

VILLACH

exclusiv

Wirtschaft · Gesellschaft · Politik
Ausgabe 39 · Frühjahr/Sommer 2019
€ 2,50

Notariat Fitzek jetzt in Villach
**Erfahrung aus
Stadt und Land**

Intelligente multimodale
Logistikketten
**Transportlogistik
der Zukunft**

Aktiv durch den Sommer
**Freizeitspaß
bei uns daham**

Mag. Caroline Fugger-Fitzek
und Mag. Christine Fitzek
(Notariat Fitzek)





Die Küche als Wohnmittelpunkt

SIE WOLLEN SICH IN IHRER
WOHNUMGEBUNG WOHLFÜHLEN?

Bei K+P erhalten Sie alles aus einer Hand.



Wohn- und Schlafzimmer für Stunden der Entspannung



Garderoben als Blickfang im Vorzimmer



Im Badezimmer lassen wir Ihre Träume Realität werden



Neu: Schlafstudio mit großer Auswahl an Matratzen



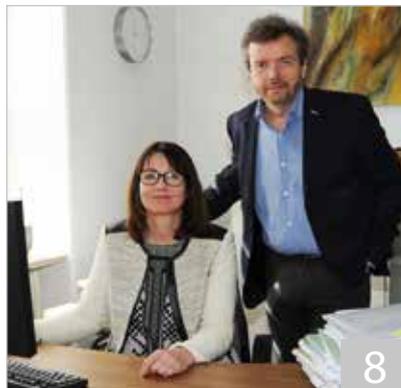


Werte Leserinnen, werte Leser!

Der Kärntner Tourismus freute sich im Vorjahr über einen Zuwachs von 61.566 Nächtigungen. Der Rad- und Wandertourismus nimmt stetig zu. Unsere Gäste wissen also, wo es schön ist. Wissen wir selbst das auch? „Warum in die Ferne reisen, sieh das Gute liegt so nah.“ In Anlehnung an ein Sprichwort haben wir uns in der nächsten Umgebung umgesehen und einen Kurzabriss der Angebote von 15 Gemeinden verfasst. Ganz nach dem Motto: Freizeitspaß „bei uns daham“. Man möchte nicht glauben, auf wie viele kulturelle und sportliche Attraktionen man als Nachbar im Laufe des Jahres vergisst. Jede Gemeinde hat etwas Spezielles zu bieten. Wir nehmen nur zu vieles als selbstverständlich hin. Deshalb haben wir von VILLACH exclusiv, in dieser Ausgabe, diverse sportlichen Aktivitäten für unterschiedliche Ansprüche, besonders ins Rampenlicht geschoben. Der Bogen spannt sich vom Mountainbike-Trail bis zu den Paraglidiern, vom Wanderweg bis zur Laufstrecke, vom Golf bis zum Waterbiken oder Beach-Volleyball. Weil der Begriff Nachbar schon gefallen ist – wir haben auf unsere Nachbarn im Kanaltal nicht vergessen. Auch dort gibt es noch viel zu entdecken. Deshalb wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer und viel Lesevergnügen mit VILLACH exclusiv.

Ihre Herausgeber und Medienpartner
Hildegard und Gottfried Kofler

Inhalt



Erfahrung aus Stadt und Land

Im Notariat Fitzek in Villach ist Vielfalt Programm. Umfassend zeigt sich auch das Beratungs- und Betreuungsangebot der Notarin und ihres Teams.



„Streetfood Market“ ist in aller Munde

Man setzt auf Regionales.

Transportlogistik der Zukunft 10

Starke Unternehmen für starken Lebensstandort 14

Billanzpräsentation Kärntner Sparkasse 15

Auch ohne Account im Netz präsent 18

Betriebsnachfolge & -gründung 19

Abendeinkauf höchst erfolgreich 20

Pflege in Kärnten: Ein Gespräch mit LR Beate Prettner 22

Magnesium – ein essenzieller Mineralstoff 26

Einkaufen zum Wegwerfen 29

Ehemaliges Industriegebiet in Warmbad 32

„Summerfeeling“ in der Innenstadt 34

Dem Alter ein Schnippchen schlagen 44

IMPRESSUM:

Herausgeber und Medieninhaber: Hildegard Kofler, 9722 Puch, Krastalstraße 1, Telefon 0664 / 73875669 - office@villach-exclusiv.at
Redaktion: Hans Messner, Peter Umlauf, Monika Unegg, Mag. Anita Arneitz, Achim Kofler, Angelika Dobernig, Mag. Gerlinde Tschaplak, Hubert Pircher, Helmut Strauss, Petra Nageler • Gastautoren: Prim. Dr. Harald Wimmer, Dr. Wolfgang Miltz, Mag. Katharina Brodegger, Mag. Christian Köchl • Lektorat: Alois Loibnegger • Titelfoto: Monika Zore-Luh • Fotos: Wilhelm Gailberger, Gerhard Kampitsch, Mike Kampitsch, Monika Zore-Luh, Mike Mussnig; 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 gendernmäßig 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.

DSGVO-Hinweis: Personenbezogene Daten werden entsprechend der am 25. 05. 2018 in Kraft getretenen Datenschutzbestimmungen mit Sorgfalt verarbeitet und nicht an Dritte weitergegeben. Details zur Datenschutzerklärung gemäß DSGVO von Villach exclusiv finden Sie auf www.villach-exclusiv.at

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 unabhängig. Gerichtsstand Villach.



56

MTB-Trails beim Baumgartnerhof

Tolle Mountainbike-Show am 25. und 26. Mai.

Josef Viehhauser: Starkoch aus Kärnten

48

Vier Jahreszeiten Genussfestival „KüchenKult“

54



64

Zeitgeschichte zum Anfassen

Panzersperren, Kanonentürme und mehr, erzählen im Bunkermuseum Zeitgeschichte.

Freizeitspaß bei uns daham

58

Abzocke bei der Urlaubsplanung

66



71

Ein fröhlicher Sommer im Kanaltal

Erlebnisse zwischen Coccau und Pontebba.

Landskron hat wechselvolle Geschichte

67

Vom Werden der Landschaft

69

Rad, Wandern und mehr im Kanaltal

72

Wandern im Bombaschgraben

74



76

Eine Power-Frau aus Bad Bleiberg

Tourismus, Werbung, Opatija, Reisen und der Kaiser – das sind einige der Themen, mit denen sich Monika Hausmann auseinandersetzt.



80

Autonomes Fahren

Wie schaut die Zukunft des Autofahrens aus? Thomas Stottan weiß mehr.

Verkehr einmal ohne Norm

82

„Kohle“ fürs E-Auto

83



88

Gemüse auf Balkon und Terrasse

So schlägt man den Wetterunbilden ein Schnippchen.

Licht, Farbe und Raum

92

Digitaler Lifestyle zieht in die Küche ein

94

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



Foto: KK

Denzel präsentierte

Im My Lakes Hotel zu Pörtlach präsentierte Denzel Klagenfurt mit GF Marc Reiter und VKL Stefan Bauer unter dem Motto „Neue Perspektiven erleben“ acht neue Automodelle. Bei Schmankerln und Präsentationen der Partner Rettl 1868 Kilts & Fashion, Casino Velden, Turracher Höhe und dem Weingut Trippel bewunderten die geladenen Gäste die acht Neuen wie BMW 3er, BMW Z4, BMW 8er Cabrio, BMW X7, BMW 7er (Facelift), Volvo S60, Volvo V60 CC und Hyundai Kona Elektro. Zu später Stunde präsentierte Rettl 1868 Kilts & Fashion durch die Kata Mackh Dance Company.



Foto: Erich Veith

Nina Kohlmeier gewann

Im Rahmen der Klagenfurter Freizeitmesse fand ein Floristen-Landeslehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer statt. Sieben Talente aus dem dritten Lehrjahr traten gegeneinander an. Dabei bewies der Kärntner Berufsnachwuchs einen hohen Ausbildungsstand. Floristen sind ja wahre Künstler, die mit viel Gefühl die Farben und Formen von Blumen harmonisch in Szene setzen können. Besonders überzeugen konnte Nina Kohlmeier von Blumen Moser in Villach mit ihren Kreationen. Die Jungfloristin gewann überzeugend den 1. Platz. Darüber freute sich auch ihr Chef Hubert Marko von Blumen Moser.



Foto: ElMedia

Unternehmerin des Monats

„Frau in der Wirtschaft“ hat Simone Ronacher als „Unternehmerin des Monats März 2019“ ausgezeichnet. Die Gastgeberin des 5-Sterne-Hotels „Das Ronacher Terme & Spa Resorts“ in Bad Kleinkirchheim ist die Tochter der 4-Hauben-Köchin Johanna Maier vom Hotel Hubertus in Filzmoos. Das Ronacher zählt im deutschsprachigen Raum zu den besten Wellnesshäusern. FiW-Bezirksgeschf. Anna-Laura Plessitzer, WKK-Vzpr. und FiW-Landesvors. Carmen Goby, Gatte Markus Ronacher, WKK-Bezirksstellenl. Peter Demschar und FiW-Landesgeschäfts-f. Mag. Tanja Telesklav gratulierten zur Auszeichnung.

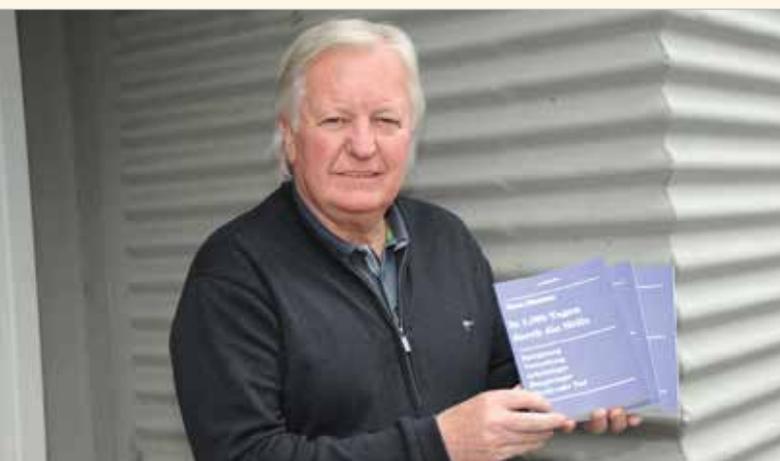


Foto: Monika Zore-Luh

In 1000 Tagen ...

Unser Redakteur Hans Messner hat sich mit der Vertreibung der Donauschwaben aus Südosteuropa zwischen 1944 und 1947 beschäftigt. Sein Buch erzählt von der Besiedelung vor 300 Jahren und den Lebensbedingungen im Banat, im heutigen Serbien. Es erzählt von der Vertreibung, den Aufenthalten in Hunger- und Arbeitslagern und der Flucht einer Mutter mit ihren zwei Töchtern. Diese Flucht endete im Drautal und führte zur Einbürgerung. Das Buch kostet € 21,50 und ist bei www.morawa.com, ADEG Winkler in Feffernitz und Trafik Polzcer in Paternion erhältlich.



Manuela Kepold, Michaela Gailer und hinten Team-Mitglied Christine Schuster

Haarkraft & „Lei für mi“

Eine Besonderheit gilt es in Hart 31 bei Fürnitz vorzustellen. Nahe der Abzweigung zum Wurzenpass haben eine Friseurin und eine Kosmetikerin gemeinsam einen Salon eröffnet.

Beide arbeiten, nach Wunsch der Kundinnen und Kunden, Hand in Hand. Die Konzepte von Manuela Kepold (Haarkraft) und Michaela Gailer („Lei für mi“ Kosmetik und Visagistik) ergänzen sich hervorragend. So werden die Kunden auch als solche wahrgenommen, verwöhnt und stilsicher individuell beraten. Begleitet von der hohen Qualität der angewandten Produkte.

Perfektes Styling

Ein Wohlfühl-Genusserlebnis für die persönliche Schönheit kann bis zu drei Stunden dauern. Gründe dafür gibt es immer wieder. Es können Feste, besondere Anlässe oder der Wunsch nach optischer Veränderung sein. Das Endergebnis ist eine perfekte Frisur mit ebensolchem Make-up und Styling. Der Salon besitzt ein besonderes Ambiente und wirkt, wie die Leistung der beiden Partnerunternehmen, nicht alltäglich. Ganz wichtig: hier parkt man kostenfrei direkt vor dem Geschäft.

Fashion-Show

Michaela Gailer und Manuela Kepold verweisen auch auf ihre Erfahrungen, die sie bei Mode- und Fashion-Shows gesammelt haben. Für die Betreuung solcher Veranstaltungen sind sie ebenso buchbar wie für diverse Festlichkeiten. Zum Beispiel Hochzeiten.

Haarkraft Manuela Kepold

Hart 31, Tel. 0650 9265208

Di. – Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. nach Terminvereinbarung

„Lei für mi“ Michaela Gailer

Kosmetik – Visagistik, Tel. 0676 4455805

Geöffnet nach Terminvereinbarung



Ambiente und Konzept ...



... sind perfekt aufeinander abgestimmt



Das Team; Gabi Schorli, Mag. Caroline Fugger-Fitzek, Mag. Christine Fitzek, Mag. Annika Schachner, Christine Graf-Steinacher und Marina Kabusch

Erfahrung aus Stadt und Land

Im Notariat Fizek ist Vielfalt Programm. Die Belange eines Stadtnotariates werden zusätzlich durch umfangreiches Wissen ländlicher Rechtsbedürfnisse ergänzt.

Immerhin blickt Notarin Mag. Christine Fitzek auf eine umfassende und breitgefächerte Ausbildungszeit zurück. Als Notariatskandidatin sowie Notarsubstitutin war sie in Paternion und Millstatt tätig. In dieser Zeit sammelte sie u. a. wertvolle Erfahrungen im Bereich des Gesellschafts- und Umgründungsrechtes. Anschließend als öffentliche Notarin stand sie der ländlichen Bevölkerung in Greifenburg jahrelang als zuverlässige Ansprechpartnerin in sämtlichen rechtlichen Belangen zur Verfügung. Erwähnenswert dahingehend, als bei Liegenschaftstransaktionen im ländlichen Bereich Besonderheiten wie beispielsweise die Behandlung von Agrar-, Forst- und Weiderechten spe-

zielles Fachwissen und Erfahrung erfordern. So ist die Kenntnis, dass man sich hier eventuell Steuern ersparen kann, durchaus von Vorteil. Seit Oktober 2018 hat die Villacherin Mag. Christine Fitzek in ihrer Heimat beruflich Fuß gefasst. Als Nachfolgerin von Dr. Helmut Traar führt sie das Notariat Mag. Christine Fitzek mit dem neuen Standort in 9500 Villach, Peraustraße 23.

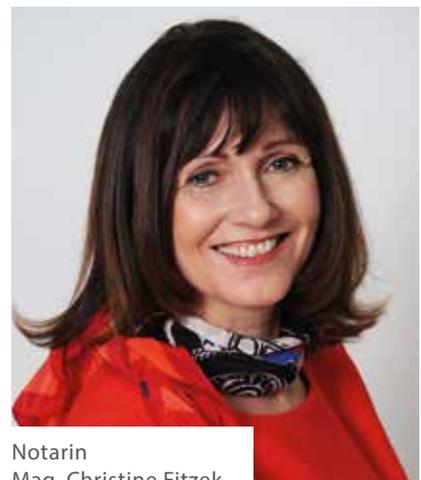
Kostenlose Beratung

Mit der kostenlosen Erstberatung haben Klienten die Möglichkeit, von dem vielfältigen Angebot der rechtlichen Dienstleistungen des Notariates zu profitieren. Ob es sich um Fragen des Immobilienrechtes, des Gesell-

schaftsrechtes, des Erb- oder Familienrechtes handelt: die Notarin sorgt in erster Linie für Rechtssicherheit. Bei Firmengründungen, Umgründungen, Schenkungen, Übergaben und der Abwicklung von Verlassenschaften gilt es zahlreiche Feinheiten zu beachten, um eine beständige und für alle Parteien zufriedenstellende vertragliche Lösung zu erreichen.

Wird schon klappen

Wie Mag. Fitzek erläutert, stellen Vereinbarungen ohne rechtliche Begleitung ein enormes Risiko dar. „Jede von mir verfasste Vereinbarung ist für den Ernstfall vorgesehen. Ob es später noch ein amikales Gesprächsklima gibt, ist immer fraglich. Die Devise:



Notarin
Mag. Christine Fitzek

Fotos: Monika Zore-Luh



Das Notariat Fitzek in der Peraustraße

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser, gilt insbesondere im Bereich von Verträgen aller Art, die ohne juristische Beratung zu unschönen Überraschungen führen können.“

Objektivität ist oberstes Gebot

Die Notarin muss alle Parteien gleichermaßen über die Inhalte und Rechtsfolgen von Verträgen aufklären. Hier ist Objektivität oberstes Gebot! Gemeinsam mit Tochter und Notar-substitutin Mag. Caroline Fugger-Fitzek, Notariatskandidatin Mag. Annika Schachner sowie den Mitarbeiterinnen Marina Kabusch, Gabriele Schorli und Christine Graf-Steinacher wird im Notariat Fitzek objektive Rechtsberatung und umfassender Service großgeschrieben.

Immobilien

Wer hier auf selbstgestrickte Verträge setzt – ein Vertragsmuster ist leicht im

Internet zu erhalten –, setzt auf Risiko. Im Notariat wird alles genau geprüft, bevor die Unterschriften gesetzt werden. Fragen wie Grundbuchlasten, Kontaminierungen, Wege- und Wasserrechte, Dienstbarkeiten, Widmungen und vieles mehr müssen unbedingt im Vorfeld gut abgeklärt werden. Treuhandschaften werden ausschließlich über die vom Österreichischen Notariat eigens gegründete Notartreuhandbank abgewickelt.

Personenvorsorge

Großen Stellenwert im täglichen Notariatsablauf nimmt auch die Personenvorsorge in Form von Testamenten, Patientenverfügungen und Vorsorgevollmachten ein. Vor allem die Vorsorgevollmacht bietet jedem die Möglichkeit, für den Fall des Verlustes der Entscheidungsfähigkeit im Vorfeld einer Vertrauensperson eine „Generalvollmacht“ zu erteilen. So kann im

Ernstfall die Bestellung eines „gerichtlichen Erwachsenenvertreters“ vermieden werden. Die Vorsorgevollmacht wird hier zumeist als Notariatsakt errichtet, so kann sie auch nicht verloren gehen.

Beratung- und Betreuungsangebot

Vertrags- und Liegenschaftsrecht, Unternehmensrecht, Beurkundungen, Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung, Erwachsenenvertretung, Ehe- und Familienrecht, Erbrecht und Verlassenschaftsverfahren.

Notarin Mag. Christine Fitzek

Peraustraße 23, 9500 Villach,
T.: +43 (0) 4242 39955
www.notarin-fitzek.at,
Mo – Do: 8 bis 17 Uhr,
Fr: 8 bis 16 Uhr



Notar-substitutin
Mag. Caroline Fugger-Fitzek



Mag. Christine Fitzek und WKO-Bezirksstellenleiter Mag. Christian Fitzek



Der Lang-LKW mit einer Länge von 25,25 Metern ist über weite Strecken hindurch selbstfahrend.

Transportlogistik der Zukunft

■ Eine smarte Branche: unter Strom und voll digital

Überlange, selbstfahrende Lkw rollen nahezu geräusch- und emissionslos über die Autobahnen; die Fahrzeuge sind vernetzt, kommunizieren untereinander und leiten selbstständig relevante Informationen weiter; die Be- und Entladung passiert via Smartphone-App und spart so Zeit und Ressourcen. Schon in wenigen Jahren könnte diese Zukunftsvision Wirklichkeit werden. Zumindest die technische Machbarkeit wurde bereits unter Beweis gestellt. Die TU München hat das Projekt „Truck2030“ bei der IAA Nutzfahrzeuge in Hannover vorgestellt. Ein möglicher Lösungsansatz, um den steigenden Güterverkehr und damit die überregionale Grundversorgung auch in Zukunft sicherstellen zu können. Die zunehmende Di-

gitalisierung, der akute Fahrermangel, immer strengere Abgasnormen und sich ständig verschärfende EU-Regularien verlangen nach neuen Mobilitätskonzepten im Güterverkehr. Möglichst umweltfreundlich – möglichst wirtschaftlich.

Digitale Kommunikation

„Digitalisierung ist bereits seit Jahren ein großes Thema und wird auch in Zukunft eine enorme Rolle spielen“, bestätigt Marco della Pietra, Niederlassungsleiter der L.I.T Speditions GmbH in Villach, deren Schwerpunkt des Leistungsangebotes in Österreich die Durchführung von Jumbo-Transporten ist. „Fast 95 Prozent der Kom-

munikation läuft bereits digital – sowohl zwischen dem Kunden und dem Spediteur als auch innerhalb des Unternehmens“, so della Pietra, „Aufträge gehen digital ein und werden über Schnittstellen direkt in unserem System disponiert. Adressen von Lade- und Entladestellen werden im Haus geocodiert und mit dem Auftrag direkt auf das Tablet des Fahrers im Fahrzeug überspielt. Von der Digitalisierung profitiert die Branche vor allem durch effizientere Logistikabläufe und der Vernetzung von Lkw, Lager, Kunden und Lieferanten.“

Für die Zukunft wird es Lösungen geben müssen – nicht zuletzt auch wegen des akuten Fahrermangels, der sich immer mehr zuspitzt und die Branche vor große Herausforderungen stellt: „Es fehlen Tausende Fahrer in Österreich für den internationalen Verkehr – wenn sich nicht gravierend etwas ändert, werden irgendwann LKW nicht mehr in Gang gesetzt werden können. Ohne den Fahrern und Speditionen aus dem osteuropäischen Bereich hätten wir in Europa bereits jetzt einen massiven Versorgungsengpass am internationalen Verkehr.“

Intelligente, multimodale Logistikketten

Die Straße wird als Teil des Gütertransports immer eine Rolle spielen; die Suche nach alternativen Antrieben, die das Potenzial haben, über kurz oder lang den Verbrennungsmotor abzulösen, wird ein nächster wesentlicher Entwicklungsschritt. Während der reine Elektroantrieb für schwere Transporter auf der Langstrecke aktuell noch an seine Grenzen stößt, ist der E-Antrieb im städtischen Verteilerverkehr bereits längst angekommen: im September hat der deutsche Lkw-Hersteller MAN im Werk Steyr beispielsweise acht Elektro-Trucks an seine Kunden übergeben. Von dieser Fahrzeugtype soll heuer eine Kleinserie von bis zu 100 Stück produziert werden. Der Lkw wird auch künftig das Straßenbild prägen – die Logistikkette funktioniert multimodal: „Auf einen Zug bekomme ich bis zu 37 Lkw-Ladungen“, so della Pietra, „multimodale Transportoptionen, das heißt, dass auf dem Transportweg die Güter über unterschiedliche Verkehrsträger wie etwa der Lkw, Containerschiff oder die Schiene befördert werden, werden ganz klar die Zukunft bestimmen.“ Nicht nur für Österreich, sondern für ganz Europa. Voraussetzung dafür ist eine moderne, kapazitätsstarke und wirtschaftliche Infrastruktur.

Von der Straße auf die Schiene

„Wir sind mitten im Dreiländereck sowie an den Schnittpunkten zur Baltisch-Adriatischen Achse und der Tauernachse eine wichtige, internationale Drehscheibe“, so Günther Einetter, Leiter vom Terminal Service Austria der

Das Fahrerhaus der Zukunft: Ein Cockpit, das völlig ohne Schalter, Knöpfe und Hebel auskommt – stattdessen eine intelligente Glasscheibe, auf der sämtliche Daten und Informationen zu Strecke und Fracht digital und dreidimensional angezeigt werden



ÖBB Infrastruktur AG in Fürnitz bei Villach, „und können Straße und Schiene im grenzüberschreitenden Güterverkehr auf schnellstem Weg verbinden.“ Im kombinierten Ladungsverkehr muss man sich täglich neuen Herausforderungen stellen, „und das, was heute normal und absehbar ist, kann morgen schon wieder ganz anders aussehen“, weiß auch Einetter, „wir haben bereits viele zukunftsorientierte Projekte umgesetzt, viele weitere Konzepte, Innovationen und Entwicklungen sind bereits in Planung.“ Der Marktanteil der Schiene im Güterverkehr lag 2017 in Österreich bei rund 31 Prozent – Tendenz weiter steigend; 2025 soll sich der Anteil bei rund 40 Prozent bewegen. Die Fakten sowohl ökologisch als auch ökonomisch sprechen für sich: große Mengen an Gütern können schnell, sicher und auch über die Kontinente hinweg transportiert werden. Aktuellstes Beispiel dafür ist das Projekt der „Neuen Seidenstraße“ – eine von China geplante Handelsroute, die Transportzeiten und Auslastungen optimieren soll.

Über allen Bemühungen steht das Ziel einer schnellen, kostengünstigen und umweltfreundlichen Logistik-Lösung. „Die fortschreitende Digitalisierung und Automatisierung hat bis jetzt vor allem organisatorische Abläufe grundlegend verändert. Aber der Mensch wird nie ersetzbar werden“, so Einetter, „gut ausgebildete Fachkräfte wird man immer brauchen, um diese Systeme zu bedienen. Denn am Ende des Tages ist jedes Computerprogramm nur so gut, wie die Menschen, die es bedienen. Und dafür brauchen wir auch in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter.“

Text: Gerlinde Tscheplak





Von links Iulia Albot, Franc Kajtna, Marco della Pietra, Andreas Warscher, Mariana Nastas, Maria Fiustes

L.I.T. Gruppe treibt Internationalisierung voran

Standort in Villach ist Logistik-Drehkreuz für ganz Europa

Internationales Wachstum hat sich die L.I.T. Gruppe seit jeher auf die Fahnen geschrieben. Denn nur, wer über den Tellerrand schaut, bleibt weltweit konkurrenzfähig. Zwei große Ziele hat sich das Unternehmen durch seine umfangreiche Internationalisierungsstrategie gesetzt: Einerseits will es erfolgreich neue Märkte erobern, andererseits soll das Leistungsportfolio kontinuierlich ausgebaut werden.

Logistische Trumpfkarte

Einer der wichtigsten Standorte für das internationale Wachstum ist Villach. Denn die noch junge Niederlassung, die L.I.T. vor rund einem Jahr gegründet hat, liegt unmittelbar an der Logistikkreuzung Europas. Durch die angrenzende Anbindung an das Logistikzentrum Alplo Carinthia ist der Standort hervorragend mit Autobahnen, Bahnlinien und Häfen vernetzt und ist für das Logistikunternehmen somit die Basis für Warenströme

nach ganz Europa. „Uns eröffnet das ganz neue Perspektiven: Durch die geografische Lage können wir internationale Kunden aus den unterschiedlichsten Branchen bedienen“, erklärt Marco della Pietra, Niederlassungsleiter in Villach. Neben Österreich ist der Logistikdienstleister aus Brake auch in Großbritannien, Frankreich, Polen, Luxemburg, Italien, Tschechien und den Niederlanden aktiv. In Villach herrscht reger Verkehr, seit L.I.T. dort den Betrieb aufgenommen hat: Vor allem UltraLight-Lkw sind auf den internationalen Routen von Österreich aus nach Deutschland, Großbritannien, Italien in die Schweiz und die Benelux- sowie Balkanstaaten unterwegs.

Beim Einsatz der Fahrzeuge hatte das Unternehmen auch das Thema Umwelt im Blick: „Verglichen mit einem größeren Lkw mit gleichem Ladevolumen produziert ein UltraLight-Lkw bis zu 40 Prozent weniger CO₂-Emissionen“, erklärt della Pietra den Ansatz zu mehr Nachhaltigkeit.



Die hoch qualifizierten Mitarbeiter sind stets bemüht, ihr Wissen an Nachwuchskräfte weiterzugeben



Standortleiter Villach
Marco della Pietra



Foto: www.flugzeugbildernet

„Zudem schont der reduzierte Kraftstoffverbrauch auch den eigenen Geldbeutel.“ Ein weiterer Grundgedanke bei der Eröffnung des neuen Standortes war außerdem der Zugang zu qualifizierten Arbeitskräften außerhalb Deutschlands. Die Rechnung ging auf, wie della Pietra berichtet: „Unsere Mitarbeiter vor Ort sind hoch qualifiziert und kommunizieren mit unseren Kunden neben Deutsch auch in Slowenisch, Kroatisch, Bosnisch, Russisch, Rumänisch, Italienisch oder Englisch.“ Um ihr Wissen an die nächste Generation weiterzugeben, bildet L.I.T. an dem Standort selbst Nachwuchskräfte aus.

In der Luft und zur See

Doch nicht nur für Transporte über Land ist Villach der perfekte Standort. Durch seine Nähe zum Flughafen Kärnten und die italienischen Häfen am Mittelmeer ist der Standort auch der ideale Ausgangspunkt für Luft- und Seefracht. Eine eigene Sparte, die auf solche Dienstleistungen spezialisiert ist, hat das Unternehmen Mitte 2018 mit der L.I.T. Air & Sea GmbH gegründet. Sie übernimmt die gesamte Abwicklung am Abgangs- und Empfangsflughafen sowie am Seehafen. Dazu gehört es nicht nur, die Waren abzuholen und zuzustellen, sondern auch sie zu verpacken, zu versichern und fristgerecht beim Zoll anzumelden. „Für uns in Villach bedeutet das, dass wir unseren Kunden ein deutlich größeres Leistungsportfolio anbieten können“, freut sich della Pietra.

Kaum gestartet und schon ausgezeichnet wurde die Air & Sea-Abteilung: Das offizielle Zertifikat der International Air Transport Association (IATA) berechtigt L.I.T. unter anderem dazu, bei der Abwicklung von internationalen Geschäften direkt mit den Airlines zu verhandeln. „Dadurch erreichen wir noch bessere Preisvorteile für unsere Kunden“, erklärt della Pietra.

L.I.T. Alpe Adria GmbH
 Gewerbepark Energiestraße 1
 9500 Villach
 Tel. +43 4242 3863 310
 m.dellapietra@lit.de www.lit.de

**BOCK AUF LOGISTIK UND
 KARRIERELEITER?**

**WIR SUCHEN ZUM 01. AUGUST 2019 AN
 UNSEREM L.I.T. STANDORT IN VILLACH EINEN
 LEHRLING SPEDITIONS-
 KAUFMANN/-FRAU**

DAS BRINGST DU MIT:

- Berufsfachschule Wirtschaft oder Matura/Fachmatura
- Kommunikations- und Organisationstalent
- Schnelle Auffassungsgabe und ausgeprägten Teamgeist
- Gute Fremdsprachenkenntnisse, vor allem in Englisch

DAS BIETEN WIR DIR:

- Eine zukunftsorientierte Ausbildung in einem der TOP-Ausbildungsbetriebe Deutschlands
- Eine wertschätzende Atmosphäre
- Übernahme bei guten Leistungen sowie interessante Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der L.I.T. Gruppe
- Entlohnung nach Kollektivvertrag für Angestellte, Sparte Spedition, EUR 549,- Brutto im 1. Lehrjahr (bei entsprechender Qualifikation EUR 714,- Brutto)
- Wir übernehmen die Kosten für die Schulbücher

INTERESSE GEWECKT?

Wir freuen uns auf Deine
 Bewerbung per E-Mail.

bewerbungen@lit.de

Für Rückfragen zu unserem L.I.T. Standort in Villach, der Berufsschule und dem Blockunterricht in A 8662 Mitterdorf sowie den Ausbildungsabläufen in unserer Firmenzentrale in Brake/Deutschland steht Herr Marco della Pietra gerne telefonisch zur Verfügung: +43 4242 3863310.

www.lit.de



www.facebook.com/lit.gruppe

L.I.T. Alpe Adria GmbH | Gewerbepark Energiestraße 1 | Villach/Österreich

Starke Unternehmen für einen starken Lebensstandort

Auch heuer ruft die Wirtschaftskammer Kärnten den 30. April zum „Tag der Arbeitgeber“ aus. WK-Präsident Jürgen Mandl im Gespräch über die Institutionalisierung einer guten Idee und ein unternehmensfreundlicheres Kärnten.

Der „Tag der Arbeitgeber“ geht heuer in die siebente Runde. Welche Botschaft ist für Sie besonders wichtig?

Jürgen Mandl: Was wäre der Tag der Arbeit denn ohne Arbeitgeber? Die Unternehmer schaffen die Grundlage für unseren Wohlstand, und selbst in konjunkturell unsicheren Zeiten sind die Unternehmer Treiber und Motivator. Wir wollen die Gesellschaft darauf aufmerksam machen, dass es ohne Arbeitgeber eben keine Arbeitsplätze und somit auch keinen Feiertag gäbe.

Ist die Botschaft denn schon bei den Menschen angekommen?

Die Unternehmer sind vom „Tag der Arbeitgeber“ begeistert, denn es entspricht natürlich ihrem Selbstverständnis. Generell haben wir bei der Gesellschaft, und somit auch bei den Verwaltungsorganisationen, noch Arbeit vor uns. Wir möchten Bewusstsein für die ursächliche Rolle der Unternehmer schaffen. Ursächlich eben nicht nur für

Arbeitsplätze, sondern auch für Einkommen, Steuern und Wohlstand. Ziel ist, dass der „Tag der Arbeitgeber“, am besten österreichweit, institutionalisiert wird. Das gelingt uns von Jahr zu Jahr besser. Dafür haben wir ein umfassendes Marketingpaket geschnürt, inklusive einer Tour ab 23. April durch die Bezirksstädte.

Welche Highlights erwarten uns?

Einen Programmpunkt möchte ich hervorstreichen: Am 30. April ist nicht nur der „Tag der Arbeitgeber“, an dem wir die Flaggen für Kärntens Unternehmer hissen, sondern es findet auch der erste X-Trail Businessrun statt. Ab 17 Uhr startet der Hauptbewerb mit fünf Kilometern, 125 Höhenmetern und fünf Hindernissen auf der Schleppe Alm in Klagenfurt. Es gilt – ähnlich wie im Arbeitsalltag – Hürden im Team oder als Einzelkämpfer zu bewältigen.

Die Meinung von Politikern spielt in der öffentlichen Diskussion eine große Rolle. Wie wollen Sie die Rahmenbedingungen für Selbstständige auf politischer Ebene verbessern?

Kürzlich wurde per Regierungsbeschluss der Startschuss für die Wirtschaftsombudsstelle, die Behördenverfahren beschleunigen und erleichtern soll, gegeben. Gemeinsam mit dem Wirtschaftslandesrat haben wir auch die Deregulierungsoffensive „Kärnten unternehmensfreundlich“ entwickelt. Das ist nicht nur der Titel des Projekts, sondern auch unser fester Vorsatz: Wir setzen auf Kärntner Ebene Vereinfachungsmöglichkeiten bei Gesetzen und ihrer Vollziehung durch die Behörden aus Sicht der Betriebe um. Wir tun alles, damit Unternehmer sein in Kärnten wieder mehr Freude macht.

Wie soll das gelingen?

Erfolgsfaktoren sind zweifelsohne eine standortfreundliche Gesetzgebung und eine serviceorientierte, smarte Landesverwaltung mit cleveren Behördenverfahren für Betriebe. Denn starke Unternehmen schaffen auch einen starken Lebensstandort. Wie wir das Zusammenwirken von Unternehmern und Behörden weiter verbessern können, haben wir in Unternehmergesprächen bei den Betroffenen abgefragt. Jetzt haben wir die Chance, gemeinsam vernünftige Spielregeln für ein kraftschlüssiges Zusammenspiel von unternehmerischem Tatendrang und behördlichem Ordnungsinteresse zu schaffen.

Weitere Informationen zum „Tag der Arbeitgeber“ unter tagderarbeitgeber.at



Foto: Fritz-Press GmbH

WK-Präsident Jürgen Mandl



Präsentieren die Bilanz der Kärntner Sparkasse 2018:
Die Vorstände Gabriele Semmelrock-Werzer und Mag. Siegfried Huber

Foto: Fritz Press, Kärntner Sparkasse

Kärntner Sparkasse: Römisch-Eins bei Kundenzufriedenheit

Sehr erfolgreiches Jahr 2018 für die Kärntner Sparkasse. Weiter hohes Kundenwachstum, Zuwächse in allen Geschäftsfeldern, Investitionen in Wohlfühl-Filialen und digitale Services. Auszeichnung mit zwei Top-Gütesiegeln: „Recommendier für exzellente Kundenorientierung“ und „Forbes World’s Best Banks Austria“.

Qualität zahlt sich aus

Zum 200-jährigen Jubiläum der Sparkassen in Österreich erzielte die Kärntner Sparkasse das beste Ergebnis in ihrer Geschichte. „Wir sind weiter auf einem sehr erfolgreichen Wachstumskurs, der sich in den äußerst positiven Bilanzzahlen und der weiter steigenden Kundenzahl widerspiegelt“, freuen sich die beiden Vorstände Gabriele Semmelrock-Werzer und Mag. Siegfried Huber.

Gütesiegel Forbes und Recommender

Das Gütesiegel „Recommendier 2018“ bestätigt der Kärntner Sparkasse eine exzellente Kundenorientierung, mit fünf Sternen erhielt sie die höchste Auszeichnung als beste Regionalbank in Österreich. Das Recommender-Gütesiegel erhielt sie bereits zum siebenten Mal, das Ergebnis basiert auf einer Befragung von über 8000 Kunden aller österreichischen Banken. Ganz aktuell kann sich die Kärntner Sparkasse über eine herausragende internationale Auszeichnung freuen. Vom renommierten US-ame-

rikanischen Forbes-Magazine und Statista erhielt sie das Gütesiegel „World’s Best Banks 2019 Austria“. Weltweit beurteilten über 40.000 Kunden in 23 Ländern ihre Bank in Bezug auf Kundenorientierung, Zufriedenheit, Finanzberatung, Vertrauen und digitale Services.

Konzernbilanz wächst weiter

In allen Geschäftsbereichen gibt es Zuwächse. Die deutliche Steigerung des Betriebsergebnisses und die Auflösung von Risikovorsorgen führen zu einem Jahresgewinn von 39,3 Mio. Euro. Das Betriebsergebnis stieg um 10,3 % auf 44,8 Mrd. Euro. Steigerungen gab es sowohl bei den Einlagen (3,7 Mrd./+2,8 %) als auch im Kredit- und Leasingvolumen (3,8 Mrd./+2,8 %). Die Bilanzsumme stieg um 2,7 % auf 5,2 Milliarden Euro. Eine Dividende fließt an die gemeinwohlorientierte Privatstiftung Kärntner Sparkasse, über deren Förderungen dieses Geld wieder der Gesellschaft und den Menschen in Kärnten zu Gute kommt.



Im Naturpark Dobratsch entsteht der erste österreichische Info-Point der Alpenkonvention. Bei der feierlichen Unterzeichnung des Vertrages mit dabei waren von links Vizebürgermeister Michael Rohr, Botschafter Markus Reiterer, Armin Schabus, Landesrätin Sara Schaar, Ewald Galle, Vizebürgermeisterin Petra Oberrauer, Robert Heuberger und Marianna Elmi

Foto: Büro LR Schaar/Köchl

Natur nachhaltig erleben

Der Naturpark Dobratsch ist ein Hot Spot der Biodiversität und ab sofort auch Botschafter der Alpenkonvention. Landesrätin Sara Schaar unterstützt das Erfolgsprojekt Naturpark, das heuer „Natur für ALLE“ erlebbar macht.

Der Naturpark Dobratsch ist in vielen Bereichen Vorreiter, seit kurzem ist er auch Botschafter der Alpenkonvention. Landesrätin Sara Schaar war bei der feierlichen Unterzeichnung

des Vertrages in Innsbruck mit dabei. „Damit gibt es den ersten österreichweiten Info-Point der Alpenkonvention im wunderschönen Naturpark Dobratsch in Kärnten“, freut sich die

Naturparkreferentin über die „künftige Zusammenarbeit der Naturpark-Gemeinden, der Stadt Villach sowie der Naturparkverwaltung mit der Alpenkonvention. Ich bin überzeugt davon, dass dieser gemeinsame, nachhaltige Weg für unsere Umwelt und unser Klima Früchte tragen wird.“

Ein besonderer Schwerpunkt der Zusammenarbeit liegt in der Bewusstseinsbildung der Bevölkerung für die Bedeutung des Schutzes des Alpenraumes und dessen nachhaltige Ent-



Foto: Büro LR Schaar/Pinter

Landesrätin Sara Schaar, Rudolf Kravanja (ÖZIV Kärnten-Präsident) und Robert Heuberger (Naturpark-Geschäftsführer) freuen sich über den österreichischen Inklusionspreis der Lebenshilfe für das Projekt „Barrierefreies Natur-Erlebnis Kärnten“.

Anzeige

wicklung. „Der Naturpark Dobratsch wird künftig Veranstaltungen zu aktuellen Themen der Alpenkonvention organisieren. Weiters sollen die Ziele und Berichte der Alpenkonvention in die tägliche Naturpark-Arbeit wie z. B. bei Schul- und Gästeführungen oder der Weiterbildung der Naturpark-Ranger eingebunden werden“, informiert Schaar. „Der Naturpark Dobratsch bietet mit seiner Lage im Kärntner Zentralraum die besten Voraussetzungen dafür.“

Höchste Artenvielfalt

Der Naturpark Dobratsch verfügt mit 1400 Schmetterlingsarten, über 700 Gefäßpflanzenarten, 125 Vogelarten, elf Reptilienarten und dem größten Greifvogelzug der Alpen über „höchste Artenvielfalt auf kleinstem Raum: Der Naturpark ist ein Hot Spot der Biodiversität und gleichzeitig ein Naturerlebnisraum. Sein Erfolgsgeheimnis ist das gelungene Zusammenspiel von Natur- und Bewirtschaftungsschutz und der Einbeziehung aller Nutzungsgruppen“, so Schaar.

Gute Zusammenarbeit

Warum der Naturpark Dobratsch, der übrigens erweitert und künftig eine Gesamtfläche von rund 8200 Hektar haben wird, so erfolgreich ist, liegt auch an der guten Zusammenarbeit mit den Naturpark-Gemeinden, insbesondere mit Vize-Bgm. Petra Oberrauner (Villach), Bgm. Erich Kessler (Arnoldstein), Bgm. Christian Hecher (Bad Bleiberg) und Vize-Bgm. Michael Rohr (Nötsch im Gailtal) sowie dem engagierten Team um Robert Heuberger, das sich immer etwas Neues einfallen lässt, betont Schaar. „Mit 21 Programmpunkten und 123 Terminen ist das Sommerprogramm so umfangreich wie noch nie.“

Ein Schwerpunkt ist heuer das Thema „Inklusion im Natur-Tourismus. Ziel ist es, Natur für ALLE, auch für Menschen mit Behinderung, erlebbar zu machen. Die Ausarbeitung einer Inklusionswanderung ist dabei Teil eines Leader-Projektes, wofür Kärnten bereits mit dem Inklusionspreis der österreichischen Lebenshilfe ausgezeichnet wurde.“



Mag. Katharina Brodegger

Familienbonus Plus ab 2019

Mit dem Familienbonus Plus steht Eltern ein Absetzbetrag in Höhe von 1500 € pro Kind und Jahr bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres zu, sofern ein Anspruch auf Familienbeihilfe besteht und das Kind in Österreich lebt. Im Gegenzug entfallen der derzeitige Kinderfreibetrag und die steuerliche Abzugsfähigkeit der Kinderbetreuungskosten.

Auch bei volljährigen Kindern steht der Familienbonus zu, sofern für diese Kinder noch Familienbeihilfe bezogen wird. Der Familienbonus Plus ist ein Steuerabsetzbetrag. Durch ihn wird die Steuerlast direkt reduziert. Wer keine Steuern zahlt, bekommt den Familienbonus Plus nicht. Geringverdienende Alleinerziehende bzw. Alleinverdienende, die keine oder eine geringe Steuer bezahlen, erhalten einen sogenannten Kindermehrbetrag in Höhe von max. 250 € pro Kind und Jahr. Wahlweise kann der Absetzbetrag von einem Elternteil beantragt oder auf beide Elternteile aufgeteilt werden. Die Beantragung kann entweder im Rahmen der Lohnverrechnung oder im Rahmen der Arbeitnehmerveranlagung (für 2019 ab 2020) erfolgen. Für Selbstständige kann der Familienbonus Plus nur über die Steuererklärung beantragt werden.



Steuerberatung Brodegger

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



Dr. Wolfgang Milz

Erbhof

Das Kärntner Erbhöfegesetz von 1958 in der Fassung von 1990 ist aus jahrhundertaltem Gewohnheitsrecht entstanden. Zielsetzung ist die Erhaltung einer mittelständischen land- und forstwirtschaftlichen Struktur, eines „Hofes mittlerer Größe“ (Hofstelle und ab 5 ha). Es handelt sich dabei um Sondererbtteilungsvorschriften, welche sicherstellen sollten, dass nur eines von mehreren Kindern den Hof samt Einrichtungen und Gerätschaften zu begünstigten Konditionen ungeteilt übernehmen kann. Mangels testamentarischer Anordnung oder mangels Einigung unter den Miterben gibt es gesetzliche Auswahlkriterien, welche im Wesentlichen den Fähigsten als Übernehmer des Betriebes vorsehen. Sind Ehegatten Miteigentümer des Erbhofes, steht dem Längerlebenden das Vorrrecht zur Übernahme zu. Die sonstigen Miterben sind vom Übernehmer mit einem günstigen Hofübernahmewert abzufinden. Diese Begünstigung kann verlorengehen, falls der Übernehmer den Hof oder wesentliche Teile innerhalb von zehn Jahren verkauft und den Erlös nicht binnen zwei Jahren wieder im Hof investiert. Neben dem Hof kann es auch erbhoffreies Vermögen geben. Dieses ist nach allgemeinen erbrechtlichen Regeln aufzuteilen.



MILZ & PARTNER

ÖFFENTLICHER NOTAR

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



Auch ohne Account im Netz präsent

Wer glaubt, ohne der Teilnahme an sozialen Netzwerken geschützt zu sein, irrt.

Über soziale Netzwerke werden viele persönliche Informationen preisgegeben. Dies gilt laut einer neuen Studie auch für Menschen, die gar keinen Facebook- oder Twitter-Account besitzen: ihre Privatsphäre ist längst ins Internet diffundiert.

Dies bleibt auch so, wenn die Person ihren Account bei Twitter oder anderen sozialen Medien gelöscht hat. Wer glaube, seine Privatsphäre in sozialen Medien selbst in der Hand zu haben, erliege einem Irrglauben, unterstreicht eine Aussendung der University of Vermont, denn „Die Freunde haben da auch noch ein Wörtchen mitzureden.“

Unfreiwillig

Angenommen jemand war in seinem Leben weder auf Facebook, Twitter oder anderen sozialen Plattformen aktiv, dann bedeutet dies nicht automatisch ausreichenden Schutz der Privatsphäre. Selbst in diesem Fall wäre es möglich, dass die sozialen „Datenkraken“ ein persönliches Profil erstellen. Facebook beispielsweise bietet etwa die Möglichkeit, E-Mail-Adressen und Telefonnummern von Freunden

einzutragen. Wenn einer der Freundinnen und Freunde dies macht, dann ist auch die Sozialnetzwerk-Verweigerin oder der -Verweigerer unfreiwillig miterfasst, denn intelligente Maschinen-Lernverfahren analysieren auch die Kontakte befreundeter Userinnen und User. Im sozialen Netzwerk sind also mehr private Information enthalten als in dem, was eine Person tatsächlich online schreibt. Auf diese Weise lassen sich etwa sexuelle Orientierung, politische Ansichten, Religion, Geschlecht, Kaufverhalten und Wohnort mit bis zu 95-prozentiger Wahrscheinlichkeit feststellen.

Verweigern

Die Lösung liegt also – so traurig es klingt – kaum im Verweigern der sozialen Medien, denn das Nicht-Teilen, also das Bestehen auf Privatheit, wird in dieser digitalen Zeit als nicht mehr zeitgemäß empfunden. Umso mehr bedarf es eines ausgesprochen wachen Umganges mit all den persönlichen Daten, die viel zu schnell und sorglos ins Netz gestellt werden.

Text: Peter Umlauf

Design mit Herzblut
Blick ins Grafikstudio: renegrafik.at/studio

René

GRAFIK

René Puglnig
Grafikstudio & Werbeagentur

Römerweg 41
9201 Krumpendorf am Wörthersee
+43 4229 40 261 | office@renegrafik.at

Betriebsnachfolge & -gründung

Unternehmens-Nachfolge – Es gibt keine zweite Chance für eine gelungene Übergabe – Nutzen Sie die erste!

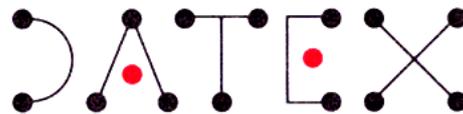
Die ideale Nachfolge-Lösung als „Patentrezept“ gibt es nicht. Es braucht rechtzeitige und umfassende individuell abgestimmte Beratung zur optimalen Setzung des Meilensteines. Unternehmer sind vieles in einer Person: Manager, Personalchef, EDV-Leiter, Einkaufschef, Marketingprofi etc., da ist Zeitmanagement und Besinnung auf die wesentlichen Dinge eine der größten Herausforderungen. Wegen permanenter Überlastung wird oft übersehen, rechtzeitig die Weichen in die optimale Zukunftsgestaltung zu stellen. Sowohl ein Unternehmer, der sich aus dem laufenden Unternehmen zurücknehmen möchte, als auch ein Neo-Unternehmer, der sich in die erste Position stellen möchte, sehen sich einer Vielfalt von Aufgabenbereichen gegenüber gestellt, die sie alleine nicht oder nur unzureichend erfüllen können. Einen passenden Nachfolger zu finden ist keine kurzfristig machbare Angelegenheit. Viele Faktoren sind für eine Entscheidung einzubeziehen. Am besten beschäftigen Sie sich schon zwei bis vier Jahre vorher mit kritischen Bereichen:

- Gibt es eine geeignete Nachfolgerperson? (intern oder extern)
- Stimmen Philosophie, Vision und Ziele zwischen Übergeber/Übernehmer überein?
- Reicht die Zeit für eine koordinierte Übergabe? Wann wird der Stichtag gesetzt?
- Werden die Rahmenbedingungen umfassend erhoben/dargestellt?
- Welche steuerlichen Grundlagen hat der Übergeber/Übernehmer?
- Stimmt die Unternehmensbewertung mit den Zielvorstellungen überein?
- Können die Wünsche und Ziele optimal aufeinander abgestimmt werden?
- Wird die Übergabe ausreichend und transparent auskommuniziert?
- Wird der Nachfolger umfassend eingeführt und das Umfeld einbezogen?

Neben den persönlichen Antrieben, der Motivation, dem Umfeld und persönlichen Rahmenbedingungen der handelnden Personen geht es im Übergabebereich natürlich immer auch um die Frage des Sinnes einer solchen Transaktion. Eines der obersten Ziele ist die Erhaltung eines lebensfähigen, also gewinnträchtigen Betriebes, der sowohl dem Nachfolger als auch dem Übergeber langfristig die Existenz sichern und für jeden den Sinn erfüllt. Gut beraten – Gut gelungen!



Sigrid Studentschnig, Gabi Inthal
und Herbert Studentschnig



Steuer • Wirtschaft • Mediation

www.datex.at

Ihr Partner für

Unternehmensgründung
Rechtsformgestaltung
Personalverrechnung
Buchhaltung
Jahresabschlüsse
Steuerberatung
Umgründungen
Betriebsnachfolgeplanung
Unternehmensberatung
Planung & Controlling
Gutachten
Mediation
Coaching



A-9500 Villach—Italienerstr. 33

T: + 43 4242 27054

F: +43 4242 27054 21

E: office@datex.at



Tanja Telesklav, Ruth M. Büchlmann und Carmen Goby

Foto: Tanja und Josef

Unternehmerin des Jahres 2018

„Frau in der Wirtschaft“ hat gewählt und die Gründerin bzw. Geschäftsführerin der Uppercut-Gruppe Ruth M. Büchlmann im Zuge einer Gala im Casineum Velden zur Unternehmerin des Jahres 2018 gekürt.

Die Auserkorene steht für eine neue Generation von Unternehmerinnen. Sie leistet Herausragendes, agiert vorbildlich und motivierend. Vom Pferdesport bis zum internationalen Medien- und Technologieunternehmen spannt sich ihr unternehmerischer Bogen.

Schon als Jungunternehmerin beobachtete die zweifache Mutter die Aktivitäten von „Frau in der Wirtschaft“. Ruth M. Büchlmanns Motto lautet: „Alles, was du denkst und dir vorstellen kannst, kannst du auch erreichen.“ In ihrem international tätigen Unternehmen beschäftigt sie 50 MitarbeiterInnen an mehreren Standorten. Innovation und Wachstum sind wesentliche Faktoren des Büchlmann-Konzeptes. Trotzdem konnte im Unternehmen ein offener und familiär ausgerichteter Charakter beibehalten werden. „Frau in der Wirtschaft“ hat mit Ruth M. Büchlmann eine Macherin vor den Vorhang geholt, die sehr viel Wert auf Kooperation und Netzwerk legt. Carmen Goby, Vizepräsidentin der WKO und Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft, dankt allen selbstständigen Frauen, die täglich Herausragendes leisten. Immerhin sind inzwischen 57 Prozent aller Neugründer in Kärnten weiblich – ein Rekordwert im Bundesländervergleich. VILLACH Exklusiv gratuliert der Unternehmerin des Jahres 2018 herzlichst.

Abendeinkauf höchst erfolgreich

Bei der Konjunkturumfrage zogen Villachs Unternehmen eine vorwiegend positive Bilanz.

Die Einschätzung der allgemeinen Wirtschaftslage ist jedoch nicht mehr so optimistisch wie voriges Jahr. Während 43 Prozent der Betriebe keine Änderung der allgemeinen Wirtschaftslage erwarten, sehen 21 % die Lage negativ, während 36 % die Lage positiv bewerten. Zur allgemeinen Geschäftsentwicklung äußern sich nur 11 % negativ, während 47 % durchaus eine Änderung ins Plus sehen. Zu den Gewinnern der Umsatzentwicklung gehören die Stadtrandlagen gegenüber der Innenstadt. Nur 46 Prozent der Innenstadtbetriebe gaben eine positive Umsatzentwicklung an. In den Randlagen sind es 57 Prozent. Naturgemäß wird daher die Zukunft der Innenstadt ebenfalls nicht so positiv beurteilt. Gegenüber der allgemeinen Wirtschaftslage sind die Erwartungen gesunken, was nicht zuletzt auch mit der Brexit Unsicherheit zu tun hat.

Bürokratie

WKO-Obmann Bernhard Plasounig bewertet das vergangene Jahr als gut. „Nun gilt es alles zu unternehmen, um diesen Status zu halten. Wichtig ist, der Wirtschaft ein freies Wirtschaften zu ermöglichen und weiterhin am Bürokratieabbau zu arbeiten.“ „Ein Schwerpunkt, so Mag. Fitzek, „widmet sich zusätzlich dem Thema Betriebsnachfolge wo die WKO nachhaltige Akzente setzen will.“

Abendeinkauf

Als besonders erfolgreich präsentierte Gerhard Angerer vom Stadtmarketing den Abendeinkauf. Die Zustimmung der Betriebe ist mit 75 % eine Bestätigung für den eingeschlagenen Weg. Daher wird nun jeder Mittwoch ab 10. Juli bis 4. September im Zeichen des abendlichen Einkaufens stehen. Zusatzveranstaltungen werden den Mittwoch auch für die (Ferien-)Gäste aus der Peripherie noch interessanter machen. Derzeit ist ein umfangreiches Programm in Ausarbeitung.



Freude mit dem Abendeinkauf: Gerhard Angerer, Bernhard Plasounig, Mag. Christian Fitzek

Foto: Peter Umlauf

Was wäre der Tag der Arbeit ohne Arbeit- geber?



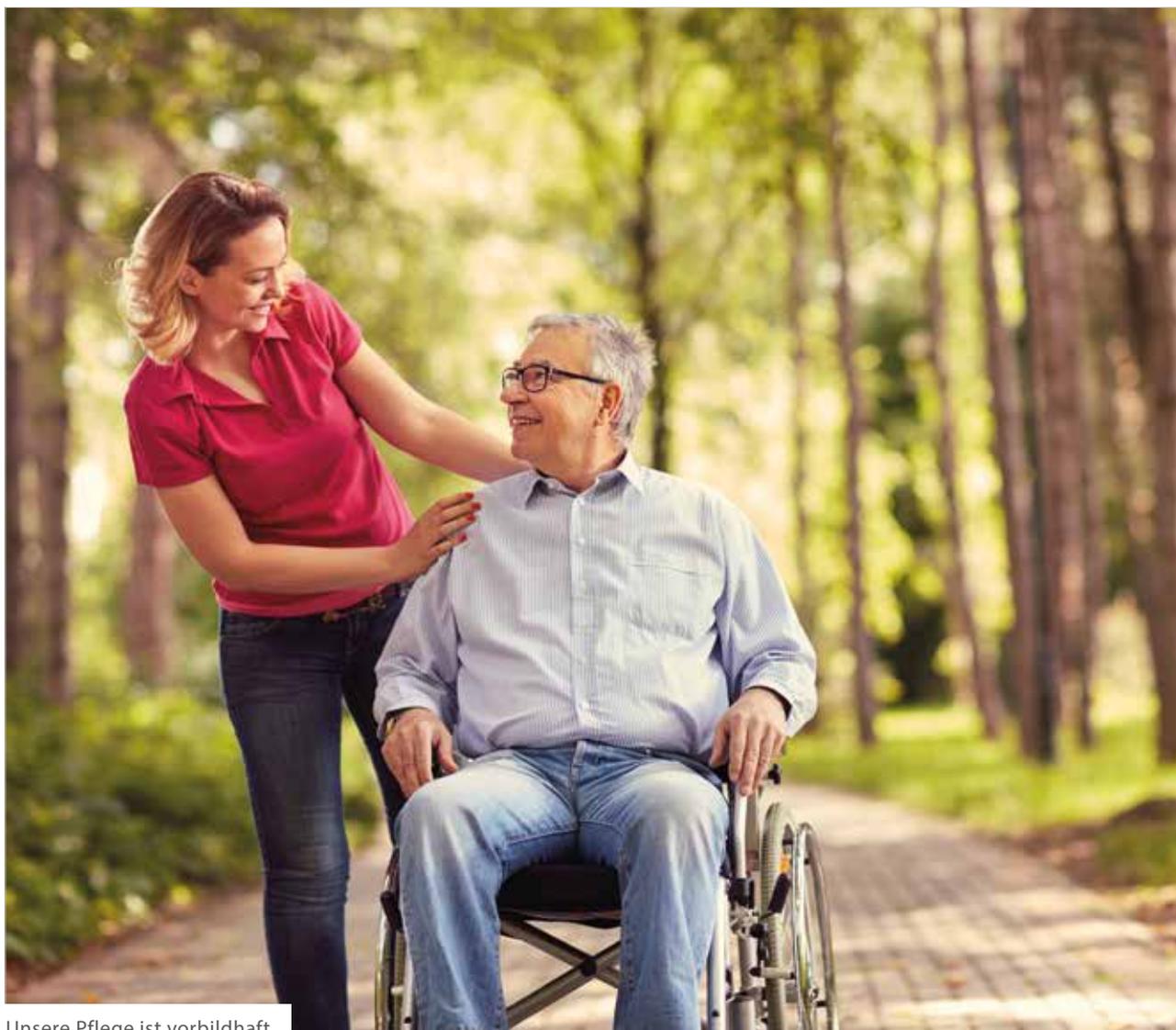
**34.000 Kärntner Unternehmerinnen und
Unternehmer sorgen für 180.000 Arbeitsplätze!**

Und wünschen einen schönen 1. Mai.

> tagderarbeitgeber.at



WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN



Unsere Pflege ist vorbildhaft

Foto: luckybusiness - stock.adobe.com

Pflege in Kärnten: Ein Gespräch mit LR Beate Prettner

Wir werden älter. Das kann schön sein, bringt aber immer mehr Probleme mit sich. Viele ältere Menschen brauchen Pflege, und in vielen Familien führt das zu Unstimmigkeiten.

Landesrätin Dr. Beate Prettner erläutert VILLACH exklusiv Neuerungen und den Ist-Zustand im Pflegesystem.

Vorstellung der Pflegemodelle

Die Pflege hat viele Gesichter – mit den unterschiedlichsten pflegerischen Bedarfen. Schon die sieben Pflegegeldstufen machen das deutlich. Ziel meiner Pflegepolitik ist es, für alle Bedürfnisse die „richtigen“ Angebote zur Verfügung zu stellen. Für den einen ist das betreute Wohnen, für den anderen eine Tagesstätte, für den einen mobile Dienste, für den anderen ein alternativer Lebensraum; wieder ein anderer benötigt und möchte in einem Pflegeheim leben, der andere will eine 24-Stunden-Betreuung. Es wäre ein schwerer Fehler, eine Pflegeform gegen die andere auszuspielen – sie sind schlichtweg nicht miteinander vergleichbar!

Stationäre Betreuung

In den 76 Kärntner Pflegeheimen (plus ein Demenzzentrum, MaVidaPark Velden) gibt es etwas mehr als 5600 Plätze, beschäftigt sind hier 2900 MitarbeiterInnen. Zudem gibt es 22 Alternative Lebensräume mit 108 Plätzen und 36 MitarbeiterInnen. Zudem bietet das Land Kärnten Kurzzeitpflegebetten an als Entlastungsmaßnahme für pflegende Angehörige! Pro Klient können 28 Tage pro Jahr an kostenloser Kurzzeitpflege in Anspruch genommen werden. Darüber hinaus stellt das Land Übergangspflegebetten zur Verfügung. Alternative Lebensräume sind für Betroffene der Pflegestufe 0 bis 3 gedacht; sie sind also niederschwel-

lige Betreuungseinrichtungen für Personen, die nicht überwiegend der Betreuung und Hilfe bedürfen. Tageszentren (fallen in den teilstationären Bereich): 13 mit 165 Plätzen; in den teilstationären Bereich fallen auch betreute Wohnformen mit Alltagsmanager.

Mobile Dienste

Kärnten hat mit zwölf Trägerorganisationen Verträge für mobile Dienste abgeschlossen. Diese zwölf Träger betreuen mit 1900 MitarbeiterInnen rund 10.000 KlientInnen pro Jahr. Die Leistungsverträge umfassen knapp eine Million Stunden jährlich. Der Leistungsumfang soll schrittweise auf 1,3 Millionen Stunden erweitert werden.

Zur mobilen Betreuung zählen auch die zehn GPS (Gesundheits- und Pflegeservice), die in allen Bezirkshauptmannschaften bzw. Magistraten angesiedelt sind und selbstverständlich auch vor Ort, bei den Betroffenen zu Hause, Dienst versehen. Sie betreuen pro Jahr rund 1800 KlientInnen.

24-Stunden-Betreuung

Die aktuellen Zahlen: Wie der Name schon sagt, handelt es sich bei der 24-Stunden-Betreuung nicht um Pflege, sondern um Betreuung. Rund 6,5 Prozent der Personen, die Bundespflegegeld beziehen, nehmen eine 24-Stunden-Betreuung in Anspruch, das sind ca. 2250 Menschen.

Finanzierung und Förderungen im Pflegebereich

Heimunterbringung bedeutet hochprofessionelle Pflege von ebenso ausgebildeten Fachkräften rund um die Uhr – 197 Millionen Euro. Betreuung zu Hause (mobile Dienste) – 40 Millionen Euro. Betreuung zu Hause (24-Stunden-Betreuung): Es handelt sich dabei um eine bundesweite Regelung. Außer Burgenland und Vorarlberg folgen alle Bundesländer (noch) dieser Regelung, die den Betroffenen – abgesehen vom Pflegegeld gemäß der Pflegegeldstufe – 550 Euro pro Monat zuspricht. Kärnten setzt sich massiv für eine deutliche Anhebung des Pflegegeldes in allen(!) Pflegestufen ein; als Alternative mobilisiert Kärnten für eine höhere Förderung kleinerer Pensionen.

Neuerungen in der Pflege und Betreuung in Kärnten

Pflegenahversorgung, Projekt und Umsetzung: Die „Pflege der Zukunft“ beginnt bei der Prävention – spricht bei jenen Maßnahmen und Vorkehrungen, die Pflege so lange wie möglich hinauszögern bzw. auf einem niederschweligen Niveau halten. Ziel muss es sein, älteren Menschen ein Leben in den eigenen vier Wänden so lange es geht zu ermöglichen. Je früher wir zu den Menschen hinkommen, desto mehr können wir steuern. Um das zu erreichen, haben wir mit einem neuen Pflegemodell begonnen.

Erstmals setzt die Pflege VOR dem tatsächlichen Pflegebedarf an – und das vor Ort! Es geht um die Pflegenahversorgung. Es ist ein aktives / ein aufsuchendes / ein vorausschauendes / ein präventives und damit ein kostendämpfendes Pflegemodell.



Landesrätin Dr. Beate Prettner

Foto: Gernot Gleiss

Wie funktioniert die Pflegenahversorgung?

Auf eine große Gemeinde oder mehrere kleinere Gemeinden kommt ein Sozialkoordinator, der alle älteren Menschen erfasst, kennt und um deren Bedürfnisse Bescheid weiß. Er ist vor Ort und weiß, was benötigt wird. Er lotet also den tatsächlichen Pflegebedarf aus, organisiert Hilfen und Unterstützungen, Fahrdienste, Arztbesuche, vermittelt, ist Bindeglied zwischen Region und Land etc.

Gütesiegel ÖQZ 24 (Qualitätssicherung in der 24-Stunden-Betreuung)

Kärnten ist mit Niederösterreich im Bereich des Qualitätsmanagements in der stationären Pflege österreichweit führend. Qualitätskriterien für die 24-Stunden-Betreuung wurden von der zuständigen Bundesministerin Beate Hartinger-Klein vor einem Jahr angekündigt. Ein Vorhabensplan wurde präsentiert. Das Problem ist, dass dieser auf Freiwilligkeit seitens der Agenturen beruht. Kärnten wird sich in der Begutachtung für Verbesserungen und Verschärfungen einbringen.

Text: Hans Messner



Fotos: Monika Zore-Luh

Das Team Eichmann: v.l. Veronika Kronig, DGKP Igorka Linder, Waltraud und Michael Eichmann, Gloria und Doria Bogovic

Team Eichmann – die Profis für die Betreuung zu Hause

Vor vier Jahren startete Waltraud Eichmann ihr Unternehmen „Organisation von Personenbetreuung zu Hause“. Schnell wurden daraus das Team Eichmann und eine Erfolgsgeschichte.

Hinter diesen Erfolgen steht aber ein intensiver Einsatz für die Klienten, das ganz spezielle Eichmann-Konzept und ein starkes Team von engagierten Betreuerinnen. Diese kommen zum Großteil aus Kroatien und zeigen sich sehr einsatzfreudig und familienfreundlich.

Mit im Team ist inzwischen auch Michael Eichmann. Er kümmert sich um die Büroorganisation, die Betreuerinnen und Mitarbeiterinnen, während seine Frau um das Fachliche intern und draußen bei den Klientinnen und Klienten zuständig ist.

Das Erfolgskonzept

Auch im Team ist eine diplomierte Krankenschwester (DGKP) und Validationslehrerin. Betreuerinnen werden erst nach einem intensiven Hearing und Tests aufgenommen. Momentan sind bereits 80 Betreuerinnen für Eichmann tätig.

Es gibt in Österreich sieben Pflegestufen. Deren Einteilung erfolgt nach dem monatlichen Pflegebedarf, der von 65 Stunden bis zu mehr als 180 Stunden reicht. Von der Kurzpflege nach Unfall oder Operation bis zur Pflege als Urlaubsvertretung, der Stundenbetreuung und der 24-Stunden-Betreuung im eigenen Zuhause ist vieles möglich. Letzteres ist vor allem für Menschen gedacht,

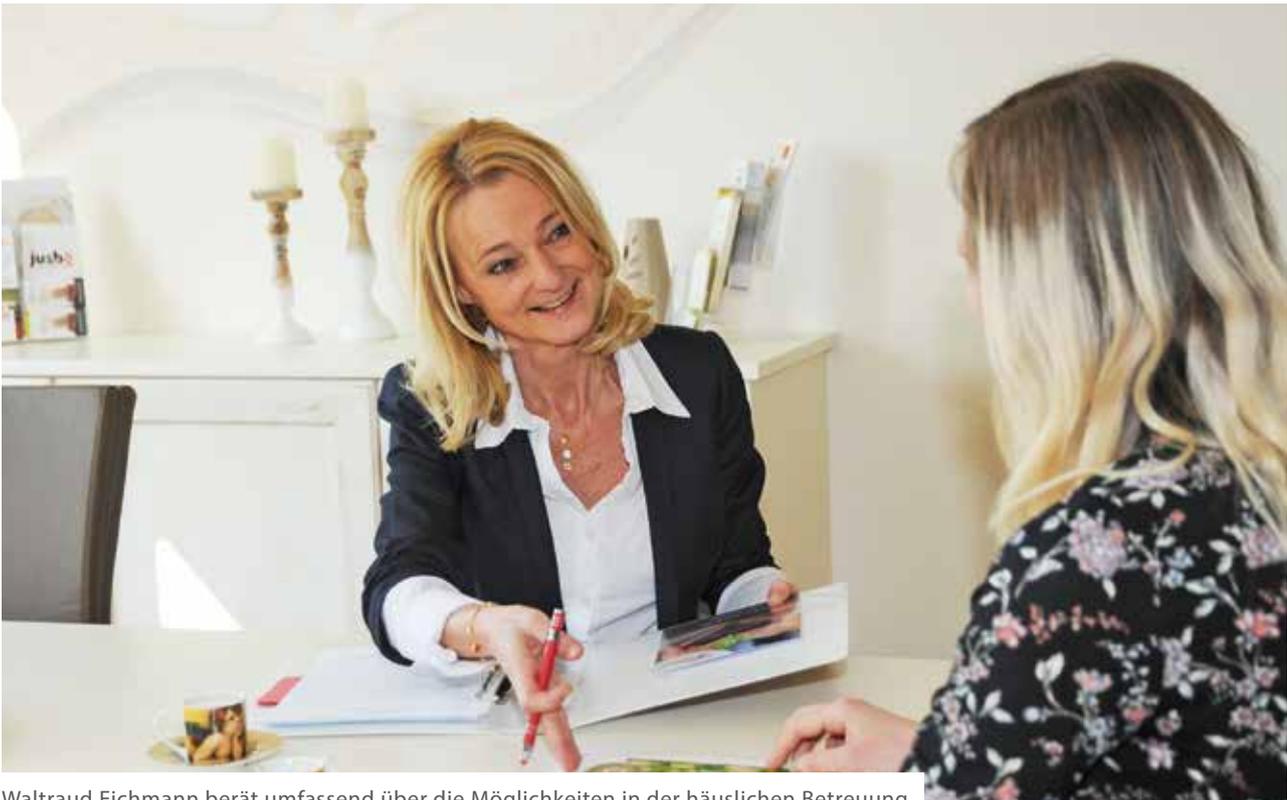
die nicht in ein Heim wollen, sondern ihre gewohnte Umgebung bevorzugen. Die Eichmann-Klienten kommen aus allen Gesellschaftsschichten.

Die Betreuung durch Familienmitglieder, die noch mitten im Leben stehen, kann schnell zur körperlichen und seelischen Überforderung führen. Das zeigt die Erfahrung.

Pflegeanamnese

Ein ganz wesentlicher Teil des Eichmann-Konzeptes ist die Pflegeanamnese. Diese erfolgt durch die DGKP in Form eines intensiven Gesprächs, bei dem die Probleme erörtert und die Ressourcen begutachtet werden. Außerdem geht es darum, die Pflegeziele zu erkunden, Ängste abzubauen, Vertrauen zu schaffen und ein Sicherheitsgefühl durch fachliche Kompetenz zu vermitteln.

Ein wichtiges Element ist die schon erwähnte 24-Stunden-Betreuung. Dafür braucht man fachlich gut ausgebildetes Betreuungspersonal. Beim Team Eichmann ist die geregelte, harmonische Unterstützung der Klienten durch solche Betreuerinnen selbstverständlich. Sie nehmen den zu Betreuenden diverse Lasten des Alltages ab. Trotzdem bleibt für die Klientinnen und Klienten ihre Selbstbestimmtheit erhalten. Regelmäßige Besuche durch die Chefin Waltraud Eichmann sorgen dafür, dass Konflikte



Waltraud Eichmann berät umfassend über die Möglichkeiten in der häuslichen Betreuung

rechtzeitig gelöst werden. Wobei Wertschätzung und ein freundlicher Umgangston zu den Selbstverständlichkeiten zählt.

Rund um die Uhr

Das Betreuungsangebot des Team Eichmann zeigt sich umfassend. Es beinhaltet Haushaltsorganisation, Durchführung von Hausarbeiten, Wäscheversorgung, Mahlzeitzubereitung und mehr.

Einzelne Pflegetätigkeiten nach Übertragung gemäß § 159 Abs. 2 und 3 GewO. sind Nahrungs-, Flüssigkeits- und Arzneimittelaufnahme, Körperpflege, An- und Auskleiden, Toilettenbenutzung, Wechsel von Inkontinenzprodukten, Mobilisierung, Unterstützung bei alltäglichen Verrichtungen, Gestaltung des Tagesablaufes, körperliche und geistige Förderung. Hinzu kommt das Gesellschaftliche wie das Führen von Konversationen, Botenwege und Spaziergänge sowie Begleitung bei diversen Aktivitäten.

Gütesiegel

Das österreichische Qualitätszertifikat (ÖQZ24) für Vermittlungsagenturen ist bereits angelaufen, und das Team Eichmann befindet sich unter den ersten Agenturen österreichweit im Zertifizierungsverfahren!

Service durch die Chefin

Für die verschiedensten Informationen betreffend Kosten, Förderungen, diverse Ansuchen und Hilfestellungen ist Chefin Waltraud Eichmann persönlich gerne hilfreich.

Team Eichmann

Waltraud Eichmann, Widmannngasse 43, 9500 Villach
 Tel. 0676 540 9000, info@team-eichmann.at
 www.team-eichmann.at



DGKP Igorka Linder leitet das Qualitätsmanagement



Betreuung ist Vertrauenssache

Foto: Robert Kneschke - stock.adobe.com

Magnesium – ein essenzieller Mineralstoff

**Der Tod trifft uns alle,
der Tod gehört zum Leben,
der Tod ist unausweichlich.**



**angenehm anders heißt ...
... mobil, persönlich, preiswert**

Unser Service und Leistungen:

- Wir beraten Sie zu Hause in vertrauter Umgebung
- Weltweite Abholung, Überführung und Rückholung
- Erstellung der Parten
- Feuerbestattung, Erdbestattung, Naturbestattung
- Gestaltung der Trauerfeier
- Organisieren aller Termine
- Online-Bestattung
- Erledigung aller Amtswege
- Trauerredner
- Begleitung der Trauerfeier
- Urnenbeisetzung
- Grab öffnen und schließen
- Grabpflege und -gestaltung
- Partenteilservice

Mobile Betreuung im Trauerfall



Helmut Lassnig

Adresse Villach:
St. Magdalener Straße 49, 9524 Villach
Tag und Nacht: Mobil 0664 / 5453730
villach@unschwarz.eu

Adresse Feistritz/Drau:
Dueler Straße 136, 9710 Feistritz/Drau
Mobil 0664/5453730

**24 Stunden täglich
für Sie erreichbar**

Magnesium als Erdalkalimetall ist an über 300 Stoffwechselfvorgängen im menschlichen Körper beteiligt. Es spielt dabei besonders für das Herz-Kreislauf-System und für den Bewegungsapparat eine wichtige Rolle. Mehr als ein Drittel der Österreicher hat einen schlechten Magnesiumhaushalt: sprich zu wenig Magnesium. Ein z. B. typisches Anzeichen eines Magnesiummangels sind Wadenkrämpfe, die meistens abends oder in der Nacht einsetzen. Dies lässt sich dadurch erklären, dass die Magnesiumdepots, die sich neben den Knochen vor allem in den Organen und der Muskulatur befinden, am Ende des Tages erschöpft sind. Weitere Mangelsymptome sind Konzentrationsprobleme, Leistungsverlust bis zu Herzrhythmusstörungen und Depressionen.

Der tägliche Magnesiumbedarf beträgt etwa 400 mg für Männer und ca. 350 mg für Frauen. Schwangere und insbesondere stillende Frauen haben einen Mehrbedarf bis zum Doppelten. Bei erhöhter körperlicher Aktivität und auch psychischer Belastung steigt der Magnesiumbedarf deutlich an, sodass insbesondere Sportler und aktive Menschen täglich bis zu 800 mg benötigen können.

Der Nachweis des Magnesiums im Blut ist aber eher ein unzuverlässiger Parameter. Es befindet sich nur ein Bruchteil des Gesamtkörpermagnesiums im Blut. Der Großteil liegt in der Zelle und als Baustein in der Knochenmatrix vor. Andererseits wird normalerweise nur das Gesamt-magnesium im Blut gemessen und nicht das ionisierte Magnesium, welches die biologisch aktive Form darstellt. Weiters variiert die Menge des im Blut zirkulierenden Magnesiums je nach erfolgter Aktivität mitunter sehr stark. Körperliche Belastung kann den Blutmagnesiumspiegel deutlich ansteigen lassen.

Magnesium kann man mit einer ausgewogenen Ernährung mit besonderem Augenmerk auf magne-

siumreiche Nahrungsmittel als auch durch Magnesiumpräparate, z. B. als Granulat oder als Tabletten substituieren. Wichtig dabei ist zu erwähnen, dass die Aufnahme von Magnesium aus dem Darm durch die gemeinsame Zufuhr von fettigen Nahrungsmitteln gehemmt wird. Dabei kommt es im Darm zur Seifenbildung, die wiederum eine stark abführende Wirkung hat. Des Weiteren muss gelöstes Magnesiumgranulat vom Körper ionisiert werden und sollte daher für eine optimale Aufnahme am besten langsam über den halben Tag schluckweise und nicht etwa wie ein Erfrischungsgetränk auf einmal getrunken werden.

Magnesium ist nicht nur für Sport von großer Bedeutung, sondern auch relevant in der Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, dabei besonders bei der Gabe von Entwässerungsmedikamenten. Des Weiteren auch bei Stoffwechselerkrankungen und besonders bei Diabetes mellitus, in der Schwangerschaft und bei Schmerzen. Hohen Magnesiumgehalt von ausgewählten Nahrungsmitteln haben z. B. Hanfsamen, Weizenkleie, Kürbiskerne, Kakaobutter, Paranüsse, Erdnussbutter. Deutlich weniger bereits Spinat, Parmesan, Mozzarella, Avocado, Banane, Brunnenkresse. Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung mit Augenmerk auf magnesiumreiche Nahrungsmittel. Und wenn der Bedarf deutlich höher ist, denken Sie auch an die Möglichkeit, Magnesium zu substituieren.



Prof. Dr. Harald Wimmer

Hernienchirurgie Kompetenzzentrum

Die Chirurgische Abteilung des Krankenhauses Spittal/Drau wurde Anfang des Jahres 2019 als Kompetenzzentrum für chirurgische Eingriffe bei sogenannten Hernien (Leisten-, Nabel-, Narben- und Zwerchfellbrüchen) zertifiziert.

Damit ist das Krankenhaus Spittal/Drau Kärntens einziges und österreichweit drittes zertifiziertes Hernien-Kompetenzzentrum. „Wir setzen hohe Qualitätsmaßstäbe im Bereich der Hernienchirurgie und scheuen keinen Vergleich“, erklärt Primarius Dr. Alexander Pertl. Die Sicherung der Ergebnisqualität erfolgt über die Herniamedstudie, das Zertifizierungsaudit übernimmt die Deutsche Gesellschaft für Allgemein- und Viszeralchirurgie sowie die Chirurgische Arbeitsgemeinschaft Hernie (CAH). Das Krankenhaus Spittal/Drau setzt in der Hernienchirurgie auf modernste Standards, fachlich und menschlich. OA Dr. Michael Aschenbrenner dazu: „Nach Möglichkeit wählen wir minimalinvasive Operationstechniken, die eine raschere Genesung ermöglichen. Im Mittelpunkt jeder Behandlung steht das maßgeschneiderte Behandlungskonzept für jeden Patienten, getreu unserem Motto: weil der Mensch zählt.“

Allgemein öffentliches Krankenhaus Spittal/Drau

Mag. Andrea Samonigg-Mahrer
Billrothstraße 1, 9800 Spittal an der Drau
Telefon +43 (0) 4762 622



Prim. Dr. Alexander Pertl mit Ausbildungsärzten

S A V E

Die Superdruckerei

Für all Ihre Hochzeitsideen auf Papier. 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

OUR DATE

OBERDRUCK
WERBUNG DRUCK BEGEISTERUNG



Sanfte eigene Refleximpulse ...



... lösen Dysbalancen selbsttätig auf

Hilfe mit dem Organic PIN Code

Rückentwicklung von Krankheit mit dem Organic PIN Code. Ob gesund oder krank ist meist die Folge von langfristigen Lebenseinflüssen. Krankheit kommt nicht plötzlich daher, sondern in dem Grad, in dem man bereits geschwächt ist.

In diesem Fall hat das Immunsystem Mühe mit der Abwehr von Bakterien und Viren. Zu den ersten Anzeichen eines geschwächten Zustandes gehört auch das körperliche schief sein. Denn wer schief ist, der zeigt bereits Notprogramme seiner inneren Funktionen. Bestehen diese langfristig weiter, kommt das Organsystem unweigerlich in Dysbalancen von Unwohlsein bis zu Krankheit oder gar chronischen Krankheitsfolgen. Daher sollte man selbst Einfluss auf die Rückentwicklung nehmen. Denn es gibt die Chance zu schneller nebenwirkungsfreier Lösung auch bei bestehenden Themen, egal ob physischer oder psychischer Natur.

Physik oder Chemie?

Bisher wurden viele vorwiegend chemische Wirkstoffe verwendet. Nun geht es darum, mit den eigenen physikalischen Impulsen selbst zu helfen. Physikalische Funktionen sind von Natur aus vorrangig angelegt. Also der erste Faktor, der über Gesundheit bestimmt. Gemeint sind elektromagnetische Impulse, die millionenfach in der Sekunde alle Funktionen regulieren. Unsichtbar, nicht spürbar und kaum messbar. Wäre dies nicht so, würden wir nicht leben.

Innere Lockerung

Mit genau diesen Impulsen lässt sich das gesamte Lebenssystem auf harmonische Weise positiv beeinflussen. Sanfte eigene Refleximpulse mit Dominoeffekt lösen Dysbalancen selbsttätig auf. So kommen Körperbau und Psyche von innen heraus wieder in die natürliche Ordnung. Die wiedererlangte richtige Körperhaltung zeigt dann den Erfolg.

Organic PIN

Um dies zu erforschen, hatte Dr.-Ing. J.G. Smit den menschlichen Organic PIN Code messtechnisch ent-

schlüsselt. Aktiviert man ihn, fühlt man sich sofort leichter, lockerer und entspannter, wie sich eben Gesundheit anfühlt.

Leicht zu erlernen

Es ist immer dasselbe Berührungsmuster (Code) zu aktivieren: ganz fein an der Hautoberfläche, die ja so etwas wie unser Touchscreen ist. Jeder Organismus reagiert darauf mit Aktivitäten der Selbstheilung. Dies ist jederzeit und ohne Kosten durchführbar. Lediglich für das einmal Erlernen sind die Vereins-Selbstkosten für den Schulungsaufwand zu begleichen.

Erste Selbsterfahrung

Eine kostenlose Videoanleitung ist über die Website www.meine-wunder.info erhältlich. Noch besser ist es, den ganzheitlich wirksamen Organic PIN Code bei einem eininhalbtägigen Workshop zu erlernen.

Neu und traditionell

Wer die Lockerung und Leichtigkeit erproben will, dem steht Doris Neuhaus als fundierte Fachkraft in Villach und Gödersdorf gerne beratend zur Seite.

Außerdem widmet sich Neuhaus ganz intensiv dem Omega Healing nach Martina Roy. Dies ist ein völlig neues System mit Elementen aus traditionellen ganzheitlichen Heilmethoden und Erkenntnissen aus Gehirnforschung, Bewusstseinstaining, NLP und Biophysik.

Individuelle Coachinggespräche und kinesiologische Muskeltests verbinden sich mit emotionaler Balance und Chakra Balance Technik.

Doris Neuhaus

Neumüllnern 62, 9585 Gödersdorf
Tel. 0664 5540561



Gerald Schützlhoffer betont den Unterschied zwischen biologischen, regionalen und industriellen Produkten

Foto: HPhoto - Hannes Pachner

Einkaufen zum Wegwerfen

■ **Schöne bunte Warenwelt. Heute ist es bereits eine Herausforderung, richtig und nachhaltig einzukaufen.**

Die Methoden der Lebensmittelindustrie wie auch der Handelsbetriebe zur Hebung des Konsums sind bereits legendär. Gerade deshalb geht es darum, auch als mündiger Konsument in die Trickkiste zu greifen. Ein paar wenige Entscheidungen, und es bleibt nicht nur mehr Geld in der Brieftasche, sondern vielmehr das Bewusstsein, sich nachhaltig mit „Lebens-Mittel“ versorgt zu haben.

Genusskäufe

In Österreich werden bis zu 157.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Dies wäre jedoch bei rechtzeitigem Verzehr, ordnungsgemäßer Lagerung oder verbessertem Haushaltsmanagement vermeidbar gewesen. Dividiert man die Summe der weggeworfenen Lebensmittel durch die 8,82 Millionen Einwohner, so werfen die Österreicher jährlich – von Baby bis Großmama – knapp 19 Kilogramm Lebensmittel weg.

Satt einkaufen

Ein bewährter Trick, um Genusskäufe zu vermeiden ist, nie ein Lebensmittelgeschäft mit Hunger zu betreten. Schon ein kleines Weckerl vor dem Einkauf genossen, spart fast die Hälfte des scheinbar Benötigten.

Eine Brille

Bei genauerer Betrachtung lohnt sich der prüfende Blick auf die Inhaltsstoffe, die zumeist recht kleingedruckt sind. Grundsätzlich gilt, je mehr E-Nummern, desto aufmerksamer sollte das Produkt betrachtet werden. Ein kurzer Blick auf die Inhalte von Zucker, Fett und Kalorien lohnt sich allemal.

Einkaufszettel

Ja, es gibt ihn noch, und er ist im Nu fertig. Grundsätzlich kauft der Konsument rund 80 Prozent der Lebensmittel gleich ein. Im Geschäft erweist sich der Zettel – so man sich nicht zu viel ablenken lässt – als echter Sparmeister.

Regional-biologisch

Grundsätzlich gilt: regionaler Einkauf steht für die heimische Wertschöpfungskette. Am Thema biologisch führt, wie der Bioenergetiker Gerald Schützlhoffer meint, „absolut kein Weg vorbei.“ Beispielsweise verschwinden bei der Raffinierung von Vollkornmehl zu Weißmehl Vitamine und Ballaststoffe. Lokal einkaufen und weniger ist meistens mehr. Wir haben fantastische einheimische Produzenten, und es macht doch ökologisch Sinn, den „Kalorie-Energie-Wert“, der bei uns ohnehin bereits eins zu zehn ist (für eine Kalorie Lebensmittel braucht es zehn Kalorien Energie zur Produktion) zu beachten. Eine Mango aus Übersee beispielsweise braucht den 600-fachen Wert an Energie schon allein bedingt durch die Transportkosten.

Wann Wegwerfen?

Wegwerfgründe sind falsche Planung von Einkäufen und Mahlzeiten. Viele Menschen wissen nicht mehr, wie man Lebensmittel richtig lagert und wie man deren Qualität feststellen kann. Viele verlassen sich auf das Mindesthaltbarkeitsdatum. Damit wird fälschlicherweise assoziiert, dass nach seinem Erreichen ein Lebensmittel ungenießbar wird. Aber auch zu große Lock-Packungen sind Anlass zum Wegschmeißen.

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) müssen Lebensmittel keinesfalls gleich entsorgt werden. Gerade trockene Lebensmittel wie Nudeln oder Reis können weit über das MHD verwendet werden. Es empfiehlt sich jedoch, zuvor Geruch und Geschmack zu prüfen.

Ein strenger Blick ist beim Verbrauchsdatum geboten. Auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie zum Beispiel Faschiertem, Fisch oder gekühlten Fertigprodukten ist nach überschreiten des Verbrauchsdatums ein Verzehr gesundheitlich riskant.

Text: Peter Umlauf



Sandra Frank beim gemeinsamen Festlegen der Trainingsziele mit Margit Heissenberger



Das EMS-Training erfolgt mittels kabelloser Technologie

In der Kürze liegt die Würze

EMS-Training ist in aller Munde! Bei ALIVE 656 setzen immer mehr Villacherinnen und Villacher neue Impulse für Rücken, Figur und Leistungsfähigkeit. Fit mit 15 Minuten Personal Training pro Woche.

Dabei ist EMS (Elektrische Muskel-Stimulation) mehr als nur ein Trend. Wissenschaftler und Experten greifen auf über 40 Jahre Erfahrung aus der Rehabilitationsmedizin zurück. In Villach bietet Sandra Frank mit ihrem Studio ALIVE 656 diese effiziente Form des Ganzkörpertrainings inklusive Personal Coaching. Die Liebe zum Sport wurde der gebürtigen Veldenerin in die Wiege gelegt. Nach ihrem Studium der Medientkommunikation hat sie daher die Ausbildung zur Diplomierten Fitness und Personal Trainerin in Wien absolviert und ihr Hobby zum Beruf gemacht. Seit mittlerweile sieben Jahren ist sie in der EMS-Branche tätig und lebt und liebt ihren Beruf. „Für mich gibt es nichts Schöneres, als Menschen dabei zu unterstützen, ihre Erfolge zu erreichen und gemeinsam an ihren Zielen zu arbeiten.“ Fast fünf Jahre gehörte das Villacher

Studio ALIVE 656-Gründer, Fitnessguru und Bestsellerautor Toni Klein. Ende des vergangenen Jahres bot er seiner langjährigen Mitarbeiterin Sandra Frank an, das Studio komplett zu übernehmen. „Dabei wollte ich mich eigentlich nie selbstständig machen; aber es hat sich einfach richtig angefühlt.“ Mitentscheidend war ihre Schwester Ines Krajnik-Frank – seit drei Jahren dabei und für Sandra eine der besten Trainerinnen überhaupt. Die „ALIVE-Schwestern“ sorgen in den Personal Coachings nicht nur dafür, dass die 656 Freunde – die Muskeln – anständig gefordert werden, sondern kümmern sich auch darum, dass der Spaßfaktor nicht zu kurz kommt. Die persönliche Betreuung steht dabei absolut im Fokus.

Individuelle Trainingsziele

Beim ersten Termin nehmen sich Sandra bzw. Ines eineinhalb Stunden

Zeit, um gemeinsam die Trainingsziele festzulegen. „Uns ist es besonders wichtig zu wissen, warum die Leute zu uns kommen.“

Die häufigsten Gründe sind Rückenbeschwerden, der Wunsch nach einer besseren Fitness oder das Ziel, Gewicht zu reduzieren. Hier werden durch spezielle Ernährungsstrategien und individuelle Ernährungsberatung tolle Ergebnisse erzielt.

Neueste Technologie

Das Training erfolgt mit modernster, kabelloser Technologie. Eine Powerbox wird mit den auf der Weste integrierten Elektroden verbunden und via iPad gesteuert. Die Elektroden befinden sich im Bereich des Rückens sowie im Nacken-, Brust- und Bauchbereich. Dazu gibt es Manschetten für Oberarme, Oberschenkel und einen Po-Gurt.



Sandra und Ines achten darauf, dass jede Übung richtig ausgeführt wird



In der großzügigen Garderobe gibt es für jeden eine eigene Kabine samt Dusche

Das Training selbst dauert nur 15 Minuten und ist sehr effektiv. Der Impuls erreicht auch die tiefliegende Muskulatur, die dafür verantwortlich ist, die Wirbelsäule zu stützen und zu schützen. Daher ist EMS-Training eine optimale Variante für Personen mit Rückenbeschwerden, welche häufig durch einen Mangel an Bewegung entstehen.

Der Grund ist vielfach der Faktor Zeit: wie bei Margit Heissenberger, die nach jahrelangen Rückenbeschwerden das EMS-Training für sich entdeckt hat. „Durch mein Engagement für das ‚Weltkärntner Netzwerk‘ bin ich international viel unterwegs. Eine gesunde Körperhaltung ist fürs eigene Wohlbefinden, aber auch beim Gesprächspartner enorm wichtig. Es macht einen Riesenunterschied, wenn man Kraft und Vitalität ausstrahlt“, ist sie vom Training mit Sandra Frank begeistert. „Nicht nur weil sich die Erfolge so rasch einstellen, sondern weil nie mehr als zwei Leute zugleich trainieren. So können Sandra und Ines genau auf meine Wünsche eingehen.“

Gelenkschonendes Training

Eine der beiden ist bei jedem Training dabei und achtet darauf, dass die Übungen richtig ausgeführt werden. Das Training ist absolut gelenkschonend und damit für alle Personen geeignet: egal wie alt, ob Frauen oder Männer, untrainiert oder Spitzensportler.

„Ein Training pro Woche ist ausreichend“, sagt Sandra Frank. „Viele unserer Kunden reservieren ihren

Fixtermin über viele Monate voraus. Und für alle anderen haben wir eine praktische App, mit der sie sich ihren nächsten Termin gleich selbst eintragen können.“

ALIVE 656 Villach

Inhaberin: Mag. Sandra Frank
 Handwerksstraße 8, 9500 Villach
 Tel. 0650 7409358
 sandra.frank@alive656.com
 www.alive656.com

Anzeige



Ines Krajinik-Frank und Sandra Frank freuen sich auf Ihren Besuch im Villacher Studio ALIVE 656

Foto: Monika Zore-Luh



Die Ruinen der Ziegelfabrik von Ludwig Walter

Ehemaliges Industriegebiet in Warmbad

Heute das beliebte Nacherholungsgebiet, war Warmbad einst industriell geprägt. Kalköfen, Steinbrüche, Ziegelwerk, Schroterzeugung sowie ein Schießplatz prägten das Geschehen.

Wer heute unter dem Tscheltschnigkogel spaziert, dem werden sicherlich die gewaltigen Steinbrüche auffallen. Steinbrüche, die bis in die Nachkriegszeit in Betrieb waren und maßgeblich die Stadt Villach wie auch die Uferverbauungen von Gail und Drau belieferten. Bis 1953 waren die Steinbrüche noch teilweise in Betrieb. Und weil es im Steinbruch bedingt durch das Sprengen häufig gekracht hatte, war auch gleich eine Schießstätte des Militärs untergebracht, die sogar noch von der englischen Besatzung genützt wurde. Schon Napoleon erkannte die militärischen Möglichkeiten und logierte hier 1797 für zwei Monate.

Ziegelwerk

Ein kleines Biotop am Weg vom Tschamer Steinbruch zur Napoleonwiese stellt sich bei genauerer Betrachtung als Rest eines Ziegelwerkes dar. Hier wurden zu Beginn des 19. Jahrhunderts bereits Ziegel gebrannt. Auch der Bad-Inhaber Ludwig Walter nutzte die reichlichen Lehmvorkommen der Gegend, indem er nördlich am Fuß der Graschelitzen eine Ziegelfabrik gründete, in der zahlreiche Warmbader

Gebäude ihren Ursprung haben. Eine Ruine unter dem Weg zeugt noch davon.

Schroterzeugung

Zwischen Ziegelteich und Tschamer Steinbruch in der Eggerloch-Tratten kann der aufmerksame Wanderer noch Fundamentreste entdecken, die zu einem Schroturm gehörten. Durch das Turmgießverfahren wurde die Erzeugung von Schrotkugeln zum lukrativen Geschäft. Direkt an der Kadischenwand befand sich der 70 Meter hohe Turm in direkter Nachbarschaft zur Ziegelfabrik.

Kalkbrennerei

Nur wenige Schritte vom „Industriegebiet“ entfernt lassen sich im Waldboden kreisrunde Löcher entdecken, die vielfach als Bombenrichter aus dem Krieg gedeutet werden. Mitnichten, denn wie Harald Krainer in seinem historisch-naturkundlichen Führer „Warmbad Villach“ zu berichten weiß: „Die zahlreichen Kalkbrennöfen zwischen Tscheltschnigkogel und Graschelitzen lieferten



über Jahrhunderte den begehrten Branntkalk für die Stadt Villach.“ Für Spaziergängerinnen und Spaziergänger sind diese Relikte leicht zu identifizieren, zumal sie kreisrund, aber mit einer Öffnung versehen sind.

Theater im Wald

Da das Villacher Stadttheater von der englischen Besatzungsmacht beschlagnahmt war, musste sich der Schauspieler Siegmund Balder-Bergelt etwas einfallen lassen. So gründete er 1947 das „Waldtheater“, wo das Publikum einfach am Boden Platz nahm. Die halbrunde Geländeform, die sich unweit des Hügelgräberfeldes der Napoleonwiese am Osthang befindet, war Schauplatz zahlreicher Aufführungen. „Im weißen Rössl“ und auch Goethes „Faust“ lockten Tausende Theaterbegeisterte an. Wer heute der Naherholung frönt, gleichgültig ob Einheimische oder Kurgäste, der kann sich leicht einen Überblick verschaffen, was sich in diesem Gebiet seit rund 500 vor Christus alles ereignet hat. Informativ auf jeden Fall der Archäologiepfad des Vereines „Historisches Warmbad“, der auf insgesamt zwölf Schautafeln die wechselvolle Geschichte darstellt und zugleich einer der reizvollsten Wanderwege ist. Mit den Ruinen der Befestigungsanlagen am Tscheltschnigkogel, den Resten der ältesten Villacher Kirche, Maibachl und deren Sehenswürdigkeiten mehr ist Warmbad nicht nur der Freizeitraum Villachs. Vielmehr reizvolle Erlebniszone für interessierte Wanderinnen und Wanderer.

Text und Foto: Peter Umlauf

fun KärntenTherme FAMILY

KÄRNTEN
THERME
 Warmbad-Villach

LANDEPLATZ FÜR SPORTSFREUNDE

Auspornen für Groß – im 25-m-Sportbecken, auspornen für Klein – in der grenzgenialen Rutschenwelt. Cool.

TIPP: Kurzurlaub im Thermenhotel Karawankenhof –Therme, Spa, Fitnessstudio und Kids-Club inklusive.

www.kaerntentherme.com
www.karawankenhof.com



Fotos: Stadtmarketing Villach

Viel Schwung beim „Summerfeeling“ in der City

„Summerfeeling“: Innenstadt wird zur spannenden Veranstaltungsbühne!

Villachs Altstadt ist in. Und heuer setzt die City noch eins drauf: vom 10. Juli bis 4. September verwandelt sich die Innenstadt immer mittwochs zu einem ganz besonders einladenden Treffpunkt – ganz nach dem Motto: „Summerfeeling in the City!“



Shopping-Nights: Shoppen und Innenstadtfair genießen

„Die Shopping-Night-Initiative war schon im Vorjahr sehr erfolgreich. Heuer werden wir unter dem >Motto Summerfeeling in the City> diese Initiative ausweiten. Besonders erfreulich: Viele weitere Innenstadtunternehmerinnen und -unternehmer setzen selbst spannende Eigeninitiativen. So machen sie unsere City noch schöner und erlebnisreicher“, betont Stadtmarketing-Aufsichtsratsvorsitzender Hubert Marko.

Ganz konkret wird zusätzlich zu den drei Shopping-Nights an den weiteren Mittwoch-Terminen (10. Juli bis 28. August) ein attraktives Programm geboten. „Wir würden uns aber sehr freuen, wenn die Innenstadtbetriebe an allen Mittwochen mit einer Geschäftsöffnung bis



TESTEN auch Sie **KOSTENLOS** und **UNVERBINDLICH!**

TEL 04229 / 23 33 | MAIL rundblick@lesezirkel.at | WEB www.rundblick-lesezirkel.at





Fotos: Karin Wernig

Bürgermeister Günther Albel und Stadtmarketing-Aufsichtsratsvorsitzender Hubert Marko präsentierten gemeinsam mit Innenstadt-Unternehmern das „Summerfeeling“-Programm

21 Uhr zur Attraktivierung der ‚Mittwoch-Serie‘ beitragen“, betont Stadtmarketing-Chef Gerhard Angerer. Ziel ist es, so Angerer, den Mittwoch in den Sommermonaten für Einheimische und Gäste zu jenem Wochentag beziehungsweise Abend zu machen, an dem die Menschen in die Stadt gehen, sich treffen – zum Flanieren, Genießen und Shoppen!

Viel Musik und Kunst

Immer mittwochs wird die Innenstadt zur coolen Veranstaltungszone: Ob Craftbeer-Festival mit Verkostung im

Rosengarten, verschiedensten Live-Acts wie Cuba-Night, Blues-Night oder Rock in the City bis hin zu internationaler Straßenkunst, Kunsthandwerksmarkt oder das Fest des Friedens: die Innenstadt wird auf gleich mehreren Plätzen bespielt.

Und auch die einheimischen Vereine werden vor den Vorhang geholt: Unter dem Motto „Plätze voll Musik“ werden zahlreiche Vereine aus den Bereichen Kunst und Kultur auf den Plätzen der Innenstadt auftreten und ihr Können präsentieren.



Ihr Fachhandel für Damen-Herrenschuhe, Lederwaren & Reisegepäck!




LEDERFRANZ
www.lederfranz.at

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



Erwin Baumann und Tierheimleiter Jorge Montiel

Fotos: Karin Wernig

Stadtrat Erwin Baumann kümmert sich

Über mehrere Bereiche erstreckt sich die Tätigkeit des Stadtrates Erwin Baumann (FPÖ). Er ist zuständig für Natur- und Umwelt, Wohnungsvergabe, Land- und Forstwirtschaft sowie Hausverwaltung der Städteigenen Wohnungen.

Dass ihm die Umwelt besonders am Herzen liegt, belegt seine Mitarbeit bei der Flurreinigung. Mit seinen Kameraden von der Freiwilligen Feuerwehr St. Ulrich hat der Stadtrat Hand angelegt und im Eisatzbereich vom Drau-Radweg und dem Silbersee bis hinunter zur Drauschleife das Gelände von Müll befreit.

Flurreinigung

Das Ergebnis dieser Flur-Säuberungsaktion kann sich sehen lassen. So wurden 15 Müllsäcke mit Getränkedosen, Glas- und Plastikflaschen, Erwachsenen-Pampers und zirka 100 gefüllte Hundesackerln von der FF St. Ulrich entsorgt. Auf diesem Weg bedankt sich Erwin Baumann bei seinen Kameraden und den Kommandanten Peter Prettnner und Florian Zechner für die Unterstützung.

Reconstruction auf gutem Weg

Die Umgestaltung der Kanaltaler Siedlung in Villach geht in die nächste Baustufe. Es wurden bereits 54 Wohnungen bezogen. Stadtrat Erwin Baumann hat mit Mietern vor Ort gesprochen und sehr gute Rückmeldungen erhalten. Jetzt erst wird deutlich, wie desolat die alte Bausubstanz schon war. Die neuen Wohnungen sind hell, freundlich und barrierefrei. Sie entsprechen den modernsten Standards. Die Gesellschaften der LWBK setzen besonders auf Nachhaltigkeit. So wurden alle Wohnungen an das Villacher Fernwärmenetz angeschlossen. Dank der durchdachten Bauweise ist ein niedriger Energieverbrauch möglich. Dem Bedürfnis nach dem Wohnen in Ballungszentren wird der verdichtete Wohnbau der Kanaltaler Siedlung gerecht. Die Leistbarkeit der Wohnungen bleibt erhalten. Ebenso die Lebensqualität, denn für die Mieter stehen Gärten, Terrassen oder Loggien zur Verfügung.

Bienenvölker registrieren

Durch das Kärntner Bienenwirtschaftsgesetz von 2007 besteht für Bienenhalter eine Meldepflicht. Das bedeutet, dass bis 15. April alle Heimbienenvölker mit der Angabe des Standortes (Grundstücknummer, Katastralgemeinde), Anzahl der Völker und Rassen, der Abteilung Natur- und Umweltschutz zu melden sind. Das ist im Falle von Seuchen für flächendeckende Maßnahmen von Bedeutung. Eine Meldung nach dem TKZVO 2009 hat ohnehin zweimal pro Jahr elektronisch zu erfolgen. Jeder Bienenstandort muss überdies mit Namen, Adresse und Telefonnummer des Halters gekennzeichnet sein. Dabei geht es um die Verständigung beim Auftreten von Bienenkrankheiten. Um die mehrfache Meldepflicht zu erleichtern, ist die Meldung mit dem Ausdruck aus dem Veterinärinformationssystem (VIS) möglich. Infos dazu: Abteilung Natur- und Umweltschutz, Rathaus, 9500 Villach, Tel. 04242 205 24 14 oder www.villach.at/bienen

Katzen kastrieren

Wissen Sie, dass eine einzige nicht kastrierte Katze mit Freigang in fünf Jahren 12.680 Nachkommen zeugen kann? Deshalb mahnt Stadtrat Erwin Baumann: „Übernehmen Sie Verantwortung, lassen Sie ihre Katze kastrieren!“ Es gibt ja in Österreich eine Kastrationspflicht für Katzen mit Freigang.

Auch die Tiermediziner sprechen sich für eine Kastration aus. Es erfolgt dabei die Entfernung der Keimdrüsen anstelle der Sterilisation durch das Durchtrennen der Eileiter bzw. Samenstränge. Außerdem sind keine negativen Folgen in Bezug auf Gesundheit, Verhalten oder Wohlbefinden für das Tier bekannt. Im Gegenteil: kastrierte Katzen werden friedfertiger und handeln sich dadurch kaum Verletzungen ein.



Synthetische Diamanten von echten zu unterscheiden ist eine Wissenschaft



Michael Loderer, Goldschmiedemeister und Gemmologe

Diamanten auf dem Prüfstand

Synthetische und natürliche Diamanten sind auf dem Markt. Michael Loderer erklärt, wie sich diese Edelsteine unterscheiden lassen.

Herr Loderer, Sie sind zertifizierter Sachverständiger, Goldschmiedemeister, Diamantgutachter und Gemmologe. Was ist ein synthetischer Diamant?

Michael Loderer: Ein synthetischer Diamant ist ein künstlich hergestellter Stein, dessen physikalische und chemische Eigenschaften sich kaum von einem natürlichen Diamanten unterscheiden. Es gibt jedoch einen grundlegenden Unterschied in der Entstehungsgeschichte. Der natürliche Diamant entstand im Lauf von Jahrmillionen durch Druck und Hitze im Erdinneren. Der synthetische oder auch gezüchtete Diamant entsteht im Labor mithilfe des sogenannten Hochdruck-Hochtemperatur-Verfahrens bzw. im CVD-Verfahren. Im Schmuckbereich werden synthetische Diamanten seit rund zehn Jahren verarbeitet.

Wird der synthetische Diamant in Zukunft den natürlichen Diamanten ersetzen?

Bis dato kann man davon nicht sprechen. Aber synthetische Diamanten sind fester Bestandteil der Industrie wie auch der Schmuckerzeugung geworden. Insbesondere russische, chinesische und amerikanische Firmen konzentrieren sich auf die Produktion und Vermarktung von Diamant-Synthesen.

Wie erkennt man einen synthetischen Diamanten?

Grundsätzlich erfordert die Erkennung von synthetischen Diamanten besondere Gerätschaften und großes Fachwissen. Ausschlaggebend sind mikroskopische Merkmale, Erfassung von UV-Lumineszenz und Phosphoreszenz sowie eine Spektralanalyse. Der natürliche Diamant hat eine unregelmäßigere Wachstumsstruktur, der künstli-

che Diamant weist hingegen ebene Strukturen auf. Ein weiteres Problem stellt die Definition des Diamanten dar. Während die EU eine ganz klare Deklaration wünscht, wollen die USA keine spezielle Bezeichnung für synthetische Steine. Um klare Strukturen zu schaffen wird darüber nachgedacht, Zertifikate eindeutig zu kennzeichnen. Die CIBJO als internationale Handelsorganisation hat sich zum Ziel gesetzt, die Unterscheidung weiter voran zu treiben. Die Zusammenarbeit mit Zoll- und Einfuhrbehörden gehört ebenso dazu wie die lückenlose Dokumentation der Handelsströme.

Wie geht der Handel mit synthetischen Diamanten um, und was bedeutet das für den Konsumenten?

Man findet im Internet seriöse und leider auch unseriöse Anbieter. Für Konsumenten wird eine Unterscheidung zwischen natürlichen oder laborgezüchteten Diamanten immer schwieriger. Bei Diamanten ab einer Größe von 0,30 ct helfen Zertifikate mit klaren Deklarationen. Schwierigkeiten treten jedoch bei kleinen Diamanten auf. Um unseren Kunden stets Sicherheit im Kauf von Diamanten zu gewährleisten, erwägt die Firma Schützlhoffer ein Spektroskop zur exakten Untersuchung von Diamanten anzuschaffen.

Michael Loderer

Sachverständiger, Widmangasse 42
9500 Villach, 0664 / 341 8 448
loderer.michael@aon.at



Das Trauring-Team mit Sabine Grum, Martina Tinkler, Sigrid Fillei, Ilse Wassertheurer und Christina Pertl

Foto: HPhoto - Hannes Pachner

Trau – Ring – Lounge

Drei Wörter – ein Begriff. Vor zehn Jahren eröffnet, wird hier in der Widmannngasse jeglicher Eheringtraum wahr.

Zugegeben, die Geschichte der Eheringe begann schon etwas früher. Römer und Ägypter trugen bereits vor mehr als 2000 Jahren den Ring als Symbol für Liebe und Treue am linken Ringfinger, wobei heute der rechte Ringfinger für den Ehering bevorzugt wird. Auch dass der Ring zum Symbol für ewige Liebe und Treue wurde verwundert nicht, denn diesen Gedanken gibt das Schmuckstück bereits durch die kreisrunde Form ohne Anfang und Ende vor. Auch die verwendeten Materialien zeichnen sich durch Stabilität und Beständigkeit aus. Besonders eindrücklich sind auch verschlungene Ringe, die häufig als Partnerring verwendet werden. Diese lassen sich nicht trennen und ähneln außerdem dem Symbol für Unendlichkeit.

Eigenkreationen

Wie dem auch sei: in klassischen und modernen Designs überzeugen die vielseitigen Schmuckkreationen von 123 Gold in der Trauring Lounge bei Juwelier Schützlhoffer. Ringe nach individuellen Wünschen gefertigt, lautet das Motto. Im stilvollen Ambiente der Lounge ist es möglich,

die Trau(m)ringe selbst zu kreieren. Selbstverständlich mit kreativer und fachlicher Unterstützung der Damen im Geschäft. Und diese Damen verstehen ihr Geschäft wirklich, denn bei einer weitreichenden Entscheidung wie die Ringe fürs Leben sind fachliches Wissen und Einfühlungsvermögen oberste Prämisse. Hier nimmt man sich gerne ausreichend Zeit, um das perfekte Symbol der Liebe zu erhalten. Nach dem Genuss der Auswahl werden die Schmuckstücke mit Ideenreichtum und meisterhafter Goldschmiedekunst nach den individuellen Vorgaben angefertigt.

Ausgezeichnet

Wie sehr das Engagement der Damen mit Sigrid Fillei zum Wohle der Kunden Erfolg verspricht, zeigt der zweite Platz beim renommierten „Internationalen Acredo Design-awards“. Ausgezeichnet präsentiert sich auch die Internetseite www.123gold.at, wo mittels Trauring-Konfigurator der persönlichen Kreativität wahrlich keine Grenzen gesetzt sind.

Verlobung und Braut

Sowohl Verlobungsringe wie auch entsprechend funkeln-der Brautschmuck bleiben ihren Bedeutungen zeitlos und immer gültig. Das Motto der Trauring Lounge lautet: Sie wünschen, wir schmieden.



Individuelle Kreationen in stilvollem Ambiente

Foto: HPhoto - Hannes Pachner

Trauring Lounge
das Eheringzentrum in Villach
123GOLD.AT

Widmannngasse 44, 9500 Villach, 04242 24198
www.schuetzlhoffer.at, www.123gold.at

Anzeige

Rettl the universe!



RETTL

1868

KILTS & FASHION



Das Motto der brandneuen Rettl 1868 Shirt Edition.
 Wir haben unser Firmensymbol, den „Rettladler“, mit Wesen, Dingen und Themen befüllt, die wir lieben und die uns am Herzen liegen.

WWW.RETTL.COM

KILTS & FASHION



Villacher Gastronomen mit Herz für die Villacher Innenstadt

Foto: Hannes Puchner

„Streetfood Market“ ist in aller Munde

Im Juli und September lädt auch heuer der beliebte „Streetfood Market“ in die Villacher Innenstadt zum Probieren, Kosten und Genießen ein.

Ein Trend aus den Großstädten hat vor einigen Jahren Villach erreicht: Die Rede ist von so genannten Streetfood-Festen, die in aller Welt Feinschmeckerinnen und Feinschmecker mit einer riesigen Auswahl an unterschiedlichsten Gerichten begeistern. In Villach sollen kleine Portionen heimischer Wirt hergestellt werden: sie sollen Lust auf neue Geschmackserlebnisse machen und den kulinarischen Horizont erweitern.

Markt Villach

In Villach organisiert Tourismusstadträtin Katharina Spanring den Streetfood-Market mit riesigem Besucherandrang. Der erste Street-

food Market 2015 fand noch in der Widmannngasse statt. Diese wurde bewusst gewählt, einerseits als Verlängerung des Areals des Villacher Wochenmarktes, andererseits, um die Gasse stärker zu frequentieren. Nachdem die Gasse aufgrund des Besucherzustroms schnell zu eng geworden ist, findet das Fest seit 2017 auf dem Kaiser-Josef-Platz statt.

Ursprung aufzeigen

StRin Katharina Spanring erläutert: „Mein großes Ziel ist es, den Streetfood Market so regional wie möglich zu halten. Dies konnte bisher auch hervorragend umgesetzt werden. Mit meinem Team sind wir bemüht,

dies auch weiterhin auszubauen. Der Erfolg gibt uns recht: Die Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie die Speisen zubereitet werden. Dieser Trend zeigt sich auch im Alltag immer mehr, denn wir haben ausgezeichnete Landwirte, bei denen man das Fleisch, das Gemüse oder den Topfen direkt ab Hof kaufen kann. Oder auch mal eine ganz lustige Sache: Eier klaben von Hühnern, die ihre Eier in einem Hühnermobil ablegen.“ Jeder Einzelne kann dabei mithelfen, sein eigenes Bewusstsein und das seiner Kinder und Enkelkinder mit einem Einkauf bei einem Direktvermarkter zu stärken, damit auch die nächsten Generationen, die an



Foto: Karin Weing



Foto: KC



Foto: Simone Attisani

sich mit Landwirtschaft nichts zu tun haben, wissen, woher die Milch und das Fleisch kommen. „Viele Standlerinnen und Standler des Streetfood Markets kaufen ihre Produkte beim Wochenmarkt, Biomarkt oder beim Direktvermarkter“ freut sich Marktreferent StR Christian Pober.

„In den vergangenen Jahren hat das Interesse an umweltschonender und nachhaltiger Verarbeitung der vorwiegend heimischen Produkte zugenommen, was sich auch bei Festen wie dem Streetfood Market widerspiegelt“, freut sich StRin Spanring.

Bewusster Genuss

„Wie in den vergangenen Jahren setzt Spanring auch heuer ausschließlich auf Regionalität. Wir wollen die Wirte, die 365 Tage im Jahr für Villach und in Villach arbeiten, die bürokratischen Hürden abnehmen und die perfekten Rahmenbedingun-

gen schaffen, sodass sie sich auf das Auskochen neuer kreativer Gerichte konzentrieren können. Heimische Wirte in Verbindung mit regionalen Produkten ist das Erfolgsgeheimnis des Villacher Streetfood Markets“, erläutert Marktinitiator NR Peter Weidinger. Köche und Hobbyköche, vom Barbesitzer bis hin zum Haubenkoch – jeder soll dabei sein. Heimische Schmankerln werden durch verschiedene Craftbeer- und Cider-Sorten kleinerer heimischer Brauereien ergänzt. „Damit tragen wir dem Trend zum Selberbrauen Rechnung und ermöglichen es gleichzeitig den engagierten Brauerinnen und Brauern, ihre Braukunst einem großen Publikum zu präsentieren“, ist Katharina Spanring überzeugt.

Vielfalt

Es ist besonders spannend, den ambitionierten Köchinnen und Köchen

beim Zaubern der Speisen zuzusehen und das Ergebnis vor Ort kosten zu können. Der Streetfood Market schafft damit eine ganz besondere Atmosphäre. Neugierig ist auch Stadträtin Spanring, die meint: „Wir dürfen auch in diesem Jahr gespannt sein, mit welcher Vielfalt uns die Villacher Köchinnen und Köche wieder begeistern werden. Es sind alle herzlich eingeladen, bei der kulinarischen Geschmacksreise dabei zu sein. Mein Dank gilt außerdem den Sponsoren wie Villacher Bier, Kärntnermilch, Raiffeisenbank, WKK, Wirtschaftsband und Transgourmet sowie den zahlreichen Helferinnen und Helfern, ohne die der Erfolg des Streetfood Markets nicht denkbar wäre.“

Termine:

6. Juli und 14. September jeweils von 12 bis 22 Uhr am Kaiser-Josef-Platz. Bei Schlechtwetter eine Woche später.

Anzeige



Foto: Karin Wenig



Foto: Hannes Pachner



Foto: Simone Attisani



Chef und Konditormeister Daniel Bernold

Cafe Bernold erstrahlt im neuen Glanz

Der Familienbetrieb wird in dritter Generation geführt und steht für ehrliches Konditorhandwerk.

Mit Jahresbeginn hat man auch das Innenleben des Cafes im neuen Glanz erstrahlen lassen. Modern, frisch, stilvoll. Die Komplettanierung inklusive neuem Lichtkonzept, neuem Boden und vielen kleinen Details soll in Zukunft für ein einladendes und zeitgemäßes Wohlfühl-Ambiente sorgen. Dank der neuen Eis- und Tortenvitrine werden traditionelle Rezepte modern in Szene gesetzt. Naschkatzen können dann täglich nach Herzenslust auswählen. Je nach Jahreszeit stehen Gästen fruchtig-frische Sommer- und zimtig-süße Winterspezialitäten zur Verfügung. Der perfekte Ort, um sich bei einer guten Tasse Kaffee ungestört zu unterhalten und sich eine kurze Auszeit zu

gönnen. Dank neuer Akustikdecke und entspannter Atmosphäre ein echter Genuss. Insgesamt zählen zwei Kaffehäuser unter gleicher Führung zum Betrieb. Einerseits das trendige Szenecafe im vorderen Bereich Richtung Bahnhofstraße sowie das traditionellere Draucafe auf der Rückseite mit sensationellem Ausblick auf die Drau und die Villacher Innenstadt.

Cafe Konditorei Bernold

Nikolaiplatz 2, 9500 Villach, Tel. 04242 25442
cafe@bernold.co.at, www.bernold.co.at



Zwei Könner ihres Faches: Adi Appe (links) und Markus Korner mit Mitarbeiterin Karin Madritsch

Süße Versuchungen von Konditoren

Wahre Könner in der Konditorei sind rar geworden. Nicht so bei Appe & Korner. Dort gibt es nicht nur Spezialitäten der österreichischen Zuckerbäcker-Kunst, sondern auch neue Ideen in bester Qualität. Ein Renner sind die Schaumrollen. Die werden klassisch, als Dinkel-Schaumrolle oder als Schokoladen-Schaumrolle täglich frisch in der Schaubäckerei zubereitet. Die Kunden können dabei zusehen. Die verschiedenen Mehlspeisen mit Früchten bietet man wegen der Frische saisonal an. An hausgemachtem Speiseeis darf es natürlich auch nicht fehlen.

Konditorei Appe & Korner

Italiener Straße 22 c, 9500 Villach, Tel. 04242 26268,
Geöffnet Mo bis Fr 6.45 – 18.30 Uhr, Sa 8 – 17 Uhr, So 9 – 17 Uhr

Plaudern, Party, Per Du

Schon seit 26 Jahren ist das Per Du, das Lokal am Rande des Rathaus-Platzes, ein trendiges Szenelokal mit Tradition und Ambiente. Gerne verweilt man in der warmen Jahreszeit auf der überdachten Terrasse. Auf der wird übrigens ein neu gestaltetes Terrassenerlebnis geboten. Und im Per Du darf in gemütlicher Atmosphäre geraucht werden. Tagsüber ist das Lokal der Plausch- und Kaffee-Treff. Dazu lädt schon das abwechslungsreiche Kaffeesortiment ein. Am Abend wird die Bar zur Party-Location schlechthin. „Rico“ und sein Team verwöhnen die Gäste mit Cocktails, einem guten Glas Wein und ausgesuchten Bierspezialitäten. Trendige Musik, Topservice, gute Laune und pfiffige Partys sind hier selbstverständlich. Partys können übrigens auch gebucht werden. Und am Sonntag feiert man hier den Wochenendausklang. Das PerDu bietet seinen Gästen neben den schon erwähnten Getränken eine breite Auswahl an Spirituosen an. Gästefreundlich sind auch die Öffnungszeiten! Am Kirchtag werden den Gästen traditionelle Speisen- und Getränkestand auf dem Rathausplatz mit bestem Blick auf die Bühne geboten. Hier trifft man sich gerne zur After-Kirchtag-Party.

Per Du

Erich Tuschek, Rathausplatz 1, 9500 Villach
 Tel. 04242 219900, Öffnungszeiten: Mo bis Mi: 8.30 – 24 Uhr
 Do, Fr, Sa: 8.30 – 02 Uhr, So: 16.30 – 24 Uhr

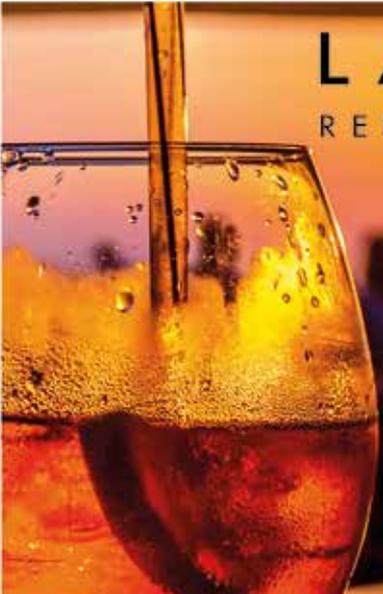


Der Wirt und sein Per Du-Team mit Alberto, Stefan, Stefan und Jaqueline



Erich "Rico" Tuschek

Anzeige



LAGANA
RESTAURANT • BAR

that's Life

Holiday Inn

E-mail: info@hi-villach.at
 Telefon: +43 (0) 42 42 22 522
 Europaplatz 1 - 2
 9500 Villach
www.hi-villach.at

LAGANA meets MUSIC 2019

10.05.2019
 DJ David Lima feat.
 Jász Andris am Saxophon

14.06.2019
 Birdland Jazzband

05.07.2019
 The Helagunkis

31.07.-03.08.2019
 Lagana Terrassen-Kirchtag
 Kärnt'n Gluat, The Helagunkis,
 Die Villacher Buam

27.09.2019
 Dado, Marino & Udo

18.10.2019
 DJ David Lima feat.
 Jász Andris am Saxophon

08.11.2019
 Birdland Jazzband

13.12.2019
 Francesca Viaro
 Michael Wandaller Trio

Alle Details
 finden Sie auf
www.hi-villach.at







Christl Regine Scholtes setzt auf eine ausgewogene Lebensweise

Dem Alter ein Schnippchen schlagen

Eine Frau feiert im Mai ihren 80. Geburtstag. Das kommt häufig vor. Doch unterhält man sich mit Christl Regine Scholtes geborene Fritsch, dann bekommt der Begriff Alter eine völlig andere Bedeutung.

Die Frau bremst die Zeit aus. Der 80er verkommt zur Zahl, oder er bestätigt: der neue 80er ist der 60er von gestern. Die Voraussetzungen dafür schafft die Jubilarin selbst. Sie lässt sich nicht treiben, sondern meistert ihr Leben agil und aktiv. So bleibt man fit. Dabei achtet die vielseitige Sportlerin auf einen vernünftigen Ausgleich zwischen körperlicher und geistiger Fitness. Und sie weiß: alles im Leben muss man sich verdienen.

Geboren kurz vor dem Krieg

Das Licht der Welt erblickte Christl Fritsch in der Stadt Bistritz in Siebenbürgen mitten in Rumänien als Mitglied der deutschen Volksgruppe Siebenbürger Sachsen. Was bedeutet, dass man Ehrgeiz, Fleiß und Zielstrebigkeit „mit der Muttermilch mitbekommt“. Beim Einmarsch der Roten Armee in Rumänien flüchtete Christls Mutter mit ihren Kindern Richtung Deutschland. Der Vater war im Krieg gefallen. Als Fluchterinnerungen blieben bei Christl die Bomberangriffe und das brennende Budapest hängen. Die Flucht führte die Familie in den Raum Frankfurt am Main. Dort begann die junge Christl 1959 mit dem Studium der Medizin. 1962 lernte sie Ernst Friedrich Scholtes, der ebenfalls aus Bistritz in Siebenbürgen stammte, kennen. Sie heiratet ihre große Liebe im selben Jahr. Sohn Stefan und die berufliche Karriere ihres Mannes beendeten das Studium.

Erfolgsmenschen

Die Familiengewinnung. Bald folgte Tochter Kirsten. Die berufliche Laufbahn von DI Ernst Friedrich Scholtes verlangte nach regelmäßigen Ortswechseln. So kam die Familie 1978 nach Kärnten, und der Vater zur Firma Gersheim. Dort war er

als Direktor etwa 20 Jahre lang erfolgreich um den Aufbau des Unternehmens bemüht. Gattin Christl unterstützte ihn nach Kräften, half beim Netzwerken und organisierte Gäste- und Geschäftspartnerempfang. Die Sache mit den Siebenbürgern und der Muttermilch wurde ja schon erwähnt. Das Ehepaar baute insgesamt fünf Eigenheime. Drei in Deutschland und zwei in Österreich. Trotzdem blieb den beiden Zeit für Hobbys wie die Jagd. Seit nunmehr zehn Jahren lebt Christl Regine Scholtes in Villach am See.

Reger Körper, wacher Geist

Sport war für sie schon in der Jugend ein Lebenselixier. Turnen, Feldhockey und Handball waren ihre ersten Sportarten. Später kamen das Schifahren, Langlaufen, Schitourengehen und Tennis dazu. Letzteres spielte sie beim VSV. Nach dem Tod ihres Mannes steckte die Rührige nicht den Kopf in den Sand, sondern begann intensiv Golf zu spielen. Mit ihrer Schwester zelebriert sie, inzwischen zur Villacherin geworden, heute Abenteuer-Golf. Die Damen bereisen die Welt. So waren sie schon in Südafrika, Namibia und Thailand. Heuer steht die Mecklenburgische Seenplatte auf dem Programm. Fitnessstudios sind der Jubilarin auch bestens bekannt. Dorthin geht sie dreimal die Woche. Der See vor dem Haus wird ebenfalls sportlich genutzt. Ein Lebensbegleiter ist für Christl Scholtes auch das Bridge-Spiel. Das hält den Geist wach. Den Rest besorgten diverse Ehrenämter. Heute ist sie Kassenwartin beim Villacher Stadt-Bridge-Club. Dann wären da noch sieben Enkel, ein Urenkel und zahlreiche Kulturveranstaltungen zwischen Villach und der Arena di Verona. Gratulation zum runden Geburtstag, Gratulation zu dieser Lebenseinstellung!

Text: Hans Messner



Stadtwirt Frank Gladysz und Tochter Nicole Zellot



Fotos: Stadtwirt

20 Jahre Familie Gladysz beim Stadtwirt

Am 9. August feiert die Familie Gladysz ihr 20. Jubiläum als Stadtwirt beim Kramer in der Italiener Straße.

Für viele Anlässe ist der Stadtwirt seither eine der ersten Adressen in der Stadt. Die Küche zeigt sich kreativ und trotzdem gutbürgerlich. Dabei vergisst man nicht auf die Ansprüche der jüngeren Menschen, auf jugendlichen Schwung und ebensolche Ideen. Dafür sorgt neben dem Chef auch Tochter Nicole Zellot.

Spezialitätenkarte

Obligat ist im Haus eine ganzjährige Spezialitätenkarte mit saisonalen Schwerpunkten. Das reicht vom Bärlauch über Spargel und Salate bis zum Steak, Gansl und Wild. Eine Hauskreation ist das italienische Cordon bleu mit Prosciutto. Bei diesen Schwerpunkten nimmt die Familie Gladysz auch Rücksicht auf die Sommergäste aus den Nachbarländern. Die täglich wechselnde Tageskarte ist auf die Stammgäste ausgerichtet. Immer mehr Gäste kommen erst am Nachmittag zum Essen. Ein Hit sind die wechselnden Burgervariationen, wie zum Beispiel, Western Burger (scharf), Steirischer Backhendl Burger, Italienischer

Chicken Burger, und viele mehr, welche vom Küchenteam laufend neu kreiert werden. Die leckeren Burger Saucen sind alle hausgemacht. Das Mittagsmenü von 11 bis 14 Uhr gibt es schon ab 7,90 Euro.

Nicole berät als Somelière

Die Weinkarte erfährt beim Stadtwirt eine regelmäßige Überarbeitung. Nicole Zellot ist ausgebildete Somelière Österreich und immer wieder auf der Suche nach neuen Winzern und Weinen. Trotzdem bleibt man auch bei bewährten und beliebten Tröpferln. Die gibt es natürlich stets offen.

Neu gestaltete Terrasse

Rechtzeitig zur Freiluft-Saison wird die neu gestaltete Terrasse fertig. Sie ist ein guter Platz, um in der Stadt abzuschalten und zu genießen. Ein Vorteil des Stadtwirtes ist ja der Gratisparkplatz in unmittelbarer Nähe. Mit seinen nahezu 200 Sitzplätzen im Sommer ist das Haus eine gute

UNTEREGGER



04242 24510

9500 Villach • Brauhausgasse 6

KÜCHE - THEKE - BUFFET - KASSE

TECHNIK FÜR IHREN ERFOLG

www.unteregger-gastronom.at

**MISCHKULNIG / VLG. HAPPE
WILLKOMMEN BEI UNS!**



VERKAUF VON ERDÄPFEL

Treffnerstr. 47, 9536 St. Egyden, +43 (0)664 / 4308138

Adresse für verschiedene Feierlichkeiten. Es gibt Bars in der Umgebung und die Möglichkeit im Haus zu übernachten. Großfirmen buchen schon jetzt ihre Weihnachtsfeier beim Stadtwirt. Viel los ist hier auch zur Kirchtagszeit. Neben der klassischen Kirchtagsuppe ist der hausgemachte Reindling Jahr für Jahr für viele Gäste ein Grund, ins Haus zu kommen. So um die 7500 Stück hat der Chef schon selbst gebacken.

26. April: Magic Dinner

Zweimal im Jahr wird ein Magic Dinner veranstaltet. Zum Beispiel am 26. April ab 19 Uhr. Die Künste von Kärntner Zaubernern werden von einem 4-Gang-Menü begleitet. Der Preis beträgt nur 25 Euro. Restkarten für April gibt es noch.

Ausbildung von Fachkräften

Seit seinen Anfängen vor 20 Jahren bildet Frank Gladysz Lehrlinge aus. Dabei wird auf Ausbildungsqualität geachtet. Zahlreiche Urkunden belegen das. „Nur so kann man dem Fachkräftemangel entgegenwirken“, betont der Wirt und Koch. Langjährig tätige Mitarbeiterinnen belegen die Richtigkeit der Arbeit. Wir gratulieren zum Jubiläum!

Der Stadtwirt

Familie Gladysz, Italiener Straße 14
 9500 Villach, Tel. 04242 24619
 www.stadtwirt-villach.at
 Geöffnet von 10 bis 24 Uhr, Sonn- und Feiertage 10 bis 22 Uhr
 Küche von 11 bis 22 Uhr, Dienstag Ruhetag



Gemütliches Ambiente im Speisesaal



Die Stadtwirt-Lehrlinge von links: Corinna Kleber, Tobias Maringer, Resmija Kurtič



Gösser Naturweizen. Natürlich schmeckt's!



**NEU: JETZT
PROBIEREN!**

GUT BESSER 



Foto: Pressebild.de/Bertold Fabricius

Josef Viehhauser kommt zum KüchenKult nach Villach

Josef Viehhauser: Starkoch aus Kärnten

Als Josef Viehhauser seine ersten Schritte hinaus in die weite Welt der Küche setzte, hielten viele Leute Gerichte wie Pizza, Spaghetti oder Backhendl mit Pommes für das kulinarische Maß aller Dinge.

Viel hat sich seither getan. Das Sattessen wurde zum Genießen, das Genießen zum vielfach beschriebenen und bewerteten Kult und Köche zu Stars. Deshalb bleiben wir bei Josef Viehhausers Werdegang. Gastronomie atmete er von Kindheit auf im elterlichen Herkuleshof am Danielsberg. Seine Kochlehre absolvierte er in Bad Hofgastein. In einer Zeit, als die Strebsamen in die Schweiz oder nach Deutschland gingen, arbeitete auch Josef in der Orangerie in Düsseldorf oder bei Hans-Peter Wodarz in München. Dann folgte der Sprung in die Hansestadt. Als Küchenchef begann er dort 1976 im Landhaus Dill.

Legendäres Le Canard

Bereits mit 28 Jahren machte sich Viehhauser mit dem Restaurant Le Canard in der Martinistraße in Hamburg-Eppendorf selbstständig. Schon nach neun Monaten gab es für den Kärntner den ersten Stern im Guide Michelin. Sein Restaurant wurde schnell zur Top-Adresse in Hamburg.

Im Jahr 1989 erfolgte der Umzug des Le Canard an die Elbchaussee. Mit Witzigmann und Viehhauser galten in Deutschland gleich zwei Österreicher als Pioniere der puristischen Nouvelle Cuisine. Gault Millau zeichnete den Kolbnitzer zeitweise mit 19 von 20 möglichen Punkten aus.

Lehrmeister heutiger Größen

Erfolgreiche Köche sind für ehrgeizige junge Leute begehrte Lehrmeister. So auch Josef Viehhauser. Bei ihm lernten, um nur einige zu nennen, heutige TV-Köche wie Kolja Kleeberg, Jörg Wörther, Marc Mueller oder Johann Lafer. Seit dem Jahr 2004 beschäftigt sich der Mölltaler mit der Herausgabe von Kochbüchern. Zusätzlich arbeitet er als Berater und als Gastkoch bei diversen Veranstaltungen, liebt seine „Privatedinings“ und schult Köche.

Wir sprachen ausführlich mit Josef Viehhauser vor seinem Villach-Besuch anlässlich der Veranstaltung „KüchenKult“.

Was ist der Grund Ihres Villach-Aufenthaltes?

Viehhauser: Ich darf Genussbotschafter sein.

Wird man Sie auch kochend erleben?

Ich hoffe – nämlich mit meinem Freund Hannes Tschernjak vom Gasthof Tschebull am Faaker See.

Wie lange bleiben Sie in Villach?

In Kärnten eine Woche, davon darf ich drei Tage im Karnerhof sein.

Hat sich privat eine österreichische Leibspeise nach Norddeutschland gerettet?

Ganz viele, eine davon sind die Kärntner Nudln.

Gibt es noch Verbindungen nach Kärnten?

Meine Schwester Marietta und ihr Mann Walter betreiben den Gasthof Scherzer in Möllbrücke. Mein Bruder Hannes und sein Mann Shane bewirtschaften den Herkuleshof am Danielsberg, das ist unser Elternhaus.

Denken Sie an eine Rückkehr nach Kärnten?

Ich bin immer gerne auf Besuch bei meinen Freunden Brigitte Heider, Wolfram Winkler, Hannes Tschernjak, Raimund Stani und natürlich bei meiner Familie.

Ein Blick in die Zukunft der gehobenen Küche ...

Warum gehobene Küche? Es gibt nur zwei Küchen: die Gute und die Nicht-Gute. Die gute Kärntner Küche gehört zur Weltspitze!

HANDELSHAUS
WEDL

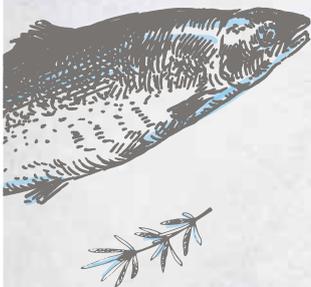


„NATÜRLICH BIO,
NATÜRLICH BEI WEDL.“

ALLE NATURTALENTE
FINDEN SIE AUCH ONLINE

→ ONLINESHOP.WEDL.COM

BESUCHEN SIE UNS: WWW.WEDL.COM




DUSCHLBAUR
Delikatessen G m b H



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





Slow-Food-Hüttenwirt Hans Maier mit Partnerin Barbara

Fotos: Gerhard Kampitsch

50 Jahre Erlebnis Neugarten-Almseehütte

Auf 1600 Meter Seehöhe gelegen, stellt die Neugarten-Almseehütte im Kerngebiet der Gerlitzen im Winter wie im Sommer ein Almerlebnis dar.

„Im Sommer sind wir ein ruhiger Fleck am Berg,“ betont Hüttenwirt Hans Maier. Der Arriacher ist als Landwirt, Forstwirt, Koch, Kellner und Gastwirt ein ganz Vielseitiger. Außerdem ist er als ausgebildeter Waldpädagoge auch Wasserbotschafter und staatlich geprüfter Lehrwart fürs Wandern. Ein Almwirt also, der weiß, wovon er spricht und der Land, Leute, Küche und Keller kompetent weitergeben kann.

Eigener Bauernhof

Der Hüttenwirt und seine Familie sind in Arriach am Baumgartnerhof daheim. Das bedeutet für die Gäste, dass ein Großteil der Produkte, die in und vor der Neugarten-Almseehütte serviert werden, vom eigenen Hof stammen.

Was sie nicht selbst produzieren, kaufen die Wirtsleute in der Region ein. Apropos produzieren: In vierter Generation ist nun Tochter Annalena mit ihrem Partner Jakob Sticker auf dem Hof dafür zuständig, dass gute Lebensmittel auf den Berg kommen. Denn was auf der Hütte gekocht wird, ist – wie es sich gehört – saisonal abhängig. Frische ist also Trumpf.

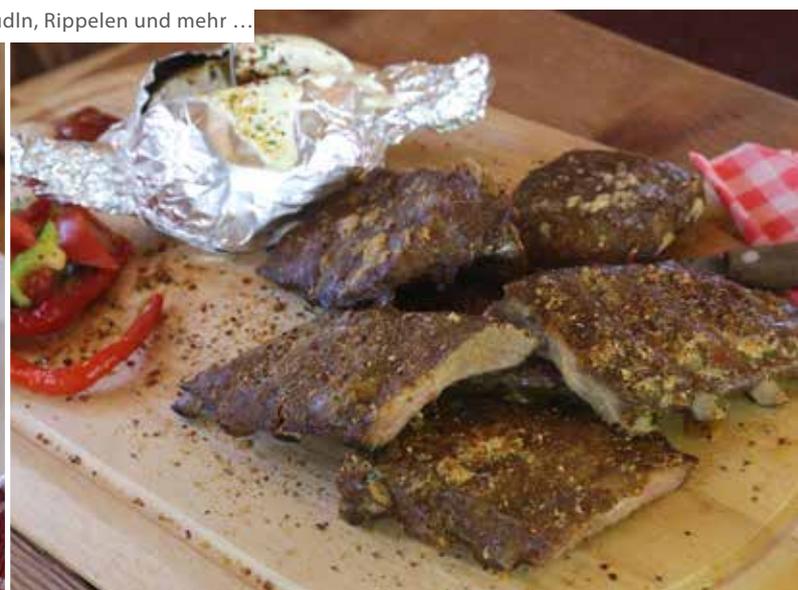
Berühmte Kühe

Dafür stehen auch die 30 Kühe des Baumgartnerhofes rund um die Neugarten-Almseehütte gerade. Denn sie sind als wandelnde Speisekarte „weltberühmt“.

Ein Renner ist im Sommer der Wasserspielplatz für Kinder. Dazu kommt das „Almstrand-Feeling“ am und – für Mutige



Schmackhaft! Ob Kasnudln, Rippelen und mehr ...



– im Almsee. Der ist übrigens kindersicher und wird seit 2005 genutzt! Sein Wasser hat Heilwasserqualität, weiß der Wasserbotschafter Hans Maier und belegt es sogleich. „Das Wasser ist ausgetestet, rechtsdrehend und beinhaltet 14.000 Energiepunkte!“

„Hüttenkult“

Seit 1998 betreibt die Familie Maier ihre Neugarten-Almsee-Hütte auch im Sommer. Und zwar von Juni bis Ende Oktober. Geöffnet ist von 9 bis 18 Uhr, und es gibt keinen Ruhetag. Als Mitglied des „Hüttenkult“ gehört man zu den schönsten und genussvollsten Hütten in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See und dem Alpen-Adria-Raum.

Genussvolles

Weil sie stets selbst nahe am Gast sind und den das spüren lassen, dass er willkommen ist, wissen Hans und Barbara, was kulinarisch gefragt ist. Spezialitäten des Hauses sind Kärntner Nudln, Rippelen, Brettljause und Kaiserschmarrn. Im Sommer ist das Almochsen-Steak ein Renner.

Die Maier-Chronik auf der Alm

Im Jahr 1948 begann alles mit Hans Maiers Großvater und dem Neugartenlift. 1957 übernahmen die Eltern von Hans und bauten 1969 die erste Hütte am Standort. Der Chef übernahm von seiner Mutter im Jahr 1992. Sechs Jahre später startete er den Sommerbetrieb. Die Hüttenkapazität wurde sukzessive ausgebaut. Den Speicherteich nützt man seit 2005 als Naherholungsgebiet. In der Folge wurde das Neugarten-Stüberl zur Almsee-Hütte. Bis 2007 gab es einen Schlepplift. Auf den folgten der erste 8er-Sessellift und die Verbreiterung der Neugarten-Piste um das Doppelte.

16. Juni: 50-Jahr-Jubiläumsfest

1969 wurde die Neugarten-Hütte gebaut und aufgesperrt: heuer ist am 16. Juni ab 10.30 Uhr Geburtstagsfeier mit Frühschoppen und Bergmesse, Traktoren-Oldtimertreffen, Landjugend Arriach, Alphornbläser Kanaltal, Trachtenkapelle Arriach sowie „Die Lauser“. Moderation Manfred Tisal. Bei Schlechtwetter ist die Veranstaltung im Zelt.

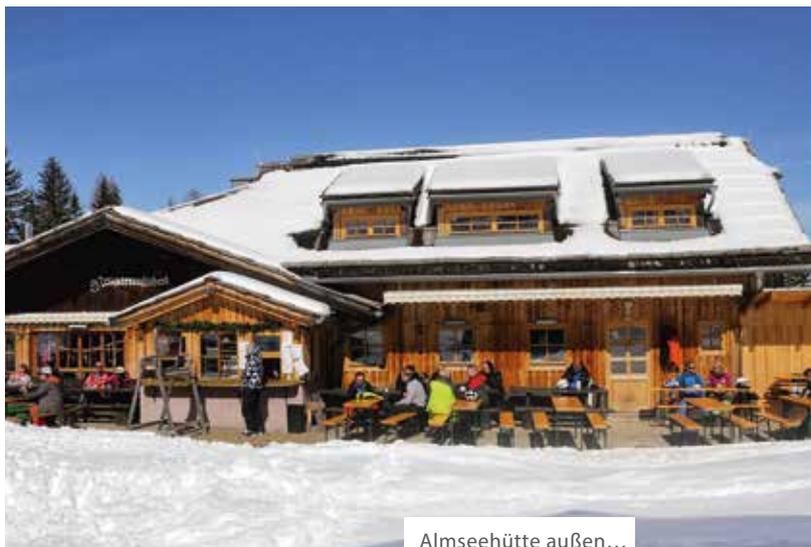
Neugarten-Almsee-Hütte

Hundsdorf 4, 9543 Arriach, Tel. 0664 23 09 393, neugarten@almsee-huette.at, www.almsee-huette.at

Anzeige



Jungbauern: Annalena Maier mit ihrem Partner Jakob Sticker und der fünften Generation



Almsee-Hütte außen...



...und innen

... klassischer Kaiserschmarrn oder „a zünftige Jausen“





Peter Kramer mit seinem Erfolgsteam



Gemütliche Gasträume



Heimische Produkte



Seit 15 Jahre eine Institution

15 Jahre Gegendtalerhof

Im Jahr 2004 startete Peter Kramer im Gegendtalerhof. Schnell wurde das Gasthaus zur Institution im Tal. Das Jubiläum will der kochende Wirt mit mehreren Kleinveranstaltungen feiern.

Im Laufe der 15 Jahre konnte viel bewegt und die Qualität gehalten werden. Ein Großteil der Grundprodukte kommt aus der Region. Produktwahrheit ist eine Stärke des Gegendtalerhofes. Einen wesentlichen Anteil an der Kontinuität haben die langjährigen Mitarbeiter. Ebenso die kulinarische Vielfalt. Zubereitet werden Gerichte der österreichischen Küche, die daheim selten gekocht werden, wie Gulasch, Kalbsleber oder Beuschel. Das Fleisch dafür stammt vom Bauernhof aus dem Tal. Auch für die diversen Spezialitätenwochen im Jahreslauf wird „daham“ eingekauft. VILLACH exklusiv gratuliert zum Jubiläum.

Ausflugsrestaurant Gegendtalerhof Peter Kramer

Kinderspielplatz, Familienfreundlich, italienischsprachige Bedienung, behindertengerechte Räume, rauchfrei.

Millstätter Straße 39, 9521 Treffen
Tel. 04248 2268 / Mobil: 0699 1086410
office@gegendtalerhof.com, Kein Ruhetag
www.gegendtalerhof.com



Christa und Kurt Schoffnegger mit Mitarbeiter Michael

Gschmackige Hausmannskost

Weil es hier schmeckt wie einst bei der Mama, kommen viele gerne auf die Genotthöhe, um gschmackige Hausmannskost zu genießen.

Der Chef steht persönlich am Herd, und die Gattin weiß, was ihre Gäste bevorzugen. Und die kommen aus Stadt und Land ins Gasthaus mit dem schönen Villach-Blick.

Bodenständiges wird hier vorwiegend zubereitet. Wie zum Beispiel Ritschert mit hausgebackenem Brot, Faustnudeln als Kas-, Fleisch- oder Erdäpfelnudel. Typisch sind auch die gebackene Kalbsleber mit Petersilienkartoffeln und Salat, Kalbsbeuschel mit Semmelknödel oder die beliebte Kuttelflecksuppe. Mittwochs wird das frisch zubereitete Kärntner Backhendl mit selbstgemachtem Erdäpfelsalat serviert. Am Freitag lockt der Kärntner Loxn aus dem Gurktal die Fischliebhaber an. Regelmäßig zu haben sind das gebackene Hühnerbrüstchen im Kürbiskern-Mantel mit gemischtem Salat oder das stets frisch zubereitete Beef Tartar mit Toastbrot. Was passt zu diesen Gerichten hervorragend? Richtig: ein zünftiges Stiegl-Bier!

Veranstaltungen

Ab Mai findet jeden Sonntag ein Frühschoppen statt. Im Juli und August gibt es jeden Mittwoch ab 19 Uhr den Dämmerchoppen. Den Genotthöhe Hauskirchtag feiert man am 29. und 30. Juni.

Gasthof Genotthöhe

Familie Schoffnegger, Genotthöhestraße 40, 9504 Villach-Warmbad, Tel. 04242 37918, Geöffnet von 9 bis 23 Uhr, Küche von 11 bis 21 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag



Sehr beliebt: Die Kuttelsuppe



Beef Tartar



Frisches Backhendl



Eine kreative KüchenKult-Zwölf

Foto: Daniel Waschig

Vier Jahreszeiten Genussfestival „KüchenKult“

Seit fünf Jahren lockt das Genussfestival „KüchenKult“ Feinschmecker in die Region Villach – Faaker See – Ossiacher See und geht ab heuer durch vier Jahreszeiten.

Viel Neues gilt es in der Zeit von 2. Mai 2019 bis 19. Jänner 2020 in Stadt und Land zu entdecken und zu genießen. Denn zusätzliche Termine im Herbst und Winter vergrößern den Veranstaltungsreigen. Ein Schwerpunkt wird bei den saisonalen Zutaten liegen. Denn hier im Alpen-Adria-Raum können die Köchinnen und Köche auf eine ganze Reihe von frischen Lebensmitteln und Zutaten zurückgreifen. Egal ob Gemüse, Salate, Kräuter, Fleisch oder Fisch. Für Küchenkreativität bleibt ein großer Spielraum, und auf die Genießer warten wahre Gaumenfreuden. Dank der längeren Dauer des Genussfestivals „KüchenKult“ können auch Herbst- und Winterschätze aus der Region auf den Teller gebracht werden.

Alpen-Adria-Biere

Den Auftakt bestreiten am 2. Mai prickelnde Erlebnisse: die Alpen-Adria-Biere beim gleichnamigen Bier-Award im Naturel Hoteldorf Schönleitz. In dessen Begleitung wird den Gästen ein fünfgängiges Alpen-Adria-Degustationsmenü mit Bierbegleitung und Kommentaren von Bierpapst Conrad Seidl geboten. Beginn ist um 18 Uhr. Bereits am 6. Mai folgt oben in Sternberg die Staffelübergabe von den See.Ess-Spielen.

Leichte Frühlingsküche und Wirtshauskultur stehen dann vom 9. bis 12. Mai auf dem Programm. Schauplätze sind am Faaker See das Hotel Karnerhof - mit dem schon

traditionellen Muttertagsbrunch und „der Tschebull“ mit den „Alpen-Adria-Spargelfestspielen“, wo Spargelvielfalt aus Kärnten und Friaul auf gemischtes Gesottenes trifft. In der Stadt wiederum zaubert Tici Kasper im Kunsthaus Sudhaus der Villacher Brauerei. Auf Gourmets warten Köstlichkeiten wie Weideschwein und Bio-Lamm, begleitet von preisgekrönten Craft-Beer-Spezialitäten.

Bereits ausverkauft ist das von Lagana und KüchenKult & Friends bediente Spektakel „Die Lange Tafel“ auf der Draubrücke in Villach am 22. Juni. Doch bleibt den Interessierten am 20. Juni die Veranstaltung Kärntner Wirtshauskultur im Naturel Hoteldorf Schönleitz. Dort bietet man eine kulinarische Wanderung durch die heimischen Wälder, die vom Mai-Wipferl bis zu Latschenkiefer reicht.

Kirchtagsuppe und Wildgerichte

Geschmackvoll geht es vom 3. bis 6. Oktober in den Herbst hinein. In der Stiftschmiede in Ossiach wandeln die Genießer am 3. kulinarisch auf alten Handelswegen zwischen dem Gurktal und dem Golf von Triest. „Wild Things“ lautet das Motto am 4. Oktober in Friess Feines Haus mit saisonalen Wildgerichten. „Das kleine Restaurant“ im Warmbaderhof wiederum bietet einen Tag später einen Bieranstich nebst Kirchtagsuppe und diversen bayrischen Schmankerln. Ideenreich kombinieren am 6. Oktober Yvonne Krakolinig und Martin Kribitsch Bier



Foto: Villach Tourismus/Lukas Kirchgasser

Regionale Produkte ideenreich serviert



Foto: Villach Tourismus/Lukas Kirchgasser

Die Draustadt als Braustadt

& Kaffee in ihrer Kaffeerösterei. Dass in diesem Reigen Bier dem „KüchenKult“ begegnet und sich die Draustadt als Braustadt präsentiert, ist nicht zu übersehen. Eine Ausstellung zum Thema gibt es von Mai bis Oktober im Stadtmuseum. Die Kunst des Bierbrauens wird von den Ägyptern bis zum Craft-Beer vorgestellt. Den „Pfiff to go“ gibt es inklusive. Auch Bierstadtführungen stehen auf dem Programm.

Winterliches für den Gaumen

Erst im Jänner endet der KüchenKult 2019/2020. Im Finale am 17., 18. bzw. 19. zeigen das Wirtshaus Umadam am Faaker See, der Gasthof Alte Point in Arriach und Jürgen Perlinger mit Gastkoch Marco Serrie im Zitrusgarten in Faak auf. Unter dem Titel „Grün-Weiße Erbstücke“ serviert man beim Umadam steirische Gerichte und Weine. Im Gasthof Alte Point ist eine kulinarische Wanderung durch Österreich zu erleben, und im Zitrusgarten lautet das Thema „Marco Serrie feat. Jürgen Perlinger“.

Geschmacksreisen

Feinschmecker haben beim diesjährigen „KüchenKult“ die Qual der Wahl. Wer schnell reagiert, kann sich seine ganz persönlichen Geschmacksreisen in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See zusammenstellen. Darüber hinaus werden attraktive Übernachtungspauschalen angeboten. Termine, Veranstaltungsorte, kulinarische Erlebnisse, Buchungsmöglichkeiten und Gutscheineinkauf entnehmen Sie bitte dem nebenstehenden Info-Kasten.

KÜCHENKULT® GENUSSBÜHNEN

Ihre Genussvorsätze 2019/20 zum Vormerken

- 02. MAI 2019 NATUREL HOTELDORF SCHÖNLEITN | Alpen-Adria Bier Award
- 05. MAI 2019 STERNBERG | Staffelübergabe See.Ess.Spiele
- 09. MAI 2019 DER TSCHEBULL | Alpen-Adria-Spargelfestspiele
- 10. MAI 2019 TICI KASPAR | Flying Food im Kunsthaus Sudhaus
- 12. MAI 2019 HOTEL KARNERHOF | Muttertagsbrunch
- 20. JUNI 2019 NATUREL HOTELDORF SCHÖNLEITN
Kulinarische Wanderung durch die heimischen Wälder - Vom Maiwipferl bis zur Latschenkiefer
- 22. JUNI 2019 LAGANA & KÜCHENKULT FRIENDS
„Die Lange Tafel“ über der Drau
- 03. OKTOBER 2019 STIFTSSCHMIEDE | Unterwegs auf alten Handelswegen vom Gurktal bis an den Golf von Triest
- 04. OKTOBER 2019 FRIERSS FEINES HAUS
„Wild Things“ - Wilde Herbstfestspiele
- 05. OKTOBER 2019 DAS KLEINE RESTAURANT IM WARMBADERHOF
KüchenKult meets Oktoberfest
- 06. OKTOBER 2019 KAFFEERÖSTEREI KAFFEEMACHER | Bier & Kaffee
- 17. JANUAR 2020 WIRTSHAUS UMADUM
„Grün-Weiße Erbstücke“ - Steirische Gerichte und Weine
- 18. JANUAR 2020 ALTE POINT | Kulinarische Wanderung durch Österreich
- 19. JANUAR 2020 DER ZITRUSGARTEN
Marco Serrie feat. Jürgen Perlinger

Infos und Buchungen:

www.kuechenkult.at bzw. www.visitvillach.at
office@region-villach.at, Tel. 04242 42000-0

Eröffnung von zwei neuen MTB-Trails beim Baumgartnerhof

Auf der Baumgartnerhöhe, dem ehemaligen Schigebiet oberhalb des Baumgartnerhofes, werden am 25. und 26. Mai zwei neue Mountainbike-Trails eröffnet. Es sind dies zwei sogenannte Flowtrails.

So nennt man in der Szene jene Trails, die sich rund und ohne viel zu treten befahren lassen. Die Gesamtlänge der zwei Neuen beträgt mehr als drei Kilometer und sie tragen die Namen „Flowgartner“ und „Lowgartner“.

25./26. Mai: Messe mit MTB-Ausstattern

An diesem Eröffnungswochenende können Mountainbiker und solche, die es noch werden wollen, rund um den Baumgartnerhof viel erleben. Echte Könner aus dem Alpen-Adria-Raum präsentieren sich bei spektakulären Mountainbike- und Trial-Shows. Ausstatter sind im Zuge einer Messe vor Ort und präsentieren ihre Produkte. Anwesend sind erfahrene lokale Mountainbike-Guides wie die „alpbrothers“ und die RIDE.company. Aber auch Bike-Anbieter wie die Rosentaler Bärenbikes, Fahrradcenter Faaker See und „Mondracker“.

Für Neugierige heißt es ganz einfach schauen, staunen, „Helm auf“ und los geht's. Die neuen Trails können ausprobiert werden. Mehr als der Helm ist nicht mitzubringen!

Nähere Informationen gibt es auf den Rad-Plattform: www.lake.bike oder unter: www.onstrampln.visitvillach.at Überdies ist der Baumgartnerhof nun einer der neuen lake.bike Basecamp-Betriebe.

Biken, Yoga, Klettern

Als Kontrastprogramm zur MTB-Show bietet man am Baumgartnerhof an diesem Wochenende auch ein ruhigeres Kontrastprogramm. So ist Beate Kalt (Lebensbaum Praxis) mit „be.yoga“ präsent. Es gibt Tipps und Infos von der Alpenschule „Vier Jahreszeiten“, Trial-Shows mit der Pedal-Society, Bunny-hopp- und HillClimb-Challenges. Selbstverständlich fehlt es auch nicht an einem bunten Kinderprogramm. Und eine Samstags-Party mit Live-DJ samt Traumblick auf den Faaker See wird auch geboten.

„Erlebnisgartnerhof“

Mit seinem „Projekt Baumgartnerhof 3.0“ setzt Hubert Baumgartner voll auf Bewirtung, Beherbergung und trendige Sportarten. Neben dem neuen MTB-Kult fanden hier oben auch Klettern,





Foto: Region Villach Tourismus GmbH

Weitwandern und Bergsteigen eine Heimat. Über den Alpen-Adria-Trail haben wir schon berichtet. Auch die Dreiländer-Wanderung mit Rückkehr zum Baumgartnerhof ist längst ein Renner. Das Klettern hat auch Tradition. Freaks finden drei attraktive Angebote ganz in der Nähe. Zum Beispiel den Klettersteig durch den Rotschitza-Wasserfall, dann den Kletter- und Outdoor-Park Kanzianiberg und den Waldseilpark Faaker See „Hochhinauf“.

Bewirten, Beherbergen

Von der neuen Bauernstube bis zum neuen, sehr chilligen Sunset-Areal hat der als Hotel und Berggasthof geführte Betrieb neben Aktivitäten auch eine gute Küche zwischen Berg und See zu bieten. Das kulinarische Angebot ist österreichisch geprägt und trägt das AMA-

Gütesiegel für die Verwendung einheimischer Produkte. Besondere Spezialitäten sind die hausgemachte Hirsch-Salami, Carpaccio vom Hirschrücken, Beiried Steak, Klassiker wie Jäger-Pfandl, Tafelspitz Sulzerl, Käs-Spätzle, steirischer Backhendlsalat, Kärntner Nudelteller, Käs- oder Selchfleischnudel, „a feins Schweinsbratl“ oder eine zünftige Jause. Wer Sport betreibt, darf auch naschen. Für „Naschkatzen“ gibt es den Kaiserschmarrn, Topfenpalatschinken oder Kletzennudeln.

Baumgartnerhof

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



Chef Hubert Baumgartner und sein engagiertes Team heißen herzlich willkommen

Foto: Christiane Schauging

Freizeitspaß bei uns daham

Wir leben, wo andere Urlaub machen.
Unsere nächste Umgebung hat rund um die Themen Freizeit,
Sport und Unterhaltung viel zu bieten. Märchenhaft ist der Ausblick
vom Villacher Hausberg, dem Dobratsch, hinunter ins Gailtal und
auf die Gemeinden Arnoldstein, Hohenthurn und Feistritz/Gail.
Also, warum in die Ferne schweifen?
Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen
Erlebenswertes aus den Gemeinden unseres Bezirkes vor.





Foto: Gert Perauer

Genussvolles Feld am See

Rennradfahrer, Mountainbiker, Bergwanderer und Wassersportler kommen um und im Brennessee zu ihrem Vergnügen. Im 1300 Einwohner zählenden idyllischen Sportdorf (751 Meter Seehöhe) werden neben Sport auch Tradition und kulinarischer Genuss geboten. Das Jahr ist ja lang. Viele Besucher lockt das typische Zauringbraten am 2. Juni ab 10 Uhr auf die Feldpannalpe. Die Frigga lässt grüßen! Leichtere Genüsse gibt es vom 7. bis 12. Juli während der Fisch-Genusswoche am Kirchenplatz. Ebendort steigt am 13. Juli das berühmte Fischfest. Spezialitäten vom heimischen Fisch werden serviert. Kärntner Lochn, Huchen, Saibling kommen auf den Teller. Infos: www.fischfest.at Rockig wird das Waldfest der Eis-Hackler in der Waldarena am 20. Juli ab 18 Uhr.

Afritz und der See

Der Afritzer See liegt auf 752 m Seehöhe und hat eine mittlere Tiefe von 14,2 Meter. Er ist ein Fischerparadies und der Zwilling des Brennesses. Die beiden wurden einst durch einen Felssturz vom Mirnock getrennt. Nicht trennen lässt sich Afritz von seinem Ski-Idol Matthias Mayer. Dafür sorgt schon der Fan-Club mit seinem Matthias-Mayer-Fan-Fest am 13. Juli. Was im Gegendtal an Sportmöglichkeiten interessant ist, lässt sich auch von Afritz aus zeitnah nutzen. Lässige Mountainbike-Touren im Gegendtal finden Interessierte unter www.begfex.at. Ein Tipp ist das Mountainbike-Bergrennen des SC MTB Mirnock am 25. August. Schmackhaftes bieten die Bäuerinnen Samstagvormittag vor dem Billa zum Kauf an. Infos finden sich unter www.afritz.gv.at



Foto: Isabelle Schachner



Foto: Region Villach Tourismus GmbH / Franz Gerdl

Mittelpunkt Arriach

Kärntens geographischer Mittelpunkt liegt auf 876 Meter Seehöhe. Die Gemeinde zählt 1349 Einwohner. Was immer zwischen Berg und Tal in der Region spannend ist, wird oben auf der sonnigen Landschaftsterrasse noch interessanter. Sei es die Gerlitzten, der Mirnock oder der Wöllaner Nock. Von Kärntens Mittelpunkt aus sind alle Ziele schnell erreichbar. Kulinarisch verwöhnt wird der Gast auch vor Ort. Das Ringen hat in den Nock-Bergen Tradition. Am 1. Mai steigt um 12 Uhr mittags das Kinderringen am Dorfplatz. Es werden regelmäßige Bauernmärkte am Dorfplatz abgehalten. Besuchenswert ist der Wurzelpark in Innerteuchen. Am 12. Juli steigt ab 19 Uhr die Musi-Jausn in der Holzarena und am 17. August die Sautrog-Regatta auf dem Palzer Teich



Foto: Region Villach Tourismus GmbH / Franz Gerdl

Berg, Sport: Annenheim

Der Ort zählt gerade einmal 650 Einwohner, liegt am Fuße der Gerlitzten und am Nordufer des Ossiacher Sees. Annenheim und die Gerlitzten bilden in vielen Bereichen eine sportliche Einheit. Zum Beispiel als Eldorado für Paraglider und Wasserratten. Vor allem die Paraglider locken mit ihren Flugkünsten zum Zusehen und Staunen. Zentral finden wir die Kanzelbahn-Talstation. Der Gast kann auch mit dem Zug anreisen. Die Haltestelle wird von der S-Bahn-Linie S2 bedient. Der Seepark Annenheim bietet Attraktionen wie Surfen, Schwimmen, Donut fahren, Wasserski, Parasailing und die wetterfeste Location. Wöchentlich wird eine Nachtwasserskishow geboten. Gute Tipps sind das Tennis-Center, der See-Radweg und die Burg Landskron mit der Adler-Arena.

Gastliches Kloster

Es sind die Missionsschwestern vom Kostbaren Blut, die das Kloster Wernberg führen. Das tun sie in Form eines Restaurants, Gästehauses, Bildungshauses und eines Klosterladens. Dieser Laden bietet hochwertige Lebensmittel aus der eigenen Landwirtschaft und Produktion bis hin zum Knusprigen aus der Klosterbackstube. Kräutergarten und Milchverarbeitung sind Lieferanten. Konsumenten finden im Laden Eier und verschiedene Getreidesorten, Vitaminreiches, Teigwaren als Suppeneinlagen und manches mehr. Angeboten werden auch Produkte von anderen bäuerlichen Betrieben aus der Region. Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr. Sa 8 bis 12 Uhr. Informationen zum Bildungshaus und all den anderen Angeboten, finden sie unter www.klosterwernberg.at



Foto: Adrian Hipp



Foto: Maximilian - stock.adobe.com

Ausflugziel Rosegg

Vielfältig zeigt sich das Freizeitangebot der Gemeinde Rosegg für die warme Jahreszeit. Kärntens größter Tierpark ist ebenso ein Publikumsmagnet wie die Attraktionen im Nahbereich, die da wären: Das „Figurencabinett“ mit lebensecht dargestellten Figuren aus der Vergangenheit, dann das größte Gartenlabyrinth Österreichs und das Schloss Rosegg. Die Montage sind Ruhetage im Angebot. Im Juli und August hält man täglich geöffnet. Götter und Gräber, 3000 Jahre Geschichte hautnah erleben darf man in der Keltenwelt Frög. Die bietet am 11. und 12. Juli Archäologietage mit Archäologiecamp für Kids plus Workshops. Am 13. und 14. Juli geht das Keltentreffen mit Handwerk und mehr in Szene. Ein weiterer Tipp: Galerie Sikoronja am Galerieweg 5.

Foto: VTG Veldener Tourismgesellschaft mbH



Velden und Wörthersee

Mit aller zu Gebote stehenden Bescheidenheit darf man behaupten, dass dies wohl Österreichs populärster und beliebtester Ferienort ist. Viel hat er zu bieten. Von Prominenz bis zur großen Küche, vom Sport bis zur Unterhaltung, vom GTI-Treffen bis zur Bike-Week, vom Spielvergnügen bis zum Badespaß. Auf der Flaniermeile Velden am Seecorso ist den ganzen Sommer über etwas los. Bis hin zur Straßenkunst. Velden White Nights 2019 wiederum steigt am 12. Juli. Die Fete Blanche geht in der „Fabrik“ in Saag in Szene. Doch nun zum Sport! Ein exklusiver 18-Loch-Golfplatz wartet in Köstenberg ob Velden. Erlebnishungrige nehmen den 55 km langen Wörthersee-Rundwanderweg in Angriff. Der liefert viel Augenfutter.

Infos: www.woerthersee.com/de/velden

Ein Tag Glück im Rosental

So nennt sich ein Angebot der Carnica-Region Rosental. Wir beschreiben hier neben dem schon erwähnten Rosegg den Abschnitt bis Ferlach. Dazu gehören Sehenswürdigkeiten wie der Pfarrhof und die Pfarrkirche von St. Jakob. Letztere besitzt Wandfresken von Valentin Oman. Oder die Wallfahrtskirche von Maria Elend mit ihrem spätgotischen Flügelaltar. Im Schloss Ebenau zu Weizelsdorf zeigt die Galerie Walker u. a. Werke von Kiki Kogelnik, Bruno Gironcoli und den Skulpturenpark. Neben Kultur bietet die Carnica-Region auch Sport, Spiel und Spaß. Ein Zentrum dafür ist das Wahaha-Paradise in Feistritz mit Fun & Sport-Center. Der Headline gerecht wird eine Fahrt mit dem originellen Rosentaler Dampfzug. Termine und Infos: www.carnica-rosental.at



Foto: Region Villach Tourismus GmbH / Franz Gerdl

Foto: Kärnten Werbung / Maritn Steinhäler



Faaker See: Bike, Bad ...

Wassersport und Fischen, Radsport und Berg-erlebnisse hat der Faaker See neben der European Bike Week zu bieten. Der See befindet sich in Privatbesitz, liegt auf 554 Meter Seehöhe und besitzt eine mittlere Tiefe von 16 Metern. Wohin der Gast auch blickt, rundum gibt es Freizeit- und Sportangebote. Wie am Aussichtspunkt Baumgartnerhöhe, der See, Berg, Burgruine auf einen Blick liefert und die Gastlichkeit der Baumgartnerhöhe anbietet. Ganz nah liegen die Rotschitza-Klamm mit Klettersteig über dem Wasserfall, das Kneipp-Erlebnis Kanzianiberg und das Klettern an dessen Wänden. Kopein Trail heißt der neue Mountainbike Singletrail am Faaker See. Für Rennrad und Mountainbike gibt es eine Vielzahl an Touren. Auch Grenzen überschreitend.



Foto: Foto Kohlmeier

Kulturerbe Bad Bleiberg

Zwischen Dobratsch und Erzberg zieht sich das Bleiberger Tal hin. Die gleichnamige Marktgemeinde zählt um die 2280 Einwohner. Tradition, vor allem die Bergmannstradition, wird hier intensiv gelebt. Deshalb anerkannte die Unesco diese Arbeit auch mit der Berücksichtigung als „Immaterielles Kulturerbe“. Von Bauwerken über Landschaft bis zu Handwerkstechniken, Naturwissen, Theater, Bräuche, Feste und Musik spannt sich der Bogen der gelebten Tradition. Mit Terra Mystica und Terra Montana lassen sich die 700 Jahre Bergbaugeschichte erleben. Egal ob über die 68 m lange Bergmannsrutsche, über die Stiege oder mit dem Lift. Infos: www.terra-mystica.at. Das Bergmandlfest am Perschapplatz in Bad Bleiberg findet am 7. 9. 2019 ab 12 Uhr statt.

Weißenstein: Sport, Natur

Sportlich vielseitig wird in der Gemeinde Weißenstein der Drau-Radweg genutzt. Sei es fürs Wandern, Joggen, Rollerskaten, Nordic Walken, Radeln oder einfach zum Relaxen auf Bänken, auf Aussichtsplätzen mit Blick auf Schilf, Fluss und Berge. An gastronomischer Betreuung mangelt es nicht. Den Drau-Radweg nützen auch die Jakobsweg-Pilger, und er ist ein Abschnitt der Marathonstrecke Weißenstein – Wernberg. Begleitet werden die Sportler von der Draufähre Lansach – Feffernitz und dem Freizeitzentrum in Kellerberg. Ein Hingucker ist seit Jahren die Geh- und Radwegbrücke in Puch. Als Besonderheit erweist sich das Naturschwimmbad Puch mit seiner weitläufigen Liegewiese und der Gastronomie. Tennis spielt man in der Gemeinde auf zehn Plätzen.



Foto: Adrian Hipp



Foto: Hanna Gottschalk - stock.adobe.com

Fresach naturnah

Naturerlebnisse zwischen Mirnock und Tal hat die Schirennfahrer-Gemeinde zu bieten. So die Krebsen-Wandermeile im Osten von Fresach. Oder das Lama-Trekking. Vom Streicheln bis zur Tagestour und dem Firmentraining ist vieles möglich. Genuss aus der Region wird im zentralen Dorfladen der Familie Egger geboten. Der ist längst kein Geheimtipp mehr, aber Nahversorger, Bauern- und Feinkostladen, Kaffeehaus und Kommunikationspunkt für Gäste von Berg und Tal. Lieferanten sind regionale Bauern und Produzenten. Für Bildung, Kultur, Museum und Dialog steht das Evangelische Forum Fresach. Sehenswert ist das Ensemble bestehend aus Bethaus, Pastorenhaus und Karner, das aus dem späten 18. Jahrhundert stammt. Nähere Infos: www.evangforumfresach.at



Foto: Robert Flaschberger

Ferndorf: Berg und See

Ein Klassiker in der Gemeinde Ferndorf ist der Ausblick von Gschriet über den Millstätter See bis hin zu den Tauern. Dort oben wurde schon 1958 mit Heinz Erhard Szenen für einen Radfahrer-Film gedreht. Zwischen Glanz und Gschriet lockt außerdem der Kneipp-Panorama-Rundweg in Seehöhen von 800 bis 1200 Meter. Er führt durch Wiesen und Wälder, bietet zahlreiche Wassertretbecken, Anleitungen für die Wasseranwendung und für sinnvolle Körperübungen. Auch die Gemeinde Ferndorf hat ihren Anteil am Millstättersee in Döbriach. Das Ferndorfer Strandbad erstreckt sich über 6000 m² und bietet einen barrierefreien Seezugang, Kinder- und Nichtschwimmerbereich, Liegewiese mit Bäumen und Spielplatz. Der Drauradweg führt auch durch die Gemeinde.

Paternion: Wasser & Kultur

Der Pöllaner Teich und das Schwimmbad Paternion sind Spiel- und Erholungsplätze für Wasserratten. Inkludiert im Eintrittspreis des Schwimmbades ist die Benutzung des Beachvolleyballplatzes. Der offizielle Drauradweg, auch Ciclovía Alpe Adria genannt, führt durch die Gemeinde. „Grünspan“ in Mühlboden hingegen funktioniert als Kultur-Schau-Platz für gleich vier Gemeinden, mit Lesungen bzw. Ausstellungen bildender Künstler. Informatives zu Kleindenkmälern und Kulturstätten in der Gemeinde bietet www.paternino.gv.at in der Rubrik „Kleindenkmäler“. Darin findet sich eine Vielzahl von Ausflugs- und Besichtigungszielen mit Rad oder Wanderschuh. Schon Tradition hat die Gartenschau von Erika Steyrer Karner in Pobersach am 15. und 16. Juni.



Foto: Region Villach Tourismus GmbH



Foto: Franz Gerdtl

Stockenboi am Weißensee

Stockenboi ist eine Gemeinde mit 1604 Einwohnern, die sich vom rechten Drau-Ufer bis zum Weißensee-Ostufer hinzieht. Der höchstgelegene Badesee der Alpen ist 11 km lang, bietet glasklares Wasser, Fischreichtum und Sportmöglichkeiten auf, im und neben dem Wasser. Wie am Ostufer mit dem Beach-Volleyballplatz, romantischen Spazierwegen am Nordufer samt Relax-Liegen. Im Strandbad wartet ein flacher, familienfreundlicher Naturstrand auf Gäste. Tauchen, Surfen, Segeln, Surf- und Waterbiken sind hier möglich. Originell ist das Wassertrampolin, aber auch die neue Umkleideschnecke aus Lärchenholz. In den gastlichen Betrieben und dem Kaufhaus gibt es alles, was die Tagesgäste benötigen. Für Radsportler ist der See ein beliebtes Tagesziel.



Fotos: Andreas Scherer /KK

Panzerfahrten für die ganze Familie im Schützenpanzer. Erleben Sie Zeitgeschichte hautnah.

Bunkermuseum – Zeitgeschichte zum Anfassen

Panzersperren, Panzertürme, usMG, Kanonentürme, Kommandobunker, Versorgungsbunker mit eigener Stromerzeugung. Allesamt über Gräben und Tunnel miteinander verbunden.

Am Wurzenpass schuf Mag. Dr. Scherer ein Freilichtmuseum aus der größten zusammenhängenden Sperrstellung Österreichs. In Themeninseln zusammengefasst wird man hier an eine Zeit erinnert, in der der Frieden in Europa keine Selbstverständlichkeit war. Um den Besucher möglichst nahe an solch eine Situation zu führen, werden auch Panzerfahrten angeboten. Das beklemmende Gefühl im Mannschaftsraum eines Schützenpanzers bei einer Geländefahrt soll vor allem eines vermitteln:



Andreas Scherer, einst letzter Kommandant der Sperrkompanie Wurzenpass, kann den Besuchern aus eigener Erfahrung jedes Detail genauestens erklären.

Dankbarkeit, dass es in den letzten Jahrzehnten nie zu einem Verteidigungskrieg an der österreichischen Staatsgrenze gekommen ist. Und auch wenn wir in friedlichen Zeiten leben, ist es für ein souveränes Land Pflicht, seine Grenzen zu schützen. Um dies zu gewährleisten, bedarf es militärischer Anlagen. Diese verändern sich im Laufe der Zeit aufgrund sich ändernder politischer Großwetterlagen und moderneren Waffensystemen.

Touristisch von Interesse, historisch von Bedeutung

Das diese Anlage mit samt ihren militärischen Geräten wertvolle Zeitzeugen sind, erkannte Andreas Scherer der als letzter Kompaniekommandant am Wurzenpass Befehl ausgab. Der promovierte Historiker war von 1989 bis 2010



In solchen Verbindungsgräben sollte der Grenzschutz stattfinden. Der Verteidigungsfall ist ein Himmelfahrtskommando. Anstatt jeder 100ste Soldat war in der Kompanie Wurzenpass jeder Zehnte ein Sanitäter. Dies sollte zu denken geben.



Mag. Dr. Andreas Scherer eröffnete 2005 das Bunkermuseum am Wurzenpass. Hier lassen sich eine Vielzahl von Ausstellungsstücken begreifen. Im Hintergrund ein verbunkertes Panzerturm Charioteer mit seiner 8,34-cm-Kanone zur Panzerabwehr.

im Bundesministerium für Landesverteidigung in der Öffentlichkeitsarbeit tätig; zuletzt als Leiter. Als Anfang der 2000 Jahre viele Liegenschaften des Bundesheeres privatisiert wurden, pachtete er vorerst den Wurzenpass und wandelte ihn in ein Freilichtmuseum um. Später erwarb er das Grundstück. Viel Herzblut steckt in diesem Vorhaben.

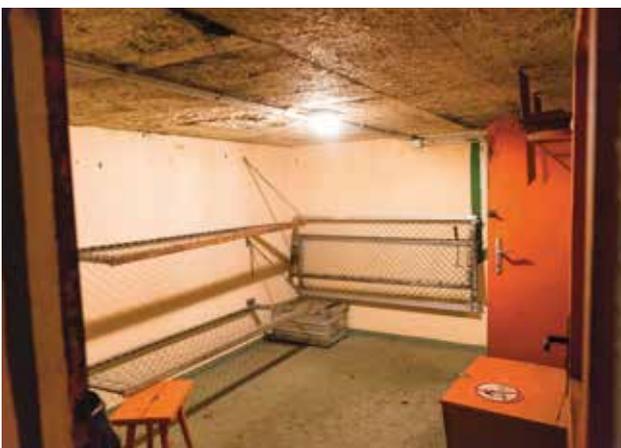
Mithilfe des Arnoldsteiner Bürgermeisters Erich Kessler, aber auch vieler Landtagsabgeordneter quer durch alle Fraktionen, wurde der Wurzenpass als historisch und touristisch wertvoll befunden, und das Museum konnte im August 2005 seine Türen öffnen. Nicht zuletzt auch dank der unermüdlichen Hilfe der Villacher Pioniere.

Sonderausstellung & Familienmagnet

„Bunker, Stellungen und Sperren: Österreichs Landesbefestigungen im Kalten Krieg“ hat Scherer in seiner Dissertation aufgearbeitet. 2019 zeigt das Bunkermuseum eine Sonderausstellung über die Sperrtruppe.

Ein Besuch im Bunkermuseum ist ein Ereignis für die ganze Familie. Zeitgeschichte zum Anfassen und Erleben. Fachkundige Einführungen und freie Bewegung lassen einen Tag wie im Flug vergehen. Besonders positiv ist der Spaßfaktor für die Kinder hervorzuheben. Für das leibliche Wohl wird die Gulaschkanone scharf gemacht. Alleine im Jahr 2018 kamen rund 13.000 Besucher.

www.bunkermuseum.at



Im Ernstfall wären hier acht Soldaten auf knapp 15 m² untergebracht gewesen.



Eine der wenigen Kanonen, über die sich jeder freut, wenn sie geladen ist: die Gulaschkanone.



Foto: Jenny Sturm - stockadobe.com

Abzocke bei der Urlaubsplanung

Scheinbar leicht geht jede Urlaubsplanung mittels Internet von der Hand. Vorsicht sollte vor der gedankenlosen Nutzung stehen.

Herrlich: die schönsten Tage oder Wochen des Jahres stehen bevor. Noch rasch die Route geplant, ein Visum beantragt – und schon kann es losgehen. Oder auch nicht?

Eine Reise nach Kanada, USA oder auch Türkei ruft zahlreiche unseriöse Visa-Anbieter auf den Plan. Sie sorgen dafür, dass ihre Websites noch vor jenen der offiziellen Behörden in den Suchergebnissen aufscheinen. Auf den ersten Blick wirkt die Website professionell, auch die Adresse (URL) klingt seriös. Immer öfters melden sich Kunden bei der Polizei, die online ein ESTA-Formular beantragt haben. Dabei sind überhöhte Preise nur das geringste Problem. Die Palette reicht bis hin zu gefälschten Dokumenten, die bei der USA-Einreise zu schwersten Problemen führen können, bis hin zur Festnahme. Viele Urlauber suchen ohne gebotene Vorsicht im Internet nach den notwendigen Einreisedokumenten und gehen damit ein hohes Risiko ein.

Info ist alles

Daher lohnt es sich auf jeden Fall, beim Außenministerium (www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reiseinformation/) die Reiseinformationen durchzulesen. Hier finden sich gleichzeitig die Links zu den offiziellen und überprüften Visa-Antragsstellen.

Routenplaner

Schon die Planung der Reiseroute erfordert einen „wachen“ Umgang mit dem Web. Derzeit kursieren Drohmails von einem Online-Routenplaner. Der Absender lautet auf „Content Solution GmbH“, wobei der Firmenname flexibel ist und immer wieder ähnlich klingt. Nach dem Besuch der Seiten flattert ein bedrohliches Mail ins virtuelle Postfach. Die Absenderadresse lautet „support@maps-routenplaner.online“. Im Betreff steht: „Terminbekanntgabe der

Pfändung Ihrer Wertgegenstände – Kundennummer ... – Rechnungsnummer ...“. Im Text ist die Rede von einem Inkassobüro, welches angeblich zum Kunden kommen würde. Sollte der Kunde nicht vor Ort sein und die Tür nicht freiwillig öffnen, würde sie aufgebrochen und die Kosten in Rechnung gestellt werden. Das Inkassobüro sei beauftragt, die Wertgegenstände zu pfänden. Als einzigen Ausweg fordert das Unternehmen die Bezahlung des angeblich geschuldeten Betrages.

Text: Peter Umlauf

Das Europäische Verbraucher Zentrum rät:

- Lassen Sie sich nicht einschüchtern.
- Eine Pfändung kann nur dann erfolgen, wenn es bereits ein Gerichtsurteil gegen Sie gibt, welches Sie zu einer Zahlung verpflichtet und Sie diesem nicht nachkommen. Das heißt, es müsste zunächst ein Gerichtsverfahren geben.
- Bezahlen Sie den geforderten Betrag auf keinen Fall, weder mit Gutscheinen noch mit einem anderen Zahlungsmittel.
- Sollten Sie sich bisher nicht gegen Mahnungen der Firma gewehrt haben, raten wir, schriftlich Einspruch einzulegen. Dazu können Sie unseren Musterbrief auf der Website als Vorlage verwenden. Am meisten Druck macht ein eingeschriebener Brief. Falls Sie eine E-Mail schreiben, stellen Sie jedenfalls „mit Lesebestätigung“ ein.
- Nach dem schriftlichen Einspruch müssen Sie auf weitere Mahnungen nicht reagieren. Heben Sie diese aber zu Beweiszwecken auf.
- Falls Sie weitere Schritte einleiten wollen, können Sie die E-Mails der Meldestelle Cyberkriminalität des Innenministeriums (against-cybercrime@bmi.gv.at) sowie bei der nächsten Polizeistation melden.



Hubert Pircher

Der Landskroner

Landskron hat wechselvolle Geschichte

Und immer neue Eigner eignen sich immer neues Land zu immer neuer Zeit (abgewandelte chinesische Weisheit).

Inschrift-Steine und Hügelgräber legen die Vermutung nahe, dass Landskron schon im neunten Jahrhundert vor Christi besiedelt war. 1028 scheint als Grundherr Graf Ozzi auf, dann kommen die Grafen von Sternberg, welche ein Schloss erbauten. 1330 wurde die Herrschaft an die Grafen Ortenburg verkauft. In einer Urkunde vom 25. Juli 1351 wird „Landskron“ zum ersten Mal genannt.

1355 sind die Habsburger die neuen Herren. 1392 wurde die Herrschaft an die Grafen von Cilli verpfändet. Von 1436 bis 1447 waren die Herren von Stubenberg auf Landskron. Kaiser Maximilian schenkte Landskron 1511 dem St. Georgs Ritterorden. 1542 brannte das Schloss ab und konnte vom Ritterorden nicht wiederaufgebaut werden. 1552 war Kaiser Karl der V. Gast auf Schloss Landskron.

Später erhielt ein Sohn Khevenhüllers, Bartlmä genannt, die Herrschaft Landskron. Dieser baute daraus ein Lustschloss und sorgte für die Wehrhaftigkeit. Um 1600 ist Landskron der prunkvolle Herrensitz der Renaissance. 1628 musste der evangelische Adel auswandern. Das Schloss wurde beschlagnahmt. Die Khevenhüller waren über lange Zeit im Besitz von Landskron und mussten aufgrund ihres evangelischen Glaubens flüchten. 1639 erwarb Graf Dietrichstein Landskron. 1812 schlug der Blitz ein, und das Prunkschloss brannte völlig aus. Im Jahr 1953 wurde von ÖR Hans Maresch in den Resten der Ruine ein Cafe-Restaurant errichtet.

Wirtschaft

Landskron profitiert vom kontinuierlich steigenden Bauvolumen und der rasant wachsenden Bevölkerung. Der gelungene Branchenmix und das harmonische Miteinander alteingesessener und neu zugezogener Firmen steigert das Wohlfühlklima.

Firma Müller

Die Firma Müller Installationstechnik arbeitet überregional mit vielen Firmen in ganz Österreich zusammen, um

ihr komplexes Sortiment an Produkten und Dienstleistungen zu erweitern. Besonders spezialisiert hat sich der Betrieb auf Lösungen im barrierefreien Bereich.

Franc-Niederdorfer

Die Firma Glaserei Franc-Niederdorfer hat sich in den letzten Jahren neben den allgemeinen Glasereiarbeiten verstärkt auf das Glasdesign spezialisiert und kann auf beachtliche Erfolge verweisen.



Von rechts: Michael Wieser, neu im Team Andreas Bodner, Brigitte Franc-Niederdorfer, Andreas Rauter, Sandra Franc und Lehrling Alexander Jäger

GLASEREI FRANC-NIEDERDORFER

Glasdesign, Bau- & Reparaturverglasungen aus Meisterhänden.

- Bilderrahmen
- Spiegel, Türen
- Ganzglastüren
- Sandstrahlarbeiten
- Glasschmelzarbeiten
- Verglasungen aller Art
- Küchenrückwandverglasungen
- Urnennischenverglasung

Individuell
und alles
nach Ihren
Wünschen!

Inh. Brigitte Franc-Niederdorfer
 9523 Landskron, Ossiacherstrasse 30
 Tel.: 04242/41758 - Fax 04242/44504
 Email.: glaserei.niederdorfer@aon.at
www.glaserei.cc



Foto: Jochen Waier

Ein Abschied

Viel ist in letzter Zeit darüber gesprochen, viel geschrieben worden. Wir müssen das Unfassbare für uns fassbar machen: Norman Tendis ist nicht mehr!

Mit den Erinnerungen an ihn werden wir weiterleben. Denn er war auch für uns mehr als der evangelische Pfarrer von St. Ruprecht bei Villach. Wir von VILLACH exklusiv erlebten ihn als vielseitig Interessierten und vielfältig Engagierten. Mir persönlich begegnete er als Kunstinteressierter bei Vernissagen und als Musiker ebendort. So manche Kulturveranstaltung hat er zeitgeistig mit seiner Band umrahmt und aufgewertet. Künstler waren stolz darauf, wenn er, der Pfarrer von St. Ruprecht, einer Kunstveranstaltung, egal ob Lesung oder Präsentation, musikalisch die Ehre gab. Die Kirche in St. Ruprecht hat Norman Tendis Künstlern für die Vorstellung sakraler Kunst zur Verfügung gestellt. Ganz ohne Blick auf Konfessionen. Wirtschaftsethik und

das Wirtschaften mit Naturstrom waren ihm ebenfalls wichtige Anliegen. Viel konnte er damit bewegen. Auch auf diesem Gebiet durften wir mit ihm zusammenarbeiten und seine Gedanken zu den Themen nach draußen tragen.

Bei aller Ernsthaftigkeit begegnete er mir, dem Katholiken, so entspannt, dass er Zeit fand für eine Geschichte über den Messwein mit Augenzwinkern. Natürlich mit anderen Pfarrern und Konfessionen übergreifend. Norman Tendis ist nicht mehr. Unser Mitgefühl gehört seiner Familie und allen, die um ihn trauern. In unseren Erinnerungen wird er weiterleben. Auf Wiedersehen!

Text: Hans Messner



Foto: KK

Auf ins Fußballcamp

Längst ist das Villacher Fußballerlebniscamp Tradition. Wer sich rasch anmeldet ist sicher dabei.

Vom 8. bis 12. Juli 2019 jeweils von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr ist die Sportanlage Villach/Landskron das Zentrum rund ums runde Leder. Natürlich spielt sich einiges auch rund um Magdalensee, Ossiacher See sowie in der Ballspielhalle Villach/Lind ab. Mädchen und Buben zwischen sechs und 15 Jahren sind eingeladen, am Camp nebst Ganztagesbetreuung und Zusatzprogramm teilzunehmen. Verpflegung und Getränke inklusive.

Anmeldung prompt

Unbedingt rasch anmelden, um das Fußballtraining mit Lizenztrainern nicht zu versäumen. Nicht nur das Fußballtraining mit Lizenztrainern steht im Zentrum des Geschehens. Zusätzlich gibt es Schnupperrudern

beim Ruderverein Villach, Badeausflüge zum Magdalensee, Besuch der Adler-Arena, Fußball am Funcourt sowie Besuche von Profisportlern mit Diskussionsmöglichkeit, Fotos und Autogrammen! Ein umfangreiches Sportpaket mit Trikot, Hose und Ball gibt es außerdem obendrauf. Am Freitag startet der große Erlebniscamp-Abschluss mit Gewinnspiel. Am Vormittag ist Schusskraft- sowie Schnelligkeitsmessung auf dem Programm. Nachmittags folgt dann der Technikwettbewerb mit Siegerehrung.

Den Abschluss bildet wie immer die ganz große Party. Anmeldungen bei Wilfried Willegger, 0660 758 1 402 oder andi.willegger@gmail.com

Text: Peter Umlauf

Vom Werden der Landschaft

Historisches umfasst nicht nur die Geschichte des Menschen, sondern auch die Entstehung des Landes, auf dem wir leben

Kärntens Landschaft ist vielgestaltig, im Großen wie im Kleinen, und auch der Raum um Villach hat Anteil an Berg und Tal, an Flüssen und Seen. Vom Landskroner Burgberg aus bietet sich all dies anschaulich dar. Der Ausblick von dieser hier am Westende der Ossiacher Tauern etwa 150 m über das Tal aufragenden Erhebung macht ja eine guten Teil der Anziehungskraft aus, die Jahr für Jahr Tausende das alte Gemäuer des Schlosses und sein gastliches Angebot aufzusuchen verlockt.

Die Wasserflächen des großen Sees, aber auch jene der kleineren Seen rings um Landskron wie Magdalensee, des Leonharder und des Vassacher Sees sind Zeugen des Eiszeitalters, des Spätglazials, wie überhaupt die gesamte Ausformung unserer Landschaft ganz wesentlich eben von jener Phase der jüngsten Erdgeschichte geprägt ist.

Heute, wo sich die Vergletscherung auf weit entfernte, geringfügige Areale im Hochgebirge beschränkt, entzieht sich das Bild der völlig vom Eis überströmten Landschaft, wie sie hier vor 20.000 Jahren bestand, weithin der Vorstellungskraft. (Auszug aus dem Buch von Dieter Neumann „Landskron bei Villach“)



**Wir bringen Frische
in Ihr Bett!**

-10%*

auf Pölster-, Tuchent-
und Deckenfüllungen
sowie Überbetten und
Zwischendecken



masser
blütensauber
waschen, reinigen, bügeln, nähen

* Aktion gültig bis 31. Mai 2019, mehr Infos unter www.masser.co.at

Italiener Str. 18 | Tel.: 04242/24165-20



Spezialist für barrierefreie Bäder, Planung, Sanitär- und
Heizunginstallationen, 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



Benvenuti a Tarvisio



Tarvisio in Fiore vom 9. bis 12. Mai auf der Piazza

Ein fröhlicher Sommer im Kanaltal

Mit zahlreichen Aktivitäten wird das Kanaltal in den Mittelpunkt gerückt. Dazu gehören auch international besuchte Veranstaltungen.

Schon im Mai stellt 3sat Kultur und Geschichte des Tales vor. „Tagliamento – König der Alpenflüsse“ heißt eine Dokumentation, die auch seinen größten Zufluss, die Fella und damit das Val Canale, thematisiert. Die beiden Klagenfurter Ewald Stadler und Björn Kölz waren ein Jahr lang mit Kamera und Mikrofon unterwegs, um den Fluss und besondere Orte der Geschichte zu dokumentieren. An der Fella zwischen Tarvis und Moggio durften auch Raimond Domenig und meine Wenigkeit Plätze des Val Canale und Canal del Ferro nebst unserem persönlichen Blick auf die Fella zum Besten geben. Zu sehen ist die Dokumentation am 24. Mai um 21 Uhr auf 3sat.

Maibaum namens Maja

Was bei uns in Kärnten der Maibaum ist, das nennt man im Kanaltal Maja. Mit besonderem Einsatz wird der Baum vor allem in Camporosso am Vorabend von Fronleichnam aufgestellt. Kein Wunder, dass sich die Jugend so engagiert. Gilt doch der Mai- oder Pfingstbaum als Symbol der Fruchtbarkeit. Aufgestellt wird er nahe der Kirche. Mutige Burschen versuchen dann auf den Baum zu klettern, um oben den Kranz zu berühren. Die Mädchen versuchen mittels dieses Brauches ihren künftigen Hochzeitstermin zu eruieren.

Kultur im Palazzo

An den Flanken des Kanaltales und seinen Gräben wächst ein besonderes Holz. Die Fichten aus dieser Gegend eignen sich hervorragend für den Bau von Instrumenten. Und das hat Tradition. Um diesen Umstand zu unterstreichen, findet auch in diesem Jahr von 13. bis 16. Juni das Festival „Risonanze 2019“ statt. Mittelpunkt des Festivals ist der Palazzo Veneziano in Malborghetto mit seinem Garten und dem Vorplatz. Doch es gibt auch andere Schauplätze

für Veranstaltungen. Wie etwa ein Vivaldi-Violine-Konzert in der Kirche von Malborghetto. Nähere Infos finden Interessierte unter www.risonanzefestival.com

Vespa-Treffen

Da werden Erinnerungen an Marcello Mastroianni wach. Schon seit Jahren kommen Vespa-Fahrer aus Pörschach nach Tarvis. Heuer erwartet man am 22. Juni Vespa-Fahrer aus Italien, Slowenien und Österreich auf dem Kirchplatz von Tarvis.

Alpenfest

Zu Ferragosto Mitte August steht dann Tarvis wieder ganz im Zeichen des Alpenfestes, mit Tradition und Grenzen übergreifender Freundschaftspflege. Hoch her geht es in dieser Woche auf der Piazza Unitá und in der Via Roma. Es wird gegrillt, Verkaufsstände bieten ihre Ware an und Bauern ihre Kutschenfahrten.

Text und Fotos: Hans Messner



Kulturtempel des Tales: Palazzo Veneziano, Malborghetto



In Ugovizza startet man zur Puanina-Tour

Rad, Wandern und mehr im Kanaltal

Längst wurden im Kanaltal die Bergsteiger zahlenmäßig von den Radfahrern eingeholt. Kärntnerisch ist auf den Hütten und in den Cafes stark vertreten.

In den letzten Jahren wurde das Tal an der Grenze als Sportplatz entdeckt. Und viele Gäste sind spazierend auf den Spuren der Geschichte unterwegs. Anstrengend ist der Alpen-Adria-Trail auf seiner ganzen Länge. Ein Teilstück führt auch durch das Kanaltal und auf den Monte Lussari. Radfahrer bringt hingegen die Ciclovía Alpe-Adria in den äußersten Nordosten Italiens.

Puanina-Tour nördlich von Ugovizza

Variantenreich präsentiert sich die Puanina-Tour. Das ist eine Rundstrecke für Wanderer mit Ausgangspunkt in Ugovizza. Erwandert werden dabei alle Hütten und Gastbetriebe im Val Uque und auf den umliegenden Bergen. Die Gesamtlänge der Tour beträgt 18,5 km. Doch es können, je nach Zeit und Gehvermögen, auch persönliche Varianten begangen werden. In Etappen gegangen sind die Wanderungen als leicht zu bezeichnen. Die gesamte Tour wird als mittelschwer eingestuft.

Tanzspektakel

Um die 800 Tänzerinnen und Tänzer aus acht Ländern, die in unterschiedlichen Stilrichtungen und Altersklassen antreten, sorgen vom 30. Mai bis 2. Juni für ein Tanzspektakel im Palazetto dello Sport in Tarvis. Mit Begleitung werden 1300 bis 1500 Menschen erwartet. Federführend sind Damen bei diesem Spektakel aktiv. So Karin Csitkovics (Oberpullendorf), Sabine Zechner (Villach) und die Tarviser Stadträtin Barbara Lagger. Bekocht werden die Gäste von Christian Nardulli (Il Cervo).

Die Amerikaner kommen

VBT-Bicycling and Walking Vacations heißt eine Organisation, die Amerikanern im Dreieck Velden, Bled und Tarvis im Sommer die drei Länder näherbringt. Für die Amerikaner ist diese Vielfalt auf kleinem Raum etwa besonderes. Sie nützen tagsüber die Rad- und Wanderwege im Dreiländereck, und an einem Abend gibt es bei Gianni Macoratti eine Weinverkostung.

Forte Beisner erwandern

LandScapes ist der Verein von Idealisten, der sich um die Öffnung der Bunker im Kanaltal kümmert. LandScapes Paesaggi Alpini in Val Canale informiert in diesem Sommer in und um Opera 4 – Forte Beisner – zwischen Valbruna und Ugovizza gelegen, über die Zeit von 1939 bis heute. Themen sind der Zweite Weltkrieg, der folgende Kalte Krieg und deren Spuren im Tal. Führungen finden am 26. Mai, 23. Juni, 21. Juli, 11. August und 8. September statt. Entdeckt werden kann der Bunker an diesen Sonntagen von 10 bis 12 Uhr und von 14 bis 18 Uhr.

Infos: www.landscapesvalcanale.eu

Text und Fotos: Hans Messner



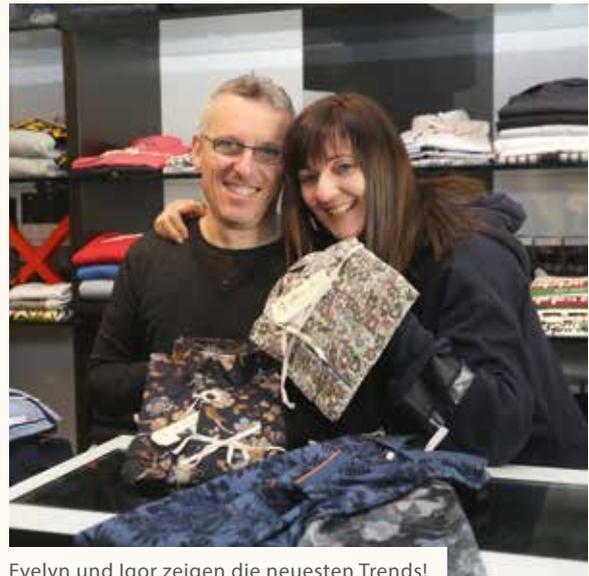
Radweg mit Blick in die Julischen Alpen

Cooler Outfits by Evelyn

In dieser Boutique in Tarvis lautet heuer das Motto anziehen und anziehen lassen! Folgen Sie Ihren Wünschen und Vorstellungen, aber hören Sie auf den Rat der Expertin. Jeder Look ist einzigartig. Frau und Mann sollen sich ja modisch ausdrücken, ganz wie es ihnen gefällt: Mini-, Midi- und Maxi-Größen, extravagante Mini-Bags, auffallende Schulterpartien. Das Augenmerk richtet sich auf breite Taillen-Gürtel, auch die Ärmel wollen mehr Stoff und Volumen. Also ciao ciao der Langeweile. Chic wird bei Evelyn neu definiert und durch ausgefallene Kombis gemixt mit besonderen Cuts und Neonfarben, casual aber chic. Liebe Grüße mit Sommerfeeling aus Tarvis.

Evelyn

Via Roma 93, Tarvis
 Tel. 0039 (0)428 645013



Evelyn und Igor zeigen die neuesten Trends!

Köstliche Forellen

Der Forellen-Teich und das Ristorante Rio Argento sind schon lange ein besonderer Tipp. Speziell die selbst aufgezogenen Forellen aus dem klaren Wasser vor dem Haus ziehen viele Genießer an. Tatsächlich hat der Edelfisch viel an Nährwerten und Inhaltsstoffen zu bieten. Bei nur 100 Kalorien pro 100 Gramm! So liefert uns die Forelle Omega-3-Fettsäuren, Jod und Kalzium, das wichtig für Zähne und Knochen ist, Magnesium, Zink, Natrium, Fluor und Eisen. Hinzu kommen 20 Prozent hochwertiges Eiweiß. Zubereitet werden die Gaumenfreuden im Rio Argento auf unterschiedliche Weise. Probieren Sie!

Ristorante Rio Argento

Sandro Zanazzi
 Via Pontebbana 2, Ugovizza,
 Tel. 0039 0428 60038, Dienstag, Mittwoch geschlossen



Frau Naima bemüht sich um die Gäste

Lange Haare gefährden die Ehe!

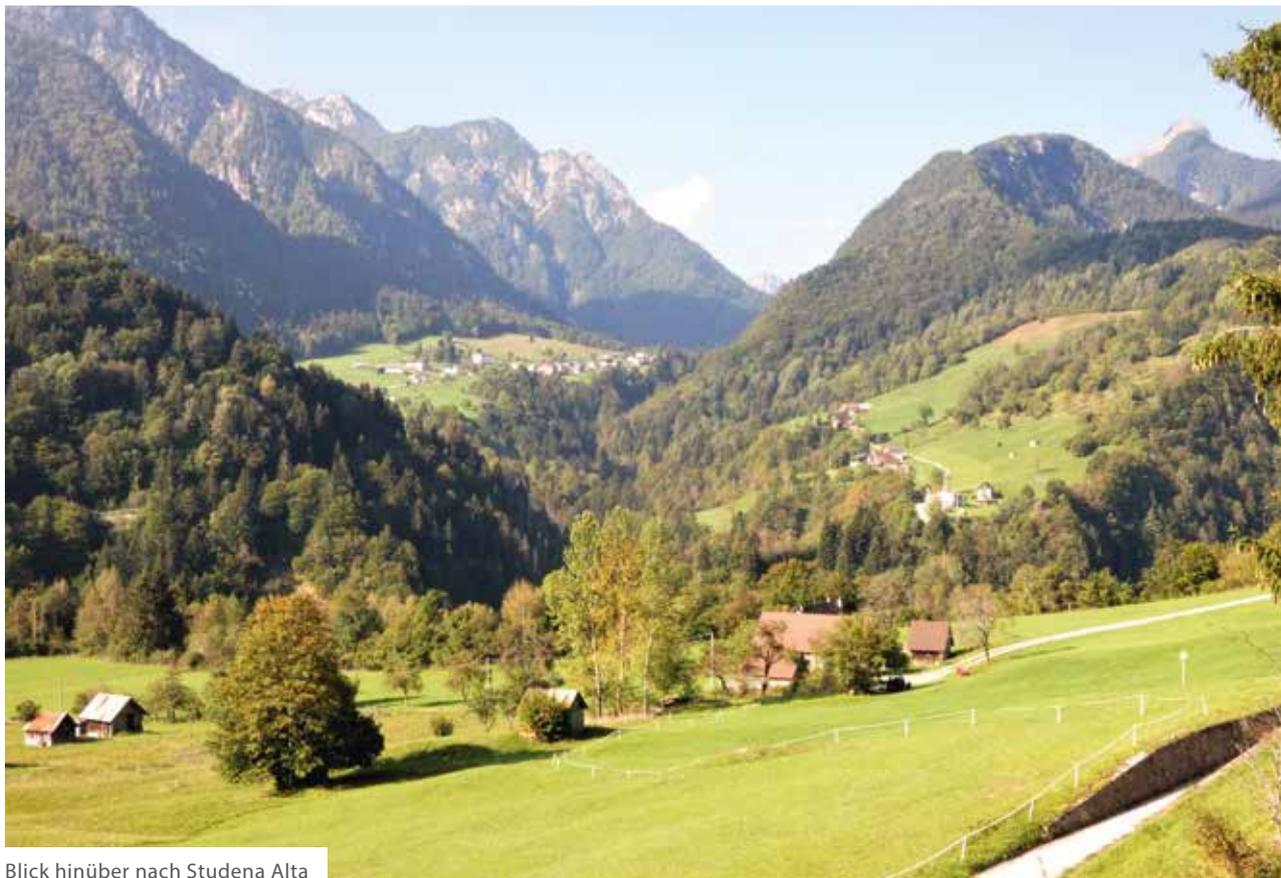
„Geh zum Friseur, sonst kommt es zur Scheidung“, drohte Bepis Ehefrau. Der kam mit langen Haaren in den Salon und sagte aufgeregt zu Rifici: „Bitte mach mir einen kurzen, modernen Haarschnitt. Meine Frau droht mit Scheidung!“ „Wieso?“ fragte der Friseur.

„Ich wollte streiten mit ihr“, antwortete Bepi. „Aber Bepi, streiten muss man mit der Regierung, um weniger Steuern, nicht mit der Frau“, sagte Rifici. Dann schlug er vor: „Schneiden wir an den Seiten einen cm, oben 4 bis 5 cm und hinten schneide ich Stufen, aber nicht zu kurz. Dann mache ich Dir eine unfrisierte Frisur.“ Gesagt, getan! Einige Tage später erzählte Bepi, dass die Ehe gerettet war.

Friseur Rifici Brivec – Via Vittorio Veneto 48, Tarvis,
 Tel. 0039 0428 63401, Mobil: 0039 339 1738288,
 Öffnungszeiten: 8.30 bis 12.30 Uhr und 17 bis 19 Uhr



Ein humorvoller Friseur Rifici mit dem kleinen Bär Anton



Blick hinüber nach Studena Alta

Wandern im Bombaschgraben

Am 4. November 1918 endete mit der Waffenstillstandsunterzeichnung in der Villa Giusti zu Abano der Grande Guerra mit Italien und den Alliierten. Spuren des Ersten Weltkrieges lassen sich heute nördlich von Pontebba erwandern.

Diesem Teil unserer Geschichte ist nördlich von Pontebba ein wanderbarer Themenpark gewidmet. Der Parco Tematico della Grande Guerra a Pontebba kann sich mit Erinnerungsplätzen am Isonzo, im Karst oder am Monte Grappa nicht messen. Doch war es wichtig, die Grenze zwischen Österreich-Ungarn und Italien, also zwischen dem kärntnerischen Pontafel und dem italienischen Pontebba jenseits des Pontebbana-Baches, zu sichern.

Auch der Vorstoß über die Karnischen Alpen oder durch das Kanaltal war zu unterbinden. Zwischen den beiden Orten an der Grenze gab es meist nur kleine Scharmützel oder Patrouillen-Einsätze verbunden mit dem boshaftern Fahnenhissen am Kirchturm des Feindes. Heftiger wurde es am 30. September 1915. Die „Christlich-soziale Arbeiter-Zeitung“ schreibt am 9. Oktober darüber: „An der Kärntner Grenze scheiterten in der Nacht zum 30.



Kavernen mit Blick nach Süden



Kappenträger bewachen den Wald

September italienische Angriffe auf unsere befestigten Linien westlich des Bombaschgrabens bei Pontafel. Am 1. Oktober wurden Angriffe auf dem Malurch und westlich des Bombaschgrabens von den braven Salzburger Schützen abgewiesen. – Vom 2. bis 4. Oktober hat sich hier nichts Besonderes ereignet.“

Der Frontverlauf

Erwähnt werden muss, dass nach der Kriegserklärung Italiens an Österreich-Ungarn am 23. Mai 1915 für diese Frontabschnitte in den Julischen und Karnischen Alpen nur Freiwillige, meist Jugendliche und reifere Jahrgänge ohne Ausbildung, bereitstanden. Das waren die „Kärntner Freiwilligen Schützen“.

Vom Karnischen Kamm zog sich die Front ab dem Nassfeld hinunter nach Pontafel, von dort weiter bis Malborghetto und hinauf zur Piperscharte und zum Mittagkofel südlich des Kanaltales. Im Süden saßen die Italiener und im Norden die Österreicher fest. Der Frontverlauf änderte sich kaum. Erst mit dem Durchbruch im Zuge der 12. Isonzoschlacht Ende Oktober 1917 änderte sich hier alles. Die Gebirgsfront in Kärnten, Friaul und Slowenien löste sich auf und kam erst wieder am Piave zum Stehen.

Waldwanderung

Wo einst österreichische Soldaten mit freiem Schussfeld den Weg nach Norden sicherten, dort bewachen heute im Sommer genießbare und ungenießbare Kappenträger im dichten Buchenwald den Wanderweg. Der kann auf unterschiedlichen Einstiegen und verschiedenen Weglängen erwandert werden. Wer gerne wandert, begleitet unten im Graben das Bombasch-Bachbett. Am Interessantesten ist für die Hobby-Historiker der oberste Teil des Parks. Einen Parkplatz gibt es oberhalb des Dorfes Gamiscen. Von dort geht es direkt in den Wald. Steil führt der Pfad hinauf zu Punkten wie Feldwachen-Linie, Artillerie-Kaverne, Hauptbarackenlager, Villa Fürchterlich, Scheinwerferstellung u. a. m. Der Wanderweg ist nicht breit und zwingt Gruppen zum Gänsemarsch. Wer sich Fitness für die Badesaison holen will, der kann das in den Steilstücken des Parco Tematico durchaus tun.

In den Stellungen fehlen zwar Geschütze, doch die Tafeln erzählen authentische Geschichten und führen punktgenau zum Ziel und auch wieder zurück zum Parkplatz.

Je beschaulicher man wandert, desto öfter ergeben sich schöne Ausblicke auf die Nassfeldstraße, auf Brücken und Galerien. Auch hinüber nach Studena Alta, zur Malga Glazzat im Südwesten und hinunter nach Pontebba.

Text und Fotos: Hans Messner

Willkommen im **Handtaschenparadies**



Familie Petrucci mit einer Vielzahl
 von modischen Handtaschen

Seit 56 Jahren ist Familie Petrucci als
 in Tarvis tätig. Ihr Handtaschenparadies
 mit sagenhafter Auswahl auf 120 m² findet
 Frau und Mann östlich vom Markt.

**Kenzia • Calvin Klein • Versace
 Gattinoni • Astore • Valentino**

G & C Petrucci Giuseppe e Figlio
 Via Vittorio Veneto 246, Tarvis
 Tel. 0039 0 428 2850



Monika Hausmann reist auch kaiserlich

Foto: Hotel Miramar Opatija

Eine Power-Frau aus Bad Bleiberg

Daheim ist Monika Hausmann in Bad Bleiberg, doch ihr beruflicher Aktionsradius dehnt sich über den Alpen-Adria-Raum hinaus. Ins Spiel kommen dabei Themen wie der alte Kaiser, die Werbung für Kinderhotels und der Tourismus daheim.

Doch das ist längst nicht alles. Die Vielseitige glänzt auch als umtriebige Organisatorin. Standgas ist ihr fremd, Vollgas hingegen das Standardtempo. Damit ist nicht das Autofahren gemeint, sondern das berufliche Pensum. Dabei vergisst sie nie auf ihre Wurzeln. Die sind im Bergbau-Ort weit verzweigt und eng mit der Geschichte des Hochtales verbunden. Monika Hausmann blickt familiär und persönlich auf langjährige Berufserfahrungen in der BBU zurück. So baute sie einst „Terra Mystica 2“ mit auf. Diese Verbundenheit ist wohl auch ihr Motor.

Tourismusverband

Beginnen wir deshalb „daham“. Trotz ihres großen Aktionsradius macht Frau Monika einen entspannten Eindruck. Sie tritt nicht wie eine „Gschaftlhuberin“ auf, sondern wie

eine Macherin mit Übersicht. Der Tourismus in Bad Bleiberg ist ihr ein besonderes Anliegen. Bergmännische Tradition soll erhalten bleiben. Deshalb steht sie dem heimischen Tourismusverband auch als Obfrau vor. Der zählt fast 100 Betriebe als Mitglieder. Wichtige Veranstaltungen sind das „Bergmandlfest“, der Barbaramarkt oder der Bleiberger „Bergmannsadvent“.

Werbung und Design

Seit 18 Jahren ist Monika selbstständig als Unternehmensberaterin, sie macht Werbedesign und Reiseleitung. Im Werdebereich ist übrigens auch ihr Mann tätig. So nebenbei schreibt sie für das Gailtal-Journal, hat eine umfangreiche Gedichte-Sammlung, aus der sie bei Auftritten schöpfen kann und die irgendwann in gedruckter Form erscheinen

soll. Pardon, wird! Ein Sagenbuch aus dem Bleiberger-Tal gibt es schon von ihr.

Zeitgeistig arbeitet sie hingegen in der Vermarktung. Bis tief nach Italien macht sie Marketing, Pressearbeit und Messebetreuung für die Kinderhotels Europas. Auch vor Ort.

Reisebegleitung

Auf eine langjährige Erfahrung als Reisebegleiterin kann Monika Hausmann ebenfalls verweisen. Die sind inzwischen echte Renner. Opatija und das romantische Hotel Miramar wird mit zwei verschiedenen Busreiseunternehmen angefahren. Diese Individualreisen stehen immer unter einem Motto. Das kann dann lauten: Filmmusik am Meer, Märchenfahrt ans Meer oder Advent am Meer. Vom 17. bis 20. Oktober gibt es dann „K+K+K am Meer – Kultur, Kunst

und Kulinarik am Meer“. Im Frühling fand eine Reise zum Thema „Sing & Swing am Meer“. Die war allerdings schon vor der offiziellen Bewerbung durch die Veranstalterin ausgebucht.

Reisen wie zu Kaisers Zeiten

Noch buchbar ist eine ganz besondere Reise vom 5. bis 9. Mai. Sie heißt „Reisen wie zu Kaisers Zeiten“ und bietet Luxus gepaart mit nostalgischem Flair. Im k.u.k.-Hofsalonzug geht die Fahrt von Wien nach Opatija/Abbazia. Dieses besondere Erlebnis bietet den Prunk der Monarchie, Sektempfang, Musikprogramm, kalten Mittagslunch mit kroatischen Spezialitäten, vier Übernachtungen inklusive Genießer-Halbpension, geführten Stadtrundgang und vieles mehr. Als Krönung warten auf die Gäste wahre Genussstage an der Adria. Übrigens: das Hotel Miramar wird von der Kärntnerin Martina Riedl geleitet.

Konzerte und mehr

Darüber hinaus organisiert die Bleibergerin in der Umgebung ihres Heimatortes Konzerte und Unterhaltendes. Und weil sie eine soziale Ader hat, wird dabei oft für Bedürftige gesammelt. Monika Hausmann pocht auf ein großes Lebensprinzip: Lachen, Lieben und Loyalität. Mit diesen drei Einstellungen bekommt das Leben ganz einen positiven Sinn und überhaupt – ich lebe gerne! Wer noch mehr wissen will, schaut unter www.creativ-marketing.at nach.

Text: Hans Messner



Foto: Ruth Rauscher/Gallital Journal

Musikerlebnisse an der Adria



Foto: Ruth Rauscher/Gallital Journal

Monika Hausmann mit Hotel-Miramar-Chefin Martina Riedl

Viel mehr als „nur“ ein Urlaubsort.
 Das Adria-Relax-Resort Miramar ist ein
 URLAUBSGEFÜHL



www.hotel-miramar.info






Sommer, Sonne, Autofahren



Von links Klaus Durnig, Karl-Heinz Mandl, Wolfgang Regenfelder, Ernst Kapeller, Lara Ebner, Michael Giraud, Andreas Blazevic, Frank Hemb und Roland Rossian

T-Cross-Gewinnspiel bei Porsche Villach

Porsche Villach verlost sechs Monate Fahrspaß mit den brandneuen VW T-Cross: der handlichste SUV auf Europas Straßen

Der Weg zu Porsche lohnt sich immer. Gibt es dabei noch sechs Monate Fahrerlebnis mit dem T-Cross zu gewinnen, ist der Weg in die Ossiacher Zeile eigentlich ein Muss. Somit kann jeder Werkstattbesuch zum Gewinn werden. Egal ob Reparatur, Service, Reifenwechsel, Reparatur von Blech- oder Unfallschaden oder ein Angebot zum Autokauf: einfach Teilnahmekarte ausfüllen, und schon ist die Teilnahme an der Verlosung gesichert. Die Verlosung läuft bis Ende Juni. Am 30. Juni wird es spannend, da wird die Gewinnerin oder der Gewinner gezogen und dann steht fest, wer sich sechs Monate lang am neuen T-Cross erfreuen wird.

Das Team

Selbstverständlich gibt es nach der offiziellen Modelleinführung Ende April jederzeit die Möglichkeit, das T-Cross-Gefühl zu erleben. Das Verkaufsteam, stets um die individuellen Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden bemüht, steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um einen Probefahrtstermin zu vereinbaren. Apropos Team: eine Dame und sieben Herren stellen Beratung und Betreuung in den Mittelpunkt ihres Tuns. In dem Bewusstsein, dass Autokauf immerhin eine Anschaffung von hohem Wert darstellt, gilt es in erster Linie, die Anforderungen für

die Interessentinnen und Interessenten abzuklären. Es ist uns immer eine Freude, im reichhaltigen Angebot die richtige Lösung für unsere Kundinnen und Kunden zu finden.

Akzente

Grundsatz der Firmenphilosophie ist es wohl, tolle Fahrzeuge anzubieten und den Kunden in den Mittelpunkt zu stellen. Das Team um GF Ernst Kapeller sieht sich neben dem technischen Aspekt als Mittler zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Dies gilt nicht nur im Bereich des Neu- und Gebrauchtwagenverkaufes, sondern in allen Bereichen der Dienstleistung rund um das Auto. Zugleich mangelt es dem Team nicht an kreativen Ideen. „Die Kundin und der Kunde stehen bei uns immer im Mittelpunkt. Für uns ist es besonders wichtig, Lösungen, die kundenorientiert sind, zu finden. Nur so ist es möglich, in unserer Branche Akzente zu setzen“, so Ernst Kapeller als GF Porsche Villach.

Werte erhalten

Sollte doch einmal ein Malheur geschehen, so steht bei Porsche Villach die modernste Spenglerei- und Lackierwerkstatt zur Verfügung. Und wirklich: die Anlage spielt nicht nur alle Stückerl, die Mannschaft des zertifizierten Unfallspe-

zialisten brilliert durch profunde Aus- und Weiterbildung. Bei bestem Preis-Leistungs-Verhältnis ist hier Handarbeitsehre angesagt. Die Qualitätskontrolle bürgt für fachkundige Ausführung, wobei jeder Arbeitsschritt vordefiniert und überwacht wird.

Neben den üblichen Blechschäden widmet man sich bei Porsche ganz besonders den Kleinschäden, denn diese sind in der Folge Ursache nachhaltiger Rostschäden, die gerade nach dem Winter besonders aufmerksam zu kontrollieren und auszubessern sind.



Porsche-GF Ernst Kapeller



Auch wenn die Technologien dafür bereits entwickelt sind - vom automatisierten Fahren im Individualverkehr sind wir laut Mobilitätsexperten noch Jahrzehnte entfernt

Foto: metamorworks/istockphoto.com

„Wenn alle irgendwo blind hinlaufen, werden wir Unfälle weiter verstärken“

Autonomes Fahren setzt denkende Anwender voraus bzw. Fahrer, die das System verstehen. Aktuell sind wir noch meilenweit davon entfernt, meint Audio-Mobil-CEO Thomas Stottan im Gespräch mit VILLACH exklusiv.

Humanisierung der Technik muss das Ziel sein und nicht die Technisierung des Menschen, ist eine Ihrer dringlichsten Botschaften. Glauben Sie, dass die Entwicklungen und Bemühungen im Bereich der Informations- und Kommunikationstechnologien, speziell auch auf dem Automobilssektor, derzeit in eine falsche Richtung laufen?

Thomas Stottan: Es geht bedauerlicherweise schon lange in eine andere Richtung. Speziell in der Automobilbaubranche wird sehr viel auf den Markt gebracht, was vom Menschen nicht mehr beherrscht wird. Will heißen: das, was wir eigentlich durch Assistenzsysteme an Sicherheit gewinnen sollten, verlieren wir durch zusätzliche Ablenkung. Und damit ist der eigentliche Vorteil wieder ad absurdum geführt. Ablenkung ist eine der Hauptunfallursachen – noch weit vor überhöhter Geschwindigkeit. Wer bei Tempo 130 zwei Sekunden abgelenkt ist, legt fast 80 Meter im Blindflug zurück.

Wird das automatisierte Fahren ein Wunschtraum der Automobilbranche bleiben oder doch, wie vielfach propagiert, schon bald unsere Mobilität neu definieren?

Wenn wir es nicht schaffen, den Anwendern Vertrauen in die Technologie zu vermitteln, wird es vom Markt nur schwer akzeptiert werden. Es ist noch ein langwieriger Prozess, und in manchen Teilbereichen wird man mit Sicherheit irgendwann einmal autonom fahren können. Allerdings hängt das von zwei Komponenten ab: wir brauchen also einerseits die technische Infrastruktur – ohne flächendeckende 5G-Technologie wird es auch

kein automatisiertes Fahren in der Fläche geben, da wir es als Redundanz brauchen, wenn die Sensoren ausfallen –, und zweitens braucht es, selbst in Teilbereichen, die uneingeschränkte Akzeptanz der Anwender.

Wie kann man Ihrer Meinung nach die Akzeptanz und das Vertrauen der Anwender hierfür gewinnen?

Indem man beispielsweise die bereits vorhandenen Sicherheitssysteme für den Anwender verständlich macht. Es versteht doch eigentlich kaum jemand, warum z. B. ein Abstandstempomat so reagiert, wie dieser reagiert. Man muss aber diese Systeme verstehen oder lesen lernen, sie überwachen und notfalls die Fähigkeit haben, einzugreifen.

Systeme wie etwa das Navi haben den Menschen über Jahre hinweg in eine andere Richtung konditioniert und ihm das eigenständige Denken abgenommen. Zukünftig soll der Fahrer sich wieder verstärkt in Systeme hineindenken ... bekommt er das hin: vom quasi entmündigten zum mündigen Verkehrsteilnehmer?

Das ist genau der Punkt, worum es geht: es muss uns gelingen, diese Technologien soweit dem Menschen anzupassen, dass er Vertrauen hat in das, was ihm geliefert wird. Wir Techniker müssen uns dabei mehr an den Menschen orientieren. Das ist das, was ich mit Humanisieren der Technik meine. Dann bekommen wir ganz spannende Anforderungen, die vom Menschen clever genutzt werden können. Und man wird in Zukunft wahrscheinlich die ganze Führerscheinausbildung überdenken müssen. Mit dem autonomen Fahren muss die Ausbildung deutlich intensiver sein als es heute der Fall



Foto: Heinz A. Pachernegg, AUDIO MOBIL Elektronik GmbH

Thomas Stottan hat langjährige Erfahrung im Bereich der Mobilitätsentwicklung und ist Urheber zahlreicher Fachexpertisen zu Technologien für das vernetzte Fahrzeug.



Foto: metamorworks/istockphoto.com

„Humanisierung der Technik muss das Ziel sein, und nicht die Technisierung des Menschen“

ist. Nur im Vergleich: in einem Flugzeug sind qualifizierte, ausgebildete Piloten am Steuer, die über Jahre hinweg trainiert und für alle Eventualitäten geschult sind. Und auch jeder künftige Autofahrer soll dieses ganze Drumherum so verstehen, dass er gegebenenfalls eingreifen kann. Es braucht noch Zeit, bis wir die notwendigen Rahmenbedingungen und die erforderliche Infrastruktur für autarke Fahrzeuge geschaffen haben. Wir gehen davon aus, dass es mindestens noch 25 bis 30 Jahre dauern wird, bis eine signifikante Marktdurchdringung da ist.

In der aktuellen Diskussion um die Zukunft autonomen Fahrens hat man oft den Eindruck, als wären es völlig unterschiedliche Welten, die hier aufeinandertreffen: und jede scheint zu dieser Thematik eine andere Vision und auch einen anderen Status quo zu haben.

Ich vergleiche es gerne mit der Eisenbahn. Im Bahnwesen haben sie eine Schiene, die zumindest einigermaßen genormt ist; dazu haben sie Züge mit Spurweiten, die ebenfalls genormt sind. Von diversen länderübergreifenden Problemen abgesehen. Aber letztendlich baut der Bahnbetreiber sein Gerät so, dass es auf den Schienen fährt. Das haben wir natürlich beim Auto und der Straße nicht. Wir haben hier einerseits den Straßenerhalter (meist die öffentliche Hand), jemanden, der die Autos baut, einen Dritten, der die Energie liefert und in Zukunft auch noch einen Vierten, der die Daten zur Verfügung stellt. Das bedeutet, wir haben vier Spieler, die miteinander koordiniert werden müssen. Und das macht die Sache zur echten Herausforderung und nicht unbedingt einfacher.

Die Abstimmung untereinander ist sehr schwierig. Ein Beispiel dafür ist ja auch die aktuelle Diskussion um den Abbiegeassistenten: Entgegen der landläufigen Meinung, existiert in Japan genau aus der Forderung heraus, Kinder, Fußgänger und Radfahrer bei der gemischten Nutzung von Verkehrsflächen zu schützen, seit Jahrzehnten das Rundumsicht-Gesetz. Fahrzeuge, die länger als fünf Meter sind, müssen rundherum einsichtig sein. Hierfür gibt es auch kostengünstige Technologien zum Nachrüsten, die

genau diese Anforderungen erfüllen. Leider hängt die Gesetzgebung der technologischen Entwicklung hinterher und macht es vor allem bei uns im europäischen Raum nicht unbedingt einfacher.

Eigentlich tragisch, dass die Politik hier nicht schneller in die Gänge kommt ... immerhin geht es um Verkehrssicherheit und Menschenleben.

Ja, aber das ist vielleicht wieder das Problem, es den Menschen verständlich zu vermitteln. In diesem Fall die Menschen, die diese Entscheidungen fällen. Und es setzt natürlich auch Vertrauen in die Technik voraus. Es ist ein Prozess, und es geht nicht von heute auf morgen. Und so ist es auch beim automatisierten Fahren: jetzt gewöhnt man sich vielleicht erstmal an das automatische Parken, dann kommt in einem nächsten Schritt das autonome Fahren auf der Autobahn; was relativ einfach wäre, da es keinen Quer- und auch keinen Gegenverkehr gibt. Und so kann man sich hier langsam herantasten. Ich bin ein Verfechter von dem, dass man bei den Menschen den Lernprozess zulässt. Aber: alles was derzeit propagiert wird wie „morgen fahren wir autonom und damit haben wir keine Unfälle mehr“, ist aus meiner Sicht Nonsens.

Es gibt keine Technologie, die so etwas wie Mischverkehr, Radfahrer, toter Winkel etc. zu tausend Prozent abfedern kann. Wir müssen es schaffen, eine neue Form des Dialogs unter den einzelnen Verkehrsteilnehmern zu schaffen – eine Möglichkeit ergäbe sich über „connectivity“: wenn Radfahrer beispielsweise eine entsprechende Vernetzbarkeit hätten, die dann mit dem Fahrzeug des Abbiegers kommunizieren würde, dann könnten beide um die Ecke schauen und frühzeitig die Gefahr erkennen. Kostenseitig imaginär. Handy hat fast jeder. Das Funknetz ist da; der Aufwand wäre eine App-Entwicklung. Aber auch hier wird es nur funktionieren, wenn man Vertrauen in diese App schaffen kann und die Schnittstelle zum Menschen für jeden verständlich aufgebaut wird.

Text: Gerlinde Tscheplak



Verkehr einmal ohne Norm

Die EU ist bekannt für ihr Bestreben, sämtliche Belange des Lebens zu normieren. Nicht so beim Verkehr: hier ist Föderalismus angesagt.

Tatsächlich: die Bestimmungen über das Mitführen von Pannendreieck und deren Zubehör pendeln zwischen Verpflichtung, Möglichkeit und Ausnahme. Als Beispiel sei hier die Mitführipflicht von Ersatzlampen angeführt. In Kroatien, Schweiz und Slowenien ist die Mitnahme verpflichtend. Als Ausnahme gelten Xenon- oder Halogenlampen. Wer nun glaubt, keine Lampen mitführen zu müssen, irrt, denn für Rücklicht oder Blinker gilt die Mitnahmepflicht. „Wer bei neueren Fahrzeugen versucht die Lampen zu wechseln, erfährt rasch Unmögliches“ (Anm.)

Fahrradträger

Vielfach schaffen sich die Fahrrad-begeisterten Automobilisten eine rote Nummerntafel an, um die eigene Tafel nicht umstecken zu müssen. Ein meist fataler Irrtum, denn die meisten Länder erkennen diese Tafeln nicht an. Ein Bußgeld ist die polizeilogische Folge. Auf dem Fahrradträger müssen das Kennzeichen und entsprechende Reflektoren angebracht sein. Das Kennzeichen darf nicht verbogen, deformiert, unleserlich oder verd(r)eckt sein.

Führerscheinneulinge

Wer glaubt, im Ausland auf gut österreichisch losbrausen zu dürfen, kann rasch eines Besseren belehrt werden. Es zeigt sich hier am italienischen Beispiel: Alle Führerscheinneulinge mit einem Führerschein der Kategorie B dürfen innerhalb der ersten drei Jahre nach Ausstellung auf Autobahnen nur 100 km/h und auf Schnellstraßen nur 90 km/h fahren. Verkehrsstrafen sind zwischen 22 und 7 Uhr um ein Drittel höher, im Fall eines

Unfalles unter Alkoholeinfluss verdoppelt sich die Strafe. Fahranfänger dürfen in den ersten drei Jahren nur Kfz mit einer Leistung bis maximal 55 kW (75 PS) fahren. Diese Verordnung gilt zwar nur für italienische Fahrzeuglenker, es wird empfohlen, dass auch österreichische Lenker diese Regelung berücksichtigen! Obendrein gibt es in anderen Ländern wie beispielsweise Kroatien und Slowenien ähnliche Vorschriften.

Alkohol

Ein brisantes Thema, wobei die zulässigen Promille von 0 (Ungarn) bis 0,5 reichen. Wer in Italien mit über 1,5 Promille erwischt wird, dessen Fahrzeug kann konfisziert werden. In Frankreich muss gar ein Alkoholtester mitgeführt und auf Verlangen vorgewiesen werden.

Blinker, Pannenneuchte

In Kroatien muss während des gesamten Überholvorganges geblinkt werden. In Slowenien wiederum muss bei jedem Zurücksetzen des Fahrzeugs die Warnblinkleuchte betätigt werden. Saftige Strafen wären die Folge. Stichwort Strafen: Steigen bei einer Polizeikontrolle der Lenker oder andere Fahrzeuginsassen unaufgefordert aus dem Fahrzeug aus, ist mit sehr hohen Strafen zu rechnen.

Info ist alles

Bei der Unterschiedlichkeit der Vorschriften lohnt es sich allemal, beim Autofahrerclub Ihrer Wahl Informationen zum Reiseland einzuholen. Sonst könnte die Reisekasse unerwartet strapaziert werden.

Text: Peter Umlauf

„Kohle“ fürs E-Auto

In der Anschaffung sind E-Mobile eine teure Angelegenheit. Um den Einstieg in diese umweltfreundliche Technologie zu erleichtern, gibt es Geld.

So wird in den Jahren 2019 und 2020 der Kauf eines Elektro-Pkw mit reinem Elektroantrieb oder eines Brennstoffzellenfahrzeuges mit 3000 Euro gefördert. Plug-in-Hybride und Range Extender mit vollelektrischer Reichweite von mindestens 50 Kilometern erhalten eine Förderung in Höhe von 1500 Euro. Modelle mit einem Brutto-Listenpreis von mehr als 50.000 Euro sowie Plug-in-Hybride und Range Extender mit Dieselantrieb sind von der Förderung ausgeschlossen.

Ladegerät

Die private Ladeinfrastruktur wird als Bonus in Kombination mit der E-Pkw-Förderung in der Höhe von 200 Euro pro Wallbox oder intelligentem Ladekabel zusätzlich unterstützt. Erstmals steht darüber hinaus ein Zusatzbonus von 400 Euro (gesamt 600 Euro) für Wallboxen/Heimladestationen in Mehrparteienhäusern zur Verfügung.



Foto: Patrick Daxenbichler - www.pd-design.at

Vereine, Betriebe

Sie bekommen „Kohle“ beim Kauf sämtlicher Elektrofahrzeuge, Auf- und Ausbau öffentlich zugänglicher Ladegeräte, E-Mobilitätsmanagement und elektrischen Fuhrparks. Beispielsweise beim Kauf eines Elektro-Pkw mit reinem Elektroantrieb oder Brennstoffzellenfahrzeuges 3000 Euro. Plug-in-Hybride und Range Extender werden mit 1500 Euro unterstützt und der Bau von öffentlich zugänglichen Schnellladestationen kann mit bis zu 20.000 Euro pro Ladestation gefördert werden.



RENAULT
Passion for life

W. PLASOUNIG

V I L L A C H

Friedensstrasse 24
A-9500 Villach

04242 / 41455

www.plasounig.at

e-mail: pla.kfz@plasounig.at

RENAULT
Passion for life

RENAULT Frühjahrstausch
Jetzt gleich 3fach profitieren!

MEGANE
ab € 13.440,- inkl. Eintauschprämie,
Finanzierungs- und Versicherungsbonus

Alle Preise und Aktionen verstehen sich inkl. USt, MwSt, Händlerbeteiligung und Bonus (Eintauschprämie, Finanzierungs- und Versicherungsbonus) gültig für Verbrauchler bei Kaufvertrag von 01.03.2019 bis 30.04.2019. Eintauschprämie gültig bei Kaufvertragabschluss eines neuen Renault Pkw und gleichzeitigen Eintausch eines Gebrauchswagens. Finanzierungs- und Versicherungsbonus nur gültig bei Finanzierung über Renault Finance (SKB Bank) SA. Niederlassung Österreich mit folgendem Kontrast: Finanzierungsbonus (Mindestlaufzeit 24 Monate, Mindestfinanzierungsbetrag 50 % vom Kaufpreis), Versicherungsbonus, gültig bei Abschluss von Vollkasko- und Halbjährversicherung bei carplus (W/ Städtische) - mit Mindestlaufzeit 36 Monate. Es gelten die Antriebsmerkmale der Versicherung. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfotos.
Kombinierter Verbrauch von 3,9-8,1 l/100 km, CO₂-Emission von 101-163 g/km, homologiert gemäß WLTP.

MOTOR MAYERHOFER

Villach, Triglavstraße 31, Tel. 04242/24867
www.motor-mayerhofer.at



**Die Energie des Familienunternehmens kann Berge versetzen:
Johannes, Christian, Bruno und Klaudia Urschitz**

90 Jahre Innovation und Arbeitgeber

Als Familienunternehmen steht Urschitz für beständige Weiterentwicklung und Verlässlichkeit.

Was hat ein Milchfuhrwerk mit GPS gemeinsam? Eigentlich kaum etwas, dennoch steht dieser Vergleich für die Geschichte des Betriebes, die 1929 seinen Anfang nahm. Aus dem einstigen Milch-Pferdefuhrwerk ist inzwischen eine hochmoderne Flotte von Lastkraftwagen, Baggern und Baumaschinen geworden. Klaudia und Bruno Urschitz, bereits von Christian und Johannes Urschitz in vierter Generation unterstützt, legen ausgesprochen großen Wert auf ein stimmiges Miteinander der gesamten Belegschaft. „Denn der Unternehmenserfolg ist letztendlich das Ergebnis eines eingespielten und motivierten Teams“, so Klaudia Urschitz.

Vielfalt

Ing. Bruno Urschitz umreißt die Firmenphilosophie wie folgt: „Egal ob Sand, Kies, Splitt, Humus – wir sind rund um den Bau der richtige Partner für unsere Kunden. Eine moderne Lkw-Flotte und Baumaschinen auf dem neuesten Stand der Technik stehen jederzeit zur Verfügung. Die kontinuierliche Schaffung bzw. Erhaltung der Arbeitsplätze sowie eine positive und innovative Entwicklung sind uns ein besonderes Anliegen.“ Dies zeigt sich in der breiten Palette des Angebotes von Transport, Erdbau, Recycling und Kiesgrube sowie der Tankstelle.

Technik

Der Wandel der Zeit manifestiert sich eindrucksvoll im innovativen Umgang mit modernster Technik. Bereits vier Baumaschinen sind mit einer GPS-Steuerung ausgestattet, die präzise Erdarbeiten (bis auf Millimeter) ermöglichen und dies ohne zusätzliche Vermessungsarbeiten. Tiefe, Neigung und viele andere Parameter werden bereits im Büro ausgearbeitet und in den Computer des Baggers eingespielt. Ein rascher und absolut plangenaue Ablauf ist damit gewährleistet.

Umwelt

Nicht nur die Baumaschinen sind auf dem modernsten Stand. Auch die mobilen Brech-, Sieb- und Sortieranlagen werden mit Adblue-Kraftstoffen betrieben, was die CO₂ Bilanz deutlich verbessert. Die Lkw-Flotte, zum überwiegenden Teil nach Euro-6- Standard ausgestattet, verfügt über ein Telematiksystem, wo jeder Lkw jederzeit geortet und begleitet werden kann. Die damit ebenfalls verbundene bessere Disponierbarkeit wiederum kommt den Kunden zugute. Außerdem können jährlich zahlreiche Leerkilometer vermieden werden, was nicht zuletzt auch dem Umweltgedanken geschuldet ist.

Solcher Art und Weise hat sich der Familienbetrieb mit seinen etwa 145 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vom Milch-Fuhrwerk zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor im Land entwickelt.



Faakerseestraße 20, 9584 Finkenstein
Tel. 04254 2177-0 • Fax. 04254 2177-17
www.urschitzgmbh.at
office@urschitzgmbh.at



Objektschutzwald Gerlitze

Schutzwaldstrategie gegen Unwetter

Der Schutzwald spielt seit jeher eine wichtige Rolle, um Unwetterschäden zu vermeiden oder zu verringern. „Die Wildbach“ spielt hier eine wichtige Rolle.

Grundsätzlich strebt das Forstgesetz die Nachhaltigkeit der Wirkungen des Lebensraumes Wald an. Dies wird mit vier Waldfunktionen schwerpunktmäßig definiert. Die Nutzwirkung dient der Gewinnung des Rohstoffes Holz. Die Wohlfahrtswirkung strebt den Ausgleich klimarelevanter Faktoren wie Wasserhaushalt sowie die Reinigung von Luft und Wasser an. Die Erholungswirkung dient dem Waldbesucher. Die Schutzfunktion ist von immenser Bedeutung. Hier wiederum wird unterschieden zwischen dem Objektschutzwald sowie dem Standortschutzwald. Ein intakter Objektschutzwald steht für die Sicherung von Menschen und deren Siedlungen und Anlagen sowie infrastruktureller Einrichtungen vor Naturgefahren wie Muren, Hochwasser, Steinschlag, Lawinen. Beim Standortschutzwald dreht es sich um die Erhaltung des Waldbodens als Grundlage für einen gesunden Wald.

Neue Strategie

Seitens des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus wird dem Schutzwald wieder eine besondere Rolle gegeben. Es wird demnächst eine neue Schutzwaldstrategie ins Leben gerufen, die zu einer deutlichen Aufwertung der natürlichen Schutzfunktionen führen wird. Wie die zahlreichen Unwetter der vergangenen Zeit eindringlich unter Beweis stellten, hat der Wald vor allen

Dingen im Bereich der Wasserführung immense Bedeutung. Der Wald ist vom Boden bis in die Baumkronen in der Lage, sehr viel Wasser aufzunehmen. Große Kahlflächen, entstanden durch Stürme, Trockenheit, Borkenkäferbefall u. A., können diese Aufgabe des Wasserspeicherns nicht mehr erfüllen. Vor allem aber geht die Objektschutzwirkung verloren. Da hilft dann „Die Wildbach“ den Gemeinden und Grundbesitzern mit geförderten flächenwirtschaftlichen Projekten zur Schaffung eines mehrstufigen Objektschutzwaldes.

Gerlitzen

Wie DI Josef Brunner als Sektionsleiter Wildbach- und Lawinenverbauung erläutert, lässt sich gerade am Beispiel Gerlitzen erkennen, was alles unternommen werden muss, um die größtmögliche Schutzwirkung zu erreichen. In umfassender Zusammenarbeit mit allen am Wald Beteiligten gilt es, einen mehrstufigen Mischwald aufzubauen. Dies beschränkt sich nicht nur auf die Pflanzung von Bäumen. Auch ein entsprechender Lawinenschutz mit sogenannten Gleitschutzböcken macht es den Jungpflanzen erst möglich aufzukommen. Zusätzlich gilt es, dem Wildverbiss an den Jungpflanzen Einhalt zu gebieten. Stellt der Wald an und für sich einen gewissen Schutz vor Steinschlag dar, so gilt es für „Die Wildbach“, zusätzliche Steinschlag-Schutzeinrichtungen zu installieren. Erst ab einem gewissen Alter sind die Bäume in der Lage, ihrer Schutzfunktion gerecht zu werden. Somit stellt dies ein Projekt dar, welches über viele Jahre und von Generation zu Generation entwickelt und gelebt werden muss. „Das dabei der Konsens aller mit dem Projekt Befassten an vorderster Stelle stehen muss, ergibt sich aus der Vielfalt der unterschiedlichsten Waldfunktionen und Waldnutzungen“, so DI Brunner.

 Wildbach- und
Lawinenverbauung
Forsttechnischer Dienst

Dipl.-Ing. Josef Brunner

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



Wirksamer Steinschlagschutz



Fotos: Vaillant/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



Erholsames Schlafen mit der neuen Generation von Vaillant Klimageräten

Die Firma Elektro Tischner & Klein bietet qualitativ hochwertige Klimaanlage der Firma Vaillant.

Großer Einsatzbereich

Die Klimageräte von Vaillant leisten viel mehr, als nur Räume zu kühlen. Sie schaffen das ganze Jahr über die angenehmste Atmosphäre zum Arbeiten oder zum Entspannen und liefern während der Übergangszeiten mittels Wärmepumpenfunktion energiesparende Heizwärme. Das hilft Energie zu sparen, da die Heizungsanlage nicht eingeschaltet und hochgefahren werden muss. Ihre persönlichen Geräteeinstellungen nehmen Sie höchst komfortabel per Infrarot-Fernbedienung vor.

Neben der Wahl der Betriebsart (Kühlen, Heizen, Entfeuchten, Umluft, Automatik) erlaubt sie die Einstellung von Ventilatorgeschwindigkeit, Wunschtemperatur sowie die Programmierung automatischer Betriebszeiten. Damit können Sie die Klimaanlage ganz einfach auf ihren persönlichen Tagesrhythmus abstimmen.

Gute Luft - gleichmäßig verteilt

Staubfilter sorgen für gute Raumluftqualität. Zusätzlich wird durch die Ionisations-Funktion die Luft aktiv von Bakterien, Allergenen und Gerüchen befreit und strömt als reine Luft durch Ihren Wohnraum. Der automatische Schwenkbetrieb der Luftaustrittsklappe (vertikal und horizontal) dient zur optimalen Verteilung und Zirkulation im Raum. Fühlen Sie sich wohl!



*Haben Sie noch Fragen oder Wünsche?
 Ein Anruf genügt - ETK ist ja laufend
 um Sie bemüht!*



Tomaten, der Renner auf dem Balkon

Foto: PRODUCTION PERIG - PÉRIÉ MORISSE

Gemüse auf Balkon und Terrasse

■ Selbst auf kleinsten Flächen gelingt der Gemüseanbau. Drei Kilogramm Kartoffeln auf 0,3 Quadratmeter sind möglich.

So erstaunlich es klingt: der Gemüseanbau benötigt weniger Platz als angenommen. Beispielsweise Tomaten, eine hoch geschätzte Balkonpflanze, erreichen bei entsprechender Zuwendung höchste Ernteergebnisse. Zucchini, Salat, Gurken, Kartoffeln, Bohnen, Knoblauch, Zwiebeln sowie allerlei „Kräutlach“ sind Garant für schöne Ernteerfolge und nicht zuletzt viel Freude bei der Aufzucht.

Platzproblem?

Schon ein Pflanzgefäß in den Abmessungen von 47 mal 77 Zentimetern und 30 Zentimeter Höhe zeitigt nachhaltige Erfolge. Der Variantenreichtum an Pflanzgefäßen ist fast unüberschaubar. Vielfach bewährt sich ein ganz normaler preisgünstiger Mörteltrog aus dem Baumarkt, wobei daran zu denken ist, an der Seite knapp über dem Boden Löcher zu bohren, damit die Pflanzen nicht „ertrinken“. Bequemer, aber auch teurer sind die unterschiedlichsten Hochbeete.

Der Beginn

Freilich, die Aufzucht verlangt etwas Geduld, wobei die Jungpflanzen vornehmlich selbst gezogen werden sollten. Damit verbunden auch ein kleiner Tipp: das einzelne Einbringen der Samen in die Aufzuchterde erspart später das eher lästige Pikieren. Ein Sonnenplatz am Fenster erlaubt ab Februar bereits den Beginn gärtnerischen Vergnügens.

Auspflanzen

Sind die Pflänzchen erstmals mit der Natur im Freien konfrontiert gilt es, allfällige Nachtfröste im Auge zu behalten. Hier leistet eine simple Noppenfolie beste Dienste. Sie wirkt isolierend und damit frostschtzend. Speziell geeignet sind

Plätze, wo etwa ein Dach darüber ragt oder gar ein Balkon darüber ist. Vor allen Dingen Tomaten mögen keinen direkten Regen und bedürfen während der gesamten Saison entsprechende Schutz. Simpler hingegen die Kartoffeln, wobei sich auch Früchte eignen, die im Lauf der Zeit bereits Triebe angesetzt haben. Einfach in die Ede gesteckt, gleichmäßig und nicht sehr feucht gehalten, steht der herbstlichen Ernte nichts mehr im Wege. Erntereif sind sie, sobald das Kartoffelkraut zu welken beginnt.

Salat

Grundsätzlich gilt natürlich auch hier die Aufzucht vom Samen weg. Achtung aber: nicht zu viele Samen gleichzeitig einsäen, denn sonst „haben wir den Salat“ in derartigen Mengen, dass es kritisch wird. Daher auch – so es möglich ist – nur wenige einzelne Pflanzen kaufen, um Ernteüberschüsse zu vermeiden.

„Kräutlach“

Bei den Kräutern ist der Phantasie Tür und Tor geöffnet, wobei hier ein Hochbeet sicherlich für erhöhten Komfort sorgt. Aber auch normale Balkonkisterln sind völlig ausreichend. Wichtig auch hier: nicht zu viel Wasser und keine direkte Sonne.

Küchenfreude

Somit steht also auf kleinstem Raum der Gartenfreude nichts im Wege. Findet sich schließlich alles Selbstgezüchtete auf dem Teller wieder, so entsteht höchste Harmonie aus der Freude des Geschafften in Verbindung mit nachhaltigem Geschmackserlebnis.



Eigene Paprika, kein Problem



Erdbeeren am Balkon, hoch geschätzt



Dies ist „Terrassenfrühling“

Qual der Wahl bei Blumenerde

Nicht immer ist teuer auch gut. Auf jeden Fall gilt es „Augen auf“, um die optimale Erde zu finden. Gute Erde hat einen möglichst hohen Humusgehalt. Der sorgt dafür, dass die Nährstoffe gespeichert werden und die Erde gut belüftet ist. Viele Standard-Erden enthalten sehr viel Torf und Rinde, manchmal haben sie auch einen hohen Salzgehalt. Das beeinträchtigt das Wachstum der Pflanze und macht sie anfälliger für Krankheiten. Kübelpflanzenerde hat einen höheren Nährstoffgehalt und ist besonders strukturstabil. Die Pflanzen können sich besser daran festhalten, wenn sie Wind und Wetter trotzen müssen. Umweltschutzverbände raten von der Verwendung von Torferde ab. Denn bei der Gewinnung von Torf werden Moore ausgebaggert und zerstört.

Die Menge?

Für einen 40 Zentimeter langen Balkonkasten werden etwa 12 Liter Erde benötigt. Entsprechend kann man bei einem ein Meter langen Kasten mit etwa 30 Litern rechnen. Bei einem Blumenkübel mit 46 Zentimetern Durchmesser kann man etwa 40 Liter Erde einplanen.

Düngen?

Damit die zarten Gewächse gut gedeihen, brauchen sie hin und wieder ein paar Extra-Nährstoffe. Die meisten Blumenerden sind bereits mit Düngemitteln versetzt. Spätestens nach ein paar Wochen sollte man allerdings wieder etwas Dünger zugeben. Allerdings ist beim Düngen Vorsicht geboten. Zu viel des Guten lässt die Pflanzen „verbrennen“.

Text: Peter Umlauf

Baggern aus Leidenschaft

Sand - Schotter - Humus
MORITZ
9714 Stockenboi 0664 / 984 8302

Ralf Moritz - Dolomit-Schottergewinnung
Waldweg 68 | 9713 Zlan/Stockenboi
04761762, 0664 9848302 | erdbau-moritz@aon.at





Ihr Installateur seit
140 Jahren!

Simply
the best...



Follow us on
Instagram
[www.instagram.com/
queencorona14](https://www.instagram.com/queencorona14)


TRUBKA
**SANITÄR
HEIZUNG**

Tel. +43 4242 58045
office@trubka.at
Badstubenweg 70
9500 Villach
www.trubka.at

Neues Bad oder sanieren? Wir helfen Ihnen mit Rat und Tat bei Sanitär-, Lüftungs- und Heizungstechnik.

Erfolgsgeheimnis

Eine Katze, das familiäre Betriebsklima und handwerkliches Können. Damit hält Trubka auch im 40. Jahr seinen Spitzenplatz im Installationsgewerbe.

Allen voran die Katze namens Corona. Sie ist nicht nur das Maskottchen, sondern auch Model für Werbefotos und in erster Linie schnurrender Mittelpunkt im Büro. Der somit verbundene Bekanntheitsgrad sowohl vom Unternehmen als eben der grauen Schönheit manifestiert sich sogar in einer deutschen Katzenzeitschrift, die Corona sogar eine Doppelseite widmete. Ähnlich wie die Fachzeitschrift „Der Österreichische Installateur“, die wiederum das Unternehmen kürzlich zum Installateur des Monats kürte. Mittlerweile hat die schöne britisch Kurzhaarkatze eine eigene Instagram-Seite, wo viele ihrer Fans ihr folgen.

Miteinander

Wie wichtig ein gutes Betriebsklima ist, beweist sich täglich. So kommen viele der Mitarbeiter lange vor Arbeitsbeginn in den Betrieb, denn diese Zeit steht für Kaffee und Plaudern zur Verfügung. Somit startet das Team immer gut motiviert und bestens vorbereitet in den Installateur-Tag.

Warum Trubka-Installationen?

Weil Qualität, Wissen, Zusammenhalt und lösungsorientiertes Arbeiten sehr wichtig sind. Die Firma Trubka GmbH geht immer mit Freude und Elan an die Arbeit! Es werden nur namhafte Produkte mit entsprechendem Herstellerhintergrund eingebaut. Vorwiegend aus heimischer Produktion, um die heimische Wirtschaft zu stärken. Egal ob Neuinstallation oder Badsanierung, Ein- und Umbau auf zeitgemäße, energiesparende Systeme wie beispielsweise Wärmepumpe, Pelletsheizung oder Lüftung: das gut ausgebildete Fachpersonal und die Fachkatze sind jederzeit bereit!

Internetseite

Ein Besuch der Trubka-Website lohnt sich in vielerlei Hinsicht. Denn hier findet sich ein „online-planer“ für den Sanitärbereich, der so richtig Lust auf das Planen der eigenen Sanitär Ideen macht. Außerdem spiegelt gerade diese Website die Gemeinsamkeit der Trubka-Mannschaft wider, die von Ausflügen, Faschingsteilnahmen bis zur Tischfußball-Meisterschaft reicht. Auch das Thema Werbung und Marketing sind in diesem Unternehmen sehr wichtig und werden hausintern kreativ umgesetzt. Heuer gab es den ersten limitierten Trubka-Installateur-Kalender – und das mit eigenen Model.

Möglichkeiten

Die Angebotspalette reicht von Instandhaltungen und Reparaturen, Badezimmer- und Heizungsumbauten und Sanierungen, Kühlen bzw. Heizen und Kühlen. Bei Bedarf arbeitet die Firma Trubka GmbH ebenso mit anderen notwendigen Handwerkern zusammen und bietet somit stets umfassende Lösungsmöglichkeiten an.

Heiß oder kalt?

Wir machen's möglich!



TRUBKA

SANITÄR
HEIZUNG

Follow us on
Instagram

[www.instagram.com/
queencorona14](https://www.instagram.com/queencorona14)



Tel. +43 4242 58045

office@trubka.at

Badstubenweg 70

9500 Villach

www.trubka.at

Neues Bad oder
sanieren? Wir helfen
Ihnen mit Rat und Tat
bei Sanitär-, Lüftungs-
und Heizungstechnik.



Foto: UnitedPhotoStudio - stock.adobe.com

Licht, Farbe und Raum

Manchmal ist ein Zubau oder eine Renovierung notwendig; Ausstattung und Funktion von Bauten werden neu überdacht. Farbe als Designelement spielt dabei eine wesentliche Rolle. Kein anderes Gestaltungsmittel wirkt stärker, weckt mehr Emotionen und bietet so zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten.

Farben und Materialien wählen wir dabei üblicherweise nach Trends und Angebot. Für beides gilt: es muss unserer Individualität, Bedürfnissen und Persönlichkeit entsprechen, damit wir uns dauerhaft wohlfühlen. Innen wie auch Außen. Die Ansprüche und Geschmäcker sind dabei so unterschiedlich wie die Farben, Materialien und Gestaltungstechniken.

Bei der farblichen Gestaltung der Außenfassade sind meist mehrere Faktoren mitentscheidend: Hausgröße, Architektur, Umgebung, Lage oder auch Wettereinflüsse. Passt die Farbe zum Gesamtkonzept, entsteht ein harmonisches Bild. Bedenken sollte man auf alle Fälle, dass die neue Fassade meist Jahre und Jahrzehnte gefallen und überdauern soll. Vor allem im städtischen Raum kommen daher häufig gedeckte und dezente Farben in die enge Wahl – im ländlichen Raum ist man seit jeher mutiger und greift auch schon mal gerne kräftiger in den Farbtopf. „Die Farbe in der Architektur ist ein ebenso kräftiges Mittel wie der Grundriss und der Schnitt“, sagte schon LeCorbusier, einer der einflussreichsten Architekten des 20. Jahrhunderts. Und auch der mexikanische Stararchitekt Luis Barragáns setzte in seinen wegweisenden architektonischen Meisterwerken ein buntes Zeichen gegen die Chromophobie, der durchgängigen Farbenscheue in der Architektur.

Zitronengelb, Apfelgrün oder doch lieber Erdbeerrot

Es muss nicht immer weiß sein. Die passende Farbe zu finden ist nicht immer einfach. Um der Vorstellungskraft auf die Sprünge zu helfen, gibt es heute zum Glück bereits viele technische Hilfsmittel und Simulations-Möglichkeiten.

Hat man sich früher damit beholfen, das Haus zu fotografieren und einen Schwarz-Weiß-Ausdruck in den unterschiedlichen Farben bunt anzumalen, gibt es mittlerweile auch schon zahlreiche Smart-Phone-Apps für jedermann, mit deren Hilfe man schnell eine Vorschau in der gewünschten Farben bekommt.

Neues Wohngefühl durch frischen Anstrich

Ebenso wie etwa die Mode ist auch Architektur und Design den jeweiligen Trends unterworfen; aktuell ist schnörkelloser Purismus in Kombination mit natürlichen, sandfarbenen und grauen Tönen stark im Kommen. Farben haben viel mit Emotionen zu tun und sind stark jahreszeitenabhängig geprägt.

Während uns im Frühling eher nach hellen, klaren, frischen Farben ist, greifen wir im Winter instinktiv nach gedämpften, gedeckten und ruhigen Tönen.

Text: Gerlinde Tschepiak



Altes erhalten, Neues gestalten

Mit Restaurierung erhält man alte Werke. Hans-Peter Campidell-Salentinig beherrscht aber auch die Gestaltung neuer Räume. Sein Augenmerk legt der gelernte Maler auf die Verwendung natürlicher Materialien.

Farben haben bei dem seit zehn Jahren Selbstständigen Priorität. Mit dekorativer Oberflächengestaltung ist er österreichweit erfolgreich. Mineralfarben beeinflussen das Raumklima günstig, und mit ihnen lässt sich ein zeitgemäßes Raumdekor gestalten.

Modern sind fugenlose Wände in Bädern. Durch den Verzicht von Fliesen wird auch hier die Verarbeitung natürlicher Materialien mit Effekten möglich. Dekorative Elemente sind in al-

len anderen Räumen machbar. Der Möglichkeiten und Ideen gibt es viele. Beratung vorab und Angebotserstellung sind selbstverständlich.



Malerei-Restaurierung
Hans-Peter Campidell-Salentinig
Gaswerkstraße 4, 9500 Villach
Tel. 04242 38597 oder 0650 8848258
www.casa-restauro.at



Bäder-



Fassaden-



Innenraumgestaltung



Die intelligente Küche: Smart, vernetzt und autonom

Digitaler Lifestyle zieht in die Küche ein

Wie schaut die Küche der Zukunft aus, welchen Einfluss haben Foodtrends auf Wohntrends und wie smart können wir Kochen, Wohnen und Essen vernetzen. Trends künftiger Küchengestaltung.

„Auch in Zukunft wird die Küche im Zentrum des Wohnens stehen, in der neben ihren traditionellen Funktionen als Zubereitungsort der Speisen und als sozialer Treffpunkt noch eine andere Kultur gepflegt wird“, so der Schweizer Stardesigner Alfredo Häberli. „In der Future Kitchen wird der bewusster Umgang mit den Ressourcen zum Alltagsritual.“ Häberli präsentierte auf der diesjährigen IMM Cologne seine Vision der zukünftigen Küche.

Lebensraum Küche

Zur künftigen Einrichtung gehört nach seiner Vorstellung beispielsweise ein transparenter Kühlschrank, der dafür sorgt, dass alle Lebensmittel immer im Blickfeld sind. Die beim Öffnen der Kühlschranktür freigegebene Energie wird auf eine darunter integrierte Ablage geleitet, die als Wärmeregal für Geschirr dient. Oder aber ein trapez-

förmiges, dünnes und portables Kochfeld: es kann überall hingestellt und sowohl als Herd als auch zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Der von Häberli entworfene Backofen kann sich bei Bedarf von der Decke absenken und ist ebenfalls transparent, um alle Vorgänge im Blick zu haben und Wärmeverluste durch unnötiges Öffnen der Ofentür einzusparen.

Smarter Herd & kommunikative Waschmaschine

Egal ob große Küchen, kleine Küchen, Einbauküchen oder Wohnküchen – sie sind stark individuell geprägt und multifunktional. Bislang unverrückbare Geräte wie Herd oder Ofen wandern mit den Küchenbenutzern von einem Platz zum anderen oder werden platzsparend verschoben. Ausstattungselemente werden aber nicht nur verstärkt mobil, sondern auch zuneh-

mend digital. Viele Hersteller haben bereits vor Jahren den neuen Zeitgeist erkannt. 2016 wurden laut Statistik weltweit bereits rund 4,6 Millionen autonome Haushaltsgeräte verkauft – bis 2020 wird ein neuerliches Wachstum von rund 25 Prozent prognostiziert. Die digitalisierte und vernetzte Welt bestimmt alle unsere Lebensbereiche, so auch die Küche. Der Geschirrspüler kommuniziert mit dem Backofen, der Herd mit dem Dunstabzug, der Rauchmelder mit dem Smartphone. Die Gerätschaften lassen sich einfach und schnell über Apps oder WLAN steuern; sie denken mit und übernehmen Einstellungen: die Waschmaschine dosiert je nach Bedarf das Waschlaugepulver, der Herd von morgen hat eine benutzerfreundliche Oberfläche, die neben seiner traditionellen Funktion künftig auch zur multimedialen Informations- und Kommunikationsplattform wird.

Küche spiegelt den Zeitgeist wider

Neben der Digitalisierung werden vor allem aber auch gesellschaftliche Entwicklungen wie etwa die Überalterung der Gesellschaft, der veränderte Stellenwert von Kindern, neu definierte Geschlechterrollen oder die stetig wachsende Zahl an Singlehaushalten die künftige Marschrichtung der Planer und Entwickler vorgeben. Wie eine Küche schlussendlich gestaltet ist, hängt zudem stark mit den jeweils angesagten Koch- und Ernährungstrends zusammen. Laut Food Report 2019 ist „genussvoll und gesund“ sowie das Bedürfnis nach mehr Transparenz – also zu wissen, was wir essen und woher die Nahrungsmittel kommen – aktuell ein ganz zentrales Thema. Indoor-Gardening nimmt diesen Trend auf und schafft damit auch im urbanen Bereich die Möglichkeit, zu einem teilweisen Selbstversorger zu werden.

Der grüne Daumen wird digital

Smarte Gerätschaften sorgen dabei für ein optimales Ergebnis. Gepflanzt wird ohne Erde in einer Art hochmo-

demern Pflanzhaus, ausgestattet mit einem smarten Bewässerungs- und Lichtsystem. Das Gerät erkennt die unterschiedlichen Wachstumsphasen, den jeweiligen Wasser- und Lichtbedarf. Die Kräuter, Pilze, Früchte und das Gemüse können damit künftig ganzjährig frisch und direkt in der Küche aus der smarten Gewächs-Box im Küchenkastl geerntet werden. Die Küche der Zukunft ist also bestimmt von unterschiedlichsten, allgemeinen Trends. Eines wird sich aber wohl auch in Zukunft nicht ändern. Die Küche bleibt als „Seele des Hauses“ ein wichtiger Ort der sozialen Zusammenkunft. Ein multifunktionaler Aufenthalts- und Arbeitsort, dem auch scheinbar banale Alltagsgegenstände wie etwa der Küchentisch gerecht werden müssen. Durch die zunehmend kleineren Wohneinheiten, vor allem im urbanen Bereich, werden künftig alle Elemente mehrere Funktionen erfüllen müssen, verschiebbar, wandelfähig und am besten digital steuerbar sein.

Text: Gerlinde Tscheplak

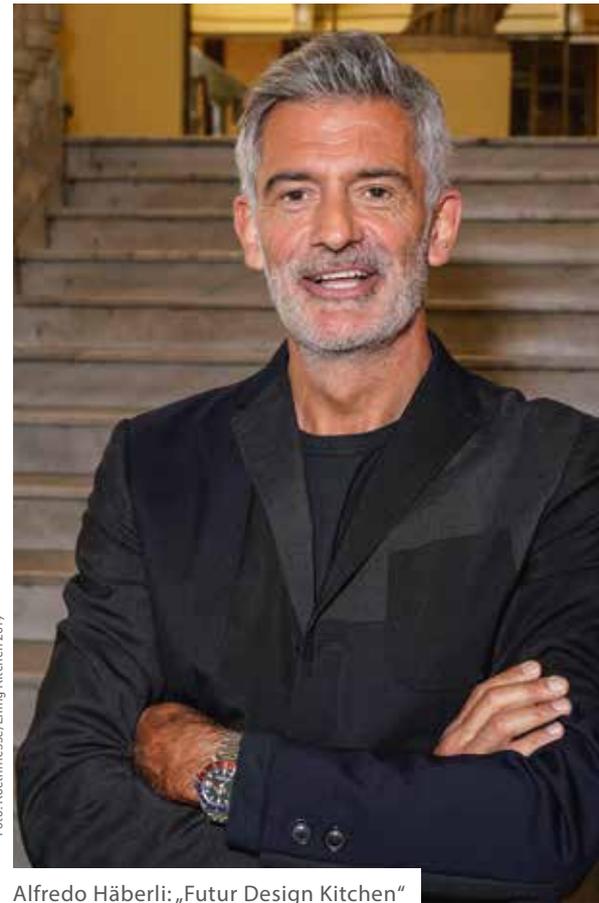


Foto: Koelnmesse/Living Kitchen 2019

Alfredo Häberli: „Futur Design Kitchen“

**POLSTEREI, VORHÄNGE,
 TAPETEN UND BÖDEN**



9500 Villach · Tiroler Straße 56
 Tel. 04242 / 56232
 Mobil: 0676 / 9605090
www.putz-raumausstatter.at
office@putz-raumausstatter.at

- Vorhänge und Raffrollos
- Teppichböden
- Bodenbeläge
- Polsterungen
- Malerarbeiten innen
- Tapetenarbeiten
- Trockenbau (Rigips-Planung)
- Sonnenschutz
- Fensterschutzfolien
- Parkettböden verlegen & schleifen
- abgepasste Designteppiche
- Wohnaccessoires
- Möbelhandel und -produktion



Foto: Zimmer + Rohde

... immer die neuesten Wohntrends



Unsere Spezialität ist es, mit Blumen und Deko Atmosphäre zu schaffen

Simplygreen – dieser Name ist mit einer einfachen und natürlichen Exklusivität verbunden.



Neben Blumen und Pflanzen bieten wir ausgewählte Dekorationsartikel und exklusive Gefäße



Weitere Bilder auf www.simplygreen.at



simplygreen

aufsergewöhnliches für dich!

9500 Villach-Zauchen, Strimiter Straße 6
 (04252) 20 427 | Öffnungszeiten:
 Di.–Fr.: 9–13; 14–18 Uhr | Sa: 9–13 Uhr

- simplygreen
aktuelle
TRENDS
- simplygreen
déko
INNEN
- simplygreen
déko
AUSSEN
- simplygreen
floristik
ACCESSOIRES
- simplygreen
event
FLORISTIK
- simplygreen
hochzeits
FLORISTIK
- simplygreen
trauer
FLORISTIK
- simplygreen
top
BERATUNG
- simplygreen
blumen
ABO
- simplygreen
liefer
SERVICE
- simplygreen
farb
KONZEPTE

Frühlingserwachen mit LaModula

Der Lenz ist da! Die Sonne wärmt die Haut, die Natur erwacht, und der Frühling spielt mit den schönsten Farben – nicht nur draußen, sondern auch in Ihrem Schlafzimmer.

Unsere Farben und Stoffe zeigen sich ab sofort noch bunter: Flauschige naturfarbene Loden von Steiner 1888 oder farbenfrohe schottische Karostoffe aus Merinowolle von Rettl 1868 ergänzen ab sofort unser Natur-Bettenangebot mit Stoffkopfteilen für LaModula-Betten, die eine edle Abwechslung in Ihr Schlafzimmer bringen! LaModula-Bettwaren für die Übergangs- und Sommerzeit bieten wir Ihnen in unterschiedlichen Naturmaterialien wie zum Beispiel Baumwolle, TENCEL® oder kühlender Wildseide. In Kombination mit unseren Natur-Matratzen und unserem neuen Reflux-Lattenrost schläft es sich auch gleich besser. Kuschelfaktor mit den gewebten Wolldecken inklusive. Nachhaltiges Wirtschaften und der besonnene Umgang mit wertvollen Ressourcen sind uns ein Anliegen. Alle Produkte werden solide und hochwertig aus biologischen Werkstoffen für Sie gefertigt und bereiten Ihnen sowie Ihren Lieben Freude für viele Jahre.

Besser schlafen heißt gesünder leben!
www.lamodula.at



Foto: Simone Attisani

Die LaModula-Gesellschafter: Martin Krebs, Boris Mikula und Mag. Hannes Bodlaj



Für Sie geöffnet:
 Montag bis Freitag
 8:00-18:00 Uhr
 Samstag
 9:00-13:00 Uhr

Zirbenmöbel | Massivholzmöbel | Schlafsysteme | Bio-Bettwaren

Besuchen Sie uns im Villacher Schauraum, Italiener Straße 10a, 9500 Villach
 und im Onlineshop auf www.lamodula.at



LAMODULA

Wien • Graz • Salzburg • Villach • Dornbirn • ab Mai in Linz

Traumhaft schlafen Natürlich wohnen



Foto: EURO NOVA

EURO NOVA – Industriepark am Dreiländereck

EURO NOVA befindet sich in der glücklichen Lage, einen Industriepark zu entwickeln und zu betreiben – und zwar nicht irgendwo, sondern am Dreiländereck Österreich/Sowenien/Italien und noch dazu mitten in einer Ferienregion, die nicht nur ausgezeichnet ausgebildete Mitarbeiter beheimatet, sondern diesen auch ermöglicht zu arbeiten, wo andere Ferien machen.

Nach getaner Arbeit hat man es dann nicht weit zum nächsten See, auf den nächsten Berg zum Relaxen oder auch um seinem Sport nachzugehen, was sich nicht nur günstig auf die Kreativität der Mitarbeiter auswirkt, sondern außerdem einen großen Beitrag zu deren Wohlbefinden und Zufriedenheit leistet.

Für das Umfeld kann EURO NOVA nichts, sehr wohl jedoch für die Qualität des Industrieparks. Und so hat EURO NOVA dafür gesorgt, dass

die Rahmenbedingungen fürs Arbeiten auch in unserer Ferienregion perfekt sind.

Beste Infrastruktur

Dem Unternehmen stehen eine eigene Anschlussbahn, ein Fernwärmenetz, eine eigene Wasserversorgung mit hoher Kapazität, wie auch Versorgungssicherheit sowie zahlreiche Dienstleistungsunternehmen zur Verfügung, die dafür sorgen, dass die angesiedelten Produktionsunternehmen möglichst ausfallsfrei arbeiten können. Vor Konflikten zwischen den Funktionen Arbeiten, Wohnen und Freizeit schützt eine Pufferzone zwischen Industriepark und Wohngebieten bzw. Freizeiteinrichtungen, die sicherstellt, dass alle ungestört existieren und doch voneinander profitieren können.

Viele Betriebsansiedelungen

Das hat dazu geführt, dass sich hier in den letzten fast drei Jahrzehnten 40

Betriebe angesiedelt haben. Die nächste Betriebsansiedlung steht nun bevor. Das mittlerweile zweite Unternehmen, das im Industriepark der EURO NOVA aus seinen „Kinderschuhen“ herauswächst wird noch in diesem Jahr mit der Errichtung seines neuen Betriebsstandortes beginnen. Selbstverständlich wieder im Industriepark EURO NOVA.

Denn der Vergleich macht sicher. Standorte mit vergleichbarer Qualität der Infrastruktur für Arbeit und Freizeit sind selten.



Foto: Sissi Furgler/Fotografie

EURO NOVA-GF Ing. Eric Gotschier



EURO NOVA

Industriestraße 15, 9601 Arnoldstein
04255 3722-0, www.euronova.at



das doppelte Lottchen ^{plus}

 VILLACH - VASSACH

ZWEI HÄUSER, EIN TRAUM

14 Wohneinheiten, Erdwärme, Panoramafenster, Aufzug bis direkt ins Penthouse

Rufen Sie uns an: **+43 676 733 20 08**



2019 BY  GÖSSERINGER.AT

Der neue T-Cross. Jetzt bestellbar.



Volkswagen

Kraftstoffverbrauch: 4,9 – 5,1 l/100 km. CO₂-Emission: 111 – 115 g/km. Symbolfoto. Stand 01/2019.

PORSCHE
VILLACH

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