man die Hotspots.
Der Touristenansturm ließ die Preise steigen, sodass Venedig für Venezianer schon fast nicht mehr leistbar ist. Ein Kaffee um 10 Euro ist keine Besonderheit mehr. Trotzdem strömen immer mehr Besucher nach Venedig. Großen Kreuzfahrtschiffen wurde die Einfahrt in die Stadt bereits verboten. Nun setzt man den nächsten Schritt und verabschiedete den kostenpflichtigen Eintritt für Besucher. 2024 noch testweise an etwa 30 Tagen. Ab 2025 sollen die 5 Euro Tageseintritt immer gelten. Gästen mit Hotelbuchung und Kindern bis 6 Jahren wird der Obolus weiterhin erlassen. Die Umsetzung ist noch nicht geklärt, wohl aber das Bußgeld in Höhe von 300 Euro, sollte man ohne Ticket erwischt werden. Fraglich ist allerdings, ob diese Maßnahme wirklich eine Auswirkung auf die Besucherzahl haben wird. Denn 5 Euro stellen wohl kaum eine Belastung für die Urlaubskasse dar. Jedenfalls spült es eine Menge Geld in die Stadtkasse. Laut Bürgermeister Luigi Brugnaro soll dieses für die Stadterhaltung verwendet werden.

Machu Picchu

Auf 2400 Metern über dem Tal des Urubamba-Flusses thront die legendäre Inka-Zitadelle Machu Picchu in Peru. Sie ist weltberühmt und leidet gerade deshalb unter dem enormen Ansturm von Touristen aus aller Herren Länder. Die hohe Frequenz und das teilweise ungebührliche Verhalten schadet dem uralten Gebäude. Da es auch UNESCO Weltkulturerbe ist, wird von der UNESCO eine Limitierung der Besucher gefordert. Aktuell dürfen nur 2.500 Personen mit Guide pro Tag die Zitadelle besuchen. Für das Monument noch immer zu viel. Es kommt auch immer wieder zu Konflikten, wenn Besucher keine Tickets mehr vor Ort bekommen. Aktuell ist die Anreise oft chaotisch und nur mit Bussen über die acht Kilometer lange, serpentinenreiche Straße möglich. Es gab daher Überlegungen zum Bau einer Seilbahn. Aber diese würde wohl nur noch mehr Touristen anlocken und der UNESCO gar nicht gefallen.

Dubrovnik

„Die Perle der Adria" wird die mittelalterliche Stadt am Meer in Kroatien genannt. Weltberühmt wurde sie nicht nur durch ihren UNESCO Weltkulturerbe-Status, sondern als Drehort der Serie „Game of Thrones". Bis zu 27.000 Besucher täglich zählte die alte Hafenstadt. Da die UNESCO mit dem Verlust des Weltkulturerbe-Status drohte, setzte die Stadt Maßnahmen. Die Zahl der täglichen Kreuzfahrtschiffe wurde auf zwei limitiert. Souveniershops und Tische in Restaurants wurden reduziert. Dann haben die Preise angezogen. 35 Euro für die Besichtigung der Stadtmauer sind stolz. Und nun wurde das Ziehen der Rollkoffer im Zentrum verboten. Ob diese Maßnahmen den Ansturm von Touristen eindämmen können, bleibt dennoch zu bezweifeln.

Trevi-Brunnen, Rom

Er zählt neben dem Kolosseum und der Spanischen Treppe zu den Wahrzeichen der italienischen Hauptstadt. Im 18. Jahrhundert nach einem Entwurf von Nicola Salvi und im Auftrag von Papst Clemens XII. erbaut, erlangte er seine besondere Bekanntheit durch den Film „La dolce vita" von Federico Fellini mit der nachts im Brunnen badenden Anita Ekberg. Seitdem nahm der Besucheransturm stetig

Tourismus Salzburg GmbH

zu. Mittlerweile wird der Brunnen rund um die Uhr polizeilich bewacht. Und wer es Anita Ekberg nachmachen will, darf 450 Euro Strafe bezahlen. Trotz der Bewachung und den Verboten werden die Besucher immer dreister. Nachdem zuletzt ein Mann die Marmorstatue des Brunnens erklomm, wurden vom Tourismusbeauftragten der Stadt, Alessandro Onorato, Maßnahmen angekündigt. Man denke über die Einzäunung des Brunnens nach.

Ob nationale oder internationale Orte und Sehenswürdigkeiten: Ihre Bekanntheit resultiert fast immer aus dem Zusammenspiel von Historie, Sozialen Medien, Drehort für Blockbuster oder Serien und dem Status als UNESCO Weltkulturerbe. Wobei das große Problem vor allem die Masse an Tagestouristen mit ihrem zum Teil hemmungslosen Verhalten ist. Alle gesetzten Maßnahmen dagegen waren bisher nicht ausreichend von Erfolg gekrönt. Weder Verbote noch höhere Preise zeigen Wirkung. Vielleicht sind noch restriktivere Maßnahmen erforderlich. ■

ENTZERRUNG NOTWENDIG: INTERVIEW MIT CHRISTINE SCHÖNHUBER, GF TOURISMUS SALZBURG



Christine Schönhuber: Im Bereich der Anreise wichtige Akzente gesetzt

Sie ist auf dem internationalen Tourismus-Bankett zu Hause. In Bayern geboren, führt sie ihr beruflicher Werdegang erst zum Studium und dann zur Arbeit bei den größten internationalen Hotelketten nach New York. Anschließend wechselt sie ins Reiseveranstalter-Management nach Tirol und ist die letzten Jahre für das Bundesland Baden-Württemberg tätig. Seit Oktober 2022 ist Christine Schönhuber die Geschäftsführerin der TSG (Tourismus Salzburg GmbH).

FaktuM: Was macht den besonderen Reiz der Altstadt von Salzburg aus, dass so viele Menschen aus der ganzen Welt sie besuchen wollen?

Christine Schönhuber: Die Stadt Salzburg punktet mit vielen Argumenten. Die Lage ist eines davon. Eingebettet in die Stadtberge am Rande der Alpen, durchzogen von der eleganten Salzach – das liefert ausgesprochen instagrammable Bilder. Dazu ergibt das barocke Stadtbild mit der Festung Hohensalzburg und den vielen Türmen eine imposante Kulisse, in der alle wichtigen Sehenswürdigkeiten bequem zu Fuß erreichbar sind. Die Gassen und Durchhäuser der Altstadt beheimaten viele internationale Labels, aber auch – und darauf sind wir sehr stolz – alteingesessene Traditionsbetriebe, die für uns ein wichtiges Aushängeschild unserer Kultur sind. Als Musikstadt füllen wir diese schöne Stadt mit Konzerten und Veranstaltungen, jährlich 4.500 davon. Architektur, Geschichte und Kultur – das sind auch die Gründe, warum uns die UNESCO 1997 zum Weltkulturerbe ernannte.

FaktuM: Welche Maßnahmen wurden gegen den Touristenansturm gesetzt und haben sie Wirkung gezeigt?

Schönhuber: Gemeinsam mit der Stadtpolitik haben wir im Bereich der Anreise wichtige Akzente gesetzt. Seit 2018 benötigen Reisebusse einen vorab gebuchten Zeitslot, um Gäste an den Terminals ein- und aussteigen zu lassen. Diese Maßnahme hat seit ihrer Einführung zu einer starken Reduktion der Zufahrten und einer gleichmäßigen Verteilung der Busse auf die beiden Terminals Nonntal und Paris-Lodron-Straße gebracht. Eine wichtige Komponente in der Entzerrung von Spitzen ist die Verteilung der Gäste auf Saisonen. Hier spielen die internationalen Märkte eine wichtige Rolle, denn sie sind nicht an unsere klassischen Ferienzeiten gebunden.

FaktuM: Gibt es bereits Überlegungen für weitere Maßnahmen?

Schönhuber: Wir haben den Finger am Puls der Entwicklungen. Ein wichtiger Schritt wird die Erstellung der „Vision 2040“, in der wir den Lebensraum Tourismus für die Stadt Salzburg strategisch erarbeiten und weiterentwickeln. Für den Tourismus wichtige Ansätze wie Verkehrskonzepte oder Besucherlenkung werden hier im Mittelpunkt stehen. Aus der Strategie werden wir einen effizienten und zukunftsfitten Maßnahmenkatalog erstellen.

FaktuM: Wo sehen sie das größte Problem beim Ansturm der Touristen?

Schönhuber: Ein Zuviel sowohl räumlich als auch zeitlich ist nicht verträglich für die Bevölkerung. Mit der Verteilung der Gäste auf Nebensaisonen und Tagesrandzeiten kann man diesem Empfinden genauso gegensteuern wie mit der Entzerrung innerhalb des Stadtgebietes. Die Tourismusakzeptanz muss für uns Touristiker eine wichtige Kennzahl sein. Denn nur, wenn die Bevölkerung die positiven Effekte des Tourismus erkennt, wird es möglich sein, jene Gastfreundschaft erlebbar zu machen, für die Österreich und Salzburg so berühmt sind.

FaktuM: Als Kongress-Verantwortliche muss ich Sie auch fragen: Lassen sich Kongresse mit dem touristischen Ansturm noch vereinbaren?

Schönhuber: Tagungen und internationale Kongresse sind ein wichtiger Zweig des Tourismus. Diese Veranstaltungen bestätigen uns als Wissensstadt im internationalen Kontext. Diese Gäste bleiben in der Regel länger und geben mehr Geld aus. Ihre Wege in der Stadt finden oft nicht über den Tag verteilt, sondern abends statt, womit sie ganz nebenbei einen Beitrag zur zeitlichen Entzerrung leisten.

FaktuM: Was würden Sie sich für die Altstadt von Salzburg wünschen?

Schönhuber: Dass sie ihre Schönheit und Eleganz bewahrt. Dafür braucht es die richtigen Voraussetzungen für ein gutes Sortiment in Handel, Hotellerie und Gastronomie, Freiraum für die Jugend sowie Möglichkeiten für junge Unternehmer*innen, kreative Kulturschaffende und Institutionen wie die Salzburger Festspiele, die mit einem immensen finanziellen und kulturellen Einsatz dafür sorgen, dass die Altstadt ein attraktiver Ort bleibt.

Eva trifft Fotografie

Über 230 Jahre Büchsenmachertradition

Seit 450 Jahren wird in Ferlach die Kunst der Büchsenherstellung betrieben. Die 1790 gegründete Firma von Johann Fanzoj blickt bereits auf acht Generationen feinster Handwerkstätigkeit zurück.



Seit über 450 Jahren ist Ferlach in Kärnten bekannt für seine Büchsenmacher. Fanzoj ist einer davon

Fanzoj

Mitten im Dreiländereck zwischen Österreich, Italien und Slowenien liegt die Kleinstadt Ferlach, eingebettet ins Kärntner Rosental. Schon seit dem 16. Jahrhundert werden in diesem südlichen Teil Österreichs Büchsen hergestellt. Begünstigt durch die Kärntner Natur mit ihren wilden Wasserläufen der Karawankenbäche und ausgehend vom bestehenden Eisen- und Metallgewerbe, entwickelte sich hier eine Gewehrindustrie, die bald Weltruf erlangte. Die Familie Fanzoj hat sich hier mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten einen Namen gemacht. Büchsenmacher ist für sie mehr als nur ein Beruf, es ist eine Berufung.

Lange Tradition

Das Handwerk der Büchsenmacher blickt in Ferlach auf eine fast 500 Jahre lange Tradition zurück. Ferlach war in der österreichischen Monarchie das Zentrum der Gewehrproduktion. Hier wurden Prunkwaffen für Erzherzöge und Kaiser gefertigt, aber auch die Armee des österreichischen Kaisers bezog ihre Gewehre aus dem Ort.

Unter den Büchsenmachern waren auch die Vorfahren der heutigen Familie Fanzoj. 1790 gründete Johann Fanzoj seine Firma und tauchte namentlich erstmals als örtlich ansässiger Büchsenmachername auf.

Im Jahr 1906 trat die Firma Johann Fanzoj aus dem Schatten der Geschichte heraus und etablierte sich durch die Fertigung von „Ischlerstutzen", Hahn-Kipplaufbüchsen mit Vollschäftung, als Lieferant für das habsburgische Kaiserhaus unter Franz Joseph I. Die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entfaltete sich als ein weiteres wichtiges Kapitel der Firmengeschichte. Im böhmischen Karlsbad, dem prächtigen Nobelkurort der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, etablierte sich Albert Fanzoj als Lieferant künstlerisch dekorierter Sportgewehre für das Karlsbader Schützenkorps.

Die Zeit des Ersten und des Zweiten Weltkriegs traf die Familie Fanzoj schließlich hart. Ein Teil von ihnen – Hans Fanzoj, ein begabter Büchsenmacher – wanderte zur Zeit der Weltwirtschaftskrise in die Vereinigten Staaten von Amerika aus. Allein der festen Verankerung des Handwerks in den gewachsenen Traditionen ist es zu verdanken, dass diese Durststrecke überwunden wurde. Nach 1945 nahm die Nachfrage nach Jagdgewehren wieder zu. So kam es, dass das Unternehmen Fanzoj in den Spitzenjahren 1965 bis 1980 bis zu 200 Gewehre jährlich fertigte. Die fatale Krise des US-Dollars in den 80er-Jahren und die wachsende internationale Konkurrenz,

welche den Sprung in die maschinell gesteuerte Serienproduktion tätigte, stürzten Ferlach in einen Notstand. Im Jahr 1946 gab es noch 56 Büchsenmacherbetriebe, doch die Anzahl sank kontinuierlich. Heute baut nur mehr eine Handvoll hochspezialisierter Familienunternehmen in Ferlach handgemachte Jagdgewehre.

Erfolgsgeschichte

Trotz der widrigen Umstände gelang es Johann Fanzoj, seiner Firma zum Aufschwung zu verhelfen und sich international zu etablieren. Der mehrsprachige Kosmopolit und begeisterte Jäger eröffnete neue Geschäftsfelder im Handelsbereich durch internationale Vermittlungstätigkeiten. Dank seines Charismas und seines kommerziellen Geschicks waidwerken Jäger aller Erdteile mit Gewehren von Johann Fanzoj.
Um die Jahrtausendwende übernahm seine Tochter Daniela Fanzoj das Management. Gemeinsam mit ihrem jüngeren Bruder Patrick Fanzoj lebt die Begeisterung für ein einzigartiges Handwerk weiter. Die beiden Geschwister bilden ein engagiertes Team und folgen einer konsequenten Nischenpolitik mit Bekenntnis zu höchster Qualität und ästhetischem Anspruch.

Ein neuer Weg

Schon seit einigen Jahren hat der Fanzoj'sche Familienrat eine weitreichende Entscheidung getroffen und beschlossen, in eine neue Produktionsstätte mit modernster Fertigungstechnologie zu investieren, um alle Arbeitsschritte von der Planung bis zur Produktion hausintern zu integrieren. Der Wandel zur Manufaktur wurde damit vollzogen. Diese Entscheidung erwies sich als richtig. Der Firma gelang es, die Brücke zur Moderne zu schlagen.
Heute gelten die Jagdgewehre von Johann Fanzoj sowohl als mechanische Meisterwerke als auch als „Objekte für die Ewigkeit"– durch eine makellose Mischung aus modernster Technologie und jahrhundertealter Handwerkskunst. Mittlerweile wurde die Manufaktur mehrfach für Qualität, Kreativität sowie Innovationskraft ausgezeichnet und hat mehrere technische Patente angemeldet.
Während die derzeitigen Geschäftsführer aus dem potenten Erbe traditionsreicher Fähigkeiten und alten Wissens schöpfen, bringen sie gleichzeitig auch neue Visionen in dieses Handwerk ein. Klassische Werte und hohe ästhetische Ansprüche werden mit unerreichter technischer Perfektion vereint. So verlässt jährlich nur eine kleine Anzahl exklusiver Gewehre die Werkstatt der Fanzojs.



Präzision ist das höchste Gut im Unternehmen von Johann Fanzoj

Hochwertige Komponenten

Die Herstellung von Büchsen bedarf großer Präzision. Für das Unternehmen Johann Fanzoj steht Akkuratesse an erster Stelle. Bereits der Planungsprozess ist von dieser Geisteshaltung geprägt. Jede einzelne Fanzoj-Büchse wird individuell geplant und hergestellt. Für die Planung verwendet die Manufaktur modernste Technologien zur Erstellung präziser 3D-Modellierungsentwürfe. So schaffen sie den Rahmen für die Materialvorbereitung und -verarbeitung, die dann nahtlos in jahrhundertealte Handwerkskunst auf höchstem Niveau übergeht.
Dabei sind 80 Prozent des gesamten Arbeitsaufwands hochqualifizierte Handarbeit. Für ein einziges Projekt werden Hunderte, manchmal sogar Tausende solcher Arbeitsstunden investiert. Ebenso komplex ist auch die Metallarbeit. Hier braucht es ein vielschichtiges Universum an Erfahrungen, beherrscht von handwerklicher Geschicklichkeit. Keiner der einzelnen Schritte darf übereilt werden. Auf der einen Seite ist der Lauf, auf der anderen die Basküle. Und dazwischen: jahrhundertelange Erfahrungen und Fähigkeiten der Büchsenmachermeister. Laufherstellung, Baskulieren, Schlossherstellung, Abzugmechanismus und Sicherung sind eine Reihe wichtiger technischer Prozesse, die zum Zusammenbau der Büchse und schließlich zur Außenformgebung führen, wo Stahl kunstvoll mit feinen Meißeln zu scharfen Linien und anmutigen Bögen geformt wird. Jedem einzelnen Stück wird so ein individueller Charakter verliehen.

Fanzoj



Patrick Fanzoj führ mit seiner Schwester den Familienbetrieb fort

Der hohe Grad an Individualisierung und die Vielfalt der Produkte von Fanzoj erfordern ein hochqualifiziertes Team mit umfassenden Fähigkeiten und jahrelanger Ausbildung in den traditionellen Techniken der Büchsenmacher. Auch das für die Gewehre verwendete Holz ist bei Fanzoj von höchster Qualität. Walnussholz hat diesen unverkennbaren Geruch und eine gewisse Wärme, die in schier unendlichen natürlichen Farbvariationen, Kontrasten und Mustern zum Ausdruck kommt. Die Schäfte der Gewehre werden aus erstklassigem kaukasischem Walnusswurzelmaserholz in Handarbeit gefertigt. Dieses gilt als stärkstes und schönstes Holz der Welt. Es wird für Jahrzehnte gelagert, um die natürliche Feuchtigkeit auf unter zehn Prozent zu bringen. Zeitaufwendige Feil- und Schleiftechniken werden mit einem Geheimrezept aus traditionellen Ölen kombiniert und über viele Monate mühevoll aufgetragen, um der komplexen Farbe und Maserung des Holzes neues Leben einzuhauchen. Diese Öllasur ist nicht nur schön, sondern schützt das Holz auch bei starkem Gebrauch.

Ästhetik und Klasse

Eine weitere Besonderheit der Büchsen ist die Gravur. Das Unternehmen beherrscht die gesamte Bandbreite der Verzierungen an Techniken und Stilen, ganz egal ob klassische, dezente Ornamente oder prächtige Reliefgravuren. Diese kunstvollen Verzierungen verleihen jeder Fanzoj-Büchse ihre besondere Einzigartigkeit. Zudem werden die Gravuren ohne Ausnahme von einem Graveurmeister von Hand gefertigt. Das Familienunternehmen möchte dabei die Kunden dazu ermutigen, ihre eigenen Ideen und Vorstellungen einzubringen, um sich aktiv an der Herstellung ihrer persönlichen Waffe zu beteiligen. Bei manchen Projekten vergehen Jahre bis zu ihrer Fertigstellung.
Eine Büchse ist ein maßgeschneidertes Produkt, das für Individualität und Luxus steht und in geringer Stückzahl mit jahrelangen Anfertigungszeiten in Handarbeit erzeugt wird.
Das Handwerk als kultureller Wert und Set von Fertigkeiten, welche von Generation zu Generation weitervererbt werden, gelten auch laut UNESCO als schützenswert. Es geht um den Erhalt des Kunsthandwerks des Büchsenmachers, sodass auch noch in 100 Jahren das Handwerk gelehrt, praktiziert und gelebt werden kann.

Werte über Generationen

Die Produkte von Fanzoj sind vor allem bekannt für ihre mechanische Qualität, Sicherheit und Langlebigkeit. Jede Kreation aus dem Hause ist das Ergebnis eines strukturierten, qualitätsgesicherten Prozesses und unterläuft sorgfältige Prüfungen, bevor sie die Geschäftsräumlichkeiten verlässt. Durch dieses Streben nach Perfektion hat es Fanzoj geschafft, sich heute als Hersteller feinster Unikate zu etablieren. Die Firma ist einer der wenigen Jagdwaffenhersteller der Welt, die immer noch individuell konstruierte, zum Teil mehrläufige Gewehre auf höchstem handwerklichem Niveau entwickelt und baut – in Wertschätzung einer alten Tradition.
Mit Johann Fanzoj wurde die Gemeinsamkeit von Büchsen und Kunst auf eine neue Ebene gehoben. Noch nie zuvor waren künstlerische Projekte mit Gewehren konzeptionell so durchdacht und mit solcher Präzision ausgeführt worden. Das Unternehmen versteht es, Handwerker von Weltruf, technische Experten sowie Künstler zur Schaffung außergewöhnlicher mechanischer Meisterstücke zusammenzubringen. Der Herstellungsprozess einer Johann Fanzoj-Büchse ist das kunstvolle Zusammenspiel mehrerer Handwerksberufe und damit eine Zusammenführung der ältesten überlieferten Handwerkskünste. Die qualitativ hochwertigen Arbeiten aus dem Hause Johann Fanzoj verbinden das Beste miteinander. Die Produkte der Firma sind maßgefertigte individuelle Wertgegenstände für das Abenteuer des Lebens. ■

Fanzoj

ENTERPRISE.ORF.AT

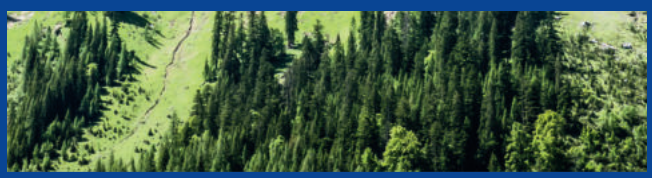
BUCHEN SIE ERFOLG.

ORF ENTERPRISE

BUCHEN SIE ÖSTERREICH.







Content aus und für Österreich
macht Ihre Kampagne erfolgreich.

BUCHEN SIE ERFOLG

TV · RADIO · DIGITAL

Mit der Kraft der Sonne

Ihr gehört die Zukunft: der Photovoltaik. Die richtige Anlage bringt eine deutliche Senkung der Stromkosten mit sich. Wenn man weiß, worauf man achten muss. Die Profis von Solarel wissen es.



Passende Photovoltaik-Lösungen wollen genau geplant werden

Solarel

Das Gewerbe kommt unter Druck. Die Stromkosten, noch vor drei Jahren ein fast unbedeutender Faktor, werden zum zentralen budgetären Problem. Für das es zum Glück eine Lösung gibt: Photovoltaik. Mit der eigenen Anlage lässt sich im besten Fall nicht nur der eigene Betrieb schaukeln, sondern auch noch etwas Körberlgeld mit Einspeisung verdienen. Nur: Am Anfang steht, wie immer, die Investition. Da sucht man sich dann halt den Installateur um die Ecke, der einem für wenig Geld die Anlage aufs Dach knallt. Ob das dann so funktioniert wie gedacht und was passiert, wenn was passiert, das ist dann schon eine ganz andere Frage.

Erfahrung

Gut, dass es da Solarel gibt. Das Unternehmen mit Standorten in der Steiermark und im Burgenland bringt reichlich Erfahrung im Bereich Photovoltaik mit. Immerhin ist man schon seit mehr als einem Jahrzehnt in der Branche tätig. Nicht nur, was die Installation betrifft. Auch in Bezug auf Wartung, Überwachung oder die gesetzlichen Rahmenbedingungen ist man up to date. Dabei hat sich Solarel auf Photovoltaik-Großanlagen ab etwa 20kWp (Kilowatt-Peak. Das Maß gibt an, welche Höchstleistung in Kilowatt eine Anlage erbringen kann) spezialisiert. Es werden aber auch vereinzelt Anlagen für Einfamilienhäuser, die sich in der Regel zwischen 4 und 15 kWp bewegen, umgesetzt.
Das Einzigartige an Solarel: Dort betrachtet man ein Projekt ganzheitlich. Gemeinsam mit dem Kunden versucht man, das beste Modell zu finden.

Komplexe Vorbereitung

Kommen die ersten Paneele beim Kunden an, sind die meisten Probleme schon ausgeräumt. Denn vor allem im Vorfeld gibt es viel zu bedenken und abzuwägen. Und Vieles hat der Kunde wohl gar nicht bedacht. „Das Wichtigste für uns ist die ganzheitliche Betrachtung der Projekte“, betont Solarel-Geschäftsführer Andreas Wagner. Immerhin gibt es eine Reihe von Faktoren zu beachten. Etwa: Ist eine derartige Anlage nun überhaupt das Beste und Sinnvollste für den Kunden? Wurden alle möglichen Optionen bedacht? Fällt das Urteil zugunsten der Photovoltaik-Anlage aus, stellt sich für die Experten von Solarel gleich einmal die Frage der Netzsituation. Also: Wie sieht



Solarel-Photovoltaik-Lösungen sind für zukünftige Entwicklungen ausgerichtet



Die Experten von Solarel sind auf Industrie- und Gewerbelösungen spezialisiert

Solarel



Die Anlage wird nicht nur aufgebaut, sondern auch gereinigt und gewartet



In der Steiermark verwirklicht Solarel eine Ladepark-Infrastruktur

es mit der Einspeisesituation aus? Ist diese begutachtet und bewertet worden? Dann sind da noch die Fördermöglichkeiten. Auch über die wissen die Fachleute bestens Bescheid. Und stehen dem Kunden für alle Fragen zur Verfügung. Und last but not least gibt es da noch die rechtlichen Normen. Gesetze. Richtlinien. Vorgaben. Aber auch hier sind die Experten von Solarel auf dem letzten Stand.
Dem Kunden werden diese Fragen nicht nur vorgelegt. Sie werden gemeinsam mit ihm abgewogen. In dieser Phase fällt letztendlich die Entscheidung für oder gegen eine Anlage.

Zukunftsgedanken

Hat sich der Kunde erst einmal für eine Solaranlage entschieden, muss er sich auch noch einige Gedanken um die zukünftigen Investitionen in seinen Betrieb machen. Denn schon bei der Planung gilt es, die zukünftigen Bedürfnisse zu erkennen und zu berücksichtigen, betont Wagner. Wie sieht es etwa aus mit Elektroautos? Wird in Zukunft eine Ladeinfrastruktur dafür benötigt? Ist eine Notstromversorgung angedacht? Wie sieht es mit Smart-Home-Geräten wie etwa einem Heißwasserboiler aus? Sollen sie zukünftig den Betrieb steuern? All dies gilt es bereits in der Planung zu bedenken.

Einer für Alles

Puh, mag sich da manch einer denken. Dass das so ausufern kann, hätte ich nicht gedacht. Doch eben genau dafür gibt's die Spezialisten von Solarel. Die knapp 50 Mitarbeiter haben sich im Bereich der erneuerbaren Energien eine Expertise angeeignet, die von der Projektkonzeption über die Förderung, Planung, Installation, Inbetriebnahme bis hin zur Wartung und Reinigung reicht. Und so dem Kunden in allen Phasen des Projektes zur Seite stehen können. Damit sich der auf das Wesentliche konzentrieren kann: Seinen Betrieb. Das Ziel jedes Projekts von Solarel ist es, dem Kunden mit einer deutlichen Senkung der Stromkosten durch Eigennutzung und Einspeisung zukünftige Erträge zu sichern.

Maximaler Kundennutzen

Um dieses Ziel zu erreichen, hält Solarel so einige Services in petto. So sucht man nicht nur bei der Umsetzung, sondern auch bei der Finanzierung nach der besten Lösung.

Solarel

Das betrifft nicht nur Förderungen. Sondern auch Modelle wie eine gemeinsame Finanzierung. Die Möglichkeiten sind da breit gestreut und werden ganz individuell für den jeweiligen Kunden ausgetüftelt.
Langfristige Erträge sichert aber nicht nur eine effiziente Finanzierung. Das Unternehmen hält für seine Kunden einige Alternativen bereit. Ermöglicht wird dies nicht zuletzt durch die Muttergesellschaft, der Reicht Holding im Eigentum der Brüder Anton und Helmut Reicht. Sie betreibt Eigenanlagen, die rund 50 Mio. kWh jährlich produzieren. Diese Energie kann von Großverbrauchern, zumeist aus Industrie oder Gewerbe, mittels langfristigen PPAs (Power Purchase Agreements) oder über Energiegemeinschaften oder andere Modelle günstig bezogen werden (www.reicht-holding.at).
Solarel kümmert sich aber auch um den effizienten Betrieb der Anlage. Mit den Rundum-sorglos-Paketen sogar zu besonders günstigen Konditionen. Sie beinhalten die professionelle Fernüberwachung, Wartung und Reinigung der Photovoltaik-Anlage. Damit ein langes Leben und somit langfristige Einsparungen bei den Energiekosten.

Agrarflächen zur Energieerzeugung

Als Spezialist in Sachen erneuerbarer Energie baut Solarel seine Expertise ständig aus. So ist man nun auch im Bereich der Agri-PV-Anlagen aktiv. Dabei handelt es sich um Lösungen, die eine gleichzeitige Nutzung von Flächen für die landwirtschaftliche Pflanzenproduktion und die PV-Stromproduktion ermöglichen. Agri-PV deckt ein breites Spektrum in der Intensität und Art landwirtschaftlicher Nutzung und im Mehraufwand für den PV-Anlagenbau ab. Damit wird die Flächeneffizienz gesteigert durch den Ausbau der PV-Leistung bei gleichzeitigem Erhalt der Ackerflächen für die Landwirtschaft. In diesem Bereich werden 2024 zahlreiche Anlagen realisiert.

Günstige Modelle

Die Agrarflächen spielen aber auch eine Rolle, wennn es darum geht, mittels Contracting Modellen den Kunden günstigen Strom zur Verfügung zu stellen. Bei diesen Modellen pachtet Solarel selbst Dachflächen, Ackerflächen oder Grundstücke und speist mittels verschiedener Konstellationen den Strom ins Netz ein. Solarel kann ihn daher dem Kunden vor Ort günstiger zur Verfügung stellen. Dieser kann sein ideales Angebot aus einer Vielzahl von Optionen schneidern.



Bis zu sechs Autos können gleichzeitig geladen werden

Einzigartige Ladeparks

Auf der anderen Seite hat sich Solarel einem Thema angenommen, das immer mehr an Bedeutung gewinnt: Der Konzeption einer intelligenten Schnellladeinfrastruktur. Diese in Österreich einzigartigen Projekte wurden in Kooperation mit dem Schwesterunternehmen DATO Energie umgesetzt. Hierbei wurden die Elemente Photovoltaik, Schnellladeinfrastruktur und Großspeichertechnologie inklusive Notstromfunktion kombiniert.
Das Ergebnis sind richtige Ladeparks mit insgesamt sechs oder noch mehr Ladestationen, je nach Bedarf. Hier können Elektromobile schnell aufgeladen werden. Gespeist werden die Stationen mit 200 kW gespeichertem Strom und 400 kW Ökostrom aus dem Netz sowie 200 kW Photovoltaik. Solarel ist es damit gelungen, eine nachhaltige und regionale Ladeinfrastruktur zur Verfügung zu stellen.

Detaillierte Informationen

Solarel GmbH

Reith 16
8341 Paldau
Steiermark
Tel.: 0664/96 45 634

Berndorf 169, Top 6
8324 Kirchdorf an der Raab
Steiermark

Tel.: 0664/53 05 162
Europastrasse 1
7561 Heiligenkreuz
Burgenland
Tel.:0664/785 122 22

office@solarel.at
www.solarel.at

Solarel

Die Entdeckertouren in Niederösterreich

Die Entdeckertouren sind fein kuratierte Reiseempfehlungen zu den Themen Rad, Wandern, Kultur sowie Kulinarik & Wein!



Mit den Rad-Entdeckertouren, hier etwa am Buckl zum Berg Radweg, kommt man an seine Grenzen



Die Entdeckertouren laden ein, die kulinarische Vielfalt NÖs zu genießen

Die neuen Entdeckertouren in Niederösterreich sind eine Art Reiseführer, der die schönsten Orte, erlebenswertesten Ausflugsziele, Kulinarik-Hot-Spots und vieles mehr als Orientierung schon vor dem Urlaub aufzeigt – sodass die Planung zum Kinderspiel wird. Interviews mit Persönlichkeiten, die mit der Region tief verbunden sind, geben ganz besondere Einblicke und Tipps. So kann der Gast neben den bekannten auch die kleinen und noch eher unbekannten Seiten der Region kennenlernen.

Freiheit auf zwei Rädern

Die neuen Rad-Entdeckertouren führen durch idyllische Kellergassen im Weinviertel, entlang wilder Flüsse im Mostviertel oder dem Donaustrom. Sie führen Urlauberinnen und Urlauber an ihre (Landes-) Grenzen im Waldviertel und an ihre (Körper-)Grenzen bei den herausfordernden Touren im Wienerwald oder bei den Wexl Trails in den Wiener Alpen. Mehr Informationen:

www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-rad

Niederösterreich Werbung / Stefan Mayerhofer; Niederösterreich Werbung / Mara Hohla

Die Welt der Aromen

Hervorragende Tipps – vom Heurigen bis zur Haubenküche – und ganz besondere Geschichten von den besten Produzentinnen und Produzenten des Landes zeigen die neuen Entdeckertouren zu den Themen Kulinarik & Wein auf. Ob Wein oder Most, innovative Talente am Herd oder geschichtsträchtige Heurige. Niederösterreich ist vielfältig und spannend und erwartet Urlauberinnen und Urlaubern mit offenen Armen, gefüllten Gläsern und vollen Tellern. Mehr Informationen:

www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-kulinarik

Auf den Spuren der Natur

Den Wald mit allen Sinnen spüren, Giftpflanzen und Heilkräuter erkunden, von Kellergasse zu Kellergasse „hüpfen“, besondere Kraftplätze besuchen, eine Zeitreise zu Fuß erleben oder hoch oben den Sonnenaufgang genießen: Die neuen Entdeckertouren zum Thema Wandern laden ein, mitzukommen und anzukommen. Sie zeigen die schönsten Wege, die besten Nächtigungs- und Einkehrtipps und die spannendsten Geschichten von Natur- und Bergliebhaberinnen und Bergliebhabern auf. Mehr Informationen:

www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-wandern

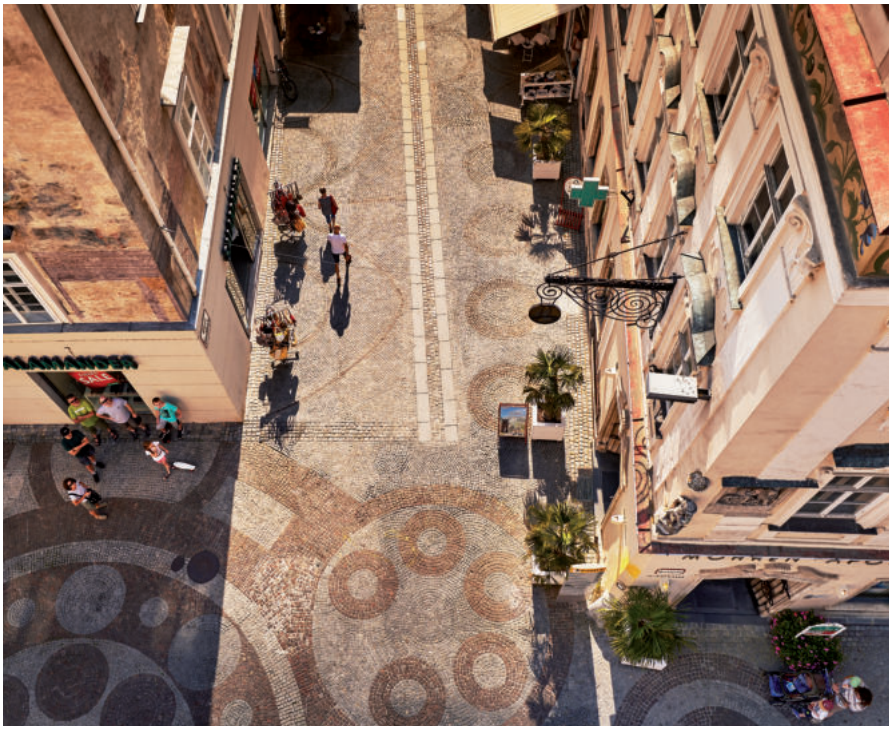
Niederösterreichische Schätze

Niederösterreich verfügt über barocke Schlösser und Gartenanlagen, prächtige Gründerzeitbauten und eine lebendige Kunst- und Kulturszene. Alleine im heurigen Jahr finden über 300 Kulturfestivals in Niederösterreich statt. Sie sind ein idealer Anlass, um das größte Bundesland Österreichs bei einem Kurzurlaub oder einer ausgiebigen Entdeckertour zu erleben. Mit den Kultur-Entdeckertouren erfahren die Gäste Wissenswertes über die Besonderheiten und Kulturschätze in ganz Niederösterreich. Mehr Informationen:

www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-kultur



Idyllische Schritte in die Wildnis bieten die Entdeckertouren zum Thema Wandern



Die Kultur und Architektur Niederösterreichs ist einzigartig

Niederösterreich Werbung / Stefan Mayerhofer; Niederösterreich Werbung / Andreas Hofer

Wien macht sich fit für die Zukunft

Wien gilt als lebenswerte, prosperierende Stadt und zählt zu den Top-Metropolen in Europa. Mit der Strategie „WIEN 2030 – Wirtschaft & Innovation" setzt Wien die nötigen Schritte, um auch in Zukunft Top-Standort zu bleiben.



Wien vereint innovative Forschungshubs und großzügige Grünflächen

In Wien spielt es sich ab. Die Stadt ist vorne mit dabei, wenn es gilt, Lösungen für die Zukunft zu entwickeln. Sei es in der Digitalwirtschaft oder in Smart City-Entwicklungen. Dazu tauscht man sich mit anderen Metropolen intensiv zum Thema Klimaschutz aus. Auch hier kann Wien bereits auf zahlreiche Innovationen verweisen. Darunter etwa auf die Bürgerkraftwerke, die auf erneuerbaren Energien basieren. Im Bereich Tourismus kann man auf zahlreiche Events und Kongresse verweisen, die mittlerweile mit dem Gütesiegel *Green Event* ausgezeichnet werden. Und ebenso im Kunst- und Kulturbereich ist Wien ganz vorne mit dabei.
Diese Stärken Wiens und die gewonnenen Lösungskompetenzen sollen aber nicht nur in der Gegenwart bestens genutzt werden, sondern auch in Zukunft die Attraktivität des Standorts sichern. Daher hat man bereits 2019 die Strategie *WIEN 2030 – Wirtschaft & Innovation* beschlossen. Mit ihr stellt sich Wien den globalen Herausforderungen wie Klimaerwärmung, technologischer und demografischer Wandel.

Sechs Spitzenthemen

Das Ziel ist klar: Den Wirtschaftsstandort Wien fit für die Herausforderungen der Zukunft zu machen. Schließlich nutzt ein innovativer und gesunder Wirtschaftsstandort nicht nur den Unternehmen. Er ist Voraussetzung dafür, die Lebensqualität für alle Menschen in der Stadt zu sichern und zu erhalten. Als einen Ort, in dem sich Arbeit und Freizeit ideal ergänzen. Durch kurze Wege, die in der Regel öffentlich bewältigt werden können, durch zahlreiche Grünflächen als Erholungsgebiete, durch spannende Kulturprojekte sowie durch aufmerksamkeitserregende Innovationen. Nicht umsonst gilt Wien in allen weltweiten Rankings als eine der lebenswertesten Städte der Welt.
Im Rahmen der Strategie *WIEN 2030* wurden sechs Bereiche definiert, in denen bereits besondere Kompetenzen und Stärken am Standort vorhanden sind. In diesen Spitzenthemen werden bis 2030 innovative Lösungen entwickelt, die Wien im internationalen Vergleich an die Weltspitze bringen. In allen laufen bereits Leitprojekte.
• Etwa, wenn es um **Klimalösungen für den städtischen Raum** geht. Hier sorgt unter anderen das Projekt GrünStadtGrau für Innovationen. Es fungiert als physische und digitale Kompetenzstelle für Bauwerksbegrünung und bietet Expertise, Wissenstransfer und Vernetzung.

PID/Christian Fürthner

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



Die lebenswerteste Stadt stellt sich für die Zukunft auf

• Ebenfalls zahlreiche Projekte laufen bereits zum Thema **Gesundheitsmetropole Wien**. Wie zum Beispiel der Health Hub Vienna. Hier entwickeln Pharmaunternehmen, Herstellerfirmen medizinischer Geräte, private und öffentliche Versicherungsunternehmen, Gesundheitsdienstleister und Startups gemeinsam ganzheitliche und patientenorientierte Lösungen.

• Als weiteres Spitzenthema wurde die **Wiener Digitalisierung** definiert. Darunter laufen Projekte wie das Austrian Blockchain Center. Es fungiert als Brücke zwischen wissenschaftlicher Forschung und unternehmerischer Praxis zum Thema Blockchain.

• Unter **Smarte Produktion in der Großstadt** werden Lösungen wie das EIT Co-Location Center East realisiert. Es sorgt für den Aufbau eines europaweiten Netzwerks von Unternehmen, Forschungs- und Bildungseinrichtungen zur Förderung von Innovationsprojekten, Startups und Bildungsinitiativen, um die Produktion in Europa für den wachsenden globalen Wettbewerb nachhaltig zu gestalten.

• Als weiteres Leitthema wurde **Stadt der internationalen Begegnung** hervorgehoben. Hierunter fällt etwa das Projekt einer neuen Multifunktionsarena in Neu Marx.

• Schließlich setzt man auch Schritte im Bereich **Kultur- und Kreativmetropole Wien**. Etwa Culture & Technology, ein Programm, das Unternehmen aus Kreativwirtschaft und Startup-Szene vernetzt, um Aufführungs- und Ausstellungsbereiche, Forschungs- und Dokumentationsbereich und das Kunsterlebnis der Besucher*innen durch innovative Lösungen zu verbessern.

Hol dir gleich alle Informationen zur Strategie WIEN 2030 – Wirtschaft & Innovation, zum Wirtschaftsstandort Wien und allen Leitprojekten unter wien.gv.at/wien2030.

Wien in Zahlen

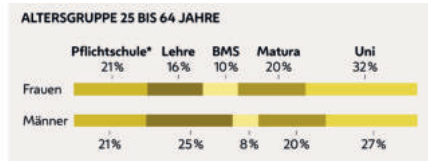
Dass die Bundeshauptstadt es schaffte, auch in den letzetn Jahren und vor allem in der Coronakrise ihre Innovationskraft unter Beweis zu stellen, zeigt nicht zuletzt die aktuelle Auflage *Wien in Zahlen*. In dieser jährlichen Broschüre sind alle wissenwerten Daten übersichtlich und kompakt dargestellt. Auf einen Blick lässt sich hier die Entwicklung der Bundeshauptstadt nachvollziehen.

Hier erfährt man etwa, dass Wien die fünftgrößte Stadt der EU ist, das Durschschnittsalter der Einwohner 41 Jahre beträgt oder 999 Aufführungen in den Wiener Sprech- und Singtheatern absolviert wurden.

49 Prozent der Fläche Wiens werden als Grünland und Gewässer genutzt, 36 Prozent als Bauland, mit 102 Mrd. Euro erwirtschaftet die Stadt rund ein Viertel des österreichischen Bruttoinlandsprodukts.

2022 verzeichnete man über 13,9 Mio. Nächtigungen und liegt damit im EU-Ranking auf Platz vier, im Bereich Kongresse nimmt man mit 162 den ersten Rang weltweit ein.

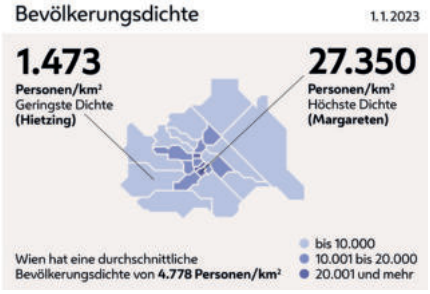
Informiere dich über noch mehr Zahlen, Daten und Fakten, die auch barrierefrei zugänglich sind, unter: wien.gv.at/statistik.



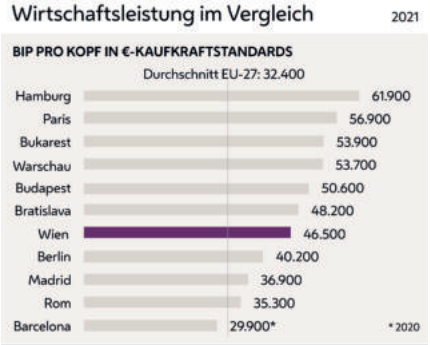










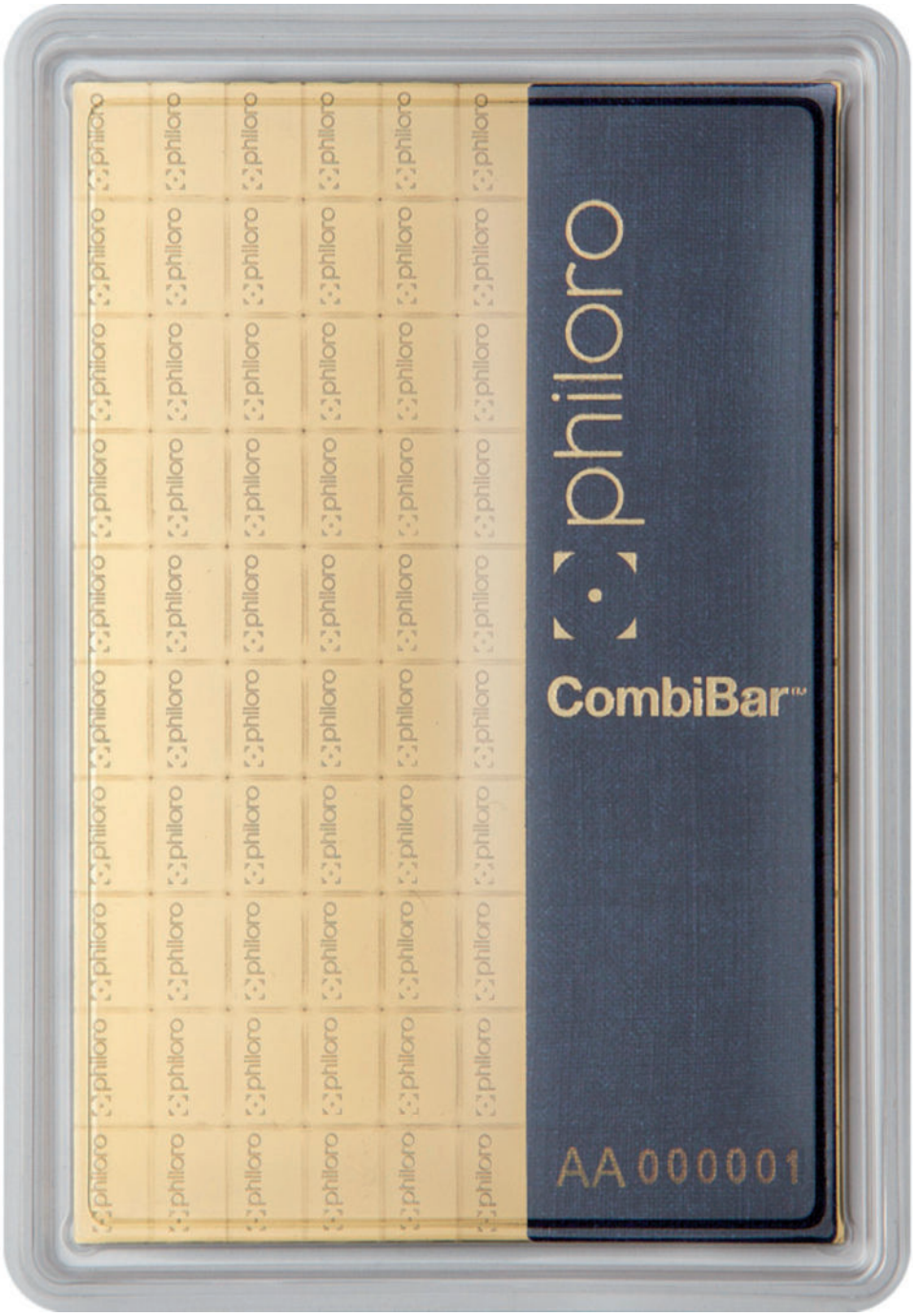


Quellen: Statistik Austria, Stadt Wien, Eurostat

Donauturm Aussichtsturm- und Restaurantbetriebsgesellschaft m.b.H

Gold für jede Lebenslage

Gerade in unsicheren Zeiten beweist sich der Wert von Gold. Mit dem CombiBar bringt philoro eine attraktive Anlageform für jedermann.



Höchste Flexibilität mit dem philoro CombiBar

philoro

Welcher Unbill die Zeiten auch erschüttert, ein Wert überdauerte alle Wirrnisse, die uns die Geschichte bescherte: das Gold. Der Wert des edlen Metalles erweist sich auch in der Gegenwart: Mögen die Börsenkurse einbrechen, Gold behält seinen Wert. Mag die Inflation das Geld noch so wegschmelzen, wer in Gold angelegt hat, kann erst einmal ruhig zuwarten. Und das ist nicht zu unterschätzen in jenen bewegten Zeiten, durch die wir gerade taumeln. So viele Bedrohungsszenarien auf einmal gab es wohl nur selten. Eine Inflation in Rekordhöhe. Dazu hat sich eine Energiekrise gesellt, die die Kosten nur so in die Höhe schnellen lässt. Und als ob das nichts wäre, wird das Szenario eines Blackouts in absehbarer Zeit für durchaus wahrscheinlich gehalten. Nicht einmal unbedingt deshalb, weil uns die Energie ausgehen könnte. Vielmehr könnten Cyberattacken ein durchaus realistisches Szenario sein, das die Lichter ausgehen lässt. Immerhin herrscht Krieg in Europa, der immer weitere Kreise zieht. Und der Propagandakrieg ist längst in die heiße Phase getreten.

Was aber bedeutet ein Blackout? Dabei handelt es sich nicht um einen Stromausfall, der sich eine Stunde oder vielleicht sogar ein paar Stunden hinzieht und lokal begrenzt ist. Im Falle eines Blackouts geht strommäßig nichts mehr. Das über Tage, vielleicht sogar Wochen hinweg. Das beeinträchtigt letztendlich auch die Kommunikation, die in den meisten Fällen über Elektronik abgewickelt wird. Auch wenn manche Geräte noch mit Notstrom aufrecht erhalten werden, fragt es sich, ob das auch für den Empfänger gilt. Und wie lange.

Kurz: Nicht nur sind die Elektrizität weg, der Nahrungserwerb höchst kompliziert und die Familie kaum erreichbar. Auch in puncto Zahlungsverkehr bedeutet ein Blackout einen größeren Einschnitt.
Derzeit ist es Usus, sich mit einem kleineren Geldbetrag am Bankomaten zu versorgen, ansonsten fleißig die Bankomat- oder Kreditkarte im Zahlungsverkehr zu zücken. Doch beim Blackout kann diese Gewohnheit schnell zur Zahlungsunfähigkeit führen. Denn hinter jeder Kartenzahlung steht eine Kommunikation zwischen dem Terminal und dem Kartenbetreiber. Wenn der Strom weg ist, dann gibt's auch keine Prüfung mehr. Bargeld aus dem Bankomaten? Auch das dürfte sich als eher schwierig erweisen. Gold dagegen wird in diesem Falle nicht nur seinen Wert behalten, sondern noch zusätzlich steigern können.

Schnelles Gold

Mancher mag sich nun am Kopf kratzen und an den 1-kg-Barren denken. Wie soll man damit bezahlen? Was bekommt man da zurück? Immerhin ist so ein Ding auch rund 56.000 Euro wert. Noch dazu erscheint es als ziemlich unpraktisch, so einen schweren und klobigen Gegenstand im täglichen Zahlungsverkehr mit sich herumzuschleppen. Alles richtig. Doch man muss eben über den Tellerrand hinausdenken – so wie die Spezialisten beim Goldhändler philoro. Die haben das Wissen, wenn es um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des edlen Metalles geht. Zudem die Fantasie, sich in verschiedene Szenarien hineinzuversetzen und etwas Neues zu wagen. Zum Beispiel Gold zum Abbrechen. Wie bei einer Tafel Schokolade. In Umlauf gebracht wird das unter dem Namen CombiBar. Das sind Goldtafeln, die aus einem Verbund von 20, 50 oder 100 1-Gramm-Goldbarren bestehen. Die kleinen Barren sind über Sollbruchstellen miteinander verbunden. Durch einfaches Knicken können einzelne Barren von der Ta-



Neu im Angebot finden sich die Unzenbarren in verschiedenen Größen



Goldbarren zu je 1 g lassen sich in der UnityBox bestens aufbewahren

philoro



Die Kurse werden bei philoro alle drei Minuten aktualisiert



Ob gegossen oder geprägt: Barren in jeder Gewichtsklasse

fel abgebrochen werden.
Diese Barren repräsentieren nicht nur Wert, sondern auch eine Flexibilität, wie sie heutzutage doch so oft gewünscht ist. Denn diese Bars können tatsächlich für mehrere Einsatzzwecke herangezogen werden. Zum einen zur Wertanlage. Wobei sich hier eben auch schon kleinere Einheiten in Geld umtauschen lassen oder eben umgekehrt bereits in kleinere Einheiten angelegt werden können.
Zum anderen kann der CombiBar aber auch einen ganz praktischen Nutzen vorweisen. Womit wir auch schon wieder bei den Krisenerscheinungen wären. Denn lassen sich die Karten einmal nicht benutzen und fehlt das Geld komplett, eignen sich die Goldplatten hervorragend als Zahlungsmittel. Die benötigte Menge kann einfach abgebrochen und eingetauscht werden. Das macht nicht zuletzt die einfache Lagerung möglich. Würde wohl kaum jemand einen schweren Goldbarren mit sich herumschleppen, ist es kein Problem, die Plättchen im Portemonnaie mit sich zu führen. Die 50g CombiBars etwa weisen mit DIN-A8 das gleiche Format wie Scheckkarten auf. Und finden daher ganz einfach Platz. Ebenso wie die Stückelungen zu 1 oz, 20 g oder 100 g lassen sie sich aber auch ganz komfortabel in Tresoren, Schließfächern oder Depots lagern.
Dabei sind diese flexiblen Goldstücke zu einem attraktiven Preis zu erwerben. Denn obwohl der Aufwand für dieses Produkt im Vergleich zu einem geschlossenen Barren doch deutlich höher ist, liegt der Preis nur marginal darüber. Für den beinahe gleichen Preis bei absolut gleichem Gewicht bietet der CombiBar sehr viel mehr Flexibilität.

Unzenbarren

Doch auch, wenn es um die Anlage geht, hält philoro Flexibilität hoch. Und reicherte sein ohnedies bereits geräumiges Barren-Sortiment um noch eine Spezialität an: Unzenbarren. Die Preise der neuen Barren in Spezialgrößen nach US-amerikanischem Vorbild stellen jene von Goldmünzen in den Schatten. Erhältlich sind die neuen Goldbarren bei philoro in den Größen ½ oz, 1 oz, 5 oz und 10 oz. Die Unzenbarren sorgen nicht nur für mehr Flexibilität bei Gold-Investitionen, sie bieten auch preisliche Vorteile. So ist der ½ oz Barren um einiges günstiger als eine Philharmoniker-Goldmünze gleichen Gewichts.

Für jeden etwas

Neben dieser einen oder anderen Besonderheit findet man bei philoro ein breites Instrument an klassischen Barren für die Veranla-

philoro

gung und eigene Bevorratung. Die Goldbarren zeichnen sich durch einen Feingehalt von nahezu hundert Prozent aus. In dem breiten Angebot ist zudem praktisch für jeden etwas dabei. Sie sind in standardisierten Größen von 1000 g, 500 g, 250 g, 100 g, 50 g, 1 oz und kleinere Einheiten bis zum 1-Gramm-Barren erhältlich.

Apropos 1 g. Wer es etwas flexibler haben will, für den hält philoro die UnityBox bereit. In dieser sind 250 x 1 g versammelt. Sie bietet dem Besitzer die Möglichkeit, sein Vermögen variantenreich anzulegen. So können die 1-Gramm-Barren veräußert und dann wieder ergänzt werden. Sie können aber auch ein im wahrsten Sinne des Wortes glänzendes Geschenk für Bekanntschaft oder Verwandtschaft darstellen. Der Vorteil gegenüber Tafelbarren: Die exakt geformten Einzelbarren sind einfach zu handhaben und beide Varianten können jederzeit wieder komplettiert werden.

In den oberen Gewichtsklassen bietet philoro sowohl gegossene als auch geprägte Goldbarren an. Die beiden Formen unterscheiden sich in mehrerer Hinsicht. Bei einem geprägten Barren wird das Gold zu einer Stange gegossen, anschließend zu einem Band gewalzt und dann davon abgestanzt. Der gegossene Barren wird dagegen durch das Einschmelzen von Goldgranulat in einer Barrenform oder einem Schmelztiegel produziert. Im Ergebnis erscheint der gegossene Barren durch seine abgerundeten Ecken etwas weniger geometrisch. Durch das Auskühlen entstehen zudem Erstarrungslinien, die jedem Barren sozusagen sein individuelles Erscheinungsbild verleihen. Der geprägte Barren ist dagegen etwas kratzempfindlicher und weniger robust. Bis zu 100 Gramm werden die Barren in der Regel geprägt, schwerere Barren gibt es sowohl in der geprägten als auch in der gegossenen Form.



Den CombiBar gibt es auch in kleinerer Stückelung



Goldbarren zu 1 Gramm



Goldbarren zu 1 oz

Absolute Sicherheit

Auch bei Goldbarren geht es um Vertrauen, Garantien und den Schutz der eigenen Wertanlage. Bei philoro wird jeder Barren mit einem Zertifikat ausgefolgt, welches Echtheit, Herkunft und Qualität garantiert. Die Goldbarren werden auch nur von LBMA-zertifizierten Herstellern produziert. LBMA steht für London Bullion Market Association. Die hat ein Responsible Sourcing-Programm entwickelt, das einen Leitfaden für den verantwortlichen Umgang mit Gold absteckt. Ziel ist neben höchsten Qualitätsmerkmalen unter anderem, Menschenrechtsverletzungen beim Abbau oder in der Produktion zu vermeiden. Mit dem Edelmetallhandel dürfen keine Konfliktparteien unterstützt werden. Der Handel mit den Edelmetallen muss den internationalen Anti-Geldwäsche-Standards entsprechen. Der Edelmetallhandel darf keine terroristischen Aktivitäten oder Organisationen fördern. Für den Konsumenten bedeutet dies: Er kann sich sicher sein, dass seine Wertanlage nachhaltig und beständig ist. ■

philoro



Druckfrisch aus Österreich

Seit mehr als 150 Jahren produzieren wir als österreichischer Familienbetrieb Druckwerke von höchster Qualität. Mit unserem Bekenntnis zu Tradition, regionaler Produktion und nachhaltigem Wirtschaften schaffen und sichern wir Arbeitsplätze in Österreich. Darauf sind wir stolz.



Ihr Peter Berger – peter@berger.at

PRINTED IN AUSTRIA

PRE-PRESS • DIGITALDRUCK • BOGENOFFSETDRUCK • ROLLENOFFSETDRUCK • INDUSTRIELLE ENDFERTIGUNG • VERLAG

Vertrauen Sie auf heimisches Know-how

Sie wollen auch auf Druckqualität aus Österreich setzen? Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Zentrale Horn
+43 2982 4161-0

Büro Wien
+43 1 313 35-0

Vertretungen in allen Bundesländern

www.berger.at

DRUCKEREI BERGER

Ihr persönlicher Drucker

Elektromobilität bewegt
Wiener Elektro Tage 2023



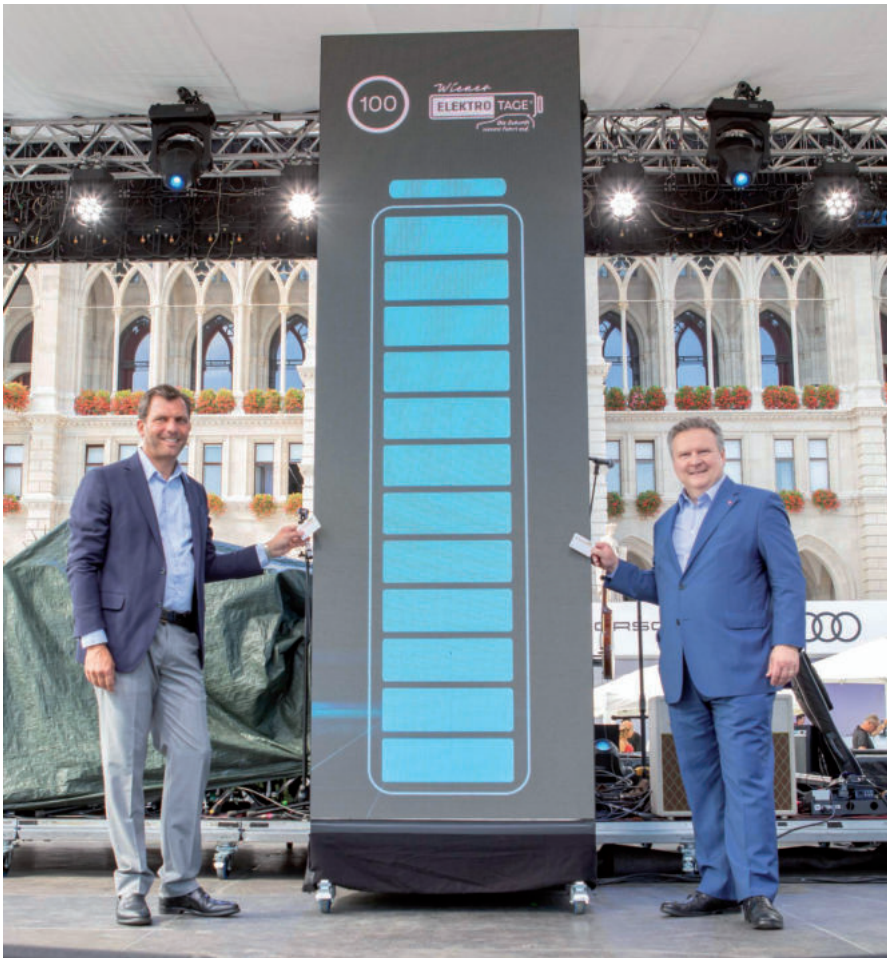
Auch dieses Jahr begeisterten die Wiener Elektro Tage ein vielfältiges Publikum. Vom 13. bis zum 17. September lud die Kreativagentur Porsche Media & Creative bereits zum zweiten Mal auf den Wiener Rathausplatz. Mehr als 100.000 Besucher feierten die Elektromobilität inmitten von spannenden Podiumsdiskussionen, stimmungsgeladener Live-Musik und kulinarischen Köstlichkeiten.

TEXT: Larissa Bilovits





Die Wiener Elektro Tage glänzten auch dieses Jahr wieder mit einem umfangreichen und abwechslungsreichen Programm



Andreas Martin, Geschäftsführer von Porsche Media & Creative, eröffnete gemeinsam mit Bürgermeister Michael Ludwig die diesjährigen Elektro Tage

Die perfekte Balance zwischen Information und Unterhaltung – das ist das Credo der Wiener Elektro Tage. Bereits zum zweiten Mal konnten sich in diesem Jahr mehr als 100.000 Besucher bei dem Gratis-Event am Wiener Rathausplatz detailliert über Elektromobilität informieren. Und sich vor allem selbst ein Bild machen: So wurde eine breite Palette an Elektroautos und Elektro-Zweirädern ausgestellt. Hier kamen Jung und Alt zusammen, um die neuesten Modelle der zukunftsträchtigen Technologie zu bestaunen und auszuprobieren.

Elektromobilität bewegt

Elektromobilität ist schon seit längerer Zeit ein großes Thema, insbesondere in Sachen Klimaschutz. Und tatsächlich haben die letzten Jahre erfreuliche Entwicklungen gezeigt: Bis August 2023 gab es in Österreich 139.415 rein elektrisch betriebene PKWs, was in etwa 2,7 Prozent des gesamten PKW-Bestandes des Landes betrifft. Noch positiver sind die Statistiken zu den Neuzulassungen zu bewerten. Laut Statistik Austria wurden bis August dieses Jahres 30.638 PKWs mit Elektromotor neu zugelassen. Das sind 18,8 Prozent aller Neuzulassungen, was einem Anstieg von 56,7

Porsche Media & Creative; PMC 2023

Prozent zum Vorjahr entspricht. Man sieht: Elektromobilität bewegt immer mehr Menschen. Kein Wunder also, dass auf den Elektro Tagen auch 2023 reges Treiben herrschte.

Elektromobilität im Fokus

Zahlreiche große Namen waren dieses Jahr wieder auf den Wiener Elektro Tagen vertreten. Firmen wie Alveri, ARBÖ, AUDI, AVL, das Bundesministerium für Inneres (BMI), CUPRA, FACC, Fiat, Ford, Hankook, inyo, KIA, Mercedes Benz, MOON POWER, ÖAMTC, ÖBB Rail & Drive, OMV, Porsche, Saubermacher, SEAT MÓ, sharetoo, Škoda, Smart, Vespa/Piaggio, VW, VW Nutzfahrzeuge, Wien Energie und die WKO Wien waren vor Ort und versorgten die Besucher mit spannenden Informationen rund um E-Mobilität. Außerdem wurden die neuesten Modelle von E-Autos und E-Rollern, aber auch selbstfahrende Busse – ja sogar ein elektrisch betriebener Müllwagen – ausgestellt. All diese Fahrzeuge konnte man nicht nur im Detail betrachten. Um ein Gefühl dafür zu bekommen, wie komfortabel die Zukunft sein kann, konnte man sich auch hineinsetzen.

Stimmungsgeladenes Programm für Klein und Groß

Als Dreh- und Angelpunkt der Veranstaltung diente die großzügige 360-Grad-Bühne mitten am Rathausplatz. Dort eröffnete auch Bürgermeister Michael Ludwig mit einer festlichen Ansprache das vielfältige Programm der Wiener Elektro Tage. Neben spannenden Podiumsdiskussionen zog besonders die Live-Musik Menschen aus ganz Wien und Umgebung an. So begeisterte am Eröffnungsabend der erfolgreiche österreichische Musiker LEMO die Massen am Rathausplatz mit seinen Pop-Hits wie „Der Himmel über Wien" und „Vielleicht der Sommer". Ein weiterer Highlight war die Starmania-Gewinnerin Anna Buchegger. Sie trat gemeinsam mit Mashed Pass auf und glänzte mit einer poppigen Mischung aus Hackbrett und starker Stimme. Zudem war mit Sarah Machac und Band ein Rising Star der heimischen Jazz-



Sänger LEMO und seine Band brachten die Besucher zum Tanzen und Feiern

Szene zu bestaunen. Am letzten Abend sorgten schließlich NEON NEET mit ihren sterilen Synthesizern, warmen Bässen und satten RnB-Beats sowie Deladap mit Elektro-Swing für Stimmung.
Aber auch für die ganz Kleinen gab es einiges zu erleben. So stand der Samstag im Zeichen von Familien. Jüngere Fans der Serie Paw Patrol bekamen die Möglichkeit, mit ihren flauschigen Helden in Form von Walking Acts Fotos zu machen. Außerdem gab es eine Dog-Dance-Show mit den Gewinnern des „Supertalents" 2013, Lukas und seinem Hund Falco. Für musikalische Unterhaltung sorgten dabei Robert Steiner und die freche Ratte Rolf Rüdiger. Sie sangen die beliebtesten Kinderlieder aus dem Fernsehprogramm und regten mit der „WOW" Rätselshow die Kinderschar zum Knobeln an.
Für Speis und Trank sorgten zahlreiche Foodtrucks, wo die Besucher unter anderem mit deftigen Hotdogs, saftigen Burgern (es gab sogar einen eigenen „Elektro-Burger") sowie himmlisch süßen Waffeln und Frozen Joghurt verwöhnt wurden.

Ein Event, eine Agentur und hunderte Aufgaben

Die Organisation einer derart großen Veranstaltung ist nicht zu unterschätzen. Umso beachtlicher, dass Porsche Media & Creative (PMC) die Elektro Tage nicht nur veranstaltet, sondern auch alle Leistungen aus der eigenen Agentur heraus selbst erbringt. Von den grafischen Kreationen über die Mediaplanung bis hin zur Produktion des dazugehörigen Event-Magazins „Wiener Elektro Tage".
Die Agentur ist zu 100 Prozent im Besitz der Porsche Holding Salzburg und bereits seit 34 Jahren im Geschäft. Die Neuausrichtung im Jahr 2020 als Full Service Agentur für Porsche Media & Creative eröffnete allerdings gänzlich neue Wege. So vergrößerte sich über die Jahre nicht nur das Leistungsspektrum, sondern auch der Kundenstamm. Während man anfangs zahlreiche interne Kunden wie Volkswagen, Volkswagen Nutzfahrzeuge, AUDI, Seat, ŠKODA, CUPRA, Porsche Bank, MOON POWER, DasWeltauto.at und sharetoo betreute, zählen mittlerweile auch externe Unternehmen zum Portfolio. Darunter beispielsweise das Traditionsunternehmen Gmundner Keramik. Der große Erfolg kann sich sehen lassen: In den letzten Jahrzehnten verdiente sich PMC so einige Auszeichnungen, wie etwa den ORF Top Spot, Media Award, WebAd, RMS Radio Award, Out of Home Award und den Native Advertising Award. ■

Porsche Media & Creative; PMC 2023

Grüne Gaumenfreuden

Tafelspitz oder Tofu-Schnitzel? Ein Konflikt, der in der österreichischen Küche momentan stark am Brodeln ist. Nur wer seinen Gästen Fleisch serviert, darf Kochlehrlinge ausbilden – so die goldene Regel in der österreichischen Küche.

TEXT: Hannah Minichshofer



Die Grundlagen der veganen Kochkunst erfordern einige Anpassungen

Das revolutionäre Kochen eröffnet eine Welt der Geschmacksnuancen und gesunden Genüsse, die sowohl den Gaumen als auch die Umwelt erfreuen. Die fleischlose Ernährungsform hat längst ihren Platz auf den Tellern erobert. Sie steht für eine köstliche Vielfalt, die nicht nur vegan lebende Menschen begeistert. Die Kochkunst ermöglicht es, in eine faszinierende Welt einzutauchen und dabei nicht nur die Geschmacksknospen zu verwöhnen, sondern auch der Umwelt etwas Gutes zu tun. Von exotischen Gewürzen bis zu umweltfreundlichen Ernährungsgewohnheiten – diese Art zu Kochen kennt fast keine Grenzen. Da die Köche bei der veganen Küche nicht auf die typischen Milch- und Fleischprodukte zurückgreifen können, lernen sie automatisch, innovativ zu kochen und den Gaumen mit neuen Geschmäckern zum Höhepunkt zu bringen.

Der Veganismus

Vegan zu leben bedeutet, sich ausschließlich von pflanzlichen Lebensmitteln zu ernähren, ganz ohne tierische Produkte wie Fleisch, Milch, Eier oder Honig zu verwenden. Stattdessen setzen Veganer auf Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen. Diese Lebensmittel sind nicht nur nährstoffreich, sondern auch fettarm und voller Ballaststoffe. Die tierleidsfreie Küche ist eine Hingabe an pflanzliche Lebensmittel, ohne Platz für tierische Produkte. Dank frischem Gemüse und Obst genießen Veganer immer eine Palette von Farben auf ihrem Teller. Eine vegane Ernährung bietet allerdings nicht nur Raum für Kreativität in der Küche. Sie kann auch as Risiko von Herzkrankheiten und Diabetes reduzieren.

Die Welt der veganen Aromen

Die Grundlagen der veganen Kochkunst erfordern einige Anpassungen. Pflanzliche Proteine wie Tofu, Hülsenfrüchte und Nüsse sind essenziell, um den Proteinbedarf zu decken. Gesunde Fette aus Avocado und Olivenöl sollten ebenfalls nicht fehlen.
Die pflanzliche Ernährungsweise ist alles andere als langweilig. Sie bietet eine beeindruckende Vielfalt von Aromen und Geschmacksrichtungen, von würzigen Currys bis hin zu süßen Desserts. Eine gesunde Ernährung kann so lecker sein! Veganismus wird auch oft mit gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht, da er das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes reduzieren kann. Auch Fast-Food-Ketten wie McDonalds und Burger King bieten inzwischen vegane Produkte an. Swing Kitchen zum Bei-

Adobe Stock

spiel ist eine Restaurantkette mit einer zu 100% veganen Küche.

Auf dem Weg zu einer kulinarischen Revolution

Wie kann man ein cremiges Risotto ohne Käse zubereiten? Wie gelingt ein saftiger Burger ohne Fleisch? Diese Herausforderungen sind es, die die veganen Köche zu wahren Meistern ihres Fachs machen.

Früher galt die Küche als Ort, an dem Tierprodukte in Hülle und Fülle verwendet wurden. Heute erleben wir eine Revolution, die nicht nur unsere Ernährungsgewohnheiten, sondern auch unsere Einstellung zum Kochen verändert.

Vegan zu kochen bedeutet, eine reichhaltige Welt der Aromen und Texturen zu erforschen. Kokosmilch, Tahini, Avocado, und Sojajoghurt sind nur einige Beispiele für innovative Ersatzprodukte, die in der veganen Küche Verwendung finden.

In einer aufregenden Ausschusssitzung des Fachverbands Gastronomie stand kürzlich ein bemerkenswertes Thema auf der Tagesordnung: die mögliche Einführung eines völlig neuen Lehrberufs für die Köche der Zukunft – die veganen und vegetarischen Köche. Während die Mitglieder des Ausschusses grundsätzlich offen für diese innovative Idee waren, wurde gleichzeitig betont, dass noch viele Details ausgearbeitet werden müssen, bevor dieser Traum Wirklichkeit werden kann. Dies umfasst die Schaffung eines klaren Berufsbildes, die Ausarbeitung eines Lehrplans, die Festlegung der Prüfungsordnung und die Organisation eines spezialisierten Berufsschullehrgangs.

Die Leitung dieser spannenden neuen Arbeitsgruppe wurde dem engagierten Ausschussmitglied Joachim Ivany übertragen. Das erklärte Ziel dieser ehrgeizigen Arbeitsgruppe ist es, ein umfassendes Lehrprogramm zu gestalten, das die angehenden Fachkräfte nicht nur für den nationalen Markt, sondern auch für den internationalen Wettbewerb fit macht.

Gastronomen wie Paul Ivic, der kreative Kopf hinter dem veganen Wiener Restaurant Tian, setzen sich seit Jahren für eine Überarbeitung der Ausbildungsordnungen ein. Dabei geht es nicht nur um die Einführung einer veganen Kochlehre, sondern vielmehr um eine tiefgreifende Neugestaltung der Ausbildung, die sowohl ökonomische als auch ökologische Aspekte der Ernährung berücksichtigt.



Vegan zu kochen bedeutet, eine Welt der Aromen und Texturen zu erforschen

victoria shes@unsplash

In einem Tweet kritisiert auch der Salzburger Gastronom Sepp Schellhorn, dass „Restaurants" wie McDonalds und das XXXL-Restaurant Lehrlinge ausbilden dürfen, das Sternerestaurant Tian jedoch nicht.

Ein weiteres Statement gab Paul Ivic mit dem Team des Vereins Koch.Campus ab: „Dieser Tage wird viel über die Ausbildung junger Köchinnen und Köche diskutiert. Wir vom Koch.Campus unterhalten uns schon lange über Ausbildung, Nachwuchs, Fachkräftemangel, Chancen und Zukunftsvisionen. Die Diversität innerhalb der Branche zu fördern, ist nicht nur eine große Herausforderung unserer Zeit, sondern stellt auch einen Teil der Prinzipien dar, welche wir uns vereinsintern auferlegt haben. Umso mehr begrüßen wir die aktuelle Debatte, welche nun auch den Weg in die Öffentlichkeit gefunden hat."

Doch nicht nur die „Fleischlos-Gastronomen" stoßen auf Schwierigkeiten im aktuellen Ausbildungssystem. Auch Tobias Müller, Besitzer mehrerer asiatischer Restaurants, hat Probleme, Lehrlinge auszubilden, da laut Vorgabe mindestens 70 Prozent der Gerichte „österreichisch" sein müssen. Diese Regelung erscheint ihm unverständlich, da seine Küche nahezu das gesamte Spektrum kulinarischer Vielfalt abdeckt.

Die vegane Kochlehre hat das Potenzial, die Art und Weise, wie wir kochen und essen, grundlegend zu verändern. Es ist eine Bewegung, die auf Respekt für Tiere, Umweltschutz und die Förderung unserer eigenen Gesundheit abzielt. Indem wir die Kunst des veganen Kochens erlernen und praktizieren, tragen wir dazu bei, eine Welt zu schaffen, in der kulinarischer Genuss und ethische Verantwortung Hand in Hand gehen.

In einer Zeit, in der immer mehr Menschen nach nachhaltigen und gesunden Ernährungsalternativen streben, ist die revolutionäre Kochlehre nicht nur eine Option, sondern eine inspirierende Reise in eine aufregende kulinarische Zukunft. Es ist an der Zeit, unsere Kochtöpfe mit frischen Ideen und pflanzlicher Kreativität zu füllen und gemeinsam die Welt des Geschmacks neu zu erfinden. Willkommen in der aufregenden Welt der veganen Kochlehre! ■

Bettel-Alm zelebriert Geburtstag



Gastgeberin Jennifer Salchegger mit Florian Salchenegger, Kathi Stumpf und Alexander Beza

Wir feiern heute nicht nur unser 15-jähriges Bestehen, sondern auch, dass wir als Bettel-Alm eine regelrechte Familie geworden sind. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind seit der Eröffnung nahezu vollzählig auch heute noch Teil dieser Geschichte. Und das ist – insbesondere in der Gastronomie – alles andere als gewöhnlich", so Geschäftsführerin **Jennifer Salchenegger** zum großen Abend.
Im Skihütten-Flair der Bettel-Alm war die Stimmung bald ausgelassen. Das Flying Buffet vom Schwesterbetrieb Krah Krah verwöhnte die Gaumen, während die Drinks und Mama Salcheneggers Bierlikör in Strömen flossen. Das Highlight des Abends bildeten zweifellos die Auftritte von *DJ Xandl* und *Die wilden Kaiser*.
Zu ihren Beats tanzten dort unter anderem **Alexander Beza** (Unternehmer), **Volker Grohskopf** (Regisseur), **Peter Hofbauer** (Metropol), **Anna Horngacher** (Del Fabro Kolarik), **Dragana Günther** (Künstlerin), **Heribert Kasper** (Mr. Ferrari), **Richard Lugner** (Unternehmer), **Gary Lux** (Musikproduzent), **Alf Poier** (Kabarettist), **Patrick Quatember** (Zoo Vienna), **Evelyn Rillé** (Model), **Tom Sampl** (Gastronom), **Thomas Strachota** (Echo Medienhaus), **Kathi Stumpf** (Unternehmerin), **Heimo** und **Beatrice Turin** (Sängerin) sowie **Lukas Zinnagl** (Unternehmer). ■

Weinherbst Niederösterreich eröffnet



NÖ Werbung-Chef Michael Duscher, Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler, Christian Seiler und der Caterer (v.l.)

Ebenso stimmungsvoll wie der Herbst gestaltete sich die Eröffnung des Events. In der Feuersbrunner Kellergasse war unter anderem Tourismus-Staatssekretärin **Susanne Kraus-Winkler** anzutreffen. „Die einzigartige Stimmung, die im Weinherbst Niederösterreich in den idyllischen Kellergassen und Weinorten herrscht, muss man einfach selbst erlebt haben. Die farbenprächtige Landschaft erkundet man am besten zu Fuß oder mit dem Rad. Es lohnt sich, ganz einfach länger zu bleiben und das Weinland Niederösterreich bei einem entspannten (Kurz-)Urlaub zu erkunden", empfahl **Michael Duscher**, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, in seiner Begrüßungsrede.
Für den literarischen Genuss zum Auftakt sorgte **Christian Seiler**, der aus seinem neuen Buch las. Zum Sonnenuntergang traten *5/8erl in Ehr´n* an und gaben ein exklusives Konzert. ■

ABTA bat zum Sommerausklang



Roman Neumeister (am Mikro) bat in den Donauturm

Nach der Begrüßung durch ABTA-Präsident **Roman Neumeister** waren die Veranstaltungspartner dran. Vorstand **Andreas Sturmlechner** von der Europäischen Reiseversicherung, ÖBB Head of Sales B2B **Martin Pechatschek** sowie Head of Sales & Key Account Management BTU/AX **Anja Meier** gaben einen ersten Einblick ins heurige Geschäftsjahr. Alles Wissenswerte über die Location gab schließlich **Sonja Oswald**, Leiterin Sales & Marketing vom Wiener Donauturm, preis.
Von den Höhen des Donauturms ging es anschließend direkt ins Donaubräu zu Füssen des Gebäudes. Zu bester Kulinarik unterhielt man sich noch ausführlich über die aktuellen Branchenthemen. ■

leisure/Christian Jobst, fkvisuals, ABTA

Kulinarische Brücken

Wer gerne asiatisch Essen geht, der wird vermutlich schon einmal mit ihren Produkten in Kontakt gekommen sein: Die Kuantuz Handels GmbH schlägt als asiatischer Großlieferant unzähliger Restaurants kulinarische Brücken zwischen Fernost und Europa.

Ende 2019 kam David Wang eine Idee, die kurzerhand sein Leben verändern sollte. Der damalige Rechtwissenschaftsstudent wollte sich selbstständig machen. Gemeinsam mit seiner Freundin Annie Hu, die damals Ernährungswissenschaften studierte, gründete er die Kuantuz Handels GmbH – und stieg damit in den Großhandel ein. Das Credo der Firma: Produkte aus Asien importieren und in ganz Europa verteilen. Mittlerweile sind die beiden verlobt und beliefern unzählige Restaurants in Wien und Umgebung, aber auch in Graz, Linz und Salzburg, sowie in Teilen der Slowakei und Tschechien mit ihren Produkten.

Alles aus einer Hand

Ein zentraler Wendepunkt des Unternehmens war wohl die Corona-Krise: Als die Kuantuz GmbH im Dezember 2019 die ersten Geschäfte machte, war es noch unvorstellbar, dass nur drei Monate später die ganze Welt stillstehen sollte. Die Restaurants des Landes mussten vorrübergehend ihre Tore schließen, manche gar für immer. Das Geschäft mit den Lieferdiensten rettete viele von ihnen vor dem Ruin und steigerte gleichzeitig auch den Umsatz von Kuantuz, die die asiatische Küche mit allen notwendigen Produkten versorgten.

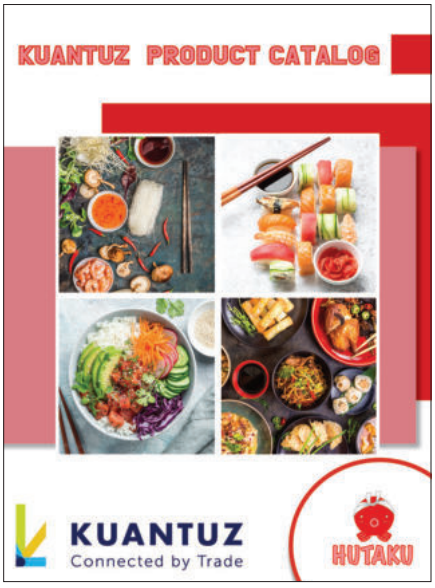
Zudem verleitete die Pandemie Wang und Hu dazu, das Geschäft zu ändern: Man setzte eigene Fahrer mit eigenen Fahrzeugen für eine unabhängige Lieferung ein.

Ab 2021 kamen schließlich die großen Bestellungen wieder, erinnert sich Wang im Gespräch mit FaktuM. Mittlerweile beliefert man weite Teile Österreichs, der Slowakei und Tschechiens mit den eigenen Fahrern, und die restlichen Teile Europas per Spedition. Beliebte Restaurants und Ketten wie etwa *Ebi*, *KitchA*, *Noodle King*, *Kaiser von China* oder *Eat Happy* sind nur



David Wang und Annie Hu leiten gemeinsam die Kuantuz Handels GmbH

ein Teil des umfassenden Kundenstammes der Kuantuz Handels GmbH, der von den mittlerweile elf Mitarbeitern beliefert wird.



Das Produktsortiment umfasst alles, was die asiatische Küche auszeichnet, von tiefgefrorenen Garnelen über Nudeln bis hin zu Wasabi

Dabei wird alles angeboten, was die asiatische Küche so außergewöhnlich macht: Von Wasabi und Nori, über Reis und Ingwer, bis hin zu Tiefkühlprodukten wie Garnelen. „Da jeder Kunde individuelle Anforderungen hat, erweitern wir unser Sortiment täglich“, erklärt Wang. Dahingehend wurde auch die Eigenmarke *Hutaku* kreiiert, um zusätzlich qualitativ hochwertige Produkte aus eigener Hand zu bieten. Und die schmecken nicht nur gut, sondern sehen auch gut aus, denn – alle Verpackungs- und Markendesigns werden von Frau Annie Hu erstellt, die selbst eine sehr passionierte Illustratorin ist, wie sie auch auf ihrem Instagram-Channel *@cute_harvest* präsentiert.

Zukunftspläne

Obwohl die Firma erst junge vier Jahre alt ist, hat sie ein beachtliches Wachstum aufzuweisen. So konnten die Umsätze jedes Jahr aufs Neue verdoppelt oder gar verdreifacht werden. Auch dieses Jahr rechnet der Geschäftsführer mit einer Umsatzsteigerung. Dementsprechend hat die Kuantuz GmbH große Pläne für die Zukunft. Man plane, die eigene Geschäftsfläche sowie das Produktsortiment weiter auszubauen. „Das sind die nächsten Schritte, und die sind nicht ganz so fern“, blickt Wang vorfreudig der Zukunft seines Unternehmens entgegen.

Kuantuz Handels GmbH

Wehlistraße 51
A-1200, Wien, Österreich
+43 (0) 676 590 7009
office@kuantuz.com
www.kuantuz.com

Kuantuz Handels GmbH

Von Wien nach Dubai



Eine Festination des Glanzes und der Dankbarkeit



Martin Ho und Tanja Duhovich



Martin Ho und Sebastian Kurz



Martin Ho und Michael Kapfer



Georg Zanger und Josef Almer

Ein Abend des Glanzes und der Dankbarkeit. So präsentierte sich das „DOTS Establishment" am vergangenen Freitag, als Martin Ho, der visionäre Unternehmer hinter der DOTS GROUP, sein Flagship-Restaurant in Wien anlässlich seines beeindruckenden 18. Jubiläums in festlichem Licht erstrahlen ließ. Die Geschichte dieser einzigartigen Unternehmensgruppe begann vor fast zwei Jahrzehnten, als Martin Ho sein erstes **„DOTS"** Restaurant auf der belebten Mariahilfer Straße eröffnete und damit die Wiener Kulinarikszene für immer veränderte.

Was damals als gewagtes Experiment begann, entwickelte sich rasch zu einem Fixstern am Wiener Kulinarikhimmel und zog das Who's Who aus Sport, Musik und Entertainment an. Namen wie **Diego Maradona**, **Paris Hilton**, **Wiz Khalifa** und **Justin Bieber** haben bereits den Weg in diesen Genusstempel gefunden und die einzigartige Küche des „DOTS Establishment" genossen.

Auf zu neuen Horizonten

Doch die Geschichte geht weiter. Martin Ho plant, die kulinarische Magie von „DOTS" über die Grenzen Wiens hinaus zu tragen und sein erstes Restaurant in Dubai zu eröffnen. Bevor er seine Koffer für dieses aufregende Abenteuer packt, wollte er jedoch nicht versäumen, sich bei Wien und seinen treuen Stammgästen zu bedanken und die Wurzeln der DOTS GROUP in der österreichischen Hauptstadt zu feiern.

„Auf wenigen Quadratmetern hat die Reise auf der Wiener Mariahilfer Straße mit einem damals gewagten Konzept begonnen. Dass wir fast zwei Dekaden später vor dem nächsten großen Schritt und der Expansion ins Ausland stehen, verdanken wir dieser Stadt und ihren Menschen – viele sind Stammgäste der ersten Stunde. Ich verneige mich in Dankbarkeit vor Wien und unseren Gästen. Die Stadt mit all ihren wunderbaren Menschen wird immer unser Zuhause bleiben", so Martin Ho.

Die **DOTS GROUP**, gegründet von Martin Ho im Jahr 2005, hat die österreichische Gastronomieszene nachhaltig geprägt. Mit rund 250 Mitarbeitern erwirtschaftet die Unternehmensgruppe einen Jahresumsatz von etwa 15 Millionen Euro und ist in den Bereichen Gastronomie, Bars und Clubs, Hotellerie, Ausstellungstätigkeit und Kunsthandel tätig. Zur Gruppe gehören drei Restaurants (**„DOTS ESTABLISHMENT", „DOTS AT THE LEO GRAND", „404 – Don't Ask Why"**), die Eventlocation **„DOTS PALAIS"**, ein Street-Food-Lokal (**„IVY's PHO & GRILL"**), fünf Clubs (**„DOTS – THE HIDDEN CLUB"**, **„Pratersauna"**, **„VIE i PEE"**, **„X Club"** sowie **„Take Five"** in Kitzbühel), eine Bar (**„Y Mini Bar"**) und das Hotel **„La Petite Ivy"** in der Wachau. Die **HO GALLERY** bündelt den Ausstellungsbetrieb und Kunsthandel. Zudem produziert die **DOTS GROUP** die Eigenmarken **„Bodu Vodka"** und **„Chin Chin Gin"** und vertreibt exklusiv den Premium-Tequila **„Clase Azul"** in Deutschland und Österreich. Die Unternehmensgruppe unterstützt außerdem die **„Blue Heart Campaign"** der Vereinten Nationen gegen Menschenhandel. ■

Fotos: DOTS Group

SPITZE



Tips ist seit 15 Jahren die klare Nr. 1 als meistgelesene Zeitung in OÖ*

*Quelle: ARGE Media Analysen/Regioprint

Tips
total. regional.



* Alljährlich werden in einer unabhängigen Studie (FMVÖ Recommender Award) 8.000 Kund:innen von Versicherungen und Banken in Österreich zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den überregionalen Versicherungen in der Gesamtwertung der Jahre 2019–2023 klar an erster Stelle. Details: grawe.at/meistempfohlen.