

N° 1/2023

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

Der Wurf der Champions | Die Sinfonie des Frühlings | Der Zauber des Doms | Die Pracht des Blumenmeers | Der Stoff der Träume | Die Kraft des Kanals | Der Glanz des Festivals | Der Chef des Obstes | Der Charme des Knurrhahns | Die Mission Eurer Majestät



Auf in die neue Saison!



Kultursommer

WIENER NEUSTADT

Juli – September 2023

Konzert • Film • Theater • Musical
Jugendkultur (by **Mäx**) • Maxi-Kinderprogramm

Nähere Infos

www.kultursommer-wn.at

**Eintritt
FREI!**

HARMONIE

Der Maler Vincent van Gogh sagte: „Wenn Blumen, gleichgültig welcher Farben und Formen, zusammenstehen, kann niemals ein Bild der Disharmonie entstehen.“ In diesem Sinn dürfen sich die Menschen in Wiener Neustadt alle Jahre wieder über die Harmonie des Frühlingserwachens freuen. Es blüht in der Stadt. Und damit sind nicht nur die 29.000 Tulpen gemeint. Sondern auch die Phantasien, die allerorts zu Leidenschaften wurden. Und den Stoff für wunderbare Geschichten liefern.

B wie bildschön. Wie Florian Fux und seine 60 Mitarbeiter mit Hingabe dafür sorgen, dass sich Wiener Neustadt im Frühling in ein buntes Blumenmeer verwandelt. Und dass die umfangreiche Bepflanzung nicht nur im Stadtpark („unserem Kronjuwel“) bis zum Spätherbst Wohlgefühle garantiert.

L wie leidenschaftlich. Wie der „Herr Jakob“ zum Original der Stadt wurde. Der heißt nämlich in Wahrheit Piotr Szpak, kam 1990 aus Polen nach Österreich und begann als Hilfskraft am Obst- und Gemüsestand des Markts. Seit 2015 ist er der Chef und wird als Verkäufer mit Herz geschätzt.

Ü wie übercool. Wie die sportlichen Youngsters der „Diving Ducks“ und der „Crazy Chicklets“ einer Stadt zu besonderen Ehren verhelfen. Hier ist Baseball und Softball längst erfolgreiche Tradition. 2021 gab es sogar den großen Ententanz – nach dem Erringen des Meistertitels in der Bundesliga.

T wie tonangebend. Wie Christoph Zimper seine Intendanz neu interpretiert. „Der kleine Prinz“, der von Sandbildern begleitet wird, ein Liederabend mit einem tanzenden Maler oder das Konzert in der Dunkelheit. Das Milch & Honig-Festival offenbart viel Erstaunliches.

E wie eindrucksvoll. Wie der preisgekrönte Wiener Neustädter Fotograf Bernhard Schubert den Frühling einfängt. Er nähert sich Spatzen, Reihern und Schlangen und lässt sich in der Au-Landschaft von Bäumen, Weiden und einem überraschenden Effekt in den Brennesseln inspirieren.

Viel Freude bei diesen und noch vielen anderen Harmonien wünschen

Michael Hufnagl & die Redaktion

No

Inhalt

6



Impressionen aus Stadt und Land

Da schau her! Bilder, die Eindrücke
vermitteln – von Menschen,
Bauwerken und Natur.

12



Zahlen und Fakten

Faszination Dom. Wissenswertes
über Bauzeit, Türme, Altäre,
Stufen und Bischöfe.

14



Ach, du liebe Blüte!

Dank der Stadtgärtner verwandeln
29.000 Tulpen Wiener Neustadt im
Frühling in ein buntes Blumenmeer.

20



Majestätische Mission

Eine Studentin verkleidet sich als
Maria Theresia und wie ein
Monarchin durch die Innenstadt.

26



Schuberts Bilder-Sinfonie

Tiere, Auen und Bäume.
Wenn der Natur-Fotograf ausrückt,
heißt es für ihn: Audienz im Lenz.

32



Es gibt nichts, was es nicht gibt

Seit 1896 gibt es den Familienbetrieb
Zeilinger Stoffe. Vom Enkerl bis zur
91-jährigen Oma helfen hier alle mit.

36

Kanale Grande

Ein Wasserweg verband einst Wiener
Neustadt mit Wien. Möglich machten
das 16 Aquädukte und 50 Schleusen.

40



Alle meine Entlein

Showtime! „Diving Ducks“ und „Crazy“ Chicklets verleihen der Stadt einen besondere sportlichen Glanz .

44



Wo man Töne sehen kann

Das Milch&Honig-Festival offenbart in diesem Jahr acht besondere Events – etwa das Konzert im Dunkeln.

50



Knurrhahn und Oxnfetzen

Im „Reef an Beef“ von Piri Weiss dreht sich alles um Fisch, Meeresfrüchte und Rindfleisch.

54

Von Apfel bis Zucchini

Er begann als Hilfskraft und ist heute Chef. Seit 30 Jahren verkauft Piotr Szpak auf dem Markt Obst & Gemüse.

58

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an Oliver Ostermann. Der Musiker, Komponist und Dirigent über seine Geburtsstadt.

Coverfoto GREGOR KUNTSCHER

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber:

WN Kul.Tour.Marketing GmbH,
Hauptplatz 1–3,
2700 Wiener Neustadt
**Projektleitung WN Kul.Tour.
Marketing GmbH:**
Thomas Iwanschitz, Matthias Zauner

Konzept, Redaktion:

Red Bull Media House Publishing

Chefredaktion: Michael Hufnagl

Chef vom Dienst:

Dominik Debrbacher

Redaktion: Isabel Frahnndl,

Waltraud Hable, Nikolaus

Nussbaumer

Art Director: Sophie Weidinger

Fotoredaktion: Elisabeth Prattes

Head of Production:

Veronika Felder

Produktion: Martin Brandhofer,

Markus Neubauer, Walter O. Sádaba,

Viktoria Riegler, Sabine Wessig

Lektorat: Hans Fleißner (Ltg.),

Petra Hannert, Monika Hasleder,

Billy Kirnbauer-Walek, Belinda

Mautner, Klaus Peham, Vera Pink

Lithografie: Clemens Ragotzky

(Ltg.), Claudia Heis, Nenad Isailovic,

Sandra Maiko Krutz,

Josef Mühlbacher

Druck: Druckerei Berger,

Ferdinand Berger & Söhne

Ges.m.b.H., 3580 Horn

Head of Co-Publishing:

Susanne Degn-Pfleger

Commercial Management

Co-Publishing: Alexandra Ita

Editorial Co-Publishing:

Gundi Bittermann, Alexander Klein,

Irene Olorode, Mariella Reithofer,

Wolfgang Wieser

Projektmanagement**Co-Publishing, Corporate****Marketing & Communications:**

Katrin Sigl (Ltg.), Katrin Dollenz,

Michaela Kroboth, Teresa Kronreif

(Ltg. Corporate Marketing &

Communications),

Julia Leeb, Valentina Pierer,

Stefan Portenkirchner

(Corporate Communications),

Bernhard Schmied, Jennifer

Silberschneider, Sophia Wahl

(Corporate Marketing)

Creative Services:

Verena Schörkhuber-Zöhrer (Ltg.),

Sara Wonka, Tanja Zimmermann,

Julia Bianca Zmek,

Edith Zöchling-Marchart

Executive Creative Director:

Markus Kietreiber

Senior Manager Creative:

Elisabeth Kopanz

Finanzen: Mariia Gerutska (Ltg.),

Elisabeth Maier

Assistant to General

Management: Sandra Artacker

Geschäftsführung Red Bull Media**House Publishing:**

Andreas Kornhofer, Stefan Ebner

Redaktionsanschrift:

Red Bull Media House GmbH

Am Grünen Prater 3, 1020 Wien

Tel.: 01/90 221-0

copublishing@redbull.com



GEFÜHLE GROSSEN GLÜCKS

Junge Menschen finden zueinander und genießen die Sonnenseiten des Lebens. Ob vor dem Traualtar oder in coolen Konzert-Locations, im Museum oder auf der Wiese – Impressionen der Freude.

„Ja“, sagt Carina. „Ja“, sagt Stefan. „Ja“ sagen beide zur Hochzeit in den Kasematten. Wo das Ambiente einzigartig ist. Auch dank des Stadt-Blicks von der Freiluft-Dachterrasse
www.kasematten-wn.at



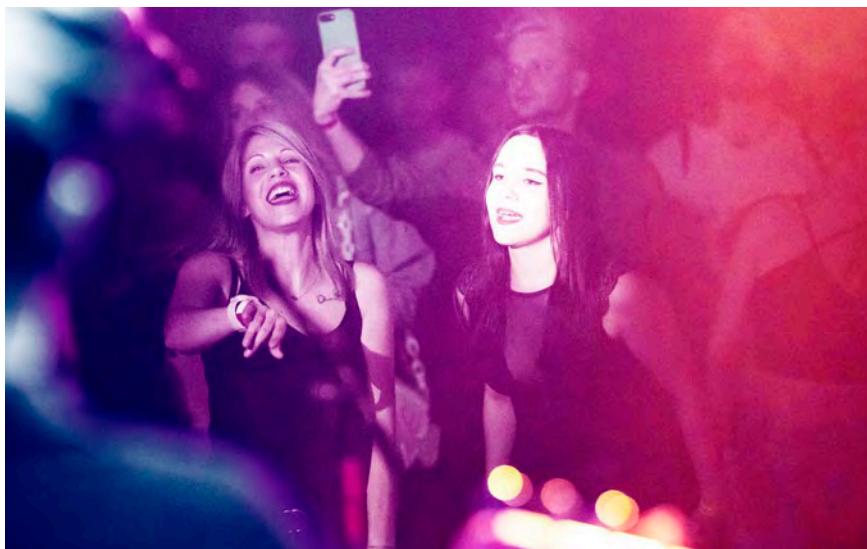




Der Wiener Neustädter Dom in der Abendsonne. Das über 700 Jahre alte spätromanische Bauwerk ist aus allen Perspektiven beeindruckend. Und wer mehr erfahren will und die faszinierende Geschichte in Zahlen lesen will, der muss nur zweimal umblättern ...



Ihr Kinderlein kommet, und zwar zu jeder Jahreszeit. Beispielsweise in die altherwürdigen Kasematten, oder eben ins Museum St. Peter an der Sperr, dem einstigen Dominikanerkloster. Dort locken allerlei Kinderprogramme, im Bild staunen die Kleinen über eine Vorführung mit Maskottchen MaXi, der „Urururururururugroßtantencousinnichte von Kaiser Maximilian I“. Das sie übrigens auch als Plüsch-Freundin um 9 Euro mitnehmen können. An schönen Tagen wird das Verweilen auf der Wiese jedenfalls zum entspannten Miteinander für Familien – der Museumsfrühling ist nahe.
www.museum-wn.at



Wer in Wiener Neustadt Entertainment sucht, wird belohnt. Das neue „MÄX“ hat als Jugend- und Event-Location im Herzen der Stadt besondere Anziehungskraft, nach dem Motto: Music & Culture, Lifestyle & Sport. Im Bild oben genießen junge Frauen das Partyfeeling, sobald DJ LÜN (links unten) seine Rhythmen inszeniert. Und Mitarbeiterin Lisa Salinger (rechts unten) verwandelt mit nur einem Sprung die Stadt-Idee zur Action: Lebensfreude. In diesem Sinne ist die Atmosphäre verlässlich ausgelassen, wenn die Rockband „Up Close“ (rechts oben) auf der Bühne steht, oder Palffi (rechts unten mit Bruder Matthias) seine Show macht.
www.maex-wn.at



29 Altäre
hatte der Dom
in seiner
Hoch-Zeit
zur Mitte
18. Jahrhundert.

Heute sind es
1 Hauptaltar und
7 Nebenaltäre.

Hoch verehrt

247 Jahre

Jahre ist der spätbarocke
Hochaltar alt (gestiftet von
Leopold Graf Hallweil).

72

Heilige sind am Aller-
heiligenaltar dargestellt.

576 Jahre

ist der Doppelflügelaltar
alt – und damit der älteste,
der in Österreich noch
erhalten ist.

1.300.000 Euro

kostete die letzte Altar-
Restaurierung zur Her-
stellung des Original-
zustands (1986–2004).

Wahrheiten zum Wahrzeichen.



Der Dom

64

Meter hoch
sind
die beiden
Türme.

24

Jahre dauerte
die Renovierung
des Doms
(1975–1999).

400–600

Sitzplätze sind
vorhanden, der
Rekord bei einem
Messebesuch liegt
allerdings bei 1500
Gläubigen.

Am 24. 5. 1192 hat Herzog Leopold V.
Stadt und Kirche begründet und den
Bau des Doms in Auftrag gegeben.

86 Jahre betrug die gesamte Bauzeit.

1278 folgte die letzte Weihe.

1279 wurde die Pfarrkirche
dem Patrozinium unterstellt.





26

**Bischöfe erlebte
Wiener Neustadt
in seiner Zeit
als Bischofssitz
(1469–1785).**

Acht Wochen lang hatte Herzog Friedrich V. überlegt, ehe er im April 1440 im Dom vor den sieben deutschen Kurfürsten bekanntgab, dass er die Wahl zum König des Heiligen Römischen Reiches annimmt.

230



**Stufen führen bis
zu den Glocken in
der Turmwachstube.**

Der südliche Turm hat an seiner Seite ein gotisches Treppentürmchen gesetzt. Über seinen Eingang gelangt man in das Innere und zu den Stufen.



12

*Apostel werden
als lebensgroße Holz-
statuen dargestellt.*

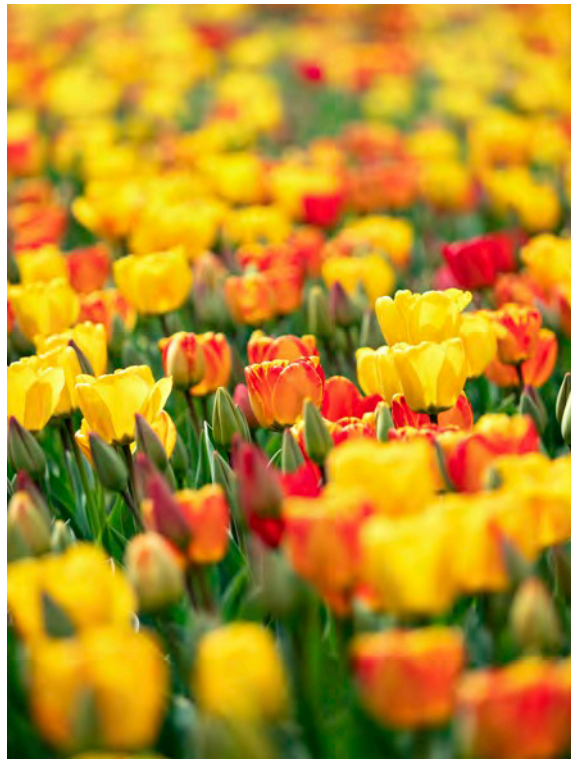
Der spätgotische Bildhauer Lorenz Luchsperger aus Wiener Neustadt schnitzte Ende des 15. Jahrhunderts aus Linden- und Ahornholz die Gesandten des Glaubens im Hauptschiff.

412

**Register auf
drei Manualen
hat die Orgel.**

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

ACH DU LIEBE BLÜTE!



29.000 Tulpen verwandeln Wiener Neustadt im Frühling in ein buntes Blumenmeer.

Sobald diese verblüht sind, folgt die Arbeit für den Sommer. 12.000 Pflanzen und 20.000 Bäume schmücken dann bis Ende September die Stadt. Wir haben das Stadtgärtner-Team begleitet.



Patricia Kaindl
und Martin
Mayerhofer
sind zwei von
insgesamt
60 Mitarbeitern,
die sich um die
Grünflächen der
Stadt kümmern.



Die Blumenpracht wird in Handarbeit zurechtgeschnitten.

*Nach einem farblosen Winter
verzaubert eine bunte Pracht
die Herzen und Seelen der Menschen.*

D

Dieser Mann ist wahrlich zu beneiden. Florian Fux, gerade einmal 29 Jahre jung, sorgt dafür, dass Wiener Neustadt von Frühling bis Herbst in den buntesten Farben erstrahlt. Wenn in diesem Frühling rot-gelbe Tulpen und blau-rosa Vergissmeinnicht im Stadtpark, beim Wasserturm und in den Trögen der Fußgängerzone blühen, dann ist dies sein Werk. Florian Fux ist Leiter der Stadtgartenverwaltung. Damit ist er der Chef von 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und verantwortlich für sämtliche Grünflächen. Dazu zählen auch die Sportplätze der Stadt, egal ob dort Baseball, Fußball oder Rugby gespielt wird.

„Ich wollte immer einen Beruf ausüben, bei dem ich draußen in der Natur sein kann“, sagt Florian Fux. Nachsatz: „Bei jedem Wetter. Auch im Gatsch.“ So war es nur naheliegend, dass der gebürtige Zillingdorfer eine fünfjährige Ausbildung im Gartenbau an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn absolvierte. Es ist dies die einzige Schule ihrer Art in Österreich. Und sie nimmt jährlich nur 35 Bewerberinnen und Bewerber auf. Kein Wunder also, dass Absolventinnen und Absolventen österreichweit sehr gefragt sind. Florian Fux war nach seiner Ausbildung fünf Jahre lang für die Bundesgärten in Wien tätig, die unter anderem den Burggarten, den Volksgarten und den Schlosspark Schönbrunn betreuen.

In Frühjahr 2020 wechselte Florian Fux von Wien nach Wiener Neustadt. Seine Kernaufgabe als oberster Gärtner der Stadt ist die sogenannte Grünraumpflege und -planung. Er kümmert sich um Fragen wie: Welche Blumen sollen die Stadt im Frühjahr und im Sommer schmücken? Welche Bäume müssen gefällt werden? Wo werden neue Bäume gepflanzt? Aber auch banale Dinge wie Rasen mähen, Bäume und Sträucher schneiden oder den Müll in den Grünflächen entsorgen gehören zu seinem täglichen Geschäft.



Florian Fux, 29 Jahre jung, ist seit Frühling 2020 Leiter der Stadtgartenverwaltung und damit oberster Gärtner der Stadt.



Die Blumen rund um den Europabrunnen vor dem Wasserturm erstrahlen in den buntesten Farben. Sie werden – unterirdisch gut versteckt – automatisch bewässert. Hinter dem Teich im Stadtpark haben Florian Fux und sein Team mit dem Baumschnitt der Stadt eine sogenannte „Totholzhecke“ angelegt. „Aber der Begriff ist falsch“, sagt er, „hier wachsen Pilze und leben Igel.“

»FÜR JEDEN GESUNDEN BAUM, DEN WIR ENTFERNEN MÜSSEN, PFLANZEN WIR DREI NEUE BÄUME.«

Bereits im vergangenen Herbst begann die Planung für die Frühjahrsbepflanzung 2023. Damals wurden die Farbdesigns festgelegt und die Pflanzen bestimmt. Zwischen Ende Oktober und Anfang waren sechs bis sieben Mitarbeiter eine Woche lang damit beschäftigt, Blumenzwiebeln in der Stadt einzusetzen – insgesamt 29.000 Tulpen. In den Wintermonaten schützte der Reisig von Tannen und Fichten die jungen Blumenzwiebeln vor Kälte, Nässe und Frost. Die Zweige stammen übrigens aus dem stadteigenen Wald, der sich in Richtung Rosaliengebirge befindet.

Und dann ist es endlich so weit: Nach einem farblosen Winter verzaubert eine bunte Farbenpracht die Herzen und Seelen der Bewohner und Besucher. „Manchmal rufen mich die Leute persönlich an und bedanken sich dafür, dass die Tulpen so bunt blühen“, erzählt Florian Fux. Sobald die Blumen verwelkt sind, werden die Zwiebeln händisch entfernt und auf dem Bauhof gelagert und geputzt. Ein Jahr später sollen sie – verteilt auf Kreisverkehre und Grünflächen – erneut ausgesetzt werden. Die leeren Blumenbeete werden nun gelockert und gedüngt.

„Selbstverständlich verwenden wir nur biologische Düngemittel wie Humus“, sagt Florian Fux. Chemischer Dünger ist ebenso Tabu wie Torf. Denn der Abbau des Torfs, meist aus Hochmooren, zerstört die Lebensräume vieler Pflanzen und Tiere und lässt schädliches Kohlenstoffdioxid entweichen.

Mitte Mai wird die Sommerbepflanzung ausgesetzt. „Heuer wird es eine ganz bunte Mischung werden“, verspricht Florian Fux. 12.000 Pflanzen sollen bis Ende September die Stadt schmücken, ein Mix aus Begonien, Pelargonien, Buntnesseln, Süßkartoffeln, Zinnien, Kosmeen, Dahlien und Stockrosen. „Niedrige Blumen pflanzen wir am Rand der Beete, hohe in der Mitte“, verrät der oberste Stadtgärtner. „Das schaut natürlich aus und erleichtert die Pflege.“

Die bunte Blumendekoration ist wichtig für das Erscheinungsbild der Stadt, die Baumpflege ist es für das Stadtklima. 20.000 Bäume stehen in Wiener Neustadt, 1.100 davon in der Innenstadt. Sie erzeugen Sauerstoff, dienen als Staubfilter und Lärmschutz, spenden an heißen Tagen Schatten und festigen den Boden. Jedes Jahr kommen in Wiener Neustadt 200 neue Bäume dazu, 100 im Frühling und 100 im Herbst. Es sind vor allem klimataugliche Pflanzen wie Feldahorn, Hopfenbuche, Schnurbaum und Zürgelbaum,

die eingesetzt werden. „Für jeden kranken Baum, den wir entfernen, müssen wir einen neuen nachpflanzen“, erklärt Florian Fux. Für jeden gesunden Baum sind es sogar drei Bäume – so verlangt es die neue Wiener Neustädter Baumschutzverordnung. Einmal pro Woche kommt der Gießtraktor und versorgt die empfindlichen Jungbäume mit jeweils 60 Liter Wasser.

Ein ganz besonderes Augenmerk der städtischen Gärtnerinnen und Gärtner liegt natürlich auf dem Stadtpark. „Er ist unser Kronjuwel“, meint Florian Fux lachend. Die acht Hektar große Grünanlage feierte 2022 ihr 150-jähriges Bestehen. Zu diesem Jubiläum schufen Florian Fux und sein Team einen neuen Teich und rund um den Pavillon einen Rosengarten aus 90 verschiedenen Rosensorten. Hier tummeln sich nicht nur Liebespaare, sondern auch Hummeln, Holzbienen und Taubenschwänzchen. Eine – unterirdisch gut versteckte – automatische Bewässerung sorgt dafür, dass Rosen und Rasen auch im Sommer bunt und grün bleiben.

„So wie ein Hausgarten nie fertig ist, so ist es auch in der Stadt“, sagt Florian Fux. „Wir haben so viele schöne Gärten und Parks in Wiener Neustadt, aber ein Gärtnerherz ist nie ganz zufrieden.“

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

MAJESTÄTISCHE MISSION

Zeitreise durch Wiener Neustadt, wo Maria Theresia tiefe Spuren hinterlassen hat. Eine Studentin verkleidet sich als Monarchin, führt durch die Innenstadt und erzählt von Kindheit, Familie, Leben und Wirken der Habsburgerin – und vom Alltag im 18. Jahrhundert.



Maria Theresia schreitet durch die Böheimgasse. Der weiße Schirm dient ihr als Schutz vor der Sonne.

S

So manch ein Besucher reibt sich beim Anblick der barock gekleideten Dame verwundert die Augen. „Ist das nicht ...?“ „Das ist doch ...!“ Ja, es ist die junge Maria Theresia, die in blauem Kleid, mit Schirm und weißblonder Perücke durch die Gassen von Wiener Neustadt schreitet. Seit Juni 2022 schlüpft Ines Guth in den Rock und die Rolle von Habsburgs mächtigster Frau. „Maria Theresia, Erbin und Reformerin“, nennt sich die 75-minütige Kostümführung, die vom Museum St. Peter an der Sperr über ausgewählte Orte zur MilAk führt. „Es macht Spaß, ist aber vor allem an heißen Sommertagen sehr anstrengend“, sagt Ines Guth, die Archäologie studiert. Bis zu 30 Minuten benötigt die 21-Jährige, um sich in das enge Kleid, das man von hinten schnüren muss, zu quälen.

Zu Beginn berichtet Ines Guth von der Kindheit Maria Theresias. Diese war im Jahr 1717 in Wien zur Welt gekommen. Sie war in jungen Jahren sehr impulsiv und lebenslustig.

Schon als junges Mädchen begleitete sie ihren Vater Karl VI. zur Jagd am Steinfeld. Im Lilienfelder Hof, der nächsten Station, war im 18. Jahrhundert die Schule der Stadt beheimatet. Hier erzählt die Studentin über das Bildungssystem der damaligen Zeit. Als Monarchin führte Maria Theresia in Österreich die allgemeine Schulpflicht ein. Sie selbst hatte Fremdsprachen, tanzen, singen, musizieren, Briefe schreiben und Konversation führen gelernt. All das musste eine Dame am Wiener Hof beherrschen. „Was sie nicht gelernt hatte, war, ein Reich zu verwalten, Reformen umzusetzen und auch Kriege zu führen, um den Herrschaftsanspruch zu wahren“, weiß

Eine Studentin schlüpft bei der Stadttour in die Rolle und den Rock der jungen Maria Theresia.





Auf dem Hauptplatz berichtet die Monarchin von einem Streit, als sie Wiener Neustadt alte Steuerprivilegien aberkennen wollte.

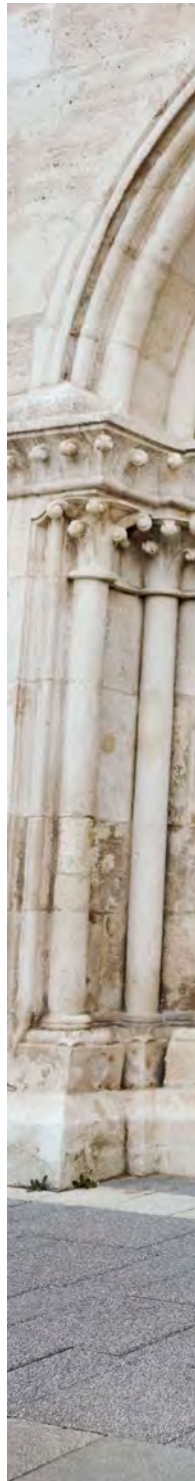
Ines Guth. Weiter geht es zum Dom. Nun erfährt man von der „frommen“ Habsburgerin, die für Mariazell stiftete und gegen den Aberglauben im 18. Jahrhundert wettete. Sie ließ die Todesstrafe abschaffen – aber nicht die Folter. Vor dem sogenannten Brauttor – die Menschen heirateten früher vor der Kirche – erinnert sich Ines Guth alias Maria Theresia an ihre Hochzeit mit Franz Stephan von Lothringen. Sie lernten einander schon als Kinder kennen, und es soll Liebe auf den ersten Blick gewesen sein. „In Wahrheit spielte bei der Partnerwahl natürlich eine große Portion dynastischer Politik mit.“

Auf dem Weg zum Hauptplatz machen Touristen Fotos, ein kleines Mädchen fragt: „Bist du eine richtige Kaiserin?“ Kaiserin war Maria Theresia tatsächlich keine. Ihr Mann wurde 1745 zum Kaiser gekrönt. Sie selbst war Königin

von Böhmen und Ungarn und Erzherzogin von Österreich. In dieser Funktion kam es auch zum Streit mit Wiener Neustadt: Die Regentin wollte der Stadt alte Steuerprivilegien aberkennen, die Stadt wehrte sich lange. Erst als Maria Theresia hohe Strafen androhte, musste Wiener Neustadt klein begeben.

Im Sparkassensaal, der nächsten Station, war einst das Jesuitenkloster beheimatet. Jesuiten waren die Beichtväter am Hof in Wien. Maria Theresia machte sich stets Sorgen über die Moral in der Bevölkerung. Sie ließ Bücher und Zeitungen streng zensurieren und sogar Tanzveranstaltungen kontrollieren. Dass ihr Sohn und Nachfolger Joseph II. mit Ausnahme von zwei Stiften sämtliche Klöster in Wiener Neustadt auflöste, sollte sie zum Glück nicht mehr erleben.

Vor dem sogenannten Brauttor des Domes wurde früher geheiratet. Hier erzählt sie von ihrer eigenen Hochzeit.



*Ein kleines Mädchen fragt:
„Bist du eine richtige Kaiserin?“*



Die Kostümführung durch die Innenstadt dauert 75 Minuten.



Man erfährt viel Wissenswertes über die Herrschaft der Habsburgerin. Das Publikum stammt überwiegend aus Wiener Neustadt und Wien.



Die Tour führt vom Museum St. Peter an der Sperr über ausgewählte Orte zur Militärakademie.

Nächster Stopp: die MilAk. 1751 hatte Maria Theresia die Errichtung der Theresianischen Militärakademie in Wiener Neustadt angeordnet. Die Burg war damals beinahe unbewohnt und bot ausreichend Platz für Auszubildner und Kadetten. „Mach er mir tüchtige Officirs und rechtschaffene Männer daraus“, lautete Maria Theresias Auftrag an den Grafen Daun, den ersten Kommandanten. Seit damals ist die Militärakademie ein enormer wirtschaftlicher Motor für die Stadt. Die Tour endet beim Stift Neukloster. Hier bettete die Monarchin nachts ihr Haupt, wenn sie in den Wiesen und Wäldern des heutigen Akademieparks jagen gegangen war.

Maria Theresia regierte bis zu ihrem Tod 1780, insgesamt vierzig Jahre lang. Ines Guth indessen gibt bereits nach einem Jahr als Maria Theresia das Zepter ab; ab Mai schlüpft eine andere Darstellerin in die Rolle von Habsburgs mächtigster Frau.

Nächste Termine

SAMSTAG, 13. 5. 2023, 14 UHR

SONNTAG, 18. 6. 2023, 15 UHR

SAMSTAG, 16. 9. 2023, 14 UHR

**Karten erhältlich im Webshop (webshop-wn.at),
im Museum St. Peter an der Sperr,
den Kasematten und beim Infopoint
im Alten Rathaus. Erwachsene zahlen 14 Euro,
Kinder (6 bis 18 Jahre) 9 Euro.**



Kaiserin war Maria Theresia keine, sie war Königin von Böhmen und Ungarn und Erzherzogin von Österreich.

HEADLINER TOURSTOPS IN DEN KASEMATTEN



6. MAI | 19.30 UHR

**THORSTEINN
EINARSSON**
SUPPORT: PALFFI



27. OKT. | 19.30 UHR

**NATHAN
TRENT**
SUPPORT: RAY.S

Fotos © Fabian Holoubek

Schuberts BILDER- SINFONIE

AUDIENZ IM LENZ

„Und es ruft die Sonne: Fort den blassen Schein!
Wieder will ich Wonne, Glut und Leben sein.“
Das dichtete Gottfried Keller einst als Frühlings-
gruß. Wie schön, wenn es einen Fotografen gibt,
der diese Zeilen in Bilder verwandelt.

Text *Michael Hufnagl*
Fotos *Bernhard Schubert*
Illustration *Romina Birzer*





DA PIEPT'S WOHL

Manchmal muss man nur aus dem Fenster schauen ... und die Kamera zücken. Auch wenn es dann tausende Bilder benötigt, um so einen Augenblick zu erwischen. Zwei Haussperlinge haben sich im Garten von Bernhard niedergelassen. Und es scheint, als sei der Hunger nach der Insektenfütterung noch nicht gestillt. Was sich Mama Spatz im Angesicht kindlichen Bettelns denken mag? Vielleicht: Es ist genug, und jetzt kein Pieps mehr!



ERLEUCHTUNG

Die Faszination der Kontraste. Inmitten einer Brennnesselhecke offenbart sich das Leuchten eines knallgrüngelben Kastaniensprösslings. Eine Botschaft der Natur, die wie ein Frühlingssignal wirkt. Dass sich der Fotograf für diese Aufnahme in kurzen Hosen nähern musste, hinterließ jedoch brennende Schmerzen: „Wer das Besondere will, muss Opfer bringen.“

W

Wenn Bernhard Schubert mit seiner Kameraausrüstung unterwegs ist, hat er normalerweise eine Mission. Wie zum Beispiel die Expedition auf die Hohe Wand. Dorthin rückte er ambitioniert aus, weil in dieser Region eine Hornottern-Population existiert. Eine Schlange, die eigentlich in Kärnten und der Steiermark beheimatet ist. Aber irgendwann einmal wurde die Viper hier ausgesetzt, und wer sie für ein aufregendes Bild finden will, braucht sehr viel Geduld. Mit zwei Uni-Freunden streifte er in der Sonne über fünf Stunden lang umher, ehe ihm das

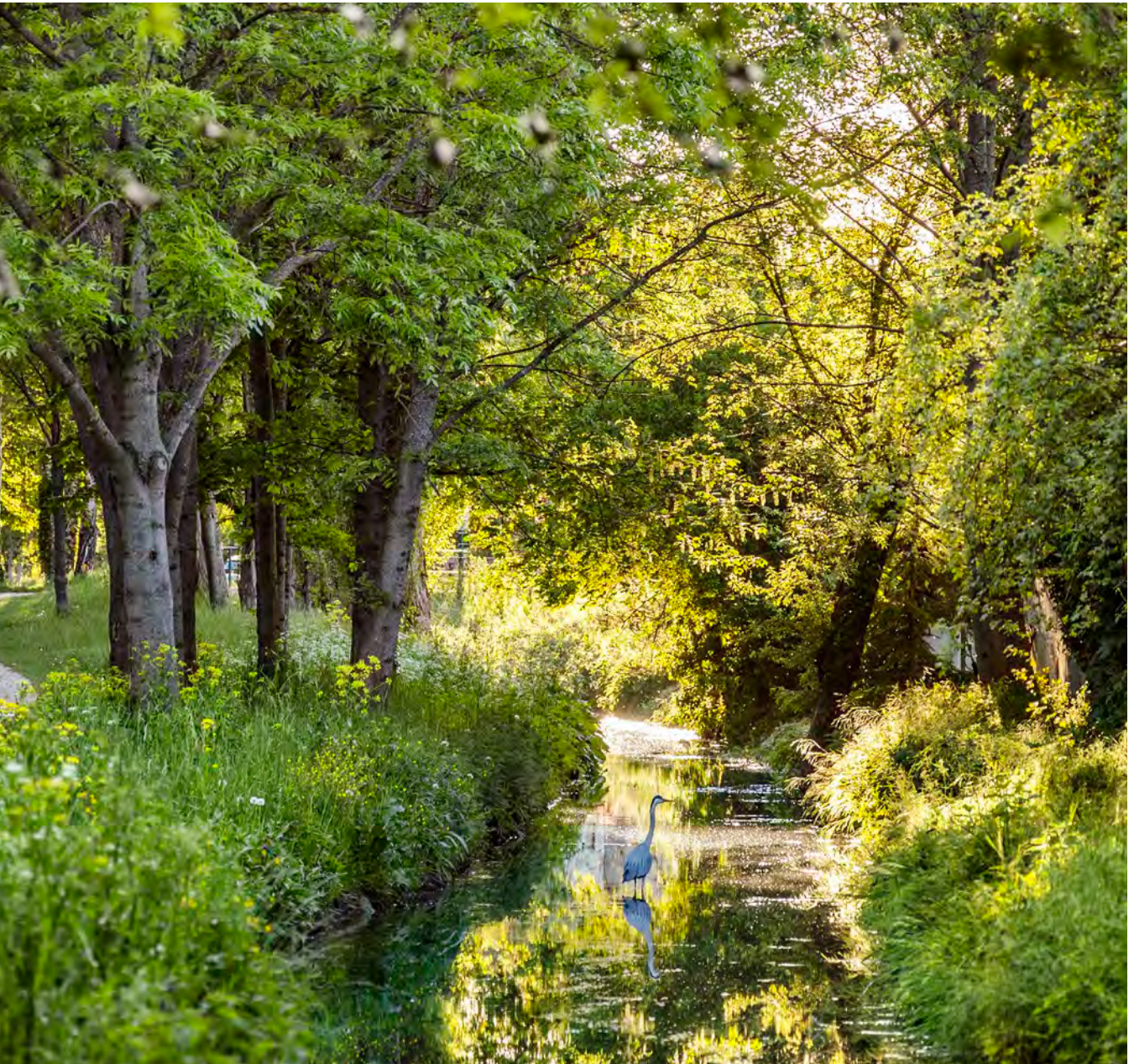
Glück des Naturliebhabers hold und das besondere Tier vor seiner Linse war. Ein anderes Mal wollte der Wiener Neustädter lediglich die grüne Pracht der Schmuckerau aus allen möglichen Perspektiven dokumentieren ... als auf dem Heimweg plötzlich der Zufall zum Freund wurde. Bernhard erspähte eine anziehend leuchtende Pflanze und strahlte vor Glück, ehe er auf den Auslöser drückte. Und wer die kleine Geschichte zum Bild (oben) liest, erfährt wieder einmal, wie sehr ein Fotograf für seinen Job brennen muss.



BESONDERE AU(GENBLICKE)

Einst schenkte die Familie Schmucker der Stadt diesen Au-Landstrich nahe dem Fischerpark.

Einzig Bedingung: Die grüne Oase muss eine solche bleiben und als Erholungsgebiet dienen. So geschah es, und die Schmuckerau ist als Wildpark mit zwei Bächen, Biotopen und Obstbäumen immer einen Besuch wert. Und wer Glück hat, kann auch manchen Graureiher sonnig begrüßen.





BLICKKONTAKT

„Ich liebe Schlangen“, sagt Bernhard. „Sie sind mysteriös und magisch.“ Umso größer war die Freude, als er nach stundenlanger Suche nahe Winzendorf diese Hornotter entdeckte und sich für einen kurzen Moment vorsichtig näherte. „Diese grimmige Vipernblick ist spannend.“

WEIDENWEICH

Sonnenuntergang in der Schmuckerau. Wo die alte, knorrige Weide viel mehr ist als nur ein beeindruckendes Fotomotiv für die Kraft des Frühlings. Wegen ihres weichen Holzes lässt sie nämlich viele Lücken und Nischen entstehen – ein idealer Lebensraum für Vögel und Käfer.

KRAKENBAUM

Eine der großen Leidenschaften von Bernhard sind natürliche Strukturen. Wie jene von diesem Eichenbaumstumpf. Da spielt sich der Profi mit dem Zoom, bis er irgendwann ein Bild hat, „das mich an eine Krake erinnert, die von van Gogh im Wellenstil gemalt wurde.“



Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT ...

... ist 30 Jahre alt und studierte Zoologie an der Uni Wien. Derzeit schreibt der Wiener Neustädter an der BOKU seine Masterarbeit über Fledermaus-Rufe. Seit 2017 widmet er sich professionell seiner Leidenschaft, der Naturfotografie. Sein Stolz: die Auszeichnung als „Wildlife Photographer of the Year“ durch das National History Museum London beim bedeutendsten Fotowettbewerb der Welt.

ES GIBT NICHTS, WAS ES NICHT GIBT

Seit 1896 gibt es den Familienbetrieb
Zeillinger Stoffe in der Innenstadt.
Von der Enkeltochter bis zur 91-jährigen Oma
helfen hier alle im Geschäft mit.

Aus den bunten Stoffen der
Familie Zeillinger werden
Träume gefertigt: von
feschen Dirndl'n über noble
Ballkleider bis zu eleganten
Businessanzügen.

„Schon als kleines Kind stand ich im Geschäft. Heute kümmere ich mich um die kreativen und schönen Dinge.“



„Irgendwann kommt jeder einmal zu uns“, sagt Petra Ovcarić lächelnd, „egal ob Modeschülerin, Hobbyschneider oder Pensionistin.“ Petra Ovcarić ist die Inhaberin des Familienbetriebes Zeilinger Stoffe an der Ecke Hauptplatz und Kesslergasse. „Alles rund ums Nähen“, lautet das Motto seit bereits vier Generationen. Damit zählt man zu den zehn ältesten Familienunternehmen in Wiener Neustadt. Im Jahr 1896 gründete Franz Zeilinger, ein Kaufmann aus dem Waldviertel und der Urgroßvater von Petra Ovcarić, das Geschäft in der Innenstadt. Die Räumlichkeiten sind die selben wie heute; doch damals verkaufte man neben Nähzubehör und Stoffen auch Damenbekleidung und Wäsche.

„Von den ersten beiden Generationen ist leider nicht viel bekannt“, erzählt Petra Ovcarić. Der Grund dafür ist tragisch: Es war an einem Frühlingstag im Jahr 1945, als die Hälfte der Familie bei einem Bombenangriff ums Leben kam. Als die Sirenen losgingen, rannte man in einen 50 Meter vom Geschäft entfernten Luftschutzkeller. Während das Geschäft selbst unbeschädigt blieb, wurde ausgerechnet der Luftschutzkeller getroffen und stürzte ein. 100 Tote grub man aus den Trümmern.

Hertha Zeilinger, die Mama von Petra Ovcarić, überlebte – weil man die damals 13-Jährige aufs Land geschickt hatte. Bis zu ihrer Volljährigkeit musste ein Sachwalter die Geschäfte führen. 40 Jahre lang leitete Hertha Zeilinger den Betrieb, ehe sie diesen 1993 an Tochter Petra übergab. Heute ist Hertha Zeilinger 91 – und hilft noch immer im Geschäft mit. „Sie muss nicht, aber sie darf“, schmunzelt Petra Ovcarić.



Auch Nähmaschinen wie dieses Modell finden sich im Sortiment. Zu den Kundinnen und Kunden zählen Modeschülerin, Hobbyschneider und Pensionisten.

»IN MASSIVHOLZLADEN WERDEN NÄHNADELN, TEPPICHBÄNDER, SCHNEIDERKREIDEN, SPIRALFEDERN, GÜRTELSCHNALLEN UND SCHULTERPOLSTER AUFBEWAHRT.«

Im Familienbetrieb Zeilinger Stoffe scheint die Zeit auf sympathische Art und Weise stehen geblieben zu sein. Im hinteren Teil, das als Büro genutzt wird, stehen eine Knopfpressmaschine und ein Gerät zum Kürzen von Metallreißverschlüssen, beide sind mindestens 50 Jahre alt. In Massivholzladen aus der Zwischenkriegszeit werden im Verkaufsraum Sicherheitsnadeln, Hosenträger, Teppichbänder, Schneidkeriden, Spiralfedern, Gummigürtelschnallen und Schulterpolster aufbewahrt.

In diese Welt wurde Petra Ovcarić vor 64 Jahren hineingeboren. „Es war immer klar, dass ich den Betrieb einmal übernehmen werde. Schon als kleines Kind stand ich im Geschäft“, erinnert sie sich. Heute kümmert sie sich um die „kreativen und schönen Dinge“, wie sie es nennt: Ware einkaufen, Auslage dekorieren, Kunden beraten. Lebensgefährtin Manfred Geier agiert mehr im Hintergrund; der 58-Jährige erledigt Buchhaltung und Bankwege. Tochter Anna betreut neben ihrem Jus-Studium den Social Media-Auftritt und den Webshop-Verkauf. „Wir sind eben nicht nur traditionsbewusst, sondern auch modern“, sagt die 28-Jährige.

Im Jahr 2003 zog man sich aus dem Handel mit Konfektionsware zurück. „Mit den Großhändlern konnten wir auf Dauer nicht konkurrieren“, sagt Petra Ovcarić. Seitdem konzentriert man sich auf das ursprüngliche Kerngeschäft: auf Nähzubehör und Stoffe. Wohin man auch schaut: Hier gibt es fast nichts, was es nicht gibt, von Nadeln und Nieten, Nähseide und Nähkissen bis Drucker, Bänder und Ösen. Hunderte Ballen Stoffe lagern im Betrieb, hier Baumwolle, da Satin, dort Trachten. Auch Dekostoffe – für Polster, Decke oder Tischtuch – und Möbelstoffe finden sich im Sortiment. „Der Großteil unserer Kundinnen und Kunden näht selbst“, weiß Manfred Geier. „Aus unseren Stoffen entstehen fesche Dirndl und noble Ballkleider, elegante Businessanzüge und gemütliche Nachthemden.“ Wie gesagt: Irgendwann kommt jeder einmal ins Geschäft.

www.zeilinger-stoffe.at



Früher verkaufte man auch Damenbekleidung und Wäsche, nun hat man sich auf Stoffe und Nähzubehör spezialisiert – von Nadeln, Nieten und Nähseide bis Drucker, Bänder und Ösen. Zum 100-jährigen Firmenjubiläum im Jahr 1996 ließ man ein Foto von Gründer Franz Zeilinger rahmen. Es prangt seitdem stolz im Geschäft.

KANALE



GRANDE

Ein Spaziergang auf der Promenade des Wiener Neustädter Kanals. Einst diente er als wichtiger Transportweg, damals wie heute lädt er zur Erholung.

Ein Wasserweg verband einst Wiener Neustadt mit Wien. Möglich machten das 16 Aquädukte und 50 Schleusen. Von Pferden gezogene Lastschiffe transportierten Holz, Kohle und Ziegel, aber auch Lebensmittel und Personen. Heute dient der Kanal ausschließlich der Freizeitnutzung.

E

Es sollte eine Verbindung zwischen der Donau und der Adria, von Wien nach Triest, werden. Ein künstlich angelegter Schiffskanal, der für Gütertransporte konzipiert war und die Pferdefuhrwerke ablösen sollte. Tatsächlich realisiert wurde aber nur eine Teilstrecke von Wien nach Wiener Neustadt, später weiter bis zur ungarischen Grenze, insgesamt stolze 63 Kilometer lang. Bei der Jungfernfahrt im Jahr 1803 fuhr ein Schiff um fünf Uhr in der Früh von Wien ab, lud in Guntramsdorf Ziegel auf und traf am Nachmittag des folgenden Tages in Wiener Neustadt ein. Gespeist wurde der Kanal durch die Leitha und den Kehrbach, einen von der Schwarza abgezweigten Bach. „Der Höhenunterschied von etwa 100 Metern wurde mit Hilfe von 50 Schleusen überwunden“, erzählt Historikerin Eveline Klein. 16 Aquädukte und zahlreiche Brücken machten es möglich, Bäche und Straßen zu überqueren bzw. zu unterqueren. „Für die damalige Zeit war das eine herausragende technische Leistung.“

Eveline Klein weiter: „Auf dem sogenannten Treppelweg zogen Pferde die schmalen Lastschiffe. Sie versorgten die stark wachsende Hauptstadt Wien mit Holz, Kohle und Ziegeln.“ In die

Gegenrichtung transportierte man Salz, Zucker, Wein und Mauthausener Granit, mit dem die Straßen von Wiener Neustadt gepflastert wurden. Bis zu 70 jeweils von einem Pferd gezogene Lastkähne verkehrten auf dem Kanal. Diese Art des Transports war wesentlich effizienter als auf der Straße: Zog ein Pferd eine Tonne am Wagen, so konnten 30 Tonnen bei gleicher Geschwindigkeit mit dem Kahn befördert werden. Die 20 Meter langen und 2 Meter breiten Kanalboote waren symmetrisch gebaut und konnten, ohne zu wenden, in beide Richtungen gezogen werden. „Die Bauweise hatte man sich von mittelenglischen Kanalschiffen abgeschaut“, weiß Eveline Klein.

Neben Gütern wurden auch Personen transportiert. Drei Mal pro Woche verkehrte ein sogenanntes „Lustschiff“ von Wien in die Kaiserresidenz nach Laxenburg. Bis zu 80 Personen fanden auf einem Kahn Platz. Die Fahrzeit für die etwa 25 Kilometer lange Strecke betrug beachtliche dreieinhalb bis vier Stunden. Eveline Klein: „Man nannte die Schiffsverbindung daher auch scherzhaft ‚Schneckenfahrt‘.“

In Wiener Neustadt lag der Hafen an der Ungargasse gegenüber der Neuklosterkirche. Die Boote verkehrten von Anfang April bis Ende Oktober. Im Winter wurde der Kanal gereinigt. Die Kähne wurden in der Schiffswerft untergebracht und die Kanalbauwerke gereinigt.

Obwohl der Kanal ein wirtschaftlich genutzter Verkehrsweg war, wurde er – unentgeltlich und unerwünschterweise – auch privat genutzt: zum Baden, Eislaufen und Fischen, zur Entnahme von Löschwasser und als Viehtränke und Pferdeschwemme. Vielfach wurden im Winter auch Eisblöcke aus dem vereisten Kanal geschnitten, die Gastwirten und Brauereien im Sommer als Kältespender dienten.

„Mit dem Siegeszug der Eisenbahn und der Inbetriebnahme der Südbahn wurde die Schifffahrt auf dem Kanal rasch bedeutungslos“, berichtet Eveline Klein. Noch vor dem Ersten Weltkrieg hörte sie gänzlich auf. Die Häfen in Wiener Neustadt und Wien wurden zugeschüttet, einzelne Teilstücke des Kanals folgten. 1956 übernahm das Land Niederösterreich den verkürzten Wasserlauf und stellte ihn als Erholungsgebiet für Wanderer, Radfahrer, Rudersportler und Fischer unter Denkmalschutz. Der heutige Wasserweg – 36 Kilometer lang, maximal zehn Meter breit und einen Meter tief – endet bei Laxenburg, wo er in den Mödlingbach fließt. Er ist ein Refugium für seltene und bedrohte Pflanzen und Tiere.



Das Kanalhafengebäude wurde 1928 abgetragen. Blick auf die Gewölbekuppeln im Dachbodenbereich: Dach und Dachstuhl waren bereits entfernt worden.



Kanalhafen, Blick zum Stauberbad (li.), Stift Neukloster und Kirche (re.) und dem damals noch vorhandenen Ungartor (ganz re.).



Schiffahrt am Kanal: Am Triangel im Musikantenviertel konnte man um 1900 Ruder- und Segelboote ausborgen.

Damals

Der Kanal nach einem Kupferstich von Jaschke und Piringer, abgebildet in „Voyage pittoresque en Autriche“ (1821) von Alexandre de Laborde.



Auf Betreiben der Wiener Neustädter Steinkohlegesellschaft wird ein schiffbarer Kanal von Wien nach Wiener Neustadt in Betrieb genommen. Bauzeit: sechs Jahre.

Das Teilstück von Wiener Neustadt nach Pöttsching ist fertig: Der Kanal misst nun 63 Kilometer.

Mit dem Siegeszug der Eisenbahn verliert der Kanal an Bedeutung.

Die offizielle Schifffahrt auf dem Kanal wird eingestellt.

1803

1811

1848

1879

Heute

Heute beginnt der Wiener Neustädter Kanal beim Kraftwerk Ungarfeld und speist sich aus dem Wasser des Kehrbaches.



Die meist nur einseitig gemähten Kanalböschungen sind ein Refugium für seltene und bedrohte Pflanzen und Tiere.



Historikerin EVELINE KLEIN ...

... kam 1958 im südlichen Niederösterreich zur Welt. Sie studierte in Wien Germanistik, Geschichte und Kunstgeschichte und machte danach eine Ausbildung zur Museumspädagogin. Seit 2008 leitet sie in Wiener Neustadt das Museum St. Peter an der Sperr. Sie ist verheiratet und hat drei Söhne. Eveline Klein ist die historische Begleiterin des Stadtmagazins.



Verglaste Terasse, und alles offen bei Schönwetter. Der Schifferwirt in der rechten Kanalzeile ist mit Burger, Flammkuchen und Steckerlfisch längst Sehnsuchtsort für Genussmenschen.

Der Wiener Neustädter Hafen wird zugeschüttet.

1926/27

Entlang des Kanals werden 13 Kleinkraftwerke errichtet, von denen acht noch heute in Betrieb sind.

1935/36

Das Land Niederösterreich übernimmt den Großteil des Wasserlaufes.

1956

Die Strecke von Wien bis zum Mödlingbach wird trockengelegt. Der heutige Wasserweg ist 36 Kilometer lang.

1970

Historische Aufnahmen: Stadtarchiv Wiener Neustadt;
Aktuelle Fotos: Nicole Schneeberger;
Illustration: Romina Birzer



Felix Astner, 21, muss als Outfielder besonders gut nach Bällen tauchen können. Seine verlässlich spektakulären Diving Catches haben den Ducks unter anderem bereits zum Meistertitel verholfen.

ALLE MEINE ENTLEIN

Neu. Anders. Besonders. Das war der Gründergedanke der Diving Ducks vor etwa 35 Jahren. Was geblieben ist: die Spielfreude. Allerdings längst in der Bundesliga. Baseball ist cool.

*Text Isabel Frahndl
Fotos Gregor Kuntscher*

*Bälle sausen in Wiener Neustadt mehr
als doppelt so schnell herum wie Autos.*



Hat Emma Hanika die Wurfbewegung fertig gezogen und den Softball in Hüfthöhe weggeschickt, erreicht er bis zu 100 km/h. Das Pitchen, also Werfen, ist die Spezialdisziplin der 19-Jährigen, die bereits im österreichischen Nationalteam spielt.



Kaum ein Sport ist so variabel wie Baseball. Beim Schlagen und Laufen müssen sich Spieler und Spielerinnen aller Positionen abwechseln. Deshalb muss sich Outfielder Felix, dessen Spezialgebiet eigentlich das Fangen ist, hier auch beim Schlagen beweisen.



Der Begriff „Softball“ führt in die Irre. Tatsächlich ist er gleich hart wie der Baseball, aber größer und wird auf engere Distanz gespielt. Deshalb also das zusätzliche Visier am Helm der Damen.

Für Florian Amon (unten) fühlt sich der Baseball-Handschuh bereits an wie eine zweite Haut. Seit er sechs ist, ist der 21-Jährige bei den Diving Ducks dabei. Mit einigen seiner Freunde aus der Kindheit spielt er mittlerweile im Erstliga-Team.

Meistertitel 2021



W



Eoghan McGarry ist 19, Heeressportler und einer der besten Pitcher des Landes. Wie auch seine Schwestern Louise, 21, und Julianne, 16, spielt er in der ersten Bundesliga mit.

Wer nach Wiener Neustadt kommt, sollte unbedingt einmal den Enten beim Tauchen zusehen. Und damit ist kein Ausflug in den Akademiestadionpark oder ein Spaziergang am Kanal gemeint. Sondern ein Baseball- oder Softballspiel, in dem sich die besten Spielerinnen und Spieler des Landes messen. „Diving“ heißt im Baseball, einen Ball im Sprung dynamisch aus der Luft zu pflücken. Die Wiener Neustädter „Diving Ducks“ beherrschen dieses Tauchen wie ihre Namensvetter. Ihr natürliches Habitat: das Ducksfield, seit 25 Jahren Schauplatz spektakulärer Baseball- und Softballspiele. Ihre Selbstbeschreibung: leidenschaftlich, ambitioniert und übercool.

Rund 150 Mitglieder sind – quasi in Entenhausen – auf elf Teams verteilt, die Herren spielen traditionellerweise Baseball, die Damen Softball. Die Jüngsten sind gerade einmal vier Jahre alt. Einige dieser ehemaligen Entlein spielen mittlerweile in den Erstliga-Teams und zählen zu den besten Spielerinnen und Spielern Österreichs. Das Damenteam, die „Crazy Chicklets“, wurden letztes Jahr immerhin Vize-Staatsmeister, die Diving-Ducks-Herren erspielten sich 2021 sogar den Meistertitel. Ein besonderes Highlight: Die U23-Baseball-Europameisterschaft wird heuer im August auf dem Ducksfield ausgetragen.

Zwar variieren die Disziplinen innerhalb der Teams, sie alle jedoch eint der Vereinsgedanke. Viele Freundschaften und sogar einige Pärchen sind in der „Ducks Family“ bereits entstanden. Und wer schon einmal eine Entenfamilie gesehen hat, weiß, wie stark diese Verbindungen sind.

**WO. MAN
TÖNE
SEHEN
KANN**

Festival-Mastermind
Christoph Zimmer ist
ein Meister der Ideen,
für den Konzert nicht
nur Konzert ist, sondern
ein „Gesamterlebnis“
sein soll.



Ein Liederabend mit einem pinseltanzenden Maler.
Ein Konzert in völliger Dunkelheit. „Der kleine Prinz“
mit Musik und Sandbildern, die wie von unsichtbarer
Hand gezaubert werden: Das Milch & Honig-Festival
in Wiener Neustadt bringt acht Konzerte auf die Bühne,
die man so noch nie erlebt hat.

Text *Waltraud Hable*
Fotos *Helmut Rasinger/halmen.at*

C

Christoph Zimmer mag klassische Musik. Klar, etwas anderes erwartet man auch nicht von einem Klarinettenisten und einem ziemlich guten noch dazu: Der 36-Jährige aus Markt Piesting hat für international renommierte Orchester gespielt und unter anderem eine Professur an der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien inne. Doch eine Sache hat Zimmer immer schon gestört – nämlich, wie Konzerte abgehalten werden. „Ich glaube wahnsinnig an die Kraft von klassischer Musik. Aber Musik passiert nun mal im Moment – und der Moment ist etwas, in den alles einfließt. Es geht nicht nur um das gespielte Werk und darum, andächtig lauschend in einem Saal zu sitzen. Was sehe ich? Was fühle ich dabei? Wo und wie sitze ich? Kurz: Warum kann man Musik nicht als Gesamterlebnis inszenieren?“ Eben.

Also entwickelte Christoph Zimmer eine neue Festivalreihe in Wiener Neustadt – er hatte bereits als Mitbegründer und künstlerischer Leiter des „Weissensee Klassik Festivals“ in Kärnten bewiesen, dass er das kann. Und als Intendant und Mastermind war für ihn sofort klar: Nur Musik wird's nicht spielen. Da geht mehr. „Weissensee ist über die Jahre zu einer Spielwiese für viele Künstler und Musiker geworden. Darauf baue ich auch.“ In Wiener Neustadt will Zimmer klassische Musik auf ein neues Level heben – mit acht Konzerten, die man so noch nicht erlebt

hat. Und das ist durchaus wörtlich zu nehmen. Beim „Milch & Honig“-Festival, das zwischen 14. April und 12. Mai in und um die Kasematten stattfindet, geht's für ihn um nichts weniger, als Töne zu sehen, Bilder zu hören und Tanz zu spüren.

Wie man sich das vorstellen kann? Als Feuerwerk für die Sinne. So steht zum Beispiel für die Eröffnung „Der kleine Prinz“ auf dem Spielplan. Der Literaturklassiker des französischen Autors Antoine de Saint-Exupéry wird von Zimmers Schwester, Ö1-Moderatorin Daniela Knaller, vorgetragen. Die Rolle des kleinen Prinzen liest dabei ihre

Beim Milch & Honig-Festival macht der „Der kleine Prinz“ den Auftakt – mit Musikbegleitung sowie mit Sandbildern, die live entstehen und deren schneller, fast magischer Wechsel für Staunen sorgt.



Ein Feuerwerk für die Sinne: Bei dieser neuen Festivalreihe sollen alle Künste miteinbezogen werden, nicht nur die Musik.

siebenjährige Tochter Nora und als musikalische Untermauerung dienen Eigenkompositionen von Zimmer und fünf weiteren Musikern. Doch weil man das Herz nicht nur über Worte und Töne erreicht, wird die Erzählung auch mit – wie von unsichtbarer Hand gemalten – Sandbildern der Künstlerin Anna Vidayaykina zum Leben erweckt. Ein mitunter fast magisches Spektakel, denn da verwandelt sich plötzlich mit einer einzigen, großen Wischbewegung ein Gesicht in eine Rose oder in einen Vogelschwarm. Alles fließt ineinander und ergibt etwas Neues und Ganzes.

Diese Symbiose beschreibt auch gut, warum der Festivaltitel „Milch & Honig“ gewählt wurde. „Milch und Honig gehen nahtlos ineinander über, sie ergeben zusammen etwas sehr Geschmeidiges“, erklärt Intendant Christoph Zimmer. „Es soll nicht nur Konzertfestival sein, sondern alle Künste

miteinbeziehen.“ Ein Denkansatz, der Anklang findet: Eben beschriebene Inszenierung von „Der kleine Prinz“ soll 2024 auch im Wiener Musikverein und allenfalls außerhalb Österreichs aufgeführt werden. Von Wiener Neustadt in die große, weite Welt hinaus.

Apropos Welt: Diese bringt Marlis Petersen, die international gefeierte Sopranistin, in die Kasematten. Bei „LiederMalen“ tritt sie – begleitet von Klavier und Klarinette – auf die Bühne, während zum Rhythmus der Musik ein Pinseltanz zu bestaunen ist. Konkret wird der Düsseldorfer Performance-Künstler und Bildhauer Horst Gläsker das Publikum in einen überdimensionalen Farbrausch versetzen, sowohl digital als auch mit einem live entstehenden Gemälde.



»MIT EINER EINZIGEN WISCHBEWEGUNG WIRD ZUM BEISPIEL EIN GESICHT ZU EINER ROSE. ALLES FLIESST INEINANDER UND ERGIBT ETWAS NEUES UND GANZES.«

Wem der Sinn nach weniger optischen Reizen steht, der sollte vielleicht beim „Silent Concert“ oder bei „Concert in the Dark“ vorbeischaun. Ersteres kann man sich wie ein Picknick-Klavierkonzert vorstellen, im Outdoor-Bereich bei den Kasematten. Mit dem Eintrittsticket werden Kopfhörer gestellt – und gegen einen Aufpreis kann man Picknickkörbe vorbestellen. Zimmer sieht das Ganze als Familien-Event: Die Kinder können spielen und herumtoben, während die Eltern mit dem Kopfhörern die Musik genießen. Und nein, keine Sorge, Pianistin Maria Radutu ist nicht beleidigt, wenn sie nicht in jeder Sekunde die volle Aufmerksamkeit bekommt: „Es geht darum, neues Publikum an die Musik heranzuführen.“



Auch im Programm:
Ein „Silent Concert“,
das heißt, ein
Klavierkonzert wird
via Kopfhörer über-
tragen, während man
gemütlich im Freien
picknicken kann.

Bei „Concert in the Dark“ wiederum, das vom Berliner Vision String Quartet aufgeführt wird, dreht sich alles ums Fühlen der Töne. Musiker und Publikum sitzen dabei in absoluter Finsternis, man sieht Hand vor Augen nicht. „Man ist quasi allein mit sich selbst, mit dem eigenen Atem und mit der Musik, die noch unmittelbarer in uns hineindringen kann, weil der visuelle Faktor fehlt“, so Zimmer. Die Stücke, die das Vision String Quartet übrigens komplett auswendig spielen muss, sind ganz bewusst gewählt: „Wenn schon Dunkelheit, dann richtig dunkel“, lacht Zimmer. „Das 8. Streichquartett von Dmitri Schostakowitsch ist wahrscheinlich die epochalste Kammermusik der Musikgeschichte, und es kann sein, dass das manche überfordern wird. Aber besser so, als dass die Konzerte langweilen. Zum Runterkommen gibt’s dann Maurice Ravel.“

Kurz: Langweilig wird’s an den Wochenenden zwischen Mitte April und Mitte Mai definitiv nicht.

MILCH & HONIG FESTIVAL

WANN?

14. APRIL BIS 12. MAI 2025
DIE VERANSTALTUNGEN SIND
JEWEILS AM WOCHENENDE,
ALSO ENTWEDER AM FREITAG,
AM SAMSTAG ODER AM SONNTAG.

WIE VIEL?

35 EURO TICKET PRO KONZERT

VERANSTALTUNGSORTE
KASEMATTEN, NEUE BASTEI UND MÄX

TICKETS ONLINE
WEBSHOP-WN.AT

ALLE INFOS
WWW.MILCHUNDHONIG-WN.AT

Milch FESTIVAL × HONIG

TON *sehen*. BILD *hören*. TANZ *spüren*.

14. April – 12. Mai 2023
WIENER NEUSTADT

Acht eigens kreierte Konzerte. Musik vermischt mit weiteren „Zutaten“ wie **Malerei, Videokunst, Tanz, Poesie, Sandanimation, Finsternis** oder **Meditation**. Konzerterlebnisse, die Sie so noch nicht erlebt haben – das ist **das neue Musikfestival Milch & Honig**.

Der kleine Prinz

14. April 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten

Concert in the dark

15. April 2023 | 19.30 Uhr | MÄX

LiederMalen

23. April 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten

Neue Kunst auf alten Wänden

28. April 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten

The Mozart Sound Healing

30. April 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten

Schubert as I know him

05. Mai 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten

Silent Concert

07. Mai 2023 | 11.00 Uhr | Kasematten Outdoor

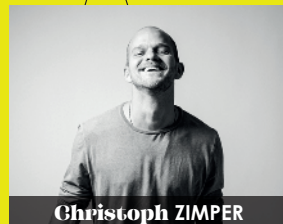
Die Verklärte Nacht – und wie es dazu kam...

12. Mai 2023 | 19.30 Uhr | Kasematten



 /milchundhonig.festival

 www.milchundhonig-wn.at



Christoph ZIMPER



Marlis PETERSEN



Benjamin SCHMID



Harriet KRIJGH



Maria RADUTU



Bryan BENNER



Vision String QUARTET

KNURRHAHN UND OXNFETZN



Aus dem „Edelfisch“ wurde das „Reef & Beef“.
Im März 2019 zog Piri Weiss mit ihrem Lokal in den
Stand 1 auf dem Marienmarkt ein. Seitdem dreht sich
dort alles um Fisch, Meeresfrüchte und Rindfleisch.

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

*In der Speisekarte wird
Euripides zitiert: „Du siehst,
wie schön das Leben vor einem
reich gedeckten Tisch ist.“*



Neuer Name, neue Dekoration und eine neue Gastgeberin: Piri Weiss eröffnete vor vier Jahren das Lokal „Reef & Beef“.

E

„Es war einmal ...“: Mit diesen Worten fangen zahlreiche Märchen an. Auch diese Geschichte wollen wir so beginnen, weil sie das Zeug zu einem Märchen hat. Es war einmal eine junge Frau. Sie hieß Piri und stammte aus der Nähe des westungarischen Kurortes Bük. Im Alter von 27 kam sie nach Österreich, wo sie am Muttertag des Jahres 1995 eine Stelle als Kellnerin in einem Restaurant am Neusiedler See antrat. Es folgten weitere berufliche Stationen in Pottendorf, Wiener Neudorf und Guntramsdorf. Wir springen nach vor ins Jahr 2017: Piri Weiss – sie hatte in der Zwischenzeit geheiratet und den Nachnamen Weiss angenommen – begann im Service des neu eröffneten Lokals „Edelfisch“ auf dem Marienmarkt.

Zwei Jahre lang war sie die gute Seele des Fischrestaurants, ehe sich der Besitzer aus dem Betrieb zurückzog. Nun wagte sie den großen Schritt und setzte den Traum vom eigenen Lokal in die Tat um. „Die Idee, mich selbständig zu machen, hatte ich schon lange“, erinnert sich Piri Weiss. „Das Edelfisch war klein und überschaubar. Das war für mich entscheidend.“ Im März 2019 eröffnete sie ihr Restaurant – unter anderem Namen und mit frischem Interieur. Sie änderte die Dekoration, ließ einen neuen Boden verlegen und die Beleuchtung austauschen. Eine weitere, nötige Veränderung: Eine Glasschiebetür trennte nun den Speiseraum von der Küche. „Reef & Beef“ hieß das Lokal fortan. Reef ist das englische Wort für Riff, Beef für Rind. Riff und Rind – und genau darum geht’s in dem Restaurant: Meeresfrüchte und Fisch treffen auf Rindfleisch.

„Du siehst, wie schön das Leben vor einem reich gedeckten Tisch ist“, wird der griechische Dichter und Dramatiker Euripides auf der Speisekarte zitiert. Auf dieser findet sich ein Consommé von Edelfischen als Vorspeise oder zum Hauptgang ein Bachsaibling mit gegrillten Kürbisspalten oder frischem Blattspinat. Wer „Oxnfetzn“ bestellt, bekommt zarte Rinderfiletspitzen serviert. Der Klassiker auf der Karte ist das „Reef & Beef“, eine Beiriedschnitte mit marinierter Riesengarnele vom Grill, samt Rosmarinerdäpfeln und Chili-Ingwer-Zitronenbutter. Ganze Fische filetiert Piri Weiss auf Wunsch auf dem Tisch der Gäste. Überhaupt kann man bei ihr so ziemlich alles auch im Voraus bestellen – von Austern und Oktopus bis hin zum Knurrhahn, einem „ziemlich hässlichen“, aber sehr aromatischen, leicht süßlich schmeckenden Meeresfisch. „Viele Stammgäste schauen gar nicht in die Karte, sie fragen einfach nach dem Tagesangebot.“

Heimischen Süßwasserfisch – Saibling, Lachsforelle oder Karpfen – bezieht die 55-jährige Gastronomin vom nahen Gut Dornau in Leobersdorf. Alles andere kommt aus dem Meer rund um Italien, Kroatien und Griechenland. Das Rind wuchs in den heimischen Tauern auf. „Ich gehe selbst auf den Markt einkaufen. Bei mir kommen nur die frischesten Produkte auf den Teller“, erklärt Piri Weiss. Da versteht es sich von selbst, dass im „Reef & Beef“ auch keine fertigen Saucen oder Dressings verwendet werden. Im Sommer kommen zu den acht Tischen im Gastraum noch 60 Plätze im Freien dazu.

»VIELE GÄSTE
FRAGEN GLEICH
NACH DEM
TAGESANGEBOT.
DER PREIS DA-
FÜR HAT SICH
SEIT FÜNF
JAHREN NICHT
VERÄNDERT.«

Dann trifft man sich schon vormittags im „Reef & Beef“ und lässt sich Brötchen oder Canapés mit Prosecco oder Wein schmecken. Die kleinen Appetithäppchen sind mit saisonalen Schmankerln wie Spargel, Steinpilzen, Trüffel oder Erdbeeren versehen. Das täglich frische Tagesgericht erfährt man auf der schwarzen Tafel vor dem Eingang – immer Fisch und immer um 12,90 Euro. „Der Preis hat sich seit fünf Jahren nicht verändert“, sagt Piri Weiss nicht ohne Stolz. Ein Renner an lauen Sommerabenden sind Salate und kalte Vorspeisen. Dann serviert die Gastgeberin Lachs- und Thunfisch-Tatar mit Spargel oder einen warmen Avocado-salat mit gegrillten Flusskrebse. Sie schenkt den Gästen noch ein Glaserl nach. Und hofft, dass ihr Märchen noch möglichst lange andauern mag.

www.reefandbeef.at



In den Sommermonaten kommen zu den acht Tischen im Gastraum noch 60 Plätze im Freien dazu. Gastronomin Piri Weiss steht selbst in der Küche und serviert ihren Gästen warmen Avocadosalat mit gegrillten Flusskrebse, Bachsaibling im Ganzen oder das Gericht „Reef & Beef“ – eine Beiriedschnitte mit marinierter Riesengarnele.

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

VON APFEL BIS ZUCCHINI

Er begann als Hilfskraft und ist heute sein eigener Chef: Seit drei Jahrzehnten steht Piotr Szpak auf dem Hauptplatz und verkauft Obst und Gemüse. Besonderes Augenmerk legt er auf Ware aus heimischem Anbau. Dafür setzt er sich auch nachts um halb zwei ins Auto.

S

Seinen richtigen Namen kennen nur wenige. Und das, obwohl er Wiener Neustadts Bevölkerung seit mehr als dreißig Jahren mit Obst und Gemüse – von Apfel bis Zucchini – versorgt. Für seine Kunden ist er nur der „Herr Jakob“. „Herr Jakob, was kostet das Sauerkraut?“; „Herr Jakob, geben S' mir bitte ein halbes Kilo Käferbohnen!“ Obst-Gemüse Jakob prangt auch auf dem Geschäft am Marienmarkt. Doch Jakob hieß sein Vorgänger, der den Laden in früheren Jahren führte. Unser Mann heißt Piotr. Piotr Szpak.

Piotr ist die polnische Form von Peter. Als Zwanzigjähriger reiste er 1990, kurz nach der Wende in Osteuropa, nach Österreich. Er kam als Tourist – und wusste bald, dass er nicht nach

Polen zurückkehren wollte. Da traf es sich gut, dass er am Markt in Wiener Neustadt einen polnischen Landsmann kennenlernte. Dessen Name: Jakob. Der betrieb einen Obst- und Gemüsestand und suchte eine tüchtige Arbeitskraft. Fortan entlud, schleppte, sortierte und putzte Piotr Szpak die Ware, baute morgens den mobilen Verkaufsstand auf und abends wieder ab.

Jahre zogen ins Land. Jakob ging, dessen Ex-Frau übernahm, der Geschäftsname blieb. Seit 2015 ist Piotr Szpak der Chef im Obst- und Gemüseladen. Im Jahr 2017 ließ die Stadt den Hauptplatz umgestalten und bei der Mariensäule elf fixe Marktstände errichten. „Eine tolle Idee! Ich habe mich sofort um einen Platz beworben“, sagt Piotr Szpak begeistert. Den Stand bekam er auch. „Jetzt habe ich endlich mehr Platz, warmes Wasser, im Winter eine Heizung und eine Kühlung für den Sommer.“ Annehmlichkeiten, die der heute 52-Jährige zu schätzen weiß. „Nach dreißig Jahren auf dem Markt tun mir alle Knochen weh.“ Der letzte Urlaub? Ist drei Jahrzehnte her.

Einst kam er als Tourist, heute ist er als Marktstandler nicht mehr aus der Stadt wegzudenken.



Seit 30 Jahren ist Piotr Szpak auf dem Markt, seit 2015 verkauft er Obst und Gemüse als Chef. Den Namen „Jakob“ hat er behalten. Zweimal in der Woche fährt er in der Nacht zum Großmarkt in Inzersdorf, um frische Waren zu kaufen. Besonders beliebt bei der Kundschaft sind die Gemüse-mischungen, die – von ihm fein geschnitten – fix und fertig im Kühl-schrank lagern.





Zoë unterstützt Piotr, und seit 2017 können sie in einem fixen Marktstand mit Heizung und Warmwasser arbeiten.



Und dennoch: Einen anderen Beruf kann und will sich Piotr Szpak nicht vorstellen.

Er berät, erklärt, verkauft. Und beliefert auch Büros und Restaurants in der Gegend. Tatkräftig unterstützt von Mitarbeiterin Zoë Czwaczek, 20. „Es steckt viel Arbeit dahinter, aber es macht mir Spaß, mit Menschen zu tun zu haben“, sagt er. Dem Mann, dessen Hund an Magenproblemen leidet, schenkt er drei Zucchini. „Kochen, schälen, pürieren Sie die Zucchini, dann ins Hundefutter mischen“, rät er. Zwei Mal pro Woche, immer dienstags und donnerstags, setzt er sich nachts um halb zwei in sein Auto und fährt zum Großmarkt nach Inzersdorf. Dort treffen sich bäuerliche Produzenten aus Wien, dem Burgenland und dem Marchfeld. „Ich kaufe seit vielen Jahren immer bei denselben Landwirten“, berichtet er. „Das Vertrauen ist da, und ich weiß, dass die Ware gut ist.“

Und so stapeln sich zehn heimische Apfelsorten vor seinem Marktstand; die Erdbeeren und Kirschen stammen aus dem burgenländischen Ort Wiesen, die Steinpilze aus Kärnten, und die Heidelbeeren, Himbeeren und Eierschwammerl kommen aus der Steiermark. „Die handgepflückten Beeren sind der absolute Renner im Sommer“, sagt er. Ganzjährig beliebt sind die Gemüsemischungen, die – geschnitten und geschält – fix und fertig im Kühlschrank lagern, etwa Letscho oder Wurzelgemüse mit Karfiol. „Meine Kunden ersparen sich dadurch viel Abfall und viel Zeit.“ Und wer weiß, vielleicht steht doch irgendwann einmal Obst-Gemüse Piotr auf dem Schild seines Marktstandes.

»MIR TUN ALLE KNOCHEN WEH, ABER ICH KANN UND WILL MIR KEINEN ANDEREN BERUF VORSTELLEN.«

www.marienmarkt.at/obst-jakob

MITMACHAUSSTELLUNG
des ZOOM Kindermuseum Wien für Kinder von 6 bis 12 Jahren.



25.03.-30.07.

MUSEUM ST. PETER AN DER SPERR
MI-SO 10.00-17.00 | WWW.MUSEUM-WN.AT

5

Fragen an Oliver Ostermann

Er ist Musiker, Komponist, Dirigent, Arrangeur. In Wiener Neustadt wurde er geboren, hier ging er zur Schule – und hier lebt er heute noch. Musikalisch ist der Fünfzigjährige hingegen auf der halben Welt unterwegs, von den USA bis nach Kanada.

Was schätzen Sie an Wiener Neustadt?

Diese Stadt ist weder zu groß noch zu klein. Man hat hier beinahe alles, was eine Großstadt auch bieten kann. Das vielfältige Kulturangebot ist, gemessen an der Größe der Stadt, beachtenswert.

Was ist Ihr Lieblingsplatz in Wiener Neustadt – und warum?

Meine Lieblingsplätze sind das Neukloster und die Kapuzinerkirche. Dort kann ich Gott ganz nahe sein. Daraus schöpfe ich die Kraft für mein Leben.

WELCHE BLEIBENDEN ERINNERUNGEN HABEN SIE AN IHRE SCHULZEIT IN WIENER NEUSTADT?

Ich erinnere mich vor allem an Pater Johannes. Ich kann mir eine Schulzeit ohne ihn nicht vorstellen.

Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?

Heimat, Geborgenheit, Rückzugsgebiet, Dankbarkeit.

Gibt es eine Anekdote, die Sie mit Wiener Neustadt verbinden?

Eine sehr lustige, aber auch peinliche Situation erlebte ich als 15-Jähriger am BG Babenbergerring mit meinem Religionslehrer Pater Johannes. Ich saß in der ersten Reihe und Pater Johannes, vertieft in theologische Ausführungen, direkt vor mir. Ich spielte mit einer leeren Tintenpatrone herum und spannte sie immer wieder in den Schraubverschluss der Füllfeder. Plötzlich löste sich die Patrone und landete mit gehörigem Schwung mitten auf der Stirn des Paters. Er lief kurz hochrot an. Noch ehe ich mich entschuldigen konnte, sagte er mit engelsgleicher Geduld: „Ist schon gut.“

Oliver Ostermann wurde am seinerzeitigen J. M. Hauer Konservatorium Wiener Neustadt sowie am Wiener Konservatorium ausgebildet. Er leitete das Lehár Festival in Bad Ischl, war Kapellmeister in Baden und tourte als Dirigent durch die USA und Kanada. Seit 2000 komponiert er Opern, Oratorien und TV-Musik. 2022 fand die Uraufführung seiner Musical-Opera „Spuk unterm Riesenrad“ in Chemnitz statt.



Foto: Martin Marady

STADT IN >>>
BEWEGUNG


wiener
neu
stadt


DAS NÖ
straßen.kunst
FESTIVAL
WIENER NEUSTADT

Foto © Cartoonnet, buskerpics.com

19. & 20.
Mai 2023
Innenstadt

www.strassenkunstfestival.at

 /strassenkunstfestival.at

 /stadt_wiener_neustadt

 AIRBORNE
TECHNOLOGIES

 zeiten
wanderer
event- und erlebnisgenuss

 ORF NÖ
NIEDERÖSTERREICH

KULTUR
NIEDERÖSTERREICH 

DIE CARD HAT'S IN SICH

Freier Eintritt zu rund 350 Ausflugszielen



CARD

16 neue
Ausflugs-
ziele!

Viele spannende Erlebnisse in und
um Niederösterreich um nur € 65,-
von 1.4.2023 bis 31.3.2024

[NIEDERÖSTERREICH-CARD.AT](https://www.niederosterreich-card.at)