VILLACH exclusiv

Wirtschaft · Gesellschaft · Politik
Ausgabe 37 • Frühjahr/Sommer 2018
€ 2,50

Direkt ab Hof in Kärnten

I Magredi-Weine in aller Munde

Logistik Center Austria Süd

Die Chance für unsere Region

Vom Berg ins Tal

Tourismus unserer Region

Michelangelo Tombacco
(I MAGREDI Weingärten & Kellerei)

Natascha Trua-Arzberger
(NTA2success)

Verlagsort 9722 Puch

WIR SCHAFFEN LEBENSRÄUME FÜR SIE.

K&P
KLAMMER & PREIML

KÜCHEN & WOHNDESIGN

K&P Küchen & Wohndesign GmbH, Badstubenweg 75, A-9500 **Villach**, Telelefon +43 (0) **4242 27667**, www.kp-design.at

Foto: Fritz Press, Kärntner Sparkasse

Präsentieren die Bilanz der Kärntner Sparkasse 2017:
Die Vorstände Gabriele Semmelrock-Werzer und Mag. Siegfried Huber

Kärntner Sparkasse: Starkes Kundenwachstum

Qualität zahlt sich aus. 2017 war ein gutes Jahr für die Kärntner Sparkasse. Steigende Kundenzufriedenheit und -loyalität brachten Kundenzuwächse in allen Geschäftsbereichen.

„Das starke Wirtschaftswachstum in Kärnten und Slowenien spiegelt sich auch in unserem Jahresergebnis. Mit dem Überschreiten der 5-Milliarden-Marke bei der Konzernbilanzsumme haben wir einen weiteren Meilenstein erreicht", freuen sich die beiden Vorstände der Kärntner Sparkasse Gabriele Semmelrock-Werzer und Mag. Siegfried Huber.

Der Konzern Kärntner Sparkasse konnte im Geschäftsjahr 2017 dank einer Steigerung im Kundengeschäft einen Jahresgewinn von 21,99 Mio. EUR erreichen. Einen deutlichen Zuwachs gab es sowohl bei den Kundeneinlagen als auch beim Kundenvermögen und bei den Krediten. Das gute Ergebnis führt zu einem kräftigen Anstieg im Eigenkapital von 9,8 % auf 394 Mio. EUR.

Im Heimmarkt Kärnten führen hohe Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit sowie großes Vertrauen zum höchsten Kundenwachstum der Geschichte. Schon 206.328 Kunden vertrauen der Kärntner Sparkasse. Das gute Ergebnis zeigt, dass die Qualitätsoffensive der Kärntner Sparkasse in der Wertpapierveranlagung angenommen wird.

In Kärnten wird neben den digitalen Services auch weiter auf persönliche Beratung gesetzt: „Im Frühsommer eröffnen wir mit unserer neue Wohlfühl-Filiale in Villach ein Kompetenz-Zentrum für den Raum Oberkärnten", so Gabriele Semmelrock-Werzer und Mag. Siegfried Huber. Insgesamt verwaltet die Kärntner Sparkasse ein Kundenvermögen von 4,88 Mrd. Euro.

Inhalt

Sommer, Sonne, Freizeit

Der Tourismus liegt in Kärnten vielen Menschen am Herzen. Und viele Branchen sind als Zulieferer mit dem Wohl der Tourismusbetriebe eng verbunden. Auch VILLACH exclusiv widmet sich immer wieder verschiedenen Fremdenverkehrsthemen. So wie in dieser Ausgabe. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass in der vergangenen Wintersaison sowohl im Jänner wie auch im Februar Nächtigungszuwächse verzeichnet werden konnten, die knapp unter der 10-Prozent-Marke lagen. Kärnten liegt im Trend.

Da wir als Herausgeber privat wie beruflich eng mit vielen Gastronomen in der Region zusammenarbeiten, hoffen wir, dass auch der Sommer 2018 zu einer Erfolgsgeschichte für unsere engagierten Kärntner Gastronomie- und Tourismusbetriebe wird. Als Medienpartner haben wir mit vielen von ihnen regelmäßig Kontakt. Deshalb kennen wir auch bei vielen die Visionen, konkreten Pläne und Probleme. Das sind Gründe genug, um ihnen für die Sommersaison das Beste zu wünschen.

Auch Ihnen, werte Leserinnen und Leser, wünschen wir einen Sommer, der nach Ihren Wünschen verläuft und darüber hinaus viel Lesevergnügen mit dieser Ausgabe.

Ihre Herausgeber und Medienpartner
Hildegard und Gottfried Kofler

I Magredi-Weine in aller Munde

Hinter dem Namen stehen zwei Friauler Weingüter aus den Weinbaugebieten Collio und Grave.

Fachkräftemangel bremst die Wirtschaft

Die Wirtschaft braucht Fachkräfte. Es gibt neue Ideen, um dem Mangel Herr zu werden.

30 Jahre Arge Sozial 10

Logistik Center Austria Süd 11

#NoPlastic ist Trend 16

Wenn Luisa grün leuchtet … 18

Buben müssen auch Buben sein dürfen 22

Der Tag, an dem ich aufhörte, Zucker zu essen 24

Manche Ernährungsempfehlungen grenzen an vorsätzliche Körperverletzung 26

IMPRESSUM:
Herausgeber und Medieninhaber: Hildegard Kofler, 9722 Puch, Krastalstraße 1, Telefon 0664 / 73875669 · office@villach-exclusiv.at
Redaktion: Hans Messner, Peter Umlauft, Monika Unegg, Mag. Anita Arneitz, Achim Kofler, Angelika Dobernig, Mag. Gerlinde Tscheplak, Hubert Pircher, Karin Varch, Helmut Strauss • Gastautoren: Prim. Dr. Harald Wimmer, Dr. Wolfgang Milz, Mag. Katharina Brodegger, Mag. Christian Köchl • Lektorat: Alois Loibnegger • Titelfoto: Gerhard Kampitsch • Fotos: Wilhelm Gailberger, Gerhard Kampitsch, Mike Kampitsch; nicht gekennzeichnete Fotos lizenzfrei oder kostenfrei • Herstellung/Layout: René Puglnig, renegrafik.at; Druck: Oberdruck, Stribach 70, 9991 Dölsach • Vertrieb: Post Austria, Lesezirkel, Trafiken in Villach • Auflage: 18.000 Exemplare.
Zur besseren Lesbarkeit wird bei geschlechtsspezifischen Anreden und Ausdrücken die männliche Form verwendet. Diese verstehen sich gendermäßig Frauen mit eingeschlossen und explizit geschlechtsneutral. VILLACH exclusiv wird mit der gebotenen Sorgfalt gestaltet. Trotzdem können Satz- und Druckfehler nicht ausgeschlossen werden und wird für solche keine Haftung übernommen.
Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber: Hildegard Kofler, 9722 Puch, Krastalstraße 1 • Unternehmensgegenstand: Verlag und Herausgabe von Zeitschriften. Grundlegende Richtung: Berichterstattung über Wirtschaft, Gesellschaft, Politik. Parteifrei und unanbhängig.
Gerichtsstand Villach.

Bio oder nicht Bio

Was spricht dafür, wo liegt die Wahrheit? Der Bioenergetiker weiß mehr zum Thema.

Geist des Paracelsus wieder in Villach? 30

Glutenfrei? 33

HüttenKult in der Region Villach

Kärntens Schönheiten und verlockende Kulinarik.

Schritt für Schritt näher auf uns zu! 41

Kärntner Küche im Wandel der Zeit 46

Streetfood Market trifft auf Slowfood

Die Kärntner Küche wird mit regionalen Produkten modern interpretiert.

Es braucht Jahre, um 150 zu werden 50

Jagdhornbläser in Wiener Hofburg 54

Der Weg zum Traumauto

Experten stehen mit Rat und Tat bereit.

Burano, Venedigs kleine Schwesterinsel

Venedigs kleine Schwesterinsel Burano zeigt sich von ihrer farbenfrohen Seite.

Aktivitäten der Kanaltaler Kulturvereine 60

Werner Berg und Tarvis 62

Sommer im eigenen Pool genießen

Unsere Seen und der Pool im Garten. Wie bringt man beide unter einen Hut?

Farben im Wohnbereich 70

„Die Wildbach“ setzt Impulse 74

Anzeigenannahme unter
+43 (0)664 73875669
www.villach-exclusiv.at

Anton Schnedl – vom Techniker zum Künstler

Anton Schnedl – Zeichner und Maler

Er ist nicht unbedingt das, was man in der Szene einen bunten Hund nennen würde. Anton Schnedl zeigt eher durch Farbenfreude auf der Leinwand, was in ihm steckt.

Er drängt nicht in den Vordergrund und ist auch kein König des Netzwerkens. Beim Malen wird aus dem Bescheidenen einer, der seine Inspiration in kräftigen Farben surrealistisch zum Ausdruck bringt. Der Arnoldsteiner mit steirischem Background fand einst der Liebe wegen über die Turrach nach Kärnten. Er ist verheiratet und Vater eines Sohnes.

Das Leben prüfte ihn schon in jungen Jahren: es galt stets kräftig anzupacken. Wohl deshalb blieb sein offensichtliches Zeichentalent, das schon zu Schulzeiten erkennbar war, lange Zeit ungenützt. Vor etwa acht Jahren begann Schnedl aus seinem Zeichentalent heraus die Malerei zu entwickeln. Persönlichkeiten wie Max Ernst oder Salvador Dali haben ihn schon immer fasziniert. Wie sie, setzt auch der Autodidakt auf Genauigkeit.

Karneval in Venedig – magisch und geheimnisvoll

Motorrad-Freak

Bevorzugt verwendet der Spätberufene Acrylfarben auf Leinwand. Damit lässt er seiner Fantasie freien Lauf. Inspiration holt er sich bei langen Motorradtouren. Landschaft, kurze Hingucker, landschaftliche Details und Porträts setzt er dann an der Staffelei fantasievoll um. Damit bringt Anton Schnedl gleich zwei Hobbys unter einen Hut. Seine Bildgrößen bewegen sich überwiegend im Bereich von 90 mal 70 Zentimeter.

Mitglied im „Club 28“

Seit 2017 ist er Mitglied in Peter Lindners Villacher „Club 28“. Auch diese Gemeinschaft sieht er als Inspiration, als Quelle des Weiterentwickelns. Genau an dieser Weiterentwicklung arbeitet er intensiv. Denn so drei bis vier Tage je Woche nimmt sich der Gailtaler schon Zeit für das Zeichnen und Malen. Wer künstlerisch gestaltet, will seine Kunst selbstverständlich auch anderen nahebringen. Anton Schnedl stellte, sozusagen als Heimspiel, in der Kloster-Ruine Arnoldstein aus. Im Jahr 2015 präsentierte er in der Gemeinde Velden und 2017 bei Tart-Together-Art in der Villacher Widmanngasse.

Anton Schnedl
Tel. 0650 3381001, anton.schnedl7@aon.at
schnedl-anton.jimdo.com

Unternehmerin des Jahres 2017

Die Messtechnikerin und Instandhaltungsexpertin Jutta Isopp aus Klagenfurt wurde von „Frau in der Wirtschaft“ zur Unternehmerin des Jahres 2017 gekürt. Ideenreichtum, Einsatzfreude und Leidenschaft zeichnen sie aus. Zum Erfolg gratulierten der erfolgreichen Technikerin im Casineum Velden Sylvia Gstättner (li), Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft und Vizepräsidentin der Wirtschaftskammer Kärnten, sowie die Organisatorin des Abends, Tanja Telesklav (rechts), ihres Zeichens Landesgeschäftsführerin von Frau in der Wirtschaft.

Foto: Peter Just

LaModula ist nun auch in Wien

Die drei Villacher LaModula-Firmengründer Hannes Bodlaj, Martin Krebs und Boris Mikula eröffneten kürzlich feierlich mit Freunden und Gästen aus Wirtschaft und Gesellschaft ihren neuen Schauraum im 3. Wiener Gemeindebezirk. Auch die Hauptstädterinnen und Hauptstädter können somit die persönliche Beratung und das ausgezeichnete LaModula-Service vor Ort konsumieren. Das geht einher mit dem biologischen Sortiment an Massivholzmöbeln, den Bio-Schlafsystemen, Naturmatratzen und zertifizierten Bettwaren für den gesunden und erholsamen Schlaf.

Foto: LaModula

CHS Fashion Days

Frühlingszeit ist Modezeit. Die CHS Fashion Days im Casineum Velden sind so ein Highlight des Modefrühlings. In diesem Jahre zeigen die Schülerinnen und Schüler am 20. April um 20.30 Uhr und am 21. April um 18 Uhr im Rahmen einer Fashion-Show persönlich ihre selbstgefertigten Kollektionen am Catwalk. Unter der Leitung von Choreografin Karin Haslauer macht das gesamte Team der CHS-Modeabteilung das Casino Velden zur Designmetropole Kärntens. Inspiriert von Natur, Geschichte, der Filmwelt oder dem Zeitgeist werden extravagante Kollektionen vorgeführt.

Foto: CHS

Optimismus in Villach

Die heurige Konjunkturumfrage lässt bei den Villacher Wirtschaftstreibenden Freude aufkommen. Spartenobmann Raimund Haberl, Bezirksstellenobmann Bernhard Plasounig, Präsident der WKO Kärnten Jürgen Mandl und Bezirksstellenleiter Christian Fitzek nebst einer großen ÖVP-Delegation begrüßten den wiedererstarkten Optimus in den Betrieben. Nicht zuletzt spiegelt die Auftragslage eine verringerte Arbeitslosigkeit.

Foto:

Natascha Trua-Arzberger, Roberto Lavina, Winzer Michelangelo Tombacco

Weinwelt GPS: 46°00'35.8"N – 12°48'58.8"

I Magredi Weingarten

Fotos: Gerhard Kampitsch, I Magredi

I Magredi-Weine in aller Munde

Dieses Jahr startet mit tollen Auszeichnungen: Gold bei der Berlin Wine Trophy und zwei Mal Silber beim Concours Mondial du Sauvignon!

Und um viele Weinliebhaber an diesem Erfolg teilhaben zu lassen, kooperieren wir mit lokalen Wirtschaftstreibenden: Haar Design by Pham, das renommierte Autohaus Dohr in Wolfsberg, Etwas anders in Feldkirchen, Hirter und nicht zuletzt VILLACH exclusiv gehören bereits zu unseren Kooperationspartnern, die gemeinsam mit I Magredi-Weinen (www.imagredi.com) anstoßen. Neben Sponsoringware bieten wir auch Weineinführungen im Rahmen von Firmenfeiern oder Kundenevents. Rufen Sie an und vereinbaren Sie einen ersten Verkostungstermin!

I Magredi & Ca'Ronesca: Weingärten im Collio und Friuli Grave

Die beiden Weingüter sind allemal einen Besuch wert, und so starten wir ab April mit dem Weinexpress, der Sie direkt zu einem der Weingüter bringt (Abfahrt freitags Nachmittag von Klagenfurt und Villach). Mit € 24 geht es stressfrei zum Weingenuss. Leser von VILLACH exclusiv erhalten zusätzlich einen 5-€-Weingutschein. Weinverkostung mit Bibanesi inklusive. Rückfahrt zwischen 18:30 und 19:00.
Anmeldungen bei natascha@imagredi.com

Direkt vor die Haustür geliefert

Im Ab-Hof-Verkauf mit Anlaufstelle in Finkenstein

(natascha@imagredi.com oder Tel. 0664 1119541) werden die Weine direkt bestellt und sofort zugestellt. Ab zehn Kartons kostenfrei. Preislisten per E-Mail.

I Magredi-Weine sind pure vinifizierte Lebensfreude

Die Einzigartigkeit unserer Weine spiegelt sich in den Landschaften unserer Weingüter. Rund um Domanins dominieren die Fluss- und Kieselsteine, die bis heute von den Flüssen Cellina, Meduna und Tagliamento angeschwemmt werden. Dieser magere, ja karge Boden lässt die Rebe eine unglaublich elegante Aromenvielfalt entwickeln, die das frische, junge Weißweinangebot in den Olymp hebt. Im Collio dürfen wir uns über strukturreiche Weine freuen, die ihren komplexen Körper aus dem Sand- und Mergelgrund beziehen – im Herzen der bekanntesten Weinregion Friauls.

Wer keine Zeit hat, selbst die Gegenden zu erkunden, kann in Kärnten „Private Tasting"-Veranstaltungen buchen. Gemeinsam mit Freunden wird eine Weinverkostung bei Ihnen gegen einen Unkostenbeitrag wie im Weingut selbst organisiert. Bei vier Weinen sind das 12 Euro. Termine auf Anfrage.

I Magredi Weingärten & Kellerei
vom Friulaner Collio bis Grave
Via del Sole 15, Domanins
33090 S. Girogio della Richinvelda (PN)
Ansprechpartner: Natascha Trua-Arzberger
natascha@imagredi.com, Newsletter in deutscher Sprache

Wein-Special für VILLACH exclusiv-Leser:
Frizzante Magraid 5+1 gratis, Selbstabholer

Anzeige

Foto: Gerhard Kampitsch

Arge Sozial-Obmann Mag. Gilbert Isep

30 Jahre Arge Sozial

Vor nunmehr 30 Jahren wurde in Villach die Arge Sozial gegründet. Ihr Motto lautete damals wie heute: Hilfe zur Selbsthilfe. Die Arbeit erstreckt sich über die Stadt und den Bezirk Villach.

In einem ausführlichen Gespräch erläuterte uns Obmann Mag. Gilbert Isep die Aufgaben der Organisation. „Schon bei der Gründung hatte die Arge das Ziel, möglichst keine Obdachlosen im Gebiet zu haben. Das gilt auch für Menschen, die aus anderen Orten zuziehen. Und das bleibt auch so."

Mehrere Betreuungsbereiche

Wer Hilfe braucht und sich deshalb an die Arge wendet, der trifft dort auf Sozialarbeiter mit zum Teil akademischer Ausbildung. Diese Leute kümmern sich um die Hilfesuchenden und analysieren das Problem. Das kann finanzieller, psychischer oder familiärer Art sein. Meist gibt es Empfehlungen Richtung einer Organisation, eines Arztes oder psychischer Betreuung.

Die Kerntätigkeit der Arge ist die Sozialberatung und erstreckt sich von der Delogierungsprävention bis hin zur Lebensmittelversorgung.

Grundversorgung sicherstellen

Im Mittelpunkt steht also die Grundversorgung. Wobei die Bedürftigkeit gegeben sein muss. Diese Lebensmittel kommen von Spendern wie Lebensmittelhändlern, Dauer- oder Gelegenheitsspendern. So kann Mag. Isep auf die Mittagsküche verweisen. Dort essen Bedürftige von Montag bis Freitag gratis oder gegen einen kleinen Beitrag. Obdachlose versorgt man in Kooperation mit der Stadt Villach und dem Samariterbund.

Verschiedene Projekte

Ein weiteres Thema ist das Möbellager der Arge. Dort kann jedermann alte Möbel abgeben. Die werden von Arbeitslosen unter Betreuung von ausgebildeten Tischlern instandgesetzt und gegen günstiges Geld verkauft. Hauptziel dieses Projektes in Zusammenarbeit mit dem AMS ist es, Leute zu beschäftigen, die außer Tritt gekommen sind. Im Möbellager lernen sie Wesentliches wie Pünktlichkeit und Präzision. Viele können danach wieder in den Arbeitsprozess integriert werden. Darüber hinaus gibt es weitere Aktionen und Hilfestellungen. Wie die freiwillige Mittelverwaltung. Das ist eine finanzielle Führung zurück auf einen alltagstauglichen Weg. Gemeinsam mit der Stadt Villach und Saubermacher wurde das Re-Use-Projekt für die Wiederverwertung von E-Geräten gestartet.

Finanzierung

Große Unterstützer all dieser Aktivitäten sind die Stadt Villach, das Land, das AMS und verschiedene Sponsoren wie die Kelag, die auf mehreren Ebenen aktiv ist. Hinzu kommen regelmäßige und gelegentliche Spender. „In 30 Jahren", so Isep, „sind wir permanent gewachsen. Das schönste Geburtstagsgeschenk für uns wäre, wenn man uns nicht bräuchte. Doch die Zahl der Bedürftigen steigt leider. Ein Spezifikum von uns: Egal ob Man oder Frau, egal ob krank, verschuldet oder unverschuldet – jeder kann an unsere Tür klopfen. Wir sehen uns als Drehscheibe zur Hilfe!"

Der Vorstand der Arge Sozial ist ehrenamtlich tätig. Neben Obmann Mag. Gilbert Isep arbeiten führend Dkfm. Ferdinand Posnik, Helga Kastner, Brigitte Franc-Niederdorfer, Mag. Siegrid Perchinig, Heimo Patzelt, Helmut Manzenreiter und Hannes Klammer mit.

Die 30-Jahr-Feier

Am 18. Mai wird mit namhaften Künstlern im Congress Center gefeiert. Heidelinde Weis ist mit einer Lesung und Max Müller mit einem musikalischen Potpourri dabei. Karten gibt es im Villacher Kartenbüro. Mit der Veranstaltung will man ebenfalls Geld erwirtschaften und die Arge in Erinnerung bringen.

Text: Hans Messner

Foto: Logistik Center Austria Süd

Luftbild des zweitgrößten Verschiebebahnhofs Österreichs der ÖBB am Standort LCA-Süd

Logistik Center Austria Süd

Mitten im Dreiländereck Österreich, Italien und Slowenien und in unmittelbarer Nähe zu Villach entsteht das Logistik Center Austria Süd

Mitten im Dreiländereck Österreich, Italien und Slowenien und in unmittelbarer Nähe zu Villach sowie an den Schnittpunkten zur Baltisch-Adriatischen Achse (Danzig-Warschau-Wien-Villach-Triest-Venedig-Bologna) und der Tauernachse (München-Salzburg-Villach-Ljubljana-Zagreb-Belgrad-Sofia-Istanbul) bietet das Logistik Center Austria Süd eine moderne, internationale Drehscheibe, die Straße und Schiene auf schnellstem Weg verbindet. Die Logistik Center Austria Süd GmbH (kurz LCA-Süd) als Betreibergesellschaft des Industriestandortes Logistik Center Austria Süd in Fürnitz bei Villach steht ihren Kunden seit ihrer Gründung zur Jahresmitte 2017 mit einer Reihe an kostenlosten Serviceleistungen zur Verfügung.

Diese beinhalten beispielsweise:

- Assistenz beim Kauf von Grundstücken oder Bestandsimmobilien
- Assistenz bezüglich Genehmigungsverfahren oder Förderungen
- Vermittlung von qualifiziertem Personal
- Unterstützung bei der Suche nach Partnern

Foto: MM, lca-sued.at

Die Seeroute der neuen maritimen Seidenstraße endet an den nordadriatischen Häfen

Vision und Ziel

Das Hauptaugenmerk der Gesellschaft liegt auf zukunftsorientierter und nachhaltiger Weiterentwicklung des Standortes, besonders in Hinsicht auf die Ansiedelung von internationalen Unternehmen und das Anziehen von ausländischem Investment, um wirtschaftliche Impulse im Süden Österreichs zu setzen. Zur Hauptzielgruppe gehören Unternehmen aus der Logistikbranche sowie Unternehmen aus dem industriellen und produzierenden Segment. Unternehmen, die sich dafür entscheiden, eine Niederlassung am Standort der LCA-Süd zu errichten, stehen umfassendes Branchen-Know-how sowie eine Vielzahl weiterer Leistungen gemeinsam mit strategischer Begleitung zur Verfügung, um eine erfolgreiche Ansiedelung zu gewährleisten.

Großes Potenzial

Der Standort Logistik Center Austria Süd befindet sich in einer strategisch hervorragenden Lage sich als Drehscheibe für Verkehre im gesamten Alpen-Adria-Raum zu entwickeln. Mit dem Terminal und dem Verschiebebahnhof der ÖBB gibt es genügend freie Ressourcen, um rasch und flexibel ein breites Leistungsspektrum am Standort zu erfüllen.

Diesbezüglich haben auch die politischen Verantwortungsträger des Landes und der drei Standortgemeinden Weitblick bewiesen und 2017 beschlossen, die Kräfte in Form einer eigenen Standortgesellschaft zu bündeln. Prognosen gehen davon aus, dass es in den nächsten Jahren zu massiven Zuwächsen speziell im Containerverkehr aus den Adriahäfen kommen wird. Umso wichtiger ist es, dass es Standorte wie diesen gibt, an denen eine Verkehrsverlagerung von der Straße auf die Schiene möglich ist, um hier Wertschöpfung in der Region zu generieren, anstatt reinen Transitverkehr. „Ich bin überzeugt, dass es hier große Potenziale gibt, die der gesamten Region zusätzliche Arbeitsplätze und Wertschöpfung bringen werden und letztendlich wird auch die Inbetriebnahme der Koralmbahn einen zusätzlichen Schub für den Standort herbeiführen," so Udo Tarmann.

Die Gesellschafter der LCA-Süd, die Stadt Villach, die beiden Marktgemeinden Finkenstein und Arnoldstein sowie die Kärntner Babeg (Kärntner Betriebsansiedlungs- und Beteiligungsgesellschaft mbH), sehen ebenfalls große Chancen hinsichtlich der Aufwertung der Region und der Schaffung von Arbeitsplätzen. Bereits 36 Unternehmen sind am Standort vertreten, innerhalb

Foto: Adrian Hipp

Günther Albel
Bürgermeister Villach

„Das Logistikzentrum ist ein wesentlicher Grundstein für die wirtschaftliche Entwicklung im Zentralraum. Daher wäre eine Verzögerung beim Ausbau ein falsches Signal. Bei der derzeit guten Wirtschaftslage, in der viel investiert wird, müssen wir zwei Schritte nach vorne und nicht einen nach hinten gehen. Sonst suchen sich die Interessenten andere Standorte."

Foto: KK

Christian Poglitsch
Bürgermeister Finkenstein

„Ich sehe positive Enwicklungen nicht nur für die Gemeinde Finkenstein, sondern für die ganze Region. Wir haben dadurch auch die Möglichkeit, uns als zentraleuropäischen Umschlagplatz einen Namen zu machen und die einmalige Chance, den Wirtschaftsraum Villach international zu stärken und uns in Sachen Warenumschlag für die Zukunft in Stellung zu bringen."

Foto: fotolia/kamonrat

Beim kombinierten Verkehr werden Container von LKW auf den umweltschonenderen Schienenverkehr umgeladen

eines Areals mit dem Gesamtausmaß von ca. 160 ha. Dabei stehen voll erschlossene, erstklassige Industrieflächen unmittelbar zur Verfügung. Nördlich der Gail, in der sogenannten „Zone Nord" des LCA-Süd, besteht die Möglichkeit der Entwicklung von zusätzlichen hochwertigen Betriebsflächen im Ausmaß von ca. 30 ha Gesamtfläche. Dafür wurde bereits ein Konzept für ein Warenumschlagslager und einem Forschungs- und Entwicklungszentrum mit anschließender Logistik-Akademie ausgearbeitet, welches sich, falls umgesetzt, als Green Architecture Projekt dem Landschaftsbild und der umliegenden Natur einfügt.

Das LCA-Süd und die neue Seidenstraße

Durch die strategisch vorteilhafte geographische Lage besteht eine optimale Anbindung an die nordadriatischen Häfen sowohl per Bahn, Straße und dem nahegelegenen Autobahn-Knotenpunkt Villach. Ein schnelles Erreichen der Nachbarländer Österreichs, vor allem des süddeutschen Raumes und wichtiger Industrieregionen wie Polen, Tschechien, Slowakei und anderer osteuropäischer Märkte, bringt Unternehmen oftmals einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil. „Aufgrund der oben angeführten günstigen Lage wurde das LCA-Süd zu Beginn des Jahres vom chinesischen Botschafter LI Xiaosi in Wien in Verbindung mit der neuen maritimen Seidenstraße des 21. Jahrhunderts als unumgänglicher Verbindungspunkt zum europäischen Festland hervorgehoben." Bei dem Projekt dieser neuen Seidenstraße handelt es sich um eine von China geplante Mega-Handelsroute (One Belt, One Road), die Transportzeiten und Auslastungen deutlich optimieren sollen. Die „Maritim Silk Road", auch „21st Century Maritim Silk Road" genannt, soll den Seehandel massiv ausdehnen. Es sind umfangreiche Infrastrukturmaßnahmen geplant und auch schon in Arbeit, die China und ganz Südostasien mit dem Mittleren Osten, Ostafrika und Europa verbinden sollen. Die Seeroute der neuen Seidenstraße verläuft von der chinesischen Küste Richtung Süden über Hanoi, an Jakarta und Kuala Lumpur vorbei durch die Straße von Malakka, über Colombo nach Mombasa. Anschließend erstreckt sich die Route durch das Rote Meer und das Mittelmeer, über Athen bis in den nordadriatischen Raum. Dort endet die Seeroute schließlich im norditalienischen Triest mit der Landverbindung nach Zentraleuropa. Da die großen Nordhäfen in der Nordsee (Rotterdam, Amsterdam, Hamburg etc.) bereits an ihren Kapazitätsgrenzen angekommen sind, bietet sich die zukünftige Chance, einen Teil der Gütermengen über die

Foto: Sissi Furgler Fotografie

Erich Kessler
Bürgermeister Arnoldstein

„Mit vollerschlossenen und erstklassigen Betriebsflächen – auch im nahe gelegenen Industriepark EuroNova in Arnoldstein – wird Klein- und Mittelbetrieben aber auch Großunternehmen ein perfektes Logistikzentrum geboten. Die Nähe zur A2-Südautobahn ermöglicht eine rasche Zufahrt, und der ÖBB-Großverschiebebahnhof fungiert als Herzstück des Standortes."

Foto: Puch Johannes

Udo Tarmann
Geschäftsführer

„Durch die strategisch vorteilhafte Lage bietet der Standort großes Potenzial als Drehscheibe für Verkehre im Alpen-Adria-Raum. Dennoch besteht in Bezug auf die Entwicklung des Standortes noch einiges an Handlungsbedarf. Speziell im Bereich der Infrastrukturinvestitionen würde ich mir vonseiten des Bundes mehr Unterstützung und ein klares Bekenntnis zum Standort wünschen."

Foto: Logistik Center Austria Süd

Übersicht des Combi Cargo Terminals

NAPA-Häfen (Triest, Venedig, Koper) abzuwickeln. Eine Grundvoraussetzung ist allerdings auch der Ausbau der bereits im Bau befindlichen modernen Eisenbahninfrastruktur (z. B. Baltisch-Adriatische Achse BAA).

Der Standort Villach/Fürnitz ist aufgrund seiner Lage im Schnittpunkt zwischen der BAA und des Korridors X (Tauern-Achse als Teil des Alpine West Balkan Korridors) sowie der Nähe zu den fünf NAPA-Häfen hervorragend geeignet, die Funktion eines Trockenhafens zu übernehmen. Daher positioniert sich das LCA-Süd besonders durch die Verbindung zum Hafen Triest als ideales Distributionszentrum in Form eines sogenannten Hinterland-Trockenhafens für den Weitertransport der Güter nach Zentral- und Osteuropa und umgekehrt. Die derzeitige Wirtschaftsentwicklung zeigt eine graduelle Verschiebung der Weltwirtschaftszentren nach Ost- und Südostasien. Diese Tendenz scheint sich noch zu verstärken. Die Handelsbeziehungen mit Asien werden vor diesem Hintergrund in absoluten und relativen Größenordnungen zunehmen. Derzeit muss ein Großteil der Handelsströme zwischen Europa und Asien auf dem Wasserweg den Suezkanal sowie das Mittelmeer durchqueren. Die Mittelmeerhäfen befinden sich in einer begünstigten Lage. Gegenüber den Nordhäfen (z. B. Hamburg, Rotterdam) mit einem Umweg über die Meerenge von Gibraltar ist die Entfernung von Asien über 2000 km geringer. Die potenzielle Reduktion der Transportdauer von bis zu fünf Tagen brächte entsprechende Einsparungen an Treibstoff, CO_2-Emissionen und Kosten mit sich. In welchem Ausmaß die Mittelmeerhäfen aus dieser Entwicklung einen Vorteil ziehen können, hängt von ihrer logistischen Leistungsfähigkeit und der Qualität ihrer Hinterlandverbindungen ab, sodass der Standort Villach/Fürnitz insgesamt auch ein Beitrag zum Klimaschutz ist, zumal hier mit dem Güterterminal der ÖBB bereits eine herausragende Schieneninfrastruktur besteht.

Zukunftsfähiges Wirtschaften und Nachhaltigkeit

Dennoch besteht die Notwendigkeit, dem stetig wachsenden Verkehrsaufkommen des grenzüberschreitenden Güterverkehrs durch Innovation und strategisches, zukunftsorientiertes Handeln entgegenzutreten. Dies soll vor allem durch optimierte Prozessstrukturen und mit dem Hauptfokus auf nachhaltige wirtschaftliche Aktivitäten im Einklang mit der Umwelt geschehen. Ein Beispiel dafür ist die Verbesserung des sogenannten „Modal Shift“

Foto: KK

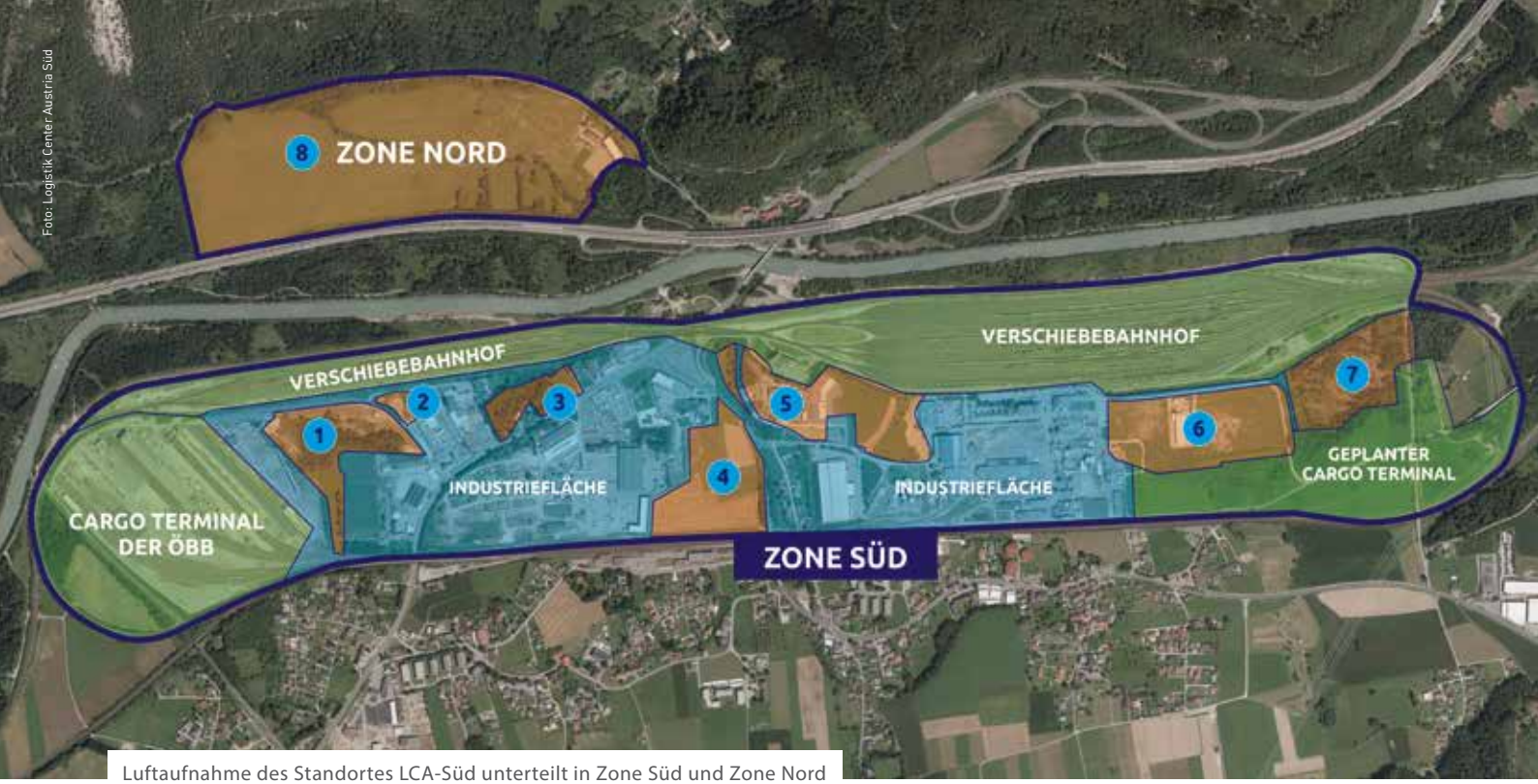
Günther Einetter
ÖBB Infrastruktur AG

„Als Güterzentrum Villach Süd, mit dem Kernstück Combi Cargo Terminal, sehen wir uns als optimale Ergänzung zum Logistik Center Austria Süd. Durch das Logistik Center Süd haben wir eine einmalige Chance, internationale Geschäfte und Verkehre über das GZ Villach Süd(Terminal) abzuwickeln. Ein weiterer Vorteil ist die Anbindung an den Großverschiebebahnhof.

Foto: KK

Manfred Ebner
Gesellschaftsbeirat

„Von den Besten kann man lernen: Wir waren in Saragossa, Duisburg und Antwerpen, um Erfahrungen zu sammeln und um unseren Standort zu promoten. In Saragossa sind in zwölf Jahren 14.000 Arbeitsplätze entstanden; vom Lagerarbeiter bis zur Logistik-Uni ist alles vertreten. Wenn wir nur einen Bruchteil davon umsetzen können, wäre es bereits ein riesiger Erfolg.“



Luftaufnahme des Standortes LCA-Süd unterteilt in Zone Süd und Zone Nord

(Verkehrsträgerwechsel durch Umlagerung) von der Straße auf die Schiene, da der Schienenverkehr das Potenzial mit sich bringt, die Umweltbelastung im alpinen Raum deutlich zu reduzieren. „Aus diesem Grund haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, an diversen nationalen und internationalen Projekten mitzuwirken. Zum Beispiel ein kürzlich gestartetes Projekt unter der Bezeichung SmartLogI in Zusammenarbeit mit dem Hafen Triest und der Universität Klagenfurt zur Evaluierung und Entwicklung eines Schienen-Zoll-Korridors zwischen den beiden Standorten LCA-Süd und Hafen Triest“, so Udo Tarmann, Geschäftsführer LCA-Süd.

SmartLogI = intelligente Logistik

Durch das Projekt (Smart & intelligent Logistics) sollen sowohl die grenzüberschreitende Zusammenarbeit gestärkt als auch die Belastung der Umwelt reduziert werden. Gefördert wird dieses Projekt mit einem Gesamtvolumen von 1,3 Mio. Euro aus dem Interreg-Programm Österreich-Italien, zudem werden die Eigenanteile der Kärntner Projektpartner vom Kärntner Wirtschaftsförderungsfonds (KWF) cofinanziert. SmartLogI zielt auf die Verbesserung der operativen und institutionellen Kooperation bei nachhaltigen multimodalen Transportoptionen ab. Unter dem Begriff des sogenannten multimodalen Verkehrs versteht man die Nutzung verschiedener Verkehrsmittel innerhalb eines bestimmten Zeitraumes, beispielsweise von Beginn eines Transportweges bis hin zur finalen Auslieferung der Güter.

So werden innerhalb dieses Transportweges die Güter über unterschiedliche Verkehrsträger wie beispielsweise durch den LKW auf der Straße oder auf Güterverkehrszügen über die Schiene befördert. Hauptaugenmerk liegt auf der Bewältigung zahlreicher administrativer und technologischer Herausforderungen, die derzeit den Modal Shift (Verkehrsverlagerung von einem Verkehrsträger auf den anderen) von der Straße auf die Schiene beträchtlich behindern. Ziel ist es, durch den grenzüberschreitenden Aktionsplan die Auswirkungen des Güterverkehrs auf Umweltverschmutzung, Treibhausgasemissionen und Lärm zu verringern und gleichzeitig Prozesse zu optimieren, um die entsprechenden Transportaktivitäten im alpinen Raum effizienter zu gestalten.

Darüber hinaus soll die Kooperation zwischen dem LCA-Süd und dem Hafen Triest durch die Entwicklung eines gemeinsamen Pilotprojektes deutlich verstärkt werden. Letzteres zur Schaffung eines grenzüberschreitenden Zoll-Korridors, um auf operativer und institutioneller Ebene eine langfristige Zusammenarbeit im Gütertransport innerhalb des Programmgebietes zu schaffen. SmartLogI wird den multimodalen Transport in unserem Gebiet wettbewerbsfähiger und attraktiver gestalten, um den Modal Shift von der Straße auf die Schiene zu erhöhen und gleichzeitig zum Schutz der Umwelt beitragen.

Standortqualitäten

Als Logistic Center Austria South wird das Projekt in Fürnitz international beworben, und es wird dabei auch auf den Standort und das Bundesland aufmerksam gemacht werden. Die von der Landesregierung 2017 beschlossene Gesellschaft des Logistik Center Austria Süd befindet sich zu 100 Prozent im Eigentum der öffentlichen Hand. 51 Prozent hält die Babeg (Betriebsansiedelungs- und Beteiligungsgesellschaft des Landes Kärnten), 26 Prozent die Stadt Villach sowie je 11,5 Prozent die Marktgemeinden Finkenstein und Arnoldstein.

Der Betrieb des Cargo-Terminals Villach Süd durch die ÖBB bringt weitere Vorteile mit sich. So findet man am Standort ein breites Spektrum an technischer Ausstattung, einen Portalkran mit einer Traglast bis 40 Tonnen, zwei Vollcontainerstapler mit einer Traglast bis 45 Tonnen, einen Leercontainerstapler 10 to, zwei E-Stapler bis 1,8 to und Zuglängen bis zu 600 Metern.

Nähere Infos: www.lca-sued.at

Foto: fotolia/Richard Carey

Flossen weg vom Plastik

#NoPlastic ist Trend

Die Weltmeere sind voll mit Plastikmüll

Meerestiere verenden, weil sie Mikroplastik mit Nahrung verwechseln oder die Inseln aus Müll für sie zur tödlichen Falle werden. Plastik ist überall. Selbst in unseren heimischen Flüssen. „2017 wurden an den zehn Draukraftwerken vom Verbund mehr als 150 Tonnen an Schwemmgut herausgefischt", so Verbund-Pressesprecher Robert Zechner. „Der Großteil davon Holz – aber insgesamt auch wieder einige Tonnen an Zivilisationsmüll. Hier vor allem Plastikabfälle: von Verpackungen bis hin zu Kunststoffkanistern – einige davon sogar mit Altöl gefüllt." Manches wird illegal in der Drau „entsorgt", vieles aber auch einfach achtlos weggeworfen, gerade in den Bereichen der Stadtkraftwerke wie Villach. Bei jedem kleineren Wasseranstieg geht der Müll dann bis zum nächsten Kraftwerk mit, bis er im Rechen hängenbleibt.

Vor fünf Jahren wurde in Österreich eine europaweit einzigartige Pilotstudie, gleichzeitig die weltweit größte wissenschaftliche Flussexpedition, durchgeführt. Ein internationales Team aus 20 Wissenschaftlern hat sechs Wochen lang 2400 Kilometer Fließgewässer auf Mikroplastik untersucht. Es wurde aufgezeigt, dass jährlich bis zu 40 Tonnen Plastik in der Donau über die österreichische Grenze transportiert werden.

„Flüsse gelten als wesentliche Eintragspfade für die marinen Plastikinseln", so der damalige Umweltminister Andrä Rupprechter, „leider liefern wir auch mit unserem Lebensstil in Österreich einen Beitrag."

Sechsmal mehr Plastik als Plankton im Meer

Weltweit werden jährlich rund 370 Millionen Tonnen Plastikmüll produziert. Etliche Millionen Tonnen landen früher oder später in den Gewässern – bis zum Jahr 2025 könnte sich die Summe sogar verdreifachen, so Foresight Future of the Sea, eine von der britischen Regierung in Auftrag gegebene Studie. Die Verschmutzung der Meere ist eine der größten globalen Umweltbedrohungen. Zwischen Hawaii, dem amerikanischen Festland und Asien treibt beispielsweise eine drei Millionen Tonnen schwere Plastikinsel im Pazifik, so groß wie ganz Mitteleuropa. Kunststoffe sind extrem haltbar und langlebig. Eine Plastikflasche benötigt im Meer rund 450 Jahre, um sich zu zersetzen. Beim Zerfall wird das Plastik in kleinere, kaum sichtbare Teilchen zersetzt – dem sogenannten Mikroplastik. Mikroplastik findet sich auch in Kosmetik und Körperpflegeprodukte wie Peelings, Shampoos, Make-up oder beispielsweise auch Duschgels. Auch bei jedem Waschgang von Fleece-Kleidung aus Kunstfaser wie Polyester oder Polyacryl landen Unmengen an Kunstfasern im Abwasser. Keine Kläranlage kann bislang diese Teile rausfiltern. Kommen sie ins Meer, werden die kleinen Partikel von vielen Meerestieren mit Nahrung verwechselt.

Plastiksackerl und Frischhaltefolie: Pures Gift für das Ökosystem

Über die Nahrungskette landet das Plastik dann wieder auf unseren Tellern. Schildkröten, Fische, Wale, Delphine oder auch Meeresvögel sammeln in ihren Mägen immer größere Mengen Plastik an, das nicht verdaut werden kann; für viele von ihnen bedeutet es den sicheren Tod, da sie verhungern, weil im Magen kein Platz mehr für natürliche Nahrung bleibt. Wir alle wissen, welchen Preis wir durch den sorglosen Umgang mit Plastik zahlen. Warum also nicht das Konsumverhalten ändern? Die Wahlkärntnerin Lucia Schöpfer hat den

Selbstversuch gestartet, einen Monat komplett plastikfrei zu leben. „Wenn man sich mit dem Thema beschäftigt merkt man erst, von wieviel Plastik man im Alltag umgeben ist“, so Lucia, „aber prinzipiell ist es echt nicht schwer, über einen gewissen Zeitraum komplett auf Plastik zu verzichten oder langfristig plastikreduziert zu leben. Man muss halt erfinderisch werden, aber auch darin liegt ein großer Reiz.“

Plastikmüllvermeidung über Hashtag und lustig inszenierte Bilder

Es sind die alltäglichen Handlungen, die sich bei Lucia nach ihrem Versuch nachhaltig geändert haben. Kleinigkeiten, die im Endeffekt Großes bewirken: „Beispielsweise nehme ich zum Einkaufen wieder meine eigene Stofftasche mit. Wenn ich im Supermarkt Obst kaufe, dann verzichte ich beim Wiegen auf das Plastiksackerl; Topfen, Sauerrahm und Milch hole ich in der recycelbaren Glasflasche.“

Lucia ist über die sozialen Netzwerke auf das Thema aufmerksam geworden. #NoPlastik ist inzwischen zu einer gesellschaftlichen Bewegung geworden, der geschärfte Umgang mit der Müllproblematik ist nicht nur eine der größten Herausforderungen, sondern auch hyper Trend unserer Zeit: Gleichgesinnte schließen sich auf virtuellen Plattformen zusammen, tauschen sich aus, erzählen aus ihrem „plastik-freien“ Alltag. Supermärkte entstehen, die verpackungsreduziert ihr Artikel anbieten, so auch einer davon in Villach. Müllvermeidung ist mittlerweile ein „sexy“ Thema geworden: Blogger, Instagramer und Youtuber sind auf den Zug aufgesprungen. Photos werden gepostet, die das eigene Umweltbewusstsein in den Mittelpunkt stellen.

„Klar ist es auch eine Profilierungssache – man stellt sich heutzutage gerne als umweltbewusst dar“, so auch Lucia, „aber was spricht dagegen? Gut, wenn es der Sache dient.“ Nimm an die Challenge und lebe einen Monat plastikfrei. Sei erfinderisch und einfallsreich; streich Plastik für ein Monat lang komplett aus deinem Leben und erzähl uns davon auf Facebook. Eine Herausforderung für die ganze Familie, an der vor allem auch die Kinder ihre Freude haben werden.

Text: Gerlinde Tscheplak

Unsere Tipps:

- Achte beim Einkauf auf regionale und saisonale Prdukte auf dem Markt, ab Hof oder im verpackungsreduzierten Supermarkt
- Hol dir Anregungen und frag Oma und Opa, wie sie früher ohne Plastikprodukte ausgekommen sind
- Mach Dinge selber, sei erfinderisch
- Achte auf dein Konsumverhalten und erzähl uns davon auf Facebook: Villach exclusiv

Erhältlich bei:
Zöchling GmbH
Dollhopfgasse 1, 9500 Villach
Tel.: +43 4242 36539, Fax: +43 4242 3653977
E-Mail: office@zoechling-gmbh.at

Zöchling GmbH
BÄDER & HEIZUNGEN

Foto: IV/Kurt Prinz

Seit acht Jahren arbeiten Menschen und Roboter im Reinraum von Infineon neben- und miteinander

Wenn Luisa grün leuchtet …

… ist sie gerade mit Wafern beschäftigt. Gelb (Pause) oder Rot (Unterbrechung) sieht man bei ihr selten, denn als kollaborativer Roboter hat sie bei Infineon viel zu tun.

Luisa ist die Ruhe in Person. Wenn sie sich streckt, um nach der Box mit den Wafern zu greifen, wirkt es wie in Zeitlupe. Der Kollege rechts von ihr – Robert – arbeitet auch nicht schneller. „Sollen sie auch gar nicht", sagt Bianca Ganser, die für die Automatisierung bei Infineon Austria in Villach zuständig ist, „sonst gäbe es Verwirbelungen im Reinraum."

Robert und Luisa sind zwei kollaborative Roboter. Oder besser gesagt: Das sind die Namen der austauschbaren Roboterarme, die auf einem kompakten Fahrzeug montiert wurden. „Eigentlich haben sie eine technische Bezeichnung mit vielen Zahlen, aber die Mitarbeiter haben ihnen zusätzlich menschliche Namen gegeben", erzählt Ganser. So wurden die Roboter, die vor acht Jahren ihre Arbeit bei Infineon begonnen haben, als neue Kollegen willkommen geheißen. Und man kann sie durchaus als Kollegen bezeichnen. Sie arbeiten nicht hinter einem Schutzzaun oder einem abgegrenzten Arbeitsbereich, sondern mittendrin im Geschehen: Nur wenige Meter entfernt sitzt ein Mitarbeiter an einem PC, während die beiden in gewohnt ruhiger Manier ihre Arbeit erledigen. Etwa drei Meter über ihnen, an der Decke des Reinraumes, ist ebenfalls ein Schienensystem angebracht. An ihm düsen weiße sogenannte Shuttles hin und her. In ihnen werden die Werkstücke von A nach B gebracht – und das oft unzählige Male. Richard Lippe, Leiter der Automatisierung bei Infineon Austria, erklärt: „Die Halbleiterfertigung ist sehr komplex. Es sind bis zu 400 Arbeitsschritte nötig, bis ein Wafer fertig ist." Hier kommen die kollaborativen Roboter ins Spiel: sie übernehmen die Be- und Entladung von Wafern aus den Boxen in die Produktionsanlagen. Eine monotone Arbeit, bei der keine Fehler gemacht werden dürfen. „Unsere Mitarbeiter sind mittlerweile froh, dass sie das nicht mehr selbst machen müssen", erzählt Ganser.

Von Begeisterung bis Skepsis

Zu Beginn habe es aber auch Kommunikationsbedarf gegeben. „Die Bandbreite der Reaktionen reichte damals von Begeisterung bis Skepsis. Ein Teil der Mitarbeiter musste sich erst mit dem Gedanken anfreunden, künftig mit kollaborativen Robotern zusammenzuarbeiten."
Das habe sich bald gelegt, „vor allem durch Schulungen und Kommunikation. Wir haben die Kollegen auch immer wieder gefragt, wie es ihnen bei der Arbeit mit den Robotern geht und was noch verbessert werden kann. Wir tauschen uns ständig aus und können die Zusammenarbeit von Mensch und Maschine optimieren."
Schulungen stehen auch heute noch laufend auf dem Programm. Meist wird dabei in Kleinstgruppen gearbeitet. „Es geht darum, einen Grundstock an Wissen zu vermitteln, damit einfache Störfälle schnell behoben werden können", so Ganser. Dabei sei es wichtig, sich nicht in Begriffen der Hochtechnologie zu verlieren, sondern Komplexes einfach darzustellen. Die Mitarbeiter, die mit den Robotern zusammenarbeiten, sind keine IT- oder Mechatronik-Spezialisten, sondern kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen: vom Handwerk übers Büro bis hin zu Kulturwissenschaften und aus Pflegeberufen. Und für sie alle gilt dieselbe Regel: eine Systemunterbrechung muss so schnell als möglich behoben werden, damit die Produktion weiterlaufen kann.

Foto: Infineon/KK

Luisa „in action“: der Roboterarm schiebt eine Waferbox in die Implantationsanlage

„Im Normallfall zeigt der Roboter auf seinem Display an, was getan werden muss. Ist das Problem komplexer, müssen unsere Mitarbeiter in der Lage sein, dem Techniker zu schildern, wie es zu der Störung gekommen ist und wo das Problem liegen könnte“, erklärt Bianca Ganser. Die Zusammenarbeit mit kollaborativen Robotern führt also nicht nur dazu, dass monotone Aufgaben an die Maschine delegiert werden können, sondern auch zu komplexeren Aufgaben für den Menschen. Da es auf dem Arbeitsmarkt nicht allzu viele solcher Fachkräfte gibt, setzt Infineon auf die Lehrlingsausbildung: aktuell gibt es 49 Lehrlinge im Unternehmen. Sie werden ideal auf die Arbeitsanforderungen der Zukunft vorbereitet: eine Doppellehre Mechatronik/Elektrotechnik wird mit Robotik-Schulungen – und oft auch mit dem Matura-Abschluss – verbunden.

Digitale Herausforderung

Und damit sind wir auch beim Schlüsselthema: Um als Mensch weiterhin „konkurrenzfähig“ gegenüber einer Maschine zu bleiben, wird es künftig auf das Know-how ankommen. Klassische Fabriksarbeiter wird es nur noch wenige geben, die Fließbandarbeit wird fast vollständig den Maschinen überlassen werden. Aber durch die Digitalisierung werden neue Arbeitsplätze geschaffen werden, wie beispielsweise in den Bereichen Sensorik, Mechatronik, Datenübertragung oder Netzwerktechnik. Anstatt selbst an den Maschinen zu arbeiten, werden die Industriearbeiter der Zukunft dafür sorgen müssen, dass Maschinen funktionieren und die Qualität eingehalten wird – und dafür werden hochqualifizierte Facharbeiter benötigt. Qualifikation ist also der Weg zum Erfolg. Klingt gut, ist vielen aber zu wenig greifbar als Antwort auf Zukunftsfragen. Wie die Zukunft der Arbeit aussehen wird, das wissen selbst Experten nicht. Unsicherheit ist die Folge, und diese bemerkt man vor allem bei den Klein- und Mittelunternehmen sowie vielen Arbeitnehmern. Die Stimmung ist vergleichbar mit jener nach einer Unwetterwarnung: man weiß, etwas ist im Anmarsch. Aber nicht, wie groß es wird.

Experten werden nicht müde, die digitalen Chancen zu betonen. Von mehr Flexibilität, geringeren Kosten und zufriedeneren Kunden ist die Rede. Das sehen auch viele Kärntner Unternehmen so, die sich bereits intensiv mit dem Thema beschäftigen. Und das sind einige: 500 österreichische Klein- und Mittelunternehmen wurden vom Wirtschaftsprüfungsinstitut Ernst & Young befragt, wie weit sie bei der Digitalisierung sind. Dabei gaben 56 Prozent an, dass digitale Technologien für ihre Arbeit eine mittelgroße bis große Rolle spielen.

Andere wiederum wissen, was zu tun wäre, stehen aber vor Hindernissen bei der Umsetzung. So haben 33 Prozent angegeben, dass die Finanzierung sie aufhält. Bei weiteren 33 Prozent scheitert es an der Ausbildung der Mitarbeiter – und bei rund einem Viertel fehlen die Methoden für die Digitalisierung. Das ist aber nicht das Einzige, das fehlt: auch bei der Infrastruktur gibt es noch einiges zu tun. So stellt uns der Digitalisierungsindex der EU-Kommission ein wenig berauschendes Zeugnis aus: beim Breitbandausbau liegt Österreich im EU-Vergleich auf Rang 15 (von 27 Ländern) – hinter Litauen oder Malta und weit weg vom Spitzenreiter, den Niederlanden. Es gibt also nicht nur bei den Betrieben noch einiges zu tun.

Text: Angelika Dobernig

Foto: Infineon/KK

Im Gespräch: Richard Lippe, Bianca Ganser und VILLACH exclusiv-Redakteurin Angelika Dobernig

Foto: Mike Kampitsch

324 Villacher Betriebe bilden derzeit Lehrlinge aus – wie der Karosseriespengler „Lack & Design", wo Ausbildner Markus Lipicer (rechts) sein Fachwissen an Lehrling Raphael Treiber weitergibt

Fachkräftemangel bremst die Wirtschaft

Die Auftragsbücher der Kärntner Betriebe sind laut Konjunkturumfragen gut gefüllt, doch viele Unternehmer plagen trotzdem Sorgen: Sie finden keine Fachkräfte – und zu wenig Jugendliche, die Fachkräfte werden wollen. Die Lehrlingszahlen sind weiter im Sinken.

Das Foyer des Congress Center Pörtschach ist dicht gefüllt. An den Stehtischen stehen Unternehmer zusammen – und trotz guter Konjunkturdaten und guter Auftragslage sind viele ernste Gesichter zu sehen. Das liegt vor allem an dem Thema, das die gemeinsame Fachgruppentagung der Kärntner Metaller, Elektrotechniker, Installateure und Mechatroniker dominiert: der Fachkräftemangel.

„Dieses Problem zieht sich gleichermaßen durch unsere Branchen", so Klaus Rainer, Landesinnungsmeister der Elektro-, Gebäude- und Alarmtechniker. Die Lehrlingsausbildung sei deshalb wichtiger denn je – und wird von den Betrieben auch forciert: Allein in der Kärntner Elektrobranche werden aktuell 379 Lehrlinge ausgebildet. Doch das seien zu wenig, um den Bedarf der nächsten Jahre abzudecken. Dass es künftig noch schwieriger sein werde, Fachkräfte zu finden, meint Klaus Rumpf, Landesinnungsmeister der Mechatroniker: „Ich denke, wir stehen bei dieser Problematik erst am Anfang. In den letzten Jahren ist es immer schwieriger geworden, Fachkräfte und gute Bewerber für Lehrstellen zu finden – und es wird auch künftig wohl nicht leichter werden." Dies bestätigt auch eine Studie des Wirtschaftsprüfungsunternehmens Ernst & Young. Laut dieser haben 79 Prozent der Unternehmen Probleme bei der Suche nach qualifizierten Arbeitskräften. 56 Prozent der Unternehmen verbuchen Umsatzeinbußen, weil sie keine geeigneten Fachkräfte finden.

Mit neuen Ideen gegen Fachkräftemangel

Man versuche, die Entwicklung mit neuen Ideen aufzuhalten. „Zum Beispiel mit der Lehre nach der Matura", sagt Bernhard Plasounig, Lehrlingsbeauftragter der Wirtschaftskammer Kärnten. Immer mehr junge Menschen wüssten die praxisnahe Ausbildung nach der Matura zu schätzen. „Ich habe selbst zwei Lehrlinge im Betrieb, die zuerst

Foto: KK

Bernhard Plasounig
Lehrlingsbeauftragter der Wirtschaftskammer Kärnten

Foto: WKO/Just

Klaus Rainer
Landesinnungsmeister der Elektro-, Gebäude- und Alarmtechniker

Foto: KK

Klaus Rumpf
Landesinnungsmeister der Mechatroniker

die Matura gemacht haben", erzählt er. Auch die Lehre mit Matura werde immer stärker nachgefragt.
Gleichzeitig gebe es allerdings das Problem, dass die Grundqualifikation sinke. „Als Lehrbetrieb kann man sich nicht mehr darauf verlassen, dass Lehrlinge die Kulturtechniken so beherrschen, wie es für den Start ins Berufsleben nötig wäre."
Vor allem mangelnde Mathematik- und Rechtschreib-Kenntnisse bringen dann oft Schwierigkeiten in der Berufsschule mit sich.

„Es ist verständlich, dass Betriebe dann sagen, dass sie den jungen Leuten nicht auch noch Lesen, Schreiben und Rechnen beibringen können", so Plasounig. Umso mehr freue man sich darüber, dass Absolventen höherer Schulen und Universitäten sich für den Weg in die Lehre entscheiden. Der Vorteil für Jugendliche: Schulzeiten werden oft für eine Lehrzeit angerechnet oder können die Lehre aus Ausbildung sogar ersetzen.

Wie viel kostet ein Lehrling dem Betrieb?

Ein Thema sind für die Betriebe natürlich auch die Kosten für die Lehrlingsausbildung. „Wenn ein junger Mensch sich für eine höhere Schule entscheidet, übernimmt der Staat alle Kosten, aber bei der Lehrlingsausbildung sollen nur die Betriebe zahlen", bringt es ein Unternehmer auf den Punkt. Dieses Ungleichgewicht sei ein weiterer Grund, warum immer weniger Betriebe ausbilden, ist er sich sicher.
Dass Lehrlinge tatsächlich teure Mitarbeiter sind, zeigt eine Berechnung des Instituts für Bildungsforschung der Wirtschaft. Diese hat die Daten von 581 Lehrbetrieben in den 20 häufigsten Lehrberufen erhoben und kommt dabei zu folgendem Berechnungsergebnis: pro Jahr kostet ein Lehrling durchschnittlich zwischen 19.739 Euro (erstes Lehrjahr) und 26.528 Euro (drittes Lehrjahr).
Der größte Kostenfaktor sind dabei die Lohnkosten. Sie liegen zwischen 57 Prozent im ersten Lehrjahr und 75 Prozent im vierten Lehrjahr. Die Personalkosten von Ausbildern machen je nach Lehrjahr zwischen einem Drittel und einem Fünftel der Gesamtkosten aus. Entscheidend ist aber die Gegenüberstellung: Das IBW untersuchte nicht nur, wie viel ein Lehrling kostet, sondern auch, wie viel er dem Unternehmen bringt. Kosten und Erträge wurden also gegenübergestellt. Dabei zeigte sich, dass die durchschnittlichen Nettoerträge im Schnitt in allen Lehrjahren negativ sind.

Vor diesem Zusammenhang bleibt natürlich die Frage, warum die gesamten Kosten für die Lehrlingsausbildung von Unternehmen zu tragen ist – während Schüler in höheren Schulen und in Universitäten über einen langen Zeitraum vom Staat (mit)finanziert werden. Ein Ungleichgewicht, das den Fachkräftemangel noch mehr verstärkt!

Text: Angelika Dobernig

„Buben müssen auch Buben sein dürfen“

Ist für Männlichkeit überhaupt noch Platz in unserer Gesellschaft? Durch Geschichten kann man etwas bewegen. Also erzählen auch wir heute ein Geschichte: die vom 8-jährigen Mathias, dem die Antimännlichkeitserziehung ganz gehörig auf den Sack geht.

Mathias ist ein fröhlicher, aufgeweckter Bub. Hat Freunde, ist neugierig, vielfach interessiert, erforscht gern die Natur, streunt mit Freunden durch die Gegend. In der Schule jedoch fällt er aus dem Rahmen. Laut, wild, schlägt sich in der Pause mit Gleichaltrigen. Fast tagtäglich hat Mathias einen neuen Vermerk seiner Klassenlehrerin im Mitteilungsheft, das er von der Schule mit nach Hause bringt. Seine Leistungen sind nicht berühmt; sein Verhalten bestenfalls kreativ oder originell, wie es die Direktorin bezeichnet.

Mathias ist lebhaft und hat einen unglaublichen Bewegungsdrang, will seine Kräfte, Stärken und Grenzen austesten. Im Grunde eine ganz normale Entwicklung. Seitdem Mathias´ Lehrerin im Sportunterricht statt Fußball und anderen Ballspielen verstärkt auf Yoga setzt, um die jeweilige Mitte zu finden, hat er auch in der Turnstunde immer seltener die Möglichkeit, seine Aggressionen abzubauen, sich auszupowern und mit anderen zu messen. Und auf Yoga pfeift Mathias sowieso. Jungs haben ihre Rangkämpfe und leben in einem ständigen Wettkampf. Mathias ist keiner, der nochmal hintritt, wenn jemand bei einer Rauferei am Boden liegt.

Aber gewisse Auseinandersetzungen regelt er mit seinen Mitschülern doch schon mal im körperlichen Wettbewerb. Seine Klassenlehrerin hat dafür kein Verständnis. Auch wenn Mathias mit den Kontrahenten gleich danach wieder gemeinsam Fußball spielt. Raufereien werden von ihr per se negativ bewertet und dürfen nicht stattfinden. So oder so.

Weiblich geprägte Harmoniewelt?

Das Schulsystem kommt offensichtlich eher den Mädchen entgegen. Darauf deuten zumindest die Fakten. Mädchen bringen in der Schule bessere Leistungen und brechen deutlich seltener die Schule ab. Buben und Mädchen ticken anders. Warum also nicht die geschlechterspezifischen Eigenheiten sich im Unterrichtssystem zu Nutze zu machen?

Vor allem in der frühkindlichen Erziehung fehlt es den Buben oft an männlichen Identifikationsfiguren. Erziehung ist immer noch weitgehend Frauensache; ist die Mutter verhindert, springt oft die Oma als Betreuung ein. Im Kindergarten ist die Kindergärtnerin – und je jünger die Schüler, desto höher ist auch in der Schule der Frauenanteil im Lehrpersonal. In der Volksschule sind sieben von zehn Lehrkräfte weiblich. „Vielleicht würde ein Lehrer Mathias besser verstehen“, so seine Mutter, „schließlich weiß er aus eigener Erfahrung um die

Bedürfnisse, Ängste und Sorgen von Buben in diesem Alter." Wäre das Verständnis für Buben in der Schule größer, würden sie von Männern unterrichtet werden? Die Forderung nach mehr Männern im Volksschul-Lehrberuf ist jedenfalls nicht neu. „Bereits vor 20 Jahren habe ich eine Quotenregelung für Volksschullehrer gefordert", so Walter, ehemaliger Lehrer und Schülerberater, „damals wurde ich mit dieser Forderung völlig ignoriert.

Bis heute hat sich an der Situation auch nicht wirklich viel geändert." Im Sinne einer Ausgewogenheit und „weil ich das Gefühl habe, dass etwaige Probleme von Mann zu Mann anders gesehen werden, wäre es extrem wichtig, mehr Männer für diesen Beruf zu begeistern. Das Berufsbild muss generell aufgewertet werden, auch finanziell, dann würde sich endlich auch das Image ändern."

„Macht der Arzt einen Kunstfehler, dann ist der Patient tot. In der Pädagogik leben die Menschen ein Leben lang und hadern."

Persönlichkeitsabhängig

Es gibt sie, zum Glück, die tollen Lehrer: Menschen, denen man vor Freude um den Hals fallen möchte, weil sie die Kinder oder Enkelkinder in der Volksschule optimal auf den weiteren Lebens- und Bildungsweg vorbereitet haben. Lehrerinnen, wie etwa die meines Sohnes, die auch gern mal im Turnunterricht beim gemischten Fußballspiel im Tor steht – und springt und jubelt und offensichtlich auch wirklich Spaß daran hat. Eine Lehrerin, die authentisch und echt mit ihrem Gegenüber interagiert und sich trotz des straffen Lehrplanes immer noch die Zeit nimmt, auf momentane und geschlechterspezifische Bedürfnisse einzugehen.
Sie macht es aus einem Selbstverständnis heraus, für jedes Kind, und nicht vor dem Hintergrund Rollenstereotype zu bedienen. Egal ob Mann oder Frau den Lehrberuf ausübt, eines ist klar: es hängt neben der Ausbildung und Qualifikation immer von der jeweiligen Persönlichkeit ab. „Pädagogik ist ein breites Feld und ebenso wie beispielsweise die Kunst oder Theologie ein Fass ohne Boden. Jemand, der diesen Beruf gern macht, der dafür brennt und begeistert ist, das ist ein guter Lehrer."

Mathias wird im nächsten Jahr auf Anraten der Direktorin zurückgestuft. Seine Leistungen sind hinter denen der restlichen Klasse zurückgeblieben. In der neuen Klasse wird Mathias jetzt den einzigen männlichen Lehrer an der Volksschule als Klassenlehrer bekommen. „Auch wenn es hart ist, ihn aus seiner Klassengemeinschaft herauszureißen", so Mathias´ Mutter, „wer weiß, wofür es gut ist."

Text: Gerlinde Tscheplak

Foto: fotolia/ Artem Shadrin

Der Tag, an dem ich aufhörte, Zucker zu essen

Birgit Böhm hat über 40 Kilo Übergewicht, chronische Kopfschmerzen, Entzündungsprozesse schwächen ihren Körper, und ihr Selbstwertgefühl ist im Keller. Täglich wird die 40Jährige von Selbstzweifeln und Schuldgefühlen geplagt. „Immer wieder fragte ich mich, wie ich es nur soweit kommen lassen konnte."

„Es war eine bittere Erfahrung. Irgendwann habe ich festgestellt, dass ich keine Energie mehr hatte, schnell müde, frustriert und überfordert war – auch beruflich bin ich nicht weitergekommen." Birgit Böhm ist als psychologische Beraterin beruflich erfolgreich, glücklich verheiratet und stolze Mutter einer Tochter. Im Grunde läuft alles nach Plan – und trotzdem führte sie über Jahre hinweg einen kräftezehrenden inneren Kampf gegen sich selbst: „Mir war immer klar, dass mein Übergewicht und meine destruktiven Ernährungsgewohnheiten mir im Weg stehen, dennoch wollte ich es über lange Zeit nicht wissen. Und so habe ich ständig an irgendwelchen Blockaden gearbeitet und bin trotzdem nicht weitergekommen." In Bezug auf Ernährung hatte Böhm nie ein Wissensproblem – es scheiterte an der Umsetzung. Dann aber kam der Moment, an dem es „klick" machte: es war Samstag, der 7. Jänner 2017. „Nachhaltig inspiriert von einer Begegnung mit der Low-Carb-Ernährungsexpertin Daniela Pfeifer habe ich damals von einem Tag auf den anderen aufgehört, Industriezucker und klassische Kohlenhydrate, die wieder als Glukose im Blut landen, wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln, zu essen. Es war eine kraftvolle Entscheidung, und von dem Moment an hat sich für mich alles geändert. Ich hatte wieder Energie, meine Willenskraft war gestärkt – meine Kopfschmerzen wurden rasch weniger."

„Zuckerfreiheit ist viel mehr als nur der Verzicht auf Zucker. Es ist ein großer Schatz und bringt ganz viel Freiheit, Selbstbestimmung und Leichtigkeit ins Leben."

Auch beruflich war der Zuckerverzicht für Böhm ein „regelrechter Turbo-Boost", wie sie selbst es bezeichnet, denn plötzlich hat sich auch in anderen Bereichen extrem viel bei ihr getan. „Ich bin seitdem wieder viel klarer im Kopf, kann das, was ich mir vornehme, auch umsetzen und erledige Aufgaben, die ich Jahre vor mir hergeschoben habe." Rund 33 Kilo hat Birgit Böhm „ohne Diät und ohne Frust" innerhalb eines Jahres abgenommen, sie ist ihre Migräne losgeworden,

und auch der sogenannte Brain-Fog, der über lange Zeit ihre Gedanken vernebelte, hat sich verzogen. „Klar hatte ich auch viele Situationen, in denen ich mir oft gedacht habe: jetzt Zucker … aber mein Warum-ich-es-Mache und die starke Entscheidung dazu war so stark, dass ich dem widerstehen konnte."

Zucker wirkt wie eine Droge

„Zucker nimmt man, um sich zu betäuben, sich abzulenken. Wir flüchten uns in einen Zustand, um innere Gefühle wie etwa Versagen oder Scham nicht fühlen zu müssen", so Böhm, „diese Konditionierung, dieses Verhalten basiert meist auf unbewusste und verinnerlichte Muster, die bereits in der Kindheit, oft bereits im Mutterleib angelegt wurden. Das Verlangen nach Süßem ist eine Abhängigkeit nach außen; dahinter steckt aber auch ein Gefühl im Inneren – und das war zuerst da." Zuckerähnliche Wirkung im Gehirn wie etwa Kokain „schwächt die Willenskraft, und der Körper bestimmt, wo es langgeht", so Böhm aus eigener Erfahrung, „reduziere ich den Zucker, habe ich mehr Wille – und darin steckt enormes Potenzial."
Birgit Böhm teilt ihre eigenen Erfahrungen mit anderen. Als Zuckerfrei-Coach hilft sie Frauen auf mentaler und emotionaler Ebene, bestehende Muster aufzulösen und Bewusstsein dafür zu schaffen, woran man festhält und warum es so schwerfällt, sich davon zu trennen. „Wenn man zu viel Zucker isst, dann ist es Gewohnheit, und es

Foto: Christian Mari

Birgit Böhm

geht darum zu lernen, diese Gewohnheit zu verändern", so Böhm, „mich selbst haben Zucker und große Mengen an Kohlenhydraten immer schön klein gehalten – meine Power, die Energie und die Lebensfreude waren extrem heruntergefahren. Ich habe mich damit selbst boykottiert. Das mache ich jetzt nicht mehr, denn Zucker ist keine Lösungsstrategie."

Text: Gerlinde Tscheplak

Onlineworkshop, Kontakt und Info
www.birgitboehm.at
facebook.com/zuckerfreiheldin

Von links nach rechts: Andreas Rauter, Brigitte Franc-Niederdorfer und Michael Wieser

Manche Ernährungsempfehlungen grenzen an vorsätzliche Körperverletzung

Um zu beweisen, dass Low-Carb-Ernährung ein Unsinn ist, hat die bekannte Ernährungsexpertin und diplomierte Diätologin Daniela Pfeifer vor Jahren einen Selbstversuch gestartet. Das Ergebnis hat sie komplett vom Gegenteil überzeugt und das Fundament ihrer Arbeit in ihren Grundfesten erschüttert. Seitdem unterstützt sie nicht nur ihre Patienten und Klienten bei der Umstellung ihrer Essgewohnheiten, sondern veröffentlichte bislang auch unzählige Blogs, Rezepte und Bücher rund um das Thema der Low-Carb-Ernährung.

Man hat den Eindruck, als wäre der Ernährungstrend „zuckerfrei zu leben" zu einer Art Lifestyle geworden; Selbstversuche, auf Zucker komplett zu verzichten, gelten als modern. Was sagen Sie als Ernährungsexpertin zu dem Hype?
Die ganzen Diskussionen rund um den Zucker gehen mir irgendwo am Ziel vorbei. Einerseits wird zwar das Bewusstsein im Umgang mit Zucker geschärft – aber gleichzeitig wird den Leuten empfohlen, vermehrt Vollkorn-, Schwarzbrot, Kartoffeln, Nudeln und Reis zu essen. Und das obwohl die Fachleute wissen, dass Kohlenhydrate zu Zucker und Glukose abgebaut werden. Das finde ich einfach nur gemein den Patienten und Klienten gegenüber, die sich bemühen, Zucker wegzulassen – aufgrund der Empfehlung, beispielsweise Nudeln essen, die genauso dick machen und schädlich sein können wie Zucker. Es ist wichtig, auch auf die Stärke achten, weil die zu Zucker abgebaut wird. Aber die Leute erfahren das nicht – und das ärgert mich wirklich.

In Folge wäre dann aber doch auch die klassische Ernährungspyramide, die Empfehlung der DGE (Dachgesellschaft für Ernährung), wonach mehr als die Hälfte unserer täglichen Energiezufuhr durch Kohlenhydrate erfolgen sollte, zu hinterfragen – oder?
Ja – und ich gehe da noch einen Schritt weiter und behaupte, die Leute werden hier vorsätzlich in die Irre geführt. Ich finde es höchst bedenklich, wenn Fachleute definitiv falsche Informationen punkto Kohlenhydrate weiterverbreiten. Es wird sich kein Arzt finden, der sagt, Rauchen ist gesund – aber Kohlenhydrate sollen wir essen. Und Zucker müssen wir weglassen. Das ist paradox.

Was bewirken Kohlenhydrate im Körper?
Übergewicht, metabolisches Syndrom, Diabetes usw. sind die Folge, wenn man auf Dauer dem Bewegungsspektrum falsch angepasste Kohlenhydrat-Mengen isst. Man kann Kohlenhydrate im Körper nicht speichern; sie sind ein schneller Energielieferant – das bedeutet, sie wirken „jetzt" als Energiequelle – das Zeitfenster ist sehr kurz und beträgt nur rund eine Stunde. Werden sie in dieser Zeit nicht verbraucht, weil ich beispielsweise eine Computerarbeit oder eine sitzende Tätigkeit habe, dann werden sie nicht gespeichert, sondern sofort zu Triglyceride umgewandelt und in Fettzellen eingespeichert. Fett kann man in alle Himmelsrichtungen speichern – was man sieht, wenn man sich auf der Straße umschaut. Kohlenhydrate per se sind nicht schlecht. Bei dem wenigen Bewegungsspektrum heutzutage den Leuten jedoch zu sagen, esst 60 Prozent Kohlenhydrate, wie es die DGE empfiehlt, dann ist das fast schon vorsätzliche Körperverletzung.

Kinder lieben Nudeln und Kartoffelprodukte. Wie verhält sich das mit den Kohlenhydraten bei Kindern?
Wenn Kinder draußen herumrennen, sich bewegen und dann ihren Teller Nudeln essen: ja mein Gott, dann ist das gut – obgleich Kinder intuitiv von vornherein eher auf Fett und Eiweiß aus sind. Man braucht ja nur am Würstlstand zu schauen: Kinder essen ihre Würstel und werden von den Erwachsenen dazu gedrängt, ein Brot oder eine Semmel dazu zu essen – von selber würden sie nicht draufkommen. Wenn Kinder also mal Kohlenhydrate essen, dann ist das nicht dramatisch, obgleich es nicht gesund ist. Allerdings: wenn ein Kind, das einen Acht-Stunden-Schultag hinter sich hat oder sich wenig bewegt, regelmäßig einen riesen Teller Nudeln isst und dann vielleicht auch noch einen Kuchen verdrückt – dann wird es nicht ausbleiben, dass das Kind dick wird. Und es ist wirklich erschreckend, wie viele übergewichtige Kinder es schon im Kindergartenalter gibt – das ist nicht normal.

Sie haben sich in Ihrer Arbeit als Diätologin in einer onkologischen Ordination intensiv mit Krebs-Patienten und der Low-Carb-Ernährung auseinandergesetzt – welche Rolle spielt Zucker in diesem Zusammenhang?
Zucker nährt die „bösen" Zellen des Körpers – das ist schon seit 100 Jahren bekannt. Es beruht auf den Forschungsergebnissen vom bekannten deutschen Biochemiker und Nobelpreisträger Otto Warburg, der den Stoffwechsel der Krebszelle genau untersucht und festgestellt hat, dass jede gesunde Zelle einen Insulinrezeptor hat und ein Zuckermolekül einschleusen

kann. Krebszellen hingegen haben 30 Rezeptoren und einen 30 mal höheren Glukosebedarf als eine gesunde Zelle. Diagnostisch nützt man diesen Effekt bei der sogenannten PET-Untersuchung(Positronenemissionstomographie): Patienten bekommen eine Glukoselösung mit einem Radioaktivmarker, und die 30 Glukoserezeptoren der Krebszellen reißen den Schnabel auf. Man kann bildhaft darstellen, wo sich Krebszellen und Metastasen befinden. Man nutzt hier also ganz gezielt den Glukosehunger der Krebszellen aus. Und obwohl man das alles weiß, sagt man dem Patienten nicht, iss weniger Kohlenhydrate (die sich in Zucker abbauen), sondern im Gegenteil: man empfiehlt Kohlenhydrate als Energiequelle. Krebszellen können sich in saurem Milieu ganz besonders gut vermehren und sich vergrößern. Eine normale Zelle verbrennt Glukose, eine Krebszelle vergärt Glukose zu Laktat – eine Säure. Das ist der unterschiedliche Stoffwechsel der Zellen. Nicht jede Krebszelle tickt so – aber immerhin 80 bis 90 Prozent. Also es schadet auf keinen Fall, die Glukose bzw. die Kohlenhydrate zu reduzieren!

Text: Gerlinde Tscheplak

Foto: Christina Gaio

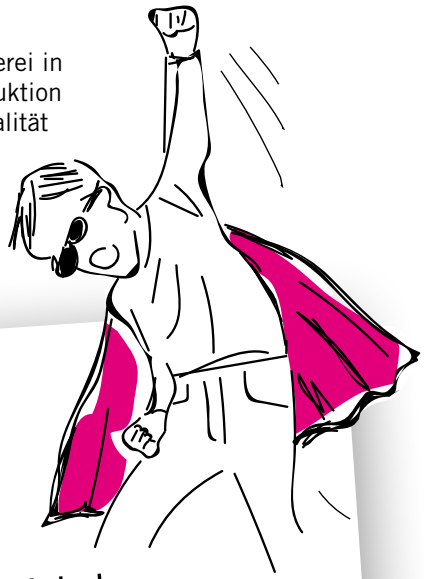
Daniela Pfeifer

Ernährungsexpertin Daniela Pfeifer
www.daniela-pfeifer.at,
facebook.com/LowCarbGoodies

Die Superdruckerei

Willkommen bei den Oberdruckern, der persönlichen Druckerei in Osttirol. Seit 1991 können sich unsere Kunden in der Produktion Ihrer Drucksorten auf Zuverlässigkeit, Schnelligkeit und Qualität verlassen.

Ihr Spezialist für Drucksorten **OBERDRUCK DIGITAL**
9991 Dölsach, Stribach 70, +43 4852 64052,
office@oberdruck.at, www.oberdruck.at



OBERDRUCK
WERBUNG DRUCK BEGEISTERUNG

FÜR ALL
IHRE IDEEN
AUF PAPIER

Foto: Mike Kampitsch

Gerald Schützlhoffer: äußerlich ist kein Unterschied zu erkennen

Bio oder nicht Bio

Eine Frage, die durchaus mit „Sein oder Nichtsein" in Einklang zu bringen ist. Als Bioenergetiker ist Gerald Schützlhoffer mit diesen Fragen konfrontiert.

Längst wird der Begriff „Bio" inflationär benützt. Dieser Begriff ist bei allen Discountern zum guten Geschäft geworden. Doch bei Fragen der Tierhaltung ist der Begriff Bio eine Romantik, und die grüne Wiese mit freilaufenden Tieren findet nur auf dem Werbeplakat statt.
Was echtes Bio ist, damit beschäftigt sich Schützlhoffer seit vielen Jahren. Sichtbare Zeichen sind sowohl sein Verein „BioGanz" wie sein Biogarten, der inzwischen auf über 2000 Quadratmeter angewachsen ist.

Der Verein für Biotheraphie und ganzheitlichem Leben wurde 2016 gegründet und startet mit einem Micro Agra-Projekt im biodynamischen Anbau. Wie Schützlhoffer ausführt, sind die Grundelemente des Anbaues Erde, Samen und Wasser. Wir verwenden keine Hybrid- oder gentechnisch veränderten Samen.
Ein großes Anliegen ist es, die Samen selbst zu ziehen, denn nur diese Variante verspricht besten Ertrag für unseren Standort. Belastungsfreier Humus, bestes Quellwasser versprechen reines, gesundes Obst und Gemüse.

Krebs vs Ernährung

Wie Schützlhoffer weiter betont, „gibt es prospektive Untersuchungen, die den Zusammenhang zwischen dem Verzehr bestimmter Nahrungsmittel und der Inzidenz von Krebsarten beim Menschen zeigen. Demnach lassen sich rund 40 Prozent aller Tumore auf vermeidbare Faktoren im Lebensstil zurückführen."
Beim Gemüse der Kreuzblütengewächse ergab es bei 47.909 Teilnehmern eine Risikoreduktion von 50 % bei Blasenkrebs oder bei grünem Gemüse (Folsäure) mit 81.922 Teilnehmern eine 75%ige Risikoreduktion bei Bauchspeicheldrüsenkrebs. Es ist ein Fakt, dass Krebszellen Kohl verabscheuen, den positiven Einfluss von

Kurkuma auf Darmkrebsprävention oder der Senkung des Krebsrisikos durch grünen Tee. Krebshemmendes Lycopin wird in Tomaten produziert, und das krebshemmende Potenzial von Ellagsäure, welches Beeren (speziell in Himbeeren) produzieren (Quelle: Prof. Dr. Richard Béliveau).

Grundrechte

Der unersättliche Hunger nach Gewinnmaximierung der Konzerne lässt der natürlichen Entfaltung der Natur wenig Platz, und so werden auch die Lebensmittel maximiert. Bei der Manipulation von Nahrungsmitteln werden leider die informierten Strukturen der Pflanzen sichtbar verändert. „Ich vertrete die Meinung, dass unsere Körperzellen mit der natürlich informierten Zellstruktur der Pflanzen seit Anbeginn unsere Endwicklung einen Austausch haben, der sich positiv auf unseren Organismus auswirkt. Wir belasten unseren Körper und Geist mit unglaublichen Anforderungen der alltäglichen Mühen. Der gesunde Menschenverstand, der leider immer öfter auf der Strecke bleibt, sagt uns doch, dass gute Nahrung eine Belohnung sein sollte. Es ist ein Grundrecht, Zugang zu reinem Wasser und gesunder Nahrung zu haben."

Zellstruktur

In diesem Zusammenhang verweist Schützlhoffer auf den Fotoband von A. W. Dänzer „Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln, Bio und Nichtbio im Vergleich" (Info: www.bio-nichtbio.info), wo mittels mikroskopischen Zellfotos der Unterschied von natürlichen und industriellen Zellstrukturen beeindruckend dargestellt wird. Die Bilder sollen feinstoffliche Lebensenergie sichtbar machen und das Wunder der Natur in der vollen Schönheit zeigen. Die äußere Ansicht kann täuschen, die innere Information jedoch sicher nicht. In unserer Konsumwelt werden die Äußerlichkeiten dermaßen in den Vordergrund gestellt, dass nur noch die Perfektion zählt.

Der nicht-bio Apfel zum Vergleich

Die Struktur eines Bio-Apfels im Mikroskop

Wie beim Bio-Apfel zu sehen, erinnert sich dieser an den Stamm, daher die "Apfelbäumchen" in der gesunden Zellstruktur

Selbstverantwortung

Es wäre Unsinn von einer Welt zu träumen, wo alle Menschen als Selbstversorger leben könnten. Soziale und landschaftliche Strukturen lassen dies sicher nicht zu. Dessen ist sich auch Schützlhoffer bewusst. Grundsätzlich geht es darum ein Bewusstsein zu entwickeln, wo ich was bekomme. Jeder noch so kleine Schritt weg vom unnötigen Konsum in Verbindung mit dem vielen Unfug im Bereich der Lebensmittelproduktion ist ein Gewinn. Selbst auf dem Balkon lassen sich viele Nahrungsmittel züchten. Es geht nur um den ersten Schritt!

Text: Peter Umlauft

Fotos: Gerhard Kamplitsch

Ein Teil des Teams Biokybernetik nach Smit in Villach: von links Manuela Pellosch, Eduard Überbacher, Alexandra Schmohel, Doris Neuhaus, Sonja Schäfer

Geist des Paracelsus wieder in Villach?

Paracelsus lebte im 15. Jahrhundert in Villach. Bereits als 16-Jähriger studierte er Medizin und stellte später die antike Medizinlehre in Frage. Sein Forscherethos führte die Medizin schließlich vom Mittelalter in die Neuzeit.

Wiederholt sich die Geschichte?

Es stellt sich erst einmal die Frage, was ein Wiener Oberarzt nach langer Suche gefunden hatte, mit dem seinem Sohn endlich geholfen wurde? Was bewog einen Neurologen, sich kopfschüttelnd die Frage nach dem Sinn seines Studiums zu stellen? Warum hat ein Physiotherapeut sofort seinen Job gekündigt und was war die Ursache für das Ergebnis einer medizinischen Studie, in der 75 % klinisch austherapierter Menschen im Handumdrehen zu 100 % geheilt waren? Was konnte bewirkt haben, dass eine Hausfrau plötzlich und unerwartet zur Weltrekord- und Europameisterin im Sport wurde? Ein alternder Sportler Olympiasieger und ein anderer Weltmeister? Oder warum im Mädchenfußball ausschließlich nur noch Siege erreicht wurden? Was begründete schließlich, dass medizinisches Personal aus Afrika und die chinesische TCM Gesellschaft (Traditionelle chinesische Medizin) um Schulungen anfragten?

Längst ist der Begriff „Blockade" in aller Munde. Die physische und psychische Überlastung der Menschen nimmt zu. Äußeres Merkmal ist eine körperliche Asymmetrie.

Physik vor Wirkstoff

Jedes lebende Organ benötigt ein System von Funktionen, um überhaupt zu leben. Wäre dies nicht vorhanden, so handelte es sich lediglich um tote Materie. Das Forscherethos wie bei Paracelsus muss es gewesen sein, als sich Anfang der 80er der Techniker Dr.-Ing. Jan Gerhard Smit aus Dresden aufmachte, die menschlichen „Funktionen" messtechnisch zu entdecken. Eine völlig andere Grundlage als die Medizin, auf rein physikalischen Wirkprinzipien beruhend, da Physik die „Kraft erster Ordnung" auf unserer Erde und in allen lebenden Systemen ist. Wird diese Kraft intelligent genutzt, würden sich sehr viele schmerzhafte Eingriffe erübrigen. Physikalische Regulation erfordert zudem keine Wirkstoffe, läuft auf dem natürlichen Organsystem und nutzt die Strukturen, welche auch das bisherige Leben begründeten. Nebenwirkungen bleiben aus, jeder Impuls löst Blockaden sofort auf. Fehlentwicklungen können rückgängig gemacht werden, Selbstheilung erfolgt an der Ursache spontan und nachhaltig.

Wie der Begriff „Bio" in „Biokybernetik" bereits aussagt, greift das Wirkprinzip über die Vernetzung aller biologischen Funktionen. Nicht zu verwechseln mit dem Wesen der Medizin, die den bereits erreichten Organzustand als Eingriff behandelt. Regulation geht dem weit voraus, denn wird ein Organ durch eine Funktionsblockade nur unzureichend versorgt, dann

helfen auch die besten Wirkstoffe nicht und es holt zuerst Unterstützung von allen anderen Organen. Dies bleibt aber immer nur eine unvollständige Kompensation, manches Mal verbunden mit einer Eigenschädigung, die letztlich von der Medizin volle Leistung einfordert. Viele Menschen leben heute mit mehreren ungelösten Kompensationen. Hierbei braucht es nicht zu verwundern, wenn erst mal zu Anfang Warnsignale wie Unwohlsein, Verspannungen und Schmerzzustände auftreten und später der Gang zum Arzt oder Therapeuten unumgänglich geworden ist.

Villach – weltweit

Dr. Smit (†2014) hat sein Lebenswerk schließlich Menschen anvertraut, denen er die sinnhafte Weiterführung zutrauen konnte. Am 20. August 2012 wurde der Kaufmann Eduard Überbacher zur Fortführung bevollmächtigt. Ende 2012 konnte der gemeinnützige Verein „Arbeits- und Forschungskreis Biokybernetik nach Smit" in Villach registriert und als weltweiter Hauptsitz angelegt werden. Das Smit'sche Vermächtnis war schließlich Grundlage für den Forschungskreis, der auch bereits weitere Erkenntnisse erarbeiten konnte. Vor allem war wichtig, eine Stabilisierung erster Anfangseffekte sicherzustellen. Wesentlich nachhaltiger als man es heute von Nachahmern oder manuellen Me-thoden kennt. Das aktive Team besteht derzeit aus ca. 60 ehrenamtlichen Helfern und Experten. Regionale Workshops sowie Übungsräume sind in ganz Österreich angelegt, zwei sind auch in Klagenfurt aktiv. Wie Eduard Überbacher ausführt, „begann die Erfolgswelle 2013" von Österreich über Deutschland, Südtirol und Brasilien nun auch in die Schweiz. In Brasilien fand die Methode in die „integrative Medizin" Eingang. In Zusammenarbeit mit der Med-Uni Salvador da Bahia wird sie nun weiter erforscht. Die einfache Nutzung brachte es auch mit sich, dass sich heute auch Nachahmer in der Alternativszene präsentieren. Dabei ist dies keine Alternative, sondern grundlegende Gesundheitsbewahrung. Das Original erkennt man an der Bezeichnung „Biokybernetik nach Smit", und in keiner anderen Wortfindung. Es gilt die Methode zu bewahren und für die Menschheit unter Expertenführung weiterzuentwickeln.

Workshop

Hier werden in eineinhalb Tagen Grundkenntnisse zum Verständnis der körpereigenen Funktionen und Zusammenhänge vermittelt. Mit Anleitung zur Anregung in einem Höchstmaß, wie sie Dr.-Ing. Smit als Essenz seiner Forschungen zusammenfasste. Aktiviert wird anhand des in der Forschung ermittelten Suchstiftes mit feiner abgerundeter Spitze. Beigestellte Unterlagen ermöglichen das selbstständige Üben zur Verfestigung des Erlernten.

Biokybernetik nach Smit
INSMITHEK und BÜRO
Tiroler Straße 80, 9500 Villach, Tel. +43 660 2012008
www.meine-wunder.info, www.biokybernetik-smit.com
Infopräsentation jeden Mittwoch, 9 bis 12 Uhr

Anzeige

Eduard Überbacher vor dem Archiv von Dr. Smit

Fotos: KK

Dr.-Ing. Jan Gerhard Smit (1929-2014)

Dr. Ing. Jan Gerhard Smit bevollmächtigte Eduard Überbacher mit der Fortführung seines Werkes. Im Einvernehmen mit dem Urheber konnte der gemeinnützige Verein „Arbeits- und Forschungskreis Biokybernetik nach Smit" in Villach registriert werden. Es gilt die Methode zu erhalten und unter Einbeziehung von medizinischen Experten weiter zu entwickeln.

Bei den Workshops wie hier in Villach werden Grundkenntnisse der Biokybernetik vermittelt

Fotos: Julia Wagner

Bei Bandscheibenvorfall, Gelenksbeschwerden, Lymphstau, Kopfschmerzen und Burnout wird Undopathie eingesetzt

Schwingungen lösen Blockaden

Das Kreuz mit dem Kreuz ist nicht nur den reiferen Jahrgängen ein Begriff. Die Wirbelsäule, der Bewegungsapparat, Kopfschmerz, Schwindel, Lymphstau und subtile Beschwerden unbekannter Herkunft schaffen vielen Menschen Probleme.

Mit Undopathie, einem Befundungs- und Behandlungskonzept, das auf Schwingungs- und Vibrationstechnik aufbaut, kann Helmut Gollner helfen. Und er weiß, wovon er spricht. Beruflich war er einst in technischen Bereichen tätig. Multiple Bandscheibenvorfälle und Protrusionen und vier Wirbelsäulen-Operationen brachten ihn soweit, dass er sich als „Spätberufener" zum Masseur ausbilden ließ und sich dann bald mit der Wirkung von physikalischer Schwingung auf den Organismus beschäftigte. Einfach weil er merkte, dass diese ihm guttaten. Deshalb entwickelte er über einen Zeitraum von fast 15 Jahren seinen computergesteuerten Schwingungstisch.

Helfen dabei, Schmerzen los zu werden: die Heilmasseure und Undopathen Helmut, Randi und Jan Gollner

Zweimal 25 Minuten

Dem Schreiber dieser Zeilen forderte Gollner einfach auf, eine Behandlung auf dem Undopathie-Tisch zu probieren.

Unbedarft legte ich mich ohne Beschwerden auf das „Wunderbett". Von dem wusste ich bislang nur: durch Vibrationen und Wellenbewegungen erden Störungen und Bewegungseinschränkungen von Faszien, Muskeln, Wirbel, Gelenken und verschiedenen Gewebsarten erspürt und behandelt.

Bis hierhin hatte ich noch nicht mit dem Feingespür des Helmut Gollner gerechnet. Dem übrigens sein Sohn Jan an Gespür und Fachkenntnis ebenbürtig ist. Jedenfalls sprach mich der Masseur nach einer gewissen Behandlungszeit auf dem Tisch auf eine Sehnenverletzung an, die ich mir erst zwei Stunden vorher eingehandelt hatte und die ich vorher nie erwähnte. Zu dieser Zeit war ich schon so entspannt, dass ich nicht mehr interviewte,

sondern gegen das völlige Abtauchen ankämpfte. Peinlich? Ich war ja zum Recherchieren da!

Totale Entspannung und Lockerung

In den zweiten 25 Minuten in Rückenlage teilte mir Gollner so nebenbei mit, dass mir gerne die Hände einschlafen. Stimmt! Vor allem beim Radfahren. Das Übel nimmt durch muskuläre Fehlspannung zu einem Wirbel seinen Ausgang. Ich ließ mir noch erklären, dass dieses Bett alle Zellen in Schwingungsharmonie zueinander bringt.

Und wenn unser Körper in sich harmonisch schwingt, dann geht es uns gut. Das kann ich nach diesen 50 Minuten voll und ganz bestätigen. Die Gollners arbeiten in vielen Fällen mit den Ärzten zusammen. Bei Beschwerden ist eine vorherige Abklärung durch den Arzt notwendig. Jede Behandlung ist eine individuell auf den Patienten abgestimmte Behandlung. Sie arbeitet sich an die Problemstellen des Patienten heran – und sie finden sie!

In Velden arbeiten inzwischen drei aus der Familie. Es sind dies Vater Helmut, Mama Randi als medizinische Masseurin und Undopathin, die mit der Aroma-Undopathie eine völlig neue Perspektive in der Aromamassage geschaffen hat, und Sohn Jan als Heilmasseur und Undopath. Sohn Nico befindet sich bereits in Ausbildung.

Partnerbetriebe

Die Undopathie mit dem erlebbaren Wohlfühlfaktor ist besonders für Hotellerie und Spa geeignet. Es gibt bereits Partnerbetriebe, in denen Undopathie angeboten wird wie Rogner Therme Bad Blumau und Gamper Massagen in Oberwart. Weitere Betriebe sowie medizinische Studienprojekte sind derzeit in Vorbereitung.

Gollner Massagen/Undopathie
Klagenfurter Straße 56, 9220 Velden
Tel. 0699 14332020, undopathie.com

Anzeige

Glutenfrei?

Nahrung mit dem Getreide Eiweißgluten könnte mehr Menschen Probleme bereiten als lange bekannt.

Gegen einen generellen Verzicht nur auf Verdacht spricht dennoch einiges. Gluten, das Klebereiweiß heimischer Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste, ist nicht nur im herkömmlichen Brot, sondern auch in Nudeln und Pizza, aber auch als Zutaten in Wurst, Schokolade und Fertiggerichten vorhanden. In den letzten Jahren sieht man zunehmend in den Supermarktregalen die Zahl der Produkte mit dem Hinweis „frei von Gluten." Sie sind ein Segen für jene Menschen, die das Eiweiß nicht oder nicht gut vertragen. Die Mehrheit der Menschen allerdings kann Gluten bestens verdauen, und mit einem Verzicht geht man eventuell sogar ein Gesundheitsrisiko ein.

Zöliakie: die Krankheit, wenn Glutein krank macht

Zöliakie ist eine Autoimmunerkrankung, wo selbst Spuren von Gluten nicht vertragen werden. Das Klebereiweiß löst eine Entzündung der Darmschleimhaut aus. Die Darmzotten bilden sich zurück, dadurch kann der Körper Nährstoffe schlechter aufnehmen. Die Anlage zu Zöliakie ist erblich. Blähbauch, Durchfall, Erbrechen begleitet von Eisenmangel, Kalziummangel und folgender Osteoporose sind die häufigsten Symptome. Erhöhte Leberwerte und Depressionen können ebenso Folge sein. Seit 1997 wurden bei dieser Autoimmunerkrankung entsprechende Antikörper entdeckt, so dass dieses Leiden zuverlässig und schnell diagnostiziert werden kann. Typische Erkennungszeichen sind Antikörper im Blut wie Transglutaminase und entzündliche Veränderungen bei Gewebeproben aus dem Dünndarm. Unter glutenfreier Diät gehen die Beschwerden zurück. Entscheidend ist auch, dass eine Weizenallergie oder Sensibilität ausgeschlossen wird. Wer

Foto: KK

Prof. Dr. Harald Wimmer

eine sichere Zöliakie-Diagnose hat, sollte sich streng glutenfrei ernähren und von Gastroenterologen, Diätassistenten begleiten lassen.

Lebensstil

„Mir tut es gut, wenn ich auf Gluten verzichte", sagt eine zunehmende Zahl von Menschen, die sich „gesünder" ernähren will – unter ihnen auch Sportler wie Novak Djokovic oder die Schauspielerin Gwyneth Paltrow. Vielen genügt einfach ihre Entscheidung einer Selbstdiagnose. Der Trend zum Verzicht wird natürlich durch die Industrie entsprechend beeinflusst, wenn man weiß, dass der Umsatz mit glutenfreien Produkten pro Jahr um ca. 30 % steigt. Dabei ist glutenfreie Ware bis zu 4 x teurer als normale Produkte. Ernährungswissenschaftler warnen dabei, da eine grundlose glutenfreie Ernährung sich nicht lohnt. Produkte haben oft mehr Fett und Zucker und weniger Ballaststoffe. Glutenfreie Ernährung bedeutet weniger Vollkornprodukte zu essen: deren B-Vitamine schützen zum Beispiel das Herz. Auch andere Vitamine und Mineralstoffe können dabei zu kurz kommen. Nach aktuellem Stand der Wissenschaft ist glutenfreie Kost per se auf keinen Fall gesünder. Vor allem Kinder sollten nicht grundlos ohne Gluten ernährt werden. Zur Vorbeugung von Allergien raten Experten, Babys ab dem 6. Lebensmonat Getreidebrei zu füttern.

Text: Prof. Dr. Harald Wimmer

Foto: Die Kärntner Sparkasse

Neue Sparkassen-Filiale

In der Maria Gailer Straße wird fleißig an der neuen Sparkassen-Filiale gebaut.

Im Juni ist es soweit, und die modernste Bankstelle in Kärnten wird eröffnet. Wohlfühlen auf der ganzen Linie werden sich Kunden und Mitarbeiter in der vierten Sparkassen-Filiale im Raum Villach (neben Moritschstraße, Kärntner Straße und Velden). Errichtet wird diese „Wohlfühl-Filiale“ CO_2-neutral in Holzriegel-Bauweise mit ökologischen Rohstoffen. So werden rund 200 Tonnen CO_2 eingespart - das ist der Emissionsausstoß eines 2-Personen-Haushaltes in 100 Jahren. In Zeiten, in denen andere Banken ihre Filialen schließen, ist Teamleiter Alexander Brunner besonders stolz auf die Investition in diesen neuen Standort: „Wir wachsen extrem schnell in Villach, die neue Bankstelle wird eine echte Bereicherung für unser Angebot und für die Stadt werden!“

Michael Loderer

Richtig einschätzen

Was ist mein Schmuck tatsächlich wert? Wie kann ich den Wert beim Versichern erhalten? Fragen, die Michael Loderer bei Juwelier Schützlhoffer beantworten kann. Einbruch: der Schmuck ist gestohlen, und es entsteht erheblicher materieller Schaden. Ob dies durch die Versicherung gedeckt ist, bleibt offen. Michael Loderer als Sachverständiger empfiehlt vorher ein Gutachten erstellen zu lassen, wodurch eine Schadensabwicklung besser möglich ist. Zu seinen Tätigkeiten zählen die Erstellung von Expertisen von Diamanten, Edelsteinen, Zuchtperlen und Edelmetallen. Weiters schätzt er die Werte beim An- und Verkauf von Diamanten, Edelsteinen und Schmuckstücken oder vererbten bzw. verschenkten Pretiosen. Neben modernsten Geräten zur Überprüfung setzt Loderer auch auf die Zusammenarbeit mit dem gemmologischen Institut sowie der Mineralogischen Abteilung der Universität Wien. Beim Kauf im Urlaub in Drittländer oder Internet gilt es vorsichtig zu sein. Wie Loderer anführt, „haben wir als Sachverständige in Zukunft eine immer wichtigere Funktion. Beim Spontankauf mit dem Klick sind die Leute vielfach unvorsichtig." Auch der Kauf von Steinen hat seine Haken. Denn immerhin gilt es, „den wahren Wert von Werten zu erkennen!"

Michael Loderer
Sachverständiger
Widmanngasse 42
9500 Villach
Tel. 0664 / 341 8 448
loderer.michael@aon.at

Mag. Katharina Brodegger

Finanz Online: Lohnzettel 2017?

Eine Arbeitnehmerveranlagung ist möglich, sobald der Jahreslohnzettel des Arbeitgebers beim Finanzamt aufliegt. In der Regel geschieht das zwischen Januar und Februar im darauffolgenden Jahr.
Jeder Arbeitgeber ist verpflichtet, den Jahreslohnzettel bis Ende Februar einzureichen. Ab dem Veranlagungsjahr 2017 finden Sie Ihren Lohnzettel im Menüpunkt Datenübermittlungen. Die Lohnzettel der Jahre davor, 2016 und älter, finden Sie nach wie vor im Steuerakt. Hier finden Sie auch Ihren Kirchensteuerbeitrag, diverse Spenden und Mitgliedsbeiträge.

Seit 2017 wird in Österreich die antragslose Arbeitnehmerveranlagung automatisch durchgeführt.
Diese erfolgt dann automatisch, wenn in den Vorjahren keine Werbungskosten, Sonderausgaben oder außergewöhnliche Belastungen eingereicht wurden und wenn bis Ende Juni keine Veranlagung für das Vorjahr durchgeführt wurde. Ist eine Pflichtveranlagung vorgesehen oder sind zwei Dienstverhältnisse parallel aufrecht gewesen, kann der Steuerausgleich für dieses Jahr nicht antragslos durchgeführt werden.

ihre steuerberaterin
IHRE WIRTSCHAFTSBERATERIN

Steuerberatung Brodegger
Mag. Katharina Brodegger
Italiener Straße 10b, 9500 Villach
Tel. 04242/24 905 Fax-DW 20
kanzlei@brodegger.net

Foto: Sissi Furgler

Dr. Wolfgang Milz

Erben ohne Streit

... das wünschen sich alle Leute, die zu uns in die Kanzlei kommen. Jeder kann zu Lebzeiten in geeigneter Weise dafür vorsorgen! Dazu gehört zunächst die Information über die Rechtslage, falls kein Testament vorhanden ist. Wer damit nicht einverstanden ist, kann die Sache selber in die Hand nehmen. Dazu gehört die Überlegung, wer was und wann von den irdischen Gütern bekommen soll. Vertragliche Regelungen mit sofortiger Eigentumsverschiebung können optimalerweise mit Regelungen über künftige Erb- und Pflichtteilsansprüche kombiniert werden. Das Pflichtteilsrecht hat eine gewisse Ausgleichsfunktion. Testament und Pflichtteilsverzichtsvertrag sind hervorragende Instrumente, um Streit zwischen künftigen Erben oder Pflichtteilsberechtigten untereinander zu vermeiden. Wichtig ist, dass diese Regelungen rechtzeitig angegangen werden. Auch eine Besprechung innerhalb der Familie ist angeraten, sie dämpft bisher unausgesprochene Erwartungen und fördert den familiären Frieden. Ein Hinausschieben auf spätere Zeiten bringt normalerweise nur Unruhe für den Betroffenen selber und löst eine potenzielle Streitlage nicht. Eine erste Rechtsauskunft bei uns ist übrigens kostenlos.

MILZ & PARTNER
ÖFFENTLICHER NOTAR

9500 Villach, Widmanngasse 43
T: +43 4242/25234 • F: +43 4242 25234-8
milz@notar.at • www.notar-milz.at

Perfekter Diamant vom Genie

Zum 70. Firmenjubiläum stellt Juwelier Schützlhoffer einen genialen Diamantschliff vor.

Auf den Spuren eines der größten Genies der Menschheit, Leonardo da Vinci, wurde dem Diamantschliff sozusagen eine Renaissance zuteil. Entwickelt und patentiert von Amin Luxury & Niru Group ist es gelungen, dem Stein eine neue Definierung von Brillanz zu verleihen. Der Schliff namens „Leonardo da Vinci Cut" wurde in der toskanischen Ortschaft Vinci entwickelt. In über zehn Jahren intensiven Studierens des Geistes und der Kunst des Genies ist der Da Vinci Cut entstanden. Nicht zuletzt ist Vinci der Geburtsort des Genies aus der Renaissancezeit.

Fünfeck

Das berühmteste Beispiel ist eine bekannte Zeichnung von Leonardo da Vinci, die zwei Jahre vor der Entdeckung Amerikas (1490) entstand. Es handelt sich um einen Mann mit ausgestreckten Armen und Beinen in einem Kreis. Die so genannte Vitruvianische Figur steht für die perfekte Proportion. Das daraus entstehende Fünfeck war die Basis für den Schliff. Selbst Fachleute sind erstaunt, erzeugt doch das Fünfeck eine höhere Brillanz als das übliche Achteck. Dieser Schliff sowohl in historischer Sicht als auch im Design ist mathematisch perfekt. Er betont die Charakteristik des Steines durch seine 57 Facetten. Der „Leonardo da Vinci-Schliff" mit seinem kaleidoskopischen Effekt der drei Sterne ist hervorragend mit freiem Auge zu erkennen.

Alchemie

Leonardo, nicht zuletzt auch ein Kind seiner alchemistischen Zeit, stellte sich vor, dass alles Rohmaterial in etwas Außergewöhnliches verwandelt werden könnte – und da der Diamant aus reinem Kohlenstoff besteht, ist er für die „Verwandlung" bestens geeignet. Die Vorstellung der Alchemisten von göttlicher Vollkommenheit und Harmonie hatte bei Leonardo ein offenes Ohr, was sich auch in seinen Werken widerspiegelt.

Innovation

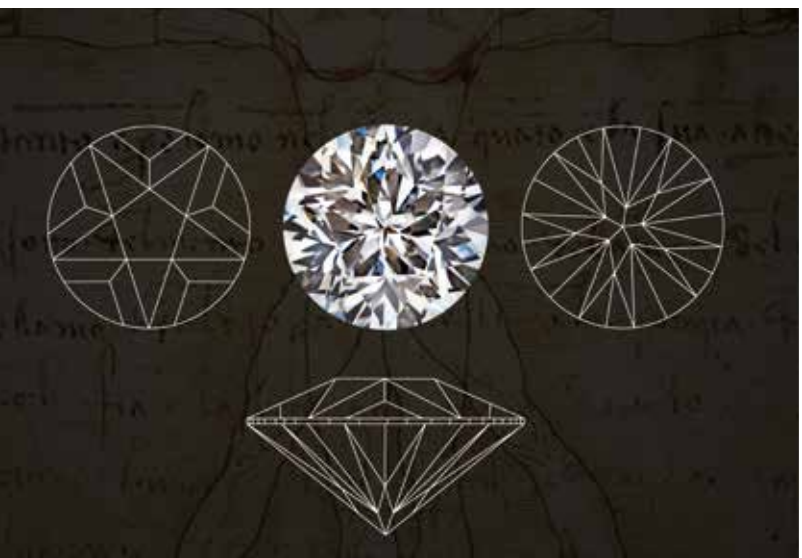
Als kleine Manufaktur sehen sich Gerald Schützlhoffer und sein Team in der positiven Pflicht, stets innovativ zu sein. „Fasziniert bin ich, neben der hohen Brillanz auch vom philosophischen Ansatz rund um diesen Schliff. Es freut mich sehr, gerade zum 70-jährigen Jubiläum unseres Betriebes diese Innovation zu Unikaten im Meisteratelier zu verarbeiten. Der Schliff steht für den ganz individuellen Schmuck, und den Gedanken von Leonardos Genialität zu tragen, ist schon ein besonderes Gefühl.

SCHÜTZLHOFFER
JUWELIER

Juwelier Schützlhoffer
Widmanngasse 42, 9500 Villach
04242 23 747
juwelier@schuetzlhoffer.at,
www.schuetzlhoffer.at

Fotos: Juwelier Schützlhoffer

Anzeige



Neuer Schwung für Villach

Foto: Stadt Villach

Positive Wirtschaftsdaten geben Grund zu Optimismus. Bürgermeister Günther Albel will Rückenwind nutzen.

Einkaufszentren am Stadtrand. Grenzenloses Shopping im Internet. Es sind anspruchsvolle Zeiten für Unternehmer in Städten. Auch Villach spürt, dass sich der Handel im Wandel befindet.

Doch 2018 gibt Anlass zu Optimismus. So hat die jährlich durchgeführte Konjunkturumfrage der Wirtschaftskammer ergeben, dass die Mehrzahl der Villacher Unternehmer positiv in die Zukunft blickt. Genau genommen sind es 55 Prozent, noch vor zwei Jahren waren es nur 34. Umgekehrt erwarten nur noch sechs Prozent eine negative Geschäftsentwicklung, während es vor zwei Jahren fünfmal so viele waren. In Summe ergeben die WK-Daten das optimistischste Wirtschaftsklima in Villach seit Beginn der Befragung im Jahr 1999. Dazu passen die Arbeitslosendaten: Alleine im Jänner gab es um fast elf Prozent weniger Arbeitslose als im Jahr davor. Für Villachs Bürgermeister Günther Albel gibt es für die positive Entwicklung eine Mischung aus mehreren Gründen. „Es geht mit der Wirtschaft insgesamt aufwärts. Dazu kommt, dass Villacher Maßnahmen wie der Widmungsstopp für Einkaufszentrum am Stadtrand zu greifen beginnen“, sagt Albel. Nun gehe es daran, den Rückenwind zu nutzen und zusätzliche Initiativen für die Innenstadt zu setzen. „Wir werden alles tun, um die Wirtschaft noch besser zu unterstützen“, verspricht Albel.

Anzeige

LEDERFRANZ
www.lederfranz.at

Moritschstraße 1 · 9500 Villach · Tel.: +43 4242 52662
www.lederfranz.at · Join us on

Foto: Martin Steinthaler

HüttenKult in der Region Villach

Der HüttenKult in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See ist ein besonderes Erlebnis. Er führt zu Hütten, wo die Wirte ihre besten Spezialitäten auftischen!

Nach einer schönen Wanderung auf der Alm schmeckt es am besten. Beim HüttenKult im September und Oktober in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See werden in ausgewählten Hütten Kärntner Klassiker und kreative Eigenkompositionen aufgetischt. Mit besten Zutaten, prächtigen Aussichten und Hüttenwirten aus Überzeugung. Die Kombination ist einfach unschlagbar. Zuerst wandert man auf herrlichen Wegen in den sonnenreichen Kärntner Bergen, freut sich am Ziel über die eindrucksvolle Aussicht, streckt die Füße entspannt unter dem Tisch aus und lässt sich echte Kärntner Spezialitäten auftischen. Mit solchen Genusserlebnissen verwöhnt das neue Angebot HüttenKult die Wanderer in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See. Zehn Hütten standen 2017 im ersten Jahr mit ihren Spezialitäten zur Wahl, und nun wird an der Fortführung des gelungenen Projektes schon wieder fleißig gearbeitet …

Schmankerln und Almrouten

Das Angebot reicht von klassischen Kärntner Nudeln über Hirschragout und Hirschnudeln bis zum Apfelstrudel und Kaiserschmarrn. Dazu gibt es ungewöhnliche Kreationen wie „Alpenzushi". Zu jeder der teilnehmenden Hütten gehört nicht nur das kulinarische Schmankerl, sondern auch eine ausgewählt schöne Wanderroute. Alle wichtigen Informationen über die Wege, Hütten und Hüttenwirte sowie die Spezialitäten finden die alpinen Feinschmecker im speziellen HüttenKult-Booklet und unter www.huettenkult.at

Der Auftakt zum HüttenKult findet wieder am 9. September im Zuge der internationalen Sternwanderung auf das Dreiländereck statt, die mit kulinarischen Spezialitäten aus Kärnten, Italien und Slowenien lockt. Für Abwechslung und leichte Erreichbarkeit sorgen die Gerlitzen Bergbahnen und die Ossiacher See-Schifffahrt, die bis Mitte Oktober in Betrieb sind.

Die verlockende Kulinarik, die Berge, die Seen und das sonnenreiche Klima Kärntens, das besonders im Herbst sein wahres Ich zeigt, wenn die klare, milde Luft das Panorama weit über die Grenzen frei gibt und die noch warmen Seen zur Verlängerung der Badesaison einladen. Die Region Villach – Faaker See – Ossiacher See ist in vielerlei Hinsicht eine Genießer-Destination.

Foto: Infrastil

Schwarzsee-Hütte, Christine und Wolfgang Pirker

Foto: Infrastil

Rast bei der Bertahütte

Foto: Infrastil

Einkehr in der Walderhütte

Foto: Infrastil

Neugarten-Almseehütte, Johann Maier begrüßt

Ausblick vom Dobratsch

Foto: Franz Gerdl

Gschmackiges & Uriges

Auf eine schöne Saison freuen sich die Wirte des HüttenKult in der Region Villach.

Hoch über Afritz liegt die Schwarzsee-Hütte. Erreichbar ist sie vom Gegendtal und vom Drautal. Am 5. August feiern die Hüttenwirte, die Familie Pirker, mit ihren Gästen den Almkirchtag. Musik und Gelbe Suppe gehören dazu. Viele Produkte kommen vom eigenen Hof in Afritz. Vier Generationen arbeiten mit. Die Pirkers sind Mitglied der Kärntner Genusswirte, der Direktvermarkter. Sie engagieren sich überzeugt beim HüttenKult in der Region Villach. Denn gemeinsam ist man stark. Außerdem erfüllt die Lage und das Angebot der Schwarzsee-Hütte all das, was die Gäste vom HüttenKult und seinen Mitgliedsbetrieben erwarten.
Die Küche bietet Kärntnerisches von den verschiedenen Nudeln (Käs, Fleisch, Kletzen) bis zu Ritschert und Schweinsbratl. Auch die prämiierte Jause kommt vom eigenen Hof. Ein Tipp ist die gefüllte Butter mit Reindling. Ein wichtiger Hinweis: Von September bis November organisiert Rudi Egarter montags auf der Alm Kulinarik-Wanderungen.

Des Weiteren engagieren sich beim HüttenKult die folgenden Betriebe: Dreiländereck-Hütte, Dobratsch-Gipfelhaus, die Rosstratten, Hundsmarhof, Pöllingerhütte, Neugarten-Almseehütte, Walderhütte, Geigerhütte und Bertahütte. Sie alle heißen ihre Gäste auch diesen Sommer herzlich willkommen und freuen sich, sie zur vollsten Zufriedenheit bewirten zu dürfen.

Weitere Veranstaltungs-Highlights 2018

03. - 13. Mai	KüchenKult
18. - 21. Mai	Cabriolet Treffen am Faaker See
19. - 24. Mai	Tour de Kärnten (Rad)
31. Mai - 03. Juni	King of Kanzi
07. - 08. Juli	Faaker See Lauf
14. Juli - 26. August	Carinthischer Sommer
23. - 24. Juli	Internationales Straßenkunstfestival
29. Juli - 05. August	Villacher Kirchtag
08. August - 02. Sept.	Kinosommer Villach
09. August	Summertime Villach
15. - 19. August	Kunsthandwerksmarkt in Ossiach
24. - 25. August	Faaker See Open Water-Schwimmevent
31. August - 02. Sept.	Tour de Kärnten Run
04. - 09. September	European Bike Week
08. September	Bergmandlfest in Bad Bleiberg
09. September	Tour3 am Dreiländereck
09. September	Gerlitzen Berglauf
09. Sept. - 04. Nov.	HüttenKult
06. Oktober	Polentafest in Nötsch im Gailtal
Mitte Nov. - 24. Dez.	Villacher Advent und div. Adventmärkte

Weitere Infos: www.region-villach.at

Foto: Region Villach Tourismus/Stefan Leitner

Schritt für Schritt näher auf uns zu!

Die Kärntner Seenlandschaften sind beeindruckend stimmungsvoll und ein verführerisches Zwischenspiel von Urlaubs-, Natur- und Kulturräumen. Fast könnte man von „SEElen-Landschaften" sprechen, so individuell, wie wir, sind die Perspektiven, die man auf den Slow Trails gewinnt.

Slow Trails: Positionierung

Die Slow Trails sind Markenbotschafter, durch welche man die sieben Typologien der Kärntner Seenlandschaft erfahren kann. Sie stehen für „slow motion" statt „high speed" und bieten gemächliches entspanntes Wandern im achtsamen Umgang mit der Landschaft und mit sich selbst. Sie sind im Hinblick auf Technik und Schwierigkeit einfach zu begehen und gleichzeitig sehr gut gepflegte Qualitätswege.

Slow Trail Bleistätter Moor: Kärntens erster Slow Trail

Der neu gestaltete Slow Trail führt in zwei Varianten durch das im Rahmen eines Ökoprojektes geflutete Bleistätter Moor und entlang der Ostbucht des Ossiacher Sees. Der für entspanntes Wandern inszenierte Weg trifft sowohl den Zeitgeist vieler Gäste als auch Einheimischer. Er verbindet auf einfache, doch geniale Weise zwei Schwerpunktthemen der Region: Kultur und Natur. Rund zehn weitere Slow Trails sollen in Kärnten entstehen. Ein fixer Begleiter der neuen Leichtwanderwege ist immer in der Nähe: ein See! Der Slow Trail Bleistätter Moor führt durch das artenreiche Natur-, Landschafts- und Europaschutzgebiet der Tiebelmündung und bietet Einblicke in den Lebensraum von ca. 100 verschieden Vogelarten, Schmetterlingen, Fledermäusen und dem Biber. Unentdeckte Naturschauplätze an der Tiebel und Ruheorte mit herrlichem Seepanorama wurden mit Begleitinstallationen aufgewertet.

Je nach Entdeckerlust kann der Ausgangspunkt für diesen Slow Trail variiert werden. Natur- und KulturliebhaberInnen wählen das geschichtsträchtige Stift Ossiach als Auftakt und lassen seinen historischen Charme auf sich wirken. Über die Sommermonate (Mitte Mai bis Mitte Oktober) macht es die direkte Schiffsverbindung zwischen Ossiach und dem Steinhaus in Steindorf möglich, diesen Slow Trail in seiner ganzen Vielfalt zu erleben.

Über den smaragdgrünen Ossiacher See erreicht man direkt das Steinhaus, das architektonische Meisterwerk von Günther Domenig. Etappenziel oder auch Ausgangspunkt des Slow Trails Bleistätter Moor. Wie nah sich Natur und Kultur, Historisches und Neuzeit begegnen, ist hier spürbar. Und wer möchte, sollte auf jeden Fall die Gelegenheit nutzen und sich einen Sprung in Ossiacher See gönnen!

Foto: Region Villach Tourismus

Slow Trail durch das artenreiche Bleistätter Moor

Die Gipfelhaus-Chefleute Iris, Thomas Martinz und Samuel

Fotos: Gerhard Kampitsch

Faszination Gipfelhaus Gerlitzen

Die Gerlitzen ist einer der bekanntesten Aussichts- und Sportberge der ganzen Nockalmgruppe, ja eigentlich der letzte Nockberg vor Beginn der Kalkalpengruppen wie Karawanken und Julischen Alpen, die sich aber von ihr aus wunderbar betrachten lassen.

Speziell vom Gipfelhaus aus ist die Aussicht von der Gerlitzen exzeptionell, einzigartig und fantastisch. Man sieht, wie das Wetter am Großglockner ist und ob ein Flieger in Klagenfurt am Flughafen landet. Es heißt ja nicht umsonst: „Neptun lebt zwar im Meer, aber Gott sitzt in den Bergen!" Als Sportberg hat sich die Gerlitzen nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer einen Namen gemacht. Was im Winter die Schifahrer, Snowboarder und Tourengeher sind, das sind im Sommer die Wanderer, Paraglider und Modellflieger. Auch hat sich eine neu Zielgruppe entwickelt: die sogenannten Weitenwanderer, die den Alpen-Adria-Trail erwandern, der vom Großglockner bis Triest an der Adria führt!

Gipfelstraße direkt zum Haus

Egal ob für Wandersleut oder Modellflieger: das Gipfelhaus stehen jedermann offen. Im Jahre 2016 wurde ein Gästetrakt mit Komfortzimmern im Zirbenholzcharak-

Entspannen in modernen, geräumigen Bädern ...

... und in den Zimmern: Massivholzmöbel heben den natürlichen Charakter hervor

ter mit Bädern, die mehr an einen Spa-Bereich erinnern als an ein Bad, für immerhin 30 Personen errichtet.
Berg-Sauna gibt's natürlich sowieso. Jedes der Zimmer verfügt über Sat-TV und Wlan, und das Gipfelhaus ist ebenso über die Sommermonate von Arriach aus gehend über die Gerlitzen-Gipfelstraße bis direkt zum Haus mit dem PKW erreichbar. Nicht zu vergessen ist auch unsere Erreichbarkeit mit den Seilbahnen von Annenheim am Ossiacher See. Betriebszeiten von Mai bis Oktober.

Feste und Feiern

So ist es nicht verwunderlich, dass Firmenfeste, Geburtstagsfeiern sowie Hochzeiten im Gipfelhaus gebucht und zelebriert werden, ohne dass man danach das Auto aufgrund der Unterbringungsmöglichkeit noch einmal benutzen muss.

Doch Genießer wollen hier vom Gipfelhaus gar nicht so schnell weg. Das gastliche Angebot ist zu verlockend. Kärntner Küche gepaart mit internationalen Köstlichkeiten sowie im Hause zubereitete Süßspeisengerichte lassen die hungrigen Gästeherzen höher schlagen. Auch die verschiedenen Räumlichkeiten wie der Wintergarten mit Wörthersee-Blick, die gemütliche Kaminstube oder der Gastraum Vol. 3 mit seinen einzigartigen Holzarbeiten lassen die Rückkehr ins Tal einem wahrlich schwer fallen.
Zum Verweilen und zum Chill-out bietet sich unsere Schirmbar „The Flight 2.17" an, offeriert leckere Drinks und Cocktails und rundet somit zum Sun-downer unser Angebot ab. Das Gipfelhaus Gerlitzen ist ein Familienbetrieb in bereits vierter Generation. Lassen Sie sich von Familie Martinz verwöhnen!

Gipfelhaus Gerlitzen
9523 Landskron
+43 664 451 5909
gipfelhaus@gerlitzen.at
www.gerlitzen.at

Anzeige

Schon im Eingangsbereich fühlt man sich wohl: Moderne wird hier klug mit Tradition gekoppelt

Die Kaminstube eignet sich hervorragend für Feierlichkeiten, wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen etc.

Süß ist sie, die Versuchung – und hausgemacht natürlich

Genießen Sie Ihren Kaffee im neuen Pavillon vor dem Gipfelhaus mit weiträumigen Blick über Villach

Gemütlichkeit und Funktionalität vereinen sich in der neuen Gaststube

Das starke österreichische
Familienunternehmen seit 1904
HANDELSHAUS
WEDL
Karawankenweg 22, 9500 Villach
Tel. 059335 2800, Fax 059335 2809
www.wedl.com
onlineshop.wedl.com

DUSCHLBAUR
GmbH
DelikatESSEN
Ihr regionaler Tiefkühlspezialist
für frische und hochwertige Lebensmittel!
Karawankenweg 4a, 9500 Villach
www.duschlbaur.at
Telefon: +43 (0) 5 9335 4810
Fax: +43 (0) 5 9335 4819
Mail: office@duschlbaur.at

Foto: Christiane Schaunig

Der Chef Hubert Baumgartner (v. l.) und sein engangiertes Team heißen herzlich willkommen

Baumgartnerhof: Sport und Relaxen

Gibt es einen schöneren Blick auf den Faaker See? Eben! Zur prächtigen Aussicht kommen beim Baumgartnerhof noch die gute Küche und die Vielzahl sportlicher Aktivitäten.

Im Winter wurde renoviert und erweitert. Die Gaststube mit ihren 60 Sitzplätzen präsentiert sich jetzt elegant-rustikal. Die Terrasse wird zurzeit auch renoviert! Heimisches Lärchenholz und moderne Glaselemente werden die einzigartige Aussicht über Kärnten noch stilvoller erscheinen lassen. So ist auch ein Sunset-Bereich geplant, wo man in gemütlichen und chilligen Sitzgarnituren den bildgewaltigen Sonnenuntergang hinter dem Dobratsch genießen kann.

Bauernstube und Sunset-Areal

Es ist kein Geheimnis: Der Baumgartnerhof bietet als Hotel und Berggasthof vor allem Erholung, Sport und gutbürgerliche Küche zwischen Berg und See. Da wäre die österreichische und Kärntner Wirthausküche sowie die „wilden" Geschmackserlebnisse vom Karawankenwild aus eigener Jagd zu erwähnen.

Am Alpen-Adria-Trail

Längst setzt Hubert Baumgartner als Gastronom und Hotelier auf moderne sportliche Aktivitäten, die neue Gäste anlocken. Wie mit dem „Projekt Baumgartnerhof 3.0". Neben Bewirtung und Beherbergung setzt er auf Trends wie Klettern, Weitwandern, Bergsteigen und Mountainbiken. Für diesen Sommer ist eine Mountainbike-Downhill-Strecke auf den ehemaligen Skipisten der Baumgartnerhöhe in Planung. Schon länger ist das Haus über der Burg Finkenstein Ausgangspunkt der 22. Etappe des Alpen-Adria-Trails. Der ist längst Kult und verbindet Österreich, Slowenien und Italien.

Die Etappe vom Baumgartnerhof führt über einen der schönsten Grenzwege „den Weg der Begegnung" über den Schwarzkogel, den Mallestiger und den Techantinger Mittagskogel nach Kranjska Gora. Auch die Mountainbike Tour 3 startet beim Baumgartnerhof und führt über die Westflanke vom Mittagskogel nach Kranjska Gora und über Tarvis und Arnoldstein wieder zurück zum Ausgangspunkt am Faaker See!

Gipfeltreffen in den Karawanken

Praktisch vor der Haustür warten erlebenswerte Gipfelwanderungen wie die Drei-Gipfel-Erlebnistour, die vom Baumgartnerhof über den Schwarzkogel, den Mallestiger Mittagskogel und den Mittagskogel führt.
Auch das Klettern hat hier bereits lange Tradition. Ob im nahegelegenen Klettersteig durch den Rotschitza-Wasserfall (nur 30 min vom Baumgartnerhof entfernt) oder den Kletter- und Outdoorpark Kanzianiberg: Ein Bergerlebniss für Jung und Alt.
Also, auf geht's: King of Kanzi – das Klettersteigfestival am Kanzianiberg vom 31. Mai bis 3. Juni 2018.

Baumgartnerhof
Hubert Baumgartner, Altfinkenstein 6, Tel. 04254 5069990,
info@baumgartnerhof.at, www.baumgartnerhof.at
Geöffnet von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend / kein Ruhetag

Anzeige

Gegendtalerhof.com
eine Versuchung wert

Die Gegendtalerhof-Wirte Julian und Peter.

G´schmackig – preiswert – schnell!
Frisch zubereitet in unserer Küche.

Fleisch- oder Vegetarier-Menü aus heimischen Produkten. Genießen Sie die bewährte Gegendtalerhof-Küche.

Zum Mitnehmen: € 5,50
Menü-Telefon: 0660 2252105 (ab 8.30 Uhr)

Ab Juni: jeden Dienstag Wochenmarkt

Ausflugswirtshaus Gegendtalerhof – rauchfrei
Familie Kramer, Millstätter Straße 39, 9521 Treffen,
Tel. 04248 2268, 0699 10864108, office@gegendtalerhof.com
www.gegendtalerhof.com, Kein Ruhetag

Foto: fotolia/sonyakamoz

Kärntner Küche im Wandel der Zeit

Seit Paolo Santonino zwischen 1485 und 1487 mit dem Bischof von Caorle Teile Kärntens bereiste, hat sich in unserer Küche viel getan. Nicht zuletzt, weil sich die Ernährungsgewohnheiten verändert haben.

Light war zu Santoninos Zeit keine Option. So berichtet er vom Tafeln an verschiedenen Orten mit Speisen wie Kutteln vom älteren Kalb, von Gängen mit Federvieh wie Hühnern und Krähen, von Lämmern am Spieß und Kraut mit ranzigem Speck und Hauswürsten. Er berichtet von Rüben gesotten in Milch und mit Speck angerichtet. Auch Fleisch von Gämsen gab es, überstreut mit kleingeschnittenen Äpfeln und Zwiebeln oder in Begleitung von Hühnermägen. Vieles schwamm im Fett, manches hatte seine beste Zeit längst hinter sich. Und all das wurde nicht an mehreren Tagen serviert, sondern in neun bis zwölf Speisefolgen bei einem abendlichen Mahl der Herrschaften verzehrt. Der Tag hoch zu Ross war oft mühsam.

Regionale Spezialitäten

Kräftige Hausmannskost lieben die Kärntner und ihre Gäste auch heute noch. Nur wesentlich verfeinert. Ritschert & Co. – eine Fleischsuppe mit Gerste erwähnt der Italiener übrigens auch – sind in den Landgasthäusern ebenso gefragt wie auf den Almhütten. Kutteln werden im Gegensatz zu Santoninos Zeiten sauber geputzt und fein abgeschmeckt serviert. Sie sind längst eine Spezialität für Kenner geworden. Wir schöpfen aus einer kulinarischen Vielfalt. Beste Grundprodukte bekommen unsere Wirte schon seit Jahren aus dem ganzen Land frisch in die Küche geliefert. Vom Glockner-Lamm bis zum Gailtaler Speck oder Käse, vom Gurktaler luftgetrockneten Speck bis zum Lavanttaler Spargel. Nicht zu vergessen die regionalen Spezialitäten zwischendrin wie Kärntner Loxn, Jauntaler Hadn, Almochsen, Forellen-Kaviar, feines vom Apfel und der Traube. Nicht zu vergessen: Auch das Kärntner Weinangebot ist längst mehr als des Probierens wert. Obst, Gemüse und Kräuter werden oft vor Ort eingekauft oder vom Bauer des Vertrauens ins Haus gebracht. Unsere Köche können aus dem Vollen schöpfen und setzen das am Herd auch ideenreich um.

Text: Hans Messner

Christa und Kurt Schoffnegger heißen Sie auf der Genottehöhe herzlich willkommen in der "Kärntner Kuchl"

Genottehöhe – Genuss mit Ausblick

Mit großem Erfolg betreiben Christa und Kurt Schoffnegger den Gasthof Genottehöhe bereits seit zwölf Jahren. Das sich der Gast hier willkommen fühlt, lässt sich an zwei Grundpfeilern festmachen. Dem herzlichen Service – mittlerweile auch mit Unterstützung von Tochter Verena, Sarah und Francesco, der immer einen Schmäh auf Lager hat. Und dem ausgezeichneten Küchenteam, das die Gaumen der Kunden erfreuen lässt. Serviert wird von deftiger Hausmannskost bis hin zum Kärntner Fisch alles. Sehr beliebt ist auch der Backhendl-Mittwoch. Als Stiegl-Bierwirt des Jahres 2018 gesellt sich Chef Kurti auch gerne zu seinen Gästen und hat immer ein offenes Ohr. All diese Eigenschaften machen einen Besuch auf der Genottehöhe zu einer wahren Freude. Dies bestätigen auch die zahlreichen Stammgäste.

Stiegl-Frühschoppen

Bitte vormerken! Ab Mitte Mai gibt es auf der Genottehöhe jeden Sonntag das besondere Wochenendvergnügen, den Stiegl-Frühschoppen mit Weißwurst und Musik.

Gasthof Genottehöhe – Familie Schoffnegger
9504 Villach-Warmbad
Geöffnet von 9 bis 23 Uhr, Küche von 11 bis 21 Uhr.
Montag u. Dienstag Ruhetag • Tel. 04242 37918

Anzeige

Köstliches Beef Tartare serviert mit getostetem Brot. Am Wochenende empfielt es sich, einen Tisch zu reservieren

Foto: Oskar Höher

Villacher Gastronomen mit Herz für die Villacher Innenstadt

Streetfood Market trifft auf Slowfood

„Von Beginn an war es mein Wunsch, den Streetfood Market so regional wie möglich zu halten. Dies konnte auf einzigartige Weise umgesetzt werden. Ich freue mich, dass der Markt von Jahr zu Jahr größer wird und immer mehr regionale Produzenten und Gastronomen daran teilnehmen, um das Bewusstsein für unsere Produkte noch mehr zu stärken!", so Marktinitiator Nationalrat Peter Weidinger. Heuer findet der Marktunter dem Motto „Traditionelle Kärntner Küche modern interpretiert" am Samstag, den 30. Juni 2018 am Kaiser-Josef-Platz statt. „Wie in den vergangenen Jahren setzen wir beim Streetfood Market Villach auf das Thema Slowfood. Regionale Produzenten und einheimische Gastronomen waren von Anfang an das Wesentlichste des Marktes, der seinen Ursprung in der Widmanngasse hatte," leitet Organisatorin Tourismusstadträtin Katharina Spanring ein. „Man darf gespannt sein, mit welcher Vielfalt

Foto: KK

Foto: Andrea Rupacher

Foto: KK

der einheimischen Produkte die Villacher Köche mit neuen Kreationen heuer begeistern werden," macht Spanring uns schon neugierig. „Einige unserer kulinarischen Aushängeschilder werden heuer auch in der Elbphilharmonie in Hamburg ihr Küchendebut feiern und als kulinarisches Aushängeschild deutsche Gäste nach Kärnten bringen," ist Tourismusstadträtin Katharina Spanring stolz auf die Villacher Köche. „Der Beruf ist vielfältig und abwechslungsreich – und genau das wollen wir beim Streetfood Market auch zeigen um den jungen Besuchern nicht nur das Essen und die Produkte, sondern auch den Beruf schmackhaft zu machen," gibt die ehemalige Schülerin der Kärntner Tourismusschulen StRin Katharina Spanring eines der Ziele vor.

Ob Käse, Wildkräuter, Fleisch oder Brot: wahre Größe erreichen diese Lebensmittel durch die Liebe in der Herstellung und der Produktion, ist Marktreferent Stadtrat Christian Pober überzeugt. Das Besondere daran: Sie als Gast können live dabei sein, wenn die Köche spannende, kreative und traditionelle Gerichte - neu interpretiert - zaubern. Natürlich wird danach verkostet! Die passenden Getränke gibt's dazu natürlich auch! Heuer werden auch Produzenten unter der Marke „Slowfood" vor Ort sein und zeigen, wie gewisse Produkte wie z. B. Mozzarella hergestellt werden! „Gastronomen, dies sich mit viel Liebe und wahrer Leidenschaft der Herstellung ihrer ganz speziellen Produkte widmen, bilden die Grundlage des Streetfood Markets," weiß Nationalrat Peter Weidinger.

Termin:
Sa, 30.06.2018 - 12.00 bis 22.00 Uhr
Ersatztermin: Sa, 07.07.2018 - 12.00 bis 22.00 Uhr

Kontakt:
www.facebook.com/streetfoodmarketvillach/

Anzeige

Fotos: Simone Attisani

Mit Karo zum Erfolg, Nathalie und Thomas Rettl

Foto: Martin Steinthaler

Es braucht Jahre, um 150 zu werden

Wie solch ein Jubiläum gelingt, beweist Rettl 1868. Bis zum Heute steht das traditionsreiche Familienunternehmen für Schneider-Handarbeit.

Das Eröffnungsangebot im Jahre 1868 verkündete, dass bei Josef Rettl „jegliche Uniform rasch und preisgünstig zu erhalten sei." Die edlen Uniformen setzten schließlich ihren Siegeszug über die gesamte Monarchie fort. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren übernahm Hans Rettl I. 1902 den Betrieb. Unter anderem griffen die Schneider und Schneiderinnen zu Stoff und Nadel, um für Thronfolger Franz Ferdinand d´Este einen Waffenrock zu schneidern. Internationale Ausbildung schreibt sich bei Rettl jedenfalls „groß". Über Paris, Dresden, Genf bis Bozen wanderte Hans Rettl II. zurück nach Villach, wo er 1930 die Filiale Willroiderstraße aus der Taufe hob. Zwei Zuschneidemeister sowie 30 Schneiderinnen sorgten sich um das Wohl der Kundinnen und Kunden. Ein Anzug von Rettl war bereits damals Statussymbol, geschaffen aus Handwerkskunst und edelsten Stoffen. In London, Rom, Tel Aviv, Seoul und bei Modeschauen in Wien und San Remo führte nichts an Rettl III. vorbei. Er öffnete die Pforten des Geschäftes in der Freihausgasse. Ergänzt wurde die Handwerkstradition durch hochwertige Konfektion sowie exklusive Accessoires. London, Schottland, Wien wie auch Bella Italia prägten Thomas Rettl IV., bevor er das Geschäft 1991 übernahm. Beherrschend blieben seine Kontakte nach Schottland. Das Kärntner Karo, der Kilt nebst schottischen Wettkämpfen sind die Folgen dieser Kontakte. Tradition verknüpft sich nunmehr in verschiedenen Niederlassungen mit edler, zeitgemäßer Mode, die dank Thomas Rettl IV. keine Kompromisse zulässt, jedoch der Individualität alle Freiheiten gibt.

Hans Rettl

Josef Rettl

Das erste Geschäft

Fotos: Rettl

1868
Jubiläums-Kurier
2018
150 Jahre
RETTL
1868
JOSEF RETTL
HANS RETTL I
HANS RETTL II
Josef Rettl
Uniformierungsanstalt
feiner Herren-Modestoffe
Wir bekleiden Persönl
seit 150 Jahre

Ein Sommer zwischen Burg und Insel

Die Burg Landskron und das Inselhotel im Faaker See sind nicht nur wirtschaftlich miteinander verbandelt. Diese Kombination Burg und See macht aus dem Sommer etwas ganz Besonderes. Sowohl für Einheimische wie auch Gäste sowohl kulinarisch wie auch optisch.

Für jede Generation ist die Burg mit ihrem breitgefächerten Genuss- und Erlebnisangebot ein Sommer-Highlight. Eine wunderbare Ergänzung dazu wird der Insel-Tag im Faaker See. Dazu gibt es Steigerungen wie das Insel-Wohlfühl-Paket.

Detaillierte Infos dazu finden sich unter www.inselhotel.at. Sie werden sehen, ausspannen kann so herrlich sein. Vom Insel-Wohlfühlpaket bis zur Kräuterwanderung ist vieles buchbar.

Inselerlebnis im Faaker See

Die Erfahrung zeigt, dass Gäste, die das Inselhotel mit seinem Angebot kennen und schätzen gelernt haben, immer wieder kommen. Das gilt auch für die Burg. Die Hochzeit in der mittelalterlichen Kapelle ist auch für Zaungäste ein Erlebnis. Ebenso die Show der Greifvögel.

Gaumenfreuden

Es ist ja kein Geheimnis, dass die gastronomischen Linien dort oben zu den kulinarischen Fixsternen in unserer Region zählen. Direktor Erich Gumpitsch und sein bewährtes Team sorgen auch 2018 dafür, dass die Restaurants jedem kulinarischen Anspruch gerecht werden.
Das eingespielte Küchen-Führungsteam um Bettina Mitter-Melcher (ehemals Park Hotel Velden) und dem neuen Sous-Chef Patrick Süßenbacher steht auch für gutbürgerliche Küche. Die wird mittags und abends im Bärenstüberl und auf der Panorama-Terrasse serviert. Marktfrische der Produkte gibt den Geschmack vor. Leistbare Hauben-Küche (14 Punkte bei Gault Millau) wird abends im Kronensaal und auf der Terrasse serviert. Als Service-Chef agiert dort Peter Orasche. Bewährt hat sich im Hauben-Restaurant das vegane Viergang-Menü. Noch ein Tipp für süße Genießer: nicht auf die feine Patisserie von Chef-Patissier Felix Zeizinger aus Villach verzichten. Hohen Ansprüchen gerecht wird die Auswahl an edlen Weinen von heimischen Winzern, die fachmännisch vom Chef-Sommelier besprochen und empfohlen wird.

Candle-Light-Dinner oder 6-Gang-Gourmet-Menü

Selbstverständlich dürfen sich die Gäste besonderer Zusatzprogramme im außergewöhnlichen Ambiente

Team Küche: Felix Zeizinger, Bettina Mitter-Melcher, Dir. Erich Gumpitsch

Fotos: Burg Landskron

Team Service: Melanie Steiner, Dir. Erich Gumpitsch, Peter Orasche, Martina Germitsch

mit Ausblick erfreuen. Ganz nach dem Motto: Villach obendrüber. Ein viergängiges Gourmet-Einsteiger-Menü gibt es zum Preis von 45 Euro jeden Freitag in den Monaten Juni, Juli und August im Hauben-Restaurant Kronensaal. Um Voranmeldung wird gebeten.
Im Juli und August darf man sich jede zweite Woche jeweils sonntags über den Dixi-Jazz-Lunch mit der „Drauriver Swingband" freuen. Schon ein beliebter Klassiker in diesen Monaten ist das Candle-Light-Dinner an jedem Donnerstag ab 19.30 Uhr. Dieses Fünfgang-Gourmetmenü plus Sorbet um 60 Euro (inkl. Aperitif) pro Person bietet überdies als Begleitung Live-Klaviermusik mit Linda Taylor.

Hochzeit in der Burg-Kapelle

Der schönste Tag im Leben soll ja ein ganz besonderer Tag sein. Ein unvergessliches Erlebnis ist seit Jahren für viele Paare die Hochzeit in der historischen Burg-Kapelle. Mit einem Standesbeamten oder evangelischem bzw. katholischem Pfarrer. Bei rechtzeitiger Absprache steht auch Bürgermeister Günther Albl gerne als Standesbeamter zur Verfügung.
Es steht außer Frage, dass sich die Gastronomie der Burg anschließend für die Hochzeitsfeier an diesem herrlichen Platz über Villach förmlich anbietet. „Wir haben für Interessierte eine informative Broschüre zusammengestellt, die vom Aperitif über die Menügestaltung bis hin zu Friseur, Musik und Hotelangebot viele Denkanstöße bereit hält", betont Dir. Erich Gumpitsch.

Ausflugserinnerungen

Die schon im Vorjahr neu adaptierte Geschenks-Boutique ist eine wahre Fundgrube für Urlaubs- und Ausflugserinnerungen. Ihr Angebot wird auch gerne angenommen. Die Boutique steht unter der bewährten Führung von Sigrid Mißbichler.

Zum Schluss noch ein gastronomischer Tipp: sehr gepflegt präsentiert sich der Innenhof der Burg. Dort können die Besucher mit Blick auf die Adler-Volieren windgeschützt sitzen und sich vom Burg-SB-Bistro gastronomisch verwöhnen lassen.
Also: Schönen Sommer zwischen Burg und Insel!

Burg Landskron
Cafe-Restaurant, Schlossbergweg 30,
9523 Landskron, Tel. 04242 41563
www.burg-landskron.at
office@burg-landskron.at

Dir. Erich Gumpitsch, Burgherr auf Landskron und Herr von Österreichs einzigem Insel-Hotel im Faaker See, wird bei seiner Arbeit unterstützt von Claudia Ressmann

Anzeige

Hubert Pircher

Der Landskroner

Jagdhornbläser in Wiener Hofburg

Zu ihrem 25-Jahr-Bestandsjubiläum wurden die Landskroner Jagdhornbläser von der Kärntner Jägerschaft zum jährlich stattfindenden Jägerball „Grünes Kreuz" in die Räumlichkeiten der Wiener Hofburg eingeladen.

Im heurigen Jahr standen die Festlichkeiten unter der Patronanz des Bundeslandes Kärnten. Vor ca. 6500 festlich gekleideten BallbesucherInnen konnten auch unsere Landskroner Jagdhornbläser unter der Leitung von Hornmeister Paul Katholnig ihr Können unter Beweis stellen und mit den jagdlichen Klängen erfreuen.

Ausgezeichnete Erfolge

Das musikalische Wirken der Jagdhornbläsergruppe Landskron ist stark durch die Kompositionen von Prof. Walter Dick, Kulturpreisträger der Stadt Villach, charakterisiert. Im Gedenken an diesen über die Villacher Grenzen hinaus bekannten Künstler wurde der Stadtpark Landskron am 17. September 2011 in einem feierlichen Festakt in „Walter-Dick-Park" benannt. An die 25 Stücke und zwei Messen stammen aus seiner Feder. Auch dem Arriacher Komponisten Hans-Peter Stinnig verdankt die Gruppe einige hervorragende Kompositionen. Ausgezeichnete Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben konnten unter dem langjährigen Hornmeister Paul Katholnig erzielt werden. So gelang es im Juni 2011, beim Internationalen Bläserwettbewerb in St. Veit die Leistungsgruppe Gold zu erspielen. Im Repertoire vier Messen, 40 Spielstücke Pless/Parforce, sieben Ventilstücke, fast alle jagdlichen Signale. Pro Jahr finden an die 35 Proben und 20 Auftritte statt.

Kontakt:
Obmann Martin Hufnagel, info@jhblandskron.at

Foto: Jagdhornbläser Landskron

Die Landskroner Jagdhornbläser anlässlich ihres Aufenthaltes in der Wiener Hofburg

Rechnungen und Preislisten

Wieder ein kleiner Beitrag von unserem schon bekannten Hobbyhistoriker Malermeister Gernot Pernull.

Aus dem reichhaltigen Archiv des bekannten Hobbyhistorikers und Heimatsammlers, des Landskroner Malermeisters Gernot Pernull, stellen wir dieses Mal eine Preisliste über Braungeschirre der Firma „Carl de Roja“ vor. Neben den bekannten Ansichtskarten umfasst der umfangreiche Fundus Plakate und Rechnungen alter Villacher Firmen. Diese Rechnungen und Preislisten haben mit der heutigen Form der Rechnungslegung nur wenig gemein. Hunderte dieser Rechnungen Villacher Betriebe gehen bis in das Jahr 1827 zurück und geben beredtes Zeugnis der individuellen Gestaltung jener Zeit. Es ist sehr interessant, einen Blick in die Vergangenheit der wirtschaftlichen Geschichte Villachs zu werfen. Mit derselben Akribie, die er seinem Hobby zugewandt ist, versteht es Gernot Pernull auch im Malergewerbe, das er schon über 20 Jahre erfolgreich betreibt, mit Fachwissen und großem Können die Menschen zu begeistern.

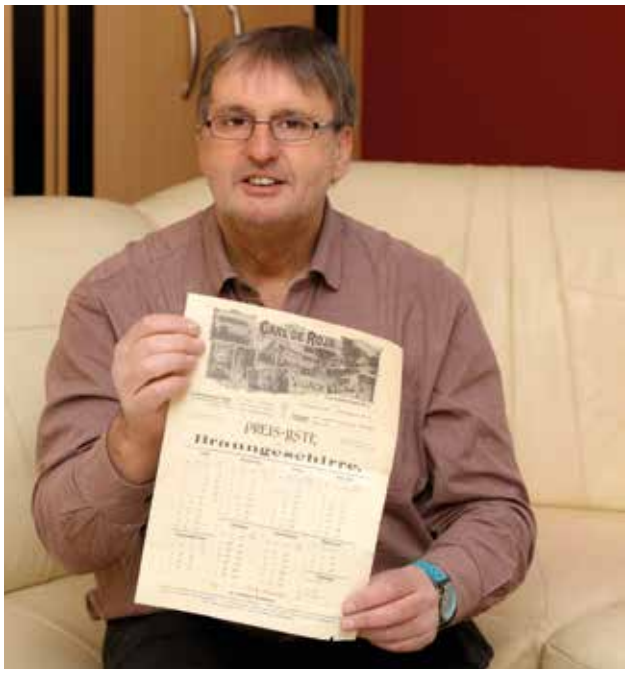


Foto: Wilhelm Gailberger

Malerei & Anstrich Pernull
9523 Villach-Landskron,
Ossiacher Straße 17,
Tel. 04242/45955,
Mobil: 0664/3053490
malerei.pernull@aon.at

Malerei & Anstrich Pernull

Anzeige

Spezialist für barrierefreie Bäder, Planung, Sanitär- und Heizungsinstallationen, Reparaturen und Renovierungen: Renate und Christian Müller.

leicht *(er)* leben

Müller
Installationstechnik

Christian Müller
9523 Landskron Ossiacherstrasse 28
Tel. 0 42 42 / 55 0 25 Fax DW 15
www.mueller-installationstechnik.at

masser
blütensauber
waschen, reinigen, bügeln, nähen
9500 Villach, Italiener Str. 20

Auf alle angebotenen Dienstleistungen

€ 5,-

Keine Barablöse möglich
gültig bis 30.6.2018

Foto: Renault Österreich

Der Renault Megane punktet mit sportlichem Design und modernster Technik

Der beste Weg zum Traumauto

Ob wendiger Flitzer für die Stadt oder geräumiger Sieben-Sitzer für die ganze Familie: VW und Renault punkten mit ihren neuen Modellen.

Ein Leben ohne Auto? Für viele undenkbar. Gerade im ländlichen Raum ist das Auto die verbindende Nabelschnur – für die Fahrt in die Arbeit, den Schulweg und die täglichen Besorgungen. Und so kommt es, dass Österreichs Haushalte laut einer Umfrage des Meinungsforschungsinstituts IMAS durchschnittlich 1,2 Autos besitzen. Und die Tendenz ist steigend: Bei den KFZ-Neuzulassungen gab es im vergangenen Jahr ein Plus von 7,2 Prozent (auf 353.320 Fahrzeuge). „Das ist der zweithöchste jemals erhobene Wert," sagt Peter Laimer von der Statistik Austria. Österreich ist also ein Land der Autofahrer! Bei der Wahl des passenden Fahrzeugs vertrauen die Autokäufer auf die Experten: die heimischen KFZ-Händler. Sie helfen bei Fragen aller Art weiter – und wissen durch ihren großen Erfahrungsschatz auch, worauf es bei der Auswahl

Foto: Porsche Medienservice

Setzt neue Maßstäbe im SUV-Bereich: der neue Touareg

ankommt. Neben Ausstattung, Sicherheitstechnik und Design spielen auch Faktoren wie laufende Kosten eine Rolle. Wie viel Treibstoff wird benötigt? Wie hoch sind Steuern und Versicherungen? Wie viel kosten Ersatzteile, die später vielleicht einmal benötigt werden? Da es für Kunden schwierig ist, beim Preis-Leistungs-Verhältnis einen Überblick zu bewahren, ist die persönliche Beratung durch den KFZ-Händler Ihres Vertrauens der beste Start für den optimalen Autokauf.

Highlights von Renault und VW

Für welches Modell und welche Marke man sich entscheidet, ist letztlich eine Geschmacksfrage. Eines der beliebtesten ist mit Sicherheit der VW Golf. Er ist seit 40 Jahren in Folge eines der meistgekauften Autos in Österreich. Dieses Jubiläum feiert Volkswagen mit einem Sondermodell: dem Golf Rabbit 40. Er wird serienmäßig mit moderner Ausstattung wie dem Active Info-Display, einem Infotainment-Paket, dem Licht- und Sicht-Paket sowie der automatischen Distanzregelung ACC geliefert. Wer es lieber ein wenig größer mag, wird mit dem neuen Touareg seine Freude haben. Ab Sommer 2018 ist der 4,88 Meter lange SUV im VW-Sortiment vertreten – und wird, so heißt es von VW, völlig neue Maßstäbe setzen. Ein Highlight ist beispielsweise das „Innovision"-Cockpit, dessen gebogener Bildschirm mit brillanter Darstellung eine einzigartige Fahrerorientierung und ein intuitives Bedienkonzept bietet. Zusätzlich gibt es unter anderem ein Nachtsichtsystem mit Wärmebildkamera, einen Stau- und Baustellenassistenten mit Brems- und Lenkeingriff sowie einen Kreuzungsassistenten, der vor Querverkehr warnt. Auch im Hause Renault tut sich einiges. Aufregend-sportlich ist beispielsweise das Design des neuen Renault Megane, gleichzeitig bietet er aber modernste Technologie im Innenraum. So ist beispielsweise ein 8,7 Zoll großer Touchscreen integriert sowie ein digitales Tacho-Display. Da das Fahrzeug mit Sensoren ausgestattet ist, wird außerdem das Einparken zum Kinderspiel: Die Sensoren messen den verfügbaren Raum aus und führen den Einparkvorgang selbstständig durch.

Renault ist in der Elektromobilität vorne mit dabei. Renault konnte seine Position in diesem wachsenden Segment im Vorjahr deutlich ausbauen und seinen Marktanteil auf über 26 Prozent steigern. Das beliebteste Modell heißt Zoe: Mit großem Abstand vor dem Wettbewerb platzierte sich der Kompaktstromer auf Rang eins. Er bietet eine in seiner Klasse unerreichte Reichweite von 300 Kilometern – und das rein elektrisch.

Text: Angelika Dobernig

RENAULT
Passion for life

W. PLASOUNIG
VILLACH

Friedensstrasse 24
A-9500 Villach
04242 / 41455
www.plasounig.at
e-mail: pla.kfz@plasounig.at

Foto: Valentin Tscharre

Glänzende Idee von Porsche Villach

Das Angebot von Porsche Villach ist um eine saubere Idee reicher geworden. Die umfangreiche Service-Palette wurde durch die Fahrzeug-Komplettreinigung ergänzt.

Hier nimmt man sich nicht nur der Fahrzeugtechnik an. Auch die professionelle Pflege durch die Spezialisten gibt es hier in Porsche-Qualität. Lederspezialpflege und Verdeck-Imprägnierung sind ebenso im Programm wie die Entfernung von Teer oder Flugrost, Innenraum-Reinigung und Pflege von Türverkleidungen und Armaturen. Bei der Windschutzscheibe gilt es, jederzeit für guten Durchblick zu sorgen. Daher ist die Nano-Versiegelung der Windschutzscheibe nahezu ein Muss. Das Wasser perlt besser ab, einer Neuverschmutzung wird länger Einhalt geboten. Der Schmutzwiderstand erhöht sich an der gesamten nanoversiegelten Karosserie sowie den Felgen.

Foto: Valentin Tscharre

Die Fahrzeugpflege durch Fachkräfte hilft den Wert zu erhalten: GF Ernst Kapeller

Hund und Katz

Besonderes Augenmerk bei der Reinigung des Innenraumes wird allfälligen Hunde- oder Katzenhaaren geschenkt. Wer immer versuchte, selbige selbst aus dem Fahrzeug zu entfernen, kennt die Herausforderung. Hier kommt die professionelle Porsche-Ausrüstung für die Spezialreinigung zum Zug. Während die kleinsten Härchen entfernt werden, wird dem Untergrund kein Haar gekrümmt.

Kombi spart Zeit

Die Möglichkeit, Spezialreinigung und allfälliges Service oder dergleichen zu kombinieren spart in jedem Fall Zeit. Außerdem stehen, je nach Verfügbarkeit Leihfahrzeuge zur Verfügung. Genialerweise kann der Besuch bei Porsche Villach gleich mit einer Probefahrt der neuesten Modelle gekrönt werden. Ob T-Roc, Arteon oder neuer Polo: die Auswahl ist groß und hält für jede Art der Fahrleidenschaft das richtige Fahrzeug parat.

Kleinschäden

In Absprache mit der Kundin oder dem Kunden wird das Fahrzeug auch einer genauen Kontrolle auf Kleinschäden unterzogen. Immerhin beschäftigt man sich mit dem Lack nie so intensiv wie im Zuge der Spezialreinigung. Diese allfälligen Kleinschäden können sofort repariert werden und sind ein weiterer Schritt zur Werthaltigkeit des Autos.

La Vita Italia

Fotos: Kanaltaler Kulturverein

Obmann Alfredo Sandrini in „Kanoltola" Tracht

Aktivitäten der Kanaltaler Kulturvereine

Es gibt zwei Kanaltaler Kulturvereine. Da wäre der im Kanaltal, der die sogenannten „Dobleiber" repräsentiert, und der in Kärnten, bei dem die Auswanderer und deren Nachfahren Mitglieder sind.

Doch haben beide Kulturvereine denselben Vereinssitz, nämlich die alte Volksschule in Grünwald (Boscoverde) bei Tarvis nahe der Autobahnauffahrt Richtung Villach. Die beiden Organisationen arbeiten in vielen Bereichen eng zusammen. Selbst durfte ich vor Jahr und Tag mein Kanaltal-Buch in der Volksschule in Grünwald präsentieren.

Von der Option bis heute

Die Geschichte des Kärntner Zweiges, der unter der Leitung von DI Karl Heinz Moschitz steht, geht auf die Auswanderer der Option vor dem 2. Weltkrieg zurück (wir berichteten schon ausführlich). Die „Dobleiber" werden von Obmann Alfredo Sandrini durch die vielen

Die Wirtsleute Gianluca und Francesca

Der Tipp: Bar Lory

Kaum zu glauben, aber bereits seit einem Jahr führt Gianluca Novaretti die Bar Lory. Er ist der Enkel von Giovanni Rosenwirth. Schnell hat sich das Lokal vor der Autobahnauffahrt bei Camporosso etabliert. Man verwöhnt die Gäste mit Jause von Wolf aus Sauris, belgischem und deutschem Bier, Friauler Wein und Prosecco. Ein vielschichtiges Publikum findet auf der Terrasse 40 Sitzplätze und 30 im Lokal. Biker sind willkommen! Von Montag bis Freitag ist ab 6.00 Uhr geöffnet, am Wochenende sind wir ab 7.00 Uhr für unsere Gäste da.

Bar Lory
Gianluca Novaretti
Via Valcanale 5, Camporosso, Tel. 0039 347 7575588

Anzeige

Aktivitäten geführt. Dieser Verein wurde im Jahr 1979 von 15 Gründungsmitgliedern ins Leben gerufen. Zehn Jahre später folgte dann der Kärntner Zweig des kurz KKV genannten Vereines.
Gründungsobmann der Kanaltaler „Dobleiber" war der Wirt Manfred Tschurwald. Ihm folgten als Obmänner Karl Lagger, Obfrau Barbara Lagger und ab 2009 Alfredo Sandrini. Der Vorstand besteht heute aus neun Mitgliedern.

Reges Vereinsleben

Viel bewegt der Kanaltaler Kulturverein der „Dobleiber" im Laufe eines Jahres. Es sind dies kirchliche Veranstaltungen, die Organisation von Theatervorstellungen oder Konzerten, die jährliche Teilnahme am Umzug des Villacher Kirchtages, Aktivitäten beim Alpenfest in Tarvis im August und die Organisation von Deutschkursen.

Deutschkurse

Das Interesse an diesen Kursen ist steigend. Denn die Teilnehmer können die Zertifizierung durch OSD (steht für Österreich, Schweiz und Deutschland) mit Sitz in Klagenfurt erlangen. Diese Zertifikate sind international anerkannt, und der Sitz des Kanaltaler Kulturvereines in Tarvis gilt als die offizielle Prüfungsstelle in Italien.
Übrigens: Deutschkurse werden vom KKV auch in Chiusaforte angeboten, das ja nicht zum Kanaltal gehört. Man kann es nicht oft genug erwähnen, dass sich das Kanaltal von der Mündung der Gailitz in die Gail bei Arnoldstein bis nach Pontebba erstreckt. Südlich von Pontebba heißt das Tal Canal del Ferro!

Deutsch war Amtssprache

Die Deutschkurse, Unterrichtstätigkeit und Finanzierung geht ausschließlich auf Aktivitäten des Kulturvereines zurück. Finanzielle Unterstützung kommt von der Region Friaul-Julisch Venetien. „Um die deutsche Sprach bemüht man sich schon deshalb, weil im Kanaltal zwischen den Jahren 1007 und 1918 Deutsch die Amtssprache war. Mit den Kursen bleibt sie erhalten", betont Obmann Sandrini.

Fesche Kanaltalerinnen in neuer Tracht

Sprachinseln

In Italien gibt es ja mehrere deutsche Sprachinseln mit langer Geschichte. In Friaul sind das neben den Kanaltalern die Tischlbonger, die Zahrer in Sauris und neuerdings die Plodner in Sappada, das seit dem Vorjahr zu Friaul-Julisch Venetien gehört. Weiter nach Westen hin gibt es Deutsche in Sette Comuni (bei Verona), im Valle dei Mócheni, in Luserna, Dreizehn Gemeinden und an der Schweizer Grenze in Formazza und Campello Monti. Mehrere kleinere Inseln liegen im Bereich des Val d'Aosta. Sie alle sind vereint in einem Einheitskomitee, das sich regelmäßig trifft.
Obmann Alfredo Sandrini fällt dabei auf, dass der Kanaltaler Dialekt der lebendigste deutsche Dialekt von allen ist. Das führt er vor allem auf die Nähe zu Kärnten zurück und auf den regen, alltäglichen Gedankenaustausch.

Text: Hans Messner

Sommer am Rio Argento

Wenn die Kärntner Sehnsucht nach Wasser, Schwänen und die Aussicht auf den Mittagskofel haben. Wenn sich die Gedanken zum Beispiel um Filetto di Trotta affumicata, Tagliatta di Manzo con Rucola e Parmigiano, Risotto di Stagione und andere Köstlichkeiten drehen, dann ist es Zeit, bei Sandro am Rio Argento einen Tisch zu reservieren. Egal ob draußen oder drinnen. Buon appetito!

Ristorante Rio Argento
Via Pontebbana 2, Ugovizza
Tel. 0039 0428 60038
Dienstag, Mittwoch Ruhetage

Anzeige

Foto: Simone Attisani

Sindaco Renzo Zanette mit dem Geschenk

Werner Berg und Tarvis

Kärntens Landeshauptmann Hans Sima überbrachte 1965 der Comune Tarvisio ein Freundschaftsgeschenk. Es war dies eine Xilografie von Werner Berg mit dem Titel „Besuch".

„Nach wie vor hängt dieses Bild, ein Holzschnitt, im Büro von Sindaco (Bürgermeister) Renzo Zanette, wo es auch noch nach so vielen Jahren in Ehren gehalten wird", weiß Künstler Francesco Attisani. Was viele bereits vergessen haben: Hans Sima war ein gebürtiger Saifnitzer. Im heutigen Camporosso erblickte er 1918 wenige Monate vor Kriegsende das Licht der Welt. Anfang der 1920er-Jahre übersiedelte seine Familie nach St. Veit an der Glan. Dort absolvierte er seine Schul- und Lehrjahre. Landeshauptmann war er von 1965 bis 1974. Der Ortstafelsturm in Kärnten wurde ihm allerdings zum politischen Verhängnis. Er war seiner Zeit im europäischen Denken wohl zu weit voraus. Mit den Künstlern Werner Berg und Giselbert Hoke verband Sima eine lange Freundschaft. Das war wohl ein Grund für die Wahl des Geschenkes an seine Geburtsgemeinde. Der Familienname Sima ist in Saifnitz nach wie vor präsent.
Auf der Piazza Unitá und im Kunstturm von Tarvis ist Francesco Attisani präsent. Er absolvierte das Institut d' Arte in Udine und ist nach wie vor sehr umtriebige in Sachen Kunst. Francesco arbeitet als Maler, Fotograf und Verfasser von Geschichtsbüchern. Im Jahr 2019 erscheint sei nächstes Buch zur Geschichte des Val Canale.

Text: Hans Messner

Il Mondo dei Sogni wartet auf Sie

So viel Schönes

Hier werden Träume wahr. Neu im Angebot sind Unterwäsche für Damen und Herren und Pyjamas. Baby-Wäsche gibt es bis 2 Jahre und Kinderwäsche von 3 bis 12 Jahre. Schönes und Dekoratives gibt es für Haus und Heim aus Baumwolle, Lama-Wolle, Seide. Wie Deckchen, Decken, Polster, Tisch- und Bettwäsche und diverse Wohn-Accessoires, vieles rund um die Wolle und das Stricken. Weiters Vorhangstoffe und auch Vorhänge fertig genäht.

Il Mondo dei Sogni
Via Vittorio Veneto 234, (50 Meter östlich des Marktes), Tarvis, Tel. 0039 340 7429419,
Durchgehend geöffnet

Anzeige

Buonissimo Doni di Bacco

Wer Feines für Küche und Keller aus Friaul und Italien sucht, der wird bei Fabrizio Michelotti und seinem Doni di Bacco in Tarvis fündig. Das Einkaufserlebnis beginnt mit der langjährigen Beratungserfahrung der Familie und endet bei einem umfassenden Sortiment an Spezialitäten. Die Ware wird ansprechend präsentiert und reicht vom Käse aus den Bergen bis zu edlen Spirituosen. Sei es ein feiner Ziegenkäse, typische Friauler Käsesorten vom Laib oder Hartkäse. An edlen Spirituosen liegen Whisky, Gin und Cognac auf Lager. Beim Wein ist allein Friaul mit 50 Winzern präsent. Apropos: Für Geschenke und raffinierte Mitbringsel entpuppt sich das Geschäft als Fundgrube. Eine entsprechende Verpackung gehört dazu. Qualitätswein wird in verschiedenen Magnumflaschen bis zur 18-Liter-Flasche (Melchior) angeboten. An Bio-Produkten wie Marmeladen, Pasta oder verschiedene Sughi fehlt es nicht. Beim Eingelegten finden wir Spargel oder Radic di Mont, Sclopit und den begehrten Knoblauch aus dem nahen Val Resia.

Doni di Bacco
Fabrizio Michelotti
Via Roma 44, Tarvis, Tel. 0039 0428 644280

Fabrizio Michelotti weiß, was schmeckt

Anzeige

Antons Haar und Friseur Rifici

Friseur Rifici in Tarvis sorgt für moderne oder klassische Frisuren und Haarschnitte. Auch wenn nur wenig Haare da sind. Zum Beispiel so extrem wenig Haare, wie bei Bär Anton auf dem Foto. Also nur ein Haar! Augenzwinkern!
Rifici meint: „Probieren Sie einmal."

Friseur Rifici
Via Vittorio Veneto 48, Tarvis,
Tel. 0039 0428 63401
Mobil: 0039 339 1738288
Brivec

Frühlingserwachen in Tarvis

Evelyn und Igor begrüssen die warme Jahreszeit mit den aktuellen Modetrends 2018. Ein Motto lautet: Back to Basics (Leinen, Hanf und Seide). Die kräftigen und feurigen Farben lassen uns so richtig aus dem Tiefschlaf erwachen. Schwarz und Weiß dominieren auf den Laufstegen. Bei den Hosen geht's so richtig ab, von superslim über slim und straight zu extrem weiten Cuts, natürlich mit der neuen 3/4-Länge und Fransen. Die Trends der 70iger und 80iger sind wieder im aufleben. Viel Spaß beim Shoppen!
Evelyn – Via Roma 93, Tarvis, Tel. 0039 (0)428 645013

Anzeigen

Schaufensterbummel entlang der Kanäle

Burano, Venedigs kleine Schwesterinsel

Sie haben schon alle Sehenswürdigkeiten Venedigs abgeklappert, wurden unter Tausenden durch die engen Gassen der wunderbaren Stadt geschoben und haben Murano und die Friedhofsinsel besucht. Dann sind Sie reif für die bunte Insel.

50 Minuten dauert die Fahrt mit dem Vaporetto zur Insel Burano, die meist nur als buntes Städtchen auf dem Weg nach Torcello erwähnt wird. Burano gehört wie Murano zu den Inseln im Norden von Venedig, daher leitet sich auch der Name ab.

Porta Boreana – das Nordtor

Bei der Anfahrt fällt schon von Weitem der markante schiefe Turm der Kirche San Martino ins Auge, der mit seinen 53 Metern die Häuser überragt. Burano ist dicht besiedelt und hat nur wenige Grünflächen.

Die farbigsten Häuser befinden sich im Ort und versetzen die Besucher sofort in gute Laune und machen Lust, auf Fotosafari zu gehen. Für Burano sollte man sich Zeit nehmen. Die kleine Schwester Venedigs, die eigentlich aus fünf Inselchen besteht, die durch Brücken miteinander verbunden sind, lädt zum Erkunden ein. Sogar die kleinsten, versteckten Gässchen sind sauber und bunt.

Farben und Spitzen

Über die Bedeutung der Farben werden zwei Legenden berichtet. Eine Geschichte erzählt, dass die Farben ursprünglich diese Häuser kennzeichneten, die von der Pest verschont wurden. Die andere Legende meint, die Farben dienen dazu, damit die Fischer im Nebel heimfinden. Noch heute ist die Insel das Zentrum der Fischerei in der Lagune von Venedig. Seit dem Mittelalter ist die Insel bekannt für seine Luftspitzen. Diese besonders filigrane Technik der Spitzenklöpplerei wurde von 1872 bis 1970 in der Scuola di Merletti (Schule der Spitzen) unterrichtet, die im Palazzo del Podestà untergebracht war.

Kunsthandwerk oder Kitsch, alles zu finden

Wer hat das beste Bild?

Der Palazzo ist mittlerweile ein Museum, das Sie unbedingt besuchen sollten, um diese Kostbarkeiten von billiger asiatischer Ware unterscheiden zu können. Es ist ein Erlebnis, den Klöpplerinnen bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen. Ihre Fingerfertigkeit und die Vielfalt der Muster sind faszinierend.

Ein Schaufensterbummel

Burano ist ein Schaufensterbummel in seiner ultimativen Bedeutung. Die bunten Häuser werden im Sommer zu kleinen Geschäften umfunktioniert. Aus den offenen Hauseingängen wehen naturfarbene oder gestreifte Tücher, jedes Fenster ist eine Auslage der besonderen Art und lädt zum Gustieren ein. Filigrane Spitzen, bunte Gläser, venezianische Masken, italienische Mode, Kunst und Handwerkskunst soweit das Auge reicht und die Füße bummeln können.

Zur Verschnaufpause gönnt man sich einen Cappuccino an der Piazza, eine Pizza oder ein Risotto und ein Gläschen Vino an einem der kleinen Kanäle. Naschkatzen probieren die inseltypischen Kekse Bussolà, donatförmige Kekse und Esse, S-förmige Leckereien, beide süße Versuchungen aus Mehl, viel Dotter, Zucker und Butter, Vanille und Zitrone. Den Blick auf den Sonnenuntergang zelebriert man mit einem Eis oder einem Glas Wein in der Hand. Oder beidem – la dolce vita!

Anreise

Für eine entspannte Anreise empfiehlt sich der Nachtzug oder der Intercitybus der ÖBB. Mit dem Vaporetto zur Anlegestelle Fondamenta Nuove, wo man umsteigt zur Linie Nord in Richtung Murano, Burano, Torcello.

Veranstaltung

Am dritten Wochenende im September findet jährlich die Burano-Regatta statt. Die traditionelle Art des venezianischen Ruderns in den herkömmlichen Booten und Kostümen findet in den Gewässern vor der Insel statt. Es gibt Bewerbe für Frauen und Männer, an denen die Bewohner aller Inseln der Lagune teilnehmen.

Text und Fotos: Martina Kircher

Venezianische Masken, feine Spitzen und edle Glaswaren

In Burano findet man schöne Souveniers

Ruhige Plätze: Konkurrenz der Farben zwischen Blüten und Häusern

ÖBB
Immer in Bewegung

VENEDIG ENTDECKEN!

Mit dem Intercitybus mit WLAN, WC, 1. und 2. Klasse

Fahrzeiten täglich bis 28.10.2018:

06:05 Uhr	Klagenfurt Hbf	22:35 Uhr
06:50 Uhr	Villach Hbf	21:50 Uhr
10:20 Uhr	Venedig	18:20 Uhr

Foto: © Thinkstock sborisov

Tickets und Informationen:
- oebb.at
- ÖBB Ticketschalter
- ÖBB Kundenservice 05-1717
- Buchung auch über die ÖBB App

* Ab-Preis für ein Sparschiene-Ticket 2. Klasse pro Person und Richtung inkl. Sitzplatzreservierung, kontingentiertes und busgebundenes Angebot, bis 180 Tage vor Fahrtantritt buchbar. Keine VORTEILSCARD-Ermäßigung. Stornierung und Erstattung ausgeschlossen. Es gelten die Tarifbestimmungen der ÖBB-Personenverkehr AG.

Foto: FPÖ Villach/KK

Stadtrat Erwin Baumann setzt im Wohnungsbereich der Stadt Villach bürgernahe Initiativen

Ein Blauer macht Villach grüner

Freiwillige Helfer für Flurreinigung gesucht

Um achtlos weggeworfenen Unrat und Abfälle zu entfernen, bittet Umweltstadtrat Erwin Baumann noch bis Ende April zur alljährlichen Flurreinigung. „Um eine möglichst flächendeckende Reinigung der Villacher Grüngebiete erreichen zu können, sind wir wieder auf die Hilfe der Villacher angewiesen. Nur das Zusammenwirken der Villacher Vereine, Organisationen, Schulen und Privatpersonen hat in den letzten Jahren die erzielten Erfolge ermöglicht. Ich lade Sie daher auch in diesem Jahr wieder ein, sich gemeinsam in den Dienst der guten Sache zu stellen und sich für eine unbelastete Natur und von Unrat befreite Grünflächen einzusetzen“, so Stadtrat Baumann, der als „Blauer“ die Stadt Villach „grüner“ machen will. So verweist der Politiker auf die von ihm eingeführte Förderung für E-Bikes. Der auch für den Jagdbetrieb auf den Gründen der Stadt Villach verantwortliche Politiker: „Obwohl wir eine moderne Wirtschafts- und Industriestadt sind, ist unser Villach eine grüne Oase zum Wohlfühlen. Diese Lebensqualität gilt es gemeinsam zu erhalten!“

Innenstadt dauerhaft beleben

Ganz in diesem Sinne will sich Stadtrat Erwin Baumann auch weiterhin für eine Attraktivierung und Belebung der Villacher Innenstadt stark machen. „Wir müssen bereits auf die ersten Zeichen reagieren. Leerstehende Geschäfte in der Altstadt sind solche Alarmsignale, die die Politik erkennen muss“, warnt Baumann. Schon vor einiger Zeit hat Baumann angeregt, alt-ehrwürdige Handwerksbetriebe mit attraktiven Konditionen in die Innenstadt zu locken. Wenig Freude hat Baumann hingegen mit alternativen Shops, die derzeit in Villach immer mehr werden. „Wir müssen darauf achten, dass die Stadt nicht ihr ursprüngliches Flair verliert. Zu diesem Flair gehören auch einheimische Lokale mit typisch österreichischem Angebot statt Döner- und Falafelbuden“, nimmt sich Baumann kein Blatt vor den Mund.

Wohnen muss leistbar bleiben

Mit Sorge nimmt der für das Wohnen in Villach zuständige Stadtrat auch die stetig steigenden Mietpreise zur Kenntnis. „Gemeinsam mit den Wohnbaugenossenschaften müssen wir auch den sozialen Wohnbau forcieren. Es ist die Aufgabe der Stadt, jungen Menschen und vor allem Jungfamilien günstige Wohnungen anbieten zu können“, so Baumann. Im Rahmen regelmäßiger Sprechtage können Wohnungssuchende und alle, die Probleme mit Wohnungen haben, sich persönlich an Stadtrat Baumann wenden: „Meine Mitarbeiter und ich sind bemüht, möglichst rasche und unbürokratische Lösungen zu erreichen. Auch das ist eine gewisse Lenensqualität, auf die wir in Villach stolz sein können,“, sagt StR Erwin Baumann.

Sprechtag für Wohnungsangelegenheiten
Mittwochs von 14 bis 16 Uhr (nach Vereinbarung)
Rathaus, Eingang II, 1. Stock, Zimmer 106
Anmeldungen: Tel. 04242 / 205-3102

Handschuhe, Müllsäcke und Container für die Flurreinigung gibt es im Rathaus, Abteilung Natur- und Umweltschutz, 3. Stock, Zimmer 329 oder unter Tel. 04242 / 205-2412 zu bestellen (vormittags von 8 bis 12 Uhr abholen)

Anzeige

www.perfectpools.at | Udo Maurer

Foto: Leidenfrost/VAHNALEK.COM

Foto: Leidenfrost /Harald Eisenberger

Den Sommer im eigenen Pool genießen

Wir leben im Paradies der Badenixen: unsere Seen haben Trinkwasserqualität und werden im Sommer schön warm. Und dennoch sehnen wir uns nach dem ganz privaten Wassererlebnis. Der Pool im eigenen Garten gehört zum perfekten Sommer einfach dazu.

Es gibt viele Gründe, warum die Kärntnerinnen und Kärntner nicht nur das Seenerlebnis schätzen, sondern sich auch zuhause nach Abkühlung sehnen. Der wichtigste liegt auf der Hand: es ist ungemein praktisch, einen Pool im Garten zu haben. Nicht jeden Tag ist das ideale Badewetter und nicht immer hat man Lust auf die Fahrt in ein öffentliches Bad. Da passt es wunderbar, kurz in die eigene Nasszelle zu springen und ein paar Runden schwimmen zu können. Dazu kommt die herrliche Ruhe im eigenen Garten.

Bei Planung beachten

Wer sich einen Pool anschaffen will, hat die Qual der Wahl. Es gibt etliche unterschiedliche Systeme, bei deren Auswahl einiges berücksichtigt werden muss. Da wäre beispielsweise die Frage, wie viel Platz im Garten zur Verfügung steht – und wie viel davon man für den Pool reservieren möchte. Dann noch die Frage, ob Sie ihn nur zum Plantschen oder auch zum Schwimmen benötigen. Sollte der Platz begrenzt sein und Sie ein begeisterter Schwimmer sein, wäre eine Gegenstromanlage im Pool

Foto: fotolia/romannoru

eine gute Idee. So können Sie nach Herzenslust schwimmen und brauchen dafür nicht viel Platz. Dann spielt auch natürlich auch der finanzielle Aspekt eine große Rolle. Als nächstes ist die Frage zu klären, wo der Pool hinkommen soll. Da er das Erscheinungsbild des gesamten Gartens prägen wird, sollte darüber gut nachgedacht werden. Doch nicht nur ästhetische Aspekte sind zu berücksichtigen. Auf folgende Dinge sollten Sie ebenfalls achten: Wählen Sie einen Standort mit viel Sonneneinstrahlung. Die Sonne ist die billigste Energiequelle für die Beckenerwärmung – und Nachmittagssonne verschönert ein abendliches Bad besonders. Je weniger Wind, desto besser: Der Wind kühlt das Beckenwasser ab und bringt den meisten Schmutz ins Becken. Entscheiden Sie sich deshalb für einen möglichst windgeschützten Platz – oder planen Sie eventuell gleich eine passende Überdachung mit ein. Stauden, Bäume und andere große Pflanzen gehören nicht in die Nähe eines Schwimmbeckens, weil sie es verschmutzen und die Sonneneinstrahlung verringern. In flaches Gelände lässt sich ein Schwimmbecken leichter einbauen als in Hanglage, wo häufig Stützmauern nötig sind. Diese können den Traum vom eigenen Pool erheblich verteuern.

So bleibt das Wasser im Pool glasklar

Es gibt etliche Möglichkeiten, das Wasser im eigenen Pool sauber zu halten. Die wichtigsten sind: Chemische Desinfektion mit Chlor: Die Chlormenge wird bemessen und darf ein gewisses Verhältnis nicht über- oder unterschreiten. Meist wird mit Langzeit-Chlortabletten gearbeitet, die in einem eigenen Behälter und durch Umwälzung für sauberes Wasser sorgen. Wer das Meer liebt und kein Chlor in seinem Pool will, ist mit Salz gut beraten. Denn die Mikroorganismen, die im Schwimmbadwasser leben, fühlen sich in leicht salzhaltiger Umgebung nicht wohl. Wasserpflege mit Ozon ist eine trendige, chemiefreie Wasseraufbereitung. Und so funktioniert es: In einem Reaktor reagiert Ozon mit organischen sowie chemischen Inhaltsstoffen des Badewassers und oxydiert diese zu einer filtrierbaren Materie. Wasserdesinfektion mit Sauerstoff erfordert mehr Aufmerksamkeit als die Zugabe von Chlor. Der Wirkstoff Kaliumperoxymonosulfat bewirkt die Desinfektion, mit einem Testgerät wird die Wirksamkeit überprüft.

Text: Angelika Dobernig

Pucher
WINTERGÄRTEN
TISCHLEREI FINSTRAL

Tischlerei Pucher Harald
Seeblickstraße 167
9580 Drobollach

T +43 (0)664 1501206
office@wintergärten-kärnten.at
www.wintergärten-kärnten.at

Farben im Wohnbereich

Für unsere Augen und unser Gemüt sind die Farben im Wohnbereich von besonderer Bedeutung. Farben erzeugen Stimmung und Wohlgefühl – oder bei Missgriffen genau das Gegenteil.

Der Mut zur Farbe in unseren Lebensräumen lohnt sich. Wichtig ist auch die Wahl der richtigen Farben. Sowohl vom Ton wie auch vom Grundmaterial her. Fachleute unterscheiden daher zwischen kalten und warmen Farben. Die warmen Töne schaffen Wohlbehagen, Wärme und Gemütlichkeit. Die kalten Farben schaffen Sachlichkeit, schaffen Räumlichkeit und eignen sich für Räume mit viel Licht und Sonne. Es liegt also an der Art der Raumnutzung, am persönlichen Geschmack der Besitzer, für welche Farben man sich letztlich entscheidet.

Materialien an der Wand

Fachliche Tipps holten wir uns vom Villacher Fachmann Hans Peter Campidell-Salentinig. Er bevorzugt das Na-

turprodukt Kalk. Für die heutige Bauweise verwendet er aber auch gerne Mineralfarben mit genügend Anteil von Kunstharz. Diese Farben haben im Raum die selbe Wirkung wie Kalk. Sie nehmen die Feuchtigkeit auf und geben sie auch wieder an den Raum ab. Hier finden die Bauherren und Fachleute eine breite Farbpalette, und die Produkte sind gut mischbar. Was wiederum farbliche Vielfalt mit sich bringt. Diese Farben erreichen nicht die Reinheit im Farbton wie Kunstfarben.

Silikonfarben haben eine andere Zusammensetzung und eignen sich auch für innen und außen. Beim Kalk ist das ohnehin egal. Er darf nur als Rohprodukt nicht frieren.
Die Silikonfarben besitzen eine längere Lagerfähigkeit als Dispersionsfarben. Beim Restaurieren verwendet Campidell-Salentinig hauptsächlich Kalkfarben oder auch Leimfarben. Wobei die Kalkfarben langlebiger und lagerfähiger sind.

Vorteil der Naturfarben

Was für die Naturfarben spricht ist, dass sie das Raumklima verbessern. So absorbieren sie Fremdgerüche und hemmen die Schimmelbildung. Letztlich sieht der Experte das Mauerwerk als bestimmend für die Farbwahl an. Daher empfiehlt er für altes Mauerwerk Kalk- und Mineralfarben. Die halten das Mauerwerk atmungsaktiv. Als Restaurator weiß der Fachmann, wovon er spricht. Denn Dispersionsfarben isolieren das Mauerwerk eher.

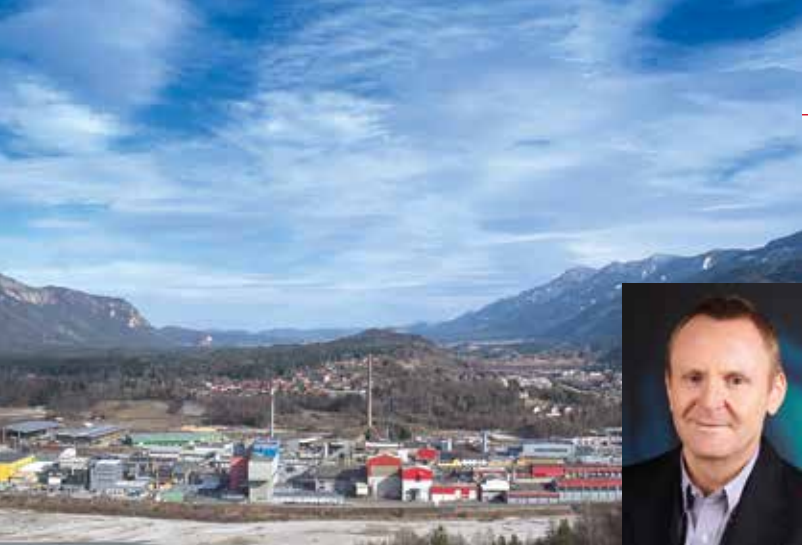
Wichtig: Stoßlüftung

Als besonders wichtig erachtet der Fachmann die richtige und regelmäßige Art des Lüftens. Das schützt vor Schimmelbildung. Deshalb empfiehlt er die Stoßlüftung. Wichtig ist es darauf zu achten, dass man nichts Feuchtes längerfristig in den Räumen lagert.

Welche Farben?

Farbberater setzen auf die Regeln der Farbenlehre. Es ist auch entscheidend, ob die zu gestaltenden Räume groß oder klein sind, ob sie lichtdurchflutet oder eher dunkel sind. Küchen gestaltet man anders als Schlafzimmer oder den Wohnmittelpunkt. Wichtig ist die richtige Wahl der Farben schon deshalb, weil sie den Raum gestalten, ihm Atmosphäre geben oder fad und langweilig, kalt und unpersönlich machen. Farbbestimmende Wohnungselemente sind neben den Wandfarben ja auch die Türen, Fenster, Möbel, eventuell Kacheln und der Boden. Nicht zu vergessen die Wohn-Accessoires: mit Vorhängen, Teppichen oder Pölstern lässt sich ebenfalls die gewünschte Atmosphäre mitgestalten. Deshalb meint der Autor dieser Zeilen: „Wenn man mich früge, dann würde ich überall dort wo es passt, bunte Glasgestaltungen in Fenster und Türen mit in den Wohnbereich einbauen. Einfach weil mir die Kombination Licht und buntes Glas gut gefällt."

Text: Hans Messner



Euro Nova – Industriepark am Dreiländereck

Beratung für Unternehmen auch nach der Betriebsansiedelung

Arbeiten, wo andere Ferien machen. Das klingt jedenfalls interessant. Dafür, dass die Rahmenbedingungen fürs Arbeiten auch in unserer Ferienregion perfekt sind, hat die Euro Nova in den letzten 27 Jahren gesorgt.
Die Infrastruktur, sozusagen die Hardware, ist aber ohnehin Voraussetzung für die Betriebsansiedelung. Euro Nova bietet zusätzlich Beratung und zwar von Beginn der Ansiedelung über die Entwicklung des Projektes bis hin zur Behördenverhandlung und Bescheiderlangung, vor allem aber auch darüber hinaus an. So profitieren die hier angesiedelten Unternehmen vom Know-how der Euro Nova und können sich auf ihre Kernbereiche konzentrieren. Das hat dazu geführt, dass sich hier in den letzten fast drei Jahrzehnten 40 Betriebe angesiedelt haben. Erstmals in der Geschichte der Euro Nova kommt es nun dazu, dass zwei Unternehmen, die sich in den letzten Jahren hier angesiedelt hatten und eine sehr positive Entwicklung nahmen, in ihren bisherigen Objekten mit dem Platz nicht mehr auskamen und sich auf die Suche nach einer neuen Betriebsliegenschaft machten. Selbstverständlich wieder im Industriepark Euro Nova. Beide sind dabei, sich massiv zu vergrößern und profitieren vom Infrastruktur- und Grundstücksangebot der Euro Nova.

Euro Nova
GF Ing. Eric Gotschier
Industriestraße 15, 9601 Arnoldstein
04255 3722-0, www. euronova.at

Anzeige

Multimedialer Experte

Schwachstromtechniker Gerhard Weiß von der Firma ETK

Er ist ein echter Fachmann, der das Einmaleins in der TV- und Radiotechnik aus dem „ff“ beherrscht. Seine exzellenten Fachkenntnisse erwarb sich der Techniker während seiner zwölfjährigen Tätigkeit im Draustädter Unternehmen „Radio Leitner“, seit Oktober 2010 verstärkt Weiß unser ETK-Team.

Weiß betreut unsere Kunden in Audio, Video, SAT- und TV-Angelegenheiten sowie auch in der Glasfasertechnik (LWL). Als Antennentechniker hat er große Erfahrung, widmet sich Großprojekten genauso engagiert wie privaten Haushalten. TV- und Sendereinstellungen gehören zu seiner Routinearbeit. Gerhard Weiß ist auch für Reparaturen und Störungsbehebungen von Multimediageräten der richtige Mann, er ist einer der wenigen, die dies noch beherrschen. Haben Sie noch Fragen oder Wünsche? Die Fußball WM steht vor der Tür.
Ein Anruf genügt – ETK ist ja laufend um Sie bemüht …

Anzeige

ETK
Elektro Tischner & Klein
A-9500 Villach, Wiesensteig 19
Tel.: +43 (0)4242-55011
e-mail: office@etk.at
Eine Firma, ein Team, ein Ziel:
Kundenzufriedenheit
Wir beraten, planen, montieren, überprüfen. Technisches Know-how, fachliche Kompetenz und innovative Lösungen für Privat- und Unternehmensbereich auf den Gebieten:
• Elektroinstallationstechnik
• KNX Haus & Gebäudesystemtechnik
• Lichttechnik
• TV-, Sat- & Audioanlagen
• Service & Verkauf
... laufend um Sie bemüht!
www.etk.at

LaModula erweitert das Sortiment

Handgeknüpfte Schurwollteppiche aus Österreich und IVN-Best zertifizierte Bio-Bettwäsche bereichern das Angebot des Spezialisten für „Traumhaft Schlafen • Natürlich Wohnen."

Foto: Klaus Mellenthin

Handgeknüpfte Schurwollteppiche

Seit der Steinzeit schätzt der Mensch die positiven Eigenschaften von Schafschurwolle. Sie isoliert und wärmt hervorragend, Feuchtigkeit wird aufgenommen, Wasser hingegen abgewiesen. Darüber hinaus wirkt sie beruhigend auf den menschlichen Organismus und reinigt sich selbst. LaModula bietet im Segment „Natürlich Wohnen" nun auch handgeknüpfte, in Österreich gefertigte Schafschurwollteppiche zu einem attraktiven Preis an. Durch unterschiedliche Webtechniken, Wollqualitäten und Farben gibt es für jeden Wohnbereich den passenden Teppich. Die pflegeleichten und langlebigen Bodenbeläge gibt es in den klassischen Größen, werden aber auch auf Maß gefertigt.

Bio-Bettwäsche zertifiziert nach IVN-BEST

Die Bettwäsche ist jener textile Stoff, mit dem wir uns im Laufe des Lebens die längste Zeit umgeben. Ein guter Grund dabei auf Qualität zu achten! LaModula erweitert das Sortiment im Bereich „Traumhaft Schlafen" mit ganz besonderen Produkten: Bettwäsche und Leintücher zertifiziert nach dem Naturtextil IVN-Best Standard. Jenem Standard mit dem derzeit höchsten Niveau in ökologischer und sozialverantwortlicher Hinsicht. Mit dem Kauf eines LaModula-Produktes entscheiden Sie sich für Ihre Gesundheit, langlebige Materialien, faire Arbeitsbedingungen an jeder Stelle der Herstellungskette und genießen den Charme eines authentischen Naturproduktes.

Geschiebedosiersperre in Afritz

Fotos: KK

„Die Wildbach“ setzt Impulse

Längst ist „die Wildbach“ als Wirtschaftsfaktor in Kärnten fest etabliert. Bei 55 Baustellen für 2018 werden knapp 17 Millionen investiert.

Die bekannteste Baustelle befindet sich derzeit in Afritz. Rund 20 Arbeiter sind bei der Errichtung einer Geschiebedosiersperre im Einsatz, die vor Kurzem fertiggestellt wurde. Der Baubeginn erfolgte im November 2016. Nach der Winterpause wurden im Feber 2017 die Arbeiten wieder aufgenommen. Für die Geschiebedosiersperre wurden ca. 5000 m³ Beton und 460 Tonnen Bewehrungsstahl benötigt. Sie ist ca. 250 m lang und 10 bis 14 m hoch und wird ein Geschiebe- und Unholz-Rückhaltevolumen von ca. 37.000 Kubikmeter aufweisen. Das entspricht in etwa der Geschiebemenge von einem der beiden Hochwasserereignisse im Jahre 2016. Die Verbauungen im Ortsbereich wurden im Juni abgeschlossen. Die Fertigstellung im Almbereich erfolgt im Frühjahr bzw. Herbst 2018.

Neubau Bauhof

Projekte

Im Rahmen der rund 55 Projekte seien hier stellvertretend neben Afritz noch weitere Projekte im Villacher Raum angeführt. Die Verbauung des Fürnitzer Feistritzbaches hat das Ziel, den Siedlungsraum von Korpitsch, Hart und St. Leonhard sowie die Verkehrs- und Versorgungsinfrastruktur vor Bauchausbrüchen zu schützen. In der Gemeinde Arnoldstein wird durch das Projekt Kosjackbach, in welches auch der Kukbach sowie der Siebenbrünnerbach integriert sind, der Schutz von Riegersdorf und Radersdorf gewährleistet.

Bauhof

Eine Baustelle in eigener Sache befindet sich derzeit in der Unteren Fellach. Der Neubau des Bauhofes für den forsttechnischen Dienst für Wildbach- und Lawinenverbauung wurde von Architekt DI Werner Thurner geplant und umfasst 6000 Quadratmeter. Für Baukoordination und Bauaufsicht zeichnet BM Ing. Karl Glanznig verantwortlich.
Dieser Bauhof am Badstubenweg fasst die früheren drei Standorte in Kärnten zusammen. Die zentrale Lage in Villach war letztlich entscheidend, sich hier anzusiedeln.

Arbeitgeber

Mit rund 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 90 bis 100 Bauarbeitern ist „die Wildbach“ ein markanter Arbeitgeber im Lande. Hinzu kommt, dass die bestehenden Bauvorhaben größtenteils durch regional ansässige Firmen durchgeführt werden. Mit den drei in Villach befindlichen Gebietsbauleitungen gilt es, 147 Quadratkilometer gefährdete Flächen im Auge zu behalten und gegebenenfalls entsprechende Schritte einzuleiten. Bei etwa 15.000 gefährdeten Objekten, größer als 60 Quadratmeter, geht die Arbeit wohl nicht so schnell aus.

Vielfalt

Zusätzlich steht „die Wildbach“ für die Erstellung der Gefahrenzonenpläne, Steinschlagschutz, Lawinenverbauung und nicht zuletzt Öffentlichkeitsarbeit mit der „Biber Berti“-Aktion für Schülerinnen und Schüler. Umfangreiche Beratungsfunktion mit entsprechenden Expertisen durch die Fachleute ergänzen das Spektrum dieser Institution, deren Wert sowohl für die Menschen als auch die Natur nicht hoch genug einzuschätzen ist.

Dipl.-Ing. Josef Brunner
Meister-Friedrich-Straße 2, 9500 Villach,
04242 3025-0,
sektion.kaernten@die-wildbach.at,
www.die-wildbach.at

Anzeige

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
WILDBACH- UND LAWINEN-VERBAUUNG ÖSTERREICH

Was wäre der Tag der Arbeit ohne Arbeit-geber?

34.000 Kärntner Unternehmerinnen und Unternehmer sorgen für 180.000 Arbeitsplätze!
Und wünschen einen schönen 1. Mai.
› tagderarbeitgeber.at

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN

Unfall Spezialist

Karosserie, Lack und Schadensabwicklung

Wir sind für Sie da und...

... reparieren Park- oder Unfallschäden, Steinschläge u.v.m.
... übernehmen die Abwicklung mit Ihrer Versicherung
... bieten einen 24h-Notruf- und Abschleppdienst

PORSCHE
VILLACH
9500 Villach,Ossiacher Zeile 50
Telefon +43 4242 25151
www.porschevillach.at

Service | Audi Service | Nutzfahrzeuge Service

Eine Zertifizierung der Volkswagen Konzernmarken in Kooperation mit der unabhängigen DEKRA Austria.