Nº 2/2025

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

DAS MAGAZIN FÜR WIENER NEUSTADT

Die Magie der Festivals | Das Besondere zum Advent | Die Raffinesse der Tracht | Die süße Verführung der Meister | Die Sinfonie der Eiskristalle | Die Blunzen auf vier Rädern | Die Geschichte der Lok Fanny | Die Kunst im Blick | Die Statistik der Stadt | Die Steaks im Oldtimer-Museum | Die Erinnerungen des Weltmeisters

1000 THINGS

Mehr erleben, mehr genießen: mit den *1000things Erlebnis- & Kulinarikbüchern*

Scannen und direkt bestellen:

Mit **1+1** Gutscheinen für deine Freizeit!

Für ein Jahr voller Highlights:

Ob elegantes Dinner in Linz, Mezze-Brunch in Salzburg, Hotpot in Graz oder Filmabend im Stadtkino Wien: Die neuen 1000things Bücher sind randvoll mit den schönsten Erlebnissen sowie Gutscheinen für Lokale in ganz Österreich.

HOCH-ZEITEN!

„Der Herbst ist der Frühling des Winters“, sagte Henri de Toulouse-Lautrec einst, und als Maler musste er das wissen. Man kann diesen Gedanken daher als Wahrnehmung von Schönheit, Kraft und Inspiration interpretieren, und genau das soll in dieser Ausgabe von WIR geschehen. Betrachten wir in diesem Sinn die ganze Farbpalette der Wiener Neustädter Geschichten – mit der Idee, das herbstliche Glück zu sichten und zu fühlen.

G wie g’schmackig. Wenn Gerhard Schlögl mit seiner rollenden Fleischerei kommt und die Blunzenradln bringt, feiert der Genuss Hoch-Zeit. Ebenso im Restaurant Route 66 von Tausendsassa Friedrich Fehr, wo in Anwesenheit edler Oldtimer das Steak wie ein kulinarischer Kult verehrt wird.

L wie leidenschaftlich. Rugby in Österreich? Alles nur eine Frage von Wille, Engagement und Teamwork. Daher ist der Wombats RC längst eine wahre Erfolgsstory. Und seit zehn Jahren suchen auch die Damen die Herausforderung des Traditionsspiels mit gesunder Härte.

Ü wie üppig. Atmosphärischer Glanz im Übermaß. Aber jeder Adventmarkt ist nur so stimmungsvoll wie die Menschen, die ihn zum Ereignis machen. Wir stellen drei von ihnen vor. Und besuchen dem vorweihnachtlichen Anlass entsprechend auch gleich die Konditoreien Ferstl und Köller.

C wie chic. Im Trachtengeschäft von Judith Hönig wird der modische Beweis erbracht, dass ländliche Tradition und Urban Style einander nicht ausschließen. So cool können Dirndl und Lederhose sein.

K wie kultiviert. Als Hochburg der Kunst hat sich Wiener Neustadt längst einen Namen gemacht. Auch in diesem Jahr sind in den Kasematten die Programme der Festivals wieder mit vielen prominenten Namen veredelt.

Wir wünschen Ihnen einen Herbst mit Sonne im Herzen und einmal mehr viel Spaß beim Lesen des Magazins.

Michael Hufnagl & die Redaktion

Nº

Inhalt

6

Impressionen aus dem Museum

Da schau her! Bilder, die tiefer blicken lassen – von Menschen, die im Namen der Geschichte etwas bewegen.

12

Zahlen und Fakten

Wer? Was? Und wieviel? Die Statistik der Stadt, die Erstaunliches zeigt.

14

Dirndl, Lederhose, Haferlschuh

Neu betrachtet: Stadtstyle trifft Landluft. Im Geschäft von Judith Hönig wird jeder fndig.

18

Die Wombats sind los

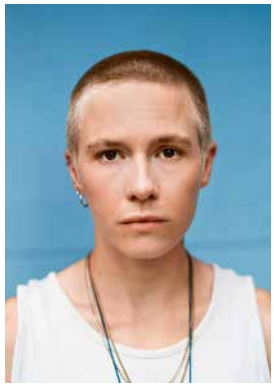
Rugby in Wiener Neustadt. Hier spielen Damen und Herren – eine Erfolgsgeschichte.

22

Vom Krustenkarree bis zur Blunzen

Schlögl, die rollende Landfleischerei. Die selbst gefertigten Waren gibt‘s jeden Freitag auf dem Markt.

26



Superkräfte hinter alten Steinmauern

„Milch & Honig“ mit Anna Mabo und das Bösendorfer-Festival sind in den Kasematten prominent besetzt.

34

History

Lok Fanny erinnert an ein Kapitel Stadtgeschichte. Und an die größte Maschinenfabrik der Monarchie.

38

Kühlergrill und Grillsteaks

Das Restaurant „Route 66“ im Oldtimer-Museum hat ein sehr spezielles Kulinarik-Konzept.

42

Schuberts Bilder-Sinfonie

Eiszeit im Brennpunkt. Naturfotograf Bernhard Schubert hat einen Blick auf den Winter geworfen.

46

Der Duft der Weihnachtszeit

Zwei traditionelle Familienbetriebe. In den Konditoreien Köller und Ferstl wird der süßen Verführung gehuldigt.

52

Atmosphäre mit Platzwahl

Die besonderen Adventmärkte in Wiener neustadt finden heuer auf fünf Plätzen statt.

58

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an Werner Schlager, einst Weltmeister im Tischtennis.

Coverfoto *GREGOR KUNTSCHER*

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber:
WN Kul.Tour.Marketing GmbH
Hauptplatz 1–3
A-2700 Wiener Neustadt
Projektleitung WN Kul.Tour. Marketing GmbH:
Thomas Iwanschitz, Niki Dopler

Konzept, Redaktion:
Red Bull Media House GmbH
Chefredaktion: Michael Hufnagl
Projektmanagement:
Bernhard Schmied
Redaktion: Wolfgang M. Gran, Nikolaus Nussbaumer
Art Director: Sophie Weidinger
Design: Andreea Gschwandtner
Fotoredaktion: Elisabeth Prattes
Head of Production:
Veronika Felder
Produktion: Martin Brandhofer, Viktoria Riegler
Lektorat: Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek
Lithografie:
Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis, Nenad Isailovic, Josef Mühlbacher
Druck: Druckerei Berger, Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn
Head of Co-Publishing:
Jennifer Silberschneider
Herausgeber: Andreas Kornhofer
General Manager Red Bull Media House Publishing: Stefan Ebner

Redaktionsanschrift:
Red Bull Media House GmbH
Am Grünen Prater 3, 1020 Wien
Tel.: 01/90 221-0
rbmhbrandstudio@redbull.com

20251001

Fotos: Gregor Kuntscher (6), Helene Payrhuber, Bernhard Schubert; **Illustration**: Stefanie Hilgarth

KUNST IM BLICK

Von der Stadtgalerie über das Museum St. Peter an der Sperr bis zur Wunderkammer im Stift Neukloster – wer in Wiener Neustadt historische Schätze entdecken will, sollte jetzt Augen machen.

Fotos *Gregor Kuntscher*

Stadtgalerie – Wer den Namen Gotthard Fellerer hört, weiß: Die künstlerische Vita des 80-jährigen Professors füllt Bücher. Ausgezeichnet mit dem Ehrenkreuz für Wissenschaft und Kunst der Republik, ist seine Vision, „den Blick auf das Geistesleben zu schärfen." Der Band „Kulturhotspot Wiener Neustadt" ist diesbezüglich eines seiner Werke, das Magazin BravDa gegen „die schleichende intellektuelle Einebnung Zentraleuropas" ein anderes. Die Idee Stadtgalerie hatte Fellerer – in Verschränkung mit dem niederösterreichischen Kulturforum zur Finanzierung – im Jahr 2019, der Bürgermeister schenkte ihm Vertrauen. „Ich verstehe das Museum als Bollwerk gegen die schrittweise Verflachung und einseitige Ökonomisierung der österreichischen Gegenwartskunst", sagt er. Zu den Ausstellungen, die der rebellische Kunst- und Kulturinitiator ehrenamtlich kuratierte und gestaltete, gibt es eine Sammlung von rund 60 Katalogen. Der Reliquienschrein (Blld) ist eine Arbeit, die 2025 entstand.

Museum St. Peter an der Sperr – „Es ist das älteste Stadtmuseum in Österreich“, sagt Julia Schlager, und sie verbirgt darüber hinaus nicht ihre Hingabe zu Geschichte. Die 43-jährige Wiener Neustädterin ist studierte Archäologin und machte nach ihrer Projektzeit in Carnuntum die Ausbildung zur Kunst- und Kulturvermittlerin. Seit fünf Jahren engagiert sie sich im Museum, im Sommer 2024 übernahm sie die Leitung. Rund 10.000 Exponate umfasst die Schatzkammer der Stadtgeschichte, „wo wir zur Dauerausstellung jährlich bis zu fünf Sonderausstellungen kuratieren.“ Für das Magazin-Foto ließ sich Julia Schlager mit einer Statuette der Heiligen Elisabeth aus dem 15. Jahrhundert abbilden. Die besitzt noch die originale Bemalung und blieb (auch über Kriege hinweg) fast unbeschädigt. „Es ist berührend“, sagt Julia Schlager, „wenn die Schutzheilige der Armen und Kranken jahrhundertelang unversehrt Trost spenden konnte.“

Kunst- und Wunderkammer – Das Stift Neukloster, ein historisches Juwel der Stadt, gewährt einzigartige Einblicke in das klösterliche Leben und die architektonische Opulenz des Mittelalters. In der Kunst- und Wunderkammer des Stifts, die 2017 eröffnet wurde, befindet sich eine Sammlung von rund 4.700 Artefakten aus aller Welt – von der Korallenkrippe über die Hand einer Mumie bis zur versteinerten Semmel. Seit Herbst 2019 ist Michael Weiss Prior und Pfarrer im Neukloster. Der 55-jährige Mödlinger, der hier schon von 199 bis 2008 Kaplan war, verweist gerne auf das Salb-Gefäß Kaiser Friedrich III. (der das Neukloster im Jahr 1444 neu errichten ließ). „Es stammt aus dem 15. Jahrundert“, sagt er. „Es ist ein kleines, aber kostbares Stück in unserer Sammlung.“

Bevölkerungszahl:
48.458 Menschen,
51,06 Prozent Frauen

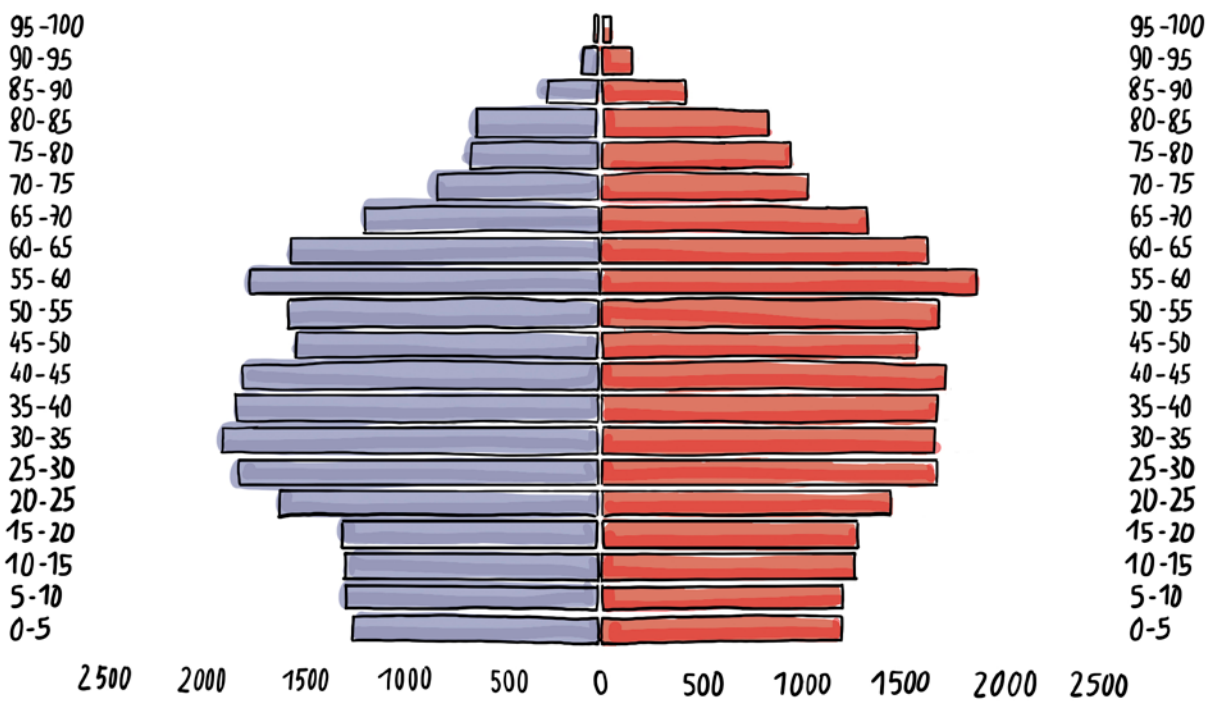
Bevölkerungswachstum:
1991 … 35.134
2001 … 37.627
2011 … 41.305
2021 … 47.069

Durchschnittlicher Bruttoverdienst:
2013 … 36.832 Euro
2023 … 47.929 Euro

Wer? Was? Und wie viel? Eine präzise Betrachtung.

Die Statistik der Stadt

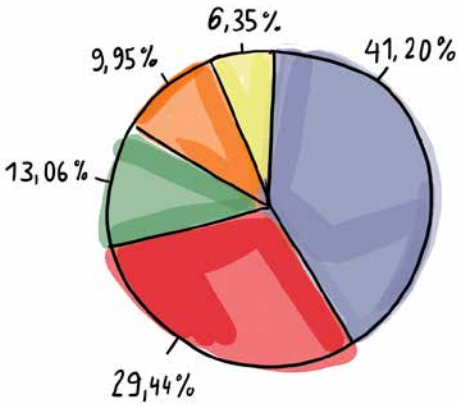
Bevölkerungspyramide

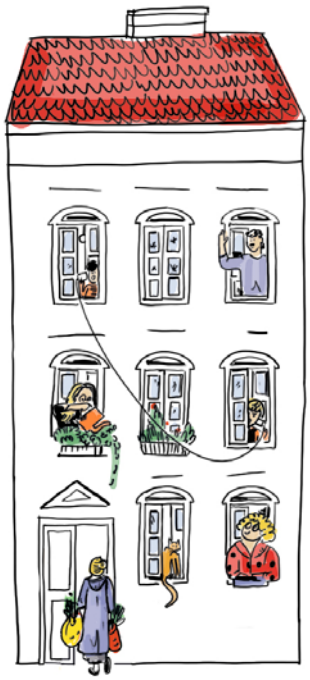


Quelle: Statistik Austria

Privathaushalte nach Größe

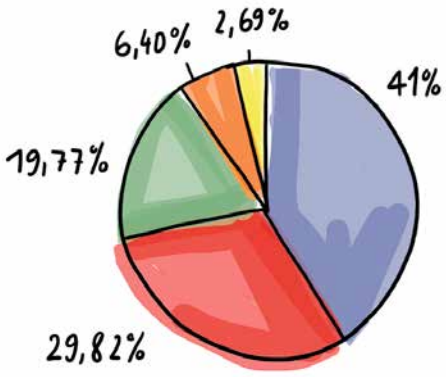
- eine Person
- zwei Personen
- drei Personen
- vier Personen
- fünf und mehr Personen





Familien nach Anzahl der Kinder

- kein Kind
- ein Kind
- zwei Kinder
- drei Kinder
- vier und mehr Kinder



Geburten

573

Hochzeiten

235

Scheidungen

105

Schüler

11.135

Illustrationen: Stefanie Hilgarth

Frischer Wind in alten Gemäuern: Seit zwei Jahren prangt „Judith Hönig“ über „Trachten Köstler“ an der Fassade der Wiener Straße 44.

Text *Nikolaus Nussbaumer* **Fotos** *Gregor Kuntscher*

NEU BETRACHTET: DIRNDL, LEDERHOSE & HAFERLSCHUH

Stadtstyle trifft Landluft: Im Trachtengeschäft von Judith Hönig in der Wiener Straße 44 werden Jung und Alt, ja selbst Urlaubsgäste von der Nordsee, fündig. Denn Tracht zu tragen, gilt heutzutage wieder als chic.

Manchmal schreibt das Leben doch die schönsten Geschichten. Zum Beispiel diese: An einem Winterabend im Jahr 1990 besuchte Judith Hönig in einem Dirndl aus dem Trachtengeschäft Köstler den Wiener Neustädter Jägerball. Der Abend sollte ihr Leben nachhaltig verändern. Auf dem Ball lernte die damals 24-Jährige nämlich einen jungen Mann namens Klaus näher kennen. Ihn sollte sie vier Jahre später heiraten.

32 Jahre später. Im Herbst 2022 unterhielt sich die inzwischen umtriebige Geschäftsfrau mit den beiden Inhaberinnen des oben genannten Trachtengeschäfts. Diese klagten ihr Leid, dass sie keine Nachfolge für das alteingesessene Unternehmen finden würden. „Wäre ich zehn Jahre jünger und hätte ich die Zeit und das Geld, dann würde ich den Betrieb übernehmen“, sagte Judith Hönig damals lachend.

Wer Monate später an dem Geschäft vorbeischlenderte, der staunte nicht schlecht: An der Fassade prangte nun „Judith Hönig – Trachten Köstler“ in großen Lettern. Was war passiert? „Letztlich hat mich mein Mann zu dieser Entscheidung ermutigt – aus nostalgischen und strategischen Gründen“, erzählt die 59-Jährige. Einerseits suchte sie eine Herausforderung und ein neues berufliches Standbein. Anderseits wollte sie keinen Leerstand in dem Trachtengeschäft, das sich neben ihrem Deko-Shop befindet. „Ohne die Unterstützung der beiden ehemaligen Betreiberinnen hätte ich mir aber sehr schwergetan. Sie haben mir die Angst vor der neuen Materie genommen“, erinnert sich die gelernte Steinmetzmeisterin.

Mädels tragen Dirndl mit Sneakers oder Stiefeletten, ziehen eine Jeansjacke oder Lederjacke über die Trachtenbluse.

Dirndl und Lederhose waren einst Arbeitsgewand. Für die arbeitende Bevölkerung hatte die Tracht vor allem zwei Aufgaben: Sie musste praktisch und für den Alltag geeignet sein. Mitte des 19. Jahrhunderts entdeckten Adel und Bürgertum die Sommerfrische auf dem Land – und auch die Tracht. Sogar Kaiser Franz Joseph I. galt als begeisterter Lederhosenträger. Zunehmend bekam die Tracht symbolische Bedeutung, als Ausdruck von Heimatverbundenheit und regionaler Identität.

Heute gilt es wieder als chic, Tracht zu tragen. „Zu uns kommen 15-jährige Mädchen und 80-jährige Großväter", berichtet Judith Hönig. Letztens hatte man sogar einen Kunden von der Nordsee zu Gast, der das Geschäft mit seiner ersten Lederhose verließ. Das liege auch daran, dass sich die Tracht heutzutage mit Urban Style kombinieren lasse. Mädels tragen Dirndl mit Sneakers oder Stiefeletten, ziehen Jeans- oder Lederjacke über die Trachtenbluse oder kleiden sich mit Trachtenrock und Rollkragenpulli. „Tracht zu tragen, ist viel lässiger geworden."

Seit zwei Jahren weht nun schon ein frischer Wind durch die alten Gemäuer in der Wiener Straße 44. Im hinteren Verkaufsraum finden die Herren 25 unterschiedliche Lederhosen – in kurz, in lang und in knielang –, allesamt aus Ziegenleder gefertigt. Hier sind auch Trachtenhemden (Kurzarm, Langarm, einfärbig, gemustert, kariert) ausgestellt sowie Trachtengilets, Trachtensakkos, klassische Stutzen oder natürlich die Haferlschuhe – einst traditionelle Arbeitsschuhe der Bevölkerung in den Alpenregionen.

Im sogenannten „Dirndlzimmer" hängen mehr als 50 verschiedene Modelle, von Größe 30 bis 52, von rosa bis grau und schwarz, von traditionellen Dirndln und schlichten Dirndln über Baumwolldirndln und Samtdirndln bis hin zu hochgeschlossenen Dirndln und solchen mit viel Ausschnitt. „Würde jede Frau ein solches Kleid tragen, dann gäbe es keine Hässlichkeit mehr", lobte die extravagante britische Designerin Vivienne Westwood bei einem Österreich-Besuch das Dirndl. „Das stimmt wirklich!", ruft Judith Hönig begeistert, „in einem Dirndl schaut jede Frau gut aus!" Warum? „In einem Dirndl hat man eine andere Körperspannung, man steht viel aufrechter da."

Zum Schluss präsentiert die Chefin noch ein ganz besonderes Stück aus ihrem Fundus: das Neustadt-Dirndl. Es wurde im Zuge der Landesausstellung im Jahr 2019 entworfen, zeigt die Verbundenheit seiner Trägerin mit der Stadt – und ist ausschließlich im Trachtengeschäft von Judith Hönig erhältlich. Nicht mehr im Sortiment ist übrigens das Dirndl vom Jägerball anno 1990. In Judith Hönigs Kleiderkasten hängt es aber nach wie vor.

Judith Hönig ist gelernte Steinmetzmeisterin und umtriebige Geschäftsfrau. Hier trägt sie das Neustadt-Dirndl, das ausschließlich in ihrem Laden erhältlich ist. Auf Trachtenmessen in Salzburg lässt sich die 59-Jährige inspirieren und sucht dort Lederhosen, Blusen, Westen, Sakkos, aber auch Broschen und Taschen aus.

Aline Hahn und Max Leuteritz zählen zu den Stützen ihrer Teams. Er ist Kapitän der Herrenmannschaft, sie ist Vizekapitänin bei den Damen. Die Ladys der Wombats (großes Bild) wurden 2023 immerhin Vizemeister.

DIE WOMBATS SIND LOS!

In England wird Rugby seit 1823 gespielt, in Wiener Neustadt dauerte es bis zum Jahr 2004, ehe erstmals eine Mannschaft aufs Feld lief. Seitdem hat der Wombats Rugby Club eine ganz erstaunliche Erfolgsgeschichte hingelegt.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

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.

W

Wombats sind in Australien beheimatete Beuteltiere. Seit 2004 findet man diese Spezies auch in Wiener Neustadt, genauer gesagt auf der Neuklosterwiese. 35 Exemplare sind es mittlerweile, 23 männliche und 12 weibliche. Ihre kräftige Statur kommt ihnen dabei durchaus zugute, denn ihre Rivalen sind allesamt ziemlich wild und furchtlos.

Die Geschichte der Wombats ist untrennbar mit einem Namen verbunden: Colin McLachlan. Dieser besaß in Bad Fischau ein Pub, das Flying Kangaroo. Mit den Stammgästen seines Lokals, einer Handvoll Enthusiasten, hielt er einmal pro Woche ein Rugby-Training ab – sehr oft zur Verzweiflung des Australiers. Auf der Suche nach einem Vereinsnamen meinte Colin McLachlan: „Ihr seid Wombats. Behäbig, aber gutherzig."

Aus der anfänglichen Spaßtruppe entwickelte sich mit dem Umzug nach Wiener Neustadt bald ein ernst zu nehmender Gegner: mit zwei Trainings pro Woche, Spielerregistrierungen, Nachwuchsförderung, moderner Trainingsausrüstung und neuen Sponsoren. Als erster Verein in Österreich begann man die Heimspiele professionell zu vermarkten, in der Wombats-Fanzone gibt es BBQ, Bar, DJ und Hüpfburg. Seit diesem September verfügt man – als einziger Rugby-Verein des Landes – über eine Tribüne, die in Eigenregie (und mit Unterstützung der Stadt) erbaut wurde.

Auch sportlich läuft es bestens. Die Herrenmannschaft rund um Coach Stefan Pauser spielt aktuell in der höchsten österreichischen Liga. Im Jahr 2009 schlossen sich auch einzelne Spielerinnen dem Training an; 2015 wagten sich die Wombats-Damen dann erstmals auf ein Turnierfeld. Mittlerweile zählen sie zu den heimischen Top-3-Teams.

Stefan Pauser beim Kick-off (rechts): Den 33-jährigen Spielertrainer fasziniert der Fairnessgedanke seines Sports. „Rugby mag brutal und gewalttätig wirken. Aber nach dem Spiel zeigt man dem Gegner seine blauen Flecken und geht dann gemeinsam feiern." Stefan Pauser ist – wie auch Aline Hahn (Bild unten) – Teil des österreichischen Nationalteams.

Training auf der Neuklosterwiese: Aline und ihre Cousine Tanja Hahn üben Zweikampf (unten) und Tackling (rechts). Die sogenannte Tackling-Tonne ähnelt einem großen Boxsack.

Beim Rugby heißt der Out-Einwurf Line-out oder Gasse (unten). Dabei bilden Stürmer beider Mannschaften einen Korridor und versuchen den in die Höhe geworfenen Ball für ihr Team zu erobern. Die Spielzeit eines Matches beträgt zweimal 40 Minuten.

Der Rugbyball (unten) ist ein eiförmiger Lederhohlball, den es in fünf verschiedenen Größen gibt. Die oval-elliptische Form ermöglicht es den Spielern, den Ball zu tragen, ihn nach hinten zu passen und zu kicken, um Punkte zu erzielen.

2004 übersiedelten die Wombats nach Wiener Neustadt, die Stadt stellte ihnen die Neuklosterwiese für Trainings und Matches zur Verfügung. Aline und Tanja (oben) sind nicht nur verwandt, sondern auch beide Lehrerinnen.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

DIE BLUNZEN KOMMT AUF VIER RÄDERN

Gerhard Schlögl betreibt in zweiter Generation einen Fleischerbetrieb im Pittental. Seine selbst gefertigten Waren von Rind und Schwein bietet er jeden Freitag am Hauptplatz an. In der Gunst der Neustädter rangiert die Blutwurst ganz weit vorne.

Er fährt von Hof zu Hof, kauft den Bauern aus der Region ihre Tiere ab und verarbeitet alles selbst in Handarbeit.

„Schlögl, die rollende Landfleischerei" steht auf dem 163 PS starken Verkaufsmobil mit Neunkirchener Kennzeichen. Wenn Gerhard Schlögl dieses am Freitag pünktlich um 8.30 Uhr vor dem Alten Rathaus parkt, hat sich dort meist schon eine Menschentraube gebildet. „Schneid mir bitte einen Käseleberkäse ab. Aber ein großes Stück, mindestens 30 Deka", sagt der grauhaarige Mann mit Brille. „Gibt's heute Grammeln?", fragt die ältere Dame mit Hut. „Ich nehme zwei Portionen Krautfleisch", erklärt der Herr im gelben Pullover, der ein gelbes Fahrrad neben sich stehen hat. „Das ist ja hier wie Weihnachten", freut sich die Frau mit Kurzhaarschnitt, als sie das Angebot im rollenden Verkaufsladen überblickt. Sie bestellt einen Wurzelspeck für sich und eine Scheibe Krustenbraten für die Mutter. „Die Mama isst nicht mehr viel, aber der Krustenbraten schmeckt ihr."

Gerhard Schlögl ist nun in seinem Element. Er berät, erklärt, verkauft. „Die Wiener Neustädter sind wirklich dankbar, dass ich komme", sagt der 49-Jährige aus dem Pittental. „In ganz Wiener Neustadt gibt es ja keinen einzigen Fleischerladen mehr."

Im Jahr 1964 baute Vater Franz in Scheiblingkirchen ein altes Kaufhaus zu einer Fleischerei um. Er fuhr von Hof zu Hof, kaufte den Bauern ihre Tiere ab und stellte daraus Wurst- und Fleischprodukte her. Nichts anderes macht auch sein Sohn Gerhard, der den Betrieb 2003 übernahm. „Ich kenne die Landwirte aus der Region, und ich kenne ihr Vieh." Das Fleisch von Rind und Schwein, das er verarbeitet, stammt aus dem Pittental, dem Wechselgebiet und aus der Buckligen Welt. In Gerhard Schlögls kleiner, feiner Fleischerei entstehen daraus in Handarbeit Köstlichkeiten wie Leberpastete, Haussulz (ohne künstlichen Aspik) und Blunzen.

Seit 2008 kommt Gerhard Schlögl mit seinem Verkaufsmobil nach Wiener Neustadt. Viele Kunden kennt er mittlerweile beim Namen. Aus seiner kleinen Fleischerei im Pittental hat der 49-Jährige selbst gemachte Blutwurst, Knabbernossi und Luftgetrocknetes mitgebracht.

Gerhard Schlögl schneidet ein Stück Krustenkarree ab, daneben liegt eine knusprige Grillstelze. Ebenfalls im Warensortiment: küchenfertige Leberknödel.

Ja, die Blunzen, oft auch Blutwurst, Blunze oder Blunzn genannt und geschrieben, rangiert in der Beliebtheit seiner Kundinnen und Kunden ganz weit oben. „Für mich bitte ein Stück Blunzen“, sagt etwa der bärtige Mann mit Kapperl. „Die schenke ich meiner Schwester. Sie brät die Blunzen an – das schmeckt köstlich!“ Was nur wenige wissen: Die Wurst aus frischem Blut ist eine der ältesten Wurstsorten des europäischen Kulturraums und wird nachweislich schon seit der Antike produziert und genossen.

Eigentlich hatte Gerhard Schlögl als Jugendlicher Landwirt werden wollen. Die Entscheidung, in Papas Fußstapfen zu treten und eine Fleischerlehre zu absolvieren, hat er dennoch nie bereut. Seit 1993 fährt er mit dem Verkaufsmobil auf Märkte und in Orte, in denen es keinen Fleischer mehr gibt; seit 2008 auch nach Wiener Neustadt. Die meisten Kunden kennt er mittlerweile beim Namen. „Ich mag den Kontakt mit den Menschen“, sagt er. „Viele haben Fragen und wollen wissen, wie sie das Fleisch kochen können oder wie sie es lagern sollen.“ Am wichtigsten sei ihm aber die Wertschätzung gegenüber den Tieren. Diese werden schnell und schonend transportiert. „Bis auf Haut und Knochen wird alles sinnvoll verarbeitet, nichts wird weggeworfen.“

Zum Schluss geht es dann doch wieder um die Blunzen. Als Gerhard Schlögl zu Mittag schon am Zusammenpacken ist, eilt noch eine elegante Dame im dunklen Mantel herbei. „Für mich bitte noch ein Stück Blunzen“, sagt sie. Ob sie oft herkommt? „Nein. Leider nicht.“ Warum? „Wir müssen uns daheim leider alle sehr gesund ernähren, weil mein Sohn Leistungssportler ist. Nur Blunzen isst er – weil diese so viel Eisen enthalten soll.“ Also packt Gerhard Schlögl noch einmal ein Stück Blutwurst aus. Denn die Wünsche seiner Kundschaft sind ihm so gar nicht blunzen.

»VIELE HABEN FRAGEN UND WOLLEN AUCH WISSEN, WIE SIE DAS FLEISCH KOCHEN SOLLEN.«

TRICKY NIKI

GRÖSSENWAHN

AUF DER SUCHE NACH DEN FEHLENDEN 10 CM

22. OKT. 2025 – 19.30 UHR

KASEMATTEN WIENER NEUSTADT

TICKETS: WWW.WEBSHOP-WN.AT

Foto © Felicitas Matern

5/8 ERL IN EHR'N

ALBUM RELEASE SHOW

23. Oktober 2025

19.30 Uhr – Kasematten
Wiener Neustadt

Tickets: www.webshop-wn.at

Foto © Astrid Knie

Die Lieder der Wiener Musikerin Anna Mabo (Bild) werden bei „Milch & Honig“ in Wiener Neustadt mit dem Oeuvre von Felix Mendelssohn Bartholdy verwoben. Ein Crossover-Konzept, das seit drei Jahren funktioniert.

Foto: Helene Payrhuber

SUPERKRÄFTE HINTER ALTEN STEINMAUERN

Man nehme kreative Köpfe, lasse die Ideen sprudeln und stelle einen magischen Ort wie die Wiener Neustädter Kasematten bereit. Schon wird aus einem einstigen Mauerblümchen eine coole Festivalstadt, wie „Milch & Honig“ und das „Bösendorfer-Festival“ auch 2025 beweisen.

Text *Wolfgang Maria Gran*

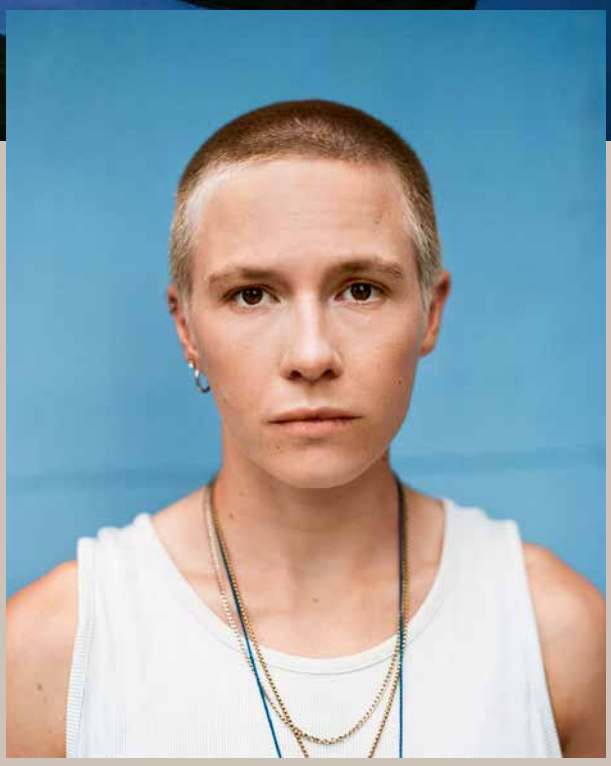
W

Wenn sie, sagte die grandiose Wiener Singer/Songwriterin Anna Mabo einmal sinngemäß, ihre Gitarre bei und ein Mikrofon vor sich habe, verspüre sie eine Art Superkraft. Das kommt auch in ihrem bisherigen Schaffen zum Ausdruck, das ein Kapazunder wie Ernst Molden mit dem Attribut „beschwipsend virtuos“ bezeichnet hat. Das 29-jährige Multitalent, das am Reinhardt-Seminar das Fach Regie abgeschlossen und an namhaften Häusern Stücke von Hesse bis Ionesco inszeniert hat, fühlt sich in der Musik pudelwohl, zieht Kraft daraus und beschenkt das Publikum im Gegenzug mit „einzigartiger Unverblümtheit in einer Wundertüte“, wie Bernhard Flieher, Kulturredakteur der „Salzburger Nachrichten“, einmal so treffend schrieb.

Deshalb musste Christoph Zimper, künstlerischer Leiter des Festivals „Milch & Honig“ in Wiener Neustadt, auch nicht lange nachdenken, wen er für die dritte Auflage des Formats „composer as we know him“ anfragen sollte. Ein Format, das klassische mit populärer Musik auf außergewöhnliche Weise verwebt und in dem in den Jahren davor der amerikanische Gitarrist und Sänger Bryan Benner bei „Schubert as we know him“ und die Strottern bei „Beethoven as we know him“ brilliert hatten. 2025 steht „Mendelssohn as we know him“ auf dem Programm, und dafür ist für Zimper Anna Mabo die ideale Ergänzung aus dem Bereich der Popularmusik: „Sie hat diesen zeitgemäßen Schmäh, der unsere Generation widerspiegelt. Aber sie trifft nicht nur den Duft dieses Schmähs irrsinnig gut, sondern ihre Lieder lassen sich auch mit dem Werk von Mendelssohn wunderbar verweben, das auch sehr spritzig, jugendlich und ein bisserl spitz ist.“

Anna Mabos „Ja“ zu diesem Crossover-Projekt kam à la minute: „Musik ist ja eine Form der Kommunikation, und Neues lernt man nur, wenn man dem Gegenüber zuhört. Gerade wenn es Projekte sind, die das Genre sprengen, bin ich deshalb sofort dabei. Die eigenen Lieder kennt man ja schon. Die Neugierde, wohin die bekannten Lieder wachsen können, wenn jemand anderer sie gießt, mit einer anderen musikalischen Ausbildung, Geschichte und Vision, ist der Antrieb, bei so etwas wie Milch & Honig ohne zu zögern zuzusagen.“ Dabei ist die Künstlerin nicht nur auf die intensive Auseinandersetzung mit dem Werk Mendelssohns gespannt, sondern dieses Format ist für sie auch in Bezug auf ihre eigenen Lieder hochinteressant: „Es braucht bei so einer Zusammenarbeit auch einen frischen Blick auf das eigene Werk. Ich habe das Gefühl, ich begegne meinen eigenen Texten in der gemeinsamen Vorbereitung auf das Konzert mit mehr Wachheit, und das macht mir viel Freude.“ Eine Freude, die am 30. Oktober gewiss auch das Publikum mit ihr teilen wird.

Fotos: Christian Husar, Helene Payrhuber



Bisher hat Regisseurin und Musikerin Anna Mabo (r.) Wiener Neustadt nur „umkreist“. Umso größer ist die Vorfreude auf ihren Auftritt in den Kasematten (oben) beim Milch & Honig-Festival.

"Ich freue mich auf die Begegnung mit anderen Musikerinnen und Musikern, weil ich glaube, dass in künstlerischen Kooperationen das meiste kreative Potenzial steckt."

Termine

MILCH & HONIG FESTIVAL

30. OKTOBER BIS 14. NOVEMBER 2025

BÖSENDORFER FESTIVAL

6. OKTOBER 2025 BIS 24.FEBRUAR 2026

DETAILPROGRAMM:
MILCHUNDHONIG-WN.AT
BOESENDORFER-WN.AT

Weltstar Ute Lemper (oben) ist ein absolutes Highlight des Bösendorfer-Festivals 2025, bei dem sie mit dem amerikanischen Top-Pianisten Vana Gierig ihr „Rendezvous mit Marlene“ zum Besten gibt. Es wird für sie der erste Auftritt in den Kasematten von Wiener Neustadt (r.) werden. In Graz und am Semmering hat der in New York lebende Broadway-Star mit diesem Programm schon gastiert.

»UTE LEMPER IST ALS KÜNSTLERIN EIN GESAMTKUNSTWERK UND INZWISCHEN SELBST LEGENDE«

So wie sich „Milch & Honig“, dieses einzigartige kulturelle Spielfeld, auf dem die Erfahrung Konzert immer wieder ganz neu gedacht wird, zu einem Markenzeichen Wiener Neustadts entwickelt hat, trifft das auch auf ein anderes Festival zu, das 2025 in seine bereits sechste Saison geht: Das vom berühmten Pianisten Florian Krumpöck gegründete „Bösendorfer-Festival“, das - wie auch „Milch & Honig“ - im Zeichen von Verschmelzungen steht, wenn auch auf andere Art.

Da der weltberühmte Klavierbauer seinen Sitz in Wiener Neustadt hat, ist eine derartige Veranstaltung eigentlich naheliegend. Aber Pianist und Festival-Intendant Krumpöck denkt dieses Event nicht nur im Zeichen der Tasten: „Die Grundidee des Festivals ist es, quer durch alle Genres berühmte Leute, Publikumslieblinge rund um das Klavier zu versammeln. Also auch Schauspieler einzubinden wie Heinz Marecek oder Senta Berger, die das Festival 2025 eröffnet. Und es ist schön zu sehen, wie gut das angenommen wird.“

Neben Senta Berger konnte Krumpöck eine andere Grande Dame des Showbusiness für das „Bösendorfer-Festival“ gewinnen. Weltstar Ute Lemper, die mit 23 Jahren als Sally Bowler in „Cabaret“ von den Medien als die neue Marlene Dietrich gefeiert worden war und die später am Broadway und den namhaften Bühnen rund um den Planeten Weltkarriere machte. Die heute 62-Jährige tritt in den Kasematten in Wiener Neustadt, begleitet vom Starpianisten Vana Gierig, mit ihrem Programm „Rendezvous mit Marlene“ auf, und das führt zurück zum aufgehenden 23-jährigen Musical-Stern Lemper. Der war der Vergleich mit der Dietrich damals so unangenehm gewesen, dass sie sich brieflich bei der bereits 87-jährigen Diva entschuldigte - und prompt wenig später einen Anruf von ihr erhielt, der fast drei Stunden dauerte und der heute den Kern von „Rendezvous mit Marlene“ bildet.

Ute Lemper singt dabei nicht nur mit ihrem unverwechselbaren Timbre Lieder von Marlene Dietrich, sie stellt auch szenisch Teile dieses Telefonats dar, das sie damals in so vielerlei Hinsicht tief beeindruckt hatte: „Ich habe ihre Melancholie, ihren Zynismus und ihre Bitterkeit wahrgenommen. Aber ich musste selbst eine erfahrene Schauspielerin werden, damit ich sie verstehen und in ihre Seele eintauchen kann“, sagte sie in einem Interview. Wahrscheinlich hat Ute Lemper auch deshalb 30 Jahre gewartet, ehe sie mit ihrem „Rendezvous mit Marlene“ auf die Bühne ging. Dass sie das nun auch in Wiener Neustadt tut, ist ein großes Kompliment für das „Bösendorfer-Festival“. Und ein weiterer Beweis dafür, dass sich diese Stadt in den vergangenen Jahren zu einer richtig coolen Festival-Adresse entwickelt hat.

Foto: Steffen Thalemann, Thomas Schmoll/Busy Shutters

Bösendorfer

FESTIVAL WIENER NEUSTADT

KASEMATTEN

6. OKT. 2025 BIS 24. FEB. 2026

KLANG : KUNST : KASEMATTEN

06.10.2025 I 18.30 Uhr

**SENTA BERGER,
FLORIAN KRUMPÖCK**

*Alfred Polgar - Sie und Er -
oder die Himmelsmacht*

09.10.2025 I 18.30 Uhr

**BRIGITTE HOBMEIER,
MANUEL RUBEY
FLORIAN KRUMPÖCK**

Lass uns mit Champagner duschen

14.10.2025 I 18.30 Uhr

**WOLFGANG BÖCK,
THOMAS CHRISTIAN,
AKI MAEDA**

Böck liest Wein

21.10.2025 I 18.30 Uhr

**MoZuluArt,
AMBASSADE QUARTETT
ROLAND GUGGENBICHLER**

Klassisch:Afrikanisch

04.11.2025 I 18.30 Uhr

**MICHAEL SCHADE,
FLORIAN KRUMPÖCK**

Franz Schubert „Winterreise“

25.11.2025 I 18.30 Uhr

**HEINZ MARECEK,
FLORIAN KRUMPÖCK**

Anekdoten nach Noten

02.12.2025 I 18.30 Uhr

**ERIKA PLUHAR,
KLAUS TRABITSCH,
ROLAND GUGGENBICHLER**

Lieder vom Himmel und der Erde

09.12.2025 I 18.30 Uhr

**MARIANNE SÄGEBRECHT,
SIMEON GOSHEV**

Eine LiteraTOUR von Säge bis Brecht

www.boesendorfer-wn.at

16.12.2025 I 18.30 Uhr

AXEL ZWINGENBERGER

Boogie Woogie Solo

14.01.2026 I 18.30 Uhr

ULRIKE BEIMPOLD, SOLEY BLÜMEL

Arthur Schnitzler „Ein Solo für zwei Einakter" - „Abschiedssouper" und „Halbzwei"

20.01.2026 I 18.30 Uhr

UTE LEMPER, VANA GIERIG

Rendezvous mit Marlene

05.02.2026 I 18.30 Uhr

GÜNTHER GROISSBÖCK, FLORIAN KRUMPÖCK

Franz Schubert „Schwanengesang"

10.02.2026 I 18.30 Uhr

ROBERT MEYER, HELMUT STIPPICH

Max und Moritz

14.02.2026 I 18.30 Uhr

MARIA KÖSTLINER, JÜRGEN MAURER, HANNA BACHMANN

Wien in Dur und Moll

17.02.2026 I 18.30 Uhr

FLORIAN KRUMPÖCK

Bilder einer Ausstellung

24.02.2026 I 18.30 Uhr

CORNELIUS OBONYA, NAREH ARGHAMANYAN

Erich Kästner „Humor ist der Regenschirm der Weisen"

KARTEN erhältlich am Infopoint im Alten Rathaus (Hauptplatz 1-3, 2700 Wiener Neustadt), online unter www.webshop-wn.at sowie an der Abendkasse.

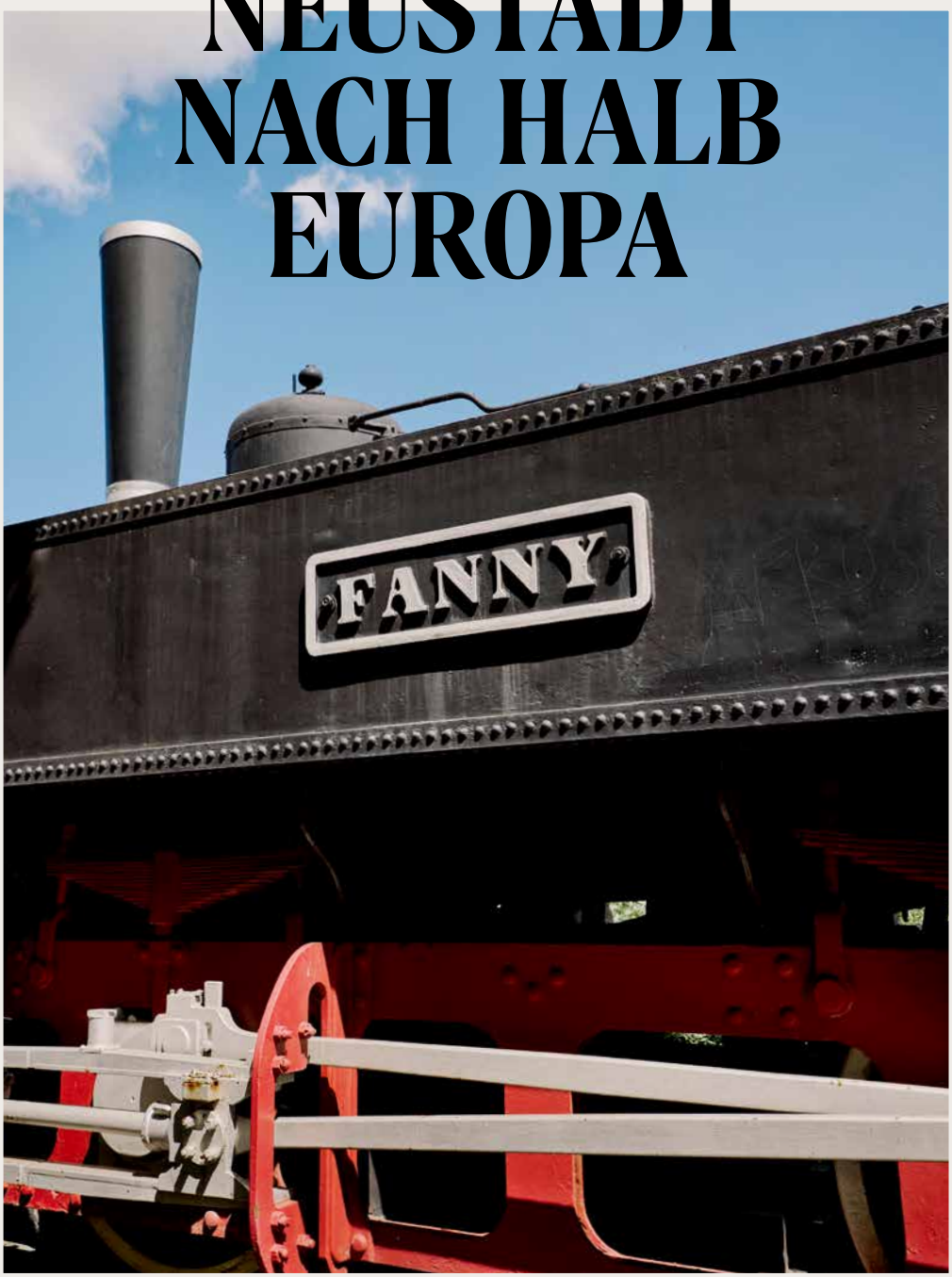
MUSIK & LITERATUR IM ABO

Erleben Sie die Vielfalt des Bösendorfer Festivals ganz nach Ihren Wünschen – mit dem flexibel gestaltbaren **Wahlabo** und mit bis zu **20 % Ermäßigung** auf den Kartenpreis. Oder sichern Sie sich Ihren Stammplatz im **klassischen Abonnement** für alle 16 Vorstellungen und profitieren Sie von **25 % Rabatt** unter www.webshop-wn.at/subscriptions

Unser Team berät Sie gerne auch telefonisch unter +43 2622 373 311

© Kathrin Makowski, Ernst Kainerstorfer, Christina Häusler, Lukas Beck, Lukas Allen, Dominik Stixenberger, Janine Gudener, Ingo Pertramer, Axel Zwingenberger, Stefan Joham, Paul Schirnhofer, Johannes Ifkovits, VOGUS, Barbara Majcan, Sabine Barth, Laurent Ziegler

VON DER NEUSTADT NACH HALB EUROPA



Lok Fanny war eine Werkslokomotive und diente nur dem innerbetrieblichen Transport. Sie war bis zum Ende der Produktion im Jahr 1966 im Einsatz.

Foto: Gregor Kuntscher

Lokomotive Fanny erinnert an ein bedeutendes Kapitel Stadtgeschichte. Denn dort, wo Fanny sich heute befindet, erstreckte sich einst das Gelände der größten Lokomotiv- und Maschinenfabrik der Monarchie.

Text *Nikolaus Nussbaumer*

S

Sie steht – erhöht – an der Kreuzung Pottendorfer Straße / Stadionstraße und ist eines der bekanntesten Wahrzeichen der Stadt. Ihr Name: Fanny. Eine Werkslokomotive, die heuer ihren 155. Geburtstag feiert und sich auf dem Gelände der ehemaligen Wiener Neustädter Lokomotiv-Fabriks AG (LOFAG) befindet. „Diese war neben Austro Daimler ein Leitbetrieb Wiener Neustadts", erklärt Sabine Schmitner-Laszakovits, Mitarbeiterin im Stadtarchiv. „Die Fabrik steht symbolisch für die sprichwörtliche Ära von Dampf und Rauch. Sie läutete die Ära der metallverarbeitenden Industrie ein, die prägend für Wiener Neustadt wurde."

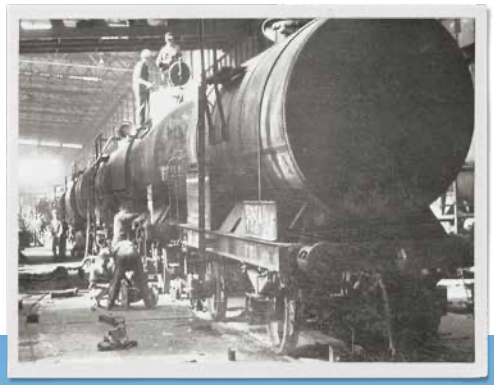
Könnte Fanny reden, hätte sie einiges zu erzählen. Vom rasanten Aufstieg und dem wirtschaftlichen Niedergang des Werkes, von Kriegen, Krisen und Katastrophen. Als Fanny im Jahr 1870 gebaut wurde, stellte man im Werk bereits die 1.000ste Lokomotive her; das Unternehmen zählte damals mehr als 2.000 Beschäftigte. Begonnen hatte man 38 Jahre zuvor mit insgesamt 36 Arbeitern. „Die Lokomotivfabrik profitierte vom europaweiten Ausbau der Eisenbahnen im 19. Jahrhundert", erzählt Sabine Schmitner-Laszakovits. Immer wieder erwarb man rund um das alte Areal neues Bauland, um darauf weitere Fabrikshallen zu errichten. Eng verbunden war die Produktionsstätte vor allem mit der Semmeringbahn, auf der viele Dampfmaschinen aus Wiener Neustadt eingesetzt wurden. Aufträge kamen aber auch aus Venetien, der Lombardei, aus Elsass-Lothringen und von einer oberschlesischen Kohlebahn. Lokomotiven aus Wiener Neustadt gingen sogar an russische und finnische Bahnen.

Als Folge des Börsenkrachs von 1873 brach die Nachfrage nach Lokomotiven ein, und es kam zu Massenkündigungen. Sabine Schmitner-Laszakovits: „Das Ende der österreichisch-ungarischen Monarchie im Jahr 1918 bedeutete einen weiteren massiven Einschnitt, da nun der große Markt im Inland wegfiel." Mit dem Ausbruch der Weltwirtschaftskrise kam 1930 das endgültige Aus für die Lokomotivfabrik.

Einen unerwarteten Aufschwung erfuhr das Unternehmen durch den Zweiten Weltkrieg. „Gleich nach dem ‚Anschluss' im Jahr 1938 übernahm der deutsche Konzern Henschel & Sohn das stillgelegte Werk", berichtet Sabine Schmitner-Laszakovits. „Der Betrieb war nun Teil der nationalsozialistischen Kriegsmaschinerie." Unter dem neuen Namen Rax-Werke stellte das Unternehmen Panzer- und Flakrohre her, später auch Teile der berüchtigten Rakete V2. Die sogenannte Serbenhalle, eine in Serbien geraubte und in Wiener Neustadt neu errichtete Halle, hatte eine Höhe von 30 Metern. Dies ermöglichte die Fertigung der V2-Raketen in aufrechter Position. Bis zu 1.200 KZ-Häftlinge mussten in den Produktionsstätten der Rax-Werke Zwangsarbeit verrichten.

Ab 1943 wurde das Industriegelände massiv von den alliierten Luftkräften bombardiert. Mit Kriegsende 1945 waren die Industrieanlagen weitestgehend zerstört. Die Siegermacht Sowjetunion übernahm das Werk und produzierte fortan Kesselwagen, Eisenbahngüterwagen, Dampfkessel, Säurebehälter und Ankerwinden für Osteuropa, Nordafrika und Mittelamerika, aber auch Baumentrindungsmaschinen für Sibirien. Mit Unterzeichnung des Staatsvertrages im Jahr 1955 kam das Werk wieder unter österreichische Verwaltung, ehe es 1966 endgültig stillgelegt wurde.

Und Fanny? Sie konnte vor den Schrotthändlern gerettet werden und steht seit 1973 auf ihrem heutigen Platz. Zum 150. Geburtstag im Jahr 2020 wurde Fanny entrostet und frisch gestrichen. So kann sie auch in Zukunft die wechselvolle Geschichte der Lokomotivfabrik erzählen.



Während der sowjetischen Besatzungszeit wurden in der Fabrik auch Kesselwagen (re.), Eisenbahngüterwagen und Dampfkessel hergestellt.

Auch Baumentrindungsmaschinen (o,) für Sibirien entstanden in der so genannten Serbenhalle.

Fanny war ein beliebter Frauenname zur Zeit ihrer Herstellung im Jahr 1970. Die Aufschrift „G. Sigl“ (li.) erinnert an den einstigen Fabriksbesitzer Georg Sigl.

1842 Vor dem Wiener Tor wird eine Lokomotivfabrik gegründet.

1870 An der Pottendorfer Straße, gegenüber dem alten Werk, entstehen neue Bauten.

1873 Ein Börsenkrach lässt die Nachfrage einbrechen und führt in der Folge zu Massenkündigungen.

1916 Das alte, kurz vor dem Ersten Weltkrieg stillgelegte Areal der Fabrik wird von einem Wirbelsturm zerstört.

1930 Die Lokomotivfabrik muss wegen Auftragmangels schließen.

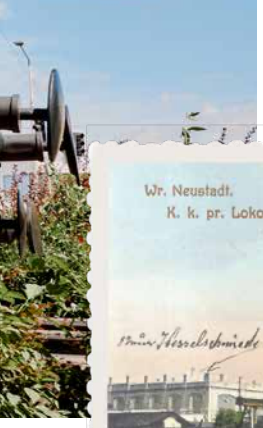
Fotos: Gregor Kuntscher, Stadtarchiv Wiener Neustadt; **Illustration:** Romina Rosa

Gut erhalten: Zu ihrem 150. Geburtstag im Jahr 2020 wurde Fanny entrostet und frisch gestrichen. Zudem wurde von der Stadt eine Beleuchtung installiert.

Historikerin

SABINE SCHMITNER-LASZAKOVITS ...

... kam 1982 in Wiener Neustadt zur Welt. Sie studierte in Wien Publizistik und Kommunikationswissenschaft sowie Geschichte. Seit 2005 ist sie Mitarbeiterin des Stadtarchivs. Wenn sie in ihrer Freizeit nicht liest und schreibt, läuft sie – ihre große Leidenschaft.



Um das Jahr 1930 wurde diese Schnellzuglok (o.) in den Werkshallen gefertigt. Die Lokomotivfabrik war neben Austro Daimler ein Leitbetrieb Wiener Neustadts (li.). Mit ihr wuchs die Stadt über ihre Stadtmauern hinaus.

1938	1942	1945	1955	1966
Das deutsche Unternehmen Henschel & Sohn kauft das Areal.	Der nunmehrige Rüstungsbetrieb wird in „Rax-Werke“ umbenannt.	Die Sowjets übernehmen die weitgehend zerstörten Anlagen der Fabrik.	Der Betrieb kommt wieder unter österreichische Verwaltung.	Der Betreiber, die Simmering-Graz-Pauker AG, schließt trotz Protesten das Werk.

ON THE ROUTE 66: KÜHLERGRILL & GRILLSTEAKS

Seit Oktober 2019 werden im ersten Stock des Oldtimermuseums in der Stadionstraße 36a Steaks serviert, die man auf dem Tisch fertig grillt. Hinter dem Gastro-Konzept steckt der Wiener Neustädter Tausendsassa Friedrich Fehr.

Text *Nikolaus Nussbaumer* **Fotos** *Gregor Kuntscher*

Essen neben Rädern: Zwischen Oldtimern gibt es Steak mit Salat, Saucen und extrabreit geschnittenen House Fries.

Der Name für das Restaurant bot sich an. Für die Amerikaner ist die Route 66 ein Symbol für Freiheit und Abenteuerlust.

Unglaublich, mit wie viel Leben manch einer seine Jahre zu füllen vermag. Nehmen wir zum Beispiel Friedrich Fehr. Dieser wurde vor 82 Jahren in Wiener Neustadt geboren. Er wuchs in der Schweiz auf, wo er als Forschungsmechaniker an der Technischen Hochschule in Zürich tätig war. Der Liebe wegen zog er mit Anfang zwanzig zurück nach Neustadt. Er heuerte zunächst als Chefmechaniker beim Autobusunternehmen Bartsch an und machte sich dann mit zwei Tankstellen selbständig. Anschließend wechselte er in die Versicherungsbranche, ehe er 1972 in Rust am Neusiedler See eine Feriensiedlung gründete. Ende der 1970er-Jahre eröffnete er die erste McDonald's-Filiale in Österreich (am Schwarzenbergplatz in Wien), später führte er auch das erste McDrive-Restaurant des Landes (Wien, Wagramer Straße). Zu seiner Spitzenzeit betrieb Friedrich Fehr sechs Filialen der Fastfood-Kette.

Mit 70 Jahren zog er sich aus dem Burger-Geschäft zurück. Ein Ruhestand kam für ihn aber nicht in Frage. Er wollte etwas Neues kreieren. Eine Mischung aus seiner Profession, der Gastronomie, und seiner Passion, nämlich Autos, alte Autos. Mehr als 100 Oldtimer erwarben Friedrich Fehr, der gelernte Automechaniker, und sein Sohn Ronald, 56, im Laufe der Jahrzehnte, die sie allesamt hegten, pflegten und polierten. „Alle unsere Autos sind fahrtüchtig, keines ist eine Ruine", sagt Friedrich Fehr stolz.

»DAS STEAK WIRD AUF DEM TISCH FERTIG GEGRILLT. SO KANN JEDER KUNDE DEN GAR-PUNKT SELBST BESTIMMEN.«

Vater Friedrich und Sohn Ronald hatten eine Vision: Sie wollten in Wiener Neustadt ein Automobilmuseum samt Restaurant eröffnen. Dafür erwarben sie ein heruntergekommenes Grundstück in der Stadionstraße, ohne Fenster, ohne Dach, ohne Strom. Fast drei lange Jahre dauerte der Umbau, ehe man im Oktober 2019 die Einweihung feiern konnte. Ein Name für das neue Lokal war rasch gefunden: Route 66.

Die Route 66 war einst eine knapp 4.000 Kilometer lange Fernstraße, die Chicago nach Los Angeles führte und dabei insgesamt acht US-Bundesstaaten und drei Zeitzonen durchquerte. Der Highway war die wichtigste Ost-West-Verbindung der Vereinigten Staaten und wurde auch „Mother Road“ oder „Main Street of America“ genannt. Entlang der Strecke eröffneten unzählige Motels, Tankstellen und Restaurants; ganze Orte entstanden neu oder blühten auf. Für die meisten Amerikaner war die Route 66 aber nicht nur eine Straße, sondern ein Symbol für Freiheit und Abenteuerlust. Ronald Fehr: „Der Name lag für uns nahe, da wir viele alte Ami-Schlitten im Museum stehen haben.“ Darunter auch ein Cadillac, einst zugelassen auf niemand Geringeren als Elvis Presley, und – nicht ganz so amerikanisch – der Bentley von Frank Sinatra.

Kulinarisch dreht sich im Restaurant Route 66 (fast) alles um Steaks. Das Fleisch dafür stammt aus den USA und aus Argentinien. Auf den riesigen Weideflächen der argentinischen Pampa ernähren sich die Rinder ausschließlich von den dort wachsenden Gräsern, Blüten und Kräutern. Auch auf den ausgedehnten Prärieflächen in Nebraska, den sogenannten Sandhills, leben die Tiere ganzjährig in der freien Natur. Alle Steaks serviert man auf in der Schweiz gefertigten Steakhouse-Brettern aus Speckstein. Die Steine werden zuvor in vier umgebauten Pizzaöfen auf 300 Grad erhitzt, ehe sie 250 Grad heiß auf den Tisch kommen.

Friedrich Fehr: „Das Fleisch wird auf dem Tisch fertig gegrillt. So kann jeder Kunde selbst entscheiden, welchen Garpunkt sein Steak haben soll.“ Aufgetischt werden die Steaks mit hausgemachten Soßen und extrabreit geschnittenen House Fries. Dazu passen kühles Bier, hausgemachte Limonade oder eine Flasche vom Route-66-Rotwein. Dieser ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot und wird vom Weingut Pasler in Jois extra für das Restaurant privat abgefüllt.

Wem danach noch nach einer süßen Nachspeise ist, der hat die Qual der Wahl: Der original Cheesecake – mit Frischkäse und Schlagobers – wird extra aus New York eingeflogen; der Apple Pie stammt aus Pennsylvania. Nur der Kaiserschmarrn, mit Zwetschkenröster und Apfelmus, ist ein Klassiker made in Austria – und war wohl auf der legendären Route 66 nicht bekannt.

Das Team des Route 66: Friedrich Fehr, sein Sohn Ronald und Restaurantleiterin Doris Mattuella. Zwei Jahre lang dauerte der Umbau des Lokals in der Stadiongasse. Das Steak-Restaurant hat im Inneren Platz für 138 Gäste. Die Sessel sind aus Leder, die Tische aus Massivholz. Warme Küche gibt es täglich bis 24 Uhr, ebenso lange werden an der Bar Cocktails gemixt.

Schuberts
BILDER-SINFONIE

EISZEIT IM BRENNPUNKT

Bernhard Schubert hat sich zum Jahreswechsel mit seiner Kamera auf den Weg in die Natur gemacht. Und weil er wieder einmal genau hingeschaut hat, begegnete er in Wiener Neustadt der faszinierenden Ästhetik des Winters. Mit Details zum Staunen.

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

SCHILF & QUITTE

Über den Pionierteich (großes Bild links) hat sich in der Silvesternacht eine prachtvolle Raureif-Decke gelegt. Der Schatten des Schilfs, den Bernhard am Ufer in der Dämmerung mit einem Blitz einfängt, offenbart in seiner Struktur die Eleganz winterlicher Stille. Ganz in der Nähe zeigen sich auf einer Quitte Triebe, die von Eiskristallen geschmückt sind, und machen dem Begriff Zierstrauch alle Ehre. Der Fotograf vermeint dabei „Äste, die miteinander tanzen“, zu erkennen.

BLITZ & DREIZACK

Auch hier hat Bernhard mit Blitzen experimentiert, um die besondere Ästhetik der Eiskristalle zur Geltung zu bringen. Im Akademiepark hat er den kleinen Strauch entdeckt. Es handelt sich dabei um ein sogenanntes Pfaffenhütchen, dessen aufgeplatzte Hülsen dem Bild seinen glanzvollen Zauber verleihen. „Es wirkt wie ein Dreizack“, sagt er. Den die Natur quasi als Geschenk für einen geduldigen Fotografen inszeniert hat.

Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT ...

... ist 32 Jahre alt, studierte Zoologie an der Uni Wien und widmet sich seit 2017 professionell seiner Leidenschaft, der Naturfotografie. Seine Arbeit steht stark im Zeichen von Naturschutz und Renaturierungsprojekten (speziell Auwälder). Für seine Bilder wurde der Wiener Neustädter mehrfach auch international ausgezeichnet. Er präsentiert sie u. a. bei Ausstellungen und auf seiner Homepage bernhardschubert.com.

LICHT & MAGIE

Die majestätische Insel inmitten des Pionierteichs kurz vor dem Sonnenuntergang. Die umgestürzte Robinie im Abendlicht veranschaulicht die Kälte. „Das ist die Magie der blauen Stunde“, sagt Bernhard. Und wer zu dieser Jahreszeit größere Steine auf die Eisfläche wirft, kann ein ganz spezielles Vibrieren spüren … und sogar hören.

TROTZ & KONTUR

Auf den ersten Blick vermag man ein leuchtendes Würmchen zu sehen, das sich auf einem der Baumäste festklammert. Es ist aber tatsächlich nur ein Blatt, das dem Lauf der Zeit getrotzt und das Abfallen beharrlich verweigert hat. „Ich habe es angeleuchtet, so kann man nicht nur die Äderung gut erkennen“, erklärt Bernhard, „sondern auch den Reif, der sich wie ein Mäntelchen um das Blatt legt.“ Ein gutes Auge sieht und schätzt solch ein Detail, und das Bild „bekommt auf diese Weise eine wirklich wundervolle Kontur“.

Ein Genuss für Augen und Gaumen: die weihnachtlichen Windringerl aus der Konditorei Köller. Rechts: Auch die Schaumrollen der Konditorei Ferstl werden allesamt händisch gefertigt.

DER DUFT DER WEIHNACHTSZEIT

Die besten Rezepte stehen nicht in Kochbüchern oder Internetforen, sondern werden in der Familie weitergegeben. Wir haben zwei alteingesessene Konditoreien besucht, in denen in liebevoller Handarbeit nach überlieferten Rezepturen gebacken wird.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

W

Wenn die süße Verführung zur Mission wird. Die Zeit zwischen Allerheiligen und Neujahr ist die arbeitsintensivste Zeit des Jahres.

Wenn es aus der Backstube ganz herrlich nach Zimt, getrockneten Früchten, Lebkuchenteig und Nüssen riecht; wenn Heinz Ferstl die Tische mit Zweigen aus dem nahen Föhrenwald dekoriert, die er zuvor mit Kugeln und Bändern geschmückt hat; und wenn Ronald Köller den efeubewachsenen Bogen im Gastgarten mit Lichterketten verziert und süße Kreationen an den Christbaum in der Auslage hängt; dann, ja dann weiß man: Weihnachten ist nicht mehr weit.

„Die Zeit zwischen Allerheiligen und Neujahr ist die arbeitsintensivste Zeit des Jahres", erzählt Heinz Ferstl. Heinz Ferstl und Ronald Köller sind gelernte Konditoren und absolute Meister ihrer Profession. Beide führen in der Innenstadt von Wiener Neustadt in dritter Generation einen Familienbetrieb, und beide legen größten Wert auf handgemachte Produktion, handwerkliche Perfektion und Rohstoffe aus der Region. „Qualität ist unsere wichtigste Zutat", meint Heinz Ferstl. „Die Vielfalt an hochwertigen Mehlspeisen zeichnet uns aus", sagt Ronald Köller.

Ein kurzer Rückblick: Im Spätmittelalter spezialisierten sich einige Bäcker auf die Herstellung von feineren Backwaren mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen. Diese bezeichnete man als Lebküchler, Lebküchner oder Lebzelter. Aus diesen entwickelten sich später die Zuckerbäcker und dann die Konditoren.

Der Begriff „Konditor" kam im 17. Jahrhundert auf und leitete sich vom lateinischen *conditor* ab, was so viel wie „Würzer" oder „Hersteller von schmackhaften Speisen" bedeutet. Heute grenzt sich eine Konditorei von einer Bäckerei dadurch ab, dass in Ersterer keine Brotwaren produziert werden.

Ronald Köller, heute 56, übernahm – nach Stationen in Baden, Pörtschach und Zürich – die familiengeführte Café-Konditorei im Jahr 2005. Sein Großvater, Josef Köller, hatte den Betrieb einst gegründet und war 1958 an den jetzigen Standort in der Wiener Straße 48 übersiedelt. Im Zuge der Umgestaltung der Straße in eine Fußgängerzone im Jahr 1987 entstand auch ein großer Gastgarten, der vor allem im Sommer gerne genutzt wird. In den kühleren Monaten finden im Innenbereich, der einem traditionellen Wiener Kaffeehaus nachempfunden ist, 20 Gäste Platz. „Wir sind zwar eine kleine Konditorei, aber im ganzen Bezirk bekannt für klassisches Konditorhandwerk", sagt Ronald Köller. Jetzt, im Herbst, haben Köller und seine neun Mitarbeiter an die 40 verschiedene Mehlspeisen im Sortiment. Vor allem Produkte aus Kastanien stehen nun hoch im Kurs: Kastanientorten, Kastanienschnitten, Kastanienrouladen oder Schokokastanien.

In der Weihnachtsbäckerei: In den letzten Wochen des Jahres entstehen in der hauseigenen Backstube ein Dutzend Sorten Kekse. Seit 1958 befindet sich die Café-Konditorei Köller am jetzigen Standort in der Wiener Straße 48. Der Familienbetrieb besteht aus Ronald Köller, Ehefrau Karin und Mutter Margaretha Köller.

Das erste Haus am Platz: Die Café-Konditorei Ferstl feierte 2023 ihr 110-jähriges Bestehen. Heinz Ferstl, 60, führt das Unternehmen in dritter Generation. Viele süße Köstlichkeiten werden nach den alten Rezepten des Großvaters gebacken. In Handarbeit entstehen auch die veganen Mandel-Nougat-Schnitten sowie die gebackenen Schaumrollen.

»VOM LEBKUCHEN BIS ZUM VANILLE-KIPFERL, DIE WICHTIGSTE ZUTAT IST QUALITÄT.«

In den Wochen rund um Weihnachten entstehen in der hauseigenen Backstube zwölf Sorten Teebäckerei, etwa Vanillekipferl, Linzerstangerl oder Nussecken, aber auch Kekse mit originell anmutenden Namen wie Nero (gefüllte Schokoladenbusserl) oder Eisenbahner (Mürbteig mit Marzipan und Ribiselmarmelade). Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die Lebkuchenstangen mit Powidlmarmelade und die hausgemachten Pralinen, die in weihnachtlicher Verpackung erhältlich sind.

Nur wenige Gassen entfernt, auf dem Hauptplatz Nr. 8, blickt die Café-Konditorei Ferstl auf eine 112-jährige Geschichte zurück. Als Karl Ferstl nach Wanderjahren durch die Schweiz und Luxemburg 1913 nach Wiener Neustadt zurückkehrte, fand er seinen ehemaligen Lehrbetrieb, die Konditorei Aulich, ohne Nachfolger vor. Sein früherer Lehrherr machte ihm das Angebot, den Betrieb zu übernehmen. Der junge Mann ließ sich nicht lange bitten und willigte ein. „In den kommenden Jahren entwickelte mein Großvater Rezepte, die wir noch heute in unveränderter Form im Sortiment führen“, erzählt Heinz Ferstl, 60. Aus dem Rezeptbuch des Opas stammen etwa das Kastanienkrapferl oder die Jubiläumstorte, bestehend aus acht dünnen Haselnussböden, die mit Vanillecreme gefüllt sind.

Karl Ferstl führte die Konditorei durch die Wirrnisse des Ersten und Zweiten Weltkriegs. Ihm folgte 1963 sein Sohn, Karl Ferstl jun., er war damals jüngster Konditormeister Österreichs. Seit 2004 leitet Heinz Ferstl das Familienunternehmen in dritter Generation. Heute umfasst der Betrieb 24 Mitarbeiter; allein in der Backstube sind fünf Konditoren und drei Lehrlinge beschäftigt, die mehr als 5.000 Eier pro Monat verarbeiten. Diese kommen vom Eierhof Stocker aus Lanzenkirchen, der Honig stammt aus der Imkerei von Karl Ferstl aus Neudörfl und der Kaffee von einer familiengeführten Rösterei in Turin.

„Wir sind ein Betrieb mit langer Tradition, dennoch wollen wir unsere Gäste auch innovativ überraschen“, sagt Heinz Ferstl. Und so findet man neuerdings – zwischen Klassikern wie Mohnnudeln, Marillenknödeln und warmem Topfenstrudel – auch einen Heidelbeer-Cheesecake auf der Karte. Sobald der Advent ins Land zieht, drücken sich große und kleine Gäste sich die Nasen an den Glasvitrinen platt, in denen Christstollen, Lebkuchen und süße Kekse auf ihre Kundschaft warten. Hier duftet es nach frischen Haselnuss-Halbmonden, da nach Husarenkrapfen und dort nach Linzeraugen. In diesen Momenten glänzen nicht nur die Augen der Kinder.

Text *Wolfgang Maria Gran*
Fotos *Gregor Kuntscher*

ATMOSPHÄRE MIT PLATZWAHL

Der Advent am Dom findet seit vielen Jahren in Kooperation mit der Volkskultur Niederösterreich statt.

Wiener Neustadt interpretiert das Konzept Adventmarkt seit Jahren auf spezielle Weise. Die vorweihnachtliche Begegnung wurde auf fünf Plätze verteilt. Und zum traditionellen Charity-Advent kommt heuer erstmals auch ein Kinder-Advent dazu.

Alexandra Potzmann, engagierte Stadtmarketingchefin in Wiener Neustadt, ist das ganze Jahr über mit der Planung für die Adventmärkte beschäftigt.

M

Manchmal ist alles so einfach. Zum Beispiel, wenn man Johannes Almbauer, der daheim in Pöllau in der Steiermark auf zwei Hektar Grund an die 15.000 Nadelbäume stehen hat, fragt, warum er ausgerechnet in Wiener Neustadt bei den Adventmärkten Christbäume verkauft: „Die Leut san oafach so kommod“, lautet seine Antwort. Eine, die gewiss zu diesen „kommoden“ Leuten gehört, ist Alexandra Potzmann, die als engagierte Stadtmarketingchefin von Wiener Neustadt jedes Jahr schon kurz nach dem Abbau des letzten Marktstandls mit der Planung für die nächste „stille Zeit“ beginnt. Und sie weiß ganz genau, warum sie dem Almbauer Hannes aus dem Steirischen vor etlichen Jahren den Zuschlag für den Christbaumverkauf gegeben hat: „Da weiß man, woher es kommt, und kann sicher sein, dass da nichts von irgendwoher zugekauft wird.“

Das ist ihr wichtig, wenn es um das Thema Adventmarkt in Wiener Neustadt geht, und zwar vom selbstgemachten Punsch bis zum selbstgepflanzten Christbaum. Da bleibt sie stringent, da macht sie keine Abstriche, und damit hat sie in Wiener Neustadt etwas, was anderswo nicht selten zu einer austauschbaren vorweihnachtlichen Kitsch- und Kommerzshow missrät, stimmungsvoll und heimelig erhalten.

Denn es hat letztlich alles mit den Menschen zu tun – und damit, wie sie das anlegen, was sie machen. Menschen wie Johannes Almbauer, dem es nicht nur darum geht, in Wiener Neustadt seine paar hundert Bäume an Frau und Mann zu bringen. So einer überlegt sich darüber hinaus auch noch etwas: „Du musst da für jeden was haben. Für die mit den dicken, aber auch für die mit den ganz dünnen Geldtascheln.“ Da schließt sich dann der Kreis, denn auch der Christbaumverkäufer ist einer von den „Kommoden“, und wenn man einander dann trifft in diesem inwendigen Ambiente der Vorweihnachtszeit, hat jeder seine Freud’ mit dem anderen.

Johannes Almbauer aus dem steirischen Pöllau liefert die Christbäume für die Adventmärkte. Er hackt die Stämme für die Kunden auf Wunsch gleich vor Ort passend für die Christbaumständer.

Beim „Mariandl-Standl“ dreht sich naturgemäß alles um die Marille. Vom Punsch bis zu köstlichen Mehlspeisen steht alles im Zeichen der herrlichen Frucht.

„Bei uns steht niemand, der Ramsch und Kitsch verkauft. Wir legen bei unseren Ausstellern größten Wert auf Qualität und traditionelles Handwerk.“

»ES IST EIN SEHR SCHÖNES GEFÜHL, WENN MAN MIT SEINER ARBEIT DIE VORWEIHNACHTSSTIMMUNG MITGESTALTEN KANN.«

Die Elektriker Wolfgang Kail (links) und Christian Grill (rechts) sorgen Jahr für Jahr dafür, dass im Advent die Lichter strahlen und die Marktstandler versorgt sind.

Eine Freud' hat auch Elektriker Wolfgang Kail, wenn er in seiner Heimatstadt dazu beitragen kann, dass alle Lichterln leuchten, alle Küchengeräte in den Ständen kochen und es nirgends spontan „dumpa" wird, weil es irgendwo eine Sicherung geschnalzt hat. Er und sein Kollege Christian Grill sind dafür zuständig, dass bei den Märkten, was den Strom betrifft, alles im Fluss ist.

An dieser Stelle die Frage: Warum eigentlich Märkte und nicht Markt? Nun: Wiener Neustadt ist vor einigen Jahren neue Wege gegangen und lässt vier verschiedene vorweihnachtliche Lichtlein brennen. Statt eines durchgehenden Adventmarktes am Hauptplatz gibt es vier verschiedene an ebenso vielen Standorten: einen privat organisierten im Stadtpark sowie drei weitere unter städtischer Patronanz in der Beethovenallee, am Dom und im Bürgermeistergarten beim Museum St. Peter an der Sperr. Der Hauptplatz bleibt dennoch vorweihnachtliches Begegnungszentrum, hier finden zusätzlich der Charity- und seit heuer auch der Kinder-Advent statt.

„Das ist das Besondere an unserer Arbeit in der Adventszeit hier", sagt Wolfgang Kail. „Wir müssen halt ein paarmal auf- und abbauen wegen der verschiedenen Standorte. Aber es ist schon ein sehr schönes Gefühl, wenn man mit seiner Arbeit die Vorweihnachtsstimmung mitgestalten kann." Das ist gewiss auch eine der Triebfedern für Alexandra Potzmann, die diese Stimmung unbedingt auf sehr hohem Niveau halten will – was ihr auch gelingt: „Durch die Umstellung, den Adventmarkt nur

Von großen Verteilern aus werden die Stände bei den Adventmärkten mit Strom versorgt. Wolfgang Kail ist zur Not auch als „Feuerwehr“ zur Stelle.

noch am Wochenende stattfinden zu lassen, konnten wir unseren Qualitätsanspruch halten.“ Heißt: In Wiener Neustadt trifft man noch auf Kunsthandwerker als Aussteller, die sich nicht vier, fünf Wochen durchgehend hinstellen würden, die aber unter der Devise „Weniger ist mehr“ gerne dabei sind und die Adventmärkte dadurch zu etwas Besonderem machen.

„Wenn man fragt, was unsere Märkte ausmacht, so ist das der große Wert, den wir auf die Qualität der Aussteller legen“, erklärt Alexandra Potzmann. „Da steht sicher niemand, der Ramsch und Kitsch verkauft. Das können wir aber nur gewährleisten, indem wir uns auf die Wochenenden konzentrieren.“ Die Rückmeldungen der Besucherinnen und Besucher geben diesem Konzept recht. Qualität wird geschätzt, zumal sie bei den Adventmärkten in Wiener Neustadt nicht nur an den Ständen zu finden ist. Das musikalische Begleitprogramm, in das von Schulchören bis zu regionalen Musikerinnen und Musikern alles eingebunden ist, was die Region zu bieten hat, sorgt für Lob in höchsten Tönen.

Adventmärkte

ADVENT IM STADTPARK
BY MARY’S PUB
21. bis 23. November 2025

ADVENT IN DER BEETHOVENALLEE
28. bis 30. November 2025

CHARITY-ADVENT (HAUPTPLATZ)
28. November bis 24. Dezember 2025

ADVENT AM DOM
5. bis 7. Dezember 2025

ADVENT IM
BÜRGERMEISTERGARTEN
12. bis 14. Dezember 2025

KINDER-ADVENT (HAUPTPLATZ)
19. und 20. Dezember 2025

Vor dem spätromanischen, im Jahr 1279 geweihten Liebfrauendom von Wiener Neustadt mit seinen beiden 65 Meter hohen Türmen befindet sich der Eingangsbereich zum beliebten Advent am Dom.

MEIN Wiener Neustadt

5 Fragen an Werner Schlager

Er war Tischtennis-Weltmeister und Weltranglisten-Erster – und der letzte Nicht-Chinese, dem dies gelang. Seit seinen Kindheitstagen lebt der heute 53-Jährige in Wiener Neustadt.

Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?

Grün, frische Luft, gut zum Radfahren.

Was schätzen Sie an Wiener Neustadt?

Es ist keine Großstadt, aber auch kein Dorf, wo jeder jeden kennt. Die Stadt hat eine ideale Anbindung an die Südautobahn, und Ungarn ist auch nicht weit weg.

Was ist Ihr Lieblingsplatz in Wiener Neustadt?

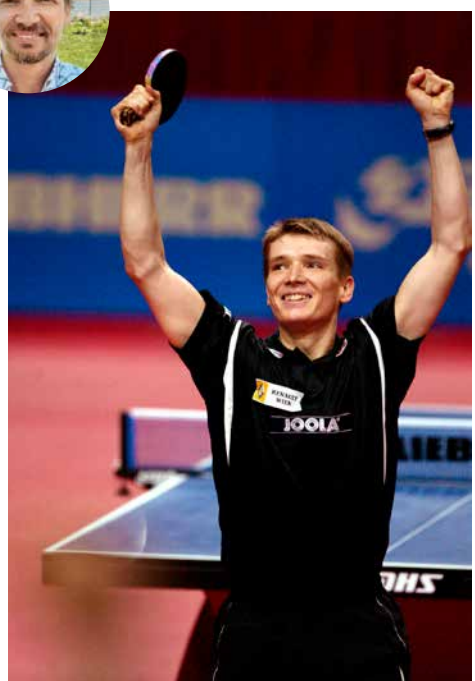
Das ist mein Haus im Musikantenviertel – der perfekte Rückzugsort zum Entspannen! Es liegt ruhig in der Nähe vom „Bootshaus“ und vom Wohnhaus meiner Eltern.

WELCHE ERINNERUNGEN HABEN SIE AN IHRE SCHULZEIT IN WIENER NEUSTADT?

Der Schulstoff an der HTL war trocken, die ersten Werkstatt-Jahre waren fad, und Mädels gab es für uns pubertierende Jungs dort auch nicht zuhauf. Die Motivation zu lernen ging stetig zurück. Also brach ich die Schule ab und konzentrierte mich voll auf meine Zukunft als Tischtennis-Profi. Eine gute Entscheidung …

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

Früher, als ich meinen Führerschein machte, galt es als schick, eine Runde mit dem Auto um den Hauptplatz zu drehen. Damals durfte man das noch. Als ich bei meiner ersten „Hauptplatzrunde“ den Motor des Fahrschulfahrzeugs vor dem alten Cafe Bernhart abwürgte, schämte ich mich in Grund und Boden.



Werner Schlager kam am 28. September 1972 in Wiener Neustadt zur Welt. Im Alter von fünf Jahren begann er mit dem Tischtennisspielen. Gemeinsam mit seinem Bruder Harald trainierte er auf dem Dachboden des Elternhauses in der Waisenhausgasse. 2003 wurde er in Paris Weltmeister, ein Jahr später wurde er in China als „populärster ausländischer Sportler“ ausgezeichnet, vor „Tiger“ Woods und Michael Schumacher.

Fotos: Privat, Imago

Foto: Michael Nagl

5. SEPT.–2. NOV. 2025

MUSEUM ST. PETER AN DER SPERR

ÖFFNUNGSZEITEN:
MI–SO & FEIERTAG
10–17 UHR

www.museum-wn.at

wiener neustadt · Meine Stadt fürs Leben. · MUSEUM ST. PETER AN DER SPERR WIENER NEUSTADT · Österreichisches Museumsgütesiegel · DOROTHEUM · MED TRUST THE MEDICAL SERVICES COMPANY · wellion · ÖJ CLUB · CARD · KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH

Milch × HONIG FESTIVAL

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

Das Festival für *neue Konzertformate*

© Helene Payrhuber

30. Oktober | 19.30 Uhr | Kasematten

MENDELSSOHN AS WE KNOW HIM FEAT. ANNA MABO

Ein Konzertabend, so überraschend harmonisch wie Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren.

© Andrej Grilc

31. Oktober | 19.30 Uhr | Kasematten

TALE OF THE FIREBIRD – THE FREESTYLE ORCHESTRA

Ein Konzert, das klassische Musik und Zirkuskunst auf eine unvergleichliche Weise zusammenbringt.

© Haider Khan

7. November | 19.30 Uhr | Kasematten

KIRTAN – ODER DIE MAGIE DER GESCHICHTEN

Eine meditative Reise durch das kulturelle Erbe dreier Länder: Indien, Brasilien und Österreich.

© Nikita Gerkusov

8. November | 19.30 Uhr | Kasematten

AUSTRIA HAS GOT TALENT

Neun herausragende Ensembles, neun frei begehbare Klangwelten in den Kasematten.

13. November | 19.30 Uhr | Kasematten

PETER UND DER WOLF 2.0

Altersempfehlung: ab 9 Jahren

Das berühmteste musikalische Märchen aller Zeiten – berührend erzählt mit Sandkunst.

© Okan Tabak

14. November | 19.00 Uhr | Kasematten

PERSIAN ECSTATIC DANCE

Eine musikalische Reise, teils komponiert, teils improvisiert, die zum grenzenlosen Tanzen einlädt.

www.milchundhonig-wn.at