

VLLACH

exclusiv

Wirtschaft · Gesellschaft · Politik
Ausgabe 44 · Jahresmagazin 2024
€ 4,00



Zeitlose Eleganz
für Zuhause

Action pur
made in Kärnten

Die Berufswelt
der Zukunft

Andreas Bodner
Glaserei Niederdorfer
Ars Vitreus GmbH & Co KG



Bettssystem CAPPARO

Wie individuell darf es sein?

- Wahlweise Boxspring- oder Lattenrost-Variante
- Modulares Schlafsystem, angepasst an Ihre Bedürfnisse

LEVIA

Das Leichtgewicht in deinem Schlafzimmer

- Boxspringbett mit schlankem Design
- Beine in leichter schwebender Optik



Bettssystem SKAYLA

Lässt keine Wünsche offen

- modular wählbar
- Lattenrost- oder Boxspringbett
- individuell planbarer Liegekomfort

Sitzgarnitur Marino

Einfach zurücklehnen und entspannen

- funktionales Raumwunder
- praktischer Bettzeugraum
- verschiedene Armteile zur Auswahl



Sofa NOVARA

Smart und super flexibel

- Prämiertes Design
- Flexible Funktionskissen
- Integrierter Schreibtisch
- Holzablage-Fach und
- Charging

Sofa ASARINA

Eine große Persönlichkeit

- High-End-Relax-Funktionen
- Fast alles ist individuell wählbar
- Verstellbare Rückenlehne



KÜCHEN & WOHNDESIGN

Heidenfeldstraße 35 · 9500 Villach
+43 4242 27 667 · www.kp-design.at

K&P

KLAMMER & PREIML



Wo bleibt der Ehrgeiz?

Werte Leserinnen und Leser!

Zahlreiche Gespräche mit Unternehmern haben bei der Arbeit für diese Ausgabe bei uns häufig für Kopfschütteln gesorgt. Viele Firmenchefs klagen über Mitarbeitermangel bzw. mangelnde Motivation bei vielen jüngeren Mitarbeitern. Die Work-Life-Balance scheint bei zu vielen längst zum Lebensmotto geworden zu sein. Junge, unerfahrene Leute kommen mit teils absurden Forderungen zum Einstellungsgespräch. Das betrifft vor allem die gewünschte Wochenarbeitszeit. Ein Unternehmer berichtete, dass eine Maturantin im Führungsteam mitarbeiten wollte, allerdings nur 22 Stunden pro Woche. Wie soll das gehen? Viele träumen von einem tollen Job, wollen ihn aber nur mit halbem Einsatz erledigen. Halbe Kraft bedeutet auch halbes Einkommen. Wie soll das über Jahre funktionieren? Wo bleiben Begriffe wie Schaffensfreude, Schaffenskraft, Leistungswille? Geringe Einzahlungen in den Topf der Allgemeinheit (Pensionen, Sozialleistungen und vieles mehr) bedeuten in kurzer Zeit auch geringe Gegenleistung. Das gefährdet unsere hohe Lebensqualität. Wir sollten uns alle vor Augen halten: Ohne Treibstoff läuft der Motor nicht, ohne Wasser gedeiht die Blume nicht, und ohne Leistung gibt es bald keinen Wohlstand mehr! Dann macht auch das Chillen keinen Spaß!

Ihre Medienpartner
Hildegard und Gottfried Kofler

Inhalt



6

Zeitlose Eleganz für Zuhause

Herz und Handwerk gehen Hand in Hand. Unter neuer Führung werden auch in Zukunft besondere Maßstäbe gesetzt.

Fake Shops

14

„Es kostete mich Überwindung, vor Leuten aufzutreten.“

16



18

Action pur made in Kärnten

Der Film Operation White Christmas

Lehrkraft werden ist nicht schwer, ...

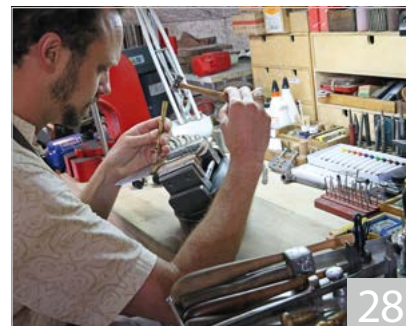
20

„Haben uns mit der Zentralmatura ein böses Ei gelegt.“

22

Warum sich heute Unternehmen bei Mitarbeitern bewerben

24



28

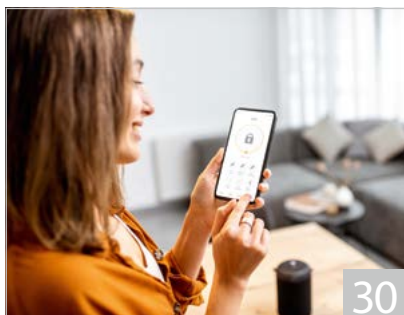
Besondere Messer vom jungen kreativen Handwerker

Ideen mit Präzision umgesetzt

IMPRESSUM:

Herausgeber und Medieninhaber: Hildegard Kofler, 9722 Puch, Krastalstraße 1, Telefon 0664 73 87 56 69 - office@villach-exclusiv.at
Redaktion: Hans Messner, Peter Umlauf, MMag. Christian Granbacher, Mag. Gerlinde Tschepplak, Dr. MMag. Jacqueline Rauter, Monika Hausmann • Gastautoren: Dr. Wolfgang Milz, Mag. Katharina Brodegger, Mag. Christian Köchl
Lektorat: onlinelektorat.at • Titelfoto: Gerhard Kampitsch • Fotos: Gerhard Kampitsch, Mike Kampitsch, Monika Zore-Luh, nicht gekennzeichnete Fotos lizenzfrei oder kostenfrei
Herstellung/Layout: René Puglitz, renegrafik.at; Druck: Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn
Vertrieb: Post Austria, Lesezirkel, Trafiken in Villach • Auflage: 16.000 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 es wird für solche keine Haftung übernommen.
DSGVO-Hinweis: Personenbezogene Daten werden entsprechend den 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.





30

Das intelligente Zuhause

Einblicke ins automatisierte Haus

„Ich lebe polyamor.“

32

Demenz – der Fluch des Alterns

38



46

Einkaufserlebnis im Wohnzimmer

Eine Einkaufstour durch Villachs Innenstadt ist wesentlich reizvoller als der Einkauf im Internet

GeschichterIn um die Draustadt

50



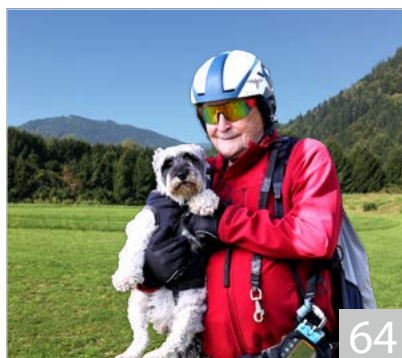
54

Zwei vielseitige Musiker mit Herz

Auf neuen Wegen: LadyPless und MasterRobin

Was tun gegen das Gasthaussterben?

62



64

Ein Tanz mit Schirm und Hund

Zwei sehen die Welt von oben

Ob Winter oder Sommer: Servus, Gerlitzten!

68

Außergewöhnliche Wege im Hochtal Bad Bleiberg

72



77

US-Amerikaner entdecken das Dreiländereck

Europa abseits der Metropolen



82

Modulares Bauen als Trend der Zukunft

Die Vorteile liegen auf der Hand. Planung und Bau sind oft günstiger

Der zusätzliche Lebensraum

84

Die Berufswelt der Zukunft

86

Virtuelle Immobilienbesichtigungen: Der Hauskauf von der Couch aus

90

**Anzeigenannahme unter
+43 664 73 87 56 69
www.villach-exklusiv.at**



Fotos: Gerhard Kämpfisch

Glaserei Niederdorfer mit Showroom im Zentrum von Landskron

Zeitlose Eleganz für Zuhause

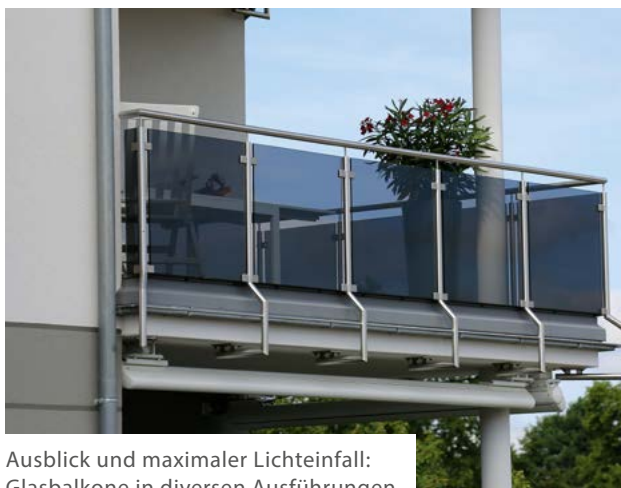
Herz und Handwerk zeichnen den Glaserei-Meisterbetrieb Niederdorfer in Villach/Landskron seit jeher aus. Mit neuem Gesicht an der Spitze setzt der Familienbetrieb weiterhin Maßstäbe bei individuellen Glasprojekten.

Qualität über Generationen

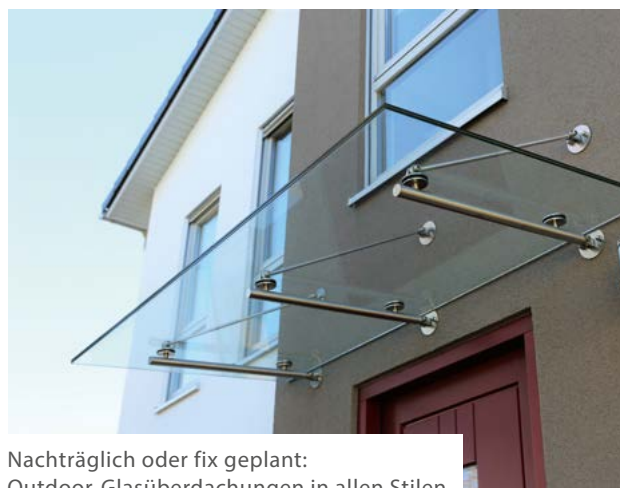
Im Jahr 1961 von Glasermeister Johannes Niederdorfer und seiner Frau Klara Maria gegründet, hat sich der Familienbetrieb über Generationen einen Ruf für Qualität und handwerkliches Können erarbeitet. Nach 30 Jahren erfolgreicher Geschäftsleitung übergibt Tochter Brigitte Franc-Niederdorfer die Zügel an Andreas Bodner, der bereits seit Jahren als Impulsgeber und Geschäftsführer das Unternehmen prägt. „Ich möchte mich bei unseren Kundinnen und Kunden ausdrück-

lich für das jahrelange Vertrauen bedanken, sie haben unser Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist. Und selbstverständlich wünsche ich Andreas das Allerbeste“, so Brigitte Franc-Niederdorfer. Seit 2022 trägt Andreas Bodner die Verantwortung in der Glaserei und führt das – aus Villach nicht wegzudenkende – Unternehmen mit frischem Elan. Im Juli 2020 schloss er seine Ausbildung zum Glasermeister erfolgreich ab und bringt nun sein „frisches“ Fachwissen und seine innovativen Ideen ins zusammengeschweißte

Team ein. „Unsere Kernkompetenz liegt nach wie vor in der Gestaltung und Herstellung von individuellen Glaslösungen“, so Andreas Bodner. Die Glaserei Niederdorfer bietet zeitlose Eleganz für Ihr Zuhause oder Ihr Projekt. Die aktuellen Trends zeigen, dass Glas sowohl im In- als auch im Outdoor-Bereich unverzichtbar geworden ist. Glas kommt als Baustoff nicht nur bei Fensterscheiben zum Einsatz, sondern ist zu einem beliebten Konstruktionselement geworden. Stylishes Lofttüren, praktische Glas-



Ausblick und maximaler Lichteinfall: Glasbalkone in diversen Ausführungen



Nachträglich oder fix geplant: Outdoor-Glasüberdachungen in allen Stilen

Fotos: René Pugmig/U.J. Alexander - stock.adobe.com

Anzeige



Trend trifft Funktion: Trennwände, Lofttüren und Geländer aus Glas

uschen, zeitlose Glasgeländer, Raumteiler, Böden oder Treppenstufen und Sommergärten sind so beliebt wie nie zuvor. Die Glas-Experten der Glaserei Niederdorfer sind darauf spezialisiert, Ihre Ideen in einzigartige Glasprojekte umzusetzen.

Auf Glas ist Verlass

Glas besticht neben optischer Eleganz auch mit Nachhaltigkeit und Langlebigkeit. Mit angemessener Pflege bleibt das Glaselement jahrelang wie neu. Oft genügen bereits Wasser und herkömmliche, handelsübliche Glasreiniger dafür. Und sollten dennoch unvorhersehbare Glasschäden auftreten, sind Sie beim Team von Andreas Bodner in guten Händen. Die Glaserei mit viel Erfahrung und Know-how bietet Express-Reparaturen bei Glas-

bruch auch außerhalb der Geschäftszeiten an und steht Ihnen als Experte bei der Versicherungsabwicklung beratend zur Seite.

Glas ist en vogue

Die Glaserei Niederdorfer arbeitet eng mit Designern, Küchenstudios und anderen Unternehmen zusammen, um über aktuelle Wohntrends informiert zu sein und ein umfassendes Serviceangebot anbieten zu können. Damit ist gewährleistet, dass Ihr Glasprojekt perfekt auf Ihre Bedürfnisse und Ihren individuellen Stil abgestimmt ist. „Wir sind stolz auf unsere Tradition und schauen mit großer Vorfreude in die Zukunft.“ Mit Andreas Bodner an der Spitze ist die Glaserei Niederdorfer bereit, weiterhin innovative Glaslösungen zu schaffen und die individuellen Bedürfnisse der Kunden in höchstem Maße zu erfüllen.



GLASEREI Niederdorfer
Ars Vitreus GmbH & Co KG

Glaserei Niederdorfer
Ars Vitreus GmbH & Co KG

Ossiacher Straße 30
9523 Landskron
Tel.: 04242 41758
Mail: glaserei.niederdorfer@aon.at
www.glaserei.cc



Foto: Glaserei Niederdorfer

Zeitlos und beständig: Duschwände aus Glas



Stadtrat LAbg. Erwin Baumann

Foto: Augstein

Wohnen und Wasserversorgung sind in Villach gesichert

Stadtrat LAbg. Erwin Baumann wirft in schwierigen Zeiten, als zuständiger Referent, einen Blick auf die Wohnungssituation und die Wasserversorgung in Villach. Es ist ein positiver Blick, denn in der Vergangenheit wurde vorausschauend geplant.

Liebe Villacherinnen,
liebe Villacher!

Wir erleben turbulente Zeiten. Vor den Toren Europas herrscht Krieg, dessen Folgen auch uns hart treffen. Teuerung und Inflation belasten nicht nur die Menschen, sondern lassen die Wirtschaftsforscherinnen und Wirtschaftsforscher erstmals von einer Phase der „Rezession“ sprechen. Die Wirtschaft wächst nicht mehr, sondern verzeichnet empfindliche Rückgänge, mit einem Anstieg der Arbeitslosigkeit ist zu rechnen. Viele Menschen – vor allem in den städtischen Bereichen – können sich das Wohnen und Leben nur noch schwer leisten.

Villach darf sich glücklich schätzen, durch viele vorausschauende Entscheidungen in den letzten Jahrzehnten eine Stadt zu sein, in der es noch Wohlstand, Sicherheit und Lebensumstände gibt, um die uns andere benei-

den. Als Politikerinnen und Politiker sind wir auf allen Ebenen und quer durch alle Parteien gefordert, alles zu tun, um diese Qualität zu erhalten.

Als Wohnungsreferent der Stadt setze ich mich gemeinsam mit den Wohnbaugenossenschaften für ein engagiertes Wohnbauprogramm ein. Eine reformierte Wohnbauförderung mit höheren Einkommensgrenzen und niedrigeren Vorschriften für die Wohnstandards soll es ermöglichen, dass sich junge Leute und Familien den Traum vom Eigenheim leisten können. Mein besonderes Augenmerk liegt darin, bestehenden Wohnraum zu sanieren und so zu adaptieren, dass sich auch die Energiekosten auf ein erträgliches Maß reduzieren. In einer Kooperation mit den Stadtwerken Klagenfurt setzen wir beim städtischen Wohnen verstärkt auf die Nutzung von Solarenergie. Noch ein Blick auf die Wasserversorgung, für die ich

ebenfalls als Stadtrat zuständig bin. Wir haben mit vernünftigen Investitionen in unsere Hochbehälter und die Erschließung neuer Quellen dafür vorgesorgt, dass unsere Stadt auch noch in Jahrzehnten über eine ausreichende Trinkwasserversorgung verfügen wird. Obwohl die Stadt Villach dafür jährlich beträchtliche Summen im Budget bereitstellen muss, sind wir bemüht, in Zeiten starker finanzieller Belastung Gebührenerhöhungen nur im unbedingt erforderlichen Ausmaß vorzunehmen und wenn möglich darauf zu verzichten.

Ich darf Sie einladen, an unserer Arbeit für Villach teilzunehmen. Gerne stehe ich Ihnen zu einzelnen Fragen oder aber auch für Ihre persönlichen Anliegen zur Verfügung!

Euer
Stadtrat LAbg. Erwin Baumann

Beata Wiedl: Das Unwort des Jahres – Zinsen

Man kann es drehen und wenden wie man will, aber die Zeit ist bei vielen Betroffenen reif für eine kompetente Wohnbaufinanzberatung.

Genau da kommt die Villacher Wohnbau-Finanz-Expertin mit Zuhörqualität, Beata Wiedl, ins Spiel (siehe Überschrift). Damit spricht sie all jene an, die einen Wohnbaukredit mit variablen Zinsen haben, denn die Zinsen sind stark gestiegen, und ein Ende ist nicht abzusehen. Doch Frau Wiedl sieht einen Ausweg aus der Zinsenfalle. Sie kann für ihre Kunden den Zinserhöhungen ein Ende setzen.

Weg aus der Zinsenfalle

Das Wie kann sie ihnen als INFINA-Partnerin vorab zeigen. Der kostenlose Entlastungsrechner auf ihrer Homepage www.infina.at/wiedl ist als erste Orientierungshilfe zu sehen. Selbstverständlich steht Beata Wiedl gerne für eine unverbindliche, persönliche Beratung mit genauen Informationen zur Verfügung. Bei bereits bestehenden Projekten ist die Lösung in einer zinsgünstigen, langjährigen Fixzinsbindung in Kombination mit maximaler Laufzeitlänge zu suchen. Das bringt den Vorteil einer reduzierten monatlichen Ratenlast mit sich.

Neue Wohnbau-Projekte

Österreich belegt mit nur knapp 50 % Wohnungseigentum in der Eurozone den vorletzten Platz. Da besteht Aufholbedarf. Aufgrund der hohen Inflation werden die Mieten immer teurer und Wohneigentum langfristig zu einer sinnvollen Investition. Bei neuen Wohnprojekten sind deshalb persönliche und individuelle Lösungen gefragt, um trotz des momentanen Preisniveaus Wohnungseigentum zu schaffen. Details dazu liefert Beata Wiedl gerne. Ihr gelingt es immer wieder, für ihre Kunden einen optimalen Wohnbaukredit zu finden. Dabei kommt der Villacherin das langjährige Know-how als Wohnbau-Finanz-Expertin zugute. Für Interessierte ist der Kreditrechner auf ihrer Homepage der erste Hinweis.

Infina als starker Partner

Bei Infina handelt es sich um ein unabhängiges, österreichweit tätiges Beratungsunternehmen und den Betreiber der führenden Omnichannel-Plattform für Immobilienfinanzierungen Profin. Kunden wie Partner profitieren von der Unternehmensgröße am Markt und dem Anspruch, für jeden Kunden die passende Finanzierung zu finden. Die eigenentwickelte Kreditplattform nutzen bereits mehr als 500 Vertriebspartner, denen über 430 Kreditprodukte österreichischer und deutscher Banken und Kreditinstitute zur Verfügung stehen. Mit der eigenen Vertriebsorganisation ist Infina als Wohnbau-Finanz-Experte über 100-mal in Österreich vertreten. Im Jahr 2001 gegründet, vermittelt Infina aktuell erfolgreich Finanzierungen an über 120 Banken und Bausparkassen. Infina trägt durch die Digitalisierung der Prozesse in Profin aktiv zum technologischen Wandel bei und bietet die modernste Form der Netzwerkkooperation für Partner an. Mit Einführung des End-to-End-Prozesses

wurden alle Parteien, die an einer Transaktion beteiligt sind, eingebunden. Damit bietet Infina ein integriertes Geschäftsmodell an, das Experten für Dienstleistungen rund um den Immobilienkauf digital vernetzt. Mit einem Neugeschäftsvolumen von mehr als 1,6 Milliarden Euro im Jahr 2022 ist Infina Marktführer bei der freien und digitalen Vermittlung privater Immobilienfinanzierung in Österreich.

Beata Wiedl

Wohnbau-Finanz-Expertin

Unterer Heidenweg 2c, 9500 Villach
Tel. 0664 1122887
Mail: beata.wiedl@infina-partner.at
www.infina.at/wiedl



Foto: Sabine Biedermann



Foto: Monika Zore-Luh

Michael Loderer, Sachverständiger, Gemmologe und Goldschmiedemeister

Facettenreich wie Juwelen

Schmuck und Gold erfreuen sich dauerhafter Beliebtheit. Der Gemmologe Michael Loderer als gerichtlich beeideter Sachverständiger für Juwelen, Edelmetalle und Edelsteine weiß, worauf man achten muss.

Industrie- oder synthetische Diamanten werden immer häufiger angeboten. Wie sieht es nun mit der Werthaltigkeit aus?

Derzeit sind synthetische Diamanten als Anlageobjekt kaum geeignet, da es schwer einschätzbar ist, wie sich der Markt für synthetische Diamanten in Europa entwickeln wird. Um Werte zu erhalten, sollten Käuferinnen und Käufer unbedingt natürliche Diamanten bevorzugen.

Gerade jüngere Konsumentinnen und Konsumenten setzen auf künstliche Diamanten, da sie als nachhaltiger gelten.

Edelsteine, die wir verwenden, sind „fair mined“ – d. h. „fair abgebaut“ – und „fair traded“ – d. h. „fair gehandelt“. Für uns bedeutet das, dass Edelsteine nach strengen Kriterien in kontrollierten Minen abgebaut werden. Künstliche Diamanten verbrauchen in ihrer Erzeugung unglaublich viel Energie und verlieren dadurch stark am nachhaltigen Image. Leider findet man im Internet sowohl seriöse als auch unseriöse Anbieter. Bei Diamanten ab einer Größe von 0,30 ct helfen Zertifikate mit klaren Deklarationen. Schwierigkeiten treten jedoch bei kleinen Diamanten auf.

Welche Möglichkeiten gibt es, wenn geerbter, ungetragener oder veralteter Schmuck da ist?

Wenn sich unsere Kundinnen und Kunden mit solchen Schmuckstücken vertrauensvoll an uns wenden, können wir durch unsere fachkundige Expertise unterschiedliche Möglichkeiten aufzeigen. Eine Variante besteht darin, eine neue, kreative Schmuckidee aus Altgold zu gestalten. Somit entsteht ein neues Schmuckstück, das wiederum einen Beitrag zur Nachhaltigkeit darstellt, da bestehende Ressourcen verarbeitet werden. Schmuckstücke, die nicht verarbeitet werden, können zum Edelmetallpreis des Tages eingelöst werden. Als Sachverständiger empfehle ich, Altgold von

einer Fachfrau oder einem Fachmann begutachten zu lassen. Vielleicht erfahren Sie, dass Edelsteine oder wertvolle Arbeitstechniken in Ihren alten Schmuckstücken eingearbeitet sind. Warnen möchte ich in diesem Zusammenhang ausdrücklich vor Internetangeboten oder kurzfristig verfügbaren Goldankäufen, da Edelmetallkurse oft stark abweichen.

Versicherung aktuell?

Wie der Sachverständige Michael Loderer ausführt, „ist es unabdingbar, die Versicherung der Preziosen stets einem Update zu unterziehen.“ Dazu gehören das aktuelle Fotografieren der Schmuckstücke, die Archivierung der Aufnahmen sowie eine Bewertung der Juwelen durch einen zertifizierten Sachverständigen. Schätzungen durch einen Juwelier allein könnten durch die Versicherung eventuell nicht anerkannt werden.

Wie funktioniert die Arbeit des Edelstein-Netzwerkes?

Zum sachverständigen Team gehören der Goldschmiedemeister, Diamantgutachter und Gemmologe Michael Loderer, Mag. Peter Sailer (Geologe), Mag.^a Karin Schlager (Expertin für historischen Schmuck und Gemmologin). Es wird künftig zu festgelegten Terminen möglich sein, die Dienste der Edelstein-Netzwerkpartner vor Ort in Villach beim Juwelier Schützlhoffer in Anspruch zu nehmen.

Michael Loderer

Sachverständiger, Gemmologe, Goldschmiedemeister

Widmannngasse 42/1. Stock, 9500 Villach

Tel.: 0664/341 8 448

loderer.michael@aon.at

<https://dieschmuckgutachter.at>

Das Service für Unternehmen des AMS Villach

Veränderung schafft Chancen - regionale kompetente Unterstützung in der Personalsuche .

Die Arbeitswelt ist im Umbruch, und vieles hat sich in den letzten Jahren verändert. Die Wirtschaft sah sich mit einer medizinischen Krise konfrontiert, den gesellschaftliche Erschütterungen, Insolvenzen und berufliche Neuorientierungen auf der einen Seite, aber auch neue Chancen wie flexible Arbeitsmodelle, neue Wirtschaftszweige und neue Berufe auf der anderen Seite hervorgebracht hat. Heute ist die Welt vom technischen Fortschritt, von der Globalisierung, vom demographischen Wandel und von institutionellen Veränderungen geprägt. Daraus hat sich eine vielfältige Arbeitswelt entwickelt, in der kreative, interaktive und komplexere Tätigkeiten und die dafür benötigten Fachkräfte im Mittelpunkt stehen.

„Die Arbeitswelt ist im Umbruch, und vieles hat sich verändert, aber eines ist gleichgeblieben: Das AMS verbindet noch immer Arbeit und Mensch und ist einer der wichtigsten Player im Personaldienstleistungssektor. Dieser Leitsatz ist für mich oberste Prämisse in der täglichen Arbeit“, sagt Nina Gärtner-Gaugg, Leiterin des Services für Unternehmen im AMS Villach.

AMS als Partner in der Personalsuche

„Wir sehen uns als Partner der Unternehmen und begleiten und unterstützen unsere Betriebe hinsichtlich der neuen Herausforderungen“, so Gärtner-Gaugg. Neben der maßgeschneiderten Personalsuche und alle Jobs, der größten Jobplattform Österreichs, bietet das Service für Unternehmen vor allem ein breites und vielseitiges Beratungs- und Förderpaket.

Individuelle Lösungen für Unternehmen

Da sich die Personalsuche zunehmend schwieriger gestaltet und nicht nur ein Fachkräftemangel, sondern ein allgemeiner Personalmangel vorherrscht, spielt die überregionale Vermittlung von Personal auch für uns als AMS eine immer größere Rolle. „Für alle Unternehmen, die eine Unterkunftsmöglichkeit bereitstellen bzw. bei der Wohnungssuche für europäische Fachkräfte behilflich sind, bieten sich neue Chancen in der Personalsuche.“ Im Rahmen der IBB – Impulsberatung für Betriebe – unterstützt das AMS zusammen mit externen Unternehmensberater:innen Unternehmen dabei, beispielsweise ein Employer Branding aufzubauen, um als attraktiver Arbeitgeber zukunftsfit zu sein.

Rekrutierung nach Talenten

„Auch wir als AMS stehen vor neuen Herausforderungen“, sagt Gärtner-Gaugg. „Wir sind zunehmend mit der Frage konfrontiert, wie wir das vorhandene Arbeitskräftepotenzial vermitteln können. Daher sehe ich es als unsere Aufgabe, nicht nur die fachlichen Skills, sondern vor allem die Kom-



Mag.(FH) Nina Gärtner-Gaugg
Abteilungsleiterin SFU Villach

Foto: Daniel Waschnig

petenzen und Social Skills wie Team- oder Lernfähigkeit der Bewerber:innen messbar und für potenzielle Arbeitgeber:innen zugänglich zu machen, denn Rekrutierung nach Talenten und lebenslanges Lernen sind die neuen Schlagwörter in der Jobsuche.“

Arbeitgeberattraktivität zählt sich aus

Das AMS begleitet die Betriebe in Richtung Zukunft, in der altersgerechte Arbeitsplätze, attraktive Arbeitsbedingungen, Maßnahmen zur Mitarbeiter:innenbindung, faire Bezahlung und vor allem die Sinnhaftigkeit der Tätigkeit im Mittelpunkt stehen. Gerne informieren die Berater:innen im Rahmen eines persönlichen Gespräches über die aktuellen Dienstleistungen und Unterstützungsmöglichkeiten und stehen beratend unter dem Motto: „Gemeinsam geht's leichter #weiter“ zur Seite.

AMS Villach

Trattengasse 30
9500 Villach
www.ams.at/ktn
ams.villach@ams.at
Tel. +43 50 904 206



Raus aus der Vereinsamung!

Wir erleben ein neues Biedermeier. Menschen ziehen sich in ihre eigenen vier Wände zurück, aber nicht, um dort mit Freunden Kammermusik zu machen, sondern um zu vereinsamen. Gerade für Menschen mit Behinderungen ist diese Entwicklung fatal.

Rudolf Kravanja, Präsident
ÖZIV-Landesverband Kärnten



Wer aufgrund seiner Behinderung Hürden überwinden muss, um rauszukommen und am öffentlichen Leben teilnehmen zu können, ist besonders gefährdet, sich zu Hause einzukugeln. Online-Angebote, die uns eigentlich das Leben erleichtern sollten, können zu einer Falle werden, wenn Menschen nicht einmal mehr zum Einkaufen die Wohnung verlassen.

Wir sind soziale Wesen, wir brauchen Gemeinschaft und den Austausch mit anderen Menschen. Es ist gerade jetzt wichtig, der Einsamkeit von Menschen mit Behinderungen aktiv etwas entgegenzusetzen.

Unser Ansatzpunkt ist ein attraktives Reiseprogramm. Der ÖZIV Kärnten bietet seinen Mitgliedern Tagesausflüge in die Umgebung und mehrtägige Fahrten ans Meer oder in die Therme

zum Selbstkostenpreis an. In einem umgebauten Kleinbus kann die Bezirksgruppe Villach auch Rollstuhlfahrer mitnehmen – nach dem Motto „Inklusion statt Exklusion“.

Vom Villacher Reiseleiter wurde eigens eine Liste mit rollstuhlgerechten Ausflugszielen erarbeitet. Dabei wurde speziell darauf geachtet, dass Zufahrten stufenfrei und breit genug sind, Toiletten für Rollstuhlfahrer erreichbar und benutzbar und Tische unterfahrbar sind.

Die Broschüre „Meine Reisen“ beruht auf eigenen Erfahrungen, ist für den Eigengebrauch erstellt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Da sie aber für die Organisation von Ausflügen sehr hilfreich ist, kann sie auf unserer Website heruntergeladen werden.

**Sie haben eine Körper-,
Sinnesbehinderung
oder eine chronische
Erkrankung?**

ÖZIV SUPPORT Kärnten

Coaching und Beratung



Die Angebote helfen Ihnen Ihre persönlichen Ziele zu erreichen. Schritt für Schritt werden Sie von den Coaches und Berater:innen von SUPPORT Kärnten unterstützt.

Kontakt und Fragen

ÖZIV SUPPORT Kärnten

Standort Klagenfurt:
Kumpfgasse 23–25, 9020 Klagenfurt,
T: +43 (0) 720 208 200

Standort Villach
Gerbergasse 32, 9500 Villach

Das Angebot ist kostenlos

oeziv-kaernten.at/unser-service/coaching

Gefördert von:  Sozialministeriumservice



Coaching

- ✓ (Wieder-) Einstieg ins Berufsleben
- ✓ Klärung von Problemen im Berufs- und Privatleben
- ✓ Auseinandersetzung mit der eigenen Erkrankung
- ✓ Entdecken von Talenten und Fähigkeiten

Beratung

- ✓ Beratung in schwierigen Lebenssituationen
- ✓ Unterstützung bei behördlichen Anträgen
- ✓ Begleitung bei langen Krankenständen
- ✓ Abklärung Ihrer Fragen zu Arbeitsrecht, Förderungen u. v. m.

Wir helfen Ihnen gerne!



Foto: Gerhard Kampitsch

Die beiden Geschäftsführer der Kanzlei DATEX, Mag. Gabriele Inthal und Christoph Regenfelder, LL.M., sind vertrauensvolle Ansprechpartner für steuerliche und wirtschaftliche Beratung.

Mit den Anforderungen wachsen – die Steuerberatung von heute

DATEX gestaltet die Dienstleistung Steuerberatung neu und modern. Daher ist DATEX für alle aktuellen und zukünftigen Mitarbeiter:innen ein attraktiver Arbeitgeber.

Seit inzwischen fast einem Jahr befindet sich die DATEX Steuerberatung GmbH am neuen Standort in der Moritschstraße 11 in der Villacher Innenstadt. Vier der zusätzlich geschaffenen Arbeitsplätze konnten in sehr kurzer Zeit mit qualifizierten und sehr motivierten Mitarbeiter:innen besetzt werden. Diese genießen großzügige Büros mit modernster Ausstattung, was die Arbeit angenehmer und effizienter gestaltet. Das Unternehmen legt großen Wert auf gesunde Work-Life-Balance und bietet flexible Arbeitszeitmodelle, um den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeiter:innen gerecht zu werden. Der Geschäftsleitung sind langfristige Entwicklungsmöglichkeiten, fortlaufende Schulungen und Weiterbildung ein großes Anliegen. Der bunte Branchenmix bei der Klientel garantiert eine abwechslungsreiche und spannende Arbeit.

Was bringt die Zukunft?

Die zusätzlich geschaffenen Ressourcen ermöglichen es, auch neue größere Mandate zu übernehmen und gleichzeitig das Beratungsangebot auszubauen. Extrem viel Wert wird auf professionelle Expertise und exzellentes Service gelegt. Bestätigt wird dies durch das langjährige Vertrauen von Klient:innen – viele davon werden schon über mehrere Generationen betreut. Ein Schwerpunkt der DATEX liegt in der Unternehmensgründungs- und Betriebsnachfolgeberatung. „Hier erarbeiten wir gesamtheitliche Konzepte, die es den Unternehmer:innen ermöglichen, ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen“, stellt Geschäftsführerin Mag.^a Gabriele Inthal fest.

Die digitale Buchhaltung

Großer Wert wird auf effiziente digitale Prozesse gelegt. „Bei uns werden kaum noch Ordner mit Papierbelegen verarbeitet. Mit einem benutzerfreundlichen APP können unsere Mandant:innen z. B. Barbelege sofort erfassen und an die Buchhaltung übermitteln“, erklärt Geschäftsführer Christoph Regenfelder, LL.M. In einem immer schneller und komplexer werdenden wirtschaftlichen Rahmen sein Unternehmen erfolgreich zu entwickeln, braucht vertrauensvolle Partnerschaften. Zunehmende Bürokratie sowie Abgabenquoten sind Lasten, die viele Betriebe spüren. DATEX als selbstständiger Partner der APP-Gruppe kann hier Kräfte bündeln und Synergien in der Zusammenarbeit mit den Standorten in Seeboden, Klagenfurt und Wien nützen, um Lösungen für komplexe Aufgabenstellungen zu finden. Mit dem/der Kund:in gemeinsam erfolgreich die unternehmerische Zukunft zu gestalten und ein vertrauensvoller Partner zu sein – das sind Werte und Ziele, für die DATEX seit mehr als 65 Jahren steht!



DATEX Steuerberatungsgesellschaft

Moritschstraße 11, 1. OG
9500 Villach
T: 04242/27054
www.datex.at

**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
- Partenverteilservice

Mobile Betreuung im Trauerfall



Helmut Lassnig

Adresse Villach:
Waldheimstraße 1a
9523 Neulandskron-Villach
Tag und Nacht: Mobil 0664 545 37 30
villach@unschwarz.eu

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

**24 Stunden täglich
für Sie erreichbar**

Achtung (Alb)Traum – Schnäppchen

**Es gibt kaum einfachere Wege als das Internet, um rasch viel Geld zu verlieren.
Fake Shops erfreuen sich bei Kriminellen großer Beliebtheit.**

Der Wunsch nach dem großen Schnäppchen endet rasch in der großen Pleite. Fast täglich verkünden die Medien den nächsten Betrug, dem jemand zum Opfer fiel. Vorsicht und Misstrauen sind im Internet das Gebot der Stunde.

Was tun?

Gerade Facebook ist das Medium aller Werbenden. Abgesehen von seriösen Angeboten finden hier auch viele Fake-shop-Betreiber willige Kundschaft. Ein Algorithmus hilft Sozialen Medien wie Facebook dabei, die Werbungen passgenau zu platzieren. Wer genau wirbt, stellt sich meist erst später heraus. Wer also lieber im Internet auf Schnäppchenjagd gehen will der sollte Vorsicht walten lassen. Weniger Vorsicht bedarf es beim heimischen Handel, denn hier gibt es Ansprechpartner, Probiermöglichkeiten und leicht erreichbares Service.

Lockmittel

Fakeshops sind auf den ersten Blick schwer zu erkennen. Teilweise sind sie Kopien real existierender Websites. Sie wirken seriös und lassen Käufer und Käuferinnen selten an ihrer Echtheit zweifeln. Mit gut kopierten Produktbildern und Informationen aus dem Internet sowie einem professionellen Erscheinungsbild gewinnen Fakeshops das Vertrauen der Online-Käufer und verleiten sie dadurch zum Kauf. Ein weiteres Lockmittel ist der scheinbar besonders günstige Preis des gesuchten Produkts. Wer im Voraus gezahlt hat, bekommt nicht selten minderwertige Ware zu einem überhöhten Preis. Mitunter wird das Produkt auch gar nicht geliefert. Oft täuschen die Händler sogar Liefer-schwierigkeiten vor und vertrösten Betroffene, um diese daran zu hindern, weitere Schritte einzuleiten.

Impressum

Watchlist Internet empfiehlt beim Besuch eines neuen Online-Shops zuvor über Suchmaschinen zu schauen, was andere über diese Seite schreiben, also ob es bereits Erfahrungen zum Einkauf gibt. Da gibt man den Namen der Seite ein und die Stichworte „Erfahrungen“ oder „Probleme“ oder „Tipps“ und schaut, was es da für Suchergebnisse gibt. Ganz wichtig der Blick ins Impressum! Schlecht gemachte Fake-shops haben keines, stattdessen gleich ein Kontaktformular. Ein weiteres Warnsignal ist die Zahlungsmethode: Ist ausschließlich Vorkasse möglich, sollte man nicht kaufen. Dabei dürfe man sich nicht von gut gemachten Anzeigen blenden lassen. Ein schönes Werbesujet sagt nichts über die Vertrauenswürdigkeit des Händlers aus.

Information ist alles

Es wird immer schwieriger, Fakeshops zu erkennen. Mit dem Fakeshop-Finder bietet die Verbraucherzentrale ein kostenloses Tool, um Shop-Webadressen zu überprüfen. Hier wird man nicht nur über die Einschätzung zum Online-Shop informiert. Es besteht auch eine Auflistung technischer Merkmale, die auf einen Fakeshop hinweisen könnten. Zusätzlich gibt es Auskunft über bereits vorhandene Bewertungen in bekannten Portalen. Auch der Newsletter von Watchlist Internet bietet hier fundierte Information. Wer gerne im Internet einkauft, dem ist der Watchlist Newsletter sicher hilfreich.

Hilfreiche Links:

www.verbraucherzentrale.de/fakeshopfinder-71560
www.watchlist-internet.at

Text: Peter Umlauf

Foto: Edwin Wiegele


Dr.ⁱⁿ Jaqueline Rauter

Gratulation zur Dr.ⁱⁿ phil.!

Sie ist seit nun schon seit drei Ausgaben in unserem Magazin als Redakteurin mit dabei. Jaqueline Rauter hat sich als Filmemacherin in den vergangenen Jahren einen Namen gemacht. Ihr aktueller Kurzspielfilm „Armenia“ war bei internationalen Filmfestivals zu sehen. Dabei zeichnete sie als Produzentin, Regisseurin und Drehbuchautorin verantwortlich. Seit 2021 ist sie zudem als Texterin, Content-Creatorin und Lektorin mit ihrer Firma Jaramedia. at selbständig.

Die studierte Philosophin und Kommunikationswissenschaftlerin krönte heuer nun auch ihre wissenschaftliche Laufbahn mit dem akademischen Grad Dr.ⁱⁿ phil. an der Universität Klagenfurt. Geforscht hat die zweifache Mutter im Bereich der Medienethik. Die Dissertation mit dem Thema „Verantwortung und Care in Medien und Politik“ beschäftigt sich mit Beispielen des guten Gelingens in der politischen Kommunikation in Verbindung mit der Analyse einer dänischen Politfernsehserie. Das Ziel war, mit dieser Arbeit etwas zur Entgegenwirkung der allgemeinen Politikverdrossenheit beizutragen. Ein Thema, das gerade heute einen immensen Stellenwert hat. Das Team von VILLACH exklusiv möchte Jaqueline Rauter dazu herzlich gratulieren!

Jaramedia

Peraustraße 3, 9500 Villach
 Tel. +43 699 101 28 999
 www.jaramedia.at
 office@jaramedia.at
 www.armenia-film.at


Mag.^a Katharina Brodegger

Firmenfahrrad für Dienstnehmer

Ein Dienstgeber least ein (Elektro-) Firmenfahrrad und überlässt dieses einer Dienstnehmerin bzw. einem Dienstnehmer. Am Ende des Leasingvertrages kann die Dienstnehmerin bzw. der Dienstnehmer das zuvor überlassene Firmenfahrrad zum Restwert kaufen. Was ist zu beachten: Wird ein arbeitgebereigenes (Elektro-)Fahrrad bzw. Kraftrad mit einem CO²-Emissionswert von Null für nichtberufliche Fahrten überlassen, ist kein Sachbezugswert anzusetzen. Es ist somit möglich, als Nutzungsgebühr eine Lohn- bzw. Gehaltsreduktion zu vereinbaren, um im Gegenzug ein (Elektro-)Firmenfahrrad oder emissionsfreies Firmenkraftrad zur privaten Verwendung zu erhalten. Dazu muss eine Vereinbarung mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern abgeschlossen werden. Der gekürzte Bruttobezug wird als Bemessungsgrundlage für die Sozialversicherung und Lohnsteuer herangezogen. Dies gilt auch für die Lohnnebenkosten wie DB, DZ oder Kommunalsteuer. Das Pendlerpauschale für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist dennoch in voller Höhe zulässig. Kauft die Dienstnehmerin bzw. der Dienstnehmer am Ende des Leasingvertrages das (Elektro-)Firmenfahrrad verbilligt ein, stellt dies einen geldwerten Vorteil dar.



Steuerberatung Brodegger

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

Foto: KK


Mag.^a Jutta Oberwandling

Das moderne digitale Notariat!

Wussten Sie, dass seit der Pandemie viele notarielle Amtshandlungen auch digital abgewickelt werden können? Bevor eine Beglaubigung oder ein Notariatsakt „online“ erfolgen kann, findet ein Videoidentifikationsverfahren statt, um Ihre Identität festzustellen. Sobald die entsprechenden Dokumente vorbereitet sind, „treffen“ sich Klient und Notar in einer Videokonferenz. Alle Beteiligten sehen während der Videokonferenz die zu besprechenden und im Anschluss zu signierenden Dokumente am jeweiligen Bildschirm. Sodann bringt der Klient unter Aufsicht des Notars seine elektronische Signatur am Dokument an. Bei den Beglaubigungen bringt der Notar noch die Beglaubigungsklausel und Beurkundungssignatur an. Dann werden die Dokumente, wie auch bei den analog errichteten Urkunden, dort eingesetzt, wo sie benötigt werden. Achtung! Auch die Errichtung sogenannter „Hybrid-Urkunden“ ist möglich. Das bedeutet, dass eine Person elektronisch signiert und die andere händisch dieselbe Urkunde unterfertigt. Auch Erstbesprechungen bzw. Beratungen sind via Videokonferenz möglich. Vereinbaren Sie gleich einen Termin. Die erste Rechtsauskunft ist kostenlos.



MILZ & PARTNER

ÖFFENTLICHER NOTAR

9500 Villach, Widmannngasse 43
 T: +43 4242 252 34 • F: +43 4242 252 34-8
 milz@notar.at • www.notar-milz.at



„Es kostete mich Überwindung,
vor Leuten aufzutreten.“

Man kennt Wolfgang Feistritzer in seiner Rolle als Petutschnig Hons aus zahlreichen Social-Media-Videos und von seinen Kabarett-Auftritten. Unterhaltung und Reflektieren gehen bei ihm Hand in Hand. Feistritzer im Interview.

Für die Musik-Hits „15er Steyr“ und „Motorsoog“ wurde Petutschnig Hons aus Schlatzing mit Gold und Dreifach-Platin ausgezeichnet.

VILLACH exklusiv: Sie haben im Jahr 2000 im Laientheater begonnen, und kurz darauf haben Sie den Schritt zum Kabarett gemacht. Wie kam es dazu?

Wolfgang Feistritzer: Nach der Matura hat man bei uns in der Ortschaft jemanden für das Theater gesucht. Beim Fortgehen hat man mich überredet, mitzumachen, obwohl es mich Einiges an Überwindung kostete, vor Leuten aufzutreten. In Schulzeiten hatte ich sogar Angst, wenn ich vor der Klasse stehen musste, um die Fragen der Lehrer zu beantworten. Das Theater war eine Überwindung für mich, aber als ich mich getraut habe, funktionierte es dann ganz gut.

Das Kabarett interessiert mich bereits seit meiner Jugend. Ich hatte CDs von den Hektikern und habe mir Filme von Josef Hader oder Roland Düringer, damals noch auf Videokassetten, angesehen. Bei Schulausflügen haben wir im Bus Alexander Bisenz alias Alfred Wurbala gehört und mussten viel lachen. Schließlich habe ich mich getraut, ein paar Minuten bei einem Kabarett-Wettbewerb mitzumachen, und dann führte eines zum anderen.

Ihr Alter Ego, Petutschnig Hons, thematisiert viele Missstände. Dient der Humor dann auch als Ventil?

Der Vorteil beim Petutschnig ist, dass er viele Sachen sagen kann, die man als Privatperson nicht so leicht über die Lippen bringt. Wenn man beim Kabarett aber 90 Minuten lang nur schimpft, dann interessiert das auch keinen. Ich will eine bunte Mischung finden und den Besuchern gute Unterhaltung bieten. Sie sollen lachen und sich amüsieren. Wenn Umstände mich ärgern, kann ich das verpackt in dem Humor unterbringen. Mit Humor kann man viel verarbeiten, und oft dient er auch als Ventil.

Handelt es sich bei Ihren Youtube-Videos um geschriebene Sketche oder hauptsächlich um Improvisation?

Teils, teils. Es gibt schon Videos, bei welchen ich vorher ein bisschen plane und mir ein paar Notizen mache. Wenn ich mir zu viel aufschreibe, wird es dadurch aber oft schwieriger. Am besten gefallen mir die Videos, bei welchen ich spontan was mache. Wenn ich in der Früh die Zeitung lese, mich ärgere, fünf Stichwörter notiere und das Ganze mit einer Pointe verpacke, dann entstehen daraus die besten Videos.

Und die Videos werden von Ihrer Frau oder einem Ihrer vier Kinder aufgenommen?

Genau. Mit meiner Frau bespreche ich mittlerweile auch die meisten Themen für meine Kabarett-Auftritte. Bei meinem Programm „Ich will ein Rind von dir“ habe ich auch Paul Pizzera einmal drüber schauen lassen. Wenn 2–3 Leute einem die ehrliche Meinung zu einem Programm sagen und was man besser weglässt, finde ich das gut. Bei meinem neuen Programm „Bauernschlau“, das mit dem Jahr 2024 starten wird, hat meine Frau schon einiges verbessert und war stark eingebunden. Das neue Programm wird jene ansprechen, die kritisches Kabarett mögen, und jene, die gerne lachen.

Für die Musik-Hits „15er Steyr“ und „Motorsoog“ wurden Sie mit Gold und Dreifach-Platin ausgezeichnet. Ja, das ist ja eigentlich unabsichtlich passiert. Es ist kein Geheimnis, dass ich kein großer Musiker bin. Im ersten Petut-

schnig-Programm hatte ich nur zur Gaudi einen Eminem-Rap drinnen. Im zweiten Programm coverte ich „Ring of Fire“ von Johnny Cash und machte ein potschertes Video auf Youtube, das gut angekommen ist. Dann haben wir „15er Steyr“ aufgenommen, und auch das wurde überraschend gut angenommen.

Sie hatten auch Nebenrollen im Landkrimi „Waidmannsdank“ und im Kinofilm „Das schaurige Haus“. Wie viel Spaß macht Ihnen die Schauspielerei?

Das war eine schöne Erfahrung. In der Kleinen Zeitung wurde ein Casting in Klagenfurt beworben. Ich dachte, es bringt nichts, extra dorthin zu fahren. Meine Frau hat mich ermutigt, und ich wurde tatsächlich für zwei Rollen gecastet. Am Set habe ich Schauspieler kennengelernt, die schon in einer eigenen Liga spielen. Das sind wirklich Profis, und ich dachte, man muss am Boden bleiben und seine Grenzen kennen. Ich habe stets einen respektvollen Umgang erlebt, und die Dreharbeiten waren immer sehr angenehm.

Welchen Bezug haben Sie zu Villach?

Da muss ich fairerweise sagen, es gibt deshalb einen Bezug, weil sich dort eben das Krankenhaus befindet und ich dort geboren wurde. Ich bin stolzer Maltataler und hier stark verwurzelt. Es ist aber auch schön, ein paar Tage auswärts zu sein. Villach ist eine schöne Stadt, und ich genieße das Flair in der Fußgängerzone, das mich ein bisschen an Italien erinnert. Mein erster Kabarett-Wettbewerb und mein erster Auftritt mit unserem Kabarett-Duo, das es damals noch gab, fanden ebenfalls in Villach statt.

Sie haben aber auch schon Shitstorms hinnehmen müssen. Wie geht man damit um?

Vor allem in den Jahren 2013, 2014 und 2015 wurde der Petutschnig Hons auf Facebook angefeindet. Das war schon ungewohnt für mich und hat mich beschäftigt. Am Anfang war es nicht leicht, mittlerweile weiß ich, besser damit umzugehen. Man kennt mit der Zeit gewisse Profile, die offenbar viel Zeit haben und denen fad ist. Ich nehme es lockerer und muss manchmal sogar schmunzeln. Und in Sachen Reichweite und Bekanntheit kann ein Shitstorm auch Vorteile bringen.

Interview: Christian Granbacher



Der Kabarettist Wolfgang Feistritzer hat mit dem Kultbauern Petutschnig Hons eine besondere Figur geschaffen.

Fotos: Privat



Bei der Premiere von Operation White Christmas in der Cinecity Klagenfurt (von links): Rauand Taleb, Melanie Böhm, Regisseur Flo Lackner, Julia Rosa Peer, Tim Seyfi, Roland Düringer, Yvonne Yung Hee Bormann und „Kottan“ Franz Buchrieser

Foto: Dietmar Wajand

Action pur made in Kärnten

Von der Idee bis zum fertigen Film vergingen 7 Jahre. Rausgekommen ist dabei genau der Trash-Action-Wahnsinns-Thriller-Comedy-Streifen, den sich Flo Lackner 2016 in den Kopf gesetzt hat. Der frische Wind, den er in die Kärntner Filmszene gebracht hat, ist rund 1,4 Millionen Euro wert. Und dann gleich so.

Wir zitieren Kabarett- und Schauspiellegende Roland Düringer: „Anfangs hab ich mich gefragt, was das für ein Drehbuch sein sollte. In Österreich nicht realisierbar!“ Nun denn, die Realität ist da, der Film auch. Und in Operation White Christmas spielt Düringer sogar selbst mit. Der schlechte Hellseher ist jedenfalls ein umso besserer Schauspieler und war natürlich bei der Kinopremiere am 17. August

in der Cinecity in Klagenfurt anwesend. Vielleicht wollte er nochmal sichergehen, dass es den Film wirklich gibt. Das Haus war bummvoll. Alle waren sie gekommen, um das Kinospieleinheitsdebüt des Klagenfurter Regisseurs Flo Lackner zu sehen, einige davon auch maßgeblich an der Umsetzung beteiligt, wie Tim Seyfi, „Kottan“ Franz Buchrieser oder Dany Sigel. Mit dem deutschen Schauspielertalent

Rauand Taleb fand sich ein passender Hauptdarsteller für die Actionsatire, die ihresgleichen sucht. Kurz zur Geschichte: Als sympathischer Klagenfurter Videothekar steckt der gebürtige Türke Enis in der Schuldenfalle. Einen Weg raus findet für ihn seine beste Freundin, die Hackerin Domino. Und dann kommt „Schließmuskel“ Düringer ins Spiel. Aus dem Darknet gekrochen, verspricht er als lebendig gewordenen Terminator-Rumpelstilzchen, dem unbeholfenen Enis unter die Arme zu greifen. Der Deal: 0 Schulden, 100 % Einsatz. Und wofür? Hm. Für nichts weniger als die Vereitelung des Staatsbesuches der kasachischen Präsidentin in Klagenfurt – jawohl, richtig gelesen. Und die Idee mit ganz viel Schnee ist Lackner – wo sonst – am Strand von Caorle gekommen.

Ein Stück Kärntner Filmgeschichte

Die Besetzung? Fulminant. Die Geschichte? Unglaublich. Die Umsetzung? Brillant. Und das in einer Zeit, in der Corona noch sehr viel mehr



Foto: David Hafer

als nur „im Gange“ war. Produziert von der MONA Film, gedreht unter schwierigsten Bedingungen. Und das mit vielen Helikoptern, Polizeiaufmärschen – und eben Schnee. Als Kind dachte Lackner im Juni schon an Weihnachten – für ihn bis heute „das schönste Fest überhaupt“. Wichtig war ihm von Beginn an, eine Story zu verfolgen, die notfalls mit wenig Geld realisiert werden hätte können. Und die kolportierten 1,4 Millionen Euro sind – wer den Film gesehen hat, weiß das – ein „Lercherlschas“ für das, was er an digitalen Raffinessen hergibt. Für Letztere zeichnen die KönnernInnen von Monte Nero Productions in Klagenfurt verantwortlich. Und das gehört nicht nur gesagt, sondern fast schon rausgeschrien: Was in Kärnten mit Flo Lackners Streifen nämlich gerade im Hinblick auf die Visual Effects auf die Beine gestellt wurde, ist innerhalb der Staatsgrenze mit kaum etwas – nein, mit nichts – vergleichbar. Das würde auch Dennis Muren unterschreiben, garantiert (ja genau, der mit den vielen Visual-Effects-Oscars).



Foto: Michael Egger

Von Preisen, die es noch nicht gibt

Was Flo Lackner mit „Operation White Christmas“ geschafft hat, ist ein großes Stück Kärntner Filmgeschichte, und das sind die Gründe dafür: erstens, das abgefahrene Drehbuch, zweitens, der Drehort Kärnten für das abgefahrene Drehbuch, und drittens, Roland Düringer in den Cast zu kriegen – denjenigen, der anfangs meinte, „das wird nie was“. Ist dann wohl doch

etwas geworden. Und „Schließmuskel“ lässt er sich auch noch freiwillig nennen. Für das alles hätte Lackner einen Preis verdient, der erst noch erfunden werden muss. Zusammenfassend: Operation White Christmas ist eine Hommage an das Actionkino, wie sie nur jemand glaubhaft zeigen kann, der schon im Juni an Weihnachten denkt. Am Strand von Caorle.

Text: Jaqueline Rauter



Ihr Karosserie- und Lackierpartner in Villach



Wir bieten professionelle Hilfe

Unfallschäden, was tun ?

- rasche Instandsetzung nach einem Unfall
- direkte Abwicklung mit Versicherungen im Kasko- und Haftpflichtbereich
- kostenlose Bereitstellung eines Leihwagens
- fachlich bestens geschulte Mitarbeiter
- Zeitwertreparatur für Auto und Motorrad
- moderne und sanfte Hagelschadenreparatur
- Spot- und Kleinstschadenreparaturen
- Windschutzscheiben- und Kunststoffreparaturen

office@lack-design.at

9500 Villach | Chromstraße 6 | Tel. 04242 / 311144 | www.lack-design.at



Foto: René Pughing/Woodapple - stockadobe.com

Lehrkraft werden ist nicht schwer, ...

... Lehrkraft sein dagegen sehr. Ein Thema, bei dem die Wogen in allen öffentlichen wie privaten Sphären regelmäßig hochgehen. Dabei reden wir hier über einen Beruf, der zu einem der wichtigsten zählt, die es wohl geben kann. Warum das so ist, haben wir im persönlichen Gespräch mit zwei Menschen dieser Zunft erörtert.

Wir alle – zumindest in westlichen Gefilden – haben das Glück, eine Schule besuchen zu können oder besucht zu haben. Wir lernen lesen, rechnen, schreiben und im besten Fall noch etwas über die Welt, unsere Mitmenschen und vielleicht auch etwas über uns selbst. Einige Lehrerinnen und Lehrer bleiben dabei besonders in Erinnerung, positiv wie negativ. Fakt ist, Österreich leidet an akutem Lehrermangel. Kärnten steht derzeit noch gut da, aber auch auf das südlichste Bundesland kommt dieses Loch in wenigen Jahren zu.

Der Quereinstieg ist jetzt für viele Berufstätige möglich, dennoch: Der Beruf an sich hat mit allgemeinen Klischees und Statuseinbußen zu kämpfen und das schon lange. Zudem wird der „sichere“ Beruf gern gegen die Vorstellung eingetauscht, in der freien Wirtschaft wäre alles zu erreichen – schneller, freier, besser. Hier und da lässt sich zudem eine Geringschätzung jenes Berufes orten, der im Grunde fordernder und ertragreicher nicht sein könnte. Ein Beruf, bei dem sich der Gewinn nicht monetär beziffern, sondern sich erst Jahre später ausmachen lässt, in Form von gebildeten und offenen Menschen, die ihren Beitrag leisten können für eine „bessere Welt“.

Ein Beruf, bei dem man „immer auch ein bisschen Sozialarbeiter sein muss“, wie Gerald Stuppig meint. Er ist neben Melissa Rauter einer aus dieser Zunft. Beide haben wir zum persönlichen Gespräch getroffen.

„Das Wichtigste ist, sich selbst treu zu bleiben“

Die Villacherin Melissa Rauter (26) hat Physik und Chemie auf Lehramt studiert, schreibt gerade an ihrer Masterarbeit und unterrichtet in ihrem ersten Jahr an einem Gymnasium in Graz. Irgendwann will sie wieder zurück nach Kärnten und hier weitermachen mit dem Beruf, der „mich manchmal an meine Grenzen bringt, aber auch weiterentwickelt“. Gerald Stuppig (66) war 36 Jahre als Lehrer aktiv, in Haupt- und (Neuen) Mittelschulen. Er hat viel erlebt, auch, wie das „Neue“ aus den Mittelschulen wieder gestrichen wurde. Jetzt, knapp ein Jahr nach seiner Pensionierung, blickt er auf ein ereignisreiches Lehrerdasein zurück, das er nicht missen will. Englisch, Bildnerische Erziehung und Technisches Werken waren seine Fächer, und begonnen hat er in Arnoldstein, wo er auch herkommt. Später unterrichtete der passionierte Rock-Gitarrist einige Jahre in Bad Bleiberg, darüber hinaus gab es Stationen in Treffen und Ober-

vellach. Zuletzt war er viele Jahre an der Mittelschule in Lind tätig. Fragt man ihn nach einem Rat, den er einer Junglehrerin geben würde, antwortet er: „Sich selbst als Lehrkraft nicht so ernst zu nehmen und bei jedem Kind immer auch hinter die Kulissen zu blicken.“

Mit Kulissen meint er das soziale Umfeld, aus dem ein Kind wie eine Pflanze herauswächst. Es sei der Boden, auf den man schauen und in seine Perspektive auf das Kind mit einfließen lassen müsse. Vieles hätte er in seiner Laufbahn gesehen, einiges davon war schön, anderes weniger schön: „Manches geht tief hinein ins Herz, wenn man die Geschichten hinter dem Verhalten mancher Schüler kennt.“ Über eines nämlich sollte man sich im Klaren sein, wenn man diesen Job ausüben wolle: „Wissen zu vermitteln ist das Eine – für die Schüler da zu sein das Andere.“

Zufrieden mit der eigenen Berufswahl

Ihre Ausbildung war interessant, wenngleich auch manchmal mühsam, sagt Melissa Rauter über ihr Studium in Graz. Nach einem Jahr Lehrerinnenerfahrung sei sie endlich angekommen: „Nach anfänglichen Unsicherheiten kann ich jetzt sagen:

Ich bin mit meiner Berufswahl zufrieden.“ Und wie die Hundeliebhaberin zu dieser gekommen ist? Sie habe sich nach der Matura am BRG St. Martin einfach hingesetzt und ihre positiven Eigenschaften aufgeschrieben. Hinzugefügt habe sie ihre Interessen und herausgekommen sei dabei eben u. a. der Beruf der Lehrerin. Es gebe kein Rezept zum erfolgreichen Lehrerdasein: „Wir alle haben unterschiedliche Typen von Lehrpersonen kennengelernt und konnten uns mit manchen gut identifizieren und mit manchen weniger gut. Das Wichtigste ist, sich selbst treu zu bleiben, so erreicht man am ehesten die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler.“

Es gehe darum, sich die eigenen Grenzen zu überlegen und diese auch zu kommunizieren. Vieles sei gut im aktuellen Bildungssystem, einiges könnte noch verbessert werden, meint sie, wie z. B. die Reduktion der Schüleranzahl in den Klassen. Eine Einschätzung, die auch Gerald Stuppni nach jahrzehntelanger Erfahrung teilt. Als Lehrkraft trifft man sie vor allen



Gerald Stuppni

anderen: unsere zukünftigen Bundespräsidentinnen, Ärzte, Gastronomen, Reinigungskräfte, Politikerinnen, Mütter und Väter. Und das bringt Verantwortung mit sich, eine Verantwortung, der sich alle Lehrkräfte stellen. Ob Pädagogen, Sozialarbeiterinnen oder Pflegebedienstete: Menschen, die sich um andere kümmern – ob durch Bildung oder Fürsorge – können großen Einfluss darauf haben, wie sich junge Menschen entwickeln, wie sie



Melissa Rauter

Fotos: KK

die Welt sehen, wie sie sich selbst sehen. Das macht es so spannend und herausfordernd zugleich. Eine Hommage an einen Beruf, der unseren Respekt verdient hat und hoffentlich noch viele dafür begeistern wird können – denn, wie heißt es so treffend: „Hinter jedem lebensfrohen Kind steckt eine großartige Lehrkraft.“

Text: Jaqueline Rauter

**Kärntner
SPARKASSE**

Welche Ziele haben Sie?

Reden wir darüber:
Der Financial Health Check.

**Jetzt
Termin
vereinbaren**



Foto: René Pughlig/narik - stock.adobe.com

„Haben uns mit der Zentralmatura ein böses Ei gelegt“

Sind flächendeckende Standards, wie sie eben in der Zentralmatura abgefragt werden, überhaupt sinnvoll und zeitgemäß oder einfach nur reine Schikane? Braucht es eine Reifeprüfung wie diese? Schul- und Bildungsforscher Stefan Hopmann erteilt dem eine ganz klare Absage und hält Standardisierungen an Schulen generell für idiotisch.

„Es ist eine absolute Fehlkonstruktion und in dieser Form purer Unsinn“, so der Bildungswissenschaftler Stefan Hopmann. „Die Zentralmatura hat von Anfang an nur unnötig den Druck auf Schüler und Lehrende erhöht, die sozialen Abstände vergrößert und vor allem auch den Unterricht unnötig belastet.“ Im Schuljahr 2015/16 wurde die Zentralmatura, die standardisierte kompetenzorientierte Reifeprüfung, bei uns in Österreich zum ersten

Mal durchgeführt. Und seitdem wird auch über deren Sinnhaftigkeit heftig diskutiert. „Jede Zeit muss ihre Fragen neu stellen. Die Matura entstand historisch als Art Übergangsritual. Es ist kennzeichnend für die sogenannten meritokratischen Gesellschaften – also Gesellschaften, in denen zumindest formal das Fortkommen ganz entscheidend von Prüfungen, Auszeichnungen und ähnlichem abhängt. In diesem Kontext etablierte sich auch die Matura.“

Grundkonflikt: Ist Matura Abgangsbestätigung oder Zugangsbescheinigung?

Aber was ist die Matura von heute? Ist sie primär eine Abgangsbescheinigung, die besagt, dass man die Schule ordentlich hinter sich gebracht hat, oder vielmehr eine Zugangsbescheinigung für Universitäten und dergleichen?

„Es gibt keine Möglichkeit, Unterricht zentral zu standardisieren, ohne ihn im Kern zu zerstören.“

Stefan T. Hopmann

erwarten, und dem, was abgehende Institutionen in der Lage waren, zu gewährleisten“, so Hopmann. „Matura war ja von Anfang an umstritten, weil Unis gerne ihre eigenen Vorschulungsbedürfnisse an die Schulen delegiert haben und die Schulen andererseits unmissverständlich immer wieder deutlich gemacht haben, dass ihre Aufgabe keine Wissenschaftspropädeutik, sondern schulische Bildung ist. Und die Schule ist dafür auch gar nicht da. Das

kann sie gar nicht gewährleisten. Das große Problem liegt darin, dass man also ein Abgangsritual mit Zugangsanforderungen überfrachtete – und das führt dann jedes Jahr dazu, dass sowas wie die Mathe-Matura Schweißstreifen auslöst, was überhaupt nicht notwendig wäre.“

Matura als Übergangsritus

Rituale sind elementar, darüber sind sich die Bildungsexperten grundsätzlich einig: „Das beginnt mit der Verabschiedung am Ende des Kindergartens oder dann auch am Ende der Volksschule. Ich finde, das sind wichtige Abschnitte des Lebens, und so etwas soll man würdigen und markieren. Man leistete ja auch was, und vor allem ist es auch für die kindliche bzw. jugendliche Entwicklung wichtig. Gerade deswegen möchte ich, dass die Schule und Matura befreit werden von unnötigen Versagensängsten und viel zu vielen unnötigen Kollateralschäden.“ Die Diskussion um das

Bildungssystem im Allgemeinen und die Matura im Besonderen scheint in der Endlosschleife. Wo ist Österreich im Bildungssystem falsch abgebogen? „Das Problem kam nur dadurch, dass man mit der Einführung der Zentralmatura und nationalen Standards die Fiktion verbreitete, im Kern müsse jeder können, was im Lehrplan steht. Und dieser Lehrplan sei sozusagen ein unumstößlicher Maßstab dessen, was man alles zu können hat. Und was man nicht kann, ist ein Defizit. Im wahren historischen Verständnis waren die Lehrpläne gar nie so gemeint. Sie waren vielmehr ein Angebot dessen, was man machen kann. Will man jetzt eine Flächendeckung haben, weil man ja sonst nicht mit zentralen einheitlichen Tests arbeiten kann, muss man fiktional unterstellen, dass alle überall dasselbe lernen, was empirisch nie der Fall ist und nie der Fall sein wird. Das geht sich nie aus, weil in den Lehrplänen viel mehr drinsteht, als man schaffen kann. Das heißt, mit der Einführung der Zentralmatura hat man sich ein böses Ei gelegt: nämlich bestimmte Leistungserwartungen wiederzugeben, um die Matura zu bestehen, und nicht die Bewährung im Unterricht. Zum Glück hat man das ja in Coronazeiten zurückgenommen, indem man zumindest zur Hälfte wenigstens auch Vorleistungen miteinbezieht.“

Das Wichtigste ist Lernüberzeugung und Zusammenarbeitsfähigkeit

„Es ist Unsinn, wie die Lehrer ihre Schüler durch die Schulbücher ja-

gen, nur um alles abgehakt zu haben. Das ist eine völlige Verschwendung von Geist und Talent“, so Hopmann. „Alles wäre anders, wenn man wüsste, dass es gar nicht darauf ankommt, ob du 10 Gramm weniger Mathe oder 10 Gramm weniger Englisch kannst, denn das Wichtigste, was du aus deiner Schule mitnehmen kannst, ist die Überzeugung, dass du lernen kannst, wenn du lernen willst. Und die Fähigkeit, mit anderen zusammen zu lernen. Und diese Fähigkeiten dürfen nicht kaputt gehen.“

Schulsystem funktioniert „trotz“ des verordneten Wahnsinns

„Das Schöne an Österreich ist, obwohl es solche offensichtlich unsinnigen Vorschriften gibt, ist deren Schadenswirkung sehr dadurch begrenzt, dass die Lehrkräfte an den Schulen es trotzdem schaffen, die große Mehrheit durch diesen Unsinn durchzumanövrieren. Und da es bei uns keinen Numerus clausus oder ähnliches – im Ge-

Univ.-Prof. (em.) Dr. Stefan T. Hopmann beschäftigt sich seit über 40 Jahren wissenschaftlich mit Bildung. 2005 wurde der gebürtige Deutsche, der in Oslo habilitierte und in über 15 Ländern lehrte und forschte, an die Universität Wien berufen. Als emeritierter Bildungswissenschaftler ist er heute in diversen Forschungsprojekten aktiv und vielgefragter Experte in Schul- und Bildungsfragen.

gensatz zu Deutschland – gibt, sind die Wirkungen des Unsinn bei uns nicht so schlimm, wie sie sein könnten. Aber das verdanken wir nicht der Intelligenz des Ministeriums, sondern der Menschenfreundlichkeit der Lehrkräfte und der Schulen. Wir haben trotz allem ein Bildungssystem, das im Grunde gar nicht so schlecht ist. Wir gehörten weltweit zu den Ländern mit den besten Bilanzen, was den Übergang von Schule zu Beruf betrifft oder endgültige Dropouts, also Leute, die komplett unbeschult bleiben. Und wir haben auch ein großartig funktionierendes System von hundert verschiedenen Wegen zur beruflichen Bildung. Also könnte man ohne Schwierigkeiten das Ganze wieder gelassener angehen – man müsste sich nur zuallererst die Vorstellung einer zentraleinheitlichen Matura abschminken.“

Text: Gerlinde Tscheplak



Foto: Foto Wilke



Raiffeisen Bank
Villach



WIR MACHT'S MÖGLICH.

Unternehmerischer Erfolg braucht Visionen, Engagement und einen verlässlichen Ansprechpartner vor Ort. Die Firmenkundenbetreuer der Raiffeisen Bank Villach unterstützen mit raschen, individuellen Lösungen. Egal ob es um Finanzierungen, Förderungen oder die passende betriebliche Vorsorgelösung geht.

www.rbvillach.at



Foto: René Pujning/fizles - shutterstock.com

Warum sich heute Unternehmen bei Mitarbeitern bewerben

Arbeitgeber konnten jahrelang aus einem großen Pool an Bewerbern wählen. Inzwischen gibt es den Wandel hin zum Arbeitnehmermarkt. Das heißt: Die Unternehmen suchen händierend nach klugen Köpfen, die sich den Arbeitgeber aussuchen können.

Personal wird in so gut wie allen Branchen gebraucht, und Nachwuchs- sowie Fachkräfte sind heute heiß begehrt. Unter anderem kommt es besonders in den Bereichen Pflege, Medizin, IT, Bildung, Transport, Gastronomie und Sozialarbeit seit Jahren zu Fachkräftengpässen. Der Personalmangel macht sich auch deshalb

stark bemerkbar, weil sich die Babyboomer in den verdienten Ruhestand verabschieden, aber durch zu wenig Arbeitskräfte ersetzt werden, um die entstandene Lücke zu füllen.

Unternehmen bewerben sich bei Talenten

Die Folgen sind spürbar: Weil sich der Arbeitsmarkt dreht, drehen sich die Machtverhältnisse mit. Unternehmen müssen sich bei Talenten bewerben – nicht umgekehrt. Junge Fachkräfte bleiben nicht mehr 30 oder 40 Jahre in einer Firma. Sie zeigen Wechselbereitschaft. Sie gehen, weil sie es sich leisten können, Bedingungen zu stellen und die Regeln neu zu schreiben.

„Die Arbeitnehmer sind aktuell in der stärkeren Position. Wie der Kapital-, Güter- oder Devisenmarkt besteht auch der Arbeitsmarkt aus dem Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage. Naheliegend wäre also,

dass Unternehmen aufgrund des Arbeitskräftemangels bereit sind, ihren Mitarbeitern mehr zu bezahlen“, sagt Norbert Wohlgemuth vom Institut für Volkswirtschaftslehre der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt, Leiter des Kärntner Instituts für Höhere Studien und wissenschaftliche Forschung.

Wenig Netto vom Brutto

Ist der Arbeitsmarkt nicht im Gleichgewicht, ist das eine Herausforderung für die Wirtschaftspolitik. „Gerade in Österreich ist allerdings die Differenz zwischen Brutto- und Nettogehalt sehr hoch. Dies bestätigt sich auch im internationalen Vergleich zwischen den OECD-Staaten“, so Wohlgemuth. Hinzu kommt noch, dass es ein Brutto-Brutto-Gehalt gibt. Denn neben den Sozialversicherungsbeiträgen und der Lohnsteuer müssen die Arbeitgeber auch noch Dienstgeberbeiträge leisten, die am Lohnzettel gar nicht



Foto: Marie-Therese Wohlgemuth

Norbert Wohlgemuth

„Die Arbeitnehmer sind aktuell in der stärkeren Position.“

Norbert Wohlgemuth

ausgewiesen werden. Würden sich jedoch das tatsächliche Gehalt und der tatsächlich ausbezahlte Lohn an Mitarbeiter und Angestellte erhöhen, wäre das Arbeiten wieder attraktiver.

„Ein wichtiger Appell an die Politik lautet, Arbeit nicht so hoch zu besteuern, denn es ist absolut unverständlich, dass der Faktor Arbeit mit so hohen Steuern bestraft wird. Wenn die Politik das Verhalten der Menschen verändern möchte, dann sollte subventioniert werden, was man erreichen will. Besteuert werden sollte, was man vermeiden möchte, wie man es von der Umweltverschmutzung oder dem Rauchen kennt“, führt Norbert Wohlgemuth aus. Auch die hohe

Diskrepanz zwischen Brutto- und Nettogehalt führt dazu, dass immer weniger Menschen Vollzeit arbeiten. „Schlicht und einfach, weil sie rechnen können“, so Wohlgemuth, „denn wenn sie eine Teilzeitstelle von 20 auf 40 Wochenarbeitsstunden, d. h. um 100 Prozent, aufstocken, dann aber nur 60 Prozent mehr Nettogehalt bekommen, sagen sich heute viele – vor allem junge – Menschen, dass sie lieber 20 oder 30 Stunden arbeiten, wenn sie es sich leisten können.“

Demografischer Wandel

Eine entscheidende Ursache für den Arbeitskräftemangel liegt zudem im sich dramatisch entwickelnden demografischen Wandel. „Die Anzahl der Menschen im erwerbsfähigen Alter in Kärnten sinkt aktuell bereits seit Jahren, und diese Entwicklung wird sich fortsetzen. Österreich ist ohnehin ein Land, in dem das Durchschnittsalter der Bevölkerung im internationalen Vergleich sehr hoch ist“, sagt Wohlgemuth.

Besonders ungünstig ist die Entwicklung in Kärnten, der Steiermark und dem Burgenland – also im Süden Österreichs –, weil viele junge Menschen diese Bundesländer verlassen und meistens auch nicht zurückkehren. Wenn jedes Jahr mehr Arbeitskräfte in andere Bundesländer wegziehen als von dort ins Land kommen (Binnenwanderung), wird klar, dass

die Herausforderungen bezüglich der Fachkräfte noch größer werden. „Österreich scheint selbst für qualifizierte Arbeitskräfte nicht besonders attraktiv zu sein, weil auch mehr Österreicher das Land verlassen als aus dem Ausland zurückkommen“, betont Wohlgemuth.

Unternehmen bieten mehr

Unternehmen müssen sich bei dem derzeitigen geringen Angebot an Fach- und Arbeitskräften ins Zeug legen, um die geeigneten Mitarbeiter zu

„Gerade in Österreich ist die Differenz zwischen Brutto- und Nettogehalt sehr hoch. Dies bestätigt sich auch im internationalen Vergleich zwischen den OECD-Staaten.“

Norbert Wohlgemuth

finden beziehungsweise diese halten zu können. Bedeutend ist dabei ein gutes Employer Branding, also die Arbeitgebermarke entsprechend positiv zu positionieren.

Ganz wichtig: Die Hoffnungen, die man bei den eigenen Bewerbern und Mitarbeitern weckt, müssen dann auch tatsächlich erfüllt werden, will man es nicht sofort wieder mit Kündigungen zu tun haben. Unternehmen bieten also immer häufiger gute Bezahlung, eine sinnstiftende Aufgabe, Flexibilität bei der Arbeitszeit, Home-Office-Möglichkeiten oder z. B. ein Fitnessstudio in der Firma. Einzelne Unternehmen bieten Kinderbetreuung an, um derart auf die Bedürfnisse ihrer Mitarbeiter einzugehen.

Privatleben und sinnerfüllende Aufgaben

Für Beschäftigte rücken das Privatleben und eine ausgeglichene Work-Life-Balance immer stärker in den Vordergrund. Die meisten möchten einen sinnvollen Job, der sie erfüllt sowie ihren Vorstellungen und Werten entspricht. Das Geldverdienen steht nicht mehr allein im Vordergrund. Durch die zahlreichen offenen Stellen können sich Menschen ihren Job nun ziemlich frei nach ihren eigenen Kriterien aussuchen und bewerben sich bei Unternehmen, die zu ihren Wünschen passen: mitsamt fairer Bezahlung, attraktiven Arbeitszeiten und interessanten Aufgaben.

Text: Christian Granbacher



Foto: Franz Laimböck

Mag. Christian Köchl

Gefährliche Immobilienübergaben

Wir Rechtsanwältinnen und Rechtsanwälte stehen oft Jahre nach Immobilienübergaben bei Gericht, weil ein Konflikt in der Familie nicht gelöst werden kann. Wegen unüberlegter, viel zu allgemeiner oder fehlender und damit unklarer Formulierungen im Vertrag über Wohn- und Mitbenutzungsrechte der Übergeberinnen und Übergeber kommt es nicht selten im Nachhinein zu Streitigkeiten, die schließlich eskalieren. Und am Ende reden Jung und Alt nicht mehr miteinander.

Dem kann vorgebeugt werden, wenn vor der Übergabe einer Immobilie, eines Wohnhauses, einer Liegenschaft an die junge Generation die individuelle Wohn- und Lebenssituation gut überlegt und auch möglicher zukünftiger (Umbau-)Bedarf (etwa Umbau auf barrierefreie Zugänge) mit bedacht wird. Ich als Rechtsanwalt kenne die typischen Probleme, an denen sich die Generationen im Laufe der Zeit reiben, aus mehr als 30 Jahren Praxis. Ich nehme mir für Ihre Übergabe Zeit und bespreche im Detail alles mit Ihnen als Vertragsparteien, sodass mit einer für Sie maßgeschneiderten Gestaltung des Schenkungs- oder Übergabsvertrages mögliche Problemkreise genau angesprochen und entschärft werden können.



Mag. Christian Köchl
Rechtsanwalt,
Vertragsverfasser
& Treuhänder

9500 Villach, Hans-Gasser-Platz 6B
Tel. 04242/271 83 • www.koechl.com



Fotos Gerhard Kampitsch

Eckhard Steiner, Serviceleiter und Rene Dögl, Ausbildungsverantwortlicher, mit den auszubildenden Lehrlingen

Porsche Villach ist anders!

Der Mangel an Fachkräften macht der Wirtschaft hierzulande große Sorgen. Einmal mehr beweist sich das Ausbildungskonzept von Porsche Villach als erfolgreiche Lösung.

Wie GF Ernst Kapeller ausführt, „gilt der Ausbildung des Nachwuchses ganz besonderes Augenmerk. Allein heuer haben wir insgesamt sieben Lehrstellen besetzen können.“ Bei 77 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind 18 Ausbildungsstellen eine stolze Bilanz. Seit vielen Jahren setzt Porsche erstrangig darauf, die Ausgebildeten im eigenen Betrieb zu halten, um die hohe Service- und Technikkompetenz aufrecht zu halten.

Begehrte Ausbildung

Bei den Lehrstellensuchenden erfreut sich Porsche Villach bereits seit vielen Jahren großer Beliebtheit im Bezug

auf einen erstrebenswerten Ausbildungsplatz. Besonders wichtig für die Lehrlinge ist das große Zusatzangebot an Möglichkeiten, das weit über die Berufsschule hinausgeht. Interne Betriebsschulung auch im Sinne von Schulungen im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation, Gesundheit, Sport und Ernährung öffnen einen vielfältigen Ausbildungshorizont. Die komplexen Aufgabenstellungen im Automobilbereich können nur im Team bewältigt werden. Die Wissensvermittlung erfolgt gegenseitig. Nicht nur von Alt auf Jung, nein, gerade im Zuge der Ausbildung können auch die Jungen etwas an die ältere Generation weitergeben, Stichwort: Digitalisierung. Zusätzlich wird in verpflichtenden weiteren internen Schulungen das technische Wissen vertieft.

Warum Porsche Villach?

Diese Frage beantworten stellvertretend Pascal Enders und Mario Krumpestar insofern, als sie in erster Linie die gute Unterstützung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als oberstes Kriterium des Erfolges zur Erreichung ihres Berufszieles sehen. „Die Freude der Kundinnen und Kunden bei der Übergabe ihres neuen Autos erfüllt mich immer wieder mit sehr viel Stolz und Zufriedenheit. Es bestätigt mir, meine Arbeit gut gemacht zu haben“,

so Enders. Der angehende Automobilkaufmann Enders schätzt auch den Rückhalt durch den Konzern, verbunden mit den Karrierechancen, die in einem derartigen Unternehmen vorhanden sind. Mario Krumpestar ist als angehender KFZ-Techniker wiederum froh, im Betrieb an die komplexesten technischen Aufgaben herangelasen zu werden und sich dabei stets auf fachliche Kompetenz der Kolleginnen und Kollegen stützen zu können. „Am Abend heimzugehen in dem Bewusstsein, ein kniffliges technisches Problem gelöst zu haben, ist für mich das Schönste“, ist Krumpestar überzeugt. Beiden gemeinsam – und hier sprechen sie wohl für alle Auszubildenden – ist die Freude, im Porsche Team zu arbeiten, um die Vielfalt der hochkomplexen Berufe gut erleben zu können.

Nachwuchs

Alljährlich bewerben sich zahlreiche Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger für eine Lehre. GF Ernst Kapeller betont, „dass wir natürlich nicht alle Bewerberinnen und Bewerber aufnehmen können, aber bei jeder einzelnen Person, die bei uns beginnt, ist es unser Bestreben, sie auch nach Abschluss der Ausbildung in unserem Unternehmen zu halten, um auch in Zukunft mit ausgezeichneten Facharbeiterinnen und Facharbeitern zusammenzuarbeiten“.



Ernst Kapeller – GF Porsche Villach

Daniel Glanznig ist neuer Einkaufsleiter bei Infineon Austria

Eine Staffelübergabe erfolgte im September 2023 in der Einkaufsabteilung von Infineon Austria. Daniel Glanznig übernahm die Leitung der Abteilung Procurement von Petra Darnhofer-Demar, die Ende Oktober in den Ruhestand trat.

Glanznig (41) übernimmt die Leitung eines 23-köpfigen Einkaufsteams, das Frau Darnhofer-Demar seit 2016 mit Erfolg und Engagement führte. Der neue Einkaufsleiter trägt die Gesamtverantwortung für die Beschaffung der Infineon Technologies Austria AG. Er sorgt dafür, dass auch künftig qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen kosteneffizient eingekauft werden und termingerecht bereitstehen. Daniel Glanznig hat einen Masterabschluss in Management und International Business der Karl-Franzens-Universität Graz. Bei Infineon Austria begann der geborene Villacher im Oktober 2011 als Einkäufer. In der Folge war er in verschiedenen nationalen und internationalen Positionen im Einkaufsbereich tätig.

Finanzvorstand Oliver Heinrich betont: „Wir freuen uns, mit Daniel Glanznig einen erfahrenen Einkaufsprofi und versierten Manager mit viel Infineon-Erfahrung für diese verantwortungsvolle Aufgabe gewonnen zu haben. Gleichzeitig danken wir Petra Darnhofer-Demar für ihren Einsatz.“



Einkaufsleiter Daniel Glanznig.

Foto: Infineon Austria



“ Ausbildung bei Infineon

Ein vielfältiges Angebot für junge Talente am hochmodernen Aus- und Weiterbildungscampus in Villach:

- **Doppellehre** Elektrotechnik & Metalltechnik mit Option zu „Lehre mit Matura“
- **Lehre und Studium** für System Engineering an der FH Kärnten



www.infineon.com/ausbildung



Mit Präzision und Geschick ...



... zum fertigen Messer.

Besondere Messer vom jungen kreativen Handwerker

Präzision, Ideen und handwerkliches Geschick bis hin zum Künstlerischen begleiten Peter Alexander Fanzott in seinem Beruf als Büchsenmacher. Den übt er in einem renommierten Ferlacher Unternehmen aus.

Auf Basis seiner Ausbildung und Erfahrung begann der Weißensteiner im September 2022 begleitend zu seiner Hauptbeschäftigung mit der gewerblichen Fertigung von Jagd- und Outdoor-Messern – egal ob in klassischem europäischem Stil oder für die Großwildjagd. Gearbeitet wird in der

Werkstätte in Weißenstein. Dort war Peter schon als Kind beim Opa spielerisch aktiv. Zwei berufliche Interessen standen früh im Mittelpunkt: Uhrmacher oder Büchsenmacher. Letzteres ist er geworden, und vor einigen Jahren kam eben die Idee mit den Messern hinzu.

Pures Handwerk

Bei denen stellt Fanzott in seiner Messer-Manufaktur die Kreativität in den Mittelpunkt. Gestaltet wird vielfältig und sehr individuell auf den künftigen Besitzer abgestimmt. Selbst bei den verwendeten Materialien kommt die Persönlichkeit ins Spiel.



Besondere Materialien ...



... für einzigartige Messer.

Fotos: Gerhard Kampitsch



Peter Alexander Fanzott kreiert und fertigt besondere Messer.

Während für die Messerklinge hochwertiger österreichischer Stahl oder auch Damaszenerstahl Verwendung findet, scheint das Materialspektrum für den Griff schier grenzenlos zu sein: Haifischzahn oder Mammutstoßzahn, Elefantenhaut, Kamelknochen, Gold, Platin und andere Edelmetalle, edle Hölzer oder ebensolche Steine können verarbeitet werden. Kreativität lässt der Vollbluthandwerker auch bei Gravuren und Detailarbeiten einfließen. Fanzott geht dabei natürlich auch auf die Wünsche der Kunden ein. Namen und Erlebnisse liefern Ideen für persönliche Gravuren.

Persönliche Service

Diese Materialvielfalt kommt den Kunden auch bei der Gestaltung und Fertigung von passenden Schatullen zugute. Schöne Präsentationsexemplare können schon beim Erstgespräch besichtigt werden. Inzwischen beschäftigt sich der Büchsenmacher auch mit der Anfertigung von passenden Lederscheiden für die edlen Messer.

So breit, wie die Materialauswahl ist, so breit ist auch das Preisspektrum für das ganz persönliche Messer. Da die Handarbeit und die Sonderanfertigung im Mittelpunkt stehen, erfor-

dern Sonderwünsche unter Umständen längere Arbeitszeiten. Deshalb ist das persönliche Gespräch unumgänglich. Im Vieraugengespräch lassen sich Formgebung, Materialwünsche und die Gestaltung des Griffes bis hin zum Zubehör leichter erörtern. Fanzott hilft mit Erfahrung weiter.

Messermacher

Peter Alexander Fanzott

Unique Hunting & Outdoor Knives

Fresacher Straße 17

9721 Weißenstein

Tel.: 0650 2215103

Mail: peter.fanzott@fanzott.at

www.fanzott.at



Fanzott fertigt auch Zubehör ...



... zum persönlichen Messer.



Ein Smart Home kann die Wohn- und Lebensqualität erhöhen, indem Technik, Haushaltsgeräte und Unterhaltungselektronik (z. B. TV- und Audiogeräte) miteinander vernetzt werden.

Foto: René Pugmigl/h2010 - stock.adobe.com

Das intelligente Zuhause

In einem Smart Home spielen Beschattung, Beleuchtung, Unterhaltungselektronik, Überwachungskameras und Heizung perfekt zusammen. Ein automatisiertes Haus hilft, Zeit, Geld und Energie zu sparen. Aber gerade in Verbindung mit künstlicher Intelligenz gilt es, auch Risiken zu bedenken.

Die Ansprüche an unseren Wohnraum wurden im Verlauf der Geschichte immer höher. War man im Mittelalter froh, ein Dach über dem Kopf zu haben und mit Hilfe von Feuerstellen nicht ständig frieren zu müssen, brachte vor allem die Industrialisierung Bautechniken hervor, die es uns heute erlauben, aus dem Vollen zu schöpfen. Dichte Fenster, Isolierungen, stabile Dächer und Fußbodenheizungen gehören für viele zum Standard und machen es möglich, klimatisch genau jenes Wohlgefühl zu erzeugen, welches das Leben in unseren eigenen vier Wänden so attraktiv und gemütlich macht. In der Gegenwart geht es mittlerweile um ganz andere Themen, die man vor wenigen Jahrzehnten noch als Science-Fiction abgetan hätte. Denn mit einem Smart Home – gemeint ist damit die Hausautomation – bieten sich heute Möglichkeiten, von denen man in den 1970er- oder 1980er-Jahren wohl nur geträumt hätte. Die Technik macht es heute möglich, beinahe alle mit dem Haus verbundenen Einrichtungen zu steuern. Komponenten wie Beleuchtung, eine Alarmanlage, Jalousien oder die Heizung können per Knopfdruck eingestellt und reguliert werden. Diese „Automatisierung des eigenen Hauses“ bringt jede Menge Vorteile und Optimierungen mit sich: Gerade Energie zu sparen ist mittlerweile besonders wichtig, wobei einen die intelligenten Steuerungssysteme unterstützen können. Kehrt man beispielsweise von einem Urlaub zurück, so lässt sich heute ganz einfach die Heizung per Smartphone ein bis zwei Stunden vor der Ankunft ein-

Das Smart Home kann Menschen auf vielfältige Art und Weise unterstützen, indem es deren Zuhause sicherer, komfortabler, energieeffizienter und dazu noch kostengünstiger macht.

schalten. Die bis dahin kalte Wohnung ist dann angenehm warm, und man musste während der gesamten Urlaubszeit keine Energie verschwenden.

Smart und Sicher

Auch was die Sicherheit angeht, verleiht ein intelligentes Zuhause ein gutes Gefühl. So kann man beispielsweise mittels Steuerung in mehreren Räumen das Licht, den Fernseher oder andere Einrichtungen, die Menschen von außen sehen und hören können, ganz nach Bedarf an- und ausschalten.

Zu simulieren, dass jemand zu Hause ist, könnte potenzielle Einbrecher jedenfalls von ihrem Vorhaben abhalten. Ebenso ist es möglich, eine gute Videoüberwachung mit mehreren Smart-Home-Kameras durchzuführen. Diese können in Innenräumen, an der Wohnungstür oder im Garten platziert werden und erlauben es, auch von unterwegs

aus über das Smartphone zu beobachten, ob zuhause alles in Ordnung ist. Zudem speichern die smarten Kameras die Videoaufzeichnungen im Bedarfsfall am Handy oder in einer Cloud und stehen dann zur Verfügung, um Einbrecher eventuell identifizieren zu können.

Miteinander vernetzt

Ein Smart Home erhöht also unsere Wohn- und Lebensqualität, auch indem die Technik, Haushaltsgeräte und die Unterhaltungselektronik (z. B. TV- und Audiogeräte) miteinander vernetzt werden.

Beispielsweise wird die Soundanlage automatisch leise geschaltet, wenn es an der Tür klingelt, oder das Licht im Eingangsbereich schaltet sich ein, um Besucher zu bestimmten Abendzeiten in heller Atmosphäre empfangen zu können. Für Zeiten, in denen kleine Kinder meist schlafen, kann die Klingel stumm geschaltet werden. Oder aber die Jalousien werden automatisch heruntergefahren, sobald es viel Sonnenschein gibt.

Künstliche Intelligenz im Smart Home

Besonders beeindruckend ist, dass Geräte Daten speichern und eine eigene Logik abbilden können. Mit dem Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) könnten Automatisierungen noch ein ganzes Stück smarter gestaltet werden. Denn künstlich intelligente Systeme sind fähig, zu lernen, und sie sind dann nicht mehr an starre „Wenn-dann-Abfolgen“ gebunden. Sie könnten Bewohner eines Hauses an bestimmten Bewegungsmustern, der Größe oder anhand des Gewichts identifizieren. Mittels aufgezeichneter Verhaltensmuster zieht die KI dann Rückschlüsse auf die vermutlich gewünschte Raumtemperatur, Lichtverhältnisse oder die bevorzugte Musik eines Menschen und entwickelt ihr Handeln dadurch weiter. Die KI erstellt somit Nutzerprofile der Bewohner und setzt das Erlernte automatisch um.

Das geht sogar so weit, dass die KI im Smart Home das Badewasser einlassen könnte, wenn sie bei einem Bewohner erhöhten Stress feststellt. Außerdem können die intelligenten Systeme gesundheitliche Parameter wie die Herzschlagfrequenz messen und einen Notfallalarm auslösen, wenn es zu gravierenden Abweichungen kommt. Vor allem für ältere Menschen wären diese Entwicklungen ein großer Vorteil und eine willkommene Hilfe.

Nachteile und Gefahren

Aber: Neben den Vorteilen von Smart Homes gibt es auch Nachteile, welche die intelligenten Systeme mit sich bringen. Was die Datensicherheit betrifft, muss man damit rechnen, dass fähige Hacker in der Lage sein könnten, Schaden anzurichten. Dass jemand von außen Zugriff erhält und per App oder per Browser ins Heim eines Anderen eingreifen kann, ist kein schöner Gedanke. Teilweise ist auch nicht geklärt, wo die Daten wie Bilder und Videos abgelegt werden. Viele Anbieter speichern sie in einer Cloud. Wo aber der entsprechende Server steht, ist teilweise nicht genau nachvollziehbar.

Bedenklich ist auch, dass die eigenständige und lernende künstliche Intelligenz bislang noch nicht vollends in Smart Homes integriert wurde. Denn die Technologie dahinter ist – wie auf der Website der österreichischen Bundesregierung gewarnt wird – noch nicht ausgereift und noch zu risikobehaftet, um wirklich eine Erleichterung im Alltag zu sein. Es fehlen noch die Möglichkeiten, KI ausreichend zu verstehen und zu regulieren, weshalb Technologieexperten auf die Gefahren eines Kontrollverlusts hinweisen. So ist es der sogenannten „generativen KI“ bereits gelungen, menschliches Verhalten in Form von Text oder Bild zu simulieren und auf diese Weise Propaganda und Fake News zu verbreiten.

Text: Christian Granbacher



GENAU
MEINS

**Feste feiern,
wie sie fallen.**

Weihnachtsfeiern · Taufen
Hochzeiten · Geburtstage
Meetings · Seminare · Events

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERRAICHWALD – FAAKER SEE

Chalets
AM BERG & SEE
FAAKER SEE – NATURPARK DOBRATSCH

Naturel Hotels & Resorts
Kärnten · Faaker See · Naturpark Dobratsch
seminar@naturelhotels.com · +43 (0) 50 2384 210
www.naturelhotels.com





Foto: René Pughig/motortion - stock.adobe.com

„Ich lebe polyamor“

Seit Schauspieler Gedeon Burkhard sein Beziehungsleben mit zwei Frauen öffentlich gemacht hat, ist das Thema in der Gesellschaft angekommen. Der Schauspieler lebt polyamor. Aber was ist Polyamorie überhaupt? Geht es dabei nur um Sex, oder ist es doch viel mehr?

„Polyamorie ist ein sehr komplexes Thema, das meist auf Sexualität verknüpft wird“, so Soziologe Stefan Ossmann, der sich an der Universität Wien wissenschaftlich mit Polyamorie beschäftigt, „aber es ist viel mehr. Es ist eine Lebensform, es ist eine Form der sexuellen Orientierung, es ist eine Form der gelebten Identität, es ist eine Ideologie.“

Das Wort „polyamor“ setzt sich zusammen aus „poly“ (mehrere, viele) und „amor“, dem lateinischen Wort für Liebe. Polyamorie ist somit das Gegenstück zur Monogamie – dem gängigen Beziehungsmuster unserer katholisch geprägten westlichen Gesellschaft. „Ich habe im Rahmen meiner Forschungsarbeit u. a. auch das Religionsbekenntnis polyamor lebender Menschen erhoben. Das Ergebnis: Fast alle, die polyamor leben und katholisch getauft waren, sind mittlerweile aus der Kirche ausgetreten – im Gegensatz zu jenen mit evangelischem Religionsbekenntnis. In der protestantischen Kirche in Deutschland wird diskutiert, auch Poly-Menschen zu segnen. Davon ist die katholische Kirche ganz, ganz weit weg.“

Freies, offenes Beziehungsmodell, aber mit ganz klaren Regeln

Polyamore Menschen leben abseits der Norm, und doch sind es ganz normale Beziehungen – einfach nur mit mehr als zwei involvierten Personen; wie viele, ist von Beziehung zu Beziehung unterschiedlich. „Die Polybeziehung gibt es nicht – die sind so unterschiedlich wie jede menschliche Beziehung, nur dass eben noch eine weitere Person dazu kommt, oder noch mehrere Personen ... in einem Cluster meiner Forschungsarbeit hatte ich beispielsweise 35 Leute, die involviert waren. Wobei nicht alle zwangsläufig mit allen etwas haben.“ Je nachdem wie eng, wie strukturiert oder auch wie geschlossen oder offen die Beziehung nach außen ist, sind auch die jeweiligen Strukturen unterschiedlich.

Beziehungshierarchien und klare Regeln sind jedenfalls enorm wichtig. „Das knappe Gut in einer Polybeziehung ist nicht die Liebe, denn davon ist genug da, und auch nicht die Sexualität – wobei Sexualität weniger wichtig ist als oft medial kolportiert. Das knappe Gut ist Aufmerksamkeit“, erklärt Stefan Ossmann. „Eine Polybeziehung startet meist zu zweit. Kommt jemand neuer dazu – aus welchen Gründen auch immer –, dann gilt hier klar abzumachen, wie viel Zeit und wie viel Aufmerksamkeit wer mit wem bekommt.

Das muss fix festgelegt werden, damit die Besonderheit der Person auch bleibt und Eifersucht nicht aufkommt.“

Die primäre Grundvoraussetzung für eine funktionierende polyamore Beziehung ist, dass alle Beteiligten voneinander wissen. „Offene Beziehungen funktionieren anders. Es ist keine Verantwortung dabei und üblicherweise auch keine emotionale Bindung. Hier geht man lieber raus – geht swingen oder hat ein Gspusi –, das ist aber weit weg von polyamorer Liebe“, so der Soziologe. „Ab dem Zeitpunkt, wo Emotion, Liebe, Bindung und Verantwortlichkeit auch dazukommen, bekommt es eine andere Dynamik und stößt damit auch an die Grenzen der Gesellschaft.“

Ein Revival der 1968er-Kommunen?

Polyamorie wird oftmals auch mit dem Kommunenwesen der späten 1960er-Jahre in Verbindung gebracht. Davon ist diese Form des Zusammenlebens aber weit entfernt. „Das ist es in der Praxis überhaupt nicht. Kommune bedeutet ja u. a. auch Besitz aufgeben und in der Großfamilie leben. Tatsächlich sind die Wohnsituationen ganz unterschiedlich“, so Ossmann. „Es gibt z. B. Polybeziehungen von drei schwulen Männern, ohne Kinder, bei denen die Männer zusammenwohnen. Oder zwei Pärchen mit jeweils zwei Kindern, bei denen sich die Frau in den anderen Mann ver-

„In polyamoren Beziehungen wird immer mit offenen Karten gespielt.“

Dr. MMag. Stefan Ossmann

liebt hat. Hier gibt es im anderen Haushalt jeweils ein Gästezimmer für den anderen Partner; oder auch eine Frau, die zwei Freunde hat – jeder wohnt in einer WG, und sie hat bei jedem ein WG-Zimmer.“ Polyamorie ist genauso bunt wie die Beziehungsmuster. Weit davon entfernt, gesellschaftlich anerkannt zu werden. Und das, obwohl es im Fernsehen gezeigt, in Zeitungen gedruckt und am Stammtisch diskutiert wird. Polyamor lebende Menschen haben keine Lobby, kaum Anlaufstellen und sind auch bei etwaigen Diskriminierungen aufgrund ihrer Orientierung nicht geschützt. „Es gibt eine kleine Community mit Stammtischen in sechs Bundeshauptstädten; Klagenfurt ist nicht dabei. Es gibt aber keinen Verein, und es gibt auch kein explizites Polylokal (so wie Schwulensaunas oder lesbische Clubs), aber zumindest ein Lokal in Wien, in dem sich Polys zweimal im Monat treffen“, so Ossmann. Aber je mehr Menschen wie Gedeon Burkhard es entsprechend vorleben, je normaler es wird, umso mehr kommt es in der Mitte der Gesellschaft an. Burkhard erfüllt zwar alle Klischees, die man mit Polyamorie verbindet – attraktiver Künstler, Mitte 50, lebt mit zwei Frauen unter 30 –, zumindest weiß jetzt aber auch die Oma, was poly ist.“

Wird Polyamorie derzeitige Beziehungsformen ablösen?

„Nein, definitiv nicht“, so Ossmann. „Es ist eine kleine Gruppe von Menschen, die poly empfindet, eine noch kleinere Gruppe, die poly lebt, und ein noch viel kleinerer Teil, der das auch bekanntmacht. Polyamorie hat meiner Ansicht nach schon Potenzial, ein zukünftiges Beziehungsmodell zu



Dr. MMag. Stefan Ossmann
Weiterführende Infos zum Forschungsprojekt:
<https://polyamorie.univie.ac.at>

Foto: Jolanda Hofmann

sein, wird aber sicher nicht die Monogamie ablösen, sondern ist nur eine weitere Ausdifferenzierung, die niemandem wehtut und niemandem etwas wegnimmt.“

Text: Gerlinde Tscheplak

Wenn's weh tut zuerst:



1450

Die Rund-um-die-Uhr-
Gesundheitsberatung

Kostenlos*, jeden Tag, 24 Stunden.

**Egal welche Beschwerden, ob Kinder oder Erwachsene:
Rufen Sie 1450 an und holen Sie sich schnelle Gesundheitsberatung am Telefon.**

*Sie zahlen nur den Tarif Ihres Telefonanbieters.



Engelke/Erwin

Ein Service des Landes Kärnten, des
Bundes und der Sozialversicherung.
www.1450.at

LAND  KÄRNTEN



Kärntner
Gesundheitsfonds



Bundesministerium
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Glasermeisterin, Kundin und Freundin der ersten Stunde

Von der ersten Ausgabe VILLACH exklusiv bis zum Eintritt in den Ruhestand nützte Brigitte Franc-Niederdorfer jede unserer Ausgaben als Werbemedium. So blieb sie Kundin und Freundin über viel Jahre hinweg.



Foto: KK

Brigitte Franc-Niederdorfer will sich nun Zeit für ihre Hobbys nehmen.

Nach 41 Berufsjahren, davon 40 Jahre im Familienunternehmen – mit 31 Jahren Selbstständigkeit, hat die Glasermeisterin Brigitte Franc-Niederdorfer am 1. Juli 2023 losgelassen und ist in den Ruhestand getreten. Die Glaserei in Landskron führt nun ihr Neffe selbstständig weiter.

Freizeit genießen

Obwohl das Ehepaar Franc-Niederdorfer in Sichtweite des Betriebes wohnt, haben die beiden – im Bewusstsein, dass die Glaserei gut geführt wird – schnell gelernt, abzuschalten. Hobbys stehen nun im Mittelpunkt. Und wer die Glasermeisterin und den Friseurmeister Herbert Franc kennt, weiß, dass viele Hobbys warten. Sie war aktiv im Gemeinderat,

er ist ein bekannter Musiker. Den Fasching in Landskron haben die beiden gegründet und 15 Jahre als Obmann und Kassiererin geführt. Eine Mittelaltergruppe gilt es zu erwähnen, die Arbeit im Vorstand der ARGE Sozial Villach bleibt aufrecht. Brigittes Wahlspruch „Leben und leben lassen. Es geht nur miteinander“ hat die Ehe seit 35 Jahren bestens funktionieren lassen, war aber auch im Beruf ein wichtiger Bestandteil im Umgang mit den Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten. Auch das Engagement in Vereinen war davon geprägt. Nun bleibt Zeit für die gemeinsamen Hobbys, Freunde zu treffen und besondere Kulturveranstaltungen in ganz Österreich zu besuchen.

Viel Vergnügen!

„Es war uns eine Ehre, Herr Direktor.“

Sachlichkeit, klare Ansagen, ein Mann ein Wort – das wäre die Kurzbeschreibung für Dir. Erich Gumpitsch, der am 1. November 2023 seinen beruflichen Ruhestand antrat.



Bei Dir. Erich Gumpitsch steht der Wunsch des Gastes stets im Mittelpunkt.

Er war 23 Jahre hindurch der Burg-Direktor auf Landskron. Zusätzlich leitete der gebürtige Osttiroler von 2014 bis 2021 das zum selben Unternehmen gehörende Inselhotel im Faaker See. Die Gastronomie war seine Berufung. Es begann mit der Gastrollehre im heimatischen Iselsbergerhof in Iselsberg. Doch die weite Welt lockte, und so machte sich Erich Gumpitsch daran, Berufserfahrungen zu sammeln. So arbeitete er im Hotel Atlantik in Hamburg, sah die weite Welt auf Kreuzfahrtschiffen, besuchte die Hotelfachschule in Zürich. Feinschliff holte sich der junge Erich in Davos, Gstaad und Laax.

Internationale Erfahrung

Über Frankreich zog es ihn wieder zurück nach Österreich. In Zürs am Arlberg übernahm er die Leitung des

Alpenhotels Valluga. Anfang des Jahrtausends führte ihn der Weg nach Kärnten. Gumpitsch übernahm die Leitung der Burg Landskron mitsamt ihrem vielseitigen Angebot, das längst vom Zwei-Hauben-Restaurant über verschiedene Gastronomiebetriebe bis hin zum Souvenir-Shop reicht.

Am 31. Oktober 2023 hatte Dir. Erich Gumpitsch seinen letzten Arbeitstag. Doch beim vor Energie sprühenden Jung-Pensionisten kommt bestimmt keine Langeweile auf. Dafür sorgen schon die Hobbys wie Wandern und Reisen. Gratulation zum Sieg bei 9 Plätze – 9 Schätze.

Auf Wiedersehen, Herr Direktor. Es war uns Ehre und Freude, mit Ihnen zusammenzuarbeiten!

Text: Hans Messner

Neuerungen beim Team Eichmann – 24-Stunden-Betreuung zu Hause

Bereits seit 8 Jahren gibt es die Betreuungsspezialisten des Teams Eichmann. Sie liefern eine Geschichte des Erfolges.





Fotos: Monika Zoye-Luh

Waltraud und Michael Eichmann mit engen Mitarbeiterinnen.

Für das Villacher Unternehmen liegt der Arbeitsschwerpunkt natürlich in der Stadt und im Bezirk Villach. Doch auch in den Bezirken Spittal und Hermagor ist man längst etabliert. Die BetreuerInnen-Zahl beläuft sich inzwischen auf 180 Damen und Herren. Stillstand gilt als Fremdwort. Geführt wird das Team sehr familiär. Das ist auch ein wesentlicher Baustein des Erfolges. Schnell kann auf Marktbedürfnisse, KlientInnen-Probleme oder geänderte Situationen eingegangen werden. Firmengründerin und Chefin Waltraud Eichmann erlernte ihren Beruf von der Pike auf und kennt auch jede ihrer BetreuerInnen.

Expansion bei der Betreuung zu Hause

Seit Februar 2020 sind die Betreuungsprofis auch in Oberwölz (Bezirk Murau) ansässig. International ist das Team Eichmann ebenfalls präsent. In Sombor (Republik Serbien) wurde am 1. Juli 2020 ein eigenes Büro für die BetreuerInnen-Aufnahme eröffnet. Dort konzentriert man sich auf die Auswahl und Schulung von BetreuerInnen aus Ex-Jugoslawien. Damit konnte das 24-Stunden-Betreuungsteam aus Villach schon in den letzten Jahren gemeinsam mit seinen KlientInnen gute Erfahrungen sammeln. Die Frauen und Männer aus Serbien, Kroatien oder Bosnien und Herzegowina stehen unserem Kulturkreis nahe, kennen unsere Wertevorstellungen und Lebensweise. Auch als KöchInnen sind sie bei unseren Familien sehr beliebt. Alljährlich feiert das Unternehmen Eichmann die gute Zusammenarbeit mit den BetreuerInnen und ihren Familien aus Ex-Jugoslawien in Serbien. Die dortige Handelskammer und das Gerontologische Zentrum Sombor unterstützen die Arbeit des Villacher Unternehmens.

Aufgaben

Das Betreuungsangebot des Teams von Waltraud Eichmann zeigt sich sehr umfassend. Es beinhaltet die Haushaltsorganisation und die Durchführungen von diversen Hausarbeiten, die täglich anfallen, wie Wäscheversorgung, Mahlzeitenzubereitung und mehr. Die BetreuerInnen helfen bei der Gestaltung des Tagesablaufs und sorgen für die körperliche und geistige Förderung ihrer Schützlinge. Hinzu kommt der gesellschaftliche Teil, wie das Führen von Konversationen, eventuelle Botenwege, Spaziergänge sowie die Begleitung und Unterstützung bei diversen Aktivitäten. Schon deshalb ist eine kritische Auswahl der Damen und Herren vonseiten der Agentur notwendig.



Betreuerin Aleksandra mit zufriedenen Klienten.



Immer wieder schön: Firmenfeiern als Dankeschön.

Einzelne Pflgetätigkeiten nach Übertragung gemäß § 159 Abs. 2 und 3 GewO werden von diplomierten Gesundheits- und KrankenpflgerInnen unterwiesen:

- Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme
- Arzneimittelaufnahme
- Körperpflege
- das An- und Auskleiden
- die Toilettenbenutzung
- der Wechsel von Inkontinenzprodukten
- die Mobilisierung und die Unterstützung bei alltäglichen Verrichtungen

Qualitätszertifikat ÖQZ 24

Für die akribische Auswahl und Arbeit erhielt das Team Eichmann das Qualitätszertifikat für Vermittlungsagenturen in der 24-Stunden-Betreuung namens ÖQZ 24, das noch strenger als das Gesetz ist. Auf diesen Lorbeeren ruht man sich aber nicht aus. Im Büro Villach wurde investiert und ein Appartement für die BetreuerInnen eingerichtet.

Neue Förderungen durch das Sozialministeriumservice

Seit 1. 9. 2023 gelten neue Richtlinien bei der Unterstützung der 24-Stunden-Betreuung. Sie betreffen die Förderbeträge für Betreuungskräfte (BK):

- 1 selbstständige BK = € 400 monatlich,
- 2 selbstständige BK = € 800 monatlich.

Zusätzlich zur Valorisierung der Förderbeträge trat mit 1. 9. 2023 die sogenannte „28-Tage-Regelung“ in Kraft. Diese besagt, dass jene FörderwerberInnen, die eine selbstständige Betreuungskraft haben, die mindestens 28 Tage am Stück betreut, einen Förderbetrag von 800 Euro im Monat erhalten.



Team Eichmann, Waltraud Eichmann

Widmanngasse 43, 9500 Villach

E-Mail: info@team-eichmann.at

Tel.: 0676 540 9000

www.team-eichmann.at



DGKP Anja Silberbauer ist im Team Eichmann für das Qualitätsmanagement zuständig.



Foto: René Pughnig/mapo - stock.adobe.com

Demenz – der Fluch des Alterns

Es ist das Phänomen unserer immer älter werdenden Gesellschaft: Die Demenz ist im Vormarsch und Alzheimer dabei ganz vorneweg. Ist das der Preis, den wir für ein langes Leben zahlen müssen?

„In Wahrheit ist es etwas Tolles, sehr Großartiges und Positives, dass wir so ein hohes Alter erreichen, und wir können daher auch nur dankbar sein, in so einer Zeit zu leben, in der sehr viele das Greisenalter erreichen“, so der Neurologe und Buchautor Klaus-Dieter Kieslinger.

„Bei jedem Gehirn treten mit der Zeit des Lebens degenerative Veränderungen auf. Altersveränderungen sind normal, denn das Gehirn altert wie jedes andere Organ auch – d. h., das Gehirn verliert an Zellen, verliert an Masse, es wird weniger, es wird kleiner, und es treten Narben auf, die mit der Zeit mehr werden. Hier reden wir vom normal alternden Gehirn, ohne dass Zusatzerkrankungen auftreten. Das Gehirn ist eben auf eine bestimmte Lebensspanne ausgelegt. Indem wir aufgrund der Lebensweise, der modernen Medizin und Pflegesituation sehr alt werden, erleben Menschen heute ihre Demenz, die sie sonst nicht erlebt hätten. Wenn wir jetzt spekulieren, könnte man sagen: Würden wir Menschen 150 Jahre alt werden, dann würde vermutlich jeder Demenz bekommen.“

WHO warnt vor Alzheimer-Epidemie

Schon seit Jahren warnt die WHO vor einer Alzheimer-Epidemie und deren gesellschaftlichen Folgen, „wobei Epidemie in diesem Zusammenhang begrifflich zwar falsch ist“, so Kieslinger, „aber es stimmt natürlich insofern, dass, je mehr Menschen ein hohes Alter erreichen, auch mehr Menschen ihre Demenz erleben. Die Frage ist, wie geht die Menschheit damit um.“

Aktuellen Berechnungen zufolge kommen heute in der EU zwei Demenzpatienten auf 100 erwerbsfähige Personen im Alter zwischen 15 und 64 Jahren, Mitte des Jahrhunderts werden es bereits fünf Demenzkranke sein. Die Krankheit ist im Vormarsch, und die Zahl der Erwerbstätigen geht zurück – eine europaweit absehbare Entwicklung.

Demenz im Vormarsch und Gesellschaft an ihren Grenzen

„Wenn man ausgehend von unserer Gesellschaftspyramide weiterdenkt, liegt darin ein großes gesellschaftliches Dilemma“, sagt Klaus-Dieter Kieslinger: „Und da muss man sich natürlich

die Fragen stellen, wer wird künftig all diese demenzkranken Menschen versorgen, wer sind die Pflegekräfte von morgen, und wie will man das überhaupt finanzieren. Ich sehe darin ein riesiges, gesamtgesellschaftliches Problem, auf das wir offenen Auges zusteuern.“ Demenz wird zur Volkskrankheit Nummer eins. Aktuell leiden in Österreich laut der Österreichischen Alzheimer Gesellschaft etwa 100.000 Menschen an einer demenziellen Erkrankung. 2050 rechnen die Experten mit mehr als 230.000 Fällen. Die Kosten für die Versorgung belaufen sich derzeit in Österreich bereits jährlich auf etwa eine Milliarde Euro. Die Finanzierung, aber auch die Abdeckung der Pflege wird somit zu einer der großen Herausforderungen.

Was kann ich präventiv tun?

Unsere Lebensweise gekoppelt mit den damit verknüpften Risikofaktoren spielt bei Demenz eine enorme Rolle. „Das, was wir als krankhafte Demenz sehen, ist einfach ein Prozess, bei dem es wesentlich schneller geht als beim Durchschnitt“, so Kieslinger, „und diesen Prozess kann man in vielen Fällen

präventiv hinauszögern.“ Es gibt also durchaus Chancen, sein eigenes Demenzrisiko zu senken. Wie so oft führt dieser Weg über eine bewusste, gesunde Lebensweise, bei dem es gilt, Risikofaktoren wie etwa hohen Blutdruck, Rauchen, Übergewicht, Bewegungsmangel, hohes Cholesterin, Stress, Schlafmangel oder auch schlechte Ernährung zu vermeiden.

„Der eine Punkt der Prävention ist die sog. Reservekapazität bzw. die kognitive Reserve: Sie gibt Aufschluss darüber, wie funktions-tüchtig das Gehirn ist, um degenerative Schädigungen im Hirn auszugleichen. Mit einer guten Reservekapazität kann man seine statistische Chance erhöhen“, so der Neurologe. „Betrachten wir die Demenz nach den Ursachen, so gibt es drei Formen, die ganz häufig sind: Morbus Alzheimer, der für 60–80 % der Demenzen verantwortlich ist, gefolgt von der vaskulären Demenz. Diese Form der Demenz entsteht dadurch, dass die Durchblutungssituation des Gehirns im Laufe der Jahrzehnte prekärer wird, sodass im Gehirn Narben entstehen, die in großer Zahl wiederum zur Demenz führen können.“

Demenz ist nicht heilbar, aber der Verlauf kann verlangsamt werden

Die dritthäufigste Form ist die sogenannte Mischdemenz, bei der eine Alzheimer Demenz auf eine vaskuläre

Demenz trifft – „und hier wird es interessant“, so Kieslinger, „an zweiter und dritter Stelle sind Demenzen, bei denen man schon präventiv wirken kann, denn vaskuläre Schädigungen kann man eben durch einen gesunden Lebenswandel hintenanhalten.“

Bis zu einem gewissen Maß hat es jeder einzelne selbst in der Hand, gesund zu altern und darauf zu achten, dass sich das Gehirn gut hält. „Und auch um die 50 hat man noch die Chance, hier Großes zu bewirken“, betont Kieslinger, „so ab 60 beginnt sich dann die Spreu vom Weizen zu trennen, und die Unterschiede sind riesig. Natürlich gibt

„Das Gehirn ist eben auf eine bestimmte Lebensspanne ausgerichtet.“

Klaus-Dieter Kieslinger

es Schicksalsschläge oder Krankheiten, auf die man keinen Einfluss hat – aber sehr oft ist das einfach auch selbstbestimmt.“

Für die Zukunft braucht es große medizinische, gesellschaftliche und politische Strategien; Präventivmedizin ist nur ein Teil davon; Modelle, um beispielsweise Pflegeberufe wieder attraktiver zu machen, ein anderer. Eine aussichtslose Situation? „Hoffnung gibt es immer“, so Kieslinger, „wenn man darüber redet, und darüber schreibt, dann kommen viele kleine Steinchen ins Rollen. Schlussendlich muss es ja die gesamte Gesellschaft lösen, und das gehört auf breiter Basis diskutiert.“

Text: Gerlinde Tscheplak



Foto: Klaus Huber

Zur Person:

Der gebürtige Wolfsberger Klaus-Dieter Kieslinger ist als Facharzt für Neurologie sowohl in eigener Praxis als auch im klinischen Bereich in Salzburg tätig. Als erfolgreicher Buchautor geht er aktuellen Themen aus Neurologie und Hirnforschung auf den Grund und ist als Experte regelmäßig im Radio und Fernsehen zu Gast. An der Paracelsus Medizinischen Privatuniversität Salzburg wurde er für besondere Verdienste in der Lehre ausgezeichnet und unter anderem zum Teacher of the Year gewählt.

kieslinger-neurologie.at



MAGAZINE MIETEN STATT KAUFEN!

*Kostenersparnis bis zu -50 %
gegenüber dem Trafikpreis*

Wählen Sie individuell aus über 100 Zeitschriften und Magazinen. Wir bringen sie Ihnen unkompliziert und besonders preisgünstig direkt an die Haustüre. Egal, ob für Sie selbst zu Hause oder für Ihre Kunden in Büro und Praxis.

Gleich online bestellen unter www.rundblick-lesezirkel.at





Gesundheitslandesrätin Dr.ⁱⁿ Beate Prettner und die Unterabteilungsleiterin Gesundheitsförderung Sarah Pucker, BA MA, präsentieren die Kampagne „Frauengesundheit“.

kärnten.tv

Foto: Büro LRⁱⁿ Beate Prettner

Vorsorgen ist besser als Heilen

Gesundheit zählt zu den höchsten Gütern des Menschen. Deshalb ist Gesundheitsförderung in einer Gesellschaft von zentraler Bedeutung. Auch in Kärnten ist ein breites Spektrum an Maßnahmen darauf ausgerichtet, Krankheiten zu verhindern, die Gesundheit der Menschen zu erhalten und die Lebensqualität zu verbessern.

Dieser präventive Zugang spiegelt sich auch in den aktuellen Schwerpunkten der Unterabteilung Gesundheitsförderung wider: psychosoziale Gesundheit von Kindern und Jugendlichen, Workshops in Schulen, Bewegungsprogramme für alle Altersklassen, gesunde Ernährung, Frühe Hilfen, Frauengesundheit und natürlich „Gesunde Gemeinden“. Letztere sind im „Gesundheitsland Kärnten“ seit mehr als 20 Jahren ein Vorzeigeprojekt der Kärntner Gesundheitsvorsorge.

Neuer Schwerpunkt „Frauengesundheit“

„Frauen haben eine höhere Lebenserwartung als Männer, gleichzeitig aber mehr Lebensjahre bei schlechterer Gesundheit, wie der österreichische Frauengesundheitsbericht aufzeigt. Mit dem neuen Schwerpunkt ‚Frauengesundheit‘ wollten wir dieser Tatsache entgegenwirken“, betont Gesundheitsreferentin Beate Prettner. Daher werde man dort ansetzen, wo das auch sinnvoll ist – in den „Gesunden Gemeinden“ –, und hier das Angebot ausbauen.

Suizidprävention

Das Thema „Suizid“ ist nach wie vor eines der großen Tabuthemen unserer Gesellschaft. Die mit der Tabuisierung einhergehende Scham der Betroffenen und ihrer Angehörigen erschwert den Umgang mit der lebensbedrohlichen Krise zusätzlich. Um dagegen zu steuern, habe man unter anderem heuer zum 6. Mal eine

Fachtagung zur Suizidprävention durchgeführt: „Wir wollen damit das Tabuthema aufbrechen.“

Gesunde Schuljause

Die Initiative „Gesunde Schuljause“ begünstigt eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung an Kärntens Schulen. Sie richtet sich an alle Kantinenbetreiber, die ihr Pausenangebot noch gesünder gestalten wollen.

Gesunde Küche

Nach rund zehn Jahren seit dem Start dieser Initiative sind 65 Gemeinschaftsküchen mit an Bord, davon vier Caterer (die Kindergärten, Horte und Seniorenheime versorgen), zwei Seniorenheimküchen, sechs Schulküchen, sechs Kantinen von Großbetrieben (wie Infineon oder KABEG), vier Sozial Einrichtungen und 43 Kindergartenküchen. 51 Betriebe sind bereits mit dem Gütesiegel „Gesunde Küche“ ausgezeichnet. „Die Zahlen sind beeindruckend – bereits mehr als 2 Millionen gesunde Mahlzeiten werden pro Jahr ausgegeben“, ist Gesundheitsreferentin Beate Prettner stolz.

Frühe Hilfen

Hier bietet das Land Schwangeren, Eltern und Familien in belastenden Situationen frühzeitige Unterstützung und Entlastung bei Behördenwegen bis hin zur Anleitung bei der Pflege, Versorgung und Erziehung des Kindes.



Fotos: Monika Zore-Luh

Mag. Sandra Frank und Peter Nemec von der Uniqa Generalagentur NEMO beim Coolen.

„Coole“ Anwendung gegen Schmerzen

5 Mal für 2 Minuten die Hände in eine Kältebox geben und Beschwerden sind in vielen Fällen weg: Was nach einem kleinen Wunder klingt, kann mit der innovativen Kälteanwendung „Alphacooling“ Realität werden.

Es handelt sich um ein Gerät, das die Kühlung des Blutes über die Handflächen (bei 4 Grad) mit einem definierten Unterdruck kombiniert. Damit gelangt leicht kühleres Blut (1,5 Grad kühler) in den Kreislauf. Die Absenkung der Körper-Kerntemperatur kann zahlreiche Vorgänge im Körper auslösen: Ausschüttung von Endorphinen, Bremsen von Entzündungen, Beruhigung des Nervensystems. Was bisher nur mit aufwendigen Eisbädern oder Sitzungen in Ganzkörper-Kältekammern möglich war, funktioniert hier ohne Ausziehen und ohne Frieren. Obwohl die Anwender nur ihre Hände auf die Kühlflächen geben, wirkt Alphacooling auf den gesamten Körper.

Zurückgewonnene Lebensqualität

„Mittlerweile konnten wir schon einige großartige Ergebnisse erzielen“, erklärt Sandra Frank. Die ersten Villacher Anwender der „coolen Box“ berichten von Schmerzlinderung in Gelenken und Rücken, von einer viel besseren Schlafqualität oder von verschwundenen Kopfschmerzen.

Die EMS-Studioinhaberin schwört seit über 10 Jahren auf diese Trainingsmethode.



Die meisten Schmerzgeplagten kommen aufgrund von chronischen Beschwerden im Bewegungsapparat, Rheuma, Arthritis oder Migräne. Der Anwendungsbereich ist jedoch größer. Einige Long-COVID-Betroffene freuen sich über zurückgewonnene Lebensqualität. Eine Garantie für einen Erfolg kann jedoch nicht gegeben werden. Jeder Mensch ist individuell und reagiert unterschiedlich. Interessierte haben die Möglichkeit, Alphacooling im Rahmen eines Probetermins kostenlos zu testen.

EMS-Training

Neben der neuen Kälteanwendung wird im ALIVE Studio bereits seit 10 Jahren ein EMS-Training angeboten. Bei dem hocheffizienten Ganzkörpertraining wird mittels Elektromuskel-Stimulation die Muskulatur bis in die Tiefe gestärkt und aufgebaut – und das sehr gelenkschonend. Egal ob jung oder alt, trainiert oder untrainiert: Das kurze, knackige Workout ist für jeden geeignet. „Besonders wichtig für uns ist die individuelle Betreuung“, erklärt Sandra Frank, die gemeinsam mit ihrer Schwester Ines in den Personal Coachings dafür sorgt, dass nicht nur die speziell gewählten Übungen richtig ausgeführt werden, sondern dass auch der Spaß nicht zu kurz kommt. Riesenvorteil beim EMS-Training: die Zeitersparnis. „Wir arbeiten sowohl bei der Kälteanwendung als auch beim Training nach dem Motto: minimaler Aufwand – maximaler Erfolg.“

ALIVE EMS- und Cryo Studio

Mag. Sandra Frank

Handwerkstraße 8

9500 Villach

Tel.: 0676 656 3 656

sandra.frank@alive656.com



Tom Jandl in seinem Element.

Dein Schmerztherapeut

Langjährige Erfahrung in der Anwendung von Chiropraktik in Kombination mit Qi-touch hilft effektiv bei der Schmerzlösung und garantiert langfristige Erfolge!

Viele Menschen haben durch Verspannungen, Muskel- und Gliederschmerzen akute Einschränkungen in ihrem Bewegungsapparat. Gründe hierfür sind meistens Fehlhaltungen oder Überbelastungen. Das Ziel meiner Arbeit ist, dem Energiesystem unseres Körpers einen Impuls zu geben, um die Selbstregulation (Selbstheilung) in Gang zu setzen und die ganzheitliche Entfaltung von Körper, Geist und Seele

zu ermöglichen. Chiropraktik bedeutet „mit den Händen arbeiten“. Die Chiropraktik ist eine alternative medizinische Behandlungsmethode, die sich auf die Diagnose und Behandlung von Erkrankungen des Bewegungsapparats konzentriert, insbesondere auf Probleme des Rückens und der Wirbelsäule. Mit dieser Behandlungstechnik werden Blockaden gelöst, und die Muskulatur wird wieder entspannt.

Qi-touch ist die Symbiose aus Faszientechnik und Quantenenergie. Qi-touch ist eine energetische Methode. Sie basiert auf gezielten, sanften Berührungen an relevanten Punkten des Körpers zur Erreichung einer körperlichen und energetischen Ausgewogenheit. Die Lenkung der Energieströme sowie der Aufbau von Energiefeldern werden durch gezielte, sanfte Impulse (Touch) in spezifischer Reihenfolge aktiviert.

Qi-touch ermöglicht eine rasche, effektive und ganzheitliche physische Lösung von Verspannungen, Blockaden und Bewegungsbeeinträchtigungen des Körpers, die zu einer wohltuenden Entspannung des Körpers führt.

„Chiropraktik und Qi-touch in Kombination sind der Garant für langfristige Erfolge in der Schmerzbehandlung!“

Chiropraktik und Qi-touch

Tom Jandl

Tel.: 0676 35 83 800

mahana@tom-jandl.at

www.tom-jandl.at



Trainiere wie ein Wikinger

Entdecke CrossFit-Box bei Lift Like a Viking in Wernberg – verbessere deine Fitness, powere dich aus, und werde Teil einer motivierenden Community.

CrossFit ist ein funktionelles Ganzkörpertraining, das Kraft, Ausdauer, Schnelligkeit, Beweglichkeit, Koordination und Balance miteinander verbindet. Der Fokus liegt dabei auf der Verbesserung der körperlichen und

mental Fitness sowie mehr Lebensqualität. Es handelt sich um ein sehr abwechslungsreiches Training, das sich aus verschiedenen Übungen und Bewegungsabläufen zusammensetzt. Und das Beste: Du musst dir keine Ge-

danken zu Trainingsplan und Co. machen. Beim Einführungskurs wird dir nicht nur die Trainingsfläche gezeigt, sondern geschulte Coaches bringen dir alles bei, was du für die Teilnahme an den Gruppenkursen benötigst.

Kann jeder CrossFit machen?

Ja. CrossFit Lift Like a Viking ist für jedermann und -frau. Denn CrossFit eignet sich für alle Fitnesslevel und kann individuell angepasst werden, um den unterschiedlichen Bedürfnissen und Fähigkeiten der Athleten gerecht zu werden. Die Box bietet verschiedene Vertragsoptionen, abhängig von der Trainingsfrequenz und vollkommen unabhängig vom sportlichen Können. Die Inhaber und Coaches Peter und Andreas haben sich mit ihrer eigenen Box einen Traum erfüllt und diese im September 2022 in Wernberg eröffnet.

CrossFit

Trabeniger Strasse 1

9241 Wernberg

Telefon: +43 660 1622632

oder +43 664 1658959

lift-like-a-viking.com

office@lift-like-a-viking.com





Körperkult-Jubililar Markus Schuster

Körperkult feierte 10-Jahr-Jubiläum!

Firmenchef Markus Schuster feierte mit seinem Geschäft für Fitness, Gesundheit und bewusste Ernährung namens Körperkult am 7. Oktober 2023 das 10. Bestandsjahr. Mit ihm feierten 250 Kunden und Freunde das Jubiläum. Auch prominente Besucher galt es zu begrüßen.

So war Martin Hoi, der mehrfache Guinness-Weltrekordhalter in verschiedenen Kraftakten, als Ehrengast und Gesprächspartner in der Trattengasse 1 zu Besuch. Ebenso Mister Universe Rene Kenda.

Mit zum Jubiläumsprogramm gehörten Gratisproduktverkostungen, ein Glücksrad mit Gewinnchance auf bis zu 70 Prozent des Einkaufswertes, der Live-Auftritt von DJ Dani K und ein gratis Goodie Bag für jeden Kunden. Dieses Jubiläum bestätigt erneut die Idee von Markus Schuster, in Villach ein Geschäft mit Produkten für die vernünftige, gesunde Lebensweise zu eröffnen. Sein Angebot umfasst heute 2.500 Produkte, davon decken allein 400 Produkte den Gesundheitsbereich ab.

Ein Beispiel: Functional Food. Das sind zucker- oder fettreduzierte Lebensmittel, Naschwaren, Soßen oder Getränke. Bei Körperkult finden die Kunden Soßen ohne Kalorien, süß oder pikant. Es sind Produkte, die durchaus das Original ver-

bessern. Weiters finden sich Nahrungsergänzungen wie Mineralstoffe und Vitamine, isotonische und Fertiggetränke, Multivitaminprodukte, Süßigkeitsersatz und vieles mehr.

Im Körperkult-Angebot sind zum Beispiel viele Produkte für Diabetiker. Hinzu kommt eine große Auswahl an veganen Produkten oder solche für Menschen mit Unverträglichkeiten. Als „Superfood“ werden Mandel- und Kokosmehl sowie Erdnussbutter bezeichnet. Das Cooking Spray in verschiedenen Sorten verwendet man zum Braten, Kochen, Grillen und Würzen. Ganz wichtig: Markus Schuster setzt auf Beratung!

Körperkult

Markus Schuster

Trattengasse 1/Ecke Nikolaigasse
9500 Villach

Tel. 04242/274 20

E-Mail: office@koerper-kult.com

www.koerper-kult.com

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10–18.30 Uhr, Sa 10–17 Uhr.



Breit gestreut ist das Sortiment.



Die Ehrengäste Martin Hoi (li.) und Rene Kenda

Fotos: Gerhard Kampitsch

Villach im ETK-Zauber

Weithin sichtbar ist der Weihnachtszauber, die Beleuchtung des Turmes der Stadtpfarrkirche Villach, für welche die Firma ETK Elektro Tischner & Klein verantwortlich zeichnet. Die richtige Weihnachtsbeleuchtung bringt auch eine schöne Adventstimmung mit sich. Diesen Vorweihnachtszauber kann man sich mit ETK auch in das eigene Unternehmen oder Heim holen. Im Segment Weihnachtsbeleuchtung bietet ETK ein komplettes Sortiment an Lichtartikeln für den Innen- und Außenbereich, auch für öffentliche Plätze, Straßen, Geschäfte oder Gärten-Inklusive kompetenter Installation, versteht sich. Die Elektro-Tischner-&-Klein-Weihnachtsbeleuchtung versetzt die Innenstadt von Villach und ihre Einkaufspassagen alljährlich in ein besonders stimmungsvolles Vorweihnachtsflair. Die hochwertigen und vielseitigen Lichtobjekte in der City ermöglichen brillante LED-Weihnachtsbeleuchtungen in vielfältigen Variationen.

Besonders erlebenswert ist der von ETK gestaltete, einzigartige „Winter Wunder Wald“ im Garten des ehemaligen Parkhotels in Villach. Groß und Klein haben daran ihre Freude. Denn es ist ein Wald voller bunter Lichter und Wintermotive. Dem Thema Stromverbrauch und Kosteneinsparung trägt man mit einem zeitgemäßen Sortiment Rechnung. Mit LED-Technik spart man 90 % Energie.

Wo blieben in der Winter- und Adventszeit ohne Weihnachtsbeleuchtung die Vorfreude und die festliche Stimmung? Mit sparsamer LED-Beleuchtung kann mit ruhigem Gewissen gefeiert werden.



Elektro Tischner & Klein
9500 Villach, Wiesensteig 19
Tel.: 04242 55011 www.etk.at

- Elektroinstallationstechnik
- KNX Haus u. Gebäudetechnik
- Lichttechnik
- TV-, SAT- u. Audioanlagen
- Service u. Verkauf



Foto: Marta Gillner

Foto: Martin Hoffmann



Foto: Marta Giller

Einkaufserlebnis im Wohnzimmer

Nicht nur im Sommer ist „Kärntens schönstes Wohnzimmer“ einen Einkaufsbesuch wert. Auch ein stimmungsvolles winterliches Ambiente, Weihnachtsmarkt inklusive, soll man sich nicht entgehen lassen.

Statt der Einkaufstour im Internet lohnt sich allemal ein Besuch der Innenstadt. Die Vorteile liegen, zumindest einkaufstechnisch, auf der Hand: enttäuschungsfrei, ohne Fake-Shop-Gefahr und ohne lästige Rücksendungen wird Einkaufen im Herzen der Draustadt zum Erlebnis. Ja, „fast wie einst“ ist man geneigt zu sagen. Immerhin: Hier können die Waren doch tatsächlich noch angeschaut, in die Hand genommen oder anprobiert werden. Hinzu kommt natürlich die fundierte Beratung – von Angesicht zu Angesicht.

Unter Menschen

Es entspricht immer noch dem menschlichen Grundbedürfnis, von Mensch zu Mensch zu kommunizieren. Anonymität, gerade im Einkaufsbereich, ist nicht nur fad, sondern birgt so manchen Stolperstein mit sich. Von Anonymität kann im schönsten Wohnzimmer Kärntens wohl nicht die Rede sein. Vielfältige Begegnungen werden zusätzlich mit vielfältigen Erlebnissen verknüpft.



LEDERFRANZ
www.lederfranz.at

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



Foto: Michael Stabenheimer

Kaffee oder Achterl

Je nach Jahreszeit laden unterschiedliche Gaststätten zu Plauderkaffee oder kommunikativem Achterl ein. Und siehe da: Man trifft sich wieder, unterhält sich, und wenn etwas klickt, ist es nicht die Computermouse, sondern der Genuss innerstädtischer Gemütlichkeit – für alle Altersstufen und in Verbindung mit dem Erlebnis Einkauf.

Pulsierende Innenstadt

In Villach ist der Jahreslauf von Veranstaltungen unterschiedlichster Art geprägt. Fasching, Summertime, Kirchtag prägen jeden Teil des Jahres. Aber natürlich auch vorweihnachtliche Aktionen wie der Villacher Advent vom 17. November bis zum Silvester am 31. Dezember vermitteln Freude auf Weihnachten und den Jahreswechsel. In Villach versteht man es eben, zu genießen. Darum nennt man die Jahres-

zeiten der Draustadt auch „Vodefa“, „Nadefa“, „Vodeki“ und „Nadeki“, was so viel heißt wie „vor dem Fasching“, „nach dem Fasching“, „vor dem Kirchtag“ und „nach dem Kirchtag“.

Viel Programm

Villach ist eben bekannt für Lebensfreude und mediterranes Flair. Gaststätten und tolle Geschäfte mit ihren reizvollen Innenhöfen erfüllen die Altstadt mit Leben. Es gibt wohl wenige Städte in Österreich, in denen mehr Feste, Märkte und Events stattfinden als in Villach. An über 200 Tagen im Jahr gibt es Programm – von Kunsthandwerksmärkten und Straßenkunstfestivals bis zu Kulturveranstaltungen. Als Faustregel gilt: In Villach ist immer etwas los, das wissen letztlich auch immer mehr Touristen zu schätzen.

Text: Peter Umlauf

Obstbäume aus eigener Produktion

Der Herbst und das Frühjahr sind ideale Zeitpunkte um Obstbäume, Zier- und Beerensträucher, Heckenpflanzen, Solitär-, Form- und Nadelgehölze zu pflanzen – aber auch um Sträucher, Hecken, Stauden, Bäume und Obstbäume zurückzuschneiden.

Im Oktober und November finden Sie auch stilvolle Weihnachtsaccessoires und Adventkränze. Wir übernehmen gerne die Planung Ihres Gartens und realisieren Ihre individuellen Gestaltungsideen.

Profitieren Sie auch von unseren umfangreichen Erfahrungen im Verlegen von Rollrasen. Stilvolle Accessoires für Haus und Garten ganzjährig. **Tag der offenen Tür am 27. April 2024 von 9:00 bis 17:00 Uhr mit Weinverkostung.** Dietmar KARL – der Partner für einen schöneren Garten

Baumschule, Garten- & Landschaftsbau Ing. Dietmar KARL

9521 Treffen am Ossiacher See, Karlweg 1, Tel. +43 4248 31 31
www.baumschulekarl.at, office@baumschulekarl.at



Adventstille.



Gartengestaltung.



Gartengesicht.



Tanja und Dietmar Karl.

Foto: Privat



BREITLING



Paul Schützlhoffer präsentiert den besonderen Bernstein, aus dem die neue Schmuckkollektion besteht.



Jedes Stück ein Unikat

Die Jüngsten bekommen ihn oft schon sehr früh im Leben geschenkt, weil die etwas Älteren längst wissen, wie besonders er ist: der Bernstein. Paul Schützlhoffer kreiert jetzt eine eigene Schmuckkollektion, bei der jedes Stück ein Unikat ist.

Er ist zweifellos schön, hat einen großen Wiedererkennungswert und ist Millionen Jahre alt, seit tausenden Jahren bekannt und fast genauso lange als Schmuckstein beliebt. So divers wie seine botanische Herkunft, so unterschiedlich sind das Harz und die daraus entstandenen Stücke – für das Auge wie die Haptik. Ganz allgemein wird – wenn von Bernstein die Rede ist – oft das große Vorkommen im baltischen Raum gemeint, wobei Succinit die häufigste Variation darstellt. Bernstein schart in der Welt seit jeher viele Interessengruppen um sich – Wissenschaftler, Energetiker, Sammler, Schmuckliebhaber und ... natürlich Juweliere wie Schützlhoffer. Das Interesse an Herkunft, Aussehen und der nachgesagten Energie dieses fossilen Harzes formte seine Idee, eine nachhaltige Schmuckkollektion daraus zu kreieren, bei der jedes Stück – wie sollte es anders sein – ein Unikat ist.

Ein gutes Gespür und besondere Kräfte

Das Villacher Familienunternehmen Schützlhoffer ist seit Jahrzehnten dafür bekannt, als Goldschmiede und Juweliere neue Wege zu gehen, und vor allem auch dafür, dass diese Wege nicht schon an der Landesgrenze enden, sondern oft erst am anderen Ende der Welt. Die Gründe dafür? Vielleicht eine sehr gute Marketingstrategie, aber ganz sicher das Wissen und die Bemühung darum, wie sich Schmuck konfliktfrei und nachhaltig herstellen lässt, und das Gespür dafür, genau das den Menschen zu vermitteln, die diesen Schmuck besitzen wollen. Paul Schützlhoffer ist viel in der Welt unterwegs und sammelt Erfahrungen mit internationalen Künstlern. Seit 4 Jahren ist er Geschäftsführer und leitet den elterlichen Familienbetrieb. Der Harz ist wohl eines der außergewöhnlichsten fossilen Materialien, die es gibt. Für ihn ist Bernstein nicht nur auf historischer Ebene hochinteressant, sondern natürlich auch für die Schmuckverarbeitung, denn Bernstein, wie er erklärt, ist „nicht umsonst ein beliebtes Geschenk schon für die Kleinsten, ihm werden besondere Kräfte nachgesagt. Was uns von anderen bei der Verarbeitung unterscheidet, ist die Tatsache, dass unser Stein unbehandelt bleibt – er wird lediglich geschliffen und poliert. So bleibt nicht nur das Material, wie es ist, sondern auch seine positiven Energien bleiben erhalten.“

Produziert ausschließlich in Europa

Transparenz, Fairness sowie Qualität bei Herkunft, Produktion und Verarbeitung standen und stehen für Schützlhoffer stets im Vordergrund, was – gerade bei der internationalen Schmuckproduktion – nicht immer selbstverständlich ist. Mit dem Material Bernstein bekommt dieser Grundgedanke,



Jedes Stück ist ein Unikat, zudem werden Kreationen nach individuellen Wünschen gefertigt.



wenn man so will, jetzt auch ein schönes, historisches und kraftspendendes Äußeres dazu. Und wir schreiben hier nicht über Bernstein, so wie ihn die meisten kennen: hochverarbeitet und als Gemisch fast zu rein und kantenfrei. Haptisch wenig interessant.

Der Bernstein aus der neuesten Kollektion von Schützlhoffer – der sogenannte „Bitterfelder Bernstein“ – ist so besonders wie das Verfahren, mit dem er gewonnen wird, nämlich schonend im deutschen Bitterfeld, im Gebiet des Großen Goitzschesees als einzigem Bernsteinabbau Deutschlands. Dieser Bernstein bleibt der Bernstein, der er ist und der er sein soll, wenn er von dort nach Villach kommt. Oft auch als „Wendelstein“ bezeichnet, der die Vitalfunktionen stärkt, besteht dieser teilweise auch aus weißem Bernstein, was ihm die besondere Optik verschafft. Das Auge isst nicht nur mit, es fühlt auch mit – das wird uns klar, wenn wir diesen Stein in Händen halten und ihn betrachten. Und diese Klarheit verdoppelt

sich sogar, wenn wir ihn jemand anderem schenken: lieben Menschen, Weggefährten, Freunden. Man gibt ihn her, jemandem, der ihn behält und schätzt. Man schaut ihm oder ihr dabei zu, wie er oder sie ihn selbst in Händen hält und spürt. In dem Moment spürt man es selbst – mit Sicherheit noch einmal mehr zu Weihnachten.

Nein, mit Bernstein schenkt man keinen Stein. Man schenkt kein Fossil und kein Harz. Man schenkt Energie, Liebe und etwas, dessen Kraft die Jahrtausende überdauert hat. Als fertige Unikate oder individuelle Wunschkreationen ist diese Besonderheit ein einzigartiger Schatz und in dieser Form nur bei Juwelier Schützlhoffer erhältlich.

Juwelier Schützlhoffer

Widmannsgasse 42

9500 Villach

04242 237 47

www.schuetzlhoffer.at

TikTok, Instagram



SCHÜTZLHOFFER
JUWELIER



Übungsflug über der Peraustraße, links ist die Kreuzkirche zu sehen.

Foto: Archiv Schober aus dem Buch „Luftfahrt in Kärnten“

GeschichterIn um die Draustadt

Villach ist stets für „GeschichterIn“ prädestiniert. Vom Mammut am Wasenboden bis zum Wasserflugplatz an der Gail. Ja, bunt ist es allemal.

Das Mammut am Wasenboden

Große Aufregung in der Stadt. Im Zuge von Grabungsarbeiten am Wasenboden wurde, in den fünfziger Jahren, ein riesiges Schädel skelett entdeckt. Vom Mammut bis zum Wollnashorn aus prähistorischer Zeit reichten die Vermu-

tungen. Die Lösung war schließlich einfacher als gedacht. Einst gastierte hier ein Zirkus. Bedauerlicherweise verstarb einer der Zirkuselefanten und wurde in einer Nacht- und Nebelaktion von der Zirkusmannschaft verbuddelt.



VOCO®
AN IHG® HOTEL

Lagana
Villach

*Genuss am
Ufer der Drau*

- Direkt im Stadtzentrum von Villach
- Business-Lunch von Montag bis Freitag
- Gourmetrestaurant LAGANA
- LAGANA Bar mit über 30 Gin Sorten
- Bezaubernde Flussterrasse
- Weihnachtsfeier an der Drau
- 120 m² voco® Penthouse Terrasse für Events



voco® Villach | LAGANA Restaurant · Bar
Europaplatz 2 | 9500 Villach | +43 4242 22522
info@villach.vocohotels.com | www.villach.vocohotels.com

Elefant in der Brauerei

Große Freude in der Stadt, als sich 1959 der Zirkus Althoff die Ehre gab. Als besondere Werbeatraktion „belebten“ 14 Elefanten die Innenstadt. Um sich nach getaner Arbeit zu erfrischen, wurden den Elefanten am Gelände der Villacher Brauerei riesige Wasserfässer aufgestellt, wo die Dickhäuter ihren Durst stillen konnten.

Kaiserliche Gästeschar

Selten genug konnten die Villacherinnen und Villacher einen waschechten Kaiser willkommen heißen. Doch am 27. Mai 1552 „geruhte“ Kaiser Karl V. die Draustadt zu beehren. Gut, so ganz freiwillig war es wohl nicht, da sich der Kaiser auf der Flucht vor Moritz von Sachsen befand – verständlich, hatte er doch im „Gepäck“ Johann Friedrich von Sachsen als seinen Gefangenen.

Die Beherbergung der illustren Schar mit 500 Reitern nebst der gesamten Entourage stellte die Stadtväter vor riesige Probleme, hatte doch Villach zu dieser Zeit keine 3.000 Einwohner. Den Kaiser, die Hofkanzlei und sämtliche Diplomaten galt es standesgemäß unterzubringen. Eigentlich ein Rätsel, wie dies geschafft wurde. So hatte der Landeshauptmann Christoph Khevenhüller die „Ehre“, die erlauchten Gäste in seinem Stadtpalais, dem späteren Hotel Post, am Hauptplatz unterzubringen.

Die Weiterreise des Kaisers, inklusive seines Gefangenen, am 13. Juli 1552 wird wohl bei so manchem Bürger eher mit Erleichterung zur Kenntnis genommen worden sein.

Stadtbrücke alt und neu

Zurzeit beherrschen die Baumaschinen das Szenario der Stadtbrücke. Einst als stählerne Bogenbrücke konzipiert, wurde die Brücke 1960 neu errichtet. Im Zuge der Eröffnungsfeierlichkeiten am 7. August 1960 legte man Wert auf die Tatsache, dass die neue Brücke mit 14 Metern Breite um zwei Gehsteige mit je 2,5 Metern deutlich breiter wurde als die Bogenbrücke mit 9 Metern.

Flugplatz an der Gail

Große fliegerische Pläne wurden 1962 vom Piloten Kurt Chabek gewälzt, als er den Versuch unternahm, in den Gailauen einen Flugplatz zu errichten. Aber nicht ein kleines Flugfeld schwebte ihm vor – nein, hier war Größeres angedacht. Die Gail nützend, sollten neben der Rollbahn auch Wasserflugzeuge landen können, wohlgemerkt, auch mehrmotorige Reiseflugzeuge. Es stimmt: In dieser Gegend zeigen alte Karten um den Beginn des 20. Jahrhunderts ein Flugfeld, das jedoch nur der in den Kinderschuhen steckenden Militärluftfahrt dienen sollte. Ob hier eine Konkurrenz für Klagenfurt entstanden wäre?

Promillefreies Auto

Alkohol am Steuer war einst ein Kavaliersdelikt, was sich zum Glück heute nicht mehr so darstellt. Erst 1955 wurde die Möglichkeit geschaffen, einen „alkoholisierten Führerschein“ zu entziehen. Es war in der Faschingszeit der späten 50er-Jahre, so berichten ältere Faschingsgildenmitglieder, dass just die zwei Herren Heinz und Peter ihr Fahrzeug mit

nach Hause nahmen. Um kein Risiko einzugehen, stellten sie beim Fahrzeug das Handgas (dieser Gashebel war früher üblicher) auf Schrittempo und gingen solcherart – nicht fahrend – den Hauptplatz aufwärts. Durch die winterlichen Eisrinnen blieb das leere Fahrzeug in der Spur, und das Auto blieb „nüchtern“! Anm.: Zur Fußgängerzone wurde der Hauptplatz erst in den 1980er-Jahren.

Text: Peter Umlauf



Nur mutige Piloten konnten die filigranen Geräte fliegen; und auch nicht immer.

Foto: KK

villach

:grenzenlos

VILLACH: GRENZENLOS LEBENSWERT

Villach schafft den Spagat zwischen wirtschaftlichem Wachstum und lebenswerter Umgebung vorbildlich. Etliche auch internationale Auszeichnungen bestätigen dies. Villachs Ziel ist es, Work-Life-Balance in lebenswerter Umgebung mit zukunftsfiten Rahmenbedingungen zu bieten. Villach steht für gute Jobs, beste Bildung, attraktiven Wohnraum und viel, viel Grün.

villach.at | [#grenzenlosvillach](https://www.facebook.com/grenzenlosvillach) | [#grenzenloslebenswert](https://www.facebook.com/grenzenloslebenswert)

BEZAHLTE ANZEIGE ÖA, STADT VILLACH, 230363, © STABTHEINER

Per Du – die Location in Villach



Rico Tuschek (re.) mit seinem Team.



Draußen. Kuschelige Atmosphäre zu jeder Jahreszeit.

Der Name ist Programm. Seit mehr als 30 Jahren. Hier trifft sich nicht nur das Who is who in Kärnten, hier trifft sich jedermann und jedefrau, der/die etwas Besonderes erleben will. Ein gemütlicher Kaffeetratsch am Vormittag, eine wohlverdiente Mittagspause mit – je nach Jahreszeit – kalten oder heißen Getränken und abends ein Hotspot für Junge und Junggebliebene. Das Per Du ist durch sein abwechslungsreiches Programm beliebt und bekannt: DJ-Auftritte, Live-Musik, spontane oder geplante Geburtstagsfeiern und Themen-Partys, Halloween, Weihnachten, Silvester, Fasching, Kirchtag oder das Summerfeeling. Mit dem Team vom Per Du ist man mittendrin statt nur dabei. Zwischen Standesamt und Kirche gelegen, wird das ganze Jahr der überdachte Gastgarten und der gemütliche Gastraum für Feierlichkeiten wie Hochzeiten mit Prosecco, Sekt, Champagner oder Cocktail angeboten. Denn draußen ist für eine kuschelige Atmosphäre auf echtem Lammfell gesorgt. Per Du – der Name wurde längst zum Programm. Ein engagiertes Team freut sich auf Ihren Besuch.

PerDu Gaststätten Betriebs GmbH

Rico Tuschek

Rathausplatz 1, 9500 Villach, Tel.: 04242 219900

Öffnungszeiten:

Mo.–Mi.: 8:30–24 Uhr, Do.–Sa.: 8:30–02 Uhr

So. u. Feiertag: 16–24 Uhr

Fotos: Gerhard Kamlitsch

Dancing Star in Villach – 3 Jahre NDCFIT



Dancing Stars-Sieger Dimitar Stefanin mit NDCFIT-Team: René Puglnig, Barbara Puglnig und Christine Schwartz



Strahlende Gesichter im NDCFIT Tanzstudio Villach

Dancing Stars-Gewinner Dimitar Stefanin leitete #einfachtanzen-Workshops zum 3-Jahre NDCFIT-Jubiläum und feierte mit rund 100 begeisterten Teilnehmern aus Kärnten und Salzburg. Strahlende Gesichter, mitreißende Augenblicke und pure Begeisterung. Dimitar Stefanin, der tänzerische Wirbelwind voller Lebensfreude, verzauberte das Publikum mit seinem Tanztalent. Seine Energie erreichte jeden, ganz gleich, welches Alter oder körperlichen Voraussetzungen, und inspirierte zum Tanzen. „Ich bin überwältigt von der Begeisterung und dem Engagement der Fans. Vielen Dank an alle, die gekommen sind, um mit uns zu feiern. Ihr seid fantastisch!“ freute sich Stefanin. Das NDCFIT Tanzstudio wurde mitten in der Corona-Krise gegründet und hat sich seitdem als ein Ort etabliert, an dem Menschen das „einfache Tanzen ohne PartnerIn“ genießen können. Anfang 2024 eröffnet nun auch in Klagenfurt ein neuer Standort. „Ich bin zutiefst dankbar für die langjährige Unterstützung und Treue der Tanzfreunde aus ganz Kärnten“, strahlte René Puglnig während der Feierlichkeiten und fügte hinzu: „Ein herzliches Dankeschön geht auch an das engagierte NDCFIT-Team rund um Gianluca, Christine, Ramon und Barbara!“

NDCFIT Tanzstudio

Inhaber: René Puglnig

Untere Fellacher Straße 56, Villach

Tel.: 04242 39977, hello@ndcfit.at, www.ndcfit.at

Fotos: Thomas Hude

Anzeigen



*Papis Loveday
im neuesten Ocean Tartan*



OCEAN DAY TARTAN

Ein Karo-Stoff, der die Schönheit der Meere und ihre faszinierende Farbpalette in die Welt der Mode bringt. Dieses einzigartige Tartan-Material, handgewebt in Kärnten, Österreich, ist nicht nur ein Meisterwerk der Textilkunst, sondern auch ein Statement für Nachhaltigkeit. Hergestellt in einem GOTS-zertifizierten Betrieb in Kärnten, spiegelt Ocean Day die Verbundenheit mit der Natur wider.



WWW.RETTL.COM

KILTS & FASHION

VILLACH - KLAGENFURT - GRAZ - LECH - SALZBURG - CHUR



Birgit Pless alias LadyPless mit Show-Partner MasterRobin bei den Lisa Film-Dreharbeiten in Villach.

Foto: Robert Lenart/Produzent

Zwei vielseitige Musiker mit Herz

Die Rolle der Musikerin, Entertainerin und Moderatorin in Personalunion verkörpert Birgit Pless schon seit Jahren. Ihr Künstlername LadyPless führt zum Duo mit MasterRobin, mit dem sie seit 6 Jahren erfolgreich zusammenarbeitet.

Birgit ist gebürtige Kärntnerin und von Kindheit an Musikerin. Mit 6 Jahren begann sie, Akkordeon zu spielen. Bereits 2 Jahre später lernte sie Gitarre zu spielen, weil sich Gesang mit der Gitarre besser begleiten ließ. Die junge Musikerin wusste früh, was sie wollte. Gesang, Musik und Bühne waren für Birgit erstrebenswerte Ziele. Nicht zuletzt deshalb gewann sie im Alter von 14 Jahren ihren ersten Gesangswettbewerb. Es waren Träume, die sich erfüllten. Jahre als Sängerin und Entertainerin in verschiedenen Bands brachten die nötige Bühnenerfahrung mit sich. Eine Gesangsausbildung wurde absolviert, und im Jahr 2003 startete die Solokarriere der Birgit Pless.

Auftakt zur Karriere

Sie wagte den Sprung in die Risiken des Showgeschäftes. Doch wie motiviert sich die Künstlerin selbst? Wer am klaren Wasser des Wörthersees aufgewachsen ist, lernt früh schwimmen. Deshalb folgten erfolgreiche Auftritte, ebensolche Platzierungen in verschiedenen Hitparaden daheim und im Ausland. Dazu kamen CDs und DVDs im selben Rahmen. Wohnhaft ist Birgit in einer umgebauten Jesuitenmühle. Dort entstehen viele Texte und Melodien. Ihren Musik- und Duopartner MasterRobin traf sie schon vor 16 Jahren. Sie haben ein ähnliches künstlerisches Berufsbild, begegneten sich immer wieder und arbeiten inzwischen seit 6 Jahren zusammen. Für den Ironman Austria präsentierte MasterRobin im Jahr 2000 bei der Eröffnung mit „Reespect“ den offiziellen Song. Ihre erste gemeinsame Produktion ist 2017 das Weihnachtsalbum „Mein Traum von Last

Christmas“. Weitere erfolgreiche Titel sind: „Ein Schloss am Wörthersee“, „Du warst mein Freund“, „Wahrheit siegt“, „Teil von Dir“, „Is schon still uman See“, „Keine Sterne in Athen“ ... Nähere Infos unter: <https://masterrobin-ladypless.com>

In naher Zukunft

Eigentlich wollte der Filmmacher Flo Lackner nie ein Schlager-Video drehen. Doch nach dem erfolgreichen Dreh mit der Lisa Film von „Ein Schloss am Wörthersee“ anlässlich des 30. Todestages von Roy Black wurden MasterRobin & LadyPless damit beauftragt, „Wahnsinn“, den letzten Hit von Roy Black, zu covern. Die beiden Musiktitel findet man auf der Album-CD „30 Jahre Ein Schloß am Wörthersee“ und das Video auf YouTube und auf dem Kanal „Melodie TV“.

Seit sechs Jahren arbeitet das Duo musikalisch zusammen. Zukunftspläne werden geschmiedet. Die Vorweihnachtszeit ist ein Thema. Geboten wird ein Weihnachtsprogramm bestehend aus eigenen und klassischen Liedern. Für 2024 kündigt Birgit eine große Überraschung bezüglich der Zusammenarbeit mit einem internationalen Star an. Details sind noch geheim. Außerdem feiert die Kärntnerin in diesem Jahr ihr 20-jähriges Bühnenjubiläum. Das Duo will künftig auch musikalisch neue Wege gehen. Sie tendieren in die Richtung Rock-Pop-Schlager. Man darf gespannt sein.

Text: Hans Messner

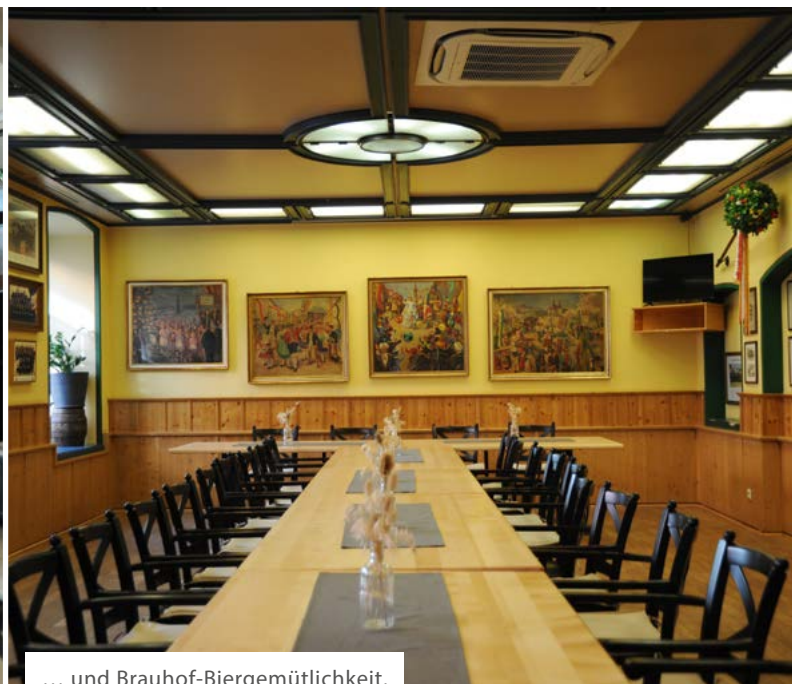
Frisch gezapft wird im Villacher Brauhof

Viele Neuerungen hat Villachs Biertempel seinen Gästen seit Herbst 2023 zu bieten. Mit Harald Hicks übernahm ein neuer Geschäftsführer die Brauhof-Gastronomie und veränderte so allerhand. Es wird frisch gezapft, trotzdem kehrt man zurück zu den Wurzeln. Das betrifft das Biereck ebenso wie die „Zunftstüb“ oder das Sudhaus.





Viel Platz ...



... und Brauhof-Biergemütlichkeit.

Aus der ehemaligen Bierschwemme wurde das Biereck. Das ist der Treffpunkt der Villacher Bierfreunde. Die bezeichnen es auch als das schönste Eck in der Stadt. Neun Sorten Bier werden im Brauhof ausgeschenkt. Sechzig Sorten stehen im Biereck zur Wahl. Da finden sich Spezialbiere aus aller Welt und auch das Mallebier von der einheimischen Kleinbrauerei.

Eine Halbe um 4 Euro

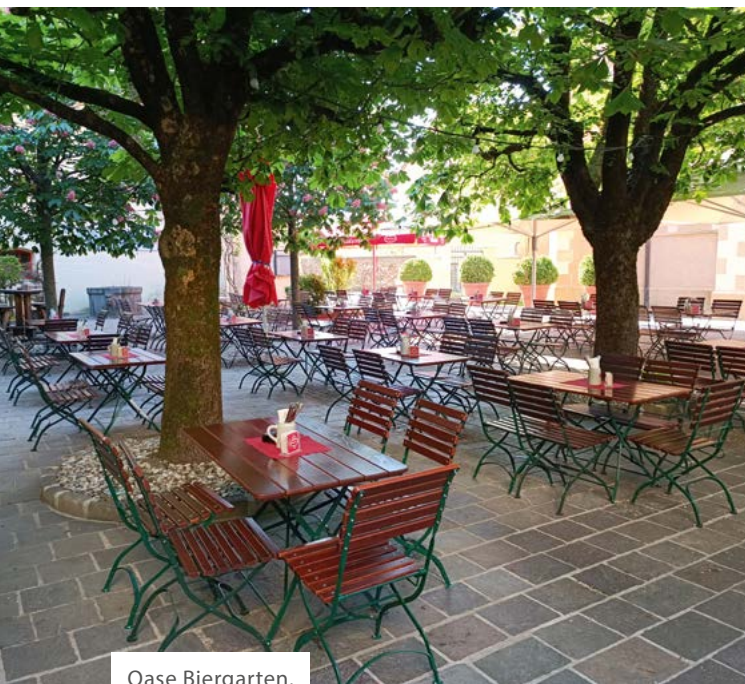
Seit 1. November serviert das junge Team den ½ Liter Villacher Märzenbier drinnen im Biereck um 4 Euro. Das freut die Bierfreunde, und das Brauhof-Team hält sein Versprechen, das beste, frischeste und günstigste Bier auszuschenken.

Außerdem steigt jeden Donnerstag ab 17 Uhr die After-Work-Party mit DJ Heinz. Am Freitag steht der Brauhof-Burger auf dem Programm und am Samstagabend ab 17 Uhr das Steak vom Holzkohlegrill. Ein Lockangebot passend zum Glas Bier ist auch der Gutschein für eine Leberkässemmel von „Gourmetfein“ um 1,90 Euro. Man denkt also generationenübergreifend an die Gäste.

Vom Mittagstisch bis zum Festmenü

Das kulinarische Angebot haben Harald Hicks, sein Stellvertreter Stefan Muden und das junge Team Richtung gutbürgerlich ausgerichtet. Der überwiegende Teil der Grundprodukte kommt aus Kärnten. Beim Fleisch – Rind und Schwein – sind es sogar 99 Prozent. Es gibt saisonale Spezialitätenwochen wie Wild, Gansl, Heringschmaus, verschiedene Schnitzel, Spargel, Pilze und andere Köstlichkeiten. Wunschmenüs mit bis zu fünf Gängen können auf Vorbestellung zubereitet werden. Der Brauhof bietet bei Bedarf Platz für 250 Gäste. Bei Veranstaltungen im Brauhof steht nach Absprache auch der Parkplatz der Brauerei kostenlos zur Verfügung, denn der Brauhof ist ja Teil der Brauerei. Ob Mittagstisch oder Arbeitsessen, der Brauhof bittet mit fair kalkulierten Preisen zu Tisch. Man soll ja dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. Diesem Leitspruch folgt Harald Hicks mit seinem Team. Von Montag bis Freitag wird ein Tagesmenü um 10,90 Euro angeboten. Das ist als Newsletter auch unter www.villacherbrauhof.at abrufbar. Eine Kostprobe gefällig? Rindsuppe mit Grießnockerl, Hühnerbrust mit Couscous oder Kletzennudel mit Honigbutter. Ein





Oase Biergarten.



Harald Hicks, Stefan Mudén und Oliver Plieschnig.

andermal: Salat, gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Spinat oder Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter. Verlockende Einzelgerichte sind u. a. Zwiebelrostbraten, Schweinsbraten, Kalbsbeuschel, Rindsgulasch, Gordon bleu, Brauhof-Wienerschnitzel, Backhendl oder Grillteller. Fasching, Faschingssitzung und Heringschmaus im Brauhof gehen in Villach ohnehin Hand in Hand.

Veranstaltungen für jedermann

Wie schon erwähnt, gehören die Gasträume im Sudhaus (180 Personen) oder die Zunftstube mit zur Brauhof-Gastronomie. Diese Lokalitäten bieten sich für verschiedenste Veranstaltungen in unterschiedlichen Größenordnungen an. Egal, ob es sich um Ausstellungen, Partys, Präsentationen oder Tagungen handelt. In Sachen gastronomische Betreuung befindet man sich als Veranstalter hier in besten Händen. Anfragen: Siehe Tel. und Mailadresse abschließend.

Bierqualität wird großgeschrieben

Zwei, die den Erfolg des Brauhofes mitgestalten, sind Braumeister Manuel Düregger und Vertriebsleiter Oliver

Plieschnig. Der eine produziert, der andere sorgt für besten Biernachschub. Denn auch beim Bierbrauen gilt für das Villacher Bier der Leitsatz: „Das Beste aus Kärnten für regionalen Biergenuss“. Dazu gehört auch die riesige Photovoltaikanlage, dank der auch die Sonne mitbraut.

„Unsere Qualitätsbiere und die Sortenvielfalt beruhen auf großer Sorgfalt beim Brauen und auf Rohstoffen höchster Qualität. Für unser Villacher Bier verwenden wir bestes Quellwasser aus Kärnten und Kärntner Braugerste. Somit garantieren wir kurze Transportwege, schonen die Umwelt und verstärken die Wertschöpfung vor Ort,“ erzählt Braumeister Manuel Düregger. Gute Gründe dafür, sein Glas Villacher Bier im Brauhof genussvoll zu trinken.

Villacher Brauhof

Bahnhofstraße 8
 9500 Villach
 Tel. 04242 24222
 Mail: office@villacherbrauhof.at
www.villacherbrauhof.at



Fotos: Monika Zore-Luh



Fotos: Gerhard Kampltsch

G'schmackiges Essen nebst Villach-Blick bieten Christa und Kurt Schoffnegger ihren Gästen.

Hausmannskost wie daheim

Die traditionelle, bodenständige Küche schmeckt mit einheimischen Grundprodukten am besten. Das weiß der Wirt und Koch Kurt Schoffnegger vom Gasthaus Genottenhöhe.

Deshalb kauft er bei regionalen Produzenten ein: vom Fisch übers Hendl bis zum Rind. Dass man im Gasthaus mit viel Aussicht essen kann wie einst daheim bei der Mama, sofern sie gut gekocht hat, ist kein Geheimnis. Freunde von guter bodenständiger Küche kommen von weit her zu den Spezialitätentagen.

Kalbsbeuschel, geröstete Leber

Legendär sind Schoffneggers selbstgemachte Haus- und Blutwürste, ebenso Ritschert mit Hausbrot, Kuttelsuppe, geröstete oder gebackene Kalbsleber mit Petersilienkartoffeln und Salat. Kas-, Fleisch- und Erdäpfelnudel sind selbstverständlich auch auf der Karte zu finden sowie die hausgemachten Leberknödel, Kaspressknödel oder der Zungenschmalzer, das Kalbsbeuschel mit Semmelknödel. Mittwochs gibt es frisch zubereitete Kärntner Backhendl mit hausgemachtem Erdäpfelsalat oder gebackene Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel mit gemischtem Salat.

Am Freitag steht der Kärntner Låxn aus dem Gurktal im Mittelpunkt. Schon Tradition hat der Villacher Bierherbst von Mitte September bis Mitte Oktober. Das Martini-Gansl gibt es dann nach Reservierung.

Zweimal Schlachtschmaus

Den Schlachtschmaus mit Blutwurst, Maischerl, Brat- und Selchwurst oder einer zünftigen Schlachtplatte bietet man Anfang November und Mitte Jänner an. Natürlich ist die Genottenhöhe auch ein Tipp für die Firmen- oder Vereinsweihnachtsfeier.

Gasthof Genottenhöhe – Familie Schoffnegger

Genottenhöhe Straße 40, 9504 Villach-Warmbad
Tel.: 04242 37918

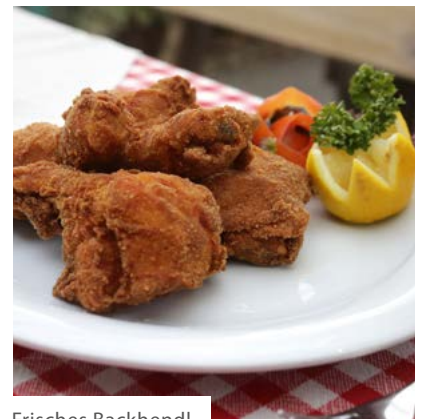
Geöffnet von 9 bis 23 Uhr, Sonntags von 9 bis 15 Uhr
Küche von 11 bis 21 Uhr, Montag, Dienstag: Ruhetage



Schönes Gedeck. Der Mensch isst ...



... auch mit den Augen.



Frisches Backhendl

Anzeige



WARMBADERHOF

CAFÉ
KONDITIONEIREI

Täglich von
10:00 - 17:30 Uhr
geöffnet.

Die kulinarische Vielfalt im Hotel Warmbaderhof

Mehr als 50 Jahre Backtradition in der Café Konditorei Warmbaderhof, wo **Michaela Neumayr** seit nunmehr **28 Jahren** außergewöhnliche **süße Träume** kreiert und dabei größten Wert auf die „echte“ Backkunst legt. „Qualität, die man schmeckt“ – frische und natürlich verarbeitete Produkte mit **100%igen Verzicht auf künstliche Back- und Zusatzstoffe**. Im bekannten **Tagesrestaurant der Café Konditorei** findet man neben feinsten Mehlspeisen und Torten, das herrliche Genussfrühstück, täglich variierende à la Carte Speisen, einen montags bis freitags vorhandenen Businesslunch aus der klassischen österreichischen und mediterranen Küche. Der **Warmbader Brunch** (ab sofort einmal im Monat), längst ein Klassiker wartet mit kalten und warmen, süßen und herzhaften Köstlichkeiten. **Küchenchef Jürgen Perlinger** sieht sich als Veredler regionaler Produkte und legt großem Wert auf Nachhaltigkeit und respektvollem Umgang mit Lebensmittel. Feiertagsbrunch-Termine sind auf der Website des Hotel Warmbaderhof ersichtlich.



TORTEN AUS WARMBAD – DIE HOHE KUNST DER PATISSERIE

Himmlich verführerisch und einzigartig lecker – wir katapultieren Sie in den 7. Tortenhimmel! Mit 3 bis 4 Tage Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne auch **Torten für besondere Anlässe** sowie **Gluten- oder laktosefreie Kreationen** oder **Kuchen speziell für Diabetiker** zu. Persönliche Beratung unter: +43 4242 3001 1283.

SONNTAGSBRUNCH

Einmal im Monat ab 12.00 bis 14.00 Uhr für 58,00 € pro Person inklusive einem Glas Prosecco als Aperitif.

GENUSSFRÜHSTÜCK

Täglich von 07.00 bis 10.30 Uhr in der Café Konditorei. Wir bitten um Ihre telefonische Voranmeldung unter +43 (0) 4242 3001-1283.

falstaff 86
GEMEINSAM WIR ERLEBEN NEUEN
Punkte

15,5/20
Gault:Millau

79
A LA CARTE

www.kulinarik.warmbaderhof.com





Im Wedl findet jeder sein persönliches kulinarisches Highlight! Das Angebot reicht dabei von exzellenten regionalen Erzeugnissen, beispielsweise aus dem Bereich Obst und Gemüse, bis hin zu Top-Spezialitäten aus der ganzen Welt.

Im Fleischbereich punktet Wedl seit langem mit einer umfangreichen Auswahl aus der heimischen Produktion, ohne jedoch auf internationale Top-Ware zu verzichten: Maredo Steakfleisch „Angus Argentina“, US Beef – jede Woche frisch geliefert, edles Wagyu Beef (Kobe Beef) oder auch Iberico- und Parma Schweinefleisch – das Wedl Fleischsortiment umfasst an die 800 qualitativ hochwertige Produkte.

Für Fisch- und Meeresfrühtespezialitäten ist Wedl die erste Adresse. In etwa 70 bis 80 verschiedene Sorten von fangfrischen Meeres- und Süßwasser- fischen, Schalen- und Krustentieren sowie Meeresfrüchte können über das Wedl bezogen werden. Unsere guten Kontakte zu leistungsfähigen Fischern innerhalb und außerhalb Europas ermöglichen es, den anspruchsvollen Kunden fast jeden Wunsch zu erfüllen.

Selbstverständlich dürfen in einem Gourmetsortiment Delikatessen wie Austern, Trüffel, Kaviar oder feinste Terrinen und Pasteten nicht fehlen – auch hier präsentiert sich Wedl als perfekter Partner für Kenner und Private.

wedl.com

Wedl
Genusswelten
hautnah
erleben.





Heidi Herz wirkt als Einzelkämpferin in Zlan.

Foto: KK

Was tun gegen das Gasthaussterben?

Unser Gasthaus, egal ob in der Stadt, am Stadtrand oder draußen am Land, weist eine hohe Sterblichkeitsrate auf. In Deutschland nennt man das Phänomen längst „Kneipensterben“.

Seit jeher ist das gastliche Haus, ob als Café, Espresso oder Bar geführt, ein Jammerlappen- und Schmährüderreffpunkt, eine Angeberplattform und ein Neugierigenhorchposten. Oder kurz und gut, das Kommunikationszentrum im Dorf oder im Stadtteil. Hier tauscht „Mann“ sich aus, hier treffen sich auch Damenkränzchen. Wer am Laufenden sein will, muss ins Gasthaus. Sport, Politik, die letzte Bergtour, diverse Krankheiten, der Preis des Neuwagens und der letzte Rausch des Herrn Dings sind wichtige Themen. Trotzdem sperren immer mehr Gasthäuser zu. Was sind die Gründe für das Gasthaussterben? Fachleute sehen u. a. das Festhalten an alten Konzepten als Fehler. Ein Hemmschuh ist die unglückliche Kombination Alkohol und Fahrtauglichkeit. „Seit Corona trinken einige ihr billiges Dosenbier mit Freunden daheim in der Garage oder unterm Carport“, erzählt ein Insider.

Was kann der Gast tun?

Für viele ist der „Einkehrschwung“ bei der Wirtin oder beim Wirten der Tageshöhepunkt, doch die Inflation zwingt zum Sparen. Das spüren auch die Gastronomen. Hinzu kommt ein Mitarbeiterproblem. Immer weniger wollen in der Gastronomie arbeiten. Vielleicht sollte sich auch der Gast hinterfragen. Das gepflegte Glas Bier, ein feines Glas Wein, der Plausch beim guten „Schalerl“ Kaffee mit interessanten Gesprächspartnern hat seinen Wert. Wie ein gutes Essen aus Produkten der Region.

So arbeiten erfolgreiche Wirtsleute

Wirt und Koch Kurt Schoffnegger vom Gasthof Genottehöhe in Villach setzt auf die Variante Familienbetrieb. „Selber anpacken miaß ma. Sonst geht des nit“, betont er und steht zu diesem Zeitpunkt seit zwei Wochen trotz Kreuzbandrisse in der Küche. Er und Gattin Christa stehen oft von 7:30 Uhr bis 22 oder 23 Uhr im Betrieb. Die lange Arbeitszeit macht auch das Thema Mitarbeiter zum Problem.

Noch gibt es auf der Genottehöhe Essen über den Tag, doch Schoffnegger meint, dass die ganztägige Gasthausküche aufgrund der Personalsituation bald nicht mehr machbar sein wird. Doch dem Erfolgsrezept des Hauses bleibt man treu. Essen wie bei Mama, traditionelle bodenständige Küche lockt die Gäste hinauf in das Haus mit Stadtblick. Ritschert, Kuttelsuppe, gebackene Kalbsleber, verschiedene Nudelsorten, Kaspressknödel oder das Kalbsbeuschel mit Semmelknödel gibt es nicht überall. Neben den Schwerpunkttagen setzt Familie Schoffnegger auch auf Genusswochen wie den Villacher Bierherbst oder den besonders beliebten Schlachtschmaus Mitte Jänner.

Einzelkämpferin

Im Zentrum von Zlan arbeitet Heidi Herz als Einzelkämpferin in ihrem Café Postkastl mit Schanigarten. Einheimische und Durchreisende zählen zu ihren Gästen. Die Lage ist gut. Das Café liegt neben dem Gemeindeamt, vis-à-vis

der Kirche und am Schnittpunkt der Straßen zum Weißensee und aufs Goldeck. Es trägt mit der individuellen Innenausstattung die Handschrift der Chefin. Die steht von 8 bis 19 Uhr im Lokal. Als Sympathieträgerin fungiert sie ebenso wie als Bedienende, Unterhaltende und seit 2014 als Postpartnerin. Geöffnet hält Heidi ihr Café mit selbstgemachten Mehlspeisen und kleinen Imbissen an fünf Tagen in der Woche.

Die Einheimischen kommen zum Gespräch vorbei, zwei Kartenrunden zählen zum Gästekreis. Ebenso Urlauber, Ausflügler oder Radfahrer. Der beste Tag ist der Sonntag. Seit Corona bemerkt die Wirtin ein anderes Gästeverhalten. Trotzdem macht Heidi mit viel Herzblut weiter. Dass ihr der Beruf Freude macht, spürt man. Zwei Anliegen hätte sie noch: Eine Stütze wird gesucht, und für Kleinbetriebe würde sie ein Förderprogramm begrüßen.

Wirt und Caterer

Das Sportcafé an der B 100 samt Catering als zweites Standbein betreibt Walter Unterrieder in Feffernitz. Mit letzterem machte er sich im Laufe der Jahre nicht nur im Unteren Drautal einen Namen. „Gastronomisch ist Feffernitz“, so der Wirt, „ein guter Boden. Es gibt noch drei Lokale und ein Wochenendlokal. Das Tagesgeschäft ist seit Corona etwas weniger geworden, aber ich darf nicht klagen.“

Neben dem Catering setzt Unterrieder auf Veranstaltungen im Haus. Vereine und Pensionisten treffen sich hier, man feiert Geburtstage und Hochzeiten beim Walter. Seine Gäste kommen aus verschiedenen Alters- und Berufsschichten. Die Kommunikation funktioniert. Der Knüller ist das 17 Tage dauernde Oktoberfest. Hinzu kommen Pizza- oder Wildwochen und der Kirchtag. Eine moderne Sauna für Gruppen gehört mit zum Angebot. „Sie brachte eine gewisse Belebung“, betont der Wirt mit fundierter Ausbildung und Ideenreichtum. Essen bietet er seinen Saunagästen in den Saunaräumlichkeiten oder im Lokal. Ganz wie gewünscht. Ehrgeiz und Fleiß sieht Walter als Erfolgsrezept.

Zwischen Stadt und Land

Seinen Heimatort Zauchen trägt der Zauchnerwirt im Namen. Gabriele und Michael Heber können den Standort am Stadtrand mit belebten Vororten mit viel Einsatz für ihr Wirtshaus nützen. Das Stammpublikum kommt aus der Stadt, den umliegenden Ortschaften, aber auch von weiter her. „Die Gäste wissen es zu schätzen, wenn die Wirte mit anpacken und ansprechbar sind“, erzählt Heber bei Arbeiten am Ruhetag. Darüber hinaus setzt er auf Qualität. Als gute Idee erwies sich das Cordon-Bleu-Festival. Stolz 14 Sorten standen zur Auswahl. Ein Renner ist auch der Backhendlschmaus am Freitag. Im Wesentlichen setzt man auf gutbürgerliche Küche. Zweimal im Jahr wird die Speisekarte überarbeitet. Überdies bemühen sich die Wirte immer wieder um optische Neuerungen im Lokal. Das ist übrigens barrierefrei. Den Betrieb halten die Hebers mit vier treuen Mitarbeitern in Schwung. Auch das ist ein Teil des Erfolgsrezeptes gegen das Gasthaussterben.

Text: Hans Messner



Foto: Gerhard Kampitsch

Walter Unterrieder – Wirt und Caterer in Feffernitz



Christa und Kurt Schoffnegger mit Blick über Villach



Foto: Gerhard Kampitsch

Michael und Gabriele Heber: Wirte zwischen Stadt und Land

Ein Tanz mit Schirm und Hund

Ob der Name des Geburtsortes Himmelberg für die Wahl des Hobbys von Kurt Wetzlinger wohl mit ausschlaggebend war? Denn Himmel und Berg sind wichtige Begleiter des Paragleiters.



Den wesentlichen Anstoß gab einst ein Klinikaufenthalt in Treffen, währenddessen Wetzlinger regelmäßig die Flugkünste der auf der Gerlitzten gestarteten Paragleiter bewunderte. „Weg vom Bier“ lautete damals sein wichtigstes Ziel, und er nahm sich vor, nach einem Jahr mit dem Flugsport zu beginnen.

Der Hund flog bald mit

Was er sich vorgenommen hatte, schaffte Wetzlinger auch. Inzwischen fliegt der in Paternion Wohnhafte bereits 26 Jahre und ist Obmann des DGFC Ossiacher See. Für Aufsehen sorgte er schon früh, weil sein Hund, ein Jack Russell Terrier, mehr als 17 Jahre sein treuer Flugbegleiter war. Herrl und Hund absolvierten in dieser Zeit gemeinsam 2.870 Flüge! Zur Nachfolgerin wurde Kyra, eine Zwergschnauzer-Dame. Auch sie fliegt bereits seit mehr als 5 Jahren von hoch droben zu Tale. Inzwischen hat auch sie bereits 1.150 Flüge absolviert. Beim Flug sitzt der Hund am Schoß des Piloten. Mit seinen fliegenden Hunden war Kurt schon mehrmals in Medien präsent.

Ausbildung in Gröbming

Die Flugscheinausbildung dauert etwa eine Woche. Für den Grundschein braucht man eine weitere Woche. Gusto aufs Paragleiten und die nötige Ausbildung holte sich Wetzlinger in Gröbming. Damit war der Weg auf die Gerlitzten schon durch die Ausbildung und das Praxissammeln vorgegeben. Denn es gibt viele Dinge, die der verantwortungsbewusste Paragleiter zu beachten hat. Das beginnt mit dem Wetterbericht: Föhn, Sturm, Windrichtungen und Gewitter sind zu beachten. „Man muss auch die Größe haben und einmal nein sagen können und heimfahren“, betont der erfahrene Flugsportler.

„Weniger gefährlich als Autofahren!“

„Betreibt man diesen Sport verantwortungsbewusst, dann ist er weniger gefährlich als das Autofahren“, führt Wetzlinger weiter aus. Neben der Gerlitzten ist das Untere Drautal samt Landung nahe seinem Heim ein beliebtes Fluggebiet für Herrl mit Hund. Mit Start an verschiedenen Positionen am Mirnock kann er praktisch bis in die Nähe seiner Haustüre in Paternion fliegen. Dort gehört das Paragleiter-Duo für die Aufmerksamen bereits zum Landschaftsbild. Dabei achtet der Chef darauf, dass man wegen des Windes um 12.30 Uhr daheim ist. Flugzeiten bis zu 5 Stunden sind beim Schirmflug durchaus möglich. Wetzlinger kennt Leute, die bis zu 15 Stunden fliegen. Persönlich bevorzugt er Flugzeiten von 1 bis 2 Stunden, und der Rettungsschirm ist immer dabei.

Wer so lange den Sport betreibt, der kennt im weiten Umkreis natürlich alle Hotspots für Paragleiter. Egal ob in Italien (Monte Baldo am Gardasee, Gemona), Kroatien, Slowenien (Soča-Tal), bei Monaco oder in Deutschland. Ach ja: Eine Winterpause gibt es nicht, denn die kalte Jahreszeit verbringen Kurt und Elfi Wetzlinger – die Gattin ist eine anerkannte Künstlerin im Land – in Andalusien. Hund und Herrl wollen ja mit dem Schirm tanzen!

Text: Hans Messner





Foto: Franz Gerdl

Warmbad Villach: 1. Indoor Triathlon

Toller Saisonauftakt 2024: Der 1. Indoor Triathlon in Österreich und im Alpen-Adria-Raum wird zwischen 13. und 17. März 2024 in der Kärnten Therme, im Warmbad, in Szene gehen.

Die drei typischen Triathlon-Disziplinen werden, nach Angabe von Veranstalter Marcus Mitzner, auf kürzeren Distanzen und ausschließlich indoor zu bewältigen sein. Ge-

laufen werden 2 km, geradelt 6 km und die Schwimmstrecke beträgt 100 Meter. Eine weitere Besonderheit ist der umgedrehte Disziplinen-Ablauf. Somit kommt es im Schwimmbecken zum Finale. An jedem der Veranstaltungstage stehen Bewerbe auf dem Programm. Das Programm sieht wie folgt aus:

Mi., 13. 03. – Charity Pro-Am Indoor Triathlon,
Do., 14. 03. – Business Staffel Indoor Triathlon,
Fr., 15. 03. – Junior Indoor Triathlon für Nachwuchs,
Sa., 16. und So., 17. 03. – Kärnten Therme Indoor Triathlon.

Die Startgebühren betragen je Erwachsenen € 30,- und je Jugendlichen € 20,-. In der Gebühr inbegriffen ist der Tageseintritt (FUN) in die Therme für den Teilnehmer. Eine Begleitperson erhält eine 50%ige Ermäßigung am jeweiligen Tag. Alle Teilnehmer erhalten ein Goodie Bag! Anmeldungen sind ab sofort in Deutsch und Italienisch unter <https://indoortriathlon.kaerntentherme.com/> möglich.

Fit-Bereich der Kärnten Therme

Der Fit-Bereich der Kärnten Therme erstreckt sich über 700 m² und eignet sich hervorragend für die Vorbereitung auf den Triathlon oder für das persönliche Fitnessprogramm. Vom sportwissenschaftlichen Medical-Fit-Check über eine große Anzahl an Fitnessgeräten steht den Bewegungshungrigen auf Wunsch auch ein Fitnesstrainer zur Verfügung. Details: www.kaerntentherme.com

KÄRNTEN
THERME
Warmbad-Villach

DREIERLEI vom Glück

Jetzt Mitglied werden und unbegrenzt trainieren, schwimmen und wellnessen. Das perfekte Dreierlei für ambitionierte Sportsfreunde, Wasserratten und Saunameister. Mehr Infos zu den Memberangeboten unter:
www.kaerntentherme.com

FÜR MITGLIEDER AB
€ 4,90
PRO TAG

Ein Hilfsbereiter ist von uns gegangen

**Retten, helfen, Wissen weitergeben – damit hat sich Herbert Essmann einen Großteil seines Lebens beschäftigt.
Am 11. September 2023 endete sein Leben, in dem viel Platz für die Allgemeinheit war.**

Im Jahre 1938 in Urlaken bei Villach geboren, wuchs Herbert in stürmischen Zeiten mit drei Geschwistern auf. Er erlernte den Beruf des Maurers und kam dann über Pomona bereits in jungen Jahren zur Post. Dort arbeitete er sich von ganz unten bis zum Postamtsleiter in Villach empor. Herbert war auch mit der Bahnpost unterwegs. Seine Pension trat er erst mit 62 Jahren an.

In der Freizeit trat der Umtriebige schon früh der Wasserrettung in Sattendorf bei und brachte unzähligen Menschen das Schwimmen, Tauchen, Surfen und Segeln bei.

„Im Alter von 52 Jahren ging der Villacher zum Roten Kreuz und fuhr vorerst mit dem Rettungswagen“, erzählt Schwiegertochter Tina. Später wechselte der leidenschaftliche Ehrenamtliche zur Pistenambulanz hinauf auf die Gerlitzen. Lange war er als Helfer aktiv und wechselte erst im fortgeschrittenen Alter zur Koordination der Pistenambulanz. Herbert hatte die besondere Gabe, beruhigend auf Verletzte einzuwirken. Das und seine Kompetenz schätzten die Betroffenen ebenso wie seine Kollegenschaft, für die er stets ein Vorbild war.

Weil er schon im Alter von etwa 30 Jahren weißes Haar bekam, wurde Herbert „Schneeflocke“ genannt. „Schneeflocke“ hat nun seinen Berg und die Familie verlassen. Er wird uns allen sehr fehlen, vor allem seiner lieben Familie.



Ob Winter oder Sommer: Servus, Gerlitzen!

Skifahren, Snowboarden, Wandern oder die Seele baumeln lassen – die Gerlitzen wird vielen Ansprüchen gerecht und steht nicht umsonst mittendrin im Land. Als Sportberg, als Aussichts- und Erlebnisberg bietet sie sich im Winter wie im Sommer für Freizeitspaß und Kurzurlaub daheim an. Hervorragend präparierte Pisten, bestens abgestimmte Aufstiegshilfen, schöne Wanderwege mit lohnenden Zielen machen den Berg bei allen Generationen beliebt. Die hervorragende Infrastruktur ergänzen gestandene Wirtsleute, die den Wünschen ihrer Gäste gerecht werden. Gastfreundschaft wird da oben großgeschrieben. Vieles von dem, was auf den Teller kommt, stammt von Produzenten unten im Tal oder sogar vom eigenen Bauernhof. Wenn Sie die Gerlitzen erst kennenlernen wollen, dann nehmen Sie sich Zeit für die folgenden Seiten.

Seit der Einführung der Winter Kärnten Card zieht es auch in der kalten Jahreszeit immer mehr Wanderer auf den Berg. Das Winter-Kärnten-Card-Saisonpaket (gültig von 06.11.2023 bis 05.04.2024) kostet € 75,- für Erwachsene und € 41,- für Kinder.



Nach der Saison ist vor der Saison

Neues vom Gipfelhaus Gerlitz. In die Qualität investiert Thomas Martinz, der letzte Highlander. Zimmer werden renoviert, und ein Chalet mit eigenem Eingang wird errichtet, das auch außerhalb der normalen Betriebszeiten benutzbar ist. Es bietet u. a. Kamin, Sauna und Whirlpool. Im Freien sorgen die Schirm-Bar 2.17 und die Panorama-Sonnenterrasse für Gipfelerlebnisse oder Après-Ski. Im SB-Restaurant warten Kärntner Schmankerln, typische Bergkost oder zeitgeistige Gerichte auf Schifahrer, Tourengerher und Wanderer. Erwähnt seien Bauernsalat, Käsespätzle, Tiroler Gröstl, Kasnudl oder Wiener mit Pommes.

Ein Tipp: Das Gipfelhaus ist ein wunderbarer Ort für Firmen-, Vereins- und Familienfeste oder Hochzeitstafeln. Hier lässt es sich feiern und schlafen. Komfortzimmer und Sauna machen den Aufenthalt zum speziellen Bergenerlebnis. Wunsch-Menüs stellt man für Gruppen nach Vorbestellung gerne zusammen. Zwölf moderne Zimmer

mit insgesamt 27 Betten laden zum Verweilen ein. Silvester feiert man mit mehrgängigem Hochland-Gala-Menü, Party und Feuerwerk. Wie sagt Thomas Martinz schmunzelnd? „Neptun lebte im Meer. Schigötter wohnen in den Bergen.“ Worauf wartet ihr? Schaut vorbei, macht euch selbst zu Schigöttern. Langweilig wird es im und ums Gipfelhaus ganz bestimmt nicht.

Gipfelhaus Gerlitz

Thomas Martinz

Sauerwald 10

9523 Landskron

Tel.: 0664 4515909

www.gerlitz.at

Täglich von 8 bis 17 Uhr geöffnet



Foto: KK



Wirt Thomas Martinz, der Highlander ...

Foto: Gerhard Kampitsch



... drinnen und draußen stets in Aktion.

„Kummt's aufe, kummt's oba!“

Das ist das Motto der Familie Sagmeister auf der urigen Steinwender Hütte auf 1.473 Meter Seehöhe. Das Angebot dient dem „Obakummen“, dem Entspannen am Berg. Die Hütte ist ein Kraftort mit schöner Umgebung und gleichzeitig die älteste bewirtschaftete Hütte auf der Gerlitz. Sie wurde 1908 erbaut. Kulinarisch setzen die Wirte auf Bodenständigkeit und Regionalität. Um die Küche kümmert sich Carina. Kochen ist ihre Leidenschaft. Für den freundlichen Service ist Stefan mit Mama und Papa zuständig. Was auf den Teller kommt, und zum Teil auch ins Glas, stammt von Produzenten aus der Gemeinde und der Region. Neben Bier und Wein gibt es auch Most und Schnaps.

Serviert werden belegte Brote, „a Brettlausa“, saures Rindfleisch, Schnitzel, Rindsgulasch, „Kas- und Erdäpfelnudl“, Spätzle und Kaspressknödel. Oder süße Versuchungen wie Kaiserschmarrn, Kärntner Reindling, Mohn- oder Hadn-Torte. Auch vegetarische

oder vegane Gerichte werden angeboten. Die Steinwender Hütte ist auch über den Salzsteig 61 oder nach einem Spaziergang vom Kanzelhöhe-Parkplatz aus erreichbar.

Steinwender Hütte

Familie Sagmeister

Pölling 17, 9521 Treffen

Tel.: 0664 923 90 33 oder 0660 129 14 90

E-Mail: hallo@steinwenderhuetten.com

www.steinwenderhuetten.com

Geöffnet: ab 20. 12., während der Weihnachtsferien durchgehend, dann bis zu den Semesterferien von Do. bis So. In den Semesterferien nur Mo. Ruhetag.

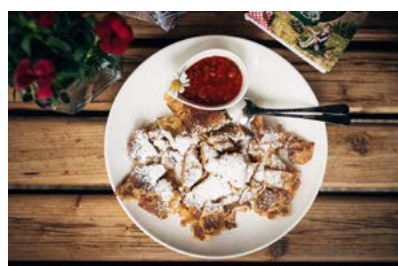


Foto: Infrastil



Familienbetrieb!



A urige Hüttn!



Kammerhütte: der Sonne so nah

Diese Hütte ist eine wahre Sonneninsel am Berg. Sie bietet ein uriges Ambiente und Ausblick auf Villach, die Julischen Alpen und mehr. Schifahrer erreichen die Hütte über die Piste Nr. 4, nahe dem Pacheinerlift, sie liegt an der Panorama-Loipe und ist Ziel für Schneeschuhwanderer. Hüttenwirt Wolfgang Robitsch betreibt die Kammerhütte bereits seit 10 Jahren und verwöhnt seine Gäste mit hausgemachten Spezialitäten.

Ein Hit ist die gebratene Bergforelle aus dem Hausteich mit Petersilerdäpfeln. Von Hütten-Brotchen über die Brettljause bis zum Kaiserschmarrn wird vieles serviert, auch ein hausgemachter Zirbelschnaps zur Verdauung. Jeden Sonntag gibt es den g'schmackigen Schwartlbraten. Wenn die Hütte geschlossen ist, können hungrige Pistenflitzer und Wanderer Speck, Würstl, Brettljause, Bier und Schnaps aus dem Jausen-Automaten holen.



Kammerhütte, Wolfgang Robitsch

Pölling 26
9521 Treffen
Tel.: 0664 3060829
www.zur-kammerhütte.at
geöffnet von 10 bis 17 Uhr



Edelweiss Hütte

Die ideale Lage der Edelweiss Hütte, direkt am Fuße der Gerlitz-Talabfahrt in Innerteichen bei Arriach, bietet den perfekten Ausgangspunkt für einen unvergesslichen Skitag. Nebenan befinden sich die Skischule Gerlitz und das Kinder-Übungsgelände sowie zahlreiche befestigte Parkplätze. Winterwanderer, Fußgänger und Tourneer zählen ebenfalls zu den geschätzten Gästen. Die Pächter Michaela

und Alexander Joven sind bekannt für flotten und freundlichen Service auf der großen Sonnenterrasse und werden stets für die köstlichen, hausgemachten Speisen gelobt. „Was bei uns auf den Tisch kommt, ist fast ausschließlich aus dem schönen Kärnten“, so die Wirtsleute. Und sie merken an: „Damit unterstützen wir bewusst heimische Partner und Lieferanten.“ Als größte Skihütte auf der Gerlitz bieten sie außerdem genug Raum für Feierlichkeiten und Veranstaltungen jeder Art.



Edelweiss Hütte, Joven Gastro GmbH

Innerteichen 53, 9543 Innerteichen
Tel.: 0660 350 68 01
info@villa-dorothy.at
Dez. bis März 9:00 bis 17:00 Uhr

Edelweiss Hütte, geöffnet von Dezember bis März.



Fotos: Adrian Hipp

Auf der Pöllingerhütte gibt's Wildgerichte

Schon seit Jahren bewirtschaften Karl und Erika Peternell diese urige Hütte, die auf 1.655 Meter Seehöhe an der Panoramaabfahrt steht. Von der Bergstation der Kanzelbahn ist die Hütte für Wanderer in 30 Minuten zu erreichen. Dass der Chef ein Waidmann ist, lässt sich weder optisch noch kulinarisch verleugnen – zum Glück der Gäste. Sehenswert ist das Bären-Stüberl mit all seinen Trophäen. In der Küche zaubert Karl wahre Köstlichkeiten vom Wild. Da gibt es dann Schmankerln wie die Gamsknödelsuppe, Hirschragout oder Hirschbraten mit Spätzle und Saft. Gerne bestellt man den Kaiserschmarrn, die hausgemachten Strudel und die von Chefin Erika selbst kreierten Gerlitz-Torte.

Die Hütte mit großer Terrasse bietet ihren Gästen eine herrliche Fernsicht. Ein Tipp ist das Extrastüberl, das für private Feiern, diverse Runden oder Besprechungen reserviert werden kann.

Pöllingerhütte, Familie Peternell

Pölling 18, 9521 Treffen, Tel.: 04228 2889
täglich von 9 bis 17 Uhr geöffnet
Bis auf die Ferienzeiten immer
Dienstag Ruhetag



Fotos: Gerhard Kampitsch



Wirtsleute Erika und Karl Peternell.

Kulinarisches von der Neugarten-Almsee-Hütte

Auf 1.600 Meter Seehöhe liegt die Neugarten Almsee-Hütte direkt an der breiten Neugarten-Piste mit 8er-Sessellift. Der TV-Erprobte Hans Maier mit Gattin Barbara fungiert hier als Landwirt, Forstwirt, Koch und Kellner. Sie sind mit ihrer Hütte Kärntner Genusswirte, Slow-Food-Wirte und setzen auf frische Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und servieren ihren Gästen ehrliche Grundprodukte aus dem jungen Slow-Food-Village Arriach. Den eigenen Bauernhof bewirtschaftet in vierter Generation Tochter Annalena. Da kommt dann oben im Schigebiet eine Brettljause mit echtem Gengtaler Speck, saftigem Schinken, deftigen Hartwürsteln und „Glundner Kas“ auf den Tisch. Während der kulinarischen

Wochen gibt es abwechselnd Rippchen, Ritschert, Braten und das beliebte Almochsen-Steak.

Neugarten Almsee-Hütte Johann Maier

Hundsdorf 4, 9543 Arriach
Tel.: 0664 2309393
E-Mail: neugarten@almsee-huette.at
www.almsee-huette.at
Geöffnet von 10 bis 17 Uhr



Fotos: Gerhard Kampitsch



Hüttenzauber mit Genuss und Spaß bieten Hans und Barbara auf der Neugarten-Almsee-Hütte.



Außergewöhnliche Wege im Hochtal Bad Bleiberg

Sagenumwoben, mystisch und eng mit der Bergbautradition verbunden –
so kann der Besucher die außergewöhnlichen Wege im Bleiburger Hochtal
erkunden und erleben.





Unterwegs am Stollenwanderweg

Foto: Hipp

Der einstige Bergbauort Bad Bleiberg hat sich nach der Schließung des Bergbaues immer mehr zu einem Gesundheitshotel entwickelt. Mit den beiden 4-Sterne-Hotels – Vivea Hotel und BLEIB BERG F. X. Mayer Retreat – sowie dem Familienhotel Vital und den kleinen, liebevollen Pensionen, Urlaub am Bauernhof und Apartments kann Bad Bleiberg jedem Besucher das bieten, worauf er gerade Lust hat. Neben der gesunden Luft, dem Thermalwasser und den beiden anerkannten Heilklimastollen bietet dieser Ort auf 930 m Seehöhe noch etwas anderes, nämlich drei ganz außergewöhnliche Wanderwege, die es wert sind, begangen zu werden.

Der Max Wulz Stollenwanderweg

Unterwegs auf dem historischen Stollenwanderweg umweht den Wanderer ein Hauch alter Bergmannstradition. Dieser wohl in Europa einzigartige Wanderweg ist ein zirka 5 km langer Rundwanderweg in einer Höhe von 1.010 m entlang des sonnensteig gelegenen Erzberges. Anhand alter Stollen bietet er Einblicke in die Bergbautradition des Bleibergertales. Im Wegverlauf kann man sich über verschiedene Themen wie Mineralien, Geschichte des Bergbaues, Thermalwasser und Heilklimastollen informieren. Die Hälfte der ursprünglich 50 Stollen beim historischen Wasserleitungssteig sind heute noch sichtbar und gekennzeichnet – von jahrhundertealten, engen Schrägstollen bis zu den großen Streckenquerschnitten des 20. Jahrhunderts. Auf dem Weg steht dem Wanderer auch die „Kladnig-Keusche“, eine historische Bergmannsbehausung, zum Besuch offen. Gemütliche, sonnige Rastplätze mit herrlicher Aussicht laden zum Verweilen ein.

Markusstollen und Drachenbrunnen

Die Wanderung zum 460 m in den Berg geschlagenen Markusstollen in Bad Bleiberg ist ein wahrer Geheimtipp: ein gekennzeichneteter und gesicherter Weg zu einem aufgelassenen Schrägstollen (Markusstollen), der von der Junggewerkenfamilie Preiml/Finding betreut wird. Dieser alte Schrägstollen ist 400 Jahre alt und befindet sich in einer Höhe von ca. 1.020 m am Weg der Nordic Walking- und Laufstrecke B6. Ausgangspunkt ist dabei die Tourismusinformation Bad Bleiberg. Es ist ein wunderbarer Aussichtspunkt, der den Blick auf den Dobratsch und ins Bleibergertal gewährt. Um eine Besonderheit reicher wurde dieses Platzl mit einem übermannshohen Drachenbrunnen. Die sagenhafte Geschichte des Drachen,



Künstlerbank am „Bankaleweg“: gewidmet Hans Wulz

Foto: Scheidenberger

und warum er mit mächtigem Flügelschlag gerade vor dem Markusstollen gelandet ist, kann man im Zuge dieser wohl einzigartigen Wanderung auf einer großen Tafel nachlesen; nur so viel sei verraten: Der Drache heißt „Kusi“ und wartet auf Groß und Klein. Und wer seine besondere Wanderung bildlich festhalten möchte, kann ein wunderschönes Foto im übergroßen Rahmen mit Blick auf den Naturpark Dobratsch festhalten.

„Bankaleweg“ – Kunst und Kulturweg Bad Bleiberg

In Bad Bleiberg entstehen durch die Initiative des Tourismusverbandes und der Obfrau Monika Hausmann künstlerisch inszenierte Plätze. Ausgangspunkt dabei ist der Vorplatz des Gemeindeamtes Bad Bleiberg, ein historisch gestalteter Verweilplatz mit Gruben-Hunten als Sitzbänken und einem Gesteinsbrunnen – hier beginnt der sogenannte „Bankaleweg“. Geht man den Weg westwärts, kommt man zu einer ganz farbigen Künstlerbank, die dem heimischen Maler, Sänger und Dichter Hans Wulz gewidmet ist. Weiter geht es in das Sonnenmarktl. Hier steht eine in verschiedenen Blautönen gestaltete Künstlerbank, die der kreativen Künstlerin Ilona Wulz gewidmet wurde. In Anlehnung an ihre „Tscherfel“-Serie (Enkaustik-Malerei) kann man mit ein wenig Phantasie diesen übergroßen Tscherfel (ausgetretener Wanderschuh) erkennen.

Weiter entlang des Promenadenweges, gegenüber dem Sparmarkt, steht eine weitere Künstlerbank, die dem Maler Rupert Wenzel gewidmet ist. Diesem erfolgreichen Maler wurde eine sehr einfallsreich – bezogen auf seine bekannten „Kopffüßler-Malereien“ – inszenierte Bank gebaut. Das nächste Künstlerplätzchen steht unweit des Tourismusinformationsbüros und ist allen heimischen Dichterinnen und Dichtern gewidmet: das sogenannte „Dichterplatzl“. Diese Bank besteht aus lauter geschnitzten Büchern, wo einige Namen der Dichterinnen und Dichter eingraviert sind. Als letztes – und in Planung – gibt es das „Musikerplatzl“, zu Ehren musikalischer Künstler wie der Bergkapelle Bad

Bleiberg oder der Chöre des Hochtals. Mit diesem Kunst- und Kulturweg und seinen besonderen Bänken erhalten die heimischen Künstlerinnen und Künstler ein Denkmal, das sowohl den Gästen als auch den Einheimischen einen Einblick in die Künstlerszene von Bad Bleiberg geben soll. Glück auf im Bleiberger Hochtal!

Text: Monika Hausmann

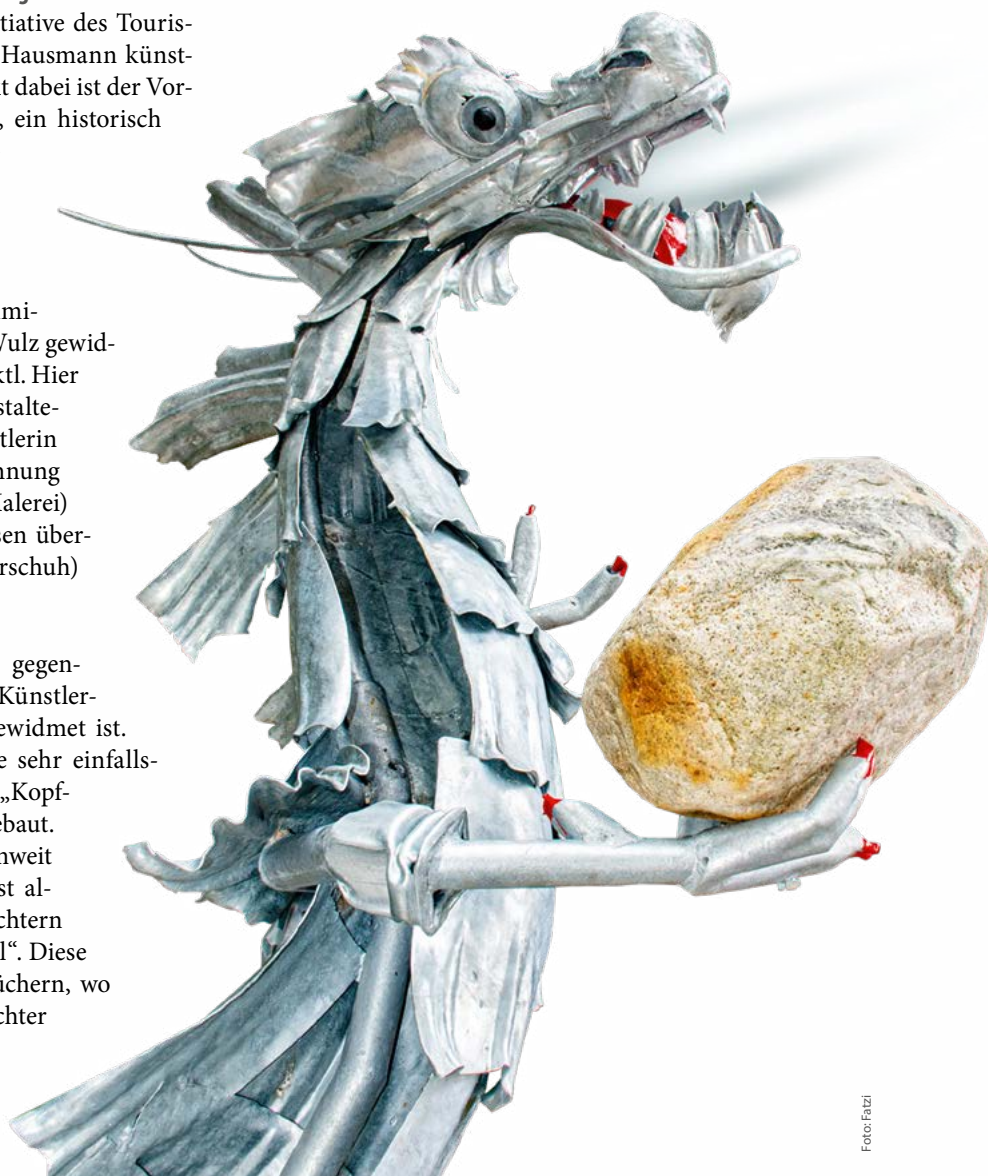


Foto: Fatzi



Künstlerbank am „Bankaleweg“: gewidmet Ilona Wulz



Künstlerbank am „Bankaleweg“: gewidmet Maler Rupert Wenzel

Fotos: Scheidenberger

 HOTEL
KVARNER PALACE
 DIE EXKLUSIVE FERIEWELT AM ADRIA-STRAND



Hide away



Ihr Sommertraum mit Flair

GENUSS: PALACE GOURMET-BUFFET AM ABEND | KONOBA, GRILL & EIS AM POOL
 BEACH-RESTAURANT | BAR **ENTSPANNT:** PALACE-STRAND & POOL | SPA- UND SAUNAWELT
 YOGA & PILATES **AKTIV:** STAND-UP-PADDELING | PARASAILING | 2 OUTDOOR-TENNISPLÄTZE
 MIT FLUTLICHT | RAD- & E-BIKE-VERLEIH BOOTSTOUREN & -VERMIETUNG
AUFTRAG: KÖNIGLICH AMÜSIEREN, KAISERLICH ENTSPANNEN

**** Hotel Kvarner Palace · Ul. Braće Dr. Sobol 1, 51260 Crikvenica, Kroatien
 T. +385 (0)51 / 38 00 00 · hotel@kvarnerpalace.info · www.kvarnerpalace.info

US-Amerikaner entdecken das Dreiländereck

Friaul, Slowenien und Kärnten stehen seit nunmehr 15 Jahren im Mittelpunkt der Europareise von US-Amerikanern. Mit dazu gehört das Fahrrad. ▶



Piazza Unita in Tarvis



Empfang für US-amerikanische Urlauber im Torre zu Tarvis

Es ist dies vorerst ein Europa-Kennenlernen abseits der Metropolen wie London, Paris, Berlin oder Wien. Das Grenzgebiet der drei Kulturen und drei Länder steht vorerst im Mittelpunkt des Interesses. Dabei arbeiten Unternehmer aus Slowenien, Italien und Österreich eng zusammen. Vom Bleder See über Kranjska Gora, Tarvis und Venzon sind die Ciclovía Alpe Adria und der Wörthersee wichtige Stationen auf dieser Reise der US-Amerikaner. Sie lernen dabei den vielschichtigen urbanen Teil Mitteleuropas kennen. Wie Wirt Gianni Macoratti zu berichten weiß, ist die Zahl der Gäste aus den USA, die so eine Art von Urlaub bevorzugen, im Steigen begriffen.

Gruppen von 20 Personen

Mehrmals jährlich reisen Gruppen von Übersee zwischen Mai und Oktober ins Dreiländereck. Sie kommen aus den verschiedensten Bundesstaaten der USA und reisen per Flugzeug über Ljubljana an. Die ganz besonderen Erlebnisse für diese Gäste sind die landschaftlichen Schönheiten und Vielfalt auf engstem Raum, geschichtliche Zeugnisse und Denkmäler, aber auch die enge Zusammenarbeit der Macher verschiedener Nationen über Grenzen hinweg. Neben dem Tagesprogramm wird den Gästen auch ein authentisches Abendprogramm geboten. In Tarvis durfte unser Magazin bereits zweimal bei einem typischen Abend mit dabei sein. Im Torre (Turm) neben dem Kirchenwirt, auf der Piazza Unita, wird den US-Amerikanern ein Friauler Abend mit Weinverkostung geboten. Durch den Abend führen die beiden Sommeliers Luigina Contessi und ihr frisch ange-

trauter Ehemann Gianni Macoratti. Gianni fuhr lange zur See, kennt die Wünsche der US-Amerikaner, ist mehrsprachig und führt durch den Abend. Zum Essen gibt es nicht Spaghetti oder Pizza, sondern Prosciutto di San Daniele, Frico nach Art der Region und Gnocchi mit geräuchertem Ricotta. Dazu werden friulanische Weine verkostet und besprochen.

Vor Christoph Kolumbus

Von besonderem Reiz sind für die Rad- und Kulturreisenden diese Abende im Torre, der ja einst mit einer Mauer als Schutz gegen die Türkeneinfälle diente, also schon zu einer Zeit, als Christoph Kolumbus Amerika noch nicht entdeckt hatte. Solchen geschichtlichen Spuren und Erlebnissen begegnen die Reisenden hier im Tal an der Grenze natürlich öfters.

Am Tag wird die Gruppe von zwei Guides begleitet: Einer fährt den Bus, und einer fährt erzählend in der Rad-Gruppe mit. Wer die Weiten der US-amerikanischen Landschaft kennt, der wird verstehen, welche Eindrücke eine Rad-Tour in drei Ländern – binnen so kurzer Zeit und mit solch einem imposanten Landschaftsbild – bei den Übersee-Gästen hinterlässt.

Eine Möglichkeit sind Ausflüge vom Schiff in Triest aus, herauf ins Dreiländereck. Dann erleben die Gäste die Hafenstadt, durchqueren den Karst, sehen Friauls Weinberge, das flache Weinland, Palmanova und die Alpen vom Süden.

Realität ist bereits, dass sich die Europareise der US-Amerikaner nicht mehr ausschließlich auf das Dreiländereck und die Radtouren beschränkt. Wer will, kann anschließend seinen Trip auf unserem Kontinent in beliebiger Länge individuell gestalten.

Kulinarische Erlebnisse

Während bei uns der Burger für Gesprächsstoff sorgte, staunten die US-Amerikaner über die Vielfalt unserer Küche mit slawischen, südländischen und alpinen Einflüssen. Denn auch in Slowenien und Kärnten genießen die Radfahrer bodenständige Küche. Dass sie sich am Schnittpunkt dreier Kulturen aufhalten, wissen sie natürlich. Verwundert zeigen sich die Reisenden immer wieder darüber, dass drei Völker, die ja auch Krieg gegeneinander führten, heute so friedlich zusammenleben und speziell in ihrem Fall so konstruktiv zusammenarbeiten. Trotzdem lässt sich die Verwunderung noch steigern – schon mit der Erwähnung, dass in diesem Tal, im Val Canale, drei Kulturen mit vier Sprachen friedlich zusammenleben.

Gratulation zur Trauung

Zwei sind beim Thema „Amerikaner im Dreiländereck“ immer mit dabei: Die Wirtsleute Gianni Macoratti und Luigina Contessi. Nach einigen Jahren, oder waren es Jahrzehnte, der Probezeit, haben sich die beiden im Herbst 2023 endlich getraut und sich das Ja-Wort gegeben. Wir gratulieren!

Text: Hans Messner



Grüßen als Vermählte: Luigina Contessi und Gianni Macoratti

Foto: Hans Messner

Kanaltaler Geschichten aus Kärntner Zeit

Das Rascheln im Blätterwald war schon seinerzeit spannend. Deshalb wollen wir hier einen Blick in jene Zeit werfen, als das Kanaltal noch zu Kärnten gehörte. Geschichtenerzähler und alte Zeitungen sind gute Partner für einen Blick zurück. Vor allem zeigen beide auch auf, dass vieles in der angeblich so guten alten Zeit gar nicht so gut war.

Über 4.000 Pilger auf dem Monte Santo di Lussari

Aus dem Canathale berichtet die Kärntner Zeitung am 16. September 1900, dass es um die Unterbringung der Wallfahrer am Monte Santo di Lussari schlecht bestellt ist. In der Kirche und ringsum lagern die Leute. Die Lokalitäten auf dem Berg und der Pfarrhof sind voll mit Wallfahrern. Über 4.000 Menschen waren allein am 12. des Monats am Berg anzutreffen. Der Redakteur stellt daher die Frage, ob die Kirchenvorsteherung oder die Gemeinde Saifnitz nicht bereit wären, noch zwei oder drei Beherbergungen am Berg zu errichten. Platz wäre ja genug und rentabel wäre der Bau bei diesem Ansturm auch, wird betont.

Von der Gendarmerie

In Lussnitz wurde 1910 für die Dauer der Sommersaison eine Expositur des Gendarmeriepostens Malborghetto eingerichtet.

Kaiserfeier in Tarvis

Am 17. August – am Vorabend des 70. Geburtstages von Kaiser Franz Joseph I. – gab es in Tarvis eine große Feier mit Zapfenstreich und Lampenumzug, veranstaltet von der

Bürgergarde. Am Briesnig, damals noch mit weichem B geschrieben, wurde derweilen ein Feuerwerk abgebrannt, meldet die Kärntner Zeitung. Am darauffolgenden Tag wurde ein Gottesdienst gefeiert, außerdem gab es ein Festschießen am Briesnig und ein Konzert der Musikkapelle Tarvis. Der Tag endete mit guter Unterhaltung im Hotel Schnablegger.

Selbstmord eines Soldaten

Im Jahre 1901 leisteten Kärntner Jungmänner ihren Militärdienst auch in Tarvis. Obwohl er bereits im dritten Dienstjahr war und in vier Monaten seinen Urlaub antreten durfte, erschoss sich am Ostermontag um 14 Uhr ein aus Paternion stammender Soldat der 2. Kompanie des Feldjägerbataillons Nr. 8 in der Kaserne in Untertarvis.

Scharlach in Raibl

Nahezu zehn Wochen lang musste in Raibl Ende des Jahres 1900 die Schule wegen Scharlach geschlossen bleiben. Erst am 2. Jänner 1901 begann man wieder mit dem Unterricht. Ein Teil der Kinder liegt noch darnieder, viele sind auf dem Weg der Besserung. Die Krankheit scheint besiegt.



Wer Renato nicht kennt, der/die kennt das Kanaltal nicht. Renato Colloredo ist einer, der gute Laune verbreitet. Das beginnt schon an der Grenze. Im September 2023 feierte er sein 87. Wiegenfest. Wir gratulieren! Bleib gesund!

Foto: Gerhard Kampitsch



Sandro Zanazzi weiß die Treue seiner Gäste zu schätzen.

Foto: Gerhard Kampitsch

„Danke für die Motivation!“

Nichts ist selbstverständlich. Deshalb dankt Sandro Zanazzi seinen Gästen auf diesem Wege für die Treue auch in schwierigen Zeiten. Er sieht es als Motivation für sein Team und sich selbst, um auch weiterhin Kontinuität und Qualität in gewohnter Weise bieten zu können. Seit Herbst 2023 ist das Ristorante am Montag nicht immer geöffnet. Es empfiehlt sich daher, vorher anzurufen. Im Umfeld der Terrasse gab es kleine visuelle Veränderungen, und wer Glück hat, erlebt Sandro mit einer Neuerung, dem Leierkasten. Übrigens: Happy Birthday hat er auch im Programm.

Ristorante Rio Argento, Via Pontebbana 2, Ugovizza,
Tel. 0039 0428 600 38, Di. + Mi Ruhetage, Montag mit Vorbehalt



Tarviser Urgesteine: Chef Paolo und Signora Titti

Foto: Gerhard Kampitsch

Tizio e Caio: Caffè und Aperitivo

Manchmal meint man in dieser Bar, an einem Kärntner-Treffpunkt zu sein. Das bunt gemischte Publikum genießt „Italianità“ und Unterhaltung – egal ob draußen, drinnen oder im Obergeschoß. Perlendes wie Prosecco, Franciacorta, Spritz-Aperol oder gute italienische Weine erfreuen den Gaumen ebenso wie die Imbisse als Begleiter, die da wären: Tramezzini, Panini, Torten, Strudel und mehr. Für Stimmung sorgen abends am Wochenende Cocktails, DJ-Auftritte und gute Laune. Dies gilt auch für die Weihnachtsfeiertage und den Jahreswechsel.

Tizio e Caio, Albano Salvatore Paolo
Via Roma 53, Tarvis, Tel.: 0039 347 1304172, Montag Ruhetag

Anzeigen

Ristorante Adriatico – etwas anders

Seit Herbst 2022 betreibt Giulio Crea das Ristorante Adriatico samt Bar und Vorplatz. Der neue Chef setzt auf klassische italienische und mediterrane Küche mit einer breiten Auswahl an Fischgerichten und Meeresfrüchten vom Feinsten. Doch auch die Fleischesser kommen zu ihrem Recht.

Wechselnde Menüs

Das Menüangebot wechselt alle zwei bis drei Wochen. So gibt es Granchio blu, Schwert- bzw. Messermuscheln, diverse Fische, Spargel, Pilze, Artischocken oder Wild als Schwerpunkte. Hausgemacht sind auch die finalen süßen Versuchungen. Das Weinangebot kann sich sehen lassen. Die feinen Tropfen stammen von namhaften Winzern aus den Regionen Friaul-Julisch Venetien, Piemont, Venetien oder Toskana.

8. Dezember vormerken

An diesem Tag findet beim Adriatico ein Event vor der Tür statt – sozusagen im Schanigarten, dessen Erfindung auf einen Gianni zurückgeht. Man serviert Fisch-Tartar, passende Weine und Musik. Salute!

Ristorante Adriatico, Giulio Crea

Via Roma 59, Tarvis, Tel.: 0039 392 1533553

Küche: 12–14:30 Uhr und 18–21:30 Uhr

Ruhetage: Mo. Nachmittag und Dienstag



Giulio Crea und seine Mitarbeiterinnen brachten frischen Wind ins Adriatico.



Kulinarische Urlaubserinnerungen werden wach.

Eine Stube für Kärntner

Egal, ob Sommer oder Winter, es ist viel los rund um die gemütliche Hütte Al Vecchio Skilift. Die ist leicht zu finden, denn sie liegt südlich der Staatsstraße im Nahbereich des Freizeit- und Vergnügungsviertels an der Westausfahrt von Tarvis. Parkplätze gibt es am Anfang der Hütte. Ihren Gästen bietet sie draußen einen Streichelzoo für die Kleinen und sonnige Sitzplätze, und drinnen überrascht sie mit gemütlichem Ambiente und einer Stube für Kärntner. Denn an Tagen, an denen besonders viel los ist, und zu Stoßzeiten wird diese Stube extra für die Kärntner Gäste freigehalten. Die Familie Mazzolini schaut eben auf ihre Stammgäste – vom Parkplatz bis zum Sitzplatz. Deshalb kommen Sportler und Feinschmecker von diesseits und jenseits der Grenze gerne hierher, um auf eine typische Jause einzukehren, ein gepflegtes Glas Wein zu trinken oder verschiedene Fischgerichte, vielleicht ein Ragout mit Polenta sowie andere italienische oder friulanische Spezialitäten zu genießen. Familiäre Betreuung ist in diesem Haus eine Selbstverständlichkeit.

Ristorante Al Vecchio Skilift

Familie Mazzolini

Via Alpi Giulie 44a

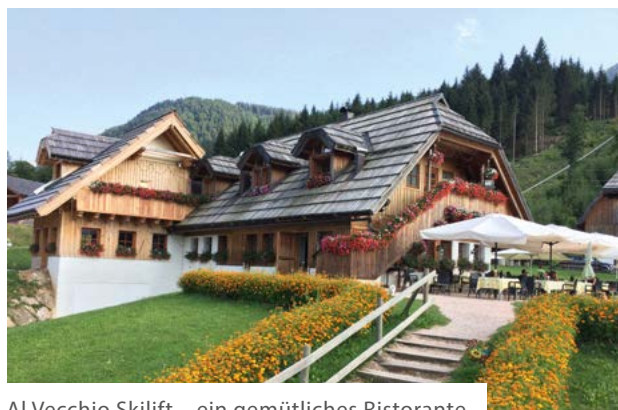
Camporosso/Tarvis

Tel.: 0039 347 3231629

Küche täglich von 11:30 bis 21:30 Uhr. Kein Ruhetag



Familie Mazzolini lebt Gastronomie.



Al Vecchio Skilift – ein gemütliches Ristorante



Foto: René Püging/Vladimir Andriashchikov - Adobe Stock.com



DIE ELBE MIETE

MEHR ALS NUR EIN **TECHNIK-ABO!**

VERZICHTEN SIE AUF NICHTS UND HOLEN SIE SICH JETZT IHRE WUNSCH-IT-PRODUKTE. BEQUEM, SICHER & FLEXIBEL.

Egal ob Drucker, Server & Netzwerk, Kassensysteme, Digital Signage, oder Computer & Laptops. Alles aus einer Hand.



Informieren Sie sich jetzt unter:

www.elbe.at/elbe-miete

TECHNIK. EINFACH. **MIETEN.**

Modulares Bauen als Trend der Zukunft

Immer mehr Baufirmen setzen auf ein modulares Angebot – in Fabriken vorgefertigte Objekte, die dann vor Ort zusammengesetzt werden. Die Vorteile modularer Bauweise liegen auf der Hand.

Die Kosten für Planung und Bau sind meist günstiger als beim traditionellen Bau und auch die Bauzeit fällt in der Regel kürzer aus, da die Vorarbeiten auf der Baustelle, wie etwa der Aushub oder die Fundamenterstellung, zeitgleich mit der Produktion des Gebäudes in der Fabrikhalle erfolgen können. Zudem schafft die Modulbauweise ein hohes Maß an Flexibilität, indem Räume jederzeit anpassbar sind, man problemlos erweitern oder auch rückbauen kann und es künftig wohl auch immer mehr Lösungen geben wird, die Örtlichkeit mit der Architektur im Ganzen zu wechseln.

Bauen nach dem Baukastenprinzip

Die Idee dahinter ist nicht neu. Schon in den 1920er Jahren verfolgte Architekt Walter Gropius in der Bauhaus-Ära die Idee der Verwendung wiederkehrender Raumzellen. Die Vorteile wiegen schwer und dem modularen Bauen wird eine große Zukunft prognostiziert. Vor allem im Gewerbe- und Industriebau setzt sich dieser Trend jetzt auch immer mehr durch. Die modulare Bauweise bietet sich – neben Einzelhäusern – vor allem auch für Großbauten an wie etwa Wohnsiedlungen oder Hotels, die aus vielen sich wiederholenden Nutzungs- und Funktionseinheiten bestehen.

Modularer Bau versus Fertigteilhaus

Im Gegensatz zum Fertigteilbau werden beim Modulbau nicht einzelne Elemente wie Boden, Decken oder Wand vorgefertigt, sondern ganze Raumeinheiten inklusive Verrohrung, Heizung oder etwa auch Elektroinstallationen. 60 bis 90 Prozent der Arbeiten, wie etwa auch das Dämmen, passieren in Fabrikhallen, wodurch witterungsbedingte Verzögerungen generell schon mal wegfallen. Die fertigen Einheiten werden dann in einem Stück an den Baustandort transportiert und dort erfolgt dann nur noch der Innenausbau.

Zukunftsgerechtes Bauen

Modulares Bauen hat heutzutage nichts mehr mit dem oft zitierten „Plattenbau 2.0“ zu tun, sondern erfüllt längst schon alle Kriterien moderner Immobilien und zeitgemäßer Architektur. Digitalisierung wird schon in den Bauprozess eingebunden und sorgt für noch mehr Effizienz und Qualität über den gesamten Lebenszyklus eines Bauwerkes. Modulares Bauen steht aber auch für Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit und Klimaschutz, bietet den großen Vorteil kreislaufbasierten Bauens und hilft so, Klimaziele zu erreichen.

Text: Gerlinde Tscheplak



LAMODULA

Mein Bio-Schlafzimmer

www.lamodula.at

Steinwenderstraße 11a | 9500 Villach | Tel. +43 4242 39900

Zirbenbetten ab € 699,-

Traumhaft schlafen  Natürlich wohnen



Foto: René Puginig/Gordon Swanson – shutterstock.com

Ob Outdoor-Küche, Terrasse oder nett gestalteter Balkon: Den Lebensraum des Hauses oder der Wohnung zusätzlich ins Freie zu verlagern, vermittelt ein Gefühl der Freiheit.

Der zusätzliche Lebensraum

Balkone, Terrassen und Wintergärten – aber auch Outdoor-Küchen – erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Das Wohnen und Leben im Freien vermitteln ein Gefühl von Flexibilität und Freiheit.

Draußen ist es am schönsten. Das sagen vor allem Wanderer und Freizeitsportler, aber immer öfter auch reine Genussmenschen. Um den Bereich der eigenen Wohnung oder des Hauses zu vergrößern und noch besser wirken zu lassen, eignen sich Balkone, Terrassen und auch Wintergärten. Frische Luft einzuatmen und den Blick in den Garten oder der umliegenden Umgebung schweigen zu lassen, lässt das Gefühl der Weite und der Freiheit zu. Aufwerten lässt sich dieser zusätzliche Lebensraum beispielsweise durch grüne Pflanzen und gemütliche Sitzgelegenheiten bis hin zu ganzen Couch-Landschaften. Je nach Präferenz kann man niedrige Lounge-Tische bis hin zu massiven Esstischen nutzen, um ganze Menüs oder einfach einen Cocktail zu genießen.

Unter freiem Himmel

Das Bedürfnis, viel Zeit im Freien zu verbringen, wird dabei immer größer. Es vermittelt ein gutes Gefühl, mit der Familie oder Freunden unter freiem Himmel zu speisen und gesellig beieinander zu sein – Urlaub zu Hause, sozusagen. Grillabende sind eine nette Abwechslung, aber die nächste Stufe des Genusses erlangt man durch Küchen im Außenbereich. Die sogenannten Outdoor-Küchen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Und nicht allein die warme Jahreszeit eignet sich perfekt, um Grillen oder Kochen im Freien zu zelebrieren. Gut ausgestattete Outdoor-Küchen mit geeignetem Zubehör machen dies auch während der Wintermonate möglich. So gelingt die Vergrößerung des eigenen Wohnraums, und die Küchen im Freien werten dazu den Garten noch optisch auf. Lange Wege von der Indoor-Küche zum Tisch im Garten werden wesentlich verkürzt, und Fett- oder Geruchsspuren in den eigenen Räumen gehören der Vergangenheit an.

Von schlicht bis zum Luxus

Dabei können die Outdoor-Küchen ganz unterschiedliche Ansprüche erfüllen. Neben einfachen Kochstellen und Arbeitsflächen mit oder ohne Spüle bis hin zur Möglichkeit, elektrische Geräte zu integrieren, ist alles möglich. Öfen, Induktionsherde und Kühlschränke sind im Freien ebenso denkbar, wobei hier ratsam ist, die Küchenzeile auf einer Terrasse nahe der Hauswand zu verwirklichen. Dabei können auch Markisen zum Schutz angebracht werden.

Generell gilt es bei Outdoor-Küchen, viel Wert auf die geeigneten Materialien zu legen. Denn wetterfest muss das Ganze schon sein. Wasserresistente und UV-beständige Kunststoffe sind günstig und pflegeleicht. Edelstahl sieht



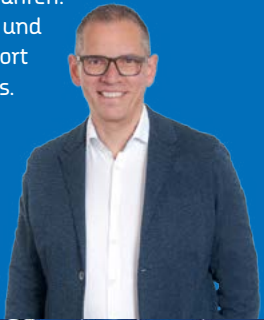
auch edel aus, ist belastbar, aber eine teurere Variante. Besteht die Küche aus vielen Holzkomponenten, empfiehlt es sich, witterungsbeständige heimische Holzarten zu verwenden. Schön gestaltete Außenbereiche als perfekte Ergänzung zu den Innenräumen lassen vor allem die Herzen von Freigeistern und flexiblen Menschen höherschlagen. Dann

macht sich eine moderne Leichtigkeit breit, und neben der Ästhetik von Terrassen, Wintergärten und Outdoor-Küchen wird vor allem der Gemütlichkeitsfaktor – und damit auch die Lebensqualität – erhöht.

Text: Christian Granbacher

Nachhaltig, sicher, zukunftsorientiert

Wir denken in Generationen – und das seit mehr als 150 Jahren: Nachhaltigkeit, Innovation und das Bekenntnis zum Standort Österreich zeichnen uns aus.



Peter Berger
Ihr Peter Berger
peter@berger.at

Vertrauen Sie auf unser Top-Team!
Vertrauen Sie auf die größte Druckerei Österreichs in Familienbesitz. Wir beraten Sie gerne!

Aus bestem Hause
+43 2982 4161-0
Büro Wien
+43 1 313 35-0
Vertretungen in allen Bundesländern
www.berger.at



Ihr Spezialist für:

- barrierefreie Bäder
- Planung
- Sanitärinstallationen
- Heizungsinstallationen
- Reparaturen
- Renovierungen

Renate & 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



Foto: René Pugmisp/ber free - stock.adobe.com

Die Berufswelt der Zukunft

**Große Chancen, aber auch Herausforderung für eine Zeit, in der neue Berufe entstehen und alte verschwinden.
Die Jobs der Zukunft erfordern Spezialisierung, Kreativität und analytische Fähigkeiten.**

Aktuell sind wir in einem Arbeitnehmerarbeitsmarkt, in dem die Arbeitnehmer in der Position sind, sich die Jobs auszusuchen. Trotzdem zählt die Qualifikation. „Durch die Arbeitsmarktsituation und den massiven Fachkräftemangel gibt es zwar bessere Chancen, das heißt aber nicht, dass alle Arbeitslosen auch leichter einen

Job finden“, so Roland Löffler vom Österreichischen Institut für Berufsbildungsforschung. „Es ist natürlich eine Frage der Kompetenzen und der Berufe, die nachgefragt werden.“

Was muss man können?

„Berufsübergreifende Kompetenzen im sozialen, aber auch im personalen Bereich werden zunehmend an Bedeutung gewinnen“, so Löffler, „das sind Schlagworte wie Teamfähigkeit, Konfliktlösung, Empathie, analytisches Denken, Kreativität, Resilienz oder auch Flexibilität.“

Die Fähigkeit, mit dem Gegenüber zu kommunizieren, die menschliche Kommunikation und Empathie wird in einem Arbeitsmarkt, in dem die künstliche Intelligenz (KI) immer weiter vorprescht, unser großer – wahrscheinlich auch der einzige – Wettbewerbsvorteil sein. „Soziale Kompetenzen sind lern- und vermittelbar“, so Löffler, „diese gilt es schon ab der Elementarpädagogik zu fördern. Dazu auch rhetorische

Kompetenzen, die es ermöglichen, sich seinem Gegenüber adäquat mitzuteilen, sich auszutauschen oder zu verhandeln. Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind das A und O – und das betrifft nicht nur Personen mit Migrationshintergrund.“

Auch eine oder mehrere Fremdsprachen auf gutem Niveau zu beherrschen ist essenziell: „Englisch ist in vielen Bereichen unerlässlich – und das auch in einer berufspraktischen Ausbildung“, so der Experte. „Alles, was IT betrifft, ist sowieso englisch dominiert – aber auch im Produktionsbereich, bedingt durch die Globalisierung und das Verwenden von Komponenten aus unterschiedlichsten Ländern, braucht es fundierte Englischkenntnisse.“

Ökologisierung und Nachhaltigkeit

„Was wir als große Entwicklungslinie bei den Berufen sehen, ist der Aspekt der Nachhaltigkeit und ökologischer Transformation“, so Löffler, „und da geht es nicht nur um die sogenannten



Foto: KK

Roland Löffler, MA
Projektleiter mit Schwerpunkt Arbeitsmarktforschung (Österreichisches Institut für Berufsbildungsforschung)

Green Jobs, die jetzt vermehrt auftreten. Auch der gesamte Bausektor ist davon mitbeeinflusst, da sowohl bei Neubauten als auch bei Sanierungen diese ökologischen Aspekte immer mehr zum Tragen kommen.“ Nachhaltigkeit trifft viele unterschiedliche Branchen, nur eine davon die Lebensmittelproduktion. „Laufend entstehen neue Unternehmen, die sich etwa auf den Aspekt des Wiederverwertens oder des Verwertens von Produkten, die nicht auf den ersten Konsumentenmarkt kommen, spezialisieren“, so Löffler. „Dieser ökologische Aspekt trifft im Grunde aber die gesamte industrielle Produktion, die durch die Energiekrise zu einer Neuorientierung gezwungen wird. Hier sind künftig ganz stark Kompetenzen und Qualifikationen gefragt.“

Modulare Berufsbildung als großer Trend der Zukunft

„Aus unserer Sicht wird der Arbeitsplatz der Zukunft viel stärkeren Transit-Charakter haben“, so Löffler, „was bedeutet, dass wir nicht nur innerhalb des Berufsfeldes öfter wechseln werden, sondern auch die Neuorientierung zu anderen Berufen hin stark zunimmt. Schlagwort ‚Lebenslanges Lernen‘ steht im Fokus, denn es steigt die Notwendigkeit, auch im Haupterwerbsalter noch neue Berufe zu erlernen.“

Arbeitnehmer üben auch jetzt schon nicht mehr ein Leben lang nur den einen erlernten Beruf aus. Bei den Lehrlingen von heute sind zwei Jahre nach Lehrabschluss nur noch 60 Prozent in der Branche, in der sie gelernt haben. Flexibilisierung der Arbeit wird zum Slogan der Zukunft. Menschen werden in verschiedenen Feldern parallel und in unterschiedlichen Beschäftigungsmodellen tätig sein – meist in einer Mischung aus Selbstständigkeit und Unselbstständigkeit. „Generell geht der Trend weg von Einzellehrberufen hin zu Schwerpunktberufen oder Modul-Lehrberufen“, so Löffler. „Aber auch in der vollschulischen Ausbildung ist der Trend absehbar, dass man zwar einen Hauptberuf hat, aber auch Ausbildungen aus anderen Berufen, die eine Zusatzqualifikation darstellen und so eine flexible Einsetzbarkeit möglich machen.“

Text: Gerlinde Tscheplak



Foto: Stefan Winkler

Den Dachträumen auf der Spur

Bei der IAW-GmbH in Annenheim dreht sich alles rund um das Dach in Verbindung mit absoluter Verlässlichkeit und handwerklicher Erfahrung.

Die Leistungen sind so vielfältig wie die Wünsche der Kunden. Im Großraum Villach, und weit darüber hinaus, sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aktiv. Flachdächer, Bauwerksabdichtungen, vielseitige Spengler- und Dachdeckerarbeiten stehen für erlesene Ausführung und effiziente Kundenbetreuung. Der Meisterbetrieb befasst sich mit vielen Facetten der Bauwerksabdichtung und bietet umfassende Services in allen Bereichen in diesem Sektor sowie für alle Abdichtungssysteme.

Vielseitige Dachformen

Die firmeninterne Dachdeckerei ermöglicht eine umfangreiche Auswahl an Dachformen. Besonderes Augenmerk wird auf eine fachgerechte und umfassende Beratung gelegt. Dank der Erfahrung des Teams ist die IAW-GmbH in der Lage, individuelle Wünsche und lang gehegte Dachträume zu

erfüllen. Die hauseigene Spenglerei, in der hochwertige Verblechungen gefertigt werden, hilft dabei.

Weiterer Leistungsumfang

Hier dreht sich alles um Abdichtung und Isolierung. Vom Garagendach bis zu den Großprojekten im öffentlichen Bereich, vom Sturmschaden bis zur kompletten Erneuerung: Die IAW-GmbH führt sämtliche Reparaturen erfolgreich und verlässlich durch.



IAW GmbH

Seeuferstraße 4
9520 Treffen am Ossiacher See
Tel.: +43 4248 20100
www.iaw-gmbh.at
office@iaw-gmbh.at
Außerhalb der Bürozeiten:
+43 664 883 11071

Ihr Installateur seit 185 Jahren!

Simply the best...

la
Installateur

TRUBKA
SANITÄR
HEIZUNG

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

Follow us on
INSTAGRAM
@trubka.gmbh_1a

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

Trubka Installationen - ihr 1a Installateur in Villach

Wir schätzen uns glücklich, dass ein großer Kreis von zufriedenen Privat- und Unternehmerkunden/innen auf unser Wissen und Können sowie die Qualität unserer Dienstleistungen und Produkte setzen.

Ob Neuinstallation oder Badezimmer Sanierung, Ein- und Umbau auf zeitgemäße, energiesparende Systeme (Wärmepumpe, Pelletsheizung, Lüftung), Wartungen von Heizungs- und Klimaanlage sowie sämtliche Reparaturen im Bereich Gas-Wasser-Heizung, all' diese Arbeiten werden von unserem bestens ausgebildeten Fachpersonal und Fachkatze zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausgeführt.

Wir sind:

- ein heimisches, innovatives, kreatives, qualitäts- und lösungsorientiertes Unternehmen
- Flexibel, fleißig und haben Freude an der Arbeit
- Stolz auf uns und unsere Mitarbeiter/innen sowie auf das familiäre und positive Betriebsklima

Um unsere Wirtschaft zu stärken, bauen wir nur namhafte Qualitätsprodukte (überwiegend aus Österreich) ein.

Voller Freude feiern wir (1)85 Jahre!

Und so kommen wir auf dieses Jubiläum:

Mittlerweile besteht die Firma Trubka GmbH seit (1)45 Jahren.

Vor 10 Jahren haben wir unseren Firmenstandort nach Villach verlegt.

Unser Geschäftsführer und Firmeninhaber Herr Platzter Thomas ist seit 20 Jahren im Unternehmen tätig.

Und nicht zu vergessen, unsere Bürokatze Corona wird heuer 10 Jahre jung!

Was bieten wir unseren Mitarbeitern/innen?

Hohe Verdienste, voll ausgestattete Montagefahrzeuge, Firmenhandys- und Tablets - wir gehen mit der Zeit und sind für Digitalisierungen und Neuerungen offen.

Auch gemeinsame Ausflüge und Aktivitäten wie z.b. Teilnahme am Faschingsumzug, Paintball, Betriebs-Kurzurlaube, gemeinsame Essen sind uns wichtig und fördern unser ausgezeichnetes Miteinander.

Zusätzlich haben wir an allen Fenstertagen Urlaub, um die verlängerten Wochenenden genießen zu können. Wir bieten ein Umfeld, in dem wir uns gegenseitig unterstützen und füreinander da sind und aufeinander eingehen.

Noch eine große Gemeinsamkeit ist das wir alle sehr tierliebend sind.

Unsere Firmekatze Corona, benannt nach unserem Lieblingsbier und nicht nach ... ist uns besonders wichtig und ein fixer Bestandteil unseres Firmenalltags.

Jeder ist in unserem Team willkommen: jedes Geschlecht, Hautfarbe, Nationalität, Alter oder Herkunft – bei uns steht der Mensch im Vordergrund!

Warum sind wir so erfolgreich?

Alle unsere Erfolge und Errungenschaften haben wir durch unseren gemeinsamen, persönlichen Einsatz erreicht und darauf sind wir stolz.

Wir sind dankbar das wir unser Handwerk mit voller Freude und Leidenschaft ausüben können.

Voller Zuversicht blicken wir in die Zukunft und freuen uns schon jetzt auf unser nächstes Firmenjubiläum.

Abschließend bedanken sich im Namen der Firma Trubka GmbH die Geschäftsführung Platzter Thomas und Platzter Ljiljana bei allen Kunden und Geschäftspartnern für Ihre Treue und die ausgezeichnete Zusammenarbeit.



Mit VR-Brillen kann man von zu Hause aus Objekte aller Art besichtigen.

Foto: René Pugniig/takayuki - shutterstock.com

Virtuelle Immobilienbesichtigungen: Der Hauskauf von der Couch aus

Zeit ist Geld. Nur einer von mehreren Gründen, weshalb virtuelle Immobilienbesichtigungen immer beliebter werden. Virtuelle Rundgänge sind gerade bei der Vorauswahl von Objekten ein geeignetes Instrument, um zu sondieren.

Warum nicht von der Couch aus eine Wohnung oder ein Haus „besuchen“? Vor allem die Corona-Krise hat die Relevanz dieser modernen Möglichkeit noch einmal unterstrichen. Durch neue technische Methoden werden freistehende Immobilien realitätsgetreu erlebbar – ohne dass man lange Anfahrtswege auf sich nehmen muss. Bei dieser virtuellen Tour können sich die Betrachter von einem Raum zum nächsten bewegen und alles bis ins Detail selbst erkunden.

Virtuelle Rundgänge

Technische Möglichkeiten, ein Objekt zu besichtigen, ohne vor Ort erscheinen zu müssen, gibt es mehrere. Bei der Hausbesichtigung über den Livestream bewegt sich der Makler mit seinem Smartphone oder einer Kamera durch alle Räume und filmt sie in Echtzeit mit. Bei der 360°-Besichtigung handelt es sich um eine virtuelle Besichtigung, die auf Fotos basiert. Dabei wurden die Räume dreidimensional gescannt und die Einzelbilder werden in Form von virtuellen Rundgängen verknüpft und abgebildet. Und auch über Virtual Reality kann man Immobilien besichtigen. Man wird dabei in ein digitales oder simuliertes Umfeld versetzt und kann so Objekte besichtigen, die bisher nur auf dem Plan existieren. Dafür wird eine VR-Brille benötigt. Virtuelle Rundgänge sind eine bedeutende Erleichterung

bei der Sondierung des potenziellen neuen Wohnraums. Ein wirklicher Ersatz für eine persönliche Besichtigung vor Ort sind sie allerdings nicht. Bevor man also einen Vertrag abschließt, ist es jedenfalls ratsam, sich das favorisierte Objekt tatsächlich noch einmal persönlich anzusehen.

24 Stunden am Tag besichtigen

Aber gerade bei der Vorauswahl sind die neuen Formen der Besichtigung kostengünstig, und sie helfen somit Zeit und Geld bei der Haus- oder Wohnungssuche zu sparen. Außerdem ist man an keine fixen Zeitpunkte gebunden. Besichtigungen können jederzeit und das 24 Stunden am Tag stattfinden. Aus Sicht der Immobilienmakler können die angebotenen Objekte auf eine ansprechende Weise vermarktet werden, und es gelingt jedenfalls, die Aufmerksamkeit vieler potenzieller Käufer zu erreichen. Die Makler verzeichnen damit lange Verweildauern ihrer möglichen Kunden auf ihren jeweiligen Websites. Virtuelle Besichtigungen eignen sich natürlich für jede Art von Objekten. Hotels, Restaurants, Industrieanlagen, Büros und Geschäftsräumlichkeiten ebenso wie private Wohnhäuser und Wohnungen können auf diese Weise entdeckt werden.

Text: Christian Granbacher

**Raiffeisen
Immobilien**



Ganz bei Ihnen



VALERI sieht sofort, was
Ihre Immobilie wert ist.

VALERI, der gratis
Online Bewertungs-Check
vom Marktführer bei
Immobilienbewertungen

Schauen Sie auf: valeri.at



Der neue vollelektrische ID.7



Jetzt bestellbar
ab € 59.990,-¹

**Der ID.7 Pro fährt bis zu 620 Kilometer mit nur einer Ladung.
Nur jetzt: Assistenz- und Komfortpaket im Wert von € 2.966,- kostenlos ².**

¹ Alle Preise sind unverbindlich empfohlene, nicht kartellierte Richtpreise inkl. NoVA u. MwSt. ohne Berücksichtigung von eventuellen Förderungen und Boni. ² Befristete Aktion bis 31.10.2023 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Verbrauch: 14,1 – 19,2 kWh/100 km. CO₂-Emission 0 g/km. Symbolbilder. Stand 09/2023.