

N°1/2021

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

Der Zauber des Adventmarkts |
Die legendäre Kipferltante | Die Strahlkraft
des Bösendorfer Festivals | Der Mann mit dem
magischen Auge | Zwischen Schachtelhelm
und Saunasalz | Winnetou im Witetschka |
Erinnerungen von Viktor Gernot



Hoch soll er leben!



BERG WELTEN

Die Schönheit der Natur entdecken.



bergwelten.com

A E I O U

Fünf Buchstaben, die als nationales Symbol Österreich und seine lange Habsburger-Geschichte besser repräsentieren als manches Bild dieser Zeit. Fünf Buchstaben, die als Inschrift auch auf der Burg in Wiener Neustadt unübersehbar präsent sind. 57 Mal ist in der Stadt die kaiserliche Devise erhalten. Wie genau der Wahlspruch interpretiert werden sollte, darüber diskutieren Historiker nach wie vor. Von rund 300 Deutungen ist die Rede. Die bekannteste lautet wohl: *Austria est imperare orbi universo* – es ist Österreich bestimmt, die Welt zu beherrschen. Das kann in seiner imperialen Hybris heute gern belächelt werden. Besser erscheint: *Austria erit in orbe ultima* – Österreich wird bestehen bis ans Ende der Welt. Das mag zwar in die Kategorie „gewagte Prognose“ fallen, entspringt aber einem patriotischen Gefühl. Unverfänglich ist es jedenfalls, die fünf glorreichen Buchstaben auf eigene Weise mit Wiener Neustadt, seiner Besonderheit und dem Projekt dieses neuen Magazins zu verbinden. Wie wäre es damit?

A wie altherwürdig. Dom, Wasserturm, Militärakademie, Kasematten ... die große Geschichte verleiht Glanz. Und der ist wie geschaffen für schöne Reportagen.

E wie empathisch. Diese Stadt ist so bunt, fröhlich und herzlich wie ihre Menschen. Über die wird viel zu lesen sein.

I wie innovativ. Nicht nur Architektur, Kultur oder Geschäftsleben stehen für Tradition und Moderne. Auch der Wille, Grünräume zu schaffen, wird uns als Schwerpunkt in jeder Ausgabe begleiten.

O wie offenherzig. Wer als Gast die Augen öffnet, sieht ein Bild, das bewegend und belebend ist. Wo die Lust auf Dialog, Gemütlichkeit und Weiterentwicklung spürbar ist. Es sollte ein Vergnügen sein, sich durch diese Lebenswelt zu blättern.

U wie urban. Wiener Neustadt sieht sich engagiert, dynamisch und selbstbewusst. Ein liebenswerter Charakter, der sich auf jeder Magazineiseite widerspiegeln soll.

In diesem Sinn, viel Freude beim Lesen!

Michael Hufnagl & die Redaktion

No

Inhalt

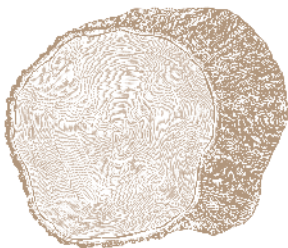
6



Impressionen aus Stadt und Land

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

12



Zahlen und Fakten zu einer grünen Stadt

20.000 Bäume stehen in
Wiener Neustadt. Und das ist nur
ein Teil der blühenden Geschichte.

14

Kleiner Markt, großer Zauber

Die Adventzeit, die traditionelle
Standl-Atmosphäre und das Treffen
von Menschen mit Vorfreude.



20

Atmosphäre auf einen Blick

Wo wird die vorweihnachtliche
Stimmung spürbar? Alle Märkte
der Stadt auf einer Karte.

22



Der besondere Fokus

Die Bilder des Wiener Neustädter
Naturfotografen Bernhard Schubert
sind preisgekrönt – ein Porträt.

26

Der Schnee vor der Haustür

Das Gute liegt für Skifahrer so nah.
Ein Riesenslalom auf den Pisten
rund um Wiener Neustadt.

32



Eine Stadt mit Geschichte

Wiener Neustadt History,
Betrachtungen zur Vergangenheit.
Diesmal: die Militärakademie.

36



Die Kunst, das Festival und seine Köpfe

Intendant Florian Krumpöck über das Bösendorfer-Festival, die Stars und das Genie Beethoven.

44

Wo geht's hier zur Kipferltante?

Auf den Märkten in Wiener Neustadt sind Spezialitäten gefragt. Wie die Kipferl von Margit Luckerbauer.

48



Wo Tradition serviert wird

Zu Gast im Café Witetschka, wo Oliver Andersch frischen Wind entfachte. Auch auf der Speisekarte.

52



Zwischen Saunasalz und Schachtelhalm

In der legendären Drogerie Linshalm gibt es eine kleine Hexenküche und (fast) alles zu kaufen.

58

Mein Wiener Neustadt

Die Stadt als Ort der schönen Erinnerungen. Fünf Fragen an Entertainer Viktor Gernot.

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,
Nikolaus Nussbaumer

Art Director:
Sophie Weidinger
Grafik: Silvia Druml,
Erwin Edtmayer

Fotoredaktion: Matti Wulfes
Herstellung: Veronika Felder
Produktion: Martin Brandhofer,
Friedrich Indich, Markus Neubauer,
Walter O. Sádaba, 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:

Raffael Fritz (Ltg.),
Gundi Bittermann,
Wolfgang Wieser

**Projektmanagement
Co-Publishing, B2B-Marketing &
Communication:** Katrin Sigi (Ltg.),
Mathias Blaha, Katrin Dollenz,

Thomas Hammerschmied,
Teresa Kronreif, Eva Pech,
Valentina Pierer,
Stefan Portenkirchner

Creative Services:
Verena Schörkhuber-Zöhrer
(Ltg.), Sara Wonka,
Julia Bianca Zmek,
Edith Zöchling-Marchart

Head of Photo: Isabella Russ
Executive Creative Director:
Markus Kietreiber

Managing Director:
Stefan Ebner

Finanzen: Mariia Gerutska (Ltg.),
Klaus Pleninger

**Assistant to General
Management:**

Sandra Artacker
Herausgeber & Geschäftsführer:
Andreas Kornhofer

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



AUF DIE STIMMUNG KOMMT'S AN

Impressionen aus Stadt und Land.
Menschen, Bauwerke und Natur –
es gibt hier viel zu entdecken,
man muss nur genau hinsehen.

Foto Christian Husar

Wenn die Sonne
hinter den
Kasematten
verschwindet
und die Lichter
angehen, hüllt sich
die bauhistorisch
einzigartige Anlage
in einen Mantel,
der geheimnisvoll
erscheint.





Die bunte Welt von Laura Schindler, 30. Die Wiener Neustädterin machte ihren Master in Bildung und Neurowissenschaft und unterrichtet in Ybbsitz Kunst. Ihre große Leidenschaft ist die Malerei. Für ihre jüngste Ausstellung „Körperkult“ steht im Szene-Zeugnis längst ein „Sehr gut“.



Ansicht des Wiener Neustädter Doms.
Im Jahr 1279 wurde das spätromanische Juwel zu Ehren der heiligen Jungfrau Maria und des heiligen Rupert geweiht. Zur Jahrtausendwende wurde das Bauwerk mit der Uhr über dem Hauptportal zur Gänze renoviert und erstrahlt seither als Wahrzeichen der Stadt in neuem Glanz.

Zahlen, Daten und Fakten zum Wasserturm

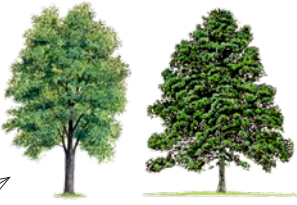
Höhe bis zur Dachspitze: **50 Meter**
Höhe des Behälters: **40 Meter**
Behälterinhalt: **max. 750 Kubikmeter**
Wasserdruck: **4 bar im gesamten Rohrnetz**
Gewicht des befüllten Behälters und
der Stahlkonstruktion: **ca. 1.000 Tonnen**
Behälterdurchmesser: **12 Meter**
Mauerstärke beim Eingang: **2,50 Meter**
Außendurchmesser Gebäude: **17 Meter**
Fundamenttiefe: **4,90 Meter**
Fundamentstärke: **1,20 Meter**





111! So schaut's nämlich aus! Und genau genommen erscheint so eine Zahl als Anlass für eine große Feier fast noch eindrucksvoller als 110. Der Wasserturm, eines der bedeutenden Wahrzeichen von Wiener Neustadt, wurde am 13. Dezember 1910 nach den Plänen der Architekten Siegfried Theiss und Hans Jaksch fertiggestellt in Betrieb genommen. Da aber 2020 kein „Aquaphonix-Spektakel“ zum Jubiläum erlaubt war, dachten sich die Wiener Neustädter: Wir lösen den Wasser-Fall, und zwar eben heuer. Ob 110 oder 111, einerlei, Hauptsache, das historische Bauwerk auf dem Südtiroler Platz erfährt seine Würdigung.

Immerhin ist der 50 Meter hohe Turm, einst Teil der Kaiser-Franz-Josephs-Wasserleitung, als Regelbehälter bis heute ein Versorger. Daher hatte die Idee, das Geburtstagsfest am Nationalfeiertag zu inszenieren, auch eine gewollte Symbolik. Und so wurde der Wasserturm im Rahmen einer mitreißenden Show mit Wasser-, Feuer-, Lichteffekten, begleitet von Künstlerinnen und Künstlern der Stadt, auf eine Art in Szene gesetzt, die von den Menschen nicht so rasch vergessen wird – die 30 Meter hohe Wasserfontäne hätte, von Trommelwirbel untermalt, als Rufzeichen der Stadt nicht imposanter sein können. Daher ist es nur konsequent, dem Turm auch auf der Titelseite des ersten WIR-Magazins zu huldigen. Ehre, wem Ehre gebührt.



Neue Baumarten
im Blick

Hopfenbuche und Erle

Seit letztem Frühjahr sind diese beiden vor allem in der Innenstadt häufig anzutreffen. Wenn sie groß sind, sollen die beständigen Laubbäume für ein kühles Stadtklima sorgen.

Zwei Baum- kontrolleure

15 Jahre lang hat Jürgen die Bäume der Stadt allein auf Krankheit und Schäden untersucht. Bis heuer. Nun wird er auf den Runden durch die Stadt von Christian begleitet.

Bewässerungssystem im Test

Gießsäcke und Gießränder

Junge Bäume sind empfindlich. Weil sie sich in Sachen Wasserbedarf mit den umliegenden Pflanzen oft nicht einig sind, werden sie in Gießsäcke und seit letztem Jahr auch in Gießränder gesteckt. Um die 250 Stück sind derzeit in Verwendung.

Es grünt so grün in der Stadt –
Zahlen und Fakten zur Baumvielfalt



Grüne Krone

Die häufigsten Arten im Stadtgebiet:



Linde



Ahorn



Kastanie

Raten Sie, wo unsere höchsten Bäume stehen...

Es sind die Pappeln im ehemaligen Ausstellungsgelände, die rund 40 Meter hoch sind.

An Spitzentagen werden im Sommer bis zu 40.000 Liter Wasser vergossen.



Christbaum 2021

Den Hauptplatz ziert dieses Jahr eine 12 Meter hohe Tanne aus Amstetten.

20.000

Bäume in der ganzen Stadt

Der älteste Baum in Wiener Neustadt ist eine 300-jährige Linde im Akademienpark mit 5,75 Meter Stammumfang. Sie steht 10 Meter nördlich der Hauptallee, 50 Meter nördlich der Brücke über den Kehrbach und ist auch ein Naturdenkmal.



115

Obstbaum- pflanzungen

Exoten

Osagedorn im Stadtpark

Vom Stamm der Osage nach Wiener Neustadt: Die runzeligen grellgrünen Früchte der beiden amerikanischen Bäume duften leicht nach Orangen.



Geweihbaum im Stadtpark

Dieser Blickfang im Stadtpark erinnert blattlos an das Großformat eines Hirschgeweihs. Seine ledrigen Schoten trägt er den ganzen Winter.



1.100

Bäume in der Innenstadt



Text *Isabel Frahdl*
Fotos *Gregor Kuntscher*
Illustration *Stefanie Hilgarth*

KLEINER MARKT, GROSSER ZAUBER

Seit Monaten wird in den Werkstätten rund um Wiener Neustadt geschnitzt, geschmiedet und getüftelt. Auf den vier neuen Adventmärkten können die Standler zeigen, was dabei herausgekommen ist.



Stall, Stroh, Stern: Seine Krippen baut Herbert Bailer aus Zirbenholz, das er verleimt. Dabei verwendet er kein Öl, sondern lässt die unbehandelte Zirbe ihren Duft verströmen.





D

*Zum Stöbern, Schmökern
und Schwatzen.*

Die Glut knackt in ausgehöhlten Baumstämmen. Ringsherum stehen Leute mit dampfenden Teetassen, plaudern und zeigen sich gegenseitig kleine Kunstwerke, die sie erobert haben. In dieser festlichen Stimmung ihre Kleinode zu verkaufen – darauf freuen sich alle Jahre wieder die Handwerkskünstlerinnen und -künstler, die am Adventmarkt in Wiener Neustadt ausstellen. Den Beginn der Adventzeit streichen sie meist schon im Frühjahr dick im Kalender an. Denn für das Sortiment, das man hier bestaunen kann, beginnen Standler wie Eva Goll-Volpini und Herbert Bailer bereits mit der Produktion, während andere Menschen gerade Schal, Handschuhe und Wintermantel auf dem Dachboden verstauen.

Wer also am Stand von Eva Goll-Volpini eine Glasperlenkette von der kunstvoll drapierten Dekoration hebt, hält das Ergebnis von 60 oder mehr Stunden Arbeit in Händen. „Beim Glasperlenmachen geht nichts schnell“, sagt die 62-jährige Pensionistin. Ihre eigene lila Brille über eine Schutzbrille in derselben Farbe geschoben, verbringt sie

täglich Stunden vor ihrem Brenner und modelliert neue Schmuckstücke oder Glasfiguren. Was ihr nicht gefällt, wird mit einem Zischen und ohne Zögern in einem Wasserglas ertränkt.

Über eine Stunde braucht sie für eine einzelne ihrer aufwendigen Perlen. Dafür erhitzt sie Glasstäbe und dreht die zähe Masse um einen Eisendorn. Bei der komplizierten Artischocken-Technik umschließt sie Tupfen von buntem Glas mit Klarglas und formt so eine Blüte, die sich in der Perle zu entfalten scheint. Zwischen den Arbeitsschritten muss der Eisendorn ständig gedreht werden, damit die Perle rund wird. „Ein Spiel mit Hitze, Abkühlung, Schwerkraft und Tempo“, beschreibt Eva ihr geliebtes Handwerk. Wenn ihr beim Arbeiten die Hände ausgehen, nimmt sie auch mal einen Glasstab zwischen die Zähne. „Mein Mann kann mir da oft gar nicht zusehen“, sagt sie mit einem verschmitzten Grinsen. Seine Sorge ist unbegründet – Eva ist ein Profi. Bis auf kleine Verbrennungen oder ein Brandloch in der Weste ist noch nie etwas passiert. Dennoch wichtig: volle Konzentration. Immerhin ist die Flamme, mit der sie arbeitet, 1.200 Grad heiß. Ein Sortiment zu er-

stellen, das einen ganzen Weihnachtsstand füllen kann, bedeutet viel Arbeit – die meisten Handwerkskünstler können deshalb nur an einer Handvoll Märkten pro Jahr teilnehmen. Umso mehr freut es Eva Goll-Volpini, dass sie ihre „Babys“ am ersten Adventwochenende am Domplatz in Wiener Neustadt ausstellen darf. Zum einen, weil es ihre Heimatstadt ist, zum anderen wegen des einzigartigen Ambientes vor dem Dom. „Die Hütten sind besonders hübsch, das Rahmenprogramm ist nicht schrill, sondern stimmungsvoll – man merkt einfach, dass der Adventmarkt mit Liebe organisiert wird.“

Diese Liebe zum Detail hat auch heuer wieder höchste Priorität bei der Planung des Adventzaubers in Wiener Neustadt. Seit 2017 wird er in Kooperation mit der Volkskultur Niederösterreich von der Stadt organisiert – dieses Jahr aber werden Konzept und



EVA GOLL-VOLPINI

Schmelzen, verwerfen, auffädeln, auftrennen: Die Glasperlenkunst ist eine ständige Herausforderung. Das alte Handwerk, wie es auch auf der italienischen Insel Murano Tradition hat, erfordert neben viel Übung ein gewisses Händchen für Glas. Eva Goll-Volpini hat beides – ob ihre italienischen Wurzeln etwas damit zu tun haben könnten?



Schmuck steht bei Eva Goll-Volpini an erster Stelle – aber auch ihre Glasfiguren liegen ihr sehr am Herzen. Dieses Jahr neu im Sortiment: der putzige Weihnachtspinguin (links unten).





HERBERT BAILER

Tennisspieler, meterhohe Figuren, sogar ein Wasserturm: Es gibt kaum Aufträge, vor denen der Kunstschnitzer zurückscheut. Vor etwa 20 Jahren hat er hobbymäßig mit dem Schnitzen begonnen – gerade genug, „damit das Kind einen Namen hat“. Mittlerweile arbeitet der Pensionist jeden Tag in seiner Werkstatt an Spezialaufträgen. Und natürlich an seinen Stücken für den Adventmarkt.



Um die 40 Schnitzmesser hat Herbert in seiner Werkstatt. Mit den größten haut er grobe Umrisse aus einem Holzblock, mit den feinsten arbeitet er an Augäpfeln und Nasenflügeln. Auch sein Enkel hat bereits ein kleines Schnitzerset.



»NACH EINEM ADVENTWOCHENENDE BRAUCHE ICH EINE REDEPAUSE.«



Programm erstmals komplett umgekrempelt: Der „neue Advent in Wiener Neustadt“ findet erstmals an vier verschiedenen Standorten statt. Was die Märkte gemeinsam haben: eine charmante Atmosphäre, regionale Schmanckerl und Handwerkskunst, hinter der Zeit und Leidenschaft stecken. Außerdem wird auf die übliche Dauerschleife an Weihnachtsliedern verzichtet, stattdessen sorgen Livemusik, Chöre und Gospels für besinnliche Stimmung.

Jeder Standort hat aber auch eigene Programmschwerpunkte – so entstehen vier unterschiedliche Märkte innerhalb einer Adventzeit. Im Stadtpark läuten die Glocken der Krampusse am letzten Novemberwochenende die Adventzeit ein. In der Woche vor Weihnachten öffnet der Markt im Bürgermeistergarten seine Tore. Bildhauer Talos Kedl stellt hier seine Statuen aus, die zum modernen Ambiente passen. Eine Woche zuvor findet der Adventzauber in der Beethovenallee statt, die sich bestens fürs Kutschenfahren und

Ponyreiten eignet. Und am ersten Adventwochenende geben die Standler am Domplatz beim Schauhandwerk einen Einblick in ihre Arbeit: Es wird live gesponnen, getöpft, gegossen und gewebt.

Auch Kunstschnitzer Herbert Bailer wird dort mit einer Auswahl seiner rund 40 Schnitzmesser ein Stück Holz in ein Stück Kunst verwandeln. Wer eine seiner Holzfiguren in die Hand nimmt, um die feinen Gesichtszüge näher zu betrachten, kann die jahrzehntelange Übung erahnen, mit der er sich sein Handwerk angeeignet hat. Das meiste hat sich der gelernte Tischler mit Lehrbüchern und Videos selbst beigebracht, für die Feinheiten hat er Kurse in Kärnten besucht. „Da habe ich einmal vier Tage lang nur Gesichter geschnitzt, eines nach dem anderen“, erinnert sich der 63-Jährige. Auch er produziert bereits seit Monaten für den Adventmarkt: moderne Madonnenstatuen, dekorative Tannenbäume, Kerzen und Sterne aus Holz und natürlich auch Krippenhäuschen. Eines seiner größten Kunstwerke kann man ebenfalls am Adventmarkt bewundern: die Krippe des Liebfrauens. Die hüfthohen Figuren hat

Herbert Bailer 2017 für den ersten Adventmarkt geschnitzt. Seither zieren sie jedes Jahr die Krippe am Domplatz, auf dem er auch ausstellt. So kann er ein Auge auf seine Schätze haben. Abends räumt er die Figuren in sein Standl, morgens stellt er sie wieder in das Krippenhäuschen. Danach kann der Markttag beginnen.

So ein Tag kann lang werden und die Stimmbänder strapazieren. Die Leute am Adventmarkt sind redselig, Standler wie Gäste. „Deshalb habe ich die beste Frau erwischt“, sagt Herbert. Sie hält nämlich für ihn am Stand die Stellung, wenn er sich mit den Leuten am Markt verplaudert. Auch Eva Goll-Volpini genießt den Tratsch, zum Beispiel mit einem Nachbarstandler, dessen Tücher gut zu ihren Ketten passen. Oder mit einem Besucher, der sich zurückschleicht, um Ohringe zu kaufen, mit denen seine Frau zuvor noch geliebäugelt hat. „Ich liebe diesen Austausch. Und ich rede ja auch selbst gerne“, gibt Eva zu, „auch wenn ich nach einem Adventwochenende ein paar Tage Redepause brauche.“

ADVENT IN WIENER NEUSTADT

„Ich werde Weihnachten in meinem Herzen ehren und versuchen, es das ganze Jahr hindurch aufzuheben“, schrieb einst Charles Dickens. Und wo könnte Hingabe zum Heiligen Abend eine schönere Einstimmung erfahren als auf einem der authentischen Adventmärkte?

ADVENT IM STADTPARK BY MARY'S COFFEEPUB

26.–28. November, Pavillon

ADVENT AM DOM

3.–5. Dezember, Domplatz

ADVENT IN DER BEETHOVENALLEE

10.–12. Dezember

ADVENT IM BÜRGERMEISTERGARTEN

17.–19. Dezember

HAUPTPLATZ

Lions Lounge, Punschstände von Vereinen, Ringelspiel

BORG

Verkauf von Christbäumen und anderen weihnachtlichen Produkten

SEHENSWERT

Die NEUE Weihnachtsbeleuchtung in der Innenstadt, der Wasserturm, die Tiere im Stadtpark, das Museum, die Kasematten ...



DER NEUE
Advent
IN WIENER NEUSTADT



Bernhard Schubert,
wo er sich am
wohlsten fühlt:
in der Natur.
Ohne Kamera
verlässt er schon
lange nicht mehr
das Haus.



DER MANN MIT DEM BESONDEREN AUGE

Der Wiener Neustädter Bernhard Schubert studierte einst Käfer, Spinnen, Frösche und wurde bald zu einem Naturfotografen, dessen Bilder weltweit prämiert werden.

Text *Michael Hufnagl*
Fotos *Bernhard Schubert*

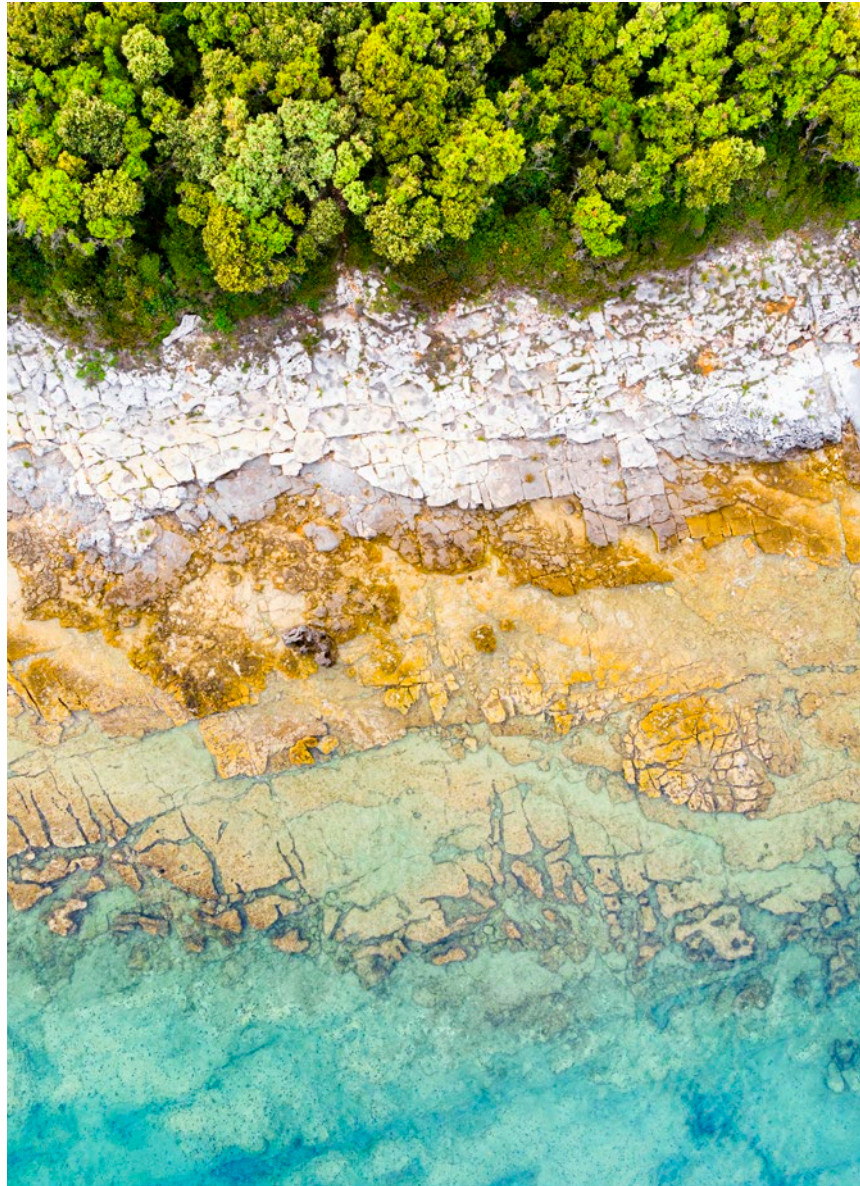
»ICH HABE FRÜHER
HEUSCHRECKEN
IN SPINNENNETZE
GEWORFEN,
UM ZU SEHEN,
WAS PASSIERT.«

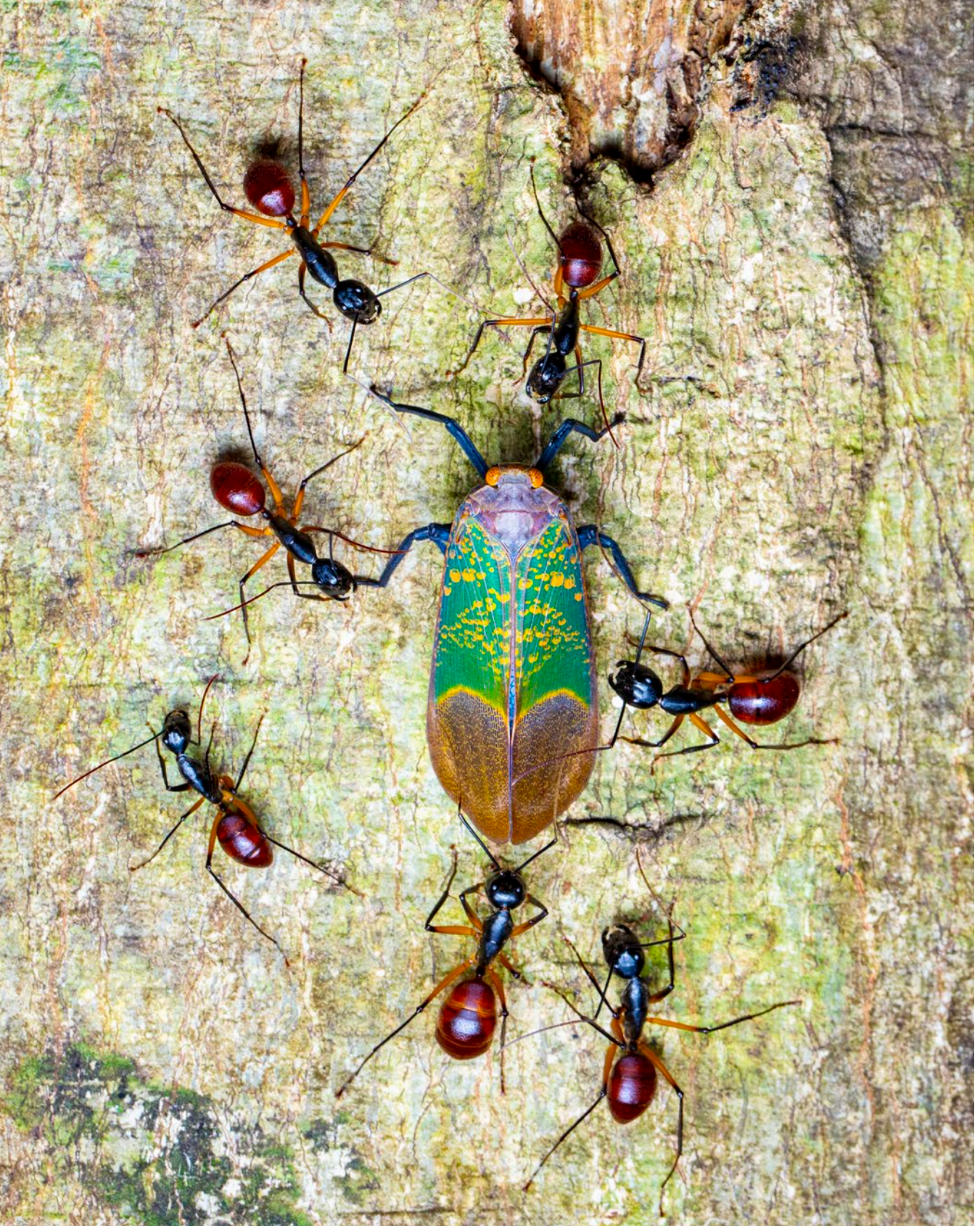
*Egal welche Mission, die Welt
hat immer Überraschungen parat.*

Luftaufnahme. Uferzonen der kroatischen Küste,
fotografiert mit einer Drohne – jede Ebene beherbergt
andere spezialisierte Tier- und Pflanzenarten.

E

Es begann mit einem Pfeilgiftfrosch. Mit einem Tier aus den Tropen also, dessen Nervengift die Naturvölker verwenden, um für die Jagd ihre Pfeilspitzen effektiver zu machen. Bernhard Schubert sah als Teenager eine Doku über den Frosch und beobachtete ihn schon bald darauf in seinem Terrarium: „Ich war seit meiner Kindheit gerade von diesen besonderen Kleintieren wie Geckos fasziniert.“ Damals beschäftigte er sich vor allem mit Käfern und Würmern, die er in der Natur beobachtete, weil „sie in ihren Verhaltensweisen das gewisse Etwas haben“ – und weil deren Bewegungsradius im Unterschied zu Vögeln überschaubar ist. „Ich habe Heuschrecken in Spinnennetze geworfen, um zu sehen, was passiert.“ Und irgendwann wollte der Wiener Neustädter seine Erfahrungen eben auch dokumentieren. „Ich habe die Frösche zuerst daheim in allen Lebenslagen fotografiert, und bald darauf bin ich nicht mehr ohne Kamera aus dem Haus gegangen“, sagt der 29-Jährige. Die Leidenschaft für die Tierwelt wuchs mit jeder Begegnung „wie ein Fieber“. Er fotografierte (stundenlang





Südostasiatische Riesenwaldameisen stimulieren mit ihren Fühlern eine Spitzkopfzikade, um an deren nahrhafte Ausscheidungen zu gelangen. Im Gegenzug schützen sie die Zikade vor Parasiten.

im Tarnzelt verharrend) Rehe, Füchse, Bären ... und auch Vögel. Die sind exemplarisch für die Zeit, die sich ein guter Naturfotograf geben muss: „Es braucht sehr viele Beobachtungen, um Bewegungen richtig interpretieren zu können und zu wissen: Jetzt ist es gleich so weit, der Seeadler fliegt weg, und ich drücke den Auslöser.“

Aber die Fotografie ist ein weites Feld. Nicht nur das Verhalten der Tiere gerät zunehmend in den Fokus, auch ihr Lebensraum oder das Phänomen unterschiedlicher Lichtsituationen: „Früher habe ich mich auf Reptilien konzentriert, aber mittlerweile habe ich kein Spezialthema mehr. Ich will mich immer wieder neu erfinden.“ Und so hat Bernhard Schubert längst auch das Auge für Pflanzenmotive gefunden, für Bakterienteppiche, Flechten oder Schwämme. „Egal auf welcher Mission ich bin“, sagt er, „die Welt hat Überraschungen für mich parat.“ Vor allem in den Regenwäldern. Gerne erinnert sich der Wiener Neustädter, der zahlreiche internationale Preise gewann, an seine erste Exkursion nach Französisch-Guayana, wo er den Pfeilgiftfrosch erstmals in dessen natürlichem Habitat erleben durfte. „Die Welt ist

mein Zoo“, sagt er, und die Begeisterung ist in seinen Erzählungen spürbar. Wenn er über das Geduldsspiel mit Kamerafallen spricht, über Wölfe in Rumänien, Elefanten, Orang-Utans und Krokodile auf Borneo oder über seine Masterarbeit zu den Fledermäusen im Seewinkel-Schilf: „Ich habe 72.000 Rufe, die ich derzeit analysiere.“

Dann ist das Studium „Wildlife Ecology and Management“ abgeschlossen, aber der Wildtierbiologie will auch in Zukunft die Hälfte seiner Zeit der Fotografie widmen. Auch für dieses Magazin, für das Bernhard Schubert die Oasen seiner Heimatstadt dokumentieren wird. „Ich freue mich, weil auch dabei Unerwartetes geschehen wird.“ Wenn auch sicher kein Treffen mit dem Pfeilgiftfrosch.

»PREISE SIND EINE TOLLE SACHE FÜR DAS PRESTIGE, ABER SIE WAREN UND SIND NIEMALS MEINE MOTIVATION.«

Sibirische Singschwäne, Lieblingsfoto von Bernhard Schubert. Rechts: die „Augen“ eines tropischen Schmetterlings, aus der Hängematte fotografiert.





Tief verschneite Wälder und
acht Hotspots für alle mit Lust
auf ein Niederösterreich mit Schwung.

DER SCHNEE VOR DER HAUSTÜR

Wer in Wiener Neustadt das Verlangen nach Skifahren verspürt, hat eine Gewissheit: Es ist nicht weit bis zur nächsten Piste! Ob weitläufige Hanglandschaft oder idyllischer Geheimtipp für Familien – in Niederösterreich ist die Auswahl viel größer, als so manche Ski-Akrobaten glauben möchten.

Arabichl Kirchberg am Wechsel

1,8 km Piste
1 Schlepplift

Ja, es ist tatsächlich nur ein einziger Schlepplift mit 650 Metern Länge, aber dafür offenbart sich an den Wochenenden eine erstaunliche Vielfalt. So können Skifahrer auf drei Familienpisten, einer Waldabfahrt und, man staune, auf einem unpräparierten Steilhang ihr Glück finden. Das abwechslungsreiche Gelände ist zudem ein Tipp für Snowboarder. Und an sonnigen Tagen ist auch der Blick in die östlichen Alpen und das Wechselgebiet eine echte Empfehlung.

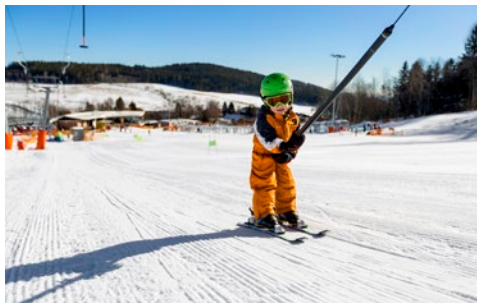
Fahrzeit von Wiener Neustadt: 40 Minuten

St. Corona am Wechsel

2,3 km Piste
2 Lifte
Rodelniese
Rodelbahn
Zauberteppich
Funpark

Frohe Weihnachten, am 24. Dezember geht's los. Ab dem nächsten Tag sogar mit Flutlicht. Ein Schlepplift, ein Tellerlift und drei Förderbänder warten im traditionellen Familien-Ski-land auf Skifahrer und Snowboarder. Neben dem Anfängerbereich gibt's zwei Pisten (mittelschwer und leicht), eine neue Funline, ein Kids-Slopestyle-Areal und eine Zeitmessstrecke. Nicht zu vergessen die Wintersportschule und ein Skiverleih. Wer bei Essen und Trinken Pause machen will, wird sich über den Foodtruck freuen. Und allenfalls danach auf eine feine Rodelpartie.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 30 Minuten



Schischaukel Mönichkirchen- Mariensee

13,5 km Piste
10 Lifte
Kinderland
Aussichtsplattform

Zehn Pisten, achtzig Schneekanonen, drei Vierersessellifte und die perfekte Mischung machen es aus. Denn hier wird sowohl Anfängern als auch Fortgeschrittenen einiges geboten, zwischen sanften Familienpisten und einer schwarzen FIS-Abfahrt. In der Snow Fun Academy lernen die Kids das Carven, beim Photopoint können die Schneekakroten Erinnerungsfotos machen oder sich auf Niederösterreichs erster Skimovie-Strecke beim Torlauf filmen lassen.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 35 Minuten

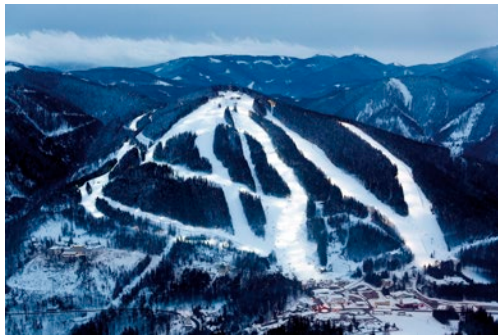


Simas Lifte Außernewald

2,1 km Piste
1 Schlepplift
Snowpark

Ein Schlepplift mit 1.046 Meter Länge genügt für einen Tagesausflug voller Skispaß. Aktuell ist das Gebiet für Rodler und Tourengeliebte reizvoll, ab der Saison 2021/22 kommen in der Erlebnisarena „Hannesen I“ auch Skifahrer und Snowboarder im größten Snowpark Niederösterreichs auf ihre Schwügerechnung. Und sei es nur in einer der drei Hütten.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 35 Minuten



Skigebiet Semmering

14 km Piste
1 Gondel
1 Sessellift
1 Happy Lift
Rodelbahn

Wer kennt ihn nicht, den Zauberberg am Hirschenkogel, wo der Weltcup-Zirkus so oft seine Zelte aufschlägt? Sechs bestens präparierte Pisten (rot, blau, schwarz), die bei Tag und Nacht befahren werden können. Neben Familienabfahrt und FIS-Rennstrecke lockt am Osthang auch eine Freeride Area die geübten Skifahrer. Darüber hinaus ist die drei Kilometer lange beleuchtete Rodelbahn – durch Tunnel, vorbei an sagenhaften Gestalten samt Lichteffekten – ein Erlebnis für die ganze Familie. Von der Bar über die Hütte bis zum Wirtshaus ist das Gebiet kulinarisch bestens versorgt.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 30 Minuten

Feistritzsattel Trattenbach

1,7 km Piste
2 Schlepplifte

Das Gute liegt so nah. Dank der Beschneiungsanlage ist von Dezember bis Mitte März Pistenzauber auf 1.100 bis 1.300 Metern garantiert. Die Pisten sind mittelschwer, der Rundumblick beeindruckend. Direkt neben den Liftanlagen ist der Einstieg über die Fanglbauer Höhe in die Wechsel-Semmering-Panoramaloipe – die ideale Kombination für Lang- und Skilauf.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 40 Minuten

Skigebiet Unterberg

16 km Piste
4 Schlepplifte
Kinderland
Funpark

Das Motto hier lautet: „Bei uns fällt der Schnee noch vom Himmel.“ Neben dem grandiosen Panorama mit Schneeberg und Rax offenbaren die Pisten auf zwei Routen alle Schwierigkeitsgrade und vor allem eine fünf Kilometer lange Talabfahrt. Für die Kleinsten gibt es ein Kinderland mit Teppichlift, auf Snowboarder und Freestyler wartet ein Funpark vom Feinsten. Mehrere Hütten für Einkehrschwünge.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 50 Minuten

Puchberg am Schneeberg & Wunderwiese

3,8 km Piste
2 Schlepplifte
2 Zauberteppiche

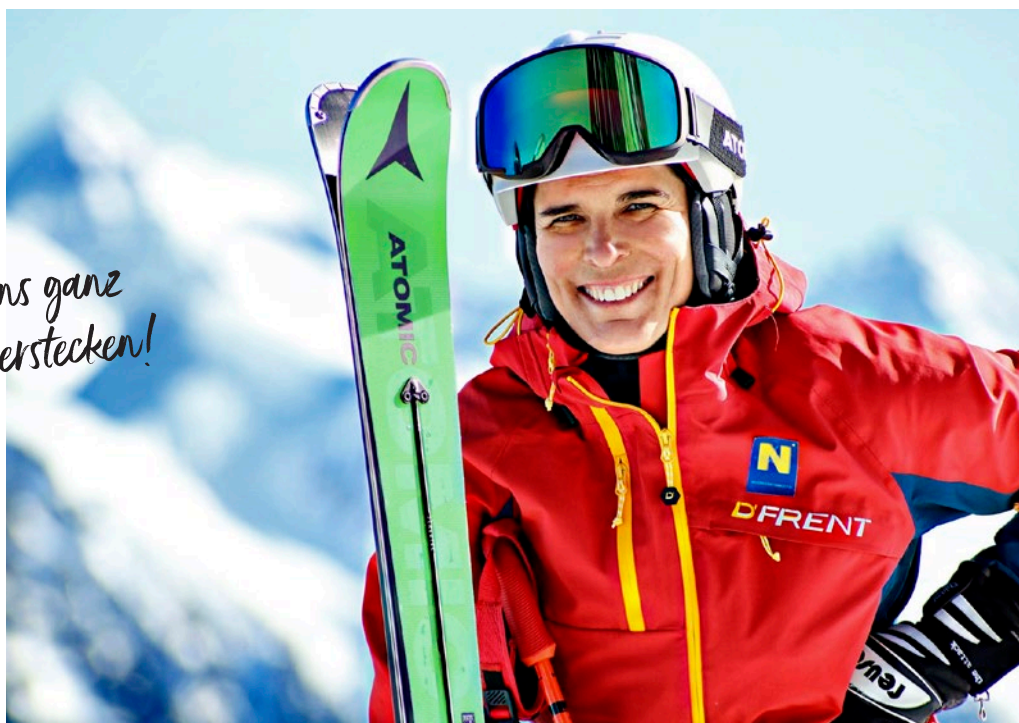
Wintertraum auf dem höchsten Berg in Niederösterreich. Mit der Vierersesselbahn geht's auf den 1.210 Meter hohen Fadensattel – idealer Ausgangspunkt für Wanderer, Tourengerer, Schneeschuh-Abenteurer oder Abfahrer im freien Gelände. Sollte genug Schnee liegen, dürfen sich Skifahrer und Snowboarder auf zwei sportliche Routen freuen. Auch eine Ski- und Bergsteigerschule gibt es. In der Edelweißhütte und im Almreserlhaus wartet herzhaft regionale Hausmannskost.

Fahrzeit von Wiener Neustadt: 40 Minuten



Olympiasiegerin, Weltmeisterin, Gesamtweltcupsiegerin. Für Michaela Dorfmeister, Ski-Idol aus Niederösterreich, war auch ein Ansporn, es „den Westlern“ zu beweisen.

Wir müssen uns ganz sicher nicht verstecken!



W

Warum? Diese Frage musste sich Michaela Dorfmeister im Laufe ihrer triumphalen Karriere allzu oft anhören. Warum wird eine Skifahrerin Olympiasiegerin, Weltmeisterin und Gesamtweltcupsiegerin, obwohl sie ja, bitte schön, aus Niederösterreich kommt? Die Antwort ist einfach: weil Leidenschaft überall entstehen kann, auch in Pernitz. „Ich habe als Kind Ski bekommen und mich sofort darauf wohlgefühlt“, erinnert sich Dorfmeister. „Ich bin stundenlang damit im Garten spazieren gegangen und habe mir winzige Hügel zum Runterfahren gebaut.“ Daher ist es nur konsequent,

dass sie jede freie Minute nutzte, um auf den Pisten im nahen Unterberg ihre Leidenschaft weiterzuentwickeln. Es folgten die Aufnahme in den starken Skiclub WSV Pernitz/Unterberg, die ersten Kinderrennen und die Erkenntnis: Die Kleine ist gut und verdammt schnell. „Und wenn man gewinnt, macht es automatisch noch viel mehr Spaß“, lächelt die 48-Jährige.

Der Rest der Erfolgsgeschichte, die von den Eltern mit größter Hingabe gefördert wurde, ist rasch erzählt: Skihauptschule Lilienfeld und Schladming, die Aufnahme in den ÖSV-Kader, und dann ... Siege, Siege, Siege. Die Tatsache, dass sie keine „Westlerin“ ist, wie sie gerne sagt, war auf ihrem Weg kein Hinderungsgrund, sondern eher Ansporn. „Gerade weil ich nicht ins Schema gepasst habe, dachte ich mir oft, jetzt erst recht.“ Bis heute ist

Michaela Dorfmeister, nach der am Unterberg eine Strecke benannt wurde, überzeugte Niederösterreicherin – die nicht müde wird, die feine Auswahl an Skigebieten in ihrem Bundesland zu preisen. „Wir sind sicher kein Land mit einem Massenwinterspektakel. Aber es gibt eine ganze Menge an wunderschönen Anlagen“, sagt sie. Und ergänzt: „Wir müssen uns sicher nicht verstecken!“ Sie selbst ist seit heuer sportliche Leiterin im niederösterreichischen Skiverband. Deshalb bleibt ihr auch kaum Zeit zum Skifahren. „Aber wenn der Schnee passt und die Sonne scheint, freue ich mich immer noch über ein paar Schwünge im freien Gelände.“ Die Zeit, als sie bei jedem Wetter auf die Piste musste, ist vorbei. „Jetzt ist alles nur mehr Spaß.“



Foto: Käsleinbauer/PHZ

Nur sechs mal weltweit und in Wiener Neustadt: ein Synchrotron-basierter Teilchenbeschleuniger für die Krebstherapie

Winzige Teilchen mit großer Wirkung

Die Heilungschancen für Krebspatient*innen werden durch das breite Angebot an Behandlungsmethoden immer besser. In Wiener Neustadt bildet MedAustron mit der österreichweit einzigartigen und innovativen Partikeltherapie nicht nur einen wichtigen Fixpunkt in der Krebstherapie, sondern leistet mit der Forschung auch einen wesentlichen Beitrag zu ihrer Weiterentwicklung.

Über 1.000 Patient*innen wurden im MedAustron Krebsbehandlungs- und Forschungszentrum in Wiener Neustadt seit seiner Eröffnung Ende 2016 bereits behandelt. Zum Einsatz kam dabei eine hoch präzise und innovative Form der Strahlentherapie, die Partikel- oder Ionentherapie. Es handelt sich dabei um eine komplementäre Methode der Bestrahlung, die vor allem dort zum Einsatz kommt, wo eine konventionelle Strahlentherapie mit Röntgenstrahlen an ihre Grenzen stößt.

Mit den verwendeten energiereichen Protonen oder Kohlenstoffionen gelingt es, die Strahlenbelastung des gesunden Gewebes rund um den Tumor zu minimieren und dadurch einerseits Tumore in der Nähe von strahlenempfindlichen Organen zu behandeln, und andererseits die Nebenwirkungen und Langzeitfolgen der Strahlentherapie zu reduzieren. Nur mit Kohlenstoffionen können aber auch besonders schwierig zu behandelnde Tumore bekämpft werden, die beispielsweise auf andere Arten von Strahlung nicht ansprechen. Sie haben verglichen mit Protonen eine höhere biologische Wirksamkeit, wodurch noch mehr Zerstörungskraft in den Tumorzellen entfaltet wird.

Technik aus dem CERN

Die dafür notwendige technische Anlage ist ein Synchrotron-basierter Teilchenbeschleuniger, der bei MedAustron in Zusammenarbeit mit dem europäischen Kernforschungszentrum CERN entwickelt wurde. In diesem Beschleuniger erreichen die Teilchen Geschwindigkeiten von bis zu zwei Drittel der Lichtgeschwindigkeit. Eine derartige Anlage findet sich weltweit in erst fünf weiteren Therapiezentren.

Anwendung in Therapie...

Zum Einsatz kommt die Partikeltherapie vor allem bei Tumoren, die lokalisiert sind und bei denen eine Heilung oder eine langjährige Tumorkontrolle erreichbar ist. Besonders für Kinder und Jugendliche ist die Therapie mit Protonen von Vorteil, um schwere bleibende Schäden im sich noch entwickelnden Gewebe zu minimieren und das Risiko eines Rezidivs zu senken. Rezidive wiederum fallen ebenfalls in das Behandlungsspektrum der Partikeltherapie, wenn bereits eine konventionelle Strahlentherapie erfolgt und nicht erneut möglich ist. Insgesamt wird das Indikationsspektrum der

Partikeltherapie Jahr für Jahr erweitert und reicht von seltenen Tumorarten wie Sarkomen oder Tumoren an der Schädelbasis bis hin zu mehr verbreiteten HNO-Tumoren, abdominalen oder Beckentumoren.

... und Forschung

Weltweit laufen derzeit mehr als 100 klinische Studien zur Evaluierung weiterer Indikationen oder der Reduktion von Langzeitnebenwirkungen. Auch bei MedAustron wird neben der Behandlung von Patient*innen klinische und translationale Forschung betrieben, um die Behandlungsmethode weiter zu verbessern. Die Mehrzahl aller Patient*innen nimmt an einer prospektiven Registerstudie teil, in der Daten zu Tumorkontrolle, Nebenwirkungen und Lebensqualität erfasst werden. Darüber hinaus entwickelt MedAustron auch krankheits-spezifische Studien oder nimmt an internationalen Studien teil. Begleitet von neuen Therapiekonzepten und Studien wird MedAustron in den kommenden Jahren seine Behandlungskapazitäten weiter steigern und das Indikationsspektrum vergrößern und damit einen wertvollen Beitrag zur Bekämpfung von Krebserkrankungen leisten.

Milak



Eislaufende Kadetten auf einem Teich
bei der Militärakademie in Wiener Neustadt.
Das Gemälde entstand um etwa 1800.

»MACH' ER MIR TÜCHTIGE OFFICIRS«

**Das forderte 1751 die Kaiserin.
Und bis heute haben sich in der
Theresianischen Militärakademie,
der ältesten Kadettenschule der Welt,
zahlreiche Traditionen erhalten –
vom Orden bis zum Schwur.
Neu sind allerdings weibliche Offiziere.**



Foto Austrian Archives / Imagno / picturedesk.com

D

Der Auftrag von Maria Theresia war klar und unmissverständlich: „Mach' er mir tüchtige Officirs und rechtschaffene Männer darauß“, lautete ihr Befehl an Feldmarschall Leopold Joseph von Daun. Die Kaiserin hatte erkannt, dass sich ihr Heer in einem schlechten Zustand befand, und daher im Dezember 1751 die Gründung einer militärischen Ausbildungsstätte angeordnet. Dieses sogenannte „adelige Kadettenhaus“ sollte zur Kaderschmiede des Habsburgerreiches werden.

200 junge Kadetten wurden pro Jahr aufgenommen, davon 100 Adelige und 100 Söhne von verdienten Offizieren. Die Ausbildungszeit betrug anfangs elf Jahre. Das Eintrittsalter der Burschen lag bei zehn bis zwölf Jahren. Maria Theresia bestimmte Leopold Joseph von Daun zum ersten Kommandanten der Militärakademie und die Burg zum Ausbildungsort.

Im Mittelalter war Wiener Neustadt eine wichtige Residenzstadt gewesen, mit der Blütezeit im 15. Jahrhundert unter Kaiser Friedrich III. „Doch nun, Mitte des 18. Jahrhunderts, war die Burg beinahe unbewohnt und bot ausreichend Platz für Auszubildner und Kadetten“, berichtet die Historikerin Eveline Klein, die das Museum St. Peter an der Sperr leitet. „Maria Theresia hatte auch eine persönliche Verbundenheit zu Wiener Neustadt: Sie ging seinerzeit in den Wiesen und Wäldern des heutigen Akademieparkes oft auf die Jagd.“ Am 1. November 1752 rückten die ersten 191 Zöglinge in die neue

»MALER OSKAR KOKOSCHKA
WURDE 1915, WÄHREND
DES ERSTEN WELTKRIEGS,
AN DER MILITÄRAKADEMIE
ZUM DRAGONER AUSGEBILDET.«

Sport- und Kulturveranstaltungen, Konzerte.
Campus MilAk – Wirtschaftsmotor
und mehr als eine Bildungseinrichtung.





Historikerin EVELINE KLEIN ...

... kam 1958 im südlichen Niederösterreich zur Welt. Sie studierte in Wien Germanistik und Geschichte 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 wird das Stadtmagazin in Zukunft historisch begleiten.

Ausbildungsstätte in Wiener Neustadt ein. Somit ist die Theresianische Militärakademie, kurz MilAk, die älteste aktive, durchgängig der Offiziersausbildung gewidmete Militärakademie der Welt. Traditionen werden bis heute hochgehalten, etwa das bekannte Anagramm Kaiser Friedrichs III., A.E.I.O.U. (z. B. „Alles Erdreich ist Österreich untertan“), im Akademiewappen, der Akademiering und der Militär-Maria-Theresien-Orden. Beim Ausmustern leistet man als neuer Leutnant gegenüber der Ausbildungsstätte den Schwur „Treu bis in den Tod!“.

Der steirische Erzherzog Johann war 44 Jahre lang, von 1805 bis 1849, Oberdirektor der MilAk. Maler Oskar Kokoschka wurde 1915, während des Ersten Weltkriegs, an der Militärakademie zum Dragoner ausgebildet. Um Pferd und Uniform erwerben zu können, verkaufte er „Die Windsbraut“, heute sein berühmtestes Werk. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Burg durch Bomben, Brände und

Plünderungen fast völlig zerstört, übrig blieb eine Ruine. Seit ihrer Wiedereröffnung im Jahr 1958 wurden insgesamt mehr als 3.500 Truppenoffiziere an der Theresianischen Militärakademie geschult. Mittlerweile runden eine „Bundeshandelsakademie für Führung und Sicherheit“ und der Fachhochschullehrgang „Militärische Führung“ das Bildungsangebot an der MilAk ab.

Mehrmals im Jahr finden in der Burg auch Konzerte, Sport- und Kulturveranstaltungen statt. „Die Militärakademie war und ist ein enormer wirtschaftlicher Motor für die Stadt“, sagt Eveline Klein. Im Jahr 2003 wurden erstmals auch vier Frauen als Offiziere ausgebildet – diesmal ganz offiziell. Denn schon 1794 bis 1797 hatte eine Frau namens Francesca Scanagatta die berühmte Akademie durchlaufen und war in den Rang eines Unterleutnants befördert worden – als Mann verkleidet.

Zahlen

1260 Die Burg in Wiener Neustadt wird das erste Mal urkundlich erwähnt.

1751 Maria Theresia beschließt, in der Burg ein „adeliges Kadettenhaus“ einzurichten.

1768 Die Burg wird durch ein Erdbeben schwer beschädigt und muss umgebaut werden.

1945 In den letzten Kriegswochen fängt die Burg Feuer und brennt fast restlos aus.

1958 Die Theresianische Militärakademie kann den Betrieb in der wiederhergestellten Burg wieder aufnehmen.

2003 Erstmals werden auch Frauen als Offiziere ausgemustert.

2019 Die „Bundeshandelsakademie für Führung und Sicherheit“ wird mit einem Festakt an der MilAk offiziell eröffnet. Der Schulbetrieb startet mit vierzig Schülern und neun Schülerinnen.

Die neuen Eventflächen in den alten Kasematten, der ganze Stolz von Florian Krumpöck, dem Intendanten und Star des Festivals.

DER KUNST IHREN RAUM



DER KUNST IHREN KOPF



Das Bösendorfer Festival ist ein verlässliches Ereignis, um Sinnlichkeit sichtbar, hörbar, spürbar zu machen. Große Persönlichkeiten haben in Wiener Neustadt heuer ihr Rendezvous. Und Pianist Florian Krumpöck weist den künstlerischen Weg zu Ludwig van Beethoven.

*Alt und neu. Stadtmauern und Konzertsäle.
Beethoven und Nachwuchstalente.*



Die neuen Veranstaltungsräume wurden mit Respekt für das denkmalgeschützte Gemäuer geplant.



Etwa 800 Jahre sind die Mauern der Kasematten alt – und trotzdem in bestem Zustand.

Das ist das Bösendorfer Festival.

Bei seinen Reisen um die Welt begleitet Florian Krumpöck stets der „Wiener Klang“ der Bösendorfer-Flügel.



»IN EINER STADT,
IN DER SOLCHE INSTRUMENTE
HERGESTELLT WERDEN,
IST SO EIN FESTIVAL
ZWINGEND NOTWENDIG.«

U

„Unter Pianisten bin ich so etwas wie ein Klavierfetschist“, bekennt Florian Krumpöck. Ein eigener Techniker hat dessen sechs Bösendorfer-Flügel präzise auf ihn eingestellt, darunter auch das allererste Modell Imperial (Baujahr 1904), das sich im Palais Strudlhof befand, als mit dem Serbien-Ultimatum der Erste Weltkrieg besiegelt wurde. Er ist außerdem einer der wenigen Pianisten, die nahezu bei jedem Auftritt auf einem der eigenen Flügel spielen. Ja, Florian Krumpöck ist Klavierfetschist – und somit wohl der perfekte Intendant für das Bösendorfer Festival, in dessen Rahmen er sich mit Publikumslieblingen aus Schauspiel und Musik von September 2021 bis Juni 2022 die Bühne teilt. Der Scheinwerfer bleibt dabei jedoch stets auf das Klavier gerichtet.

Wiener Neustadt, Heimat aller Bösendorfer-Flügel. Die weltweit älteste Produktionsstätte für Premium-Klaviere hat die Geschichte klassischer Klavierbaukunst mitbegründet. „In einer Stadt, in der solche Instrumente her-

gestellt werden, ist eine Veranstaltung wie dieses Festival zwingend notwendig“, sagt Florian Krumpöck. Die neuen Eventsäle in den historischen Festungsmauern der Kasematten bieten dafür das ideale Ambiente. Ludwig van Beethovens 250. Geburtstag war für Krumpöck Anlass, eine Ode an die Klavierkunst zu organisieren. Auch wenn aufgrund der Covid-19-Pandemie ein 251-Jahre-Jubiläum daraus wurde, dem Enthusiasmus der Mitwirkenden tut das keinen Abbruch. An einigen Abenden wird mit Jazz, Kabarett und sinnlichen Balladen – etwa von Maria Bill – die moderne Seite des Klaviers gezeigt, aber das Herzstück des Festivals ist „Eine Pilgerfahrt zu Beethoven“: 13 Abende, 32 Sonaten und der Versuch, Leben und Werk des Komponisten und Pianisten besser zu erfassen.

Mit den Beethoven-Klaviersonaten ist Florian Krumpöck bestens vertraut. Um sie sämtlich auf CD aufzunehmen, hat er zuletzt fünf Jahre gebraucht. Beim Bösendorfer Festival erklingen sie nun in dieser Form erstmalig innerhalb einer Saison.

»UNSERE ELTERN SIND NOCH MIT EINEM VÖLLIG FALSCHEN BILD VON BEETHOVEN AUFGEWACHSEN.«

„Diese Kompositionen ziehen sich fast durch das ganze Leben Beethovens. Deshalb kann man an ihnen biografisch sehr viel festmachen“, sagt der 43-Jährige. Traurigkeit, Verzweiflung, Ekstase: Beethovens Leben war ein Auf und Ab. Je nachdem, wo er sich auf dieser emotionalen Hochschiene gerade befand, war seine Musik auch unterschiedlich gefärbt. Deshalb lesen prominente Stimmen zwischen den Sonaten aus alten Artikeln, Briefen und sogar Tagebucheinträgen von Beethoven selbst vor – und formen damit ein plastisches Bild des getriebenen Genies.

„Unsere Eltern sind noch mit viel biografischem Schwachsinn über Beethoven aufgewachsen“, sagt Florian Krumpöck. Der erste Biograf des Komponisten war ein Aufmerksamkeitsheischer und Schwindler, der nachweislich Tagebucheinträge gefälscht hat, um das Bild von Beethoven als vollkommenem Menschen ohne Ecken und Kanten zu wahren. Dabei war sein Leben geprägt von Tragödien, auch abseits des Gehörverlusts. Das lebenslange Ringen um eine Festanstellung machte ihn extrem geizig, und sein Nefee, den er zu sich geholt hatte, unternahm einen Selbstmordversuch. „All das findet in der Musik Widerhall. Weiß man diese Dinge, spürt man seine Kompositionen anders“, sagt Krumpöck. „Ich glaube, dass Beethoven deshalb über lange Zeit falsch gespielt wurde.“

„Mein Engel, mein alles, mein Ich“: Den Abend über die mysteriöse „unsterbliche Geliebte“ Beethovens hält Florian Krumpöck für einen der berührendsten. Gelesen wird der berühmte Brief an Beethovens große Liebe von dem prominenten Schauspielerpaar Maria Köstlinger und Juergen Maurer. Jede Zeile geht über vor Zärtlichkeit, Sehnsucht und Verzweiflung. Diese Leidenschaft regte zum weltweiten Rätselraten an, allein auf Wikipedia sind sieben mögliche Kandidatinnen gelistet. „Unsere Lesung ist eine Art forensischer Suche. Wir versuchen, die Leerstellen mit Originaldokumenten aufzufüllen“, erklärt Juergen Maurer. Tatsächlich soll des Rätsels Lösung danach offenbart werden – eine bitter-süße Aussicht, wenn man bedenkt, dass die große Liebe Beethovens zeit seines Lebens verweigert blieb. Vielleicht war es Fluch, vielleicht Segen. „Große Kunst entsteht oft aus großem Leid“, meint Juergen Maurer. „Das ist eine Binsenweisheit. Aber auf Beethoven trifft sie ganz besonders zu.“



Wer ist die unsterbliche Geliebte? Auf der Suche nach Antworten unternimmt Schauspielerin Maria Köstlinger eine Reise durch die Zeit.

Seit sich Schauspieler Juergen Maurer auf die Lesungen vorbereitet, hört auch er die Musik Beethovens „irgendwie anders“.



Fotos Laurent Ziegler, Heike Blenk

Termine 2021/22

26. November 2021:
ROLAND NEUWIRTH

7. Dezember 2021:
HEINZ MARECEK

18. Dezember 2021:
**MARIA KÖSTLINGER
& JUERGEN MAURER**

19. Jänner 2022:
MICHAEL MAERTENS

29. Jänner 2022:
FRITZ KARL

19. Februar 2022:
**NICHOLAS OFCZAREK
& TAMARA METELKA**

14. März 2022:
**ANGELIKA KIRCHSCHLAGER
& ALFRED DORFER**

18. März 2022:
ERWIN STEINHAUER

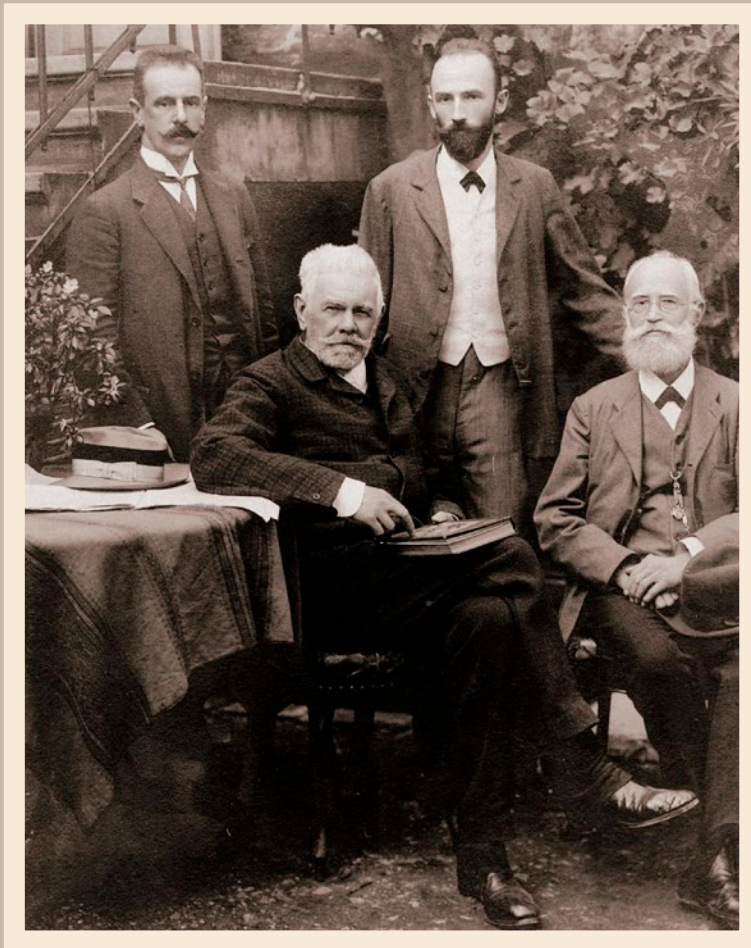
19. Mai 2022:
JOSEPH LORENZ

2. Juni 2022:
MIGUEL HERZ-KESTRANEK

30. Juni 2022:
CORNELIUS OBONYA

BÖSENDORFER, DIE KUNST DES KLAVIERBAUS

Ludwig Bösendorfer
(sitzend, Mitte),
Betriebsleiter Franz
Berger (sitzend,
rechts), dessen
Sohn Carl Georg
(zwischen den
beiden) und Nach-
folger Carl Hutter-
strasser (stehend,
links).



Diese Flügel wurden von Liszt
und Strauss gespielt, haben Kaiser
und Könige verzückt und tragen bis heute
den „Wiener Klang“ in die Welt.



Echte Handwerkskunst:
130 Mitarbeiter brauchen
über 600 Arbeitsstunden
für einen Bösendorfer-Flügel.



„Wir sind eine kleine Klangschmiede“, sagt die Geschäftsführerin von Bösendorfer, Sabine Grubmüller. Schließlich werden „nur“ 300 Flügel pro Jahr von Wiener Neustadt aus in alle Welt verkauft. Der Grund: Zwischen dem gefällten Baum am Holzplatz und dem fertigen Klavier liegen rund sechs Jahre und 600 Arbeitsstunden.

Das Ergebnis ist ein unvergleichliches Klangerlebnis. Das viele Fichtenresonanzholz bewirkt, dass nicht bloß die angeschlagene Saite den Ton bildet, sondern das ganze Instrument – wie bei

einer Violine. Das macht das Klangbild warm und rund, fast gesanglich. Nicht umsonst sagte Operntenor Plácido Domingo: „Einige Pianisten versuchen, wie ein Sänger zu klingen. Ich hingegen versuche, wie ein Bösendorfer zu klingen.“

Seit 1828 inspirierte der weltweit älteste Hersteller von Premiumflügeln einige der größten Klaviervirtuosen aller Zeiten. Gründer Ignaz Bösendorfer und sein Sohn Ludwig fanden etwa in Franz Liszt einen treuen Kunden und Freund. Ihre Flügel waren die einzigen, die Liszt und sein kraft-

volles Spiel aushielten. „Sie haben sich gegenseitig inspiriert“, sagt Sabine Grubmüller. „Darum arbeiten wir noch heute eng mit Pianistinnen und Pianisten zusammen.“ Über die Jahrhunderte wurden die Flügel an größere Konzerträume, moderne Technik und zunehmend speziellere Ansprüche angepasst, blieben dabei aber stets ihrem Charakter treu. „Wir haben ein großes Erbe zu tragen mit dem, was Ignaz und Ludwig erreicht haben“, sagt Grubmüller, „und wie sie arbeiten wir unter dem Schwur, unsere Qualität immer weiter zu steigern.“

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

WO GEHT'S HIER ZUR KIPFERLTANTE?

Man muss rasch zugreifen, um beim Schmankerlmarkt noch eines der hausgemachten Rahmkipferl zu ergattern. Bäckerin Margit Luckerbauer erzählt, warum diese so beliebt sind.

»ES SIEHT ALLES
SO EINFACH AUS.
ABER G'SPÜR
KANN MAN
NICHT LERNEN.«

Freitag ist Markttag. Das sieht man, hört man, riecht man. Es duftet nach frisch gebackenem Brot, nach süßen Beeren und würzigem Käse. Seit 25 Jahren bieten Bauern aus der Region beim sogenannten Schmankerlmarkt am Hauptplatz von Wiener Neustadt ihre selbst erzeugten Produkte an. Vor sechs Jahren öffnete Margit Luckerbauer aus Hochneukirchen hier zum ersten Mal ihren Verkaufsanhänger. Ihren Namen kennen bis heute die wenigsten Marktbesucher – für die meisten ist sie die „Kipferltante“. Ihre hausgemachten Rahmkipferl mit sechs verschiedenen Füllungen (Marille, Mohn, Nuss, Powidl, Ribisel und Top-

F

fen) sind mittlerweile so begehrt, dass sie an manchen Markttagen schon um zwölf Uhr komplett ausverkauft sind. Die Beliebtheit ihrer Kipferl erklärt sich die Vierzigjährige so: „Meine Kunden erzählen mir oft, dass die Rahmkipferl sie an frühe Kindheitstage erinnern.“ Außerdem würden die Kipferl bei guter Lagerung – in Tupperware oder im Plastiksackerl – bis zu eine Woche frisch bleiben und können auch tiefgekühlt werden.

Dass Margit Luckerbauer zur „Kipferltante“ wurde, wollte der Zufall. Als die dreifache Mutter nach ihrer Karenzzeit wieder zurück in ihren alten Job wollte, gab es die Firma nicht mehr. Da half ein Verwandter aus: Er überließ ihr nicht nur seinen alten Verkaufsanhänger, sondern auch das gut gehütete Rezept der Rahmkipferl. Dieses lässt sich Margit Luckerbauer natürlich nicht entlocken, nur so viel verrät sie: „Im Teig ist kein Zucker, er besteht nur aus Mehl, Butter, Eiern und Sauerrahm.“ Jeden Donnerstag huscht sie um vier Uhr in der Früh durch ihr Haus in den Keller, in dem sie sich eine kleine Back-



Jeden Donnerstag beginnt Margit Luckerbauer um vier Uhr früh mit der Arbeit und bereitet 500 bis 700 Rahmkipferl für den Markt vor.



Der Verkaufsanhänger steht jeden Freitag da. Und die Kipferl mit den sechs verschiedenen Füllungen sind jedes Mal rasch verkauft.



Die Kipferl erinnern an frühe Kindheitstage.

stube eingerichtet hat. Dort rührt und knetet sie den Teig und formt daraus 500 bis 700 Kipferl. „Das ist zwar eine furchtbare Patzerei“, sagt sie lachend, „aber ich habe die Liebe und das Talent zum Backen von meiner Mama mitbekommen.“ Am Freitag, dem Markttag, tuckert sie dann eine Stunde lang die 55 Kilometer nach Wiener Neustadt und baut im Anhänger ihr Warensortiment auf. Neben den begehrten Kipferln hat sie nämlich noch Eier und Erdäpfel aus der eigenen Landwirtschaft sowie selbst gemachte Marmeladen und

Rindsleberknödel mitgebracht. Sechs Mal in Jahr wird am Hof geschlachtet, dann gibt's – auf Bestellung – auch frisches Fleisch vom Angus-Weideochsen.

Am besten verkaufen sich aber die Kipferl. Margit Luckerbauer weiß, was sie ihren Kunden schuldig ist. Und so steht sie winters wie summers, bei Wind und Regen, bei plus 35 und minus 15 Grad in ihrem kleinen Anhänger. Oft auch halb krank. Und das in dem Wissen, dass man das Geschäft an heißen, kalten und verregneten Tagen ohnehin vergessen kann. „Die Kunden erwarten, dass ich da bin. Und ich möchte sie nicht vergraulen. Also stehe ich da.“

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



WER SAGT,
DASS MAN EIN
Kulturgut

NICHT NOCH
EIN BISSCHEN BESSER
MACHEN KANN?



NIEDERÖSTERREICHISCHE
Wirtshaus-
SEIT 1994 **kultur**

Erfrischend erfinderisch.

WIRTSCHAUSKULTUR.AT

Auch Winnetou saß schon im Café Witetschka, in einem der ältesten Häuser der Stadt. Der neue Eigentümer brachte viel frischen Wind herein – das legendäre Club-Sandwich aber blieb auf der Karte.



**WO TRADITION
SERVIERT WIRD**

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

*Was ein Szene-Lokal vor allem
braucht: Szenen des Lebens.*



Oliver Andersch (großes Bild)
hat die Zeichen der Zeit erkannt
und das Witetschka neu belebt.

M

Manch ein Lokal brüstet sich mit seiner langen, abwechslungsreichen Geschichte. Oliver Andersch, Betreiber des Café Witetschka, schmunzelt darüber nur. Sein Café ist vermutlich das einzige Lokal, das im 14. Jahrhundert eine Synagoge und im 15. Jahrhundert eine katholische Allerheiligenkapelle war, ehe es ein evangelisches Bethaus samt Schule wurde. 1911 hielt dann die Gastronomie Einzug in das Haus am Allerheiligenplatz. Jahrzehntelang von der Familie Witetschka geführt, gab diese dem Café auch gleich seinen Namen.

Was dem Wiener sein Sacher, ist dem Wiener Neustädter sein Witetschka. Ein Kaffeehaus mit Tradition, ein Ort zum Sehen und Gesehenwerden, ein Treffpunkt der Kulturschaffenden und der Stadt-Szene an einem der schöns-

ten Plätze der City. „Winnetou“ Pierre Brice war hier ebenso zu Gast wie Niki Lauda. Kruder & Dorfmeister, das international bekannte DJ- und Produzenten-Duo aus Österreich, das einst mit Madonna zusammenarbeitete, hatten im Witetschka einen viel umjubelten Auftritt.

Oliver Andersch war achtzehn, als er im Witetschka als Kellner begann. Rasch verfiel er „der Sucht“ Gastronomie, wie er es nennt. Ob im Witetschka, in der Herrngasse, bei Pepi Stachl oder im Hobl & Scher – der ausgebildete Chemie-Ingenieur arbeitete in allen In-Lokalen der Stadt. Selbst als er schon im höheren Management tätig war, jobbte er nebenbei am Wochenende als Barkeeper und DJ. Erst als sich mit seiner Frau Claudia Nachwuchs

12.000 Club-Sandwiches
werden hier im Jahr serviert.

»BEI ALLEN
VERÄNDERUNGEN
WAR UNS WICHTIG,
DEN CHARAKTER
DES WITETSCHKA
BEIZUBEHALTEN.«

ankündigte, verließ er die Gastronomie. Doch die Gastronomie verließ ihn nicht.

Und so kam es, dass der ehemalige Kellner das Café im November 2020 als Eigentümer übernahm. Just zu jener Zeit, als sich die Gastronomie in einen coronabedingten monatelangen Ruhemodus begeben musste. „Am Anfang war uns das sogar sehr recht“, erzählt Oliver Andersch, „so konnten wir das Lokal ohne Eile und behutsam auf Vordermann bringen.“ Hier hat man einen großen Kristallluster aufgehängt, dort die Ecken mit Grünpflanzen dekoriert, da die Beleuchtung gedimmt. Abends sorgt ein DJ für entspannte Hintergrundmusik. Das Witetschka ist nun wieder eine Café-Bar und schließt am Samstag erst um zwei Uhr. „Bei allen Veränderungen war uns aber wichtig, den Charakter des Witetschka beizubehalten“, betont der 51-Jährige, der hauptberuflich eine Reinigungs-firma mit fünfzig Mitarbeitern betreibt.

Erneuert wurde die Küche, und das nicht ohne Grund: Die Speisekarte bietet nun mehr als nur Würstel und Toast, etwa eine Hawaiian Prawn Bowl, ein Gericht mit Garnelen, Chili und Knoblauch. Dafür sorgt auch Michael Zahorecz, gebürtiger Ungar und vormals Koch in einem Londoner Sterne-Restaurant. Eines Tages lehnte er in der Tür und sagte: „Euer Lokal gefällt mir. Kann ich da arbeiten?“

Wenn er einmal nicht in der Küche steht, sieht man auch Oliver Andersch selbst den Klassiker des Cafés, das traditionelle Witetschka-Clubsandwich, von dem jährlich 12.000 Stück verkauft werden, zubereiten. Qualität und Regionalität sind dem Chef dabei wichtig. So stammt das Hühnerfleisch vom Sulmtaler Maishendl, das Rind aus der Buckligen Welt, das Mangalitzaschwein aus dem AMA-Tierwohlprogramm. Seine beiden Mädels, acht und dreizehn Jahre alt, scheinen die Leidenschaft des Vaters geerbt zu haben: Von der Schule gehen beide per Direttissima ins Café Witetschka – nicht zum Kuchenessen, sondern zum Abräumen und Gläserspülen.



Das Lokal wurde behutsam auf Vordermann gebracht, die Speisekarte erneuert und erweitert. Michael Zahorecz (rechts oben) bringt als Koch Erfahrungen aus einem Londoner Sternelokal ein, Patrick Stumpf mixt die Cocktails – für einen samstäglichen Barbetrieb bis zwei Uhr in der Früh.

Drogente

LIEN - PARFUMERIE - HEILKRÄUTER - GEWÜRZE - DIÄT REFO



Drogistin Catherine Brenner vor dem Linshalm-Entree: Willkommen in der Herzog-Leopold-Straße 8!

ZWISCHEN SCHACHTELHALM UND SAUNASALZ



*In einer Nische ist die
»Hexenküche« zu finden.*

Seit drei Generationen betreibt die Familie Linshalm in der Herzog-Leopold-Straße 8 eine kleine Drogerie. Ein Besuch gleicht einer Reise in einen alten Kaufmannsladen, der vieles hat, was es sonst nicht mehr gibt.

Text Nikolaus Nussbaumer
Fotos Gregor Kuntscher

S

Sobald das grüne Eingangstor schwer ins Schloss fällt, fühlt man sich in eine andere Zeit zurückversetzt. In den alten Regalen und den feinen Apothekenschliffgläsern hält Andrea Emhart ein wunderbares Warenpotpourri bereit. Von Kerzen, Seifen und Reinigern, Bürsten und Besen bis hin zu Kräutern und Chemikalien erhält man hier alles. So wundert es nicht, dass ein intensives Geruchswirrwarr in der Luft der kleinen Drogerie liegt. „Es riecht jeden Tag anders, je nachdem, was wir gerade frisch geliefert bekommen.“

Andrea Emhart ist gelernte Drogistin und übernahm vor sechzehn Jahren den Familienbetrieb von ihren Eltern. „Die Arbeit hat mich schon als Kind fasziniert“, erzählt die 48-Jährige, „man kann auf die Wünsche jedes Kunden ganz individuell eingehen.“ Ihr Großvater, Rudolf Linshalm, erwarb die Drogerie kurz vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs. Da er bald danach einrücken musste, stand Andrea Emharts Oma fortan alleine im Geschäft. Nach dem Krieg verstand es Opa Rudolf Linshalm geschickt, traditionelle Seifen in Handarbeit herzustellen. Mit viel Erfahrung und Gespür verseifte er die

Öle zu einer dicken Masse. Ätherische Öle und Salz gaben der Mischung ihre Wirkung. Jetzt konnte die Seife in eine Form gegossen werden, in der sie raste, bevor sie zugeschnitten wurde. „Das Geschäft lief gut, denn nach dem Krieg war Seife ein begehrtes Produkt“, sagt Enkelin Andrea Emhart.

Seitdem sind viele Jahrzehnte ins Land gezogen. Andere Geschäfte kamen und gingen. Die Drogerie Linshalm ist geblieben. Da sie die Letzte ihrer Art ist und zu einer Institution wurde, kommen die Kundinnen und Kunden oft von weit her; vom Schulkind bis zum Neunzigjährigen. Da sucht ein älterer Mann Linderung für seine Hühneraugen; da benötigt eine junge Frau Saunaöl und Saunasalz; da fragt ein



Andrea Emhart führt fort, was Opa Rudolf Linshalm einst begründet hat: eine Drogerie, wo es (fast) alles gibt.

*Geschäfte kamen, Geschäfte gingen.
Die Drogerie Linshalm ist geblieben.*

»OB SEIFE ODER PUTZMITTEL –
NEUERDINGS HABEN DIE MENSCHEN
DIE FREUDE AM SELBERMACHEN
WIEDERENTDECKT.«



Sogar Bimssteine sind im Angebot. Die Spezialität von Catherine Brenner ist aber die Herstellung von Salben und Tinkturen nach alten Rezepten. Dafür zieht sie sich auch gerne in ihre „Hexenküche“ zurück.



»WENN ES GUT RIECHT, IST DAS SCHON DIE HALBE WIRKUNG.«

aus denen Catherine Brenner duftende Salben und Tinkturen herstellen kann. „Wenn es gut riecht, ist das schon die halbe Wirkung“, sagt sie mit einem Augenzwinkern.

Hobbygärtner nach einem natürlichen Mittel gegen unliebsame Schädlinge. „Schachtelhalm“, sagt Andrea Emhart, „Schachtelhalm, auch Zinnkraut genannt, stärkt die Abwehrkraft der Pflanzen und wirkt gegen Blattläuse und Mehltau.“ Neuerdings, berichtet die Drogeriebesitzerin, hätten die Menschen wieder die Freude am Selbermachen entdeckt. „Seit Corona möchten viele Leute daheim Seife, Putzmittel und Geschirrspülmittel selbst herstellen. Bei uns bekommen sie die natürlichen Hausmittel dafür.“

Am hinteren Ende des Geschäfts hat Catherine Brenner, die seit fünfzehn Jahren in der Drogerie aushilft, in einer Nische ihre kleine „Hexenküche“ eingerichtet. So nennt sie ihren Arbeitsplatz jedenfalls. Wobei von Hexerei natürlich keine Rede sein kann, vielmehr greift die 36-Jährige auf den reichen Schatz und das umfassende Wissen von Opa Rudolf Linshalm zurück. Seine geheimen Rezepturen hat er in dicken Mappen handgeschrieben überliefert, so sind sie der Drogerie erhalten geblieben. Auch heute noch werden sie nach seiner Anleitung unverändert in Handarbeit umgesetzt. Ob Baldrian oder Brennessel, Hopfen oder Hirtentäschel – 300 Heilpflanzen und Kräuter sollen es insgesamt sein,

Man lernt viel bei einem Besuch in der Drogerie Linshalm: Dass der Einjährige Beifuß das Immunsystem stärkt und selbst bei Krebs und Malaria helfen soll; dass drei Wochen lang ziehen gelassenes Rosenwasser sowohl zur Gesichtereinigung als auch zum Keksebacken, zur Körperpflege und als Raumduft verwendet werden kann; dass Rizinusöl einst als Abführmittel diente und heute die Wimpern von Damen jeglichen Alters wieder zum Glänzen bringt; und dass man Harnstoff bei trockener und rissiger Haut verwendet, Meerschaumstaub bei lästigen Fettflecken und Wasserstoffperoxyd bei schmerzhaften Fisteln im Mund.

Und wenn dann die grüne Geschäftstür in der Herzog-Leopold-Straße 8 wieder schwer ins Schloss fällt und man hinaus auf die helle Straße tritt, dann verlässt man die Drogerie auch mit einer Hoffnung: dass ein Juwel wie dieses noch möglichst lange erhalten bleibe.

5 Fragen an Viktor Gernot

Er ist Autor, Kabarettist, Komponist, Musiker, Schauspieler, Sänger – und neuerdings auch Veranstalter („Praterbühne“). Seine Kindheit und Jugend verbrachte der heute 56-Jährige mehrheitlich in Wiener Neustadt.

Was schätzen Sie an Wiener Neustadt?

Meine damit verbundenen Erfahrungen: die Schulzeit, den Sport, die Musik und die vielen Freundschaften. Und das seit weit mehr als fünfzig Jahren.

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

Eingebrannt hat sich mir das legendäre Falco-Konzert im Stadttheater als Zuseher im Publikum. Nie vergessen werde ich auch, als ich das erste Mal mit der Tanzband im Sparkassensaal aufspielte, und meine ersten Auftritte als Haupt-Act im Stadttheater oder in der Arena Nova.

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

Ich hatte vier durchwachsene Jahre am Bundesgymnasium und vier wunderschöne Jahre im BORG. Ich wurde individuell gefördert und habe viel Wertschätzung erfahren. Und natürlich ist da die Erinnerung an die Staatsmeisterschaft mit dem Schwimmteam im alten Hallenbad.

HABEN SIE EINEN KULINARISCHEN TIPP FÜR UNS?

Das Reef & Beef am Hauptplatz, das Alte Backhaus in der Bahngasse und natürlich The Italian am Zehnergürtel und in der Mercurcity.

Viktor Gernot wurde als Gernot Jedlička am 18. 1. 1965 in Enns/OÖ geboren. Er wuchs in Wöllersdorf auf, dem Dienstort seines Vaters, der Brigadier beim Heer war. In der Schule lernte er Gitarre und Gesang.

**Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?
Bodenständig.
Reich an Geschichte und Erlebtem.
Eine große Kleinstadt.**



Foto Felicitas Matern

EINFACH . GUT . LEBEN

Lassen Sie sich inspirieren. Jeden Monat neu.



Servus zeigt monatlich die schönsten Seiten unserer Heimat im Verlauf der Jahreszeiten. Bestellen Sie ein Abo und lesen Sie über alle Themen, die das Leben so schön machen:

**Natur & Garten, Essen & Trinken, Wohnen & Wohlfühlen,
Land & Leute sowie Brauchtum & Mythen.**

Jetzt Abo bestellen:

servusmagazin.com/abo

nova
city

DIE NEUSTADT
VON NEUSTADT

plus
eco

Die Wirtschaftsagentur
des Landes Niederösterreich

**Alles eine Frage
des Standorts**
ecoplus.at



Jetzt

individuell
konfigurierbare Fläche
im Wirtschaftspark
nova city sichern!

Kontakt

Mag. Roland Zellhofer
Tel.: 02742 9000-19737
Mail: office@nova-city.at
www.nova-city.at



