

# JUST

Nº 34 / OKTOBER 2023

STORIES FOR MIND & MEANING

PREIS € 5,-

## Seufz

Auf der Suche nach Innovationen,  
die innovativ sind.

### 09 Das Persönliche und das Digitale

Anlageprodukte,  
die interessant sind.

### 17 Innovation mit Wirkung

Die Weichen in der österreichischen  
Förderlandschaft werden neu gestellt.



## Das Grüne Herz vom Gletscher bis zum Wein.

Von Landschaft und Bergluft,  
Von Wegen und Hütten,  
Von Sport und Vielfalt,  
so geht der Herbst in der Steiermark.

[steiermark.com](https://steiermark.com)





SEINE FAMILIE HAT MAN.  
SEINE BANK WÄHLT MAN.



SEIT  1828

**BANKHAUS SPÄNGLER**

BEST IN FAMILY BANKING

[WWW.SPAENGLER.AT](http://WWW.SPAENGLER.AT)



# Immerwährender Durst nach dem nie Dagewesenen

Warum eine Gesellschaft Innovationen braucht –  
und woran das immer wieder scheitert. Eine Spurensuche  
nach dem Neuen zwischen Energydrinks, fallenden  
Äpfeln und gepanschem Wein.

von Klaus Höfler

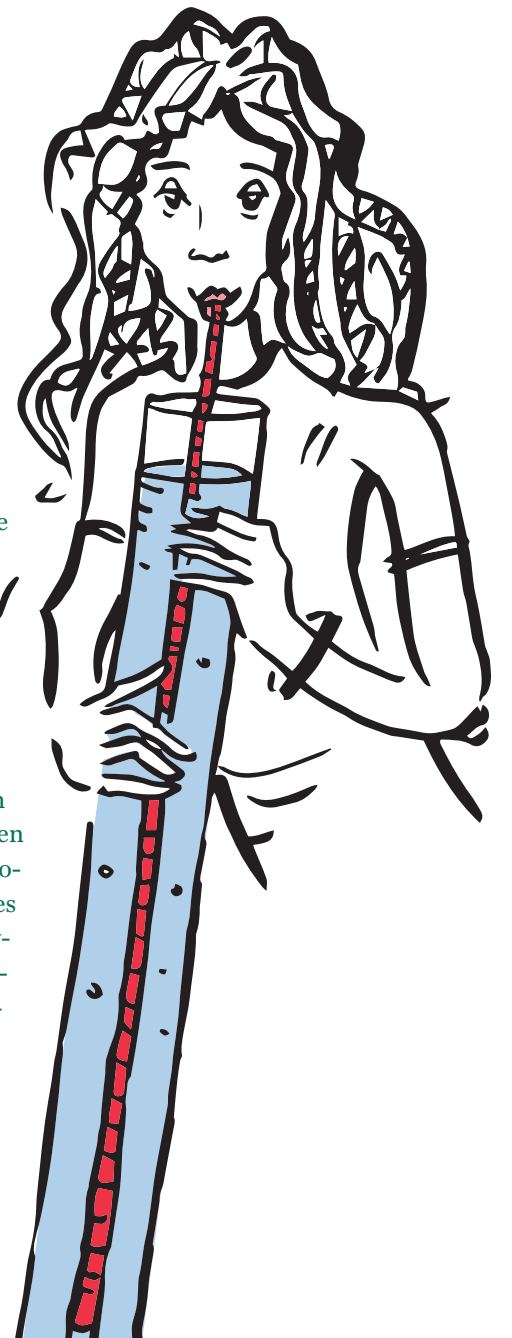
WIE KOMMT DAS NEUE in die Welt? Eine vielstrapazierte Frage. Das allgegenwärtige Antwortinventar erschöpft sich in partiellen Definitionsversuchen, semantischen Annäherungen, halbhellen Aspektbeleuchtungen. Die umfassende Erklärung, wie eine Innovation – also jenes Neue, das eine positive Veränderung verspricht – den Weg in die Wirklichkeit findet, gibt es aber nicht.

Die menschliche Schaffenskraft ist diesbezüglich auf zu verschlungenen Pfaden unterwegs, um geradlinige Narrative zuzulassen. Zu viele unvorhersehbare Zufälle, Regel- und Tabubrüche begleiten einen Kreativprozess, bis daraus etwas Innovatives entsteht. Zu viele Irrungen und Wirrungen werden durch den Glanz und das Gewinnversprechen der wenigen Ideen zugedeckt, die tatsächlich Gamechanger-Qualitäten haben. Denn Innovation ist stets eine Wette auf zukünftiges Nutzerverhalten und deshalb immer riskant. Die meisten Innovationsversuche scheitern daher. Sie schaffen keine Brücke zwischen den Parallelwelten des wohlbekannten Heute und des unbekannten Morgen.

Abgesehen davon: Wie viel tatsächlich Neues steckt im Neuen wirklich? Denn streng – also beim Namen – genommen, ist auch eine Innovation nur ein Mix aus bereits bestehenden Zutaten. Alter Wein in neuen Schläuchen? Das lateinische Verb „innovare“ bedeutet ja „nur“ erneuern, nicht erfinden. Gepanschter Wein noch dazu?

Weiter bringt einen nur ein Abschied von der apodiktischen Wortklauberei. Denn auch eine Collage aus existierenden Einzelteilen kann einen eigenständigen Charakter entwickeln. Jeder Cocktail in einer Bar beweist das. So bleibt die Innovation ein Vorgang, der durch Anwendung neuer Verfahren, die Einführung neuer Techniken oder der Etablierung erfolgreicher Ideen einen Bereich, ein Produkt, einen Prozess oder eine Dienstleistung erneuert, erschafft oder zumindest auf den neuesten Stand bringt.

Wir brauchen das. Unsere Gesellschaft braucht das. „Wir setzen auf neue Technologien, um Mobilität und gesellschaftlichen Wandel angesichts der Herausforderungen des Klimawandels zu bewältigen; wir erproben neue Formen der Achtsamkeit und des Umgangs mit uns selbst, um vielfältigen psychischen Belastungen spätmoderner Gesellschaften, wie Burnout, Depression oder Einsamkeit zu begegnen. Wir hoffen auf neue, kreative politische Lösungen, um drängende Probleme und andauernde Konflikte zu lösen oder doch mindestens zu entschärfen. Und wir suchen, ob bei der Arbeit oder in



## INHALT

09

INVESTMENT  
Welche Rolle spielt die  
Digitalisierung zukünftig  
im Private Banking?

17

SCIENCE  
Die FFG als verlässlicher  
Motor der österreichischen  
Innovation, Forschung und  
Technologieentwicklung.

25

DESIGN  
Der Feuerring: Die Faszination  
des offenen Feuers in neuer,  
skulpturaler Form.

33

STEIERMARK  
Gibt es Grund zu Optimismus  
oder kommt die nächste Krise?  
Und wo tun sich Chancen auf?

41

OOOM  
Vom Luxus einfach zu „sein“ –  
vor allem: gesund. 5000 Jahre  
Erfahrung im Ayurveda.

der Freizeit, beim Konsum, auf Reisen, in den Sozialen Medien oder im Museum vor allem nach dem Neuen, dem Singulären und Besonderen“, liefert die Theaterwissenschaftlerin Doris Kolesch eine präzise Beschreibung dieser Sucht nach dem Neuem, diesem Hunger nach dem Unbekannten.

Wir streben im avantgardistischen Sinn nach Räumen, die noch nicht begangen sind, nach Lösungen, die davor noch nie gefunden wurden, nach Produkten, die unsere Bedürfnisse auf neue Art stillen – oder es schaffen, unsere Wünsche nicht nur zu wecken, sondern sogar neue Begehrlichkeiten zu schaffen. Wie das heutzutage funktioniert? Wenn die Innovation mit entsprechenden Glücksversprechen vermarktet wird – dem Wachsen von Flügeln beispielsweise. 1984 Jahre seit Christi Geburt und noch ein paar Jahrtausende menschlicher Urgeschichte davor, hat es der Homo sapiens eigentlich recht locker geschafft, ohne Energydrinks zu überleben. Heute gilt ein synthetischer Saft aus einer Aludose als Vademecum. Allein 2022 wurden weltweit 11,582 Milliarden Dosen Red Bull verkauft, ein Plus von 18 Prozent gegenüber 2021. Verrückt!

Erklärbar ist das auch mit einer Nebenwirkung von gelungenen Innovationen, für die gerade unsere Konsumgesellschaft anfällig ist: eine in Kaufimpulse umgeleitete Neugier, die von hocheffizienten Marketingstrategien gnadenlos aufbereitet und ausgeschlachtet wird. So wird es möglich, dass wir (uns) Sachen (ver)kaufen, von denen man uns erst erklären muss, wozu sie eigentlich zu gebrauchen sind beziehungsweise was sie an Mehrwert bringen. Für bestimmte Genussartikel, neue Maschinen,

digitale Technologien etc. müssen die Nutzer erst entsprechend vorbereitet, also innovationsbereit gemacht werden. Von daher müsste man die Frage, wie Neues in die Welt kommt, umformulieren: Wie sind Welt und Mensch mit dem bereits existierenden Neuen kompatibel?

Manchmal sind sie es gar nicht. So lassen die in immer kürzeren Zeitabständen aufeinanderfolgenden Krisen, die sich potenzierenden Risiken unserer Wirtschafts- und Lebensweise eine Reihe von Verdachtsmomenten aufkommen: Ist das Neue vielleicht nicht immer zwangsläufig das Bessere, vielleicht ist diese Gleichsetzung nur Blendwerk? Braucht es die Krise als abgemilderte Form der Katastrophe, um Erneuerungsprozesse in Gang zu setzen? Wie viel Festhalten am Rhythmus von vorgegebener Ordnung, festem Regelwerk und fixierter Methodik verträgt die Grundmelodie der Hypermoderne? Wie viel Kreativität als Motor gesellschaftlichen Wandels, künstlerischer Innovation und wissenschaftlichen Erkenntnisfortschritts sind noch gesund? Ab wann wird Innovation toxisch?

Grundsätzlich ist die Versessenheit nach dem nie Dagewesenen freilich eine Wurzel des Fortschritts unserer Optimierungsgesellschaft. In ihr herrscht ein Imperativ der Beschleunigung, ein steter Versuch, Neues zu erschaffen. Überall werden Innovationen eingemahnt, Initiativen gegründet, Programme gestartet, die Zukunftsfähigkeit garantieren sollen. Das entfacht eine Innovationsdynamik, die



## Heinz „Green Sauce“

Pommes mit grüner Sauce! Das kam nicht ganz so gut an. Die „Green Sauce“ des bekannten Lebensmittelproduzenten Heinz floppte – obwohl sie wie normales Ketchup geschmeckt haben soll. Die giftgrüne Farbe war wohl zu abschreckend für viele.

ABSURDE

„Wo ist das Wissen, das wir durch die Information verloren haben?“

## COVER ARTIST



Florian Satzinger, SOKOL-Preisträger 2023, war ein Schüler des verstorbenen Trickfilmzeichners und -regisseurs Ken Southworth („Tom & Jerry“, „Woody Woodpecker“, „Familie Feuerstein“ u.v.m.) am Vancouver Institut für Medienkünste, Kanada. Satzingers Arbeit umfasst sowohl Figurenentwicklungen und -bearbeitungen für US-amerikanische Filmstudios wie Warner Bros. und Disney als auch Eigenprojekte wie z.B. „Duckland“. Zuletzt widmete das Karikaturenmuseum Krems Satzinger eine Personale mit dem Titel „Donald Made in Austria“.

[bakerhousegallery.com](http://bakerhousegallery.com)

### Impressum

Medieninhaber & Herausgeber: JUST Verlags GmbH,  
Hans-Sachs-Gasse 5, 8010 Graz, [office@111media.at](mailto:office@111media.at)  
Konzept: Sirius Alexander Pansi  
Redaktion: Andreas Kolb, Wolfgang Wildner, Elke Jauk-Offner,  
Melanie Reinisch, Christoph Sammer, Oliver Zeisberger, Robert Prazak  
Illustrationen: Gernot Reiter  
Grafik & Art Direction: Bureau A/O, Barbara Reiter und Anna Haerdtl  
Cover-Artwork: Florian Satzinger  
Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG

Die Meinung der Kolumnisten muss nicht der Meinung der Redaktion entsprechen.  
Auf weibliche und männliche Bezeichnung wird verzichtet. JUST ist geschlechtsneutral.  
Offenlegung: [www.just-magazin.com/impressum](http://www.just-magazin.com/impressum)





Drei Viertel der Internetnutzer kaufen Artikel bei Amazon ein. Doch das Amazon-Fire-Phone konnte sich auf dem Markt nicht durchsetzen. Nur ein Jahr nach Markteinführung des Handys war es nicht mehr im Amazon-Shop erhältlich.

## Amazon Fire Phone



## Kodaks DC40

Kodaks DC40 aus 1995 war eine der ersten Digitalkameras am Markt. Die Angst, Digitalkameras könnten analoge Kameras kannibalisieren, ließ Kodak die digitalen Kameras nicht weiterentwickeln. Ein großer Fehler: 2012 ging Kodak pleite.

## Sony Betamax



1975 brachte Sony den Betamax in den USA und in Japan auf den Markt. Ohne Erfolg: Das Magnetbandsystem zur Aufzeichnung analoger Video- und Audiosignale hatte keine Chance gegen den Videostandard VHS.

## Colgate Lasagne

Ein bekannter Markenname, der falsch wirkte. Verbraucher wollen beim Lasagne-Essen offenbar nicht ans Zähneputzen denken. Die „Flop-Lasagne“ wurde in den 1980er-Jahren schnell wieder vom Markt genommen.

INNOVATIONEN

die Moderne auszeichnet, sie aber gleichzeitig fast an sich selbst scheitern lässt. Denn Innovation ist ein zähes Unterfangen, die erwünschten, erwartet oder erhofften Veränderungen gibt es nicht zum Nulltarif.

Innovation bedeutet vielmehr die Bereitschaft zu beständiger Infragestellung und zum Experiment. Das heißt auch, die Forderung nach Interdisziplinarität und Kreativität ernst zu nehmen und den Mut zum Irrtum zu haben. Wenn sich etwas ändern soll, kann nicht zugleich alles bleiben, wie es immer war. Wer Innovation wirklich will, darf die Revolution nicht scheuen. Chaosvermeidung? In Zeiten epochaler Umbrüche ein aussichtsloses Unterfangen. Wir bewohnen heute nämlich parallel eine Vielzahl von Realitäten, die zunehmend den Kontakt zueinander verlieren. Wir leben im digitalen Zeitalter, sind aber strukturell und gedanklich vielfach noch gefangen im Industriezeitalter. Wir bewässern mit Subventionsgießkannen abgewirtschaftete Felder, während vielerorts die Innovationskeimlinge verdursten. Wir bestreiten einen von Verunsicherung, Skepsis, Angst und Pessimismus geprägten Alltag, der stattdessen Begeisterung, Leidenschaft, Ausdauer und Zuversicht bräuchte. Auch und gerade für das Neue.

Zwar soll Isaac Newton die Idee zu seinen bahnbrechenden Fallgesetzen gekommen sein, als er unter einem Baum lag und den Äpfeln beim Herunterfallen zusah. Für gewöhnlich kommen Innovationen aber nicht wie der Blitz in die Welt. Es braucht das passende Klima im Brutkasten, aber auch später, beim Heranwachsen der Ideen zu erfolgreichen Geschäftsmodellen. Was dabei hilft, ist ein unverrückbarer Fokus auf den Nutzer und seine tatsächlichen Probleme, Bedürfnisse und Wünsche.

Es ist nämlich ein großes Missverständnis, die digitale Transformation für technologiegetrieben zu halten. Die Technologie ist wichtig, ja, aber sie ist nicht der Ausgangspunkt. In erster Linie gehe es laut Apple-Gründer Steve Jobs um die Nutzererfahrung, von der ausgehend rückwärts bis zur Technologie gearbeitet werden muss. Nur so schafft man nachhaltigen Mehrwert.

Die rasante Entwicklung in Kommunikations- und Computertechnologie bietet eine Blaupause für die Bipolarität dieses Fortschritts. Einerseits zeigt die Netzwerkökonomie den unmittelbaren Nutzen erfolgreicher Innovation im digitalen Zeitalter, indem sie systemischen Wert schafft. Als Leitformel gilt das Metcalfesche Gesetz, wonach sich der Nutzwert insbesondere sozialer Netzwerke im Vergleich zur Anzahl seiner Benutzer verdoppelt, während die Kosten nur linear zur Teilnehmerzahl steigen. Das ist ertragreicher Humus.

Andererseits geht die durch die Innovation möglich gewordene Massenkommunikation verschwenderisch mit der Aufmerksamkeit ihrer Nutzer um. Zugleich Ideal und Schreckensvision dieses Phänomens scheint die Zeitrafferreise zu sein: Mit fortwährend wachsender Geschwindigkeit rast man an den Dingen vorbei, bestaunt das stichflammenartig entstehende Neue im Sekundenakt und kann es doch niemals fassen. Ein innovativer Rahmen als Durchlauferhitzer für Info-Fast-Food ohne sättigenden Nährwert. Neues kommt so zwar am Fließband in die Welt, ohne sie aber zu innovieren. Schade eigentlich.

„Wo ist das Wissen, das wir durch die Information verloren haben?“, fragte der britische Dichter T. S. Eliot besorgt. Das war 1934. Ob wir 90 Jahre später eine Antwort finden? Es wäre eine echte Innovation. **I**

# Ein „Schmuckkästchen“ im Salzkammergut

Aufstehen mit Bergblick. Den Tag am glitzernden Wasser verbringen. Abends die unfassbare Ruhe genießen. Es gibt viele gute Gründe, die für die Auszeit im Salzkammergut sprechen.

## INFO

Your Austrian Home – Salzkammergut  
Sabine Stummer  
8992 Altaussee  
Tel.: +43 660 3849 486  
info@youraustrianhome.com  
www.youraustrianhome.com

EINIGE DAVON GEHÖREN zur bunten „Your Austrian Home“-Familie und sind bekannt für ihre unfehlbare Fähigkeit, ihren Gästen eine wunderbare Zeit zu bereiten: Von der kuscheligen Wohnung für zwei bis zur charmanten Stadtvilla – das bunte Potpourri aus besonderen Unterkünften bietet für jeden Geschmack, jedes Budget und jede Gruppengröße etwas. Mal am funkelnden Wasser, mal im Herzen einer pittoresken Ortschaft oder mitten im Grünen. Noch eine Einzigartigkeit an Sabine Stummers Konzept: Man muss sich um nichts kümmern, wenn man nicht möchte. Kulinarisches, Sportliches, was auch immer einem gerade vorschwebt, wird gern von der Gastgeberin organisiert.



Foto: Your Austrian Home: Entgeltliche Einschaltung







ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG Fotos: Roland Rudolph, Illustration: arteffekt.at

# Design District 2023: mehr Aussteller, mehr Fläche, mehr Vielfalt als je zuvor.

**Dieses Wochenende:** Vielfalt ist so groß wie nie – gleiches gilt für das Publikumsinteresse. Die Living- und Lifestylemesse Design District bricht ihren eigenen Rekord und bespielt mit über 250 hochkarätigen Marken 7.500 Quadratmeter. Erleben Sie noch bis Sonntag die Design-Highlights in der Hofburg Vienna.

**DESIGN  
DISTRICT**  
design-district.at



Illustration: arteffekt.at

*Dieses  
Wochen-  
ende!*

*Wohndesign in der Hofburg Vienna.*

6.-8. OKT

250 TOP-MARKEN

design-district.at

Raiffeisen Wien  
Meine Stadtbank



## Entdeckungsreise des Designs

Der Design Herbst, ein Streifzug durch die Designstores der Wiener Innenstadt, als Teil des Design District lädt dazu ein, bewusst hinzusehen – auf die Details zu achten, die sich zu jenem Gesamterlebnis zusammensetzen, das Design ist. Und natürlich führt der Design Herbst von einem Design Showroom zum nächsten: Zu den geradezu musealen Arrangements von Höttges Windows oder in den perfekt gestalteten Innenstadt-Dschungel, den Kramer und Kramer mit dem neuen Paola Lenti Flagship Store im Innenhof des Palais Harrach geschaffen haben. Wer einem der 85 in leuchtendem Gelb beklebten Shops einen Besuch abstattet, kann sich dort nicht nur noch schnell kostenlose Tickets für die Messe in der Hofburg sichern, sondern findet auch einen Design Guide vor, der bei dieser Entdeckungsreise begleitet.

## Die Design Messe in der Hofburg

Viel zu entdecken gibt es vor allem Anfang Oktober: Denn Grande Finale des Design District sind natürlich wieder die drei Messtage von 6. bis 8. Oktober in der Hofburg selbst: mit mehr als 250 Ausstellern auf rund 7.500 Quadratmetern. Design, Immobilien, Automobil, Interieur, Lifestyle, Technik & Hi-Fi, Kunst & Accessoires sind hier vertreten. Seite an Seite, liebevoll arrangiert, warten Wohn-

welten, Küche, Bad, Wohn-, Schlaf- und Esszimmer darauf, entdeckt und belebt zu werden.

## Mehr Vielfalt als je zuvor

Die Auswahl ist jedenfalls groß genug, um für jeden Geschmack, Stil und Lebensphase die passenden Design-Begleiter zu finden – nur unbesetzte Standflächen wird man vergeblich suchen, denn bespielt wird mehr Flächen als je zuvor: Occhio, KIA, Praskac, Rolf Benz, SieMatic, Ligne Roset, Formdepot und Wittmann sind nur einige Marken, die am Design District 2023 vertreten sein werden.

## Handwerk und Nachhaltigkeit

Themen, die im Design-Bereich besonders relevant sind, wurden auf der Messe eigene Schwerpunkte gewidmet. So zeigen die Mitglieder von Wien Products (Schau Schau Brillen, Yogesh Parfums, Edition Fritz Spatny, Rudolf, Studio Palatin, Lobmeyr, Freywiller, Woka Lamps Vienna) ihre Handwerkskunst. Die Landesinnung Wien der Kunsthandwerke veranschaulicht die Wurzeln des Designs im Handwerk. Mit der Ausstellung „Fashion & Accessoires“ bietet der Design District wieder heimischen Manufakturen, Modelabels und Schmuckbrands eine Bühne. Konzepte wie Kreislaufwirtschaft – Circular Design – und weitere interessante Zukunftsvisionen kann man im Rahmen der Messe erforschen, die fantasievollen und schöpferischen Arbeiten kennenlernen, die daraus entstehen.

“

Unser Messekonzept ist interaktiv. Es geht nicht nur darum, schöne Dinge zu sehen und so auf Neuheiten aufmerksam zu werden, sondern um das Erlebnis.



# Innere Ruhe & gutes Gewissen

**Mattes Schwarz und Weiß, warme Holzoptik** – dezente Eleganz und Natürlichkeit werden im Badezimmer durch einen ebenso schönen wie praktischen Lichtspiegel abgerundet. Bei den Herstellungs- und Produktionsbedingungen setzt Geberit auf den Ausgleich der CO<sub>2</sub>-Emissionen von Sanitärkeramiken.

## Trend: Matter Minimalismus

Matte Oberflächen kommen im Bad groß raus – bei Keramiken ebenso wie bei Möbeln. Geberit bietet deshalb eine Vielzahl von Komponenten und Funktionselementen im Bad in der Trendfarbe Schwarz matt an. So lassen sich anspruchsvolle Badeinrichtungen konsequent bis ins Detail durchstylen: von Betätigungsplatten über Wandarmaturen bis hin zu Siphons. Aber auch, wer dezentes Mattweiß bevorzugt, wird in vielen Bereichen fündig, beispielsweise bei der beliebten Badserie Geberit iCon oder beim Geberit-Modell AquaClean Sela.

## Trend: Nachhaltigkeit

Seit über einem halben Jahr unterstützt Geberit das Waldschutzprojekt myclimate in Tansania und setzt sich dort für den Schutz des Waldes und für die Menschen im Yaeda-Tal ein. So gleicht Geberit die nicht vermeidbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen der Keramikherstellung der Badserien Geberit Acan-to, Xeno2, iCon, Smyle und VariForm aus. Weiters wird dank innovativer Geberit Sanitärprodukte der Wasserverbrauch in Gebäuden systematisch optimiert. Geschäftsführer der Geberit Vertriebsgesellschaft Österreich Guido Salentinig

“

Innovative Geberit Sanitärprodukte helfen, den Wasserverbrauch in Gebäuden systematisch zu optimieren.

erklärt: „Laut einer Modellrechnung konnten seit 1998 dank Geberit 2-Mengen- und Spül-Stopp-Spülkästen gegenüber traditionellen Spülsystemen rund 38 Milliarden m<sup>3</sup> Wasser eingespart werden.“

## Trend: Lichtspiegel

Zwei neue Formversionen, Oval und Round, ergänzen die beliebten eckigen Spiegel der Serie Geberit Option. 40 verschiedene

Größen und Formate lassen sich in große wie in kleine Badezimmer integrieren. Die energieeffiziente LED-Beleuchtung sorgt mit ihrem warmweißen Licht für gute Detailwahrnehmung und wohnliches Ambiente.

## Trend: Natürlichkeit

Holz im Badezimmer galt bisher aufgrund der Feuchtigkeitsempfindlichkeit des Materials als schwierig. Dabei liegt die Lösung nahe: Badmöbel in Holzoptik. Neuartige Lacke, Folien oder andere Be-

schichtungen sind heute deutlich feuchtigkeitsbeständiger als früher und geben Badmöbeln eine besonders warme Wirkung. Kein Wunder also, dass das Interesse an Holzoptiken steigt. Geberit bietet gleich mehrere Badserien mit hochwertigen feuchtigkeitsbeständigen Möbeln, die dem Bad einen eleganten und gleichzeitig wohnlichen Look verleihen.

Planen Sie jetzt einfach und unkompliziert Ihren persönlichen Waschplatz – mit dem Geberit Online-Planungstool. [waschplatz-konfigurator.geberit.at](https://waschplatz-konfigurator.geberit.at)



ENTGELTICHE EINSCHALTUNG Fotos: Geberit

# MEIN WC ROCKT MIT WASSER.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN  
MEETS  
FUNCTION

Lizz Görgl hat dank ihrer Leidenschaft für das Schifahren eine besondere Affinität zum Element Wasser. Denn Schnee ist schließlich auch nur eine andere Form des erfrischenden Nass. Daher schätzt sie die gründliche und sanfte Reinigung mit frischem Wasser auf einem Geberit AquaClean Dusch-WC. [www.geberit-aquaclean.at](https://www.geberit-aquaclean.at).



**BESUCHEN  
SIE UNS!**

Am DESIGN DISTRICT  
von 6.–8. Oktober 2023  
in der Hofburg Vienna.

■ **GEBERIT**





# TUDOR

## #BORN TODARE

Was treibt einen Menschen dazu an, Großartiges zu leisten. Es mit dem Unbekannten aufzunehmen, etwas Neues zu wagen und vor nichts zurückzuschrecken? Es ist die Willenskraft, die auch TUDOR hervorbrachte. Es ist die Energie, für die jede Armbanduhr von TUDOR steht. Das Leben mancher Menschen wird von Kompromissen bestimmt. Andere sind bereit, ein Leben lang etwas zu wagen.

**„Snowflake“-Zeiger**  
Ein Markenzeichen von TUDOR  
Taucheruhren seit 1969



**Manufakturkaliber**  
MT5201 mit 70-stündiger  
„wochenendsicherer“ „weekend  
proof“ Gangreserve, Siliziumfeder  
und COSC-Zertifizierung



**31-Millimeter-Gehäuse**



**Fünffährige, übertragbare  
Garantie** ohne Registrierung  
oder vorgeschriebene  
regelmäßige Wartung



**BLACK BAY 31 S&G**



## Das Persönliche und das Digitale

Die Lage an den Kapitalmärkten war schon mal entspannter. Was können Kunden von Private Banking erwarten, welche Anlageprodukte sind jetzt interessant und spielt die Digitalisierung zukünftig eine Rolle?

**Just hat bei Sabine Skorka und Nils Kottke vom Bankhaus Spängler nachgefragt.**

*Inflation, steigende Zinsen, wirtschaftliche Unsicherheiten: Wandelt sich das Private Banking vor diesem Hintergrund?*

**NILS KOTTKE** / Es hat sich bereits in den letzten Jahren geändert. Private Banking ist intensiver geworden. Dazu hat bereits die Coronakrise beigetragen. Den Fokus auf Wertpapiere gibt es zwar natürlich weiterhin, aber es gibt viele zusätzliche Themen rund um das klassische Anlagethema, die für die Kunden genauso wichtig sind. Das sind Aspekte wie Vorsorgevollmacht, Patientenverfügung, Nachlassregelungen. Dazu kommen bei uns noch Finanzierungen, die klassische Privatbanken nicht anbieten, oder Beratungen im Immobilienkontext. Neben den Kerngeschäftsbereichen Private Banking und Finanzierung bieten wir mit unserem Family Management auch Beratungsdienstleistungen, die speziell auf Familienunternehmen und ihre Eigentümer ausgerichtet sind, wie beispielsweise die Erarbeitung eines Familienkodex oder Nachfolgeplanung. Generell versuchen wir auch immer, die nächste Generation miteinzubeziehen.

Illustration: vecteezy



**SABINE SKORKA** / Diese Veränderungen in den Kundenerwartungen und -beziehungen haben dazu geführt, dass sich auch das Spektrum und damit das Anforderungsprofil unserer Berater stark verändert hat. Wir sind vom klassischen Anlageberater zum Beziehungsmanager geworden.

*Wie ist die Konkurrenzsituation im Private Banking in Österreich?*

**KOTTKE** / Letztendlich kann man den Markt in drei Gruppen unterteilen. Auf der einen Seite gibt es Großbanken, die auch Private-Banking-Abteilungen haben. Auf der anderen Seite gibt es ausländische Anbieter. Die dritte Gruppe, die nicht besonders groß ist, sind die wirklichen österreichischen Privatbanken. Zu dieser Gruppe gehören wir. Wir als Bankhaus Spängler sind zudem eine Universalbank. Andere Anbieter haben beispielsweise kein Finanzierungsgeschäft, wir differenzieren uns auch stark über das Thema Family Management.

*Stichwort Familie: Wie eng ist der Kontakt zu Ihren Kunden heute?*

**SKORKA** / Wesentlich intensiver. Es geht nicht mehr nur darum einen bestimmten Betrag im Rahmen der

Fortsetzung nächste Seite

## Die schönste Anlageform der Erde.



**THE NATURAL GEM**

NATURAL COLORED GEMSTONES  
FINE AND FANCY DIAMONDS



1010 VIENNA | [THENATURALGEM.COM](https://thenaturalgem.com)



„Die Vermögensverwaltung im Hause Spängler hat schon immer eine Nachhaltigkeitspolicy berücksichtigt, die wir uns selbst auferlegt haben.“

**SABINE SKORKA**  
leitet seit 2019 die Region Steiermark des Bankhauses Spängler. Sie hat in Graz Rechtswissenschaften studiert.



individuellen Risikobereitschaft des Kunden zu veranlassen. Heute erarbeiten wir maßgeschneiderte Lösungskonzepte, die stets auf die persönliche Situation und die Konstellation mit Unternehmen und Familie abgestimmt sind. Dadurch entsteht jedoch eine ganz andere Beziehungsqualität.

*Erfordert die derzeitige Situation, noch enger zusammenzurücken?*

**KOTTKE** / Derzeit wird ja vieles in digitale Lösungen übertragen. Doch für uns wird es auch in Zukunft um die Qualität in der Beziehung und in der Beratung gehen – das ist unsere Daseinsberechtigung. Wir wollen für unsere Kunden ein vertrauensvoller Ansprechpartner sein. Unsere Kunden wissen: Da

ist jemand, den ich immer erreiche und der mich kennt und ehrlich zu mir ist. Man landet nicht in einem Callcenter. Wir haben den Anspruch an uns, dass wir Maßstäbe für das Vermögen unserer Kunden setzen, die weit über die reine Anlageleistung hinausreichen.

*Dennoch werden die Kunden von einer Bank wie Spängler digitale Tools erwarten.*

**KOTTKE** / Wir sind zwar die älteste Privatbank in Österreich, aber wir wollen und müssen gerade, was das Digitale betrifft, genauso mitspielen. Diesem Thema widmen wir sehr viel Aufmerksamkeit und wollen in bestimmten Bereichen auch First Mover sein. So waren wir beispielsweise die erste Bank in Österreich,

die eine Online-Vermögensverwaltung auf den Markt gebracht hat, unser „CARL“ – das ist eine Möglichkeit, bei der Kunden ab 30.000 Euro online ihr Geld veranlassen lassen können.

**SKORKA** / Ich kann sagen, dass wir trotz unseres Alters einen sehr fortschrittlichen Online-Auftritt haben. Unser Online-Banking bietet unseren Kunden jederzeit eine transparente Übersicht über ihre Vermögenszusammensetzung und -entwicklung, zudem online abschließbare Sparprodukte und mit Spängler Pay auch digitales Zahlen mit dem Handy.

*Wird das gerade von jüngeren Generationen gefordert?*

**SKORKA** / Die Jüngeren erwarten es natürlich, zwischenzeitlich ist es aber generell State of the Art. Hier waren die letzten drei Jahre mit Sicherheit ein „Beschleuniger“. Während der Covid-Lockdowns war es ja nicht möglich, sich persönlich zu treffen. Da haben uns Videokonferenzen geholfen. Generell unternehmen wir viel, um Kunden digital abzuholen, vor allem auch aus ökologischer Sicht. Wir können noch nicht gänzlich auf Papier verzichten, vor allem bei Verträgen, aber wir arbeiten daran.



„Dem Thema Digitalisierung widmen wir sehr viel Aufmerksamkeit und wollen in bestimmten Bereichen First Mover sein.“

**NILS KOTTKE**  
ist Mitglied des Vorstandes im Bankhaus Spängler.



*Spielt das persönliche Gespräch noch eine Rolle?*  
**KOTTKE** / Vieles ist digitalisierbar, das persönliche Gespräch letztendlich nicht. Aus unserer Sicht wird es auch in Zukunft ein ganz zentrales Element sein, weil es einfach um Vertrauen geht. Private Banking war immer ein People Business und wird es aus unserer Sicht immer bleiben.

*Zur Vermögensverwaltung: Wird es angesichts der Zinsentwicklung nun wieder einfacher, Vermögen zu verwalten?*  
**KOTTKE** / Neben den Wertpapieren werden auch wieder klassische Sparprodukte interessant. Unsere Herausforderung ist aber in diesem Kontext langfristig Kapital real, also unter Berücksichtigung von Inflation, zu erhalten und zu mehren. Das ist nur mit Sparprodukten schwierig, also wenn es gilt, den langfristigen Fokus zu bewahren, geht das nur über Aktien und Wertpapiere.

*Sehen Sie Lockerungen im regulativen Umfeld?*  
**SKORKA** / Aus regulatorischer Sicht sehe ich keine Lockerung. Im Gegenteil, die Komplexität hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Wir Berater müssen um vieles mehr beachten und auch für unsere Kunden ist es nicht ganz leicht, sich in diesem Umfeld zurechtzufinden. Das Thema ESG, also Sustainable Finance, ist ein weiterer Baustein, der den Erklärungsbedarf erhöht.

*Apropos Nachhaltigkeit: Steigt der Wunsch der Kunden, nachhaltig anzulegen?*  
**SKORKA** / Es ist ein wichtiges Thema und ich finde das sehr gut. Die Vermögensverwaltung im Bankhaus Spängler berücksichtigt im Übrigen immer schon eine eigene Nachhaltigkeitspolicy, die wir uns selbst auferlegt haben. Es ist uns beispielsweise wichtig, Menschenrechtsverletzungen bei unseren Veranlagungen auszuschließen.

*Wie schätzen Sie die Entwicklung an den Aktienmärkten ein?*  
**KOTTKE** / Wir haben einerseits die Ängste vor einer Rezession, die sich negativ auf die Kapitalmärkte auswirken könnte. Auch die geopolitische Situation ist nicht wirklich stabil. Dazu kommt das Thema Staatsschuldenkrise, über das momentan keiner spricht, das aber nach wie vor da ist. Andererseits kann es sich positiv auf die Kapitalmärkte auswirken, wenn sich die Inflation abschwächt und die Zinsen entsprechend wieder sinken. Zudem sind die Märkte immer von einer stärkeren Rezession ausgegangen – sollte ein Soft Landing ohne größere Einschlüsse gelingen, dann wäre auch das positiv.

*Zum Abschluss: Wie sehen Ihre Pläne für die nächsten Jahre aus?*  
**SKORKA** / Graz zählt ja zu einem der jüngsten Standorte des Bankhaus Spängler. Wir sind seit 2017 hier am Burgring vertreten und betreuen vorwiegend steirische und Kärntner Kunden, mit Fokus auf vermögende Privatkunden und Familienunternehmen, die wir neben den Veranlagungen auch durch Family-Management-Dienstleistungen und Finanzierungen begleiten. Erfreulicherweise kontaktieren uns auch aktiv neue Kunden, die es schätzen einen kompetenten persönlichen Betreuer zu haben, der für sie jederzeit erreichbar ist.  
**KOTTKE** / Rein strategisch heißt es, sich auf politische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Veränderungen vorzubereiten, damit wir unseren Kunden langfristig weiterhin Stabilität, Sicherheit und Zuverlässigkeit bieten können. Die Bank hat sich in den vergangenen Jahren überaus positiv entwickelt und wir sind in vielen Bereichen stark gewachsen. Uns geht es um nachhaltiges, gesundes Wachstum in Österreich. Das heißt, wir sind bereit, unsere Standorte weiter auszubauen. **J**

Foto: Karin Bergmann

# Mit Vorteilen für Generationen vorsorgen

*IN ZEITEN* steten Wandels des persönlichen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Umfelds sind die Versorgung nahestehender Personen (Lebenspartner, Kinder, Enkel) und die eigene Altersvorsorge immanent wichtige Bestandteile der finanziellen Lebensplanung. Deshalb hat die Schoellerbank gemeinsam mit ihrem Versicherungspartner ein innovatives Versicherungsprodukt entwickelt, welches das professionelle Anlagekonzept der Vermögensverwaltung mit den Themen Risikoversorge, -absicherung und Vermögensnachfolge verbindet. Die fondsgebundene Lebensversicherung „Edition Österreich Individual“ bietet den Vorteil, die wichtigsten finanziellen Bausteine – wie Nachfolge, eine Rentenoption, eine attraktive Kostenstruktur oder steuerliche Aspekte – mit den erstklassigen Anlagemöglichkeiten internationaler Fonds sowie der Schoellerbank-Vermögensverwaltung in Einklang zu bringen. In der Schoellerbank werden viele Familien bereits seit Generationen erfolgreich beraten und bei ihrer finanziellen Lebensplanung individuell unterstützt.



Philipp Boruta, Direktor Schoellerbank Graz  
[www.schoellerbank.at](http://www.schoellerbank.at)

# Verdunkeln weitere Zinsanhebungen den Ausblick?

*WAS WAR DAS* für ein Sommer für die Aktien! Plus 14 % legte der MSCI World in Euro zu. Getragen wurde dieser Aufschwung v.a. von einigen wenigen US-Titeln. Zuletzt nahm aber die Nervosität unter Investoren wieder zu, da seitens der Notenbanken deutlich gemacht wurde, dass Zinssenkungen wohl frühestens ab Mitte 2024 zu erwarten seien. Das Szenario bei den Zinsen heißt also „höher für länger“.  
Was heißt dies für unsere Investmentstrategie? Wir gewichten Aktien über, insbesondere Europa und Japan, da dort die Bewertungen attraktiver sind. Derzeit notieren rund 50 % der Aktien im MSCI World unter ihrem Höchstwert von 2019. Wir gehen davon aus, dass diese Titel noch Aufholpotenzial haben. Der Bullenmarkt, der im Februar 2020 begonnen hat, ist aus unserer Sicht weiterhin intakt, statistisch gesehen hält ein Aufwärtstrend in der Regel fünf Jahre an. Auch dies spricht für eine optimistische Sicht. Negativ zu Buche schlagen würden weitere Zinsschritte. Anleger sind zu Recht besorgt, dass ein übermäßiges Drehen an der Zins-schraube in sechs bis zwölf Monaten eine starke Rezession hervorruft. Das sind die dunklen Wolken am Horizont und wir sind dementsprechend etwas vorsichtiger bei risikoreichen Investments.  
Für uns haben Anleihen wieder ihre traditionelle Rolle im Portfolio eingenommen, sie bieten die Chance auf realen Kapitalerhalt (wenn die Inflation, wie erwartet, weiter sinkt), stetiges Einkommen und Diversifikation.



Wilhelm Celeda, CEO der Kathrein Privatbank  
[www.kathrein.at](http://www.kathrein.at)

Foto: Kathrein Privatbank

**INFO**  
Das Bankhaus Spängler ist die älteste Bank Österreichs (Gründungsjahr 1828) und hat 2022 das beste Ergebnis seiner Geschichte erzielt: Die Bank betreute 9,7 Milliarden Euro an Kundenvolumen in Form von Einlagen, Krediten und Wertpapieren.





„Um Steuervorteile lukrieren zu können, muss jeder Anleger das Bauherrenrisiko tragen, Verluste aus den ersten Jahren können steuer-schonend geltend gemacht werden.“

FRIEDRICH MÖSTL  
Präsident der Steuerberater und  
Wirtschaftsprüfer

# Das steuersparende Pensionsvermögen oder warum die Eier legende Wollmilchsau nicht immer abliefert ...

Da treffen sich also drei Experten, um ihren Erfahrungsschatz mit anderen zu teilen. Nicht ganz uneigennützig, denn das Thema ist komplex. Und je mehr darüber Bescheid wissen, desto besser kann man beraten, informieren, unterstützen.

Redakteur und Podcast-Moderator: OLIVER ZEISBERGER

DIE DREI EXPERTEN sind der Präsident der Kammer der Steuerberater und Wirtschaftsprüfer, Friedrich Möstl, der Vizepräsident der Rechtsanwaltskammer, Michael Kropiunig, und der unabhängige Finanzplaner und -berater Johannes Tratz. Die gemeinsame Schnittmenge: das Bauherrenmodell.

Wir wagen eine erste Annäherung an das Thema über die Begriffsdefinition. Für den Steuerberater ist es eine steuersparende Immobilieninvestition und er erklärt: „Beim kleinen Bauherrenmodell kauft der Bauherr ein fertiges Konzept mit einer konkreten Wohnung, die ihm zugeteilt wird. Das große Bauherrenmodell ist meist eine Beteiligung an einer Gesellschaft mit einem bestimmten Prozentanteil und sieht keine konkrete Wohnungszuteilung vor. Für beide gilt, dass der Anleger das Bauherrenrisiko tragen muss, um die Steuervorteile lukrieren zu können. Verluste in den ersten Jahren können – vor allem bei Gutverdienern – steuerschonend geltend gemacht werden. Wird die Immobilie gefördert, errichtet oder saniert und danach vermietet, gibt es die verkürzte Abschreibung über 15 Jahre. Vor allem jene, die den Höchststeuersatz zahlen, profitieren am meisten“, so der Steuerberater.

Allerdings, der Steuervorteil allein sollte nicht ausschlaggebend für ein Bauherrenmodell sein, ergänzt der Rechtsanwalt. Michael Kropiunig hat sich auch schon mehrmals für seine Klienten mit den „Tücken“ dieses Immobilieninvestments auseinandergesetzt. Dazu aber später. Für ihn ist der Bauherr per Definition der Hersteller eines Gebäudes. Demnach

spiegelt sich der Unterschied zwischen großem und kleinem Bauherrenmodell nicht nur im Risiko wider, sondern vor allem in der unterschiedlichen Einflussmöglichkeit auf das Gesamtprojekt. „Man ist beim großen Bauherrenmodell Gesellschafter einer Gesellschaft – mit allen Höhen und Tiefen, die wir in den letzten Monaten auch erlebt haben, wie Zinserhöhung oder der enormen Preisentwicklung im Bausektor. Das ist was für liquiditätsstarke Investoren, denn man muss die Tiefen durchstehen können, mit finanziellem Background.“

Man übernimmt also mit dem Risiko auch Verantwortung und sollte Expertise in das Projekt einbringen können.

Für den Finanzplaner Johannes Tratz ist das Bauherrenmodell ein sinnvolles Puzzlestück eines großen Gesamtbildes in der Vermögensbildung. Ein Teil des großen Ganzen, das sich aus sofort verfügbaren Mitteln, aus Veranlagungen und langfristigen Entscheidungen zusammensetzt. „Und gerade da könne das Bauherrenmodell sehr gut passen: „Eine Immobilie steht für Sicherheit. Und doch sollte man sich die Frage stellen, ob man eine bestimmte Wohnung erwerben möchte oder eine steueroptimierte Investition in Form eines Gesellschaftsanteils, die je nach Modell ab 15 Jahren Mieteinnahmen als Zusatzeinnahmequelle z.B. in der Pension erwirtschaftet.“ Das kann gut in die Lebensplanung passen, muss aber immer individuell auf die Lebenssituation abgestimmt sein. Ein wichtiges Kriterium ist die Qualität der Anbieter der Bauherrenmodelle, so Johannes Tratz aus jahrelanger Erfahrung.



Kann man eigentlich jedes Bauherrenmodell nach Ablauf der Förderperiode in einzelne Wohnungen „zerstückeln“? Die Antwort kommt von Rechtsanwalt Michael Kropiunig: Im „Bauherrenmodell“ ist diese Option enthalten. Aber prinzipiell ist es schwierig, nachträglich darüber zu entscheiden. Wenn es unterschiedliche Gesellschaftsinteressen gibt, dann ist die Aufteilung per prozentueller Anteile und Eigennutzung vielleicht nicht vorgesehen, weil sie den Pool aus vermieteten Wohnungen schmälert und eben nicht im Sinne der Gesellschaft ist.“ Dazu kommt, so der Steuerberater Friedrich Möstl, dass man sich prinzipiell so viele Anteile an einem Projekt kaufen sollte, dass man – was immer mit der Gesellschaft nach Ablauf der Förderfrist passiert – eine Einzelwohnung mit mindestens 50 m<sup>2</sup> herausrechnen kann. Falls sich die Gesellschaft nämlich auflöst, dann werden je nach Eigentümeranteil Wohnungen gebildet und zugeteilt. Guter Tipp des Steuerberaters, wobei wir jetzt auch schon zu den Fallstricken kommen.

Rechtsanwalt Michael Kropiunig nennt einige Themen, die es „in sich“ haben können: Das Mietenmanagement zum Beispiel ist ein wesentlicher Punkt, den die Hausverwaltung im Griff haben muss. Nur ein säumiger, schlechter Mieter zerstört den Ertrag für alle. Und den Verwalter kann man bei Unzufriedenheit auch nur mit allen Gesellschaftern per Beschluss austauschen.

Heikel, so der Rechtsanwalt, ist auch die Bauphase selbst: Wenn etwa unerwartet die Baukosten steigen und alle Gesellschafter z.B. 40 % nachschießen, dann müssen da wirklich alle mit. Wem das finanziell nicht möglich ist, der wird zu einem vertraglich vereinbarten Mindestanteil aus der Gesellschaft herausgekauft, also abgelöst.

In Summe, so Johannes Tratz, ergeben sich viele Vorteile beim Bauherrenmodell: Wesentlich ist der durch die steuerlichen Begünstigungen niedrigere Kostenaufwand im Vergleich zum Kauf einer einzelnen Wohnung. Zudem resultieren aus der Vermietung langfristig stabile Erträge, denn bei geförderten Projekten ist die Miethöhe mit zwei Drittel des gesetzlichen Mietzinses gedeckelt, Leerstände sind unwahrscheinlich. Die Wertsteigerung einer Immobilie in guter Lage trägt zur positiven Bilanz bei.

Und der Steuerberater sieht eine 3-fache Win-Situation: für den Anleger aus steuerlicher und wirtschaftlicher Sicht, den Mieter, für den günstiger Wohnraum geschaffen wird, und für die Öffentlichkeit, weil ein Gebäude saniert wird.

Alle drei Experten sind sich einig und damit sind wir wieder bei der Schnittmenge, dass in allen drei Bereichen Beratung wesentlich erscheint, weil so ein Bauherrenmodell halt doch eine komplexe Angelegenheit ist. **J**

*Das ganze Gespräch ist auch als Podcast auf [www.just-magazin.com](http://www.just-magazin.com) nachzuhören.*

# JUST Talk

„Beim großen Bauherrenmodell muss man als Gesellschafter auch Tiefpunkte mit finanziellem Background durchstehen können.“

MICHAEL KROPIUNIG  
Vizepräsident der Rechtsanwaltskammer



„Aus der Vermietung ergeben sich langfristig stabile Erträge, dazu kommt die Wertsteigerung der Immobilie über die Jahre.“

JOHANNES TRATZ  
zertifizierter Finanzplaner







DIE WELT DER EDELMETALLE

Goldbarren  
„Made in Austria“

- Barren in 11 Größen
- 1 bis 1000 Gramm
- bis 10.000 Euro anonym
- umsatzsteuerfrei

Besuchen Sie unseren  
Barrenwebshop.



ANKAUF VON GOLD,  
SILBER UND PLATIN  
DIREKT BEI ÖSTERREICHS FÜHRENDER  
EDELMETALL-SCHNEIDANSTALT



Fotos: Ögussa, iStockphoto

Ö DIE ÖSTERREICHISCHE GOLD- U. SILBER-SCHNEIDANSTALT GES.M.B.H.  
WERTE, IN GOLD GEGOSSEN. SEIT 1862  
LIESINGER-FLUR-GASSE 4, 1230 WIEN, T +43 1 86646  
Wien, Linz, Salzburg, Innsbruck, Dornbirn, Graz, Klagenfurt  
oegussa.at

Ein Unternehmen der umicore

Faires Gold

zertifiziert  
konfliktfreie  
Lieferkette



Investment  
in Edelsteine – die  
älteste Anlageform  
der Welt

IN ZEITEN, die von Unsicherheit geprägt sind, ist das Investment in physische Assets wie Edelsteine – ebenso wie in Gold – besonders beliebt. Die Investoren denken immer an Vermögensabsicherung und -aufbau. Zu uns kommen vor allem Kunden, die bereits in andere Anlageformen investiert haben, die Edelsteine als Beimischung zu Gold, zu Immobilien und anderen Vermögenswerten möchten.

Bei einer Erstinvestition empfiehlt es sich, in die großen drei zu investieren: Rubin, Saphir und Smaragd. Diese Steine werden international am stärksten nachgefragt. Seit mehr als 5000 Jahren werden Edelsteine als Wertanlage und Vermögenssicherung genutzt. Es gibt nichts Vergleichbares in puncto Wertkonzentration auf so kleinem Raum. Außerdem lassen sich die Steine leicht transportieren und lagern.

Wichtig in diesem Zusammenhang ist, dass die Edelsteine, vor allem Rubine und Saphire, naturfärbig sind. Dies bedeutet, sie wurden nicht erhitzt, nicht rissgefüllt oder in irgendeiner Form gefärbt. Das sogenannte „Brennen“ wird seit rund 2000 Jahren praktiziert und somit sind heute fast alle Rubine und Saphire im Schmuckhandel thermisch behandelt. Smaragde dagegen werden auch seit rund 2000 Jahren „geölt“; das heißt, die feinen Risse und Hohlräume im Smaragd (im Handel werden diese Einschlussbilder „Jardin“ genannt) werden mit Öl gefüllt und fallen so dem menschlichen Auge wenig auf. Auch hier gilt: je geringer die Ölung, desto hochwertiger der Smaragd.

Nur rund drei Prozent aller Rubine und Saphire sind von Natur aus so schön, dass sie keiner Behandlung bedürfen, sondern nur geschliffen, zertifiziert und dann verkauft werden. Da diese Edelsteine so selten sind und es eine große Nachfrage nach ihnen, vor allem aus dem asiatischen Raum, gibt, steigen sie stark im Wert.

Zum Stichwort Zertifikate: Edle Steine soll man nur mit Zertifikaten unabhängiger gemmologischer (Lehre von den Edelsteinen) Labore kaufen. Die wichtigsten Labore bei Farbedelsteinen sind die Schweizer Stiftung Edelsteinforschung (SSEF), Gübelin oder GemResearch Swisslab (GRS), bei Diamanten ist dies das Gemological Institute of America (GIA).

Die meisten Anlageedelsteine werden in Tresoren gelagert, es ist aber sehr wohl möglich, sie zu Schmuck zu fassen und zu tragen, wenn es ihre Härte zulässt. Diese Härte liegt vor bei Rubin, Saphir und Diamant. Bei Smaragd z.B. sollte man ein Investmentstück nicht am Finger als Ring, sondern besser als Anhänger tragen, da Smaragd im Vergleich zu den vorher genannten anderen Edelsteinen weicher ist.



Thomas Schröck, GF und Eigentümer von The Natural Gem  
[www.thenaturalgem.com](http://www.thenaturalgem.com)

Foto: The Natural Gem



# WIR bewahrt WERTE und eröffnet PERSPEKTIVEN

Ein Vermögen aufzubauen und langfristig zu vermehren, erfordert fundiertes Know-how und individuelle, persönliche Beratung. Im derzeitigen Zinsumfeld stellt die Raiffeisen-Landesbank (RLB) Steiermark attraktive neue Anlagemöglichkeiten bereit.



## FOKUSSIERT AUF GEHOBENES VERMÖGENSMANAGEMENT

„Private Banking sehen wir als Königsdisziplin der Bankdienstleistungen. Deshalb bieten wir unseren Kunden direkt im Haus eine Servicefülle, die weit über das branchenübliche Angebot hinausreicht“, sagt Johannes Tschemmerneegg, Leiter des Private-Bankings der RLB Steiermark. Für die erfahrenen Private-Banking-Ansprechpartner von Raiffeisen steht die langfristige persönliche Beziehung im Vordergrund. Sie begleiten ihre Kunden oft schon vom Studium an durch die Karriere und entwickeln dabei maßgeschneiderte Lösungsansätze für die jeweiligen beruflichen Herausforderungen und privaten Lebensziele. So können auch viele für das gehobene Vermögensmanagement relevante Punkte auf kurzem Weg geklärt werden.

## NEUE MÖGLICHKEITEN IM DERZEITIGEN ZINSUMFELD

„Es geht nicht allein darum, Geld möglichst gewinnbringend anzulegen, sondern die Kundensituation ganzheitlich zu beurteilen“, betont Johannes Tschemmerneegg. Je nach Lebenssituation kann das etwa Unterstützung in unternehmerischen Belangen – von der Standortanalyse bis zum Investitionsplaner – bedeuten, aber auch individuelle Kontomodelle oder maßgeschneiderte Veranlagungs- und Finanzierungslösungen. „Wir erleben aktuell ein Comeback der Zinsen. Das wirkt sich natürlich auch auf das Vermögensmanagement aus – hier eröffnen sich vielversprechende Möglichkeiten für unsere Kunden.“ Im Wertpapierbereich ist Raiffeisen Steiermark bereits im Herbst 2022 mit neuen attraktiven Veranlagungsprodukten auf den Markt gegangen, heuer wurde das Angebot spürbar ausgeweitet, z.B. mit Zertifikaten oder „Green Bonds“. Kundennähe definiert das Team um Johannes Tschemmerneegg sehr proaktiv: Abseits vom kurzfristigen Tagesgeschehen werden auf Basis tourlicher Checks Empfehlungen ausgesprochen, die zu den mittel- bis langfristigen Kundenzielen und Plänen passen. Und weil die Dynamik am Finanzmarkt derzeit sehr groß ist, empfehlen die Experten bei Raiffeisen gerade jetzt ein Gespräch mit der persönlichen Beraterin oder dem Berater. **1**



Stefan Kögl, Manfred Schliber, Christiana Kollegger, Angela Fladischer, Johannes Tschemmerneegg, Kurt Pürstner, v.l.

## INFO

### PRIVATE BANKING

Radetzkystraße 15

8010 Graz

[www.privatebanking-rlb.at](http://www.privatebanking-rlb.at)

0316 8036 5083

[team.privatebanking@rlbstmk.at](mailto:team.privatebanking@rlbstmk.at)

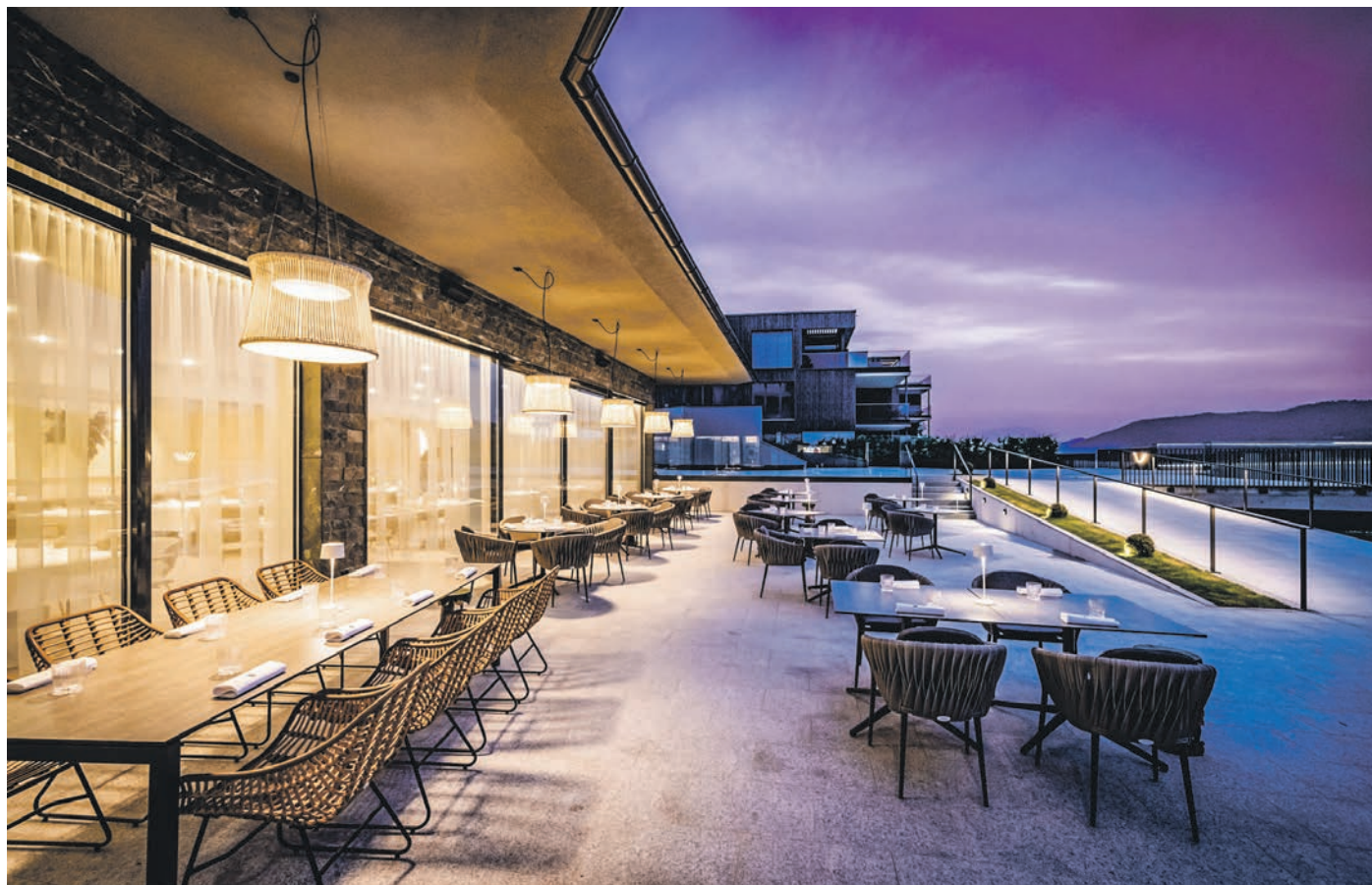
**Private Banking**  
der Raiffeisen-Landesbank Steiermark



Johannes Tschemmerneegg



# Gourmetrestaurant Hubert Wallner



datq  
box

**Gourmetrestaurant  
Hubert Wallner**

April bis Mitte Januar 2024  
DI bis FR Küche 18–21 Uhr  
SA durchgehend Küche 13–21 Uhr  
Ruhetage: SO & MO

**5 Gänge mit Wein € 169**

Hubert Wallner zählt zu den besten Köchen Österreichs und steht für die kulinarische Spitze am Wörthersee. Neben saisonalen Highlights und Events erwartet Gäste ein Stammtisch mit verrückter Deko sowie ein Design-Chef's-Table.

IM LICHTDURCHFLUTETEN Restaurant, das sich zum See hin zu einer herrlichen Terrasse (jeweils 32 Plätze, Terrasse für Events bis 80, mit Zelt bis 140) öffnet, bestimmen elegante Blau- und Beigetöne das sehr offene Ambiente mit viel Freiraum zwischen den exklusiv designten Tischen. Für farbliche Akzente sorgen wechselnde Gemäldepräsentationen, beliebter Extraplatz ist der „Gourmet-Stammtisch“ der Holzdesigner von Dreikant.

Ein Ort zum Schauen und Staunen als perfekter Rahmen für das Degustationsmenü, für das aus einem außergewöhnlich bestückten Weinkeller mit seinen rund 5000 Positionen individuellste Kostbarkeiten gewählt werden können. In Sachen Champagner ist ohnedies gut beraten, wer sich an Krug hält – nicht ohne Grund ist Hubert Wallner offizieller Krug-Ambassador mit Zugang zu absoluten Raritäten.

Das wechselnde Gourmetmenü als 5- oder 7-gängiges Feuerwerk durch die kreative Alpe-Adria-Küche des 4-Hauben-Kochs wird es auch weiterhin geben, wobei verschiedene Gänge daraus auch einzeln bestellbar sind.

Darüber hinaus gibt es nun aber anstelle eines zweiten Gourmetmenüs eine kleine, feine À-la-carte-Karte mit ausgewählten Signature Dishes.

„Wichtig ist mir dabei auch, dass wir bei den Hauptgerichten direkt am Gast agieren und damit noch mehr persönlichen Kontakt herstellen können“, freut sich Wallner über diese Erweiterung des Angebotes. „Wir schaffen damit noch mehr persönliche Atmosphäre.“ Ob Seezunge oder Kalbsschulterschmelze – nun wird am Tisch tranchiert, filetiert und vermutlich auch genussvoll philosophiert.

## CHEF'S TABLE ALS ERLEBNISBÜHNE HOCH ÜBER DEM SEE

Die spektakuläre Lage des „Gourmetrestaurants Hubert Wallner“ kommt am Chef's Table nochmals ganz besonders zum Ausdruck: Hoch über dem Wörthersee wird dieses künstlerisch gestaltete Refugium mit Anbindung an die Küche zur außergewöhnlichen Erlebnisbühne.

Tipp: Wer besonders stilvoll anreisen möchte, sollte eine Fahrt mit dem Taxiboot einplanen. **I**



*„Faszinierend sind für mich die vielen großartigen Produkte, die es im Dreiländereck mit Italien und Slowenien gibt. Natürlich gibt's Hummer, Kaviar & Co, das erwarten unsere Gäste als zusätzliche Highlights. Aber wir vergessen nie die Heimat und interpretieren, speziell im Bistro Südsee, österreichische Klassiker gerne zeitgemäß neu. Kraft für frische Idee kann ich wunderbar mit meiner Familie rund um den Wörthersee tanken: beim Sport, in der Natur oder bei einem schönen Essen bei einem meiner vielen tollen Kollegen.“*

HUBERT WALLNER



## INFO

Gourmetrestaurant  
Hubert Wallner  
Seeplatz Nr. 6  
9082 Dellach – Maria Wörth  
Tel.+43 (0) 4273 – 38 58 9  
office@hubertwallner.com



**Die Sonne ist energiereicher als gedacht**

Einem Forschungsteam ist es gelungen, die bisher stärkste Gammastrahlung der Sonne zu messen. Bisher war bekannt, dass die Energie des Sonnenlichts, das uns erreicht, ein Elektronenvolt stark ist. Jetzt wurden Gammastrahlen von zehn Billionen Elektronenvolt gemessen. Das Gute daran: Diese Strahlung erreicht die Erde aber fast nie.

Quelle: golem.de

IM FOKUS

# Innovation und Wirkung im Fokus

Mit geballter Kompetenz und Shared Leadership stellen Henrietta Egerth-Stadlhuber und Karin Tausz die Weichen in der österreichischen Förderlandschaft neu.

**DIE FORSCHUNGSFÖRDERUNGSGESELLSCHAFT, KURZ FFG**, ist ein verlässlicher Motor der österreichischen Innovation, Forschung und Technologieentwicklung. Im letzten Jahr standen der Gesellschaft, die sich zu 100 Prozent im Eigentum der Republik Österreich befindet, knapp 2 Milliarden Euro an Fördergeldern zur Verfügung.

Die Funktionsperiode der bisherigen Geschäftsführung lief mit Ende August dieses Jahres aus, seit September leiten nun zwei Top-Expertinnen die Geschicke der FFG. Karin Tausz folgt Klaus Pseiner, der sich in den Ruhestand verabschiedete, Henrietta Egerth-Stadlhuber wurde vom Ministerium für Arbeit und Wirtschaft wiederbestellt. Bundesministerin Leonore Gewessler zeigte sich hochzufrieden: „Es freut mich, dass in Zukunft gleich zwei Frauen mit exzellenten Qualitäten an der Spitze der FFG stehen werden.“

Die neue Doppelspitze sieht sich als Innovationscoaches und nimmt sich kein Blatt vor den Mund. Mit der Überbüro-



Foto: Susanne Einzenberger

Karin Tausz und Henrietta Egerth-Stadlhuber (v. l.) teilen sich seit September 2023 die Geschäftsführung der FFG.

kratisierung, ob bei „gut gemeinten“ Initiativen wie dem Lieferkettengesetz oder dem europäischen Beihilfenrecht, aber auch bei Rahmenrichtlinien für Förderungen, Auflagen und Dokumentationspflichten stünde man sich als Land sowie in Europa zunehmend selbst im Weg, finden Henrietta Egerth und Karin Tausz. Die Langzeit-Geschäftsführerin Egerth ortet einen allgemein vorherrschenden Mangel an Vertrauen in die Unternehmen: „Wir meinen sehr viele Dinge gut“, erklärt sie und nennt als Beispiel die ESGs, die Kriterien zu Umwelt, Sozialem und Unternehmensführung Allerdings „damit, wie diese Dinge bei den Unternehmen ankommen, lähmen wir uns komplett“. Angst vor Missbrauch und Betrug wäre ein Hemmschuh, allerdings ließen sich diese anhand der bisherigen Erfahrungen der FFG nicht rechtfertigen. Da der Wettbewerbsdruck ständig steige, so die Expertin, müsse die Wirtschaft

Fortsetzung nächste Seite

## Cobot: Hand in Hand in die Zukunft

*Menschen und Roboter werden in den nächsten Jahren immer enger zusammenarbeiten. Als partner-schaftliche Arbeitsteams werden Cobots so nicht nur in der Industrie zur Bereicherung.*

„**TRADITIONELLE** Industrieroboter waren eine tragende Säule der dritten industriellen Revolution und trugen zur Automatisierung sich wiederholender, schwerer Lasten und hochpräziser Aufgaben bei“, erzählt Ouidane Guiza, Area Managerin der Area „Cognitive Robotics and Shop Floors“ beim COMET-Forschungszentrum Pro<sup>2</sup>Future.

In den letzten Jahren entstanden sogenannte kollaborative Roboter oder Cobots. Sie sind „einer der Haupttreiber der von Europa vorangetriebenen Industrie 4.0 und stellen ein neues Paradigma für

den Roboterbetrieb dar, welches sicher genug ist, um mit Menschen zusammen-zuarbeiten und deren Fähigkeiten zu ergänzen“. Bis dato wird noch jeder Arbeits- oder Montageschritt nacheinander an einem Werkstück abgearbeitet, aber im Projekt DEVINE wird an einer reaktions-fähigen Kollaboration geforscht, bei der Roboter in Echtzeit auf die Bewegungen der menschlichen Mitarbeiter reagieren können.

Guiza: „Wir haben den Roboter durch verschiedene sensorische Eingaben, darunter Kameras und tragbare Sensoren, mit hohen Wahrnehmungsfähigkeiten ausgestattet. Dadurch erhält er ein Bewusstsein für seine Umgebung, seine Arbeit und den laufenden Fertigungs-prozess.“ Die Industrie wartet jedenfalls auf Cobots: Derzeit macht deren Anteil zwar nur 7,5 Prozent des gesamten Robo-termarktes aus, doch die Wachstumsrate betrug allein im Jahr 2021 immerhin 50 Prozent.

### INFO

#### Hauptanwendungsbranchen für Cobots:

Elektronikindustrie (26 %), Automobilindustrie (23 %), Metall- und Maschinen-industrie (12 %), Kunststoff- und Chemieindustrie (5 %), Lebensmittel- und Getränke-industrie (3 %).

Fotos: privat, Pro<sup>2</sup>Future GmbH

Cobot und Menschen arbeiten in enger Kooperation, um das Ergebnis des Arbeitsprozesses zu optimieren.

Nach ihrem Software-Ingenieurwesen-Studium promovier-te Ouidane Guiza in den technischen Wissenschaften im Fachbereich Informatik an der Johannes Kepler Universität Linz. Bereits in ihrer Doktorarbeit beschäftigte sie sich mit der Flexibilität von Montagesystemen.



4000  
*Unternehmen*

160  
*Forschungs-  
einrichtungen*

425  
*Hochschul-  
institute*

haben 2022  
eine Förderung  
bekommen.

„Wir müssen als Role  
Model vorangehen  
und agil agieren.“

KARIN TAUSZ

auch immer schneller agieren. Die Rahmenbedingungen wie die Überevaluierung würden die Geschwindigkeit der öffentlichen Hand und ihrer Unterstützer, der Förderagenturen, jedoch lähmen.

Henrietta Egerth-Stadlhuber entwickelte die Förderungsgesellschaft von der klassischen F&E-Förderung zu einer umfassenden Innovationsdrehscheibe für Wirtschaft und Wissenschaft weiter und hat damit die österreichische Forschungslandschaft maßgeblich mitgeprägt. Sie ist mehrjährige Universitätsrätin und berät als Mitglied von Wissenschafts- und Forschungsräten einzelner Bundesländer die Landesregierungen zu Fragen der Forschungs- und Technologiepolitik. Ihre neu in die Geschäftsführung bestellte Kollegin Karin Tausz ist eine geschickte Strategin, Managerin und Innovatorin mit starker Branchenkenntnis im Mobilitätssektor. Sie bringt Erfahrungen in Forschungseinrichtungen mit und besitzt die Fähigkeit, unterschiedliche Stakeholder

für ein gemeinsames Ziel zu begeistern. Aktuell leitet Tausz noch den Bereich Unternehmensentwicklung in der ÖBB-Infrastruktur AG, seit 2020 ist sie Aufsichtsratsvorsitzende der Austro Control und Aufsichtsrätin der Brenner-Basistunnel BBT SE.

Dass die beiden Top-Expertinnen für frischen Wind sorgen werden, wird mehr als deutlich. „Wir sind sehr gut in der projektorientierten Förderung aufgestellt, wollen aber noch stärker in Richtung systematische, strategische Förderung und zu erzielende Wirkung gehen“, erklärt Karin Tausz. Eine Profitanalyse sei angedacht, die eingesetzten F&E-Strategien bzw. die mit diesen verbundenen Förderprogramme wären in ihrer Wirkung mittel- bis langfristig zu überprüfen und nachzujustieren. Dabei gehe es nicht um

65 %  
*der Gesamtförderung  
gehen an  
Unternehmen,*

~30 %  
*an Forschungs- und  
Hochschul-institute.*

Über die FFG

Die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft FFG ist die nationale Förderagentur für angewandte Forschung und Entwicklung in Österreich und unterstützt österreichische Unternehmen, Forschungsinstitutionen und Forschende mit einem umfassenden Angebot an Förderungen und Services. Die FFG steht im Eigentum der Republik Österreich. Eigentümervertreter des Bundes sind das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) und das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (BMAW).

FUN FACT

Druck im Flugzeug: Durch den niedrigen Luftdruck dehnen sich Gase aus. Die Folge: Passagiere fühlen sich wie aufgeblasen. Und ...

Echtzeitmessung unter  
schwierigsten Bedingungen

Intelligente Datenanalysetools sind zu einem unverzichtbaren Bestandteil der Motorenentwicklung und -wartung geworden.  
Allerdings ist die Datengenerierung oft noch eine Herausforderung.  
Hier ist dem LEC in Graz eine echte Innovation gelungen.

HOHE TEMPERATUREN und Druckverhältnisse, extreme G-Kräfte, starke Vibrationen – ganz normale Zustände in laufenden Motoren, die es sehr schwierig machen, Messdaten überhaupt zu generieren. Mit der innovativen Technologie LEC SMART TELEMETRY ist es dem Forschungsteam am LEC gelungen, diese Herausforderung zu meistern. Das leistungsstarke Messsystem ermöglicht es, dass auch schwer zugängliche Messgrößen unter extrem rauen Bedingungen stabil erfasst werden können. Eine drahtlose Datenübertragung in Echtzeit ermöglicht zustandsbasierte Überwachung und vorausschauende Wartung. Die Auszeichnung mit dem Fast Forward Award

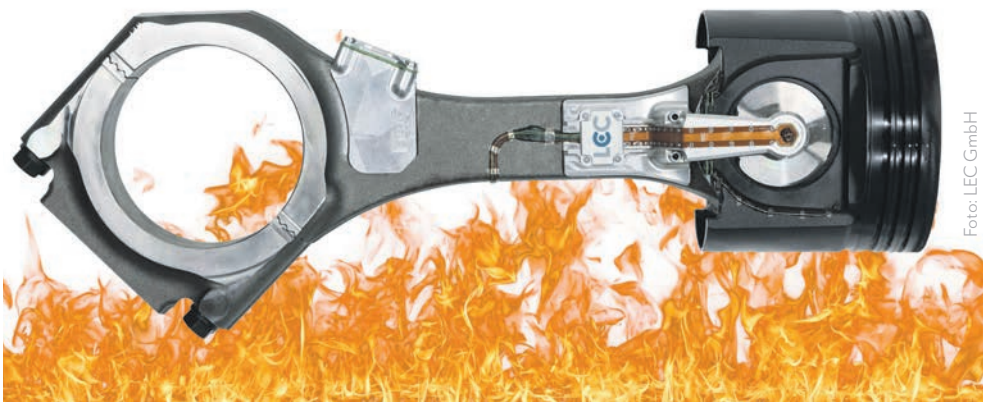


Foto: LEC GmbH

und die gute Auftragslage bestätigen den hohen Innovationsgrad des Messsystems, mit dem das LEC eine echte Marktnische besetzt. Für jede Anwendung bzw. jeden Kunden wird eine maßgeschneiderte Lösung erarbeitet. Diese individuellen Konzepte tragen dazu bei, Motoren im Energie- und Transportsektor effizienter und nachhaltiger zu machen. **I**



# Über 3 Mrd. € an Forschungsausgaben

in Österreich werden direkt von der FFG vergeben oder mittelbar beeinflusst. Damit ist die FFG die zentrale Drehscheibe für die wirtschaftsnahe Forschung und Innovation in Österreich.

die Wirkung auf Einzelprojektebene, sondern neben dem Gesamtportfolio auch um die Frage, welche Projekte man mit dem jeweiligen Angebot anzieht und ob diese in Summe zur Erreichung der Ziele beitragen könnten.

Auch der Bereich der Verwertung, Stichwort Klimawende, wird nun in den Fokus gerückt. „Wenn wir verlangen, dass sich die Gesellschaft verändert, müssen wir als Role Model auch vorangehen, agil agieren, und wir könnten durchaus noch stärker in die Rolle der Innovationscoaches hineingehen“, bekräftigt Tausz. Es gäbe Überlegungen, die Dienstleistungen der FFG auszubauen, um Antragsteller bis zum Projekterfolg begleiten zu können. Auch bei Ausschreibungen bestünde trotz Krise nach wie vor „auf hohem Niveau eine Steigerung der Nachfrage“, „vor allem auch von kleinen und mittelständischen Unternehmen und Start-ups“, so Egerth. Gerade in Krisenzeiten könne anhand der Förderungen eine stabilisieren-

de Wirkung erzielt werden und ein Beitrag zur Resilienz, erklärt Tausz.

Geschäftsführerin Henrietta Egerth-Stadlhuber sieht es auch als ihre Aufgabe darauf hinzuweisen, dass der Budgettopf voller sein sollte. Die wachsende Themenvielfalt bei Förderungen, die über die FFG abgedeckt werden, und dazu noch die Inflationsentwicklung könne man nicht alleine tragen. „Wir haben mit unseren Eigentümer-Ressorts durchaus Unterstützung in dieser Angelegenheit. Inwiefern sich das in einem Gesamtbudget der Republik ausgeht, ist immer noch Verhandlungssache“, sagt die Expertin. Sondermittel, wie sie etwa aus der neuen „Klima- und Transformationsoffensive“ des Wirtschaftsministeriums anfallen – bis 2026 stehen auf diesem Weg 300 Millionen Euro zur Verfügung, 48,7 Millionen Euro wurden bereits über die FFG für F&E-Förderungen vergeben – „entspannen nur bedingt das, was man an Basisaufgaben hat“.

„Der Wettbewerbsdruck steigt. Die Wirtschaft muss schnell reagieren.“

HENRIETTA  
EGERTH-STADLHUBER

## Augmented Reality auf der Baustelle

Moderne Baustellenleitung setzt auf digitale Werkzeuge, um Bautagebücher, Berichtslegung, Mängelmanagement oder Sicherheitsaudits umzusetzen.

EIN VORREITER in diesem Bereich ist das österreichische Softwareunternehmen PlanRadar, das mit seiner digitalen Baumanagement-Plattform Aufgabenverwaltung, Dokumentation sowie Kommunikation für eine voll vernetzte Baustellenplanung ermöglicht. In einem gemeinsamen Projekt entwickeln das VRVis und PlanRadar aktuell eine Augmented-Reality-Lösung, die über wenige Bezugspunkte eines Raums im Trockenbau den Grundriss erkennt und im dreidimensionalen Building Information Modeling-(BIM)-Modell – oder auch auf anderen Modellen und sogar 2D-Plänen – verorten kann. Das funktioniert ganz ohne AR-Brille oder teure Scans. Die Genauigkeit von „Onsite-AR“ bewegt sich im Zentimeterbereich und funktioniert sogar mit unvollständigen Datensätzen.

Anton Fuhrmann, VRVis, möchte dem auf der Baustelle ausführenden Team das Leben erleichtern.



Foto: VRVis

## Neue Leitung des AIT

BEIM EUROPÄISCHEN Forum Alpbach stellte sich die neue Dreier-Geschäftsführung des AIT Austrian Institute of Technology der Technologie-Community vor. Im Sinne von „shared leadership“ leiten nun die Physikerin Brigitte Bach, der Automatisierungsexperte Andreas Kugi und der Finanzprofi Alexander Svejksky die Geschicke von Österreichs größter Forschungs- und Entwicklungsorganisation. Die aktuell wichtigste Aufgabe des AIT umriss AIT-Aufsichtsratsvorsitzender Peter Schwab so: „Wir wollen mit-helfen bei der Entwicklung einer klimaneutralen, digitalisierten, wettbewerbsfähigen und resilienten Wirtschaft und der dazu benötigten Infrastruktur.“



INFO  
www.ait.ac.at

Foto: Birgit Pichler

## Forschungsteam stellt synthetisches Erdgas her

Das COMET K1-Zentrum BEST forscht derzeit zusammen mit der ÖVGW und der TU Wien im Rahmen des Projekts BIG-GreenGas an einem Verfahren zur Herstellung von synthetischem Erdgas (SNG).

ZIEL DES PROJEKTES ist es, aus biogenen Reststoffen landesweit grünes Gas herzustellen. Der Forschungsschwerpunkt liegt auf den verfahrenstechnischen Prozessen, die diese Umwandlung ermöglichen.

Erste Erfolge wurden mit der Herstellung eines Synthesegases aus Rinde in der Syngas Platform Vienna verzeichnet. Die erreichte Ausbeute war vergleichbar mit jener von Referenzversuchen mit Hackschnitzeln. Mit einigen Optimierungen – diese wurden mithilfe von Simulationen bestimmt – kann der Kaltgaswirkungsgrad der Syngas-Anlage, das Kernstück der Syngas Platform Vienna, auf über 68 Prozent erhöht werden. Und das ganz ohne die Nutzung von fossilen Zusatzbrennstoffen.

Die ÖVGW hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Erdgasnetz bis 2040 komplett auf klimaneutrale Gase umzustellen. Berechnungen zeigen, dass nach heutigen Annahmen zir-

ka 15 Prozent des österreichischen Gasbedarfs 2040 mit dem Verfahren aus biogenen Reststoffen gedeckt werden können. Das technische Potenzial für in Österreich produzierten grüne Gase liegt sogar bei 50 Prozent.

Projektleiterin Katharina Fürsatz betont die Signifikanz ihrer Forschung: „Das Projekt ist ein wichtiger Schritt in Richtung einer grünen Bioökonomie. Die Erzeugung von synthetischem Erdgas ist besonders attraktiv, da sich dieses chemisch nicht von fossilem Erdgas unterscheiden lässt.“



Katharina Fürsatz arbeitet seit 2016 im COMET K1-Zentrum BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH.



Fotos: BEST, Wolfgang Biedl



# ZEUS macht die Industrie klimafit

Wie die Dekarbonisierung der Emissionen der Stahl- und Zementindustrie in Zukunft aussehen kann, demonstriert das Projekt ZEUS von K1-MET.



Volle Konzentration: Nicole Weber und Nikolaus Rauch vom ZEUS-Projekt mit dem Aminwäscher zur CO<sub>2</sub>-Abscheidung.

DAS METALLURGISCHE KOMPETENZZENTRUM K1-MET in Linz ist bekannt für seine enge Zusammenarbeit mit der Industrie. Dass Klimaschutz hier gelebt wird, zeigen auch die Mitarbeiter: 90 Prozent von ihnen kommen tagtäglich mit dem Rad oder den Öffis in die Arbeit.

Eine der Radfahrerinnen ist Irmela Kofler. Mit Oktober startet das von ihr betreute Forschungsprojekt ZEUS, Zero Emission throUgh Sectorcoupling, mit einem Budget von 17 Millionen Euro. Thema ist die Herstellung von grünem Wasserstoff über eine 6-Megawatt-PEM-Elektrolyseanlage. Die Expertin beschäftigte sich bereits in ihrer Dissertation mit dem Thema erneuerbare Treibstoffe: „Wir wollen zeigen, wie die Dekarbonisierung von schwer zu dekarbonisierender Industrie funktionieren kann. Den gesamten Prozess darstellen zu können, von der CO<sub>2</sub>-Emission über die Abscheidung bis hin zur Rückführung und erneuten Verwertung um den Kohlenstoffkreislauf zu schließen, ist faszinierend.“

Die Projektverantwortliche erläutert: „Anhand einer Demoanlage, deren 1:1-Umsetzung im Industrieformat machbar ist, wollen wir zeigen, dass es nicht nur möglich ist grünen Wasserstoff zu erzeugen, sondern auch CO<sub>2</sub> in einen Wertstoff umzuwandeln.“ Durch sogenannte katalytische Methanisierung wird, so Kofler, aus dem Industrieabgas CO<sub>2</sub> Methan (= synthetisches Erdgas) hergestellt, was die Einsparung wertvoller fossiler Rohstoffe bedeutet. Durch elektrochemische Synthese kann zudem Ameisensäure produziert werden, die in der chemischen Industrie sehr gefragt ist. Auch das schon fossile Quellen. Hinzu kommt noch Synthesegas als Produkt der Umwandlung, dieses kann wieder als Energielieferant und Reduktionsmittel in den Stahlerzeugungsprozess rückgeführt werden.

Als studierte Chemikerin, die in Verfahrenstechnik promoviert hat, deckt Kofler, die seit nunmehr acht Jahren auf diesem Gebiet arbeitet, ein breites Wissensspektrum ab. Neben den Mitarbeitern des Projektes sind auch viele namhafte nationale Industrie- und Wissenschaftspartner mit an Bord. **I**



„Eine 6-Megawatt-PEM-Elektrolyseanlage, das ist kein Spielzeug mehr, das hat was!“

Seit dem Jahr 2015 ist Irmela Kofler Area Manager bei K1-MET in Linz.

Fotos: K1-MET

Fotos/Grafik: Freisinger, MUL

# Gemeinsam in



Glück auf! Peter Moser, der neue Rektor der Montanuniversität Leoben, schlägt die Brücke vom historisch erworbenen Wissen zur Neupositionierung und setzt auf Forschung, Vernetzung und Teamgeist.

„ALS ICH AM 3. OKTOBER 1978 mein Studium an der Montanuniversität Leoben begann, habe ich keinen Plan geschmiedet, damit ich einmal Rektor werde“, schmunzelt Peter Moser. Ab 1. Oktober dieses Jahres wird er die Geschicke der altehrwürdigen Institution – sie besteht seit nunmehr 183 Jahren – leiten. Wobei man behaupten könnte, dass Moser die Liebe zum Bergbau bereits in die Wiege gelegt worden ist, denn er stammt aus der alten Bergbaustadt Friesach an der steirisch-kärntnerischen Grenze.

Der neue Rektor selbst betrachtet sich als Motor: „Innovation ist für mich und aus der Sicht der Montanuniversität der Transfer neuer Ideen in die industrielle Praxis.“ Derzeit laufen ungefähr 100 Projekte, die sich in die Cluster Rohstoffe, Verfahrenstechnik, Werkstoffe, Energie und Recycling unterteilen lassen. Dabei geht es zum Beispiel um die Entwicklung leichter, energiesparender Werkstoffe oder die Dekarbonisierung von Kohlenwasserstoffen, was bedeutet, dass Energie genutzt werden kann, ohne dass CO<sub>2</sub> ausgestoßen wird. Ein wesentliches Anliegen ist Moser die Positionierung der Montanuniversität Leoben: „Wir sind zentral in der Forschung und der Hotspot der Technologie.“ Die bislang erworbene Kompetenz lässt sich nutzen, um neue Lösungen abzuleiten. Strategisch in den Mittelpunkt stellen wird Moser die Bildung von Forschungscustern, Nachwuchsförderung und Personalmanagement. „Unserer Studierenden, das Forschungspersonal und die Angestellten in Administration und Technik sollen mehr Handlungsspielraum erhalten, um sich entwickeln zu können.“

„Unser Ziel ist es, gemeinsam mit acht anderen Universitäten in Europa ein System aufzubauen, wo grenzenlos studiert werden kann.“



# n die Zukunft



Peter Moser ist jetzt seit 40 Jahren an der Montanuniversität. Nach einer Zeit bei einem Tunnelbauunternehmen und Auslandsaufenthalten habilitierte er sich in Leoben und übernahm 2008 den Lehrstuhl für Bergbaukunde, Bergtechnik und Bergwirtschaft. Drei Jahre später wurde er bereits zum Vizerektor bestellt. Die Umstellung vieler Studienrichtungen auf Englisch als Unterrichtssprache im Masterbereich und seit 2022 bei zwei im Bachelorbereich geht auf ihn zurück. Außerdem rief er gemeinsame Studienprogramme mit Partneruniversitäten auf der ganzen Welt ins Leben. So läuft seit drei Jahren das Projekt European University EURECA-PRO. Moser: „Unser Ziel ist es, gemeinsam mit acht anderen Universitäten in Europa ein System aufzubauen, wo grenzenlos studiert werden kann.“

„Bergbau gibt es seit Jahrtausenden“, resümiert der Rektor, „trotzdem hätte ich nicht damit gerechnet, dass sich die Ideen und Möglichkeiten und substanziellen Veränderungen aus Innovationen so dramatisch erhöhen.“ Diese Lösungen bringen aber nur etwas, wenn sich auch das Lebens- und Konsumverhalten der Menschen ändert. „Es geht nicht nur darum grüne Autos zu produzieren, auch die Konsumenten müssen damit verantwortlich umgehen“, betont der Montanist und lädt uns alle dazu ein, einen Beitrag zu leisten. **J**



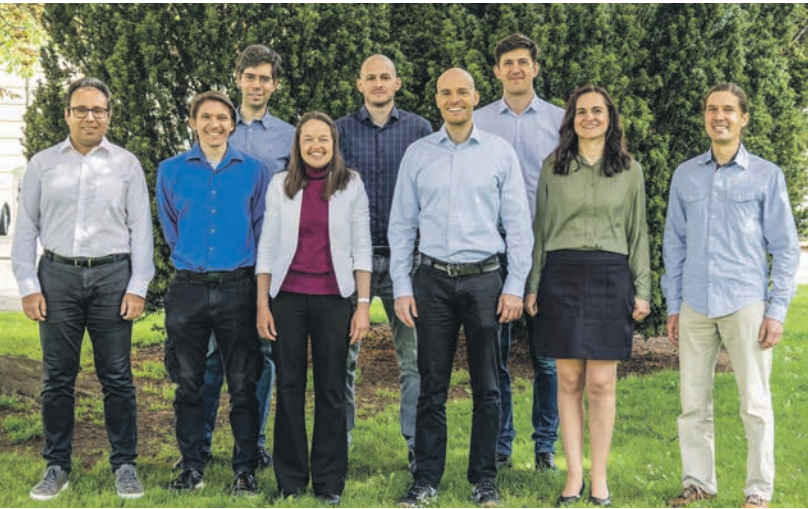
Forschung und Lehre werden an der Montanuniversität Leoben, seit 183 Jahren großgeschrieben.



# MUL-DNA

# Suche nach dem perfekten Elektroblech

Ein Projekt des Materials Center Leoben erforscht mittels Experimenten und Simulationsmodellen, wie die Eigenschaften von Elektroblech für effizientere Elektroautos optimiert werden können.



Peter Raninger (1. Reihe, Dritter von rechts) inmitten seiner Forschungsgruppe „Digital Manufacturing Processes“.

„WENN MAN AUFS GAS TRITT, soll etwas passieren. Das Drehmoment soll sich möglichst schnell entfalten, die Reichweite pro Batterieladung möglichst groß sein“, sagt Peter Raninger. Er beschäftigt sich mit seinen Kollegen im Rahmen des „COMET PROJECT P2.24 DESID“ im Materials Center Leoben (MCL) mit der Entwicklung von Elektroblechen mit optimierten Eigenschaften für leistungsfähigere Elektroantriebe. Hervorgegangen ist dieses Projekt aus einem anderen, das sich mit der Charakterisierung und Messung magnetischer Eigenschaften beschäftigte.

Dass E-Mobilität das Thema der Stunde ist und E-Fahrzeuge gegenüber klassischen Verbrennern immer populärer werden, ist kein Geheimnis. Damit der E-Motor immer besser funktioniert, gilt es zu optimieren und da setzt Raningers Projekt, das seit 1,5 Jahren läuft, an. Geforscht wird noch bis Mitte 2025 anhand numerischer Methoden, sprich mit Simulationen und experimentell. „Die höchste Kunst ist die Elektroblechherstellung: Die Performance und die Eigenschaften eines E-Fahrzeuges hängen wesentlich vom Elektroblech ab. Es geht jetzt nicht nur mehr darum, die magnetischen Eigenschaften zu optimieren, sondern auch die mechanische Festigkeit“, erklärt der Projektleiter.

Optimiert werden kann durch die chemische Zusammensetzung der Bleche und anhand der einzelnen Herstellungsschritte. Letzteres ist Thema des COMET-Projekts. Der flüssig Stahl wird abgegossen und zunächst gewalzt, dann gegläht und zuletzt gestanzt. „In der Herstellungskette“, so der Experte, „haben wir mehrere Prozesse, wo mit dem Material etwas passiert und diese beeinflussen sich untereinander. Das wiederum hat direkte Auswirkungen auf die Eigenschaften des fertigen Bauteils“. Ein Optimierungsschritt bedeutet nicht, dass automatisch alle Eigenschaften perfekt sind. Dass zwei Industriepartner mit an Bord sind, nämlich ein Lieferant für E-Bleche und ein Produzent von E-Motoren, ist von großer Bedeutung. Raninger: „Normalerweise optimiert jeder für sich selbst, wir können die gesamte Industriekette verfolgen und die kritischen Einzelkomponenten perfektionieren.“

In weiterer Folge sollen dann die Einflüsse neuer Legierungselemente untersucht werden. Auch das Thema Recycling rückt in den Fokus, denn nicht nur die Karosserie, sondern auch die Motoren sollen wiederaufbereitet werden. Junge Talente werden gesucht: „Bei uns kann man sich technisch und wissenschaftlich so richtig austoben.“ **J**

## INFO

MCL als Träger des IC-MPPE-COMET-Zentrums wird von den Bundesministerien BMK und BMAW sowie von den Bundesländern Steiermark, Oberösterreich und Tirol gefördert. Die COMET-Förderung wird von der FFG abgewickelt. [www.mcl.at](http://www.mcl.at)



# Stärke für den Standort Steiermark

Die „Metalltechnische Industrie“ ist nicht nur Rückgrat für Beschäftigung, Wertschöpfung und Wohlstand. Sie trägt auch überproportional zur steirischen Forschungsquote bei und nimmt eine Vorreiterrolle bei Green Tech und Klimaschutz ein. Umso wichtiger sei es, die globale Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Metallindustriunternehmen nicht aufs Spiel zu setzen, betont Hans Höllwart, Obmann der Metalltechnischen Industrie.



**VORREITER BEI WACHSTUM**, Wertschöpfung, Innovation und Beschäftigung: Mit Schlüsselkompetenzen wie Maschinen-, Anlagen-, Werkzeug- und Stahlbau, mit ihrer tragenden Rolle für die unterschiedlichsten Produktionen von Mobilität über Umwelt bis Energie sowie einem besonders hohen Innovations- und Green-Tech-Anteil geht die steirische Metalltechnische Industrie in allen Belangen voran. „Mit unserem deutlich überproportionalen Beitrag zur ohnehin im europäischen Spitzenfeld angesiedelten steirischen Forschungsquote“, erklärt Hans Höllwart, Gründer der SFL mit Sitz in Stallhofen sowie St. Marein im Mürztal und Obmann der Metalltechnischen Industrie in der Wirtschaftskammer Steiermark, „sind wir die Innovationstreiber schlechthin. Und auch in puncto Nachhaltigkeit und Klimaschutz nehmen unsere Betriebe eine Vorreiterrolle ein: Sie liefern nicht nur Green-Tech-Innovationen in alle Welt, sondern investieren auch laufend in die eigene Energieeffizienz und in klimafreundliche Prozesse.“

Fast 53.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in den rund 230 Unternehmen der Metalltechnischen Industrie – darunter zahlreiche Weltmarktführer und Hidden Champions – beschäftigt. Etwa 1850 Lehrlinge erwerben sich ihr berufliches Know-how in dieser Zukunftsbranche. „Mit dieser herausragenden Innovations-, Produktions- und Beschäftigungspower“, bringt es Höllwart, auf den Punkt, „darf sich die Metalltechnische Industrie zu Recht als Wohlstandsmotor der Steiermark bezeichnen.“

**WOHLSTAND KEIN SELBSTLÄUFER**  
Bewusst müsse allen jedoch sein, so Höllwart, dass dieser Status quo – Industrie garantiert Arbeitsplätze, Wachstum und Wohlstand – kein Selbstläufer sei. „Unsere Unternehmen erbringen ihre Leistungen in einem höchst kompetitiven Umfeld und müssen Tag für Tag unter Beweis stellen, dass sie diesem Wettbewerb gewachsen

sind. Dazu benötigen sie entsprechende Ressourcen und Voraussetzungen.“ Eine davon: gut ausgebildete, motivierte und innovationsbereite Fachkräfte. „Unsere Wirtschaft lebt von der Innovationskraft und dem Technologievorsprung der Betriebe, nur so können wir als Hochlohnland bestehen. Stehen nicht ausreichend Fach- und Arbeitskräfte zur Verfügung, riskieren wir, Entwicklungschancen nicht nutzen zu können.“

## GEFÄHRLICHE KOSTENSTEIGERUNGEN

Gefordert seien aber auch Politik und Sozialpartner: „Unsere Betriebe weisen überwiegend sehr hohe Exportquoten auf. Ihre innovativen Produkte sind weltweit gefragt.“ Was auf der einen Seite erfreulicher Beleg für Technologieführerschaft und Leistungsfähigkeit der Metalltechnischen Industrie sei, setze sie auf der anderen aber auch dem beinharten globalen Wettbewerb aus. „Wir benötigen Rahmenbedingungen, die es uns ermöglichen, international und nicht zuletzt im Vergleich zu unseren deutschen Nachbarn konkurrenzfähig zu bleiben.“ Mit inflationsbedingten Kostensteigerung und sinkenden Erträgen sei der Handlungsspielraum bereits jetzt deutlich eingeschränkt. „Wir müssen darauf achten, unsere Wettbewerbsfähigkeit nicht durch weitere unverhältnismäßige Kostensteigerungen einzubüßen“, warnt Höllwart eindringlich vor überzogenen Ansprüchen bei den Lohnverhandlungen. **J**



Hans Höllwart,  
Obmann der  
Metalltechnischen  
Industrie Steiermark.

INFO  
wko.at/stmk/mti

Wenn in wenigen Tagen Horst Bischof seinen Vorgänger Harald Kainz als Rektor der Technischen Universität Graz ablöst, will er den erfolgreichen Kurs weiterführen. Eine einfache Sache wird das angesichts sinkender Studierendenzahlen nicht.

„**GERADE IM TECHNIKBEREICH** müssen wir uns massiv um neue Studierende bemühen, die Zahlen der Neueinsteiger sind in den vergangenen Jahren leicht rückläufig gewesen“, weiß Bischof, der nach zwölf Jahren als Vize-Rektor für Forschung die Universitätsleitung am 1. Oktober übernimmt. Andererseits benötige die Wirtschaft dringend mehr Techniker. Gegenmaßnahmen zu den sinkenden Studierendenzahlen hat der neue Rektor parat:

„Wir müssen mehr junge Leute für die MINT-Themen begeistern. Ein Ansatz ist unser MINKT-Labor der Super-ScienceSpace – das K steht für Künste –, in dem Kinder und Jugendliche die Welt von Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft, Kunst und Technik abwechslungsreich und altersgerecht aufbereitet selbst erleben können. 20.000 Schüler haben es bisher besucht, ich erwarte mir von der Initiative einiges.“

Ein Problem sei, dass man an der Technischen Universität in den ersten beiden Semestern doch einiges an jungen Leuten wieder verliere. „Manche haben einfach das falsche Studium gewählt. Aber es gibt auch junge Leute, die es nicht auf die Reihe bringen, sich ihr Studium zu organisieren, weil sie bisher immer von den Eltern betreut wurden. Denen müssen wir anfangs unter die Arme greifen, nach zwei Semestern haben sie es gelernt.“

## „Die steuerliche Absetzbarkeit von Investitionen in Hochtechnologie-Start-ups soll den hohen Liquiditätsbedarf stimulieren.“

**MITARBEITER AM UNTERNEHMENSERFOLG** beteiligen, die Senkung des Mindeststammkapitals von Gesellschaften mit beschränkter Haftung auf 10.000 Euro – und die Einführung der neuen „Flexiblen Kapitalgesellschaft“: Das Ende Mai vorgestellte Start-up-Paket der Bundesregierung adressiert seit Jahren bestehende Forderungen der österreichischen Gründerwirtschaft. Einem Härte-test hat das noch in Begutachtung befindliche Paket aktuell Finanzminister Magnus Brunner in der „Gründerschmiede“ des Science Park Graz unterzogen: Beim persönlichen Besuch in der Steiermark – auf das Bundesland entfallen nach Wien (47 Prozent) mit 13 Prozent die zweitmeisten Start-up-Gründungen in Österreich – stellte er sich den Rückmeldungen der Gründer. „Mit diesem Paket tragen wir dazu bei, das Umfeld für aufstrebende Unternehmerinnen und Unternehmer, die Risiken eingehen, um wegweisende Innovationen zu verwirklichen, weiter zu verbessern“, erklärt Brunner.

### „RICHTIG GUT AUFGESTELLT“

Und wie stehen die Gründer selbst zu den angestrebten Veränderungen? „Die Möglichkeit, Mitarbeiter flexibler am Erfolg zu beteiligen, wird Motivation und das Gefühl für die gemeinsame Vision fördern“, sagt Econutri-Gründerin Verena Schwab. Den internationalen Vergleich hinsichtlich Förderungen, die für das Biotechnologie-Start-up mit entsprechend langer Markteinführungszeit sehr



# Der neue Rektor will die Jugend begeistern

Was nicht mehr funktioniert, sei das Argument, dass man mit einem MINT-Studium eine Jobgarantie habe. „Das trifft zwar nach wie vor zu und die Entlohnung ist auch deutlich über dem Durchschnitt, aber eine Arbeit bekommt mittlerweile jeder, der seinen Namen richtig buchstabieren kann. Wir brauchen ein neues Narrativ, in die Richtung: Als Techniker bist du der, der die Lösungen für Zukunftsthemen findet, du bringst die Gesellschaft voran.“

Ein großes Potenzial, das teilweise brachliegt, sieht Bischof in den jungen Frauen. „Es gibt keinen Grund, warum junge Damen kein Technikstudium absolvieren sollen. Gerade bei der Informatik, meinem eigenen Fachgebiet, tut mir das sehr weh. Da hat man es ja nicht, wie in manchen anderen Bereichen, mit Fabrikshallen zu tun, wo es auch einmal laut und schmutzig sein kann.“

Dass nur vergleichsweise wenige Frauen an die Technische Universität Graz gehen, hängt in den Augen des neuen Rektors mit der HTL zusammen. „Schon dort gibt es nur einen kleinen Frauenanteil, aber genau von dort bekommen wir viele unserer Studierenden.“ Die Technische Universität Graz biete deshalb zahlreiche Incentives für Frauen, die in die Forschung und Lehre gehen wollen. So übernimmt das Rektorat aus seinem Budget für bis zu fünf Jahre das halbe Gehalt einer Wissenschaftlerin, die eine sogenannte Laufbahnstelle antritt. „Wir müssen das schon deshalb tun, weil gerade High-Potential-Frauen international an den Unis heiß begehrt sind“, weiß Bischof.

Vor Kurzem, erzählt der neue Rektor, habe er den Finanzminister zu Besuch gehabt. „Ich habe ihm gesagt, wenn die Budgets vernünftig sind, wird meine Rektoratstätigkeit schön. Ohne wird es schwer.“ Er wolle zwar nicht alle Probleme auf das Budget schieben, aber: „Gute MINT-Leute werden wir nur dann bekommen, wenn wir die Mittel dafür haben.“

Als Ziel hat sich Bischof gesetzt, die Technische Universität in Europa als Leuchtturm zu positionieren. „Wir legen den Fokus gezielt auf Europa. Da hilft es auch, dass eine Vizerektorin von der FFG kommt und dort für Europa zuständig war. Zusätzlich wäre es natürlich toll, wenn wir den einen oder anderen wissenschaftlichen Star nach Graz berufen könnten, denn auch das macht uns noch sichtbarer.“ 



Fotos: Helmut Lunghammer, unsplash

## Härtetest zieht Forderungen nach sich

Das Start-up-Paket der Bundesregierung ist laut steirischen Gründern ein wichtiger Schritt. Weitere Anreize für Risikokapital werden aber gefordert.



Foto: SPG/Oliver Wolf

Diskutierten über das Start-up-Paket: Ecolyte-Co-Gründer Wolfgang Zitz, Econutri-Gründerin Verena Schwab, der designierte TU-Graz-Rektor Horst Bischof, Finanzminister Magnus Brunner, Science-Park-Graz-Geschäftsführer Martin Mössler sowie Jan Senn und Christoph Grimmer von EET (v. l.)

wichtig seien, brauche man „in Österreich keinesfalls zu scheuen. Wir sind hier richtig gut aufgestellt“, sagt die Gründerin. Auch EET-Gründer Christoph Grimmer begrüßt die Neuerungen der Bundesregierung: „Die ‚Flex-Cap‘ ist das, was wir als Neugründer gebraucht hätten. Ich kann mir gut vorstellen, dass vor allem diese neue Gesellschaftsform vielen angehenden Unternehmern hilft.“

### RUF NACH RISIKOKAPITAL

Wolfgang Zitz, Co-Gründer von Ecolyte – das Grazer Jungunternehmen entwickelt einen nachhaltigen Stromspeicher, der ohne Schwermetalle und seltene Erden auskommt –, ortet weitere Handlungsfelder: „Nach den sehr umfangreichen ersten Anschubfinanzierungen nimmt die Investitionsdynamik auf höherem Niveau stark ab“, kritisiert Zitz. Neue Anreize hierfür könnten helfen, frisches Kapital zu mobilisieren, ist Science-Park-Graz-Geschäftsführer Martin Mössler überzeugt: „Risiko von Investoren soll mit einem Steuervorteil begünstigt werden. Konkret soll die steuerliche Absetzbarkeit von Investitionen in qualitätsgesicherte Hochtechnologie-Start-ups den hohen Liquiditätsbedarf stimulieren“, fordert Mössler. 

INFO

www.sciencepark.at



**Bare Münze der Demokratie**  
Ein Stück vom Parlament für die Geldbörse.

Die Münze Österreich hat eine ganz besondere Münze herausgebracht, gefertigt aus dem alten Kupferdach des Parlamentsgebäudes in Wien.

Foto: Münze Österreich

TIPP



# Die Demokratie braucht einen digitalen Schutzschirm

Wie können die demokratischen Werte Europas und die westliche Lebensweise angesichts einer massiven (digitalen) Bedrohung durch autoritäre Mächte geschützt werden? Dieser Frage gingen Experten beim Europäischen Forum Alpbach in einer von JOANNEUM RESEARCH veranstalteten Vortragsrunde nach.

## DIGITALISIERUNG UND INTERNET

haben unsere Welt verkleinert und sie radikal verändert – mit all ihren positiven und negativen Effekten. Virtueller kann man zu jeder Zeit jeden Ort der Welt erreichen. Freiheit und Demokratie scheinen aktuell global einen Niedergang zu erleben. Es lassen sich eine Polarisierung und der Aufstieg autoritärer Politik sowie eine Desillusionierung und der Verlust des Vertrauens der Bürger in Demokratie, klassische Medien und Wissenschaft beobachten. Soziale Medien tragen dazu bei und Desinformation, Deep Fakes oder generative KI triggern diese Entwicklung. Auch unsere hochgradig digitalisierte Infrastruktur ist verstärkt Cyberangriffen ausgesetzt. In einem Arbeitskreis der JOANNEUM RESEARCH beim Europäischen Forum Alpbach kamen Experten aus unterschiedlichen Fachbereichen zusammen, um die Gefahren der neuen digitalisierten Welt und Schutzschilder aufzuzeigen.

## VERBRECHEN UND DIE AUFLÖSUNG GEOGRAFISCHER GRENZEN

„Man wird sich an uns als die erste Generation der Menschheitsgeschichte erinnern, die sowohl in der realen als auch in der Onlinewelt gelebt hat“, so Robert Lamprecht, Geschäftsführer von KPMG. Das Internet sei das Beste und zugleich das Schlimmste in unserem Leben: Es hat die Privatsphäre und die Kriminalität verändert. Waren Verbrechen früher lokal, so kennt der virtuelle Raum keine geografischen Grenzen und Entfernungen. Cybercrime ist ein lukratives Businessmodell. Auch die Kriegsführung hat mit dem Internet eine Dimension erhalten, die neuen Mechanismen folgt: Cyberwaffen sind effektiv, leistbar und ihr

Einsatz lässt sich abstreiten. Mit Cyberwaffen wird im Gegensatz zu physischen Waffen im Verborgenen operiert. Die Gefahr, dass westliche Organisationen und Unternehmen attackiert werden, steige mit der Anzahl bewaffneter Konflikte weltweit, so Lamprecht.

## DEEP FAKE UND GENERATIVE KI

Digitalisierung habe das organisierte Verbrechen stark verändert, berichtete Gerald Hesztera, Abteilungsleiter für Strategie, Sicherheitspolitik und Koordination im Innenministerium: Anstelle von starren Organisationen arbeiten nun Netzwerke aus kleinen, unterschiedlichen Gruppen in verschiedenen Ländern für eine bestimmte Zeit zusammen, mit dem Ziel, an Geld und Macht zu gelangen. Die nächste große Bedrohung: Deep Fakes. Wenn die „echte“ Stimme des Chefs am Telefon die Überweisung von Geld einfordert (CEO-Fraud) oder die Enkelin bei einem Videotelefonat Hilfe erbittet (Neffentrick) wird die Unterscheidung zwischen Fake und Wirklichkeit schwierig. Und auch generative KI wie Chat GPT bringt Kriminelle rascher ans Ziel: So genügt eine Person, um Propaganda korrekt in unterschiedlichen Sprachen und Tonalitäten zu erstellen. Für Staaten bedeute all das, dass auch sie im Kampf gegen

Kriminalität und Falschinformationen KI einsetzen müssen. Dabei sei es sinnvoll, mit NGOs und der Zivilgesellschaft zusammenzuarbeiten. In Österreich besteht diesbezüglich eine Kooperation mit Mimi-kama, einer Plattform zur Aufklärung von Internetbetrug und Falschmeldungen.

## SOVERÄNITÄT UND DER ERFOLG VON FALSCHINFORMATIONEN

Demokratie, Freiheit und Souveränität gelten als Grundbausteine westlicher Gesellschaften. Versteht man unter Souveränität die legitime Kontrolle, die ein Land über seine eigenen Angelegenheiten innerhalb seiner Grenzen ausübt, frei von äußeren Einflüssen oder Einmischungen, so scheint dies in unserer globalisierten Welt zunehmend schwierig: Laut European Sovereignty Index ist die Souveränität der EU besonders im Technologiebereich gering. Etwa bei Rohstoffen, Halbleitern, der Datenspeicherung oder bei Seekabeln. Desinformation ist eine Gefahr für Freiheit und Autonomie, denn sie funktioniert: „Falsche Informationen verbreiten sich rascher, weiter und tiefer als richtige – und das, obwohl soziale Medien wenig Vertrauen entgegengebracht wird“, so Daniel Wurm, Berater im Verteidigungsministerium. Ausgelöst durch den Ukrainekrieg ist das Erlangen von mehr

Souveränität ein wichtiges Thema der EU geworden: „Volle Souveränität zu erreichen ist kaum möglich, es gilt an neuen Konzepten zu geteilter Souveränität zu arbeiten“, so Wurm.

## TECHNOLOGISCHE SCHUTZSCHILDER

Der Schutz sensibler Daten ist für Privatpersonen genauso wichtig wie für Unternehmen und öffentliche Institutionen. Künftige Quantencomputer stellen den sicheren, verschlüsselten Datentransfer vor neue Herausforderungen, denn bisherige Schutzmechanismen funktionieren in der Quantenwelt nicht mehr. Suvi Lampila von SSH Communications Security Corp befasst sich deshalb mit der Post-Quantum-Kryptografie (PQC): „Noch gibt es derartige kryptografisch relevante Computer nicht, doch die gefährdeten Daten gibt es bereits. Sie könnten von Angreifern jetzt gespeichert und später entschlüsselt werden“, so Lampila. Deshalb werde an quantensicheren Lösungen mit PQC gearbeitet, sie können die aktuelle Bedrohung des Schlüsselaustauschs in bestehenden Netzwerkumgebungen bekämpfen. Denn eines sei klar: „Der Quanten-Taifun wird früher oder später über uns hereinbrechen und darauf sollten wir vorbereitet sein.“ An sicheren kryptografischen Algorithmen forscht auch Maria Eichlseder, Assistenzprofessorin an der TU-Graz. Sie gab einen Einblick in deren komplexe Architektur und die Entwicklung kryptografischer Standards, die für das Internet, aber auch für kleine Geräte wie Sensoren in Mobiltelefonen oder medizinischen Geräten (Lightweight Cryptography) essenziell sind.

INFO

www.joanneum.at



# design

Der Feuerring erzählt von der Suche nach Perfektion, von der Natur als Lehrmeister und vom Weg zum Kultobjekt.

Foto: Sylvan Müller, Andreas Reichlin

## Der Ring fürs Leben

Seit Menschengedenken übt offenes Feuer eine magische Anziehungskraft aus. Diese Faszination hat der Schweizer Bildhauer und Designer Andreas Reichlin in eine skulpturale Form für besondere kulinarische Momente gefasst: den Feuerring.





Quooker®

# Der Wasserhahn, der **alles** kann

100 °C kochendes, gekühltes prickelndes und stilles Wasser

Mit dem Quooker erhältst du ab sofort alle Wassersorten aus einer Armatur: warmes, kaltes, 100°C kochendes sowie gekühltes prickelndes und stilles Wasser. Ein Quooker spart Zeit, Energie und Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch.

Mehr Infos findest du unter [www.quooker.at](http://www.quooker.at)





# Die Faszination des Feuers

*DIE KLASSISCHE LEHRE* der vier Elemente stammt aus der Antike. Demnach besteht alles Sein in bestimmten Mischungsverhältnissen aus den vier Grundelementen. Luft, Wasser, Erde, Feuer. Dieser Zugang hat die Wissenschaftsgeschichte über Jahrtausende geprägt.

Feuer ist Energie. Feuer ist Kraft. Das Feuermachen durch den Menschen zählt zu den Kulturtechniken. Das Nutzen und zunehmende Beherrschen des Feuers ist zumindest seit dem Jungpaläolithikum ein Bestandteil aller Kulturen. Feuer ist Wärme. Feuer ist Licht. Feuer nährt. Feuer hatte und hat in vielen Kulturen und Gesellschaften auch eine tiefe symbolische und spirituelle Bedeutung.

Feuer ist Magie. Schon das Beobachten kann nahezu meditativ sein. Die Flammen tanzen und knistern. Das Gemeinsame ergibt sich fast von selbst. Die Feuerstelle war schon immer ein Epizentrum. Seit Menschengedenken hat man sich ums Feuer geschart, bis es im Laufe der Jahrhunderte in den Küchen und Wohnzimmern landauf, landab in seine Schranken gewiesen wurde. Das Gefühl am Feuer blieb aber eng mit der menschlichen Evolution verknüpft, die ureigene Sehnsucht nach dem Zusammensein am Feuer bestehen. Kochen über offenem Feuer ist die wahrscheinlich älteste Gar-

methode überhaupt. In vielen Kulturen wird es bis heute nach länderspezifischen Regeln der kulinarischen Kunst zelebriert: In Japan sind es Izakaya-Bistros, die auf Grillgerichte spezialisiert sind, in Brasilien Rodizio-Restaurants, in denen direkt am Tisch dicke Scheiben von Grillspießen auf den Teller geschnitten werden, in der Türkei sitzt man im Ocakbasi um den Grill, in den USA wird die Barbecue-Kultur hochgehalten. Ein Grillabend versammelt freilich auch hierzulande seit Generationen Familie und Freunde zum gemeinsamen Tun, zum Plaudern und zum Genießen. Das Kochen über offenem Feuer verleiht den Mahlzeiten ein besonderes Aroma und spricht alle Sinne an. Es erinnert an Zeiten, als Menschen eng mit der Natur verbunden waren.

Wenn Form und Funktion eine kongeniale Verbindung eingehen, wenn gesunde Zubereitungsmethoden geschaffen werden und es gelingt, verstärkt wieder Menschen am Feuer zusammenzubringen, wenn Flammen einen künstlerischen Rahmen erhalten – dann wird das Spiel mit der Perfektion auf die Spitze getrieben und das Ergebnis ein elementares Ereignis. Das Feuer entfachen, ringsum sitzen, die Zeit genießen, Emotionen teilen, Erfahrungen austauschen, Erinnerungen schaffen, Generation für Generation. Genau so. **I**



„Die Schönheit einer Form entsteht im Zusammenspiel mit dem Raum“, sagt Bildhauer und Designer Andreas Reichlin.



*Der Servicewagen von Artek funktioniert für Cocktails wie für Tee. Inspiriert wurde Alvar Aaltos Design nämlich von der britischen Teekultur. Es gibt ihn auch in einer dunklen Version neu interpretiert von der niederländischen Designerin Hella Jongerius.*

Servierwagen, Artek



*Bruch ist ein traditionelles Schneidebrett aus Walnussholz aus dem Hause Society Limonta. Im Gebrauch verändert es im Laufe der Zeit seine Optik, eine dünne Schicht lebensmittelechtes Öl dient der Pflege.*

Brett Bruch, Society Limonta



*Produziert aus dem Glas der Vöslauer Glasmehrwegflaschen setzt die „Vesele“-Kollektion nachhaltige Impulse. Ob Bubble, Organic oder Shape – jede Karaffenform ist ein Einzelstück. Hinter dem Design steht das Designstudio „Ursula Futura“.*

Karaffen-Set Vesele, Vöslauer

Essplatz: Feuer & Flamme

Fotos: Vöslauer, Society Limonta, Artek



# Moderne Architektur & historischer Raum

## Der Feuerring passt



Fotos: Sylvan Müller, Andreas Reichlin

Der Schweizer Bildhauer und Designer Andreas Reichlin hat der Funktion des gemeinsamen Grillierens eine skulpturale Form gegeben.

Bildhauer und Designer Andreas Reichlin hat den Feuerring erschaffen. Am offenen Feuer gemeinsam Essen zuzubereiten ist ein archaischer Akt, eine kommunikative Zusammenkunft, ein emotionales Erlebnis.

von Elke Jauk-Offner

ANDREAS REICHLIN ist in einer Familie von Kunsthandwerkern aufgewachsen. Das frühe Eintauchen in die Schaffenswelten von Vater und Onkel blieb nicht ohne Folge: Schon als Kind wusste er, dass er Bildhauer werden will. Er entschied sich für eine Lehre zum Holzbildhauer. Die Beschäftigung mit sakraler Kunst verschiedenster Epochen stand dabei im Zentrum. „Ich habe schnell gespürt, dass ich eigentlich nicht nach einer Vorgabe arbeiten will. Ich möchte das umsetzen, was in meinem Innersten schlummert.“

Er erweiterte daher seine Spielfläche um die Materialien Bronze, Stein und Stahl. In Paris übte sich Andreas Reichlin im Aktzeichnen und damit auch in der Auseinandersetzung mit Proportionen. Später übernahm er das Atelier seines Onkels in Immensee und intensivier-te – in technischer Hinsicht unterstützt durch Künstler und Freund Markus Graf – seinen Fokus auf Stahlobjekte. „Das Material faszinierte mich vor allem deshalb, weil Stahl nicht so vergänglich wie Holz ist.“ Ja, mehr noch: „Die Arbeit des Künstlers wird gewissermaßen von der Natur weiter geschliffen. Mit der Patina wird die Oberfläche erst vollendet.“ Der rumänisch-französische Bildhauer Constantin Brâncuși, der sich intensiv mit dem Finden einer Urform beschäftigt hat, inspirierte ihn im Schaffensprozess.

### SKULPTURALER RAHMEN

Die Ära des Feuerrings begann vor 18 Jahren. Ihr geht voraus, dass Andreas Reichlin über dem Rost Zubereitetes einfach nicht vertragen hat. Es stellte sich also die Frage, ob er einfach ganz darauf verzichtet – oder einen neuen Zugang findet, damit das Grillgut keine Dämpfe der Brennmaterialien aufnimmt. Einen Grill wollte er dennoch nie entwerfen, „denn er entzweit mehr, als er

verbindet. Die Männer hantieren draußen mit dem Grillgut, während die Frauen in der Küche alles vorbereiten.“ Andreas Reichlin begann Möglichkeiten zu ersinnen, neben dem gesunden Grillieren die Essenz des Grillierens wieder im Akt der Gemeinschaft zu verdichten und dem Feuer einen skulpturalen Rahmen zu geben.

Dass er die archaische Form des Feuerrings in einem langjährigen, intensiven Prozess bis zur Perfektion optimiert hat, rührt nicht zuletzt von seinem Umgang mit Problemstellungen von Kindheit und Jugend an. „Meine Mutter ist früh verstorben, mein Vater hat uns drei Jungs sehr lösungsorientiert erzogen und uns im Alltag immer wieder Denkaufgaben gestellt. Einen Satz habe ich nie von ihm gehört: ‚Wir haben ein Problem.‘“ Nachsatz: „Es war zwar damals nicht immer so cool, die Herausforderungen des Vaters zu lösen, vor allem, wenn man gerade pubertiert und Mädchen im Kopf hat, aber: Hätte ich diese Erziehung nicht genossen, wäre ich nicht Bildhauer geworden und hätte vermutlich auch den Feuerring nicht entworfen.“

### MAXIMAL REDUZIERT

Nach vier Jahren war die Entwicklungsarbeit ausgefeilt: Schale und Ring verschmolzen optisch zu einer Einheit. „Fragt man mich, ob der Feuerring aus einem Guss gefertigt ist, ist es das schönste Kompliment. Genial ist: In der Handhabung des Feuerrings kann man absolut nichts falsch machen, man bekommt ihn nicht kaputt.“ Die maximale Funktion trifft auf eine maximal reduzierte Form. So erfüllt der Feuerring auch mit Leichtigkeit einen Anspruch seines Erschaffers: „Er kann und soll über Generationen weitergegeben werden.“ Offenes Feuer war schon seit jeher ein magischer Anziehungspunkt. Hier werden Erfahrungen ausgetauscht, Emotionen geteilt,



Erinnerungen geschaffen. Man entfacht das Feuer, sitzt ringsum, bereitet gemeinsam das Essen zu und genießt die Zeit. „Wir machen die Form, aber unsere Feuerring-Familien schreiben die Geschichte dazu.“

Von dieser Idee einer großen Gemeinschaft hat ihn nicht zuletzt seine Lebenspartnerin Beate überzeugt. Kennengelernt haben sich die beiden in dem Jahr, in dem Reichlin den Feuerring zur Perfektion gebracht hat. Sie motivierte ihn dazu, ein Unternehmen dafür zu gründen. „Darauf hatte ich anfangs gar keine Lust, ich hatte 25 Jahre lang für meine und von meiner Kunst gelebt. Aber sie meinte, wir sollten die Freude, die wir an unserem Feuerring haben, weitergeben. Da war ich einverstanden.“ Mittlerweile gibt es bereits 20 verschiedene Formen. Die Linien D, Ovum, Tulip, Luna und Luna Grande sind geschaffen dafür, ihre Wirkung ganz nach individuellen Bedürfnissen im jeweiligen Garten zu entfalten. Luna Grande übertrifft dabei alle bisherigen Dimensionen: Mit einem Durchmesser von bis zu 2,60 Metern bringt es dieser Feuerring auf stolze 3,3 Tonnen an Gewicht und ist damit dafür gemacht, große Gartenräume zu bespielen.

#### NATURVERBUNDENHEIT

Welche Form und Größe im heimischen Garten am besten zum Tragen kommt, das kristallisiert sich Schritt für Schritt im Atelier am Zugersee heraus. Denn hier beginnt das Erlebnis. Kunden kommen mit Grundrissen, Plänen



Er hätte schon vor 3000 Jahren funktioniert und tut dies auch in 3000 Jahren noch.



Mittlerweile gibt es 20 verschiedene Formen – sie sind geschaffen dafür, ihre Wirkung im jeweiligen Garten zu entfalten.

und Fotos. Die reduzierte Formsprache des Ateliers, das Zusammenspiel von Stahl, Holz und Stein bieten den Rahmen für Impulse aller Art. Der Vierwaldstättersee liegt um die Ecke, der Rigi thront über dem Landstrich und unweit von hier, zwischen Immensee und Küsnacht, findet sich eine berühmte historische Stätte: die Hohle Gasse, die untrennbar mit Wilhelm Tell verbunden ist. Die Naturverbundenheit wurde Andreas Reichlin in die Wiege gelegt. „Der Feuerring wäre nicht so ursprünglich und archaisch, hätte ich nicht diese Kindheit hier erlebt.“

In den 18 Jahren, in denen Reichlin mit seinem Entwurf arbeitet, „ist mir der Feuerring noch nie verleidet worden“. Er ist übrigens nicht nur patentrechtlich, sondern seit dem Vorjahr auch urheberrechtlich in der Schweiz geschützt. Letzteres Recht besteht lebenslang und noch 70 Jahre über den Tod hinaus. Erst drei Menschen ist das in Reichlins Heimatland gelungen: Le Corbusier mit dem Sessel LC2, Charles Eames mit dem Lounge Chair und Max Bill mit dem Barhocker. Der Erfolg ist eine weitere Etappe auf einem Weg mit einem klaren Ziel: „Wir haben eine Vision. Der Feuerring soll zu einem zeitlosen Klassiker werden.“







2



3

Alles außer gewöhnlich



1

Gangl Interieur



4



5

EDRA – BD BARCELONA – AQUA CREATIONS – KENNETH COBONPUE –  
CASAMANIA/HORM – USM HALLER – KARMAN ITALIA – TECTA – CUERO – PHOLC –  
MOEBEL COPENHAGEN – LEITNER LEINEN – LZF LAMPS – ANGOWORLD –  
ROOLF LIVING – MØBEL COPENHAGEN





6



8



10



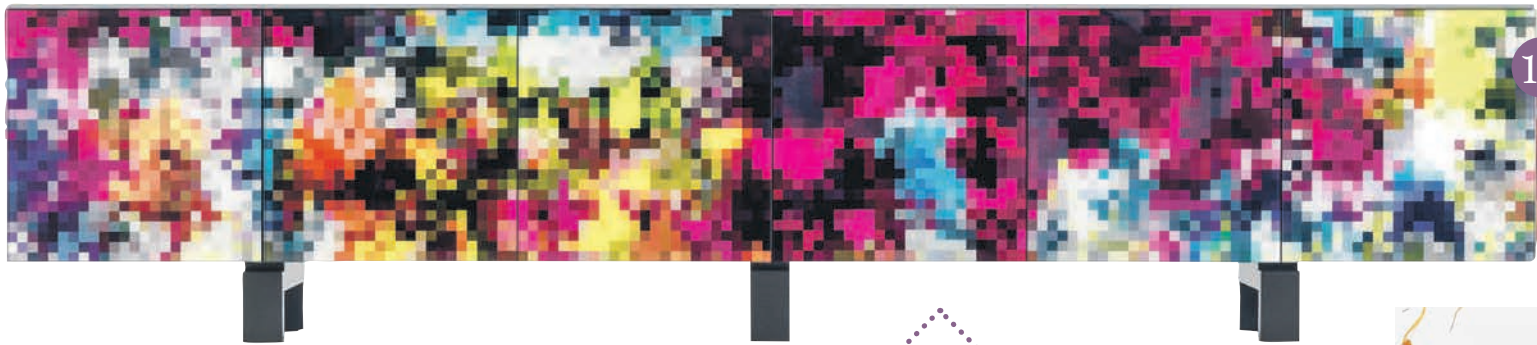
7



9



11



12



13



14

Design Collection, gesehen bei  
Udo Gangl  
[udogangl.com](http://udogangl.com)

- |                              |                                 |                                     |                                     |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Boa / EDRA                 | 5 Alice / EDRA                  | 9 verschiedene Leuchten / LZF LAMPS | 13 Monkey side table / BD BARCELONA |
| 2 Romb / PHOLC               | 6 M4R / TECTA                   | 10 Totem / LZF LAMPS                | 14 Alice / EDRA                     |
| 3 Cicladi / EDRA             | 7 Morning glory / AQUACREATIONS | 11 Dali lips / BD BARCELONA         |                                     |
| 4 Pigalle / KENNETH COBONPUE | 8 Showtime / BD BARCELONA       | 12 Dreams / BD BARCELONA            |                                     |



sedus



se:matrix

*Modulares Regalsystem  
mit Mehrwert*



Zonierung von Wechsel-  
arbeitsplätzen



Zonierung von Einzel-  
arbeitsplätzen



Bibliothek



Video lounge



# steiermark

## „Wir brauchen Leistungsanreize“

Herr Präsident, welches Stimmungsbild nehmen Sie bei den steirischen Unternehmen in diesem Herbst wahr?

**JOSEF HERK** / Wir bemerken, dass sich der Konjunkturmilieu merklich eintrübt. Ganz besonders in der Bau- und Industriebranche wird der Druck auf die Unternehmen zunehmend stärker. Wenn es in diesem Segment Einbrüche gibt, wirkt sich das auf viele weitere Wirtschaftsbereiche aus. In unserem jüngsten Wirtschaftsbarometer haben uns in der Steiermark 58,1 Prozent der befragten Unternehmen eine Verschlechterung der konjunkturellen Lage gemeldet. Umso wichtiger sind jetzt Maßnahmen, die zur Belebung beitragen können.

Vor welchen Herausforderungen stehen unsere Betriebe?

**JH** / Die Kostensteigerungen belasten die Unternehmen massiv. Sei es der Energiebereich oder das Personal, am Ende des Tages geht es um Wettbewerbsfähigkeit. In unseren Umfragen werden die gestiegenen Arbeitskosten mittlerweile von zwei Drittel der Betriebe als größte Herausforderung genannt. Darum möchte ich auch an die Vernunft der Arbeitnehmervertreter appellieren: Selbstverständlich ist es legitim, Teuerungen im Zuge von Kollektivvertragsverhandlungen bestmöglich ausgleichen zu wollen. Aber angesichts der großen Herausforderungen wird es heuer mehr denn je auf Fingerspitzengefühl und Mut zu kreativen Lösungen ankommen. Überzogene Forderungen sind ein Spiel mit dem Feuer. Und wenn man dann auch noch versucht, eine 32-Stunden-



Foto: unsplash

Welche Stimmung herrscht bei den Unternehmerinnen und Unternehmern?  
Vor welchen Herausforderungen stehen die Betriebe?  
Gibt es Grund zu Optimismus oder kommt die nächste Krise? Und wo tun sich Chancen auf?  
**Josef Herk, Präsident der Wirtschaftskammer Steiermark, mit einer Bestandsaufnahme im steirischen Wirtschaftsherbst 2023.**

von Wolfgang Wildner

Woche bei vollem Lohnausgleich durch-zupressen, dann kann ich nur sagen: Willkommen auf der Standort-Titanic – die Eisberge sind schon voraus.

Wie bewerten Sie die aktuell nach wie vor hohe Inflation?

**JH** / Faktum ist, dass wir preisdämpfende Effekte benötigen, um nicht in eine Steigerungsspirale zu geraten. Dabei geht es schlicht um die Wettbewerbsfähigkeit unseres Wirtschaftsstandortes.

Weg von der Gießkanne?

**JH** / Zahlungen zum Inflationsausgleich mögen zwar momentan unterstützende Wirkung haben, aber sie sind tendenziell selbst Inflationstreiber. Wichtiger wäre es jetzt, tatsächlich inflationsdämpfende Maßnahmen zu ergreifen, zum Beispiel die Energiekosten auf einen leistbaren Bereich zu bringen und auch bei den Kollektivvertragsverhandlungen Verantwortung walten zu lassen, um die Wettbewerbsfähigkeit und damit den Wohlstand nicht zu gefährden. Ich kann es nur immer wieder betonen: Wir befinden uns in einem internationalen Wettbewerb und wenn die Kosten bei uns explodieren, wirkt sich das auf unsere Wettbewerbsfähigkeit extrem negativ aus.

Stehen wir vor einer Rezession?

**JH** / Ich zähle mich grundsätzlich zu den Optimisten, aber die Vorzeichen sind durchaus herausfordernd. Die Wirtschaftsinstitute prognostizieren unterschiedliche Szenarien, die jedoch

Fortsetzung nächste Seite

Mit Sicherheit  für die Steiermark

**Steirer Strom**

[www.e-steiermark.com](http://www.e-steiermark.com)



Bezahlte Anzeige



alle nicht vor Zuversicht sprühen. Umso wichtiger ist es, nachhaltige preisdämpfende Maßnahmen zu ergreifen, statt weiter an der Inflationsspirale zu drehen. Parallel dazu müssen wir Leistungsanreize schaffen, zum Beispiel in Form eines Vollzeitbonus. Denn mehr Arbeit und mehr Leistung müssen sich lohnen, die sogenannte letzte Generation darf nicht die erste sein, die am Sofa kleben bleibt.

*Verschärft die restriktive Immobilienkreditvergabe die Rezessionsgefahr?*

JH / Definitiv. Die KIM-Verordnung ist eines der größten Probleme. Sie verschärft die Lage.

*Warum die enorme Dramatik im Arbeitskräftebereich – eine Coronafolge?*

JH / Grundsätzlich resultiert die Dramatik natürlich aus der demografischen Entwicklung: Es gehen doppelt so viele Beschäftigte in Pension wie nachkommen. Wir bemerken allerdings seit Corona einen steigenden Trend zu Teilzeitbeschäftigung. Mittlerweile sind wir Europameister in der Teilzeitbeschäftigung. Wir wissen auch, dass 60 Prozent der teilzeitbeschäftigten Frauen keine Betreuungsverpflichtungen haben. Das heißt, das hat sich bei uns ein bisschen eingebürgert und scheint en vogue zu sein. Und noch ein Aspekt: Wir haben insgesamt Rekordbeschäftigung, aber die effektiven Arbeitsstunden sind gesunken – mehr Menschen in der Beschäftigung, die aber weniger Arbeitsstunden leisten. Das ist bedenklich. Und wir gehen heute früher in Pension als in den 1970er-Jahren. Das kann so nicht funktionieren!

*Woher sollen nun die benötigten Arbeits- und Fachkräfte kommen?*

JH / Da ist mein Zugang ganz klar: Leistung muss sich lohnen. Das heißt: Bei denen, die mehr leisten, muss sich das auch finanziell niederschlagen. Überstunden müssen attraktiver werden. Und auch die Attraktivität der Vollzeitbeschäftigung muss im Vergleich zur Teilzeitbeschäftigung erhöht werden. Das wäre nur fair. Um das zu erreichen, sollte das gesamte Steuer- und Fördersystem überdacht und angepasst werden.

*Sollte man eine Art Bonus-Malus-System einführen.*

JH / Ich halte nichts von einem Malus. Es müssen positive Anreize geschaffen werden. Die Ertragsdifferenz zwischen Vollzeit- und Teilzeitbeschäftigung ist einfach zu gering. Ich bin auch überzeugt davon, dass man durch Anreize viel bewirken kann. Ich glaube auch nicht, dass die jungen Menschen, wie ihnen oft unterstellt wird, nur Teilzeit arbeiten wollen. Die Jugend gehört unterstützt und gefördert. Wir sehen ja bei den Berufseuropameisterschaften immer wieder, zu welchen großartigen Spitzenleistungen unsere jungen Berufstätigen in der Lage sind. Das bestätigt uns auch, auf welchem hohen Niveau unsere duale Berufsausbildung angesiedelt ist und wie viel die Unternehmen in die Ausbildung des beruflichen Nachwuchses investieren. Diese „Role Models“ sollten wir noch stärker in die Auslage stellen. Ich sehe das auch als eine unserer vordringlichsten Aufgaben in der Wirtschaftskammer: jungen Menschen Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten – etwas durch unser Center of Excellence, das gerade errichtet wird.

„Wir stehen – nicht zuletzt durch unseren Automotiveschwerpunkt – vor großen Veränderungen. Davor dürfen wir die Augen nicht verschließen und dafür müssen wir uns rüsten.“



Foto: Oliver Wolf

29,2  
Stunden

betrug die tatsächliche geleistete durchschnittliche Arbeitszeit unselbstständiger Erwerbstätiger pro Woche 2022 in der Steiermark (Teilzeit und Vollzeit).

(Statistik Austria)

*Wie können mehr Frauen für die Erwerbstätigkeit motiviert werden?*

JH / In erster Linie müssen wir einmal die Rahmenbedingungen dafür schaffen. Denn was den Ausbau der Kinderbetreuung betrifft, sind wir in der Steiermark weit hinten. Da muss man jetzt endlich Maßnahmen setzen.

*Wird aber schwierig, oder? Schließlich fehlen auch in der Kinderbetreuung immer mehr Fachkräfte.*

JH / Da beißt sich die Katze ein bisschen in den Schwanz, ja. Wenn wir aber sehen, dass besonders bei Frauen die Teilzeitquote so exorbitant hoch ist, muss es einfach besondere Anstrengungen, aber auch entsprechende Anreize geben. Wir wissen ja auch, dass Teilzeitbeschäftigung in erhöhtem Maß zu Altersarmut führt und dass Frauen davon überproportional betroffen sind.

*Der Ruhestand beendet manche Berufslaufbahn schon vor der Zeit.*

JH / Um überhaupt erst einmal das faktische Pensionsantrittsalter an das gesetzliche heranzuführen, bedürfte es geeigneter Maßnahmen. Da sind die stei-

gende Lebenserwartung und die Veränderungen in der Demografie aber noch gar nicht eingepreist. Warum es unser aufwendig finanziertes Gesundheitssystem nicht wie in anderen Ländern schafft, Menschen gesund in der Beschäftigung zu halten, wäre eine weitere Frage. Und wir müssen sicherstellen, dass Menschen, die in der gesetzlichen Regelpension gerne weiterarbeiten wollen, dafür auch attraktive Anreize finden. Es ist zum Beispiel nicht einzusehen, warum jemand, der regulär in Pension ist, noch einmal Pensionsversicherungsbeiträge zahlen soll, wenn der- oder diejenige freiwillig in einem gewissen Ausmaß noch etwas länger arbeiten will. Wir fordern darüber hinaus auch einen Steuerfreibetrag.

*Derzeit scheint es einen regelrechten Hype um Arbeitszeitverkürzung zu geben. Wie beurteilen Sie diesen Trend?*

JH / Das Bestreben, Arbeitszeit – noch dazu bei vollem Lohnausgleich – zu verkürzen, ist ein extrem gefährliches Spiel mit unserer Wettbewerbsfähigkeit und unserem Wohlstand. Das geht sich nicht aus.

*Und wenn Unternehmen das von sich aus machen?*

JH / Die meisten sprechen ohnehin nicht von Arbeitszeitverkürzung, sondern von der Viertageswoche mit 38,5 Stunden. Abgesehen von der Wettbewerbsfähigkeit: Wenn wir ohnehin schon zu wenig Arbeitskräfte haben und dann auch noch weniger arbeiten – wie soll sich das ausgeben? Wie soll da etwa die öffentliche Versorgung aufrechterhalten werden. Denken wir an medizinisches Personal, an Sicherheitskräfte etc.

*Zugespitzt hat sich zuletzt auch die Situation an der „Klimafont“? Stichwort „Klimakleber“?*

JH / Die Wirtschaft ist nicht das Problem, sondern die Lösung. Ich sehe Ökologie und Ökonomie miteinander verbunden – ganz besonders wenn ich an die steirische Wirtschaft denke. Wir sind „weltauffällig“ mit unseren Innovationen im Green-Tech-Bereich. Auch hier gilt es Anreize und Bewusstsein zu schaffen. Und dieses Bewusstsein gibt es bei den Unternehmen bereits. Verbote und zusätzliche steuerliche Belastungen sind in meinen Augen das falsche Zeichen. Dass Menschen demonstrieren, ist im gesetzlichen Rahmen ihr gutes Recht. Ich persönlich kann mit dem Begriff „Last Generation“ und der damit suggerierten

1,1 Mio  
Menschen

werden durch die Koralmbahn zur Agglomeration Graz-Klagenfurt zusammenwachsen.

~ 45 Min.  
Fahrzeit  
wird die Fahrt zwischen Graz und Klagenfurt betragen.



Endzeitstimmung nichts anfangen. Ich würde mir mehr konstruktiven Dialog wünschen. Und wenn ich dann lese, dass eine Protagonistin nicht zu einer Verhandlung gekommen ist, weil sie nach Bali geflogen ist, ist das wie Wasser predigen und Wein trinken.

*Beim Ausbau erneuerbarer Energieträger sind ja Widerstand und Verfahrensdauer das Hauptproblem?*

**JH** / Wer den Klimaschutz ernst nimmt, muss den Ausbau sauberer Energien unterstützen. Jeder will grüne Energie, aber keiner will Windräder, Wasserkraftwerke und Co. Da braucht es auch den politischen Mut, Entscheidungen zu treffen und Behörden- und Verwaltungsstrukturen zu schaffen, die beschleunigte Entscheidungen möglich machen.

*Schauplatz sich widersprechender Ansichten ist auch der Straßenausbau. In der Steiermark etwa der dreispurige Ausbau der A9 südlich von Graz oder die Packer Bundesstraße B70.*

**JH** / Eine vernünftige Infrastruktur ist nicht nur ein Sicherheits-, sondern auch ein Umweltfaktor. Es ist leicht, von Wien aus einen Autoverzicht zu predigen, ihn abseits der großen Städte zu leben, ist aber eine andere Sache. Wir brauchen sowohl massive Investitionen in den öffentlichen Verkehr als auch in leistungsstarke Straßen wie die A9 und B70 – hier braucht es dringend mehr Pragmatismus statt Ideologie.

*Mit der Koralmbahn zwischen Graz und Klagenfurt geht ein Infrastrukturprojekt in den Errichtungsendspurt, das ebenfalls lange umstritten und umkämpft war.*

**JH** / Eine Jahrhundertchance für die Steiermark. Aber wir müssen sie auch tatsächlich nutzen. Nur eine Hochleistungsbahnlinie als Teil der baltisch-adriatischen Achse zu haben und in 45 Minuten von Graz nach Klagenfurt bzw. von Klagenfurt nach Graz zu gelangen, wird noch nicht reichen. Wir müssen nun auch die entsprechenden Querverbindungen und Bezüge zu unseren regionalen Ressourcen schaffen, um diesen neuen Wirtschaftsraum Süd-österreich, die AREA SÜD, nachhaltig zu einer europäischen Vorzeigeregion zu entwickeln. Schließlich entsteht hier jetzt der zweitgrößte Wirtschaftsraum Österreichs.

*Optimismus angesagt?*

**JH** / Kein blinder Optimismus. Aber mit Jammern ist auch noch nie etwas besser geworden. Wir brauchen eine klare, realistische Darstellung der Situation. Wir brauchen aber auch Adaptierungen an Flexibilitäts- und Attraktivitätsmodellen. Wir stehen – nicht zuletzt durch unseren Automotiveschwerpunkt – vor großen Veränderungen. Davor dürfen wir die Augen nicht verschließen und dafür müssen wir uns rüsten. Ich bin jedoch zuversichtlich, dass die steirische Wirtschaft und die steirischen Unternehmen diese Herausforderungen erfolgreich bewältigen werden. **J**

# Erfolgsfaktor: Nachhaltige Wirtschaft



Wirtschaftslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl  
im Interview über die Stärken des Wirtschaftsstandortes Steiermark, die wirtschaftspolitischen Schwerpunkte der kommenden Jahre sowie den Breitbandausbau in der Steiermark.

*Was sind aus Ihrer Sicht die besonderen Stärken des Wirtschaftsstandortes Steiermark?*

**BARBARA EIBINGER-MIEDL** / Der entscheidende Erfolgsfaktor sind die Kooperationen zwischen Wissenschaft und Wirtschaft. Die Steiermark ist das Forschungsland Nummer eins in Österreich – in keinem anderen Bundesland wird gemessen am Bruttoregionalprodukt so viel in Forschung und Entwicklung investiert. Unsere Hochschulen und Forschungseinrichtungen arbeiten in den verschiedensten Bereichen eng mit den heimischen Unternehmen zusammen. Auch seitens meines Ressorts unterstützen wir dieses Miteinander gezielt, denn daraus entstehen innovative Produkte und Dienstleistungen, mit denen die steirische Wirtschaft weltweit erfolgreich ist.

*Die aktuelle Wirtschaftsstrategie der Steiermark trägt den Titel „Neues Wachstum – Neue Chancen – Neue Qualität“. Was sind die wesentlichen Eckpunkte?*

**BEM** / Unser Ziel in den kommenden Jahren ist es, eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung zu forcieren. Nachhaltigkeit verstehen wir dabei in einem sehr umfassenden Sinn. Klimaschonendes Wirtschaften spielt dabei ebenso eine Rolle wie unternehmerische Innovationen mit besonders großem Zukunftspotenzial. Wir werden uns dabei weiterhin auf die Stärkenfelder der steirischen Wirtschaft – die Themen Mobilität, grüne Technologien, Humantechnologie, Mikroelektronik, den Ex-

port, Forschung und Entwicklung sowie die Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Wirtschaft – konzentrieren. Darüber hinaus arbeiten wir an Maßnahmen gegen den bestehenden Arbeitskräftemangel, an besseren Rahmenbedingungen für Start-ups und auch an unserer internationalen Positionierung.

*Wie ist der aktuelle Stand bezüglich des Breitbandausbaus in der Steiermark und was sind hier die nächsten Schritte?*

**BEM** / Mit der Gründung der Steirischen Breitband- und Digitalinfrastrukturgesellschaft sbidi haben wir hier in den vergangenen Jahren einen großen Schritt nach vorne gemacht. Durch die Aktivitäten von sbidi wurde die Versorgung in vielen Gemeinden deutlich verbessert und es haben auch zahlreiche private Infrastrukturanbieter ihr Engagement in der Steiermark intensiviert. Dennoch bleibt der Breitbandausbau auf unserer Agenda ganz oben, da wir in einigen ländlichen Regionen noch Aufholbedarf haben. Ich bin zuversichtlich, dass hier die nächsten Ausschreibungen des Bundes einen weiteren Schub bringen werden. **J**



Foto: Lunghammer



# Es werde Licht!



Diese Sternwolke wird  
heuer in der Stadtpfarrkirche  
begeistern.

Klanglicht verzaubert Graz seit 2015. Das magische Festival kehrt nach Ausflügen an die Peripherie heuer vom 25. bis 27. Oktober zurück ins Herz der Stadt – mit einem Blick aus dem All auf die Erde, aber mitten in Graz.

*DER BLAUE PLANET* wird heuer im historischen Ziegelrot der Kase-matten-Bühne auf dem Schloßberg sanft rotieren – heiter bis bewölkt: Gerade so, wie wir ihn vom All aus sehen könnten, würde uns Elon Musk auf den Mond schießen. Faszination hat einen Namen. Seit 2015 hüllt das Klanglicht-Festival Grazer Nächte in Farb- und Ton-Installationen. Nach Ausflügen zum Schloss Eggenberg und nach Reininghaus gehen die magischen Lichter wieder im Stadtzentrum an.

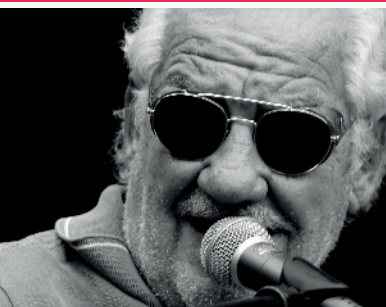
Auf dem Schloßberg dreht sich eben alles um eine überdimensionale Kugel, die mittels Projektionen realer, visueller Daten vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt atmosphärisch umhüllt vom Sound-track des österreichischen Komponisten Rupert Huber unser Universum widerspiegeln wird. Kunst küsst Wissenschaft. Das kann sich hören und sehen lassen.

Während die meisten der 15 Klanglicht-Installationen frei zugänglich sind, muss man für diese kreative Raketenwissenschaft auf dem Schloßberg und drei weitere Projekte den Festivalpass zum Preis von 15 Euro

Bernhard Rinner  
(Geschäftsführer der Bühnen  
Graz), Birgit Lill-Schnabl  
(Klanglicht-Intendantin),  
Günter Riegler (Grazer  
Kulturstadtrat, v.l.).



**VUCCIRIA**  
BANDA DEL MARE



**SPECIAL GUEST:**  
**GIORGIO CONTE**

support

**SIZILIEN & PIEMONTE**  
KULINARIK  
DEGUSTATION  
18.00 Uhr



**EOM** BRAINS FOR BUILDINGS  
PRÄSENTIERT

**MUSICA & GUSTO**  
GRAZ



**30-11-23**  
**STEFANIENSAAL GRAZ**

ITALIA 100  
events  
mcg | graz



(Kinder ab 7 Jahren: 7,50 Euro) lösen. Eine Investition in eine Horizont-erweiterung, die „eindrucksvolle und nachhaltige Spuren in den Herzen der Menschen hinterlassen“ wird, versichert Bühnen-Graz-Geschäfts-führer Bernhard Rinner, der das Klanglicht-Festival initiiert hat.

Klanglicht-Kuratorin Birgit Lill-Schnabl hat die Künstler eingela-den, sich des Themas Spuren anzunehmen: Spuren, die „die Kunst, der Mensch und die Natur auf unserem Planeten hinterlassen“, sagt sie. Klanglicht-Besucher führt diese Spurensuche heuer etwa vom Freiheits-platz, über den Alfred Barsuglia einen Lichterregbogen spannen wird, bis hin zur Stadtpfarrkirche, deren Schiff das Künstlerkollektiv Quiet Ensemble in die leuchtende Sternenwolke „Stardust“ hüllen wird. Klang-licht, das heuer erstmals auch als „Green Event“ über die Bühne geht, spürt nicht nur bei der Installation des blauen Planeten den Herausfor-derungen für unsere Umwelt nach. Báll & Brand etwa bringen für „The Ice is Melting at the Pøules“ beim Volkskundemuseum Schmelzwasser und Tonaufnahmen aus dem Dachsteingletscher zum Einsatz.

Im Herzen der Stadt gibt es zum Festival auch in ausgewählten Schaufenstern Lichtkunst zu bewundern, verriet Kultur- und Wirt-schaftsstadtrat Günter Riegler bei der Programmpäsentation. Zumin-dest einen kleinen Ausflug an die Peripherie gibt es aber auch heuer: Denn auch auf die Fassade des MedUni-Campus wird diesmal Kunst projiziert. Vom 25. bis 27. Oktober, jeweils ab 18 Uhr heißt es in Graz also wieder: Es werde Licht!



Im Vorjahr strahlte auch der Uhrturm im Klanglicht.

Fotos: Verena Koch, Quiet Ensemble, Klanglicht/Marija Kanizaj

INFO  
www.klanglicht.at



Foto: Harry Schiffer, Entgeltliche Einschaltung

# Wir sind kreatives Graz – Online

EIN PROJEKT DER „CITY OF DESIGN KOORDINATION“  
DER WIRTSCHAFTSABTEILUNG GRAZ



Mit der neuen Homepage  
[www.kreatives-graz.at](http://www.kreatives-graz.at)  
möchten wir unsere Kooperationspartner  
mit ihren unterschiedlichsten  
Kreativleistungen vorstellen und damit  
zeigen, dass Graz zu Recht eine  
City of Design ist.

*DIE CITY OF DESIGN KOORDINATION* (CoD), ein Referat der städ-tischen Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusedwicklung, konnte in den letzten Jahren im Rahmen ihrer unterschiedlichen Projekte mit vielen kreativen Köpfen im Raum Graz zusammenarbeiten. Im Folgen-den möchten wir diese Kreativen vor den Vorhang holen. Schon dieser Ausschnitt auf der Plattform zeigt die Vielfalt und Kraft der Grazer Krea-tivszene.

Neben der Förderung der lokalen Kreativwirtschaft unterstützen wir auch bewusst die Grazer Kultur- und Wissenschaftsszene als Teil des kre-ativen Biotops der Stadt. Mit unterschiedlichsten Projekten und Initia-tiven werden Kreative in das Blickfeld der Grazer Bevölkerung gerückt.

Am Joanneumring wurde 2021 das Projekt „Kreative Schaufenster“ ins Leben gerufen. In den zur Verfügung gestellten Ausstellungsflächen können Kreativunternehmen aus Graz und dem Umland ihre Produkte präsentieren.

Gemeinsam mit den Film- und Projektionskünstlern von OchoRe-Sotto werden seit 2020 Videoporträts von kreativen Köpfen produziert. Bespielt werden damit unter anderem soziale Netzwerke wie Facebook oder Instagram.

Seit 2016 werden monatliche Führungen mit den GrazGuides angeboten, um Interessierten die Möglichkeit zu geben, die Grazer Kreativszene vor Ort kennenzulernen.

Wolfgang Skerget, Leiter CoD-Referat: „Das größte Zukunftspotenzial einer mittelgroßen Stadt wie Graz ist die Kreativität ihrer Bürgerinnen und Bürger sowie der Mut, Neues zu denken, auszuprobieren und auch unternehmerisch umzusetzen.“ [www.kreatives-graz.at](http://www.kreatives-graz.at)





# Groß aufgetischt

Beim Kochworkshop von JUST Cook together sorgten Thomas Galler als kulinarischer Maestro im Arravané und Pablo Meier-Schomburg mit einer anekdotenreichen Weinauswahl für ein erinnerungswürdiges Erlebnis.



## Spiel der Jahreszeiten

Thomas Galler, Geschäftsführer und Gastgeber im Arravané am Merkur Campus, arbeitet geleitet von regionalen Produkten und einer Slow-Food-Mentalität, die auf Handwerk setzt. „Meine Inspiration hole ich mir direkt von der Natur, denn im Spiel der Jahreszeiten liegt die Veränderung, die wir im Arravané brauchen, um das Beste aus der heimischen Küche neu zu interpretieren.“



Kulinarischer Reigen – von Güssinger Garnelen über Karfiol mit Dottercreme bis hin zu Dry Aged Beiried mit Pilzraviolo.

von Elke Jauk-Offner



WENN DIE GÜSSINGER GARNELE auf Tomate, Paprika und Knoblauch trifft, Karfiol eine kulinarische Harmonie mit Thai-Erdnüssen und Dottercreme eingeht, Dry Aged Beiried zu Pilzraviolo und Marillen aufgetischt wird und Zartbitterschokolade mit Joghurt und Vanille einen süßen Abschluss bildet – dann bedeutet das: Es war wieder Zeit für einen Kochworkshop von JUST Cook together. Die kreativen Ideen gehen nie aus: Dieses Mal fungierte die „Vorstandsküche“ der Merkur Versicherung in Graz als stilvoller Rahmen für einen gelungenen Abend im Zeichen erstklassiger Speisen und erlesener Weine.

## LEIDENSCHAFTLICH

Die Merkur-Vorstände Ingo Hofmann, Christian Kladiva und Markus Spellmeyer nutzten die Gelegenheit des entspannten Austauschs mit Thomas Lorenz und Christian Vötsch von ZT Lorenz, KAGes-Unternehmenssprecher Reinhard Marczik und Apothekerkammer-Präsident Gerhard Kobinger. Die ausgewählte Runde mit JUST-Mastermind Alexander Pansi vervollständigten Thomas Levenitschnig, Geschäftsführer des Landguts Pößnitzberg, Med-Uni-Vizepräsidentin Caroline Schober, Werner Schrempf, CEO von „die Organisation“, und Andreas Drexler, Gastgeber im Ayurveda Resort Mandira.

Pablo Meier-Schomburg, der sonst als Maitre in der Wiener Institution „Zum schwarzen Kameel“ die Gäste umsorgt, nahm die Teilnehmerschar mit auf eine anekdotenreiche Weinreise. Er kredenzte als bekennender Fan der Bandbreite österreichischen Weins edle Tropfen von F.X. Pichler und Kracher bis zu Tement und Polz. Dem freilich nicht genug: „Ein eindrucksvoller Gaumengenuss“

## Sparsam mit der SPAR-App

SPAR launcht die SPAR-App, die viele Möglichkeiten zum Sparen beinhaltet.

Die App funktioniert sehr datensparsam: Zur Verwendung ist die Zustimmung zu den Nutzungsbedingungen erforderlich. Insgesamt gilt, dass auf die Angabe von persönlichen Daten wie Name, Adresse oder Geburtsdatum verzichtet wird. Herzstück der App ist der neue SPAR-minus-25-%-Joker, der an der Kassa automatisch auf die bis zu 4 teuersten, rabattberechtigten Produkte im Warenkorb angewandt wird. Die SPAR-App ist kostenlos im App-Store sowie Google Play Store zum Download verfügbar. Die App vereinfacht somit den Einkauf, optimiert die Rabatte und beschleunigt die Kassenabwicklung.

[www.spar.at](http://www.spar.at)



Foto: SPAR; Entgeltliche Einschaltung

TIPP

Forscher fanden heraus, dass nach dem Genuss von Zartbitterschokolade das Gehirn besser durchblutet und damit leistungsfähiger wird. Also, worauf warten!

QUICK

## Innovativ



MIT DEM QUOOKER erhalten Sie im Handumdrehen alle Wassersorten aus einer Armatur: warmes, kaltes, 100 °C kochendes sowie gekühltes prickelndes und stilles Wasser. Wer mehrmals täglich kochendes Wasser benötigt, verbraucht deutlich weniger Energie als mit einem Wasserkocher. Zudem erweist sich der Quooker als wassersparend, da er exakt und bedarfsgerecht die Menge ausgibt, die auch wirklich benötigt wird. Ein Quooker ist die sicherste Alternative für jeden Haushalt. Er verfügt über einen kindersicheren Bedienknopf und der gesamte Hahnauslauf ist isoliert.

Der Quooker spart Zeit, Energie und Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch.

[quooker.at](http://quooker.at)

Foto: Quooker



„Inspiration hole ich mir direkt von der Natur. Im Spiel der Jahreszeiten liegt die Veränderung, die wir brauchen, um das Beste neu zu interpretieren.“

THOMAS GALLER



Thomas Levenitschnig (GF Landgut Pößnitzberg), Christian Kladiva (CFO Merkur), Thomas Galler (Gastgeber Arravané).



vom französischen Château Suduiraut in Sauternes sowie „Bordeauxtypizität unglaublicher Finesse“ aus dem burgenländischen Hause Ernst Triebaumer standen ebenfalls auf dem Programm. Der in Venedig aufgewachsene Sommelier des Abends teilte mit den Gästen darüber hinaus seine Leidenschaft, der er sonst gerne auf Besuchen in der italienischen Lagunenstadt frönt – Garnelen roh zu genießen, dieses Mal eben aus Güssing.

KOMPROMISSLOS

Thomas Galler, der im Arravané am Merkur Campus eine kompromisslose Kochkunst frei von künstlichen Zusatzstoffen zelebriert, überraschte alle einmal mehr mit

Gemüse als Protagonisten auf dem Teller. Karfiol hatte seinen großen Auftritt. Zu zeigen, wie viel Raffinesse in vegetarischen Speisen dieser Art stecken kann, ist ihm ein echtes Anliegen. Von Hand gemacht wurden auch die Ravioli, mit tatkräftiger Unterstützung: „Uns ist es im Restaurant wirklich wichtig, alles von der Pike auf selbst herzustellen, auch viele Teige.“ Mit dem Dry Aged Beiried gab er der Teilnehmerschaft noch wertvolle Tipps mit auf den Weg. „Ein wesentlicher Aspekt ist die Fleischreifung, gerade heimisches Rind ist vielfach zu wenig abgelegen. Man sollte es daher wirklich bis zum Verbrauchsdatum vakuumiert im Kühlschrank aufbewahren, damit es im eigenen Saft noch nassreifen kann.“

GROSSE  
BANDBREITE

Pablo Meier-Schomburg sorgt als Maitre in der Wiener Institution „Zum schwarzen Kameel“ mit großer Umsicht für das Wohl der Gäste. In der Auswahl von Weinen setzt er gerne auf die gesamte Bandbreite österreichischen Schaffens, unterstreicht aber auch besondere Weinregionen wie Sauternes. Das französische Weinbaug Gebiet im Tal des Flusses Garonne ist bekannt für die Feinheit und Komplexität seiner edelsüßen Weißweine.



Güssinger Garnelen

INFO  
www.guessinger-garnelen.at

Maritimer Kreislauf im Burgenland: Die biologische und nachhaltige Garnelenzucht in Güssing soll weiter ausgebaut werden. Spitzengastronomie und Luxushotellerie zählen bereits zum Kundenkreis.

ALS STUDENT der Montanuni Leoben wollte Georg Ofner seine Leidenschaft für Technik mit der Vision einer nachhaltigen Zucht verbinden. Das Ergebnis: die Güssinger Garnelen. Sie werden seit zwei Jahren naturnahe bei einer Wassertemperatur von 30 Grad Celsius aufgezogen. Dafür wird industrielle Abwärme genutzt – und genau hier haben sich die Wege von Georg Ofner und Stefan Lehrmayer, geschäftsführender Gesellschafter von DSA Door Systems, gekreuzt.

„Unsere Garnelen sind zu 100 Prozent biologisch gezüchtet und antibiotikafrei, das schmeckt man“, schwärmt Lehrmayer, der auch Geschäftsführer der Garnelenzucht ist. Der maritime Kreislauf wird durch ein Zusammenspiel mit Bakterien und Plankton simuliert.

Fünf Tonnen werden pro Jahr gezüchtet, künftig sind bis zu 100 Tonnen für den DACH-Raum geplant. Partner in der Spitzengastronomie, Luxushotellerie, im Fischhandel und Lebensmitteleinzelhandel sind von Qualität und Geschmack bereits überzeugt. Im Webshop ist eine Bestellung mit 24-Stunden-Kühlservice für ganz Österreich möglich.

Garnelen aus dem Burgenland – für die naturnahe Zucht wird industrielle Abwärme genutzt.

Foto: Güssinger Garnelen





**DAS MAGISCHE ZIRKUS-EREIGNIS VOM KONTINENT DES STAUNENS  
NACH EINER IDEE VON ANDRÉ HELLER**



[www.afrikaafrika.de](http://www.afrikaafrika.de)

**24.11. BIS 10.12.2023  
MESSE KLAGENFURT  
15.12.2023 BIS 14.01.2024  
MESSE GRAZ  
IM ZELTPALAST**

**KLEINE  
ZEITUNG**

**oeticket** ✨

**TICKETS: [WWW.STARGARAGE.AT](http://WWW.STARGARAGE.AT) [WWW.OETICKET.COM](http://WWW.OETICKET.COM)**





# oom

## Tempel des Lebens

*DAS BEWUSSTSEIN*, dass alles Handeln das eigene Wohlbefinden und vor allem die Gesundheit beeinflusst, ist im Ayurveda tief verankert. Besonders in der Prävention hat Ayurveda einen jahrtausendelangen Vorsprung. Bereits im alten Indien wusste man, dass ein strahlendes Erscheinungsbild auf einem reibungslos laufenden Stoffwechsel, einem optimal versorgten Organismus, einer individuell optimierten Ernährung, einem straffen und flexiblen Körper und Lebensfreude basiert. Der Körper ist der Tempel des Lebens. Im Holistic Ayurveda & Beyond in Bad Waltersdorf wird dieser Vorsprung mit den aktuellen Erkenntnissen aus Wissenschaft und Forschung verbunden.

### ENERGIEN IN BALANCE

Zentral im Ayurveda ist die Balance der Lebensenergien, der Doshas: Vata, Pitta und Kapha. Die Pulsdiagnose in Kombination mit einer tiefgehenden Anamnese beleuchtet die Konstitution jedes und jeder Einzelnen, das Verhältnis der Lebensenergien und mögliche Risiken. Von der Ernährung über die tägliche Routine bis hin zu Meditation, Yoga, mentalen und motorischen Trainings – es gibt viele Instrumente, die fit und leistungsstark halten. „Das Ziel im Holistic Ayurveda ist es, den Menschen in seiner Ganzheit zu betrachten und seine Gesundheit nachhaltig in Harmonie mit Körper, Geist und



Für die einen ist Luxus „haben“: Gold, Juwelen, Geld, Immobilien. Für die anderen einfach „sein“ – vor allem: gesund sein. Im Ayurveda Resort Mandira in Bad Waltersdorf setzt man dafür auf 5000 Jahre Erfahrung im Ayurveda und die Kompetenz moderner Wissenschaft. Die Ernährung ist ein wesentlicher Eckpfeiler.

von Elke Jauk-Offner

Seele zu erhalten oder wiederherzustellen“, sagt Christina Mauracher, CEO & Holistic-Ayurveda-Mastermind.

Mit der richtigen Ernährung können Disbalancen in den Doshas und im gesamten Organismus behoben und der Grundstein für nachhaltige Prävention gelegt werden. Die ayurvedische Ernährung liefert neben allen erforderlichen Nährstoffen für einen energiereichen Tag eine Vielzahl von Vitalstoffen, die dabei helfen, gesund zu bleiben oder gesund zu werden. Der jahreszeitliche Kreislauf, die Qualität der Zutaten in Kombination mit Kräutern und Gewürzen sowie der Ursprung des Lebensmittels spielen dabei eine bedeutende Rolle.

### SEELISCHES DETOX

Die Reinigung und Sanierung des Verdauungssystems und des gesamten Organismus legt die Basis, um das Immunsystem zu stabilisieren. Zumindest einmal jährlich empfehlen Ayurveda-Praktiker und Experten eine Panchakarma-Kur. Die Königin der ayurvedischen Kuren wurde im Holistic Ayurveda & Beyond für die Anforderungen der modernen Gesellschaft optimiert. Die Panchakarma-Kur baut auf einem maßgeschneiderten Behandlungsplan mit Ölmassagen, Schwitzkuren, Infusionstherapien sowie einer

Fortsetzung nächste Seite

MAKE  
YOUR  
LIFE A  
HOLIDAY



WHIRLPOOL  
SWIM SPA  
SAUNA





AMADÉ  
FLORA

240 x 240 x 235 cm | 4 - 5 Personen

GLAS & AUSSTATTUNGSOPTIONEN  
MIT SEITLICHEN FLORA ELEMENTS FÜR  
BLUMEN, KRÄUTER & GEMÜSE

BETA-WELLNESS.COM



speziellen entlastenden und darmregenerierenden Diät. „Die Kur leitet Toxine aus dem Körper aus, entlastet bei chronischen Schmerzen, beseitigt Stoffwechselstörungen, bewirkt eine Gewichtsreduktion, stärkt das Immunsystem, führt zur eigenen Mitte und zu geistig-seelischem Detox“, sagt Mauracher. „Zudem wirkt sie präventiv bei Burnout und Zivilisationskrankheiten.“

Sich gänzlich auf die eigenen Bedürfnisse zu konzentrieren, auf körperlicher als auch emotional-geistiger Ebene, ist der Weg, um die Balance zwischen Körper, Geist und Seele herzustellen.

#### VIER ERNÄHRUNGSSTUFEN

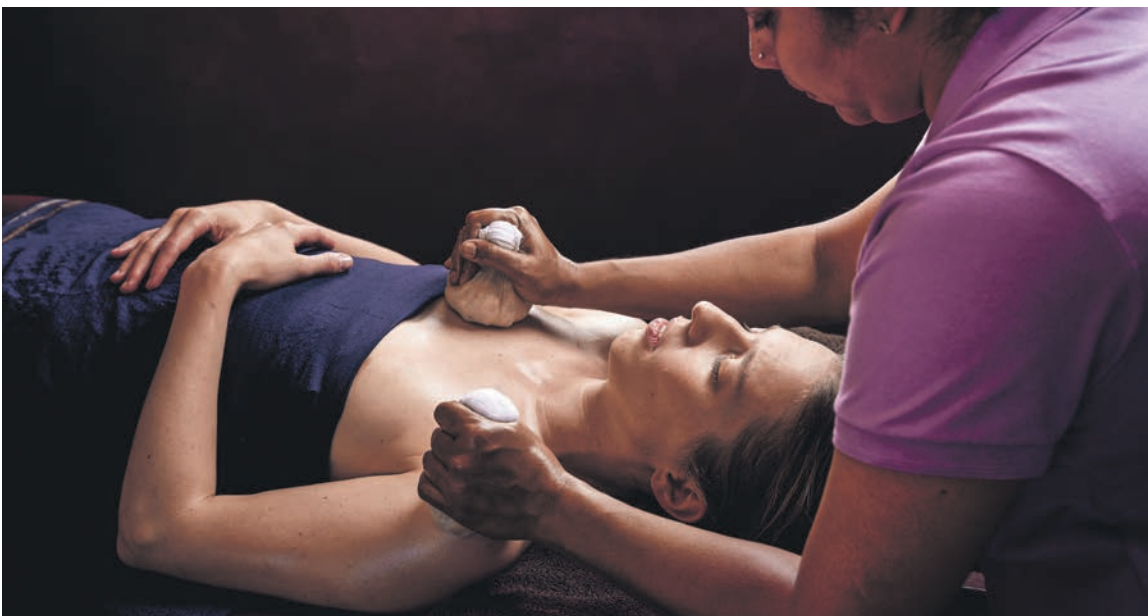
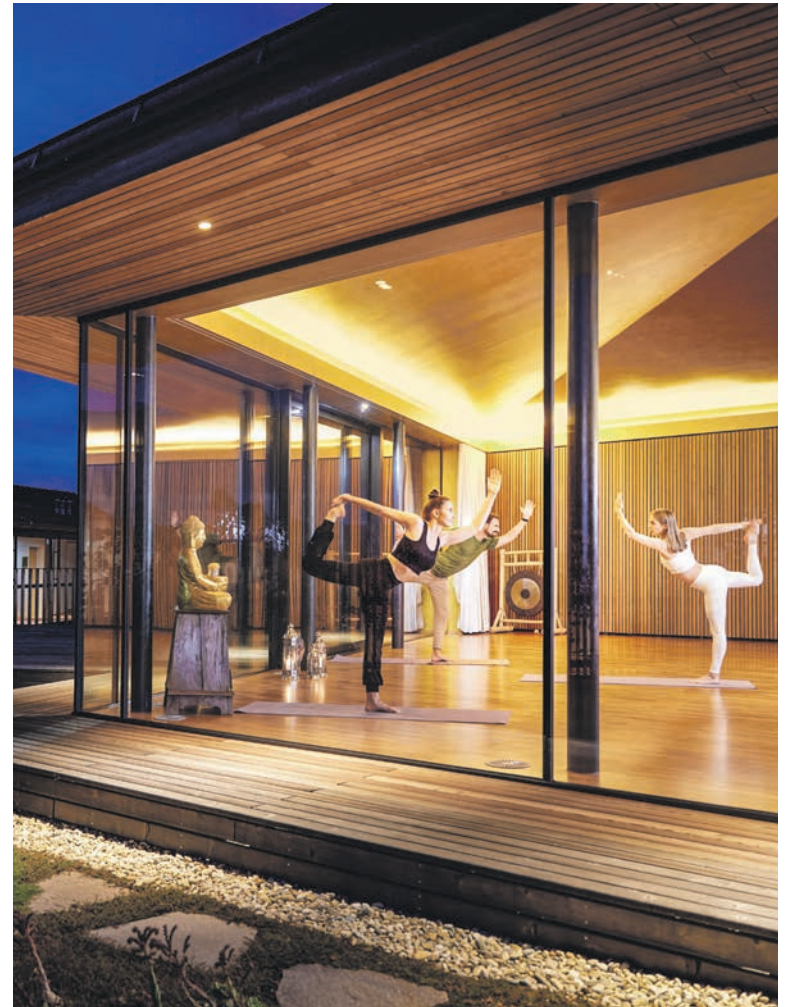
Jeder is(s)t anders. Die „Holistic Ayurveda & Beyond“-Ernährung berücksichtigt ayurvedische Grundprinzipien, orientiert sich jedoch an den kulinarischen Vorlieben, den Ernährungsgewohnheiten und dem natürlichen Lebensmittelangebot in Europa. Denn am bekömmlichsten für unseren Körper sind Nahrungsmittel aus dem Boden, auf dem wir aufgewachsen sind, besagt die ayurvedische Philosophie. Indische und heimische Kräuter, regionale Produkte, kombiniert zu wohltuenden, Dosha-gerechten vegetarischen Speisen, sind die Basis der ayurvedischen

Ernährung im Holistic Ayurveda & Beyond. Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages: ausgewogen und vollwertig. Ziel ist es, das Immunsystem zu stärken und bereits früh am Morgen vital in den Tag zu starten.

Die vier Ernährungsstufen im Holistic Ayurveda & Beyond sind: Mandira-Ayurveda als genussvolle Vollwert-Ayurveda-Ernährung zum Kennenlernen für ein gesundes, erfülltes Leben; die ayurvedische Aufbau- und Verjüngungskur mit Rasayanas als vitalisierenden und aufbauenden Kräuter- und Mineralstoffmischungen, die aus dem Gleichgewicht geratene Doshas in Balance bringen und den Körper regenerieren; Ayur-Detox zum Entgiften des Körpers – abgestimmt nach der Tridosha-Lehre Vata, Pitta, Kapha; die Panchakarma-Diät als Begleitung der Panchakarma-Kur zur ganzheitlichen Reinigung sowie Aufrechterhaltung und Wiederherstellung der physischen Gesundheit.

#### ACHTSAMES ESSEN

Im Wesentlichen geht es bei ayurvedischer Ernährung um achtsames, maßvolles Essen, welches den eigenen Bedürfnissen entspricht. Es sollten möglichst frische, hochwertige Nahrungsmittel ver-



Von Yoga über die Ernährung bis hin zu mentalen und motorischen Trainings – es gibt viele Instrumente, die fit und leistungstark halten.



**nadLIFE®**  
Energy+

## Die Energie kommt aus Deinen Zellen!

Die Kraftwerke unserer Zellen benötigen Treibstoff für ihre tägliche Arbeit. Unterstütze Deine Zellen mit **nadLIFE® Energy+** und versorge sie von innen heraus mit Energie.<sup>1</sup>

Profitiere von der einzigartigen Kombination aus Niacin, Spermidin und Zink – eine absolute Weltneuheit!

[www.nad-life.com](http://www.nad-life.com)

<sup>1</sup> Niacin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel und zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.



zehrt werden, die mit Bedacht zubereitet wurden. Idealerweise lässt man sich beim Essen genügend Zeit und speist in angenehmer, ruhiger Atmosphäre.

Bevorzugt werden leicht verdauliche, gekochte und warme Gerichte. Rohkost wird nur in seltenen Fällen empfohlen. Auch Käse, Fisch, Fleisch und Fettiges sollten in der ayurvedischen Ernährung nur in Maßen genossen werden. Außerdem ist zwischen den Mahlzeiten ein Abstand von drei bis vier Stunden einzuhalten. Zwischenmahlzeiten sollten möglichst reduziert werden, damit die Verdauung beziehungsweise das Verdauungsfeuer Agni in Ruhe arbeiten kann.

Von besonderer Bedeutung ist die Kombination der Lebensmittel. Tierische Eiweiße -Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte – sollten nicht zusammen verzehrt werden, da dies zu Ama, ungünstigen Stoffwechselrückständen, führt. Getreide und Kartoffeln reicht man am besten mit etwas Gemüse oder Salat. Reis wiederum gilt als leichtes Lebensmittel und kann mit allem kombiniert werden.

**GEWÜRZE UND KRÄUTER**  
Ernährung nach Ayurveda ist außerdem sehr reich an Gewürzen und Kräutern. In Indien gelten Gewürze als göttliche Nahrung und werden großzügig eingesetzt. Neben dem hervorragenden Geschmack schätzt man besonders die Heilkraft der verschiedenen Würzstoffe. Im Holistic Ayurveda wurden Rezepte mit heimischen Kräutern entwickelt, die in der Wirkweise dem indischen Pendant entsprechen.

Ghee nimmt in der ayurvedischen Küche einen ganz besonderen Stellenwert ein: Beim „essbaren Gold“ handelt es sich um geklärte Butter, bei der Proteine und Laktose abgeschöpft wurden. Dadurch wird das Fett besonders leicht verdaulich. Ghee hat zahlreiche weitere positive Wirkungen auf den Körper: Es steigert die Verdauungskraft, löst Gifte und hemmt Entzündungen.



datq  
box

Holistic-Ayurveda-Detox richtet sich vor allem an Menschen mit:

- Gewichtsproblemen – ob Über- oder Untergewicht
- den resultierenden gesundheitlichen Folgen
- Trägheit und Abgeschlagenheit
- Selbstzweifeln
- Stress
- Angstzuständen durch sozialen Druck

Holistic-Detox-Programme fokussieren unter anderem auf:

- ganzheitliche Reinigung
- Stoffwechseleoptimierung
- nachhaltiges Gewichtsmanagement
- gesunde Selbstwahrnehmung
- Bewegung im Alltag
- Achtsamkeit in der eigenen Ernährung

[www.mandira-ayurveda.at](http://www.mandira-ayurveda.at)

Stoffwechsel im Griff

Fotos: Fischer Graz, shutterstock



Mag. Anita Frauwallner,  
Mikrobiom-Expertin

Ausgangspunkt von Stoffwechselstörungen ist häufig der Darm. Mein Tipp für einen ausgeglichenen Stoffwechsel: auf eine gesunde Darmflora achten.

Wer kennt das nicht? In unserem hektischen Alltag bleibt zwischen Arbeit, Haushalt und Freizeitaktivitäten oft keine Zeit, um sich ausgewogen zu ernähren. Snacks, Fertiggerichte oder Fast Food sind dann (Lebens-)Mittel der Wahl und schlagen mit jeder Menge Zucker und versteckten Fetten zu Buche. Die „Rechnung“ dafür wird bei der routinemäßigen Untersuchung präsentiert, wenn Parameter des Zucker- und Fettstoffwechsels nicht mehr im Normbereich sind. Unbehandelt können diese Veränderungen beispielsweise zu Diabetes Typ 2 führen – und das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen steigt.

Was viele nicht wissen: Die Ursache von Stoffwechselstörungen liegt oft im Darm. Fehlernährung und Bewegungsmangel reduzieren die nützlichen Bakterien der Darmflora und schädigen die Darmbarriere. Sie wird durchlässig für Schadstoffe, die sich im Körper ausbreiten. Unser Organismus reagiert darauf mit Entzündungen und diese beeinträchtigen die Funktion jener Organe, die für den Fett- und Zuckerstoffwechsel verantwortlich sind.

Darum ist es sinnvoll, den Darm mit speziell kombinierten nützlichen Darmbakterien, wie sie in OMNi-BiOTiC® METAtox\* enthalten sind, zu versorgen. Die wissenschaftlich ausgewählten Bakterienstämme in OMNi-BiOTiC® METAtox verbessern wichtige Parameter des Zucker- und Fettstoffwechsels – so bekommen Sie Ihren Stoffwechsel in den Griff!

\* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).

John Harris



Mit Mobility-Training zu mehr Beweglichkeit und weniger Verletzungen.

Mit Mobility oder Mobilität ist der Bewegungsumfang der Gelenke gemeint. Mobility-Training soll eben diese Beweglichkeit verbessern. Wer intensiv trainiert und sein Verletzungsrisiko minimieren will, sollte regelmäßig Mobility-Übungen in seinen Trainingsplan integrieren. Mobilitätstraining ist zudem ein super Warm-up, denn jeder Sportler weiß, dass steife Gelenke das Risiko von Gelenkverletzungen erhöhen. Deshalb ist es wichtig, die Gelenke vor jedem Training ausreichend aufzuwärmen. Die effektivsten Mobility-Übungen lässt man sich am besten von einem Trainer bzw. einer Trainerin zeigen.



INFO  
[johnharris.at](http://johnharris.at)

INFO

Mehr Informationen in Ihrer Apotheke oder auf [www.omni-biotic.com](http://www.omni-biotic.com)





Boot mit Speed: Das 90 m<sup>2</sup> große Focksegel sorgt dafür, dass der Katamaran mit 20,7 Meter langem Rumpf aus Carbonfaser Fahrt aufnimmt. Die Tragflächen sind aus Edelstahl gefertigt und ebenso wie der Rumpf mit Titan verkleidet. Dadurch sind Geschwindigkeiten bis 98 km/h möglich.

Die Vorbereitungen für den 37th America's Cup nehmen Fahrt auf. Einen neuerlichen Sieg bei der legendären Regatta möchte sich auch das „Alinghi Red Bull Racing“-Team 2024 in Barcelona auf die wehenden Fahnen schreiben. Partnersponsor Tudor feiert die Faszination von menschlicher Präzision und Technik vorab mit der Lancierung zweier Zeitmesser, die das perfekte Timing garantieren sollen.

von Michael Schwab

**HALSBRECHERISCHES** Tempo und Windstärken bis 23 Knoten, denen die weltbesten Skipper auf Hightech-Katamaranen entgegentreten – mit dem beschaulichen Bild von friedlichen Segeln hat der America's Cup nichts gemein. Die älteste und zugleich prestigeträchtigste Regatta der Welt hat sich seit ihren Anfängen im Jahr 1851 zu einem Kräftemessen der Luxusklasse verwandelt. Über 100 Millionen Euro teure Yachten, die mit 90 km/h wie auf Kufen über den rauen Ozean fliegen, sind die wahren Stars des Spektakels, das sich nicht zuletzt aufgrund der klingenden Sponsoren wie Prada oder Emirates zur „Formel 1 des Segelsports“ entwickelt hat. Ihre Faszination zieht jährlich rund 200.000 Gäste vor Ort und kolportiert 934 Millionen Zuseher aus der Ferne in ihren Bann, die bei dem Duell auf hoher See mitfiebern.

#### KAMPF UM DIE KANNE

Der Mensch gegen das Meer bleibt dabei ein entscheidender Faktor und macht die Frage nach einem sich drehenden Wind zum Damoklesschwert, das über den Köpfen der Skipper zu schweben scheint. Entscheidend für einen Sieg, bei dem eine verschnörkelte Silberkanne mit stolzen 17,7 kg Eigengewicht als Trophäe winkt, sind nämlich nicht nur die technischen Voraussetzungen der Boote, sondern auch die Strategien der jeweiligen Teams, die sich zuerst in den Qualifikationsrunden beweisen müssen und schlussendlich im direkten Duell gegen den letzten Sie-

ger antreten. Das Rennen beginnt dabei vor dem Start: Jeden Wettkampf eröffnet das Vorstartgeplänkel, eine charman- te Umschreibung für das Wetter- der Yachten um die beste Ausgangsposition. Diese richtet sich nach der Windlinie. Im Unterschied zu anderen Regatten starten die Teilnehmer beim America's Cup mit einem Halbwindkurs. Die erste Marke wird auf einem Vorwindkurs umschifft, die sich in Lee befindet und von oben kommend durchsegelt werden muss. Im Anschluss können die Teams zwischen einer rechten und linken Marke frei wählen – der Verfolger muss daher nicht hinter dem führenden Team hinterher schippern, sondern kann taktisch eine eigene Route wählen. 20–25 Minuten höchste Konzentration und präzise Handgriffe sind gefragt, so lange dauert es in etwa, bis die Gewinner die Ziellinie passieren. Details wie die richtige Wahl des Foils entscheiden zwischen Sieg und Niederlage. Ein zweiter Platz? Der zählt nicht!

„Wind und Wellen sind immer auf der Seite des besseren Seefahrers.“

EDWARD GIBBON



### ES GEHT UM SEKUNDEN

Präzises Timing und die richtige Zeit sind daher gelinde gesagt von Vorteil. So ist es auch wenig überraschend, dass die Schweizer Uhrenindustrie auf den Zug beziehungsweise das Schiff aufgesprungen ist. Das dort ansässige „Alinghi“-Team, das den Pokal in der Vergangenheit bereits zweimal für das Binnenland sichern konnte, hat deshalb neben Red Bull Racing seit 2022 auch die Luxusmarke Tudor als Sponsor an Bord. Zur Feier der Partnerschaft stellte die Schwesternmarke von Rolex kürzlich zwei brandneue Pelagos-FXD-Modelle in der „Alinghi Red Bull Racing Edition“ inspiriert vom Segelsport vor. Sowohl der Chronograf als auch die reine Zeituhr bestechen durch das Hightech-Gehäuse und sind mit Manufakturwerken (Kaliber MT5813 oder MT5602) ausgestattet. Frei nach dem Slogan der Marke „Born to dare“ will man damit den Wagemut verkörpern, den es braucht, um bei der Regatta zu bestehen. „In diesem jahrhundertealten Sport wird der Sieg durch die Verbindung eines entschlossenen menschlichen Geistes und moderner Spitzentechnologie entschieden“, erklärt Ander Ugarte. Die beiden Uhren wurden laut dem Tudor-Chefdesigner aus dieser Philosophie heraus geboren, indem ein Hightech-Carbon-Verbundwerkstoff mit Titan und Edelstahl kombiniert wurde – eine Hommage an das Tragflügelboot AC75. Für das Gehäuse und die Zählenscheibe kommt ein leichtes und robustes Hightech-Carbon zum Einsatz, während Lünette, Krone und Drücker aus Titan gefertigt sind.

Die Tatsache, dass beide Modelle bis zu 200 Meter wasserdicht sind, wird bei dem 2024 in Barcelona stattfindenden 37th America's Cup hoffentlich nicht auf den Prüfstand gestellt, ist aber dem Umstand geschuldet, dass das FXD-Gehäuse ursprünglich für und mit den Tauchern der französischen Marine entwickelt wurde. Als praktischer für das Team rund um Skipper Ernesto Bertarelli könnte sich die Lünette mit X1-Swiss-Super-LumiNova®-Beschichtung erweisen, die mit einer Graduierung von 60 bis 0 versehen ist, um den Countdown besser im Auge behalten zu können. Ob technische Raffinessen oder doch Glück am Ende das Rennen machen, bleibt abzuwarten. Die Startposition scheint erfolgversprechend. **I**

„In diesem jahrhundertealten Sport wird der Sieg durch die Verbindung eines entschlossenen menschlichen Geistes und moderner Technologie entschieden.“

ANDER UGARTE  
Chefdesigner Tudor



Bestzeit: Die Crew besteht aus 8 Besatzungsmitgliedern unter der Führung von Skipper Ernesto Bertarelli, die sich in Bezug auf das perfekte Timing auf die neuen Modelle von Tudor verlassen.

# Born to dare



WUSSTEN  
SIE SCHON  
...

... dass die Ursprünge der Marke Tudor bis ins Jahr 1926 zurückreichen? 1946 wurde das Unternehmen von Rolex-Gründer Hans Wilsdorf offiziell aus der Taufe gehoben. Tudor steht von Beginn an für leistbare Armbanduhren mit der Zuverlässigkeit der Schwesternmarke. Dank ihrer Robustheit stehen Serien wie „Ranger“, „Black Bay“ oder die jüngsten Sortimentserweiterung „Alinghi Red Bull Racing Edition“ bei Sportlern besonders hoch im Kurs.

INFO

[www.tudorwatch.com](http://www.tudorwatch.com)



*Niyama Private Islands Maldives*

# Doppeltes Inselglück

Um den Herbst-Blues gegen paradiesisches Blau einzutauschen, eignet sich nichts besser als eine Reise zu den ringförmigen Atollen der Malediven – mitten im Indischen Ozean.



DAS NIYAMA IST NICHT NUR ein einfacher Luxusurlaubsort, sondern ein Paradies, das den Begriff „Luxus“ neu definiert. Gelegen in der unberührten Schönheit des Dhaalu-Atolls, ist es eine einzigartige Kombination aus natürlicher Schönheit und modernstem Komfort und das auf zwei Inseln – Play und Chill – welche mit einem Steg miteinander verbunden sind. Der große Vorteil: Spannende Inselaktivitäten und absolute Erholung können problemlos kombiniert werden. Für jene, die Entspannung suchen, bietet das Niyama's Drift Spa eine Reihe von Behandlungen, die Körper und Seele verwöhnen. Das Spa nutzt natürliche, lokal gewonnene Zutaten und bietet eine atemberaubende Aussicht auf die umgebende Natur. Neben sechs Behandlungsräumen und zwei Spa-Suiten ergänzt der Limettengarten mit Sauna- und Dampfzone, Tauchbecken und Whirlpool das Angebot. Der Explorer's Kids Club ist mit Schnorchelsafaris, Schatzssuchen und Spalsh-Park ein Highlight für alle kleinen Urlauber. Abenteuerlustige Gäste haben die Möglichkeit, Wassersportaktivitäten wie Surfen, Tauchen oder Schnorcheln zu betreiben. Als einziges Fünf-Sterne-Haus des Inselstaats punktet Niyama ganzjährig mit großartigen Surfwellen. Während sich die Lagune für erste Stehversuche eignet, finden Fortgeschrittene am Vodi Point anspruchsvollere Wellen vor. Das Resort bietet zudem private Bootsausflüge zu benachbarten Inseln und Sandbänken an.

Ein weiteres Highlight ist die natürliche Schönheit und Biodiversität, die das Resort umgibt. Mit ein wenig Glück können Gäste Delfine beobachten, die fröhlich in der Nähe spielen, oder sich sogar an einer Schildkrö-

tenfreilassung beteiligen, die das Resort in seinem Engagement für den Umweltschutz regelmäßig durchführt.

Das gastronomische Angebot im Niyama Private Island ist ebenso beeindruckend und ein Paradies für Foodies. Von Kudu-Carpaccio über Teppanyaki bis hin zur Gourmetküche inmitten von Korallen: Die zehn Restaurants bieten Abwechslung aus verschiedenen Kulturen. Das Restaurant Nest verwöhnt mit asiatischen Gerichten in den Baumkronen, während Egde mit einem Fine-Dining-Menü lockt und im Restaurant Tribal Speisen aus Afrika und Südamerika auf der Karte stehen. Ballonartige Pavillons erinnern an Safari-Zelte.

Das Subsix sticht dabei besonders heraus. Es handelt sich um ein Unterwasserrestaurant, in dem Gäste beim Essen den faszinierenden Meeresbewohnern zusehen können. Das kulinarische Erlebnis wird durch Weltklasseköche und exquisiten Wein vervollständigt.

Insgesamt ist das Niyama Private Island Resort auf den Malediven ein Traumziel, das sowohl Ruhe und Abgeschiedenheit als auch Abenteuer und Unterhaltung bietet. Ein Aufenthalt hier ist nicht nur eine Reise zu einem Ort, sondern eine Reise zu einem besonderen Erlebnis.

**TIPP:** Auch die Anreise gestaltet sich spektakulär, denn der benachbarte Dhaalu-Flughafen kann sowohl von Wasserflugzeugen als auch Privatjets angefliegen werden und ermöglicht so den schnellsten Transfer des Landes. **J**



**INFO**

[www.niyama.com/de](http://www.niyama.com/de)



*Kandima Maldives*

# Sport *und* Spaß

Reine Erholung und Strand waren gestern, heute muss ein Beach-Resort ein vielfältiges Sportangebot bieten. Wer nicht nur entspannt unter einer Palme liegen will, sondern auch Fitness und Action sucht, für den ist das Lifestyle-Resort Kandima Maldives ideal.

DIE DREI KILOMETER lange Insel mit dem Kandima Maldives Resort liegt im Dhaalu-Atoll und man erreicht sie nach rund 45 Minuten Flug mit dem Wasserflugzeug vom Malé Airport. Das Kandima bietet mehrere Möglichkeiten zum Wohnen an: Wer vom Bett direkt ins Wasser springen will, der ist in einer romantischen Wasservilla gut aufgehoben. Direkt am Strand gibt es wunderbare Bungalows mit Studios, besonders gut geeignet für Familien und Freundesgruppen, und wer es ganz exklusiv haben will, ist in einer Strandvilla perfekt aufgehoben. Private Terrassen und Pools bieten Privatsphäre unter freiem Himmel und eine direkte Verbindung mit der herrlichen tropischen Natur. Wer weiter weg vom Geschehen auf der Insel wohnt, der kann gemütlich mit dem Fahrrad zum Frühstück oder Abendessen fahren. Es fährt jedoch auch alle 15 Minuten ein Shuttle die diversen Stationen auf der Insel an.

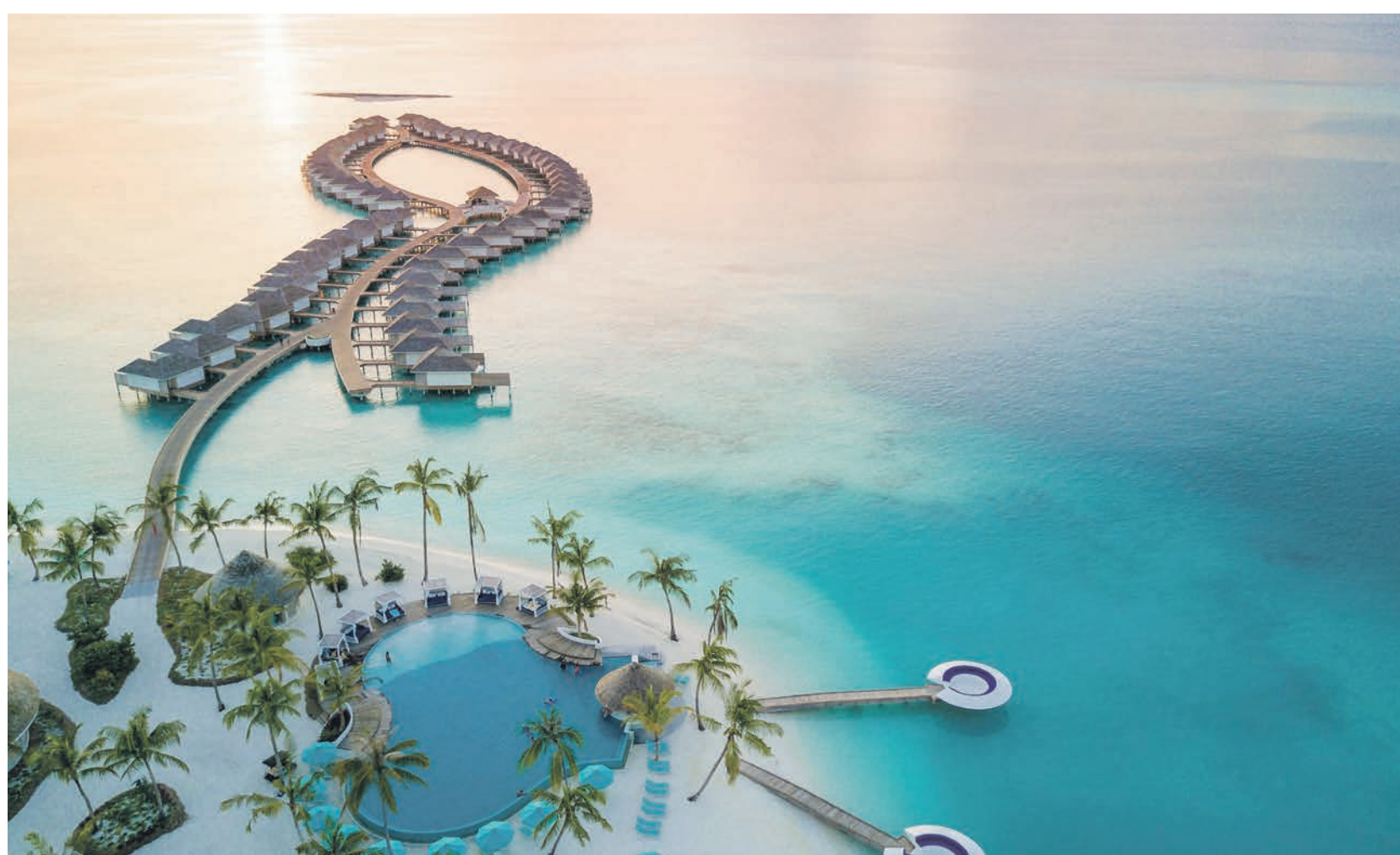
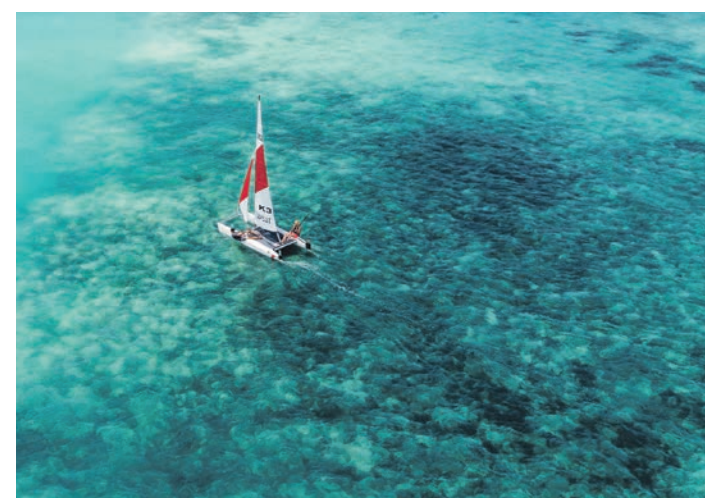
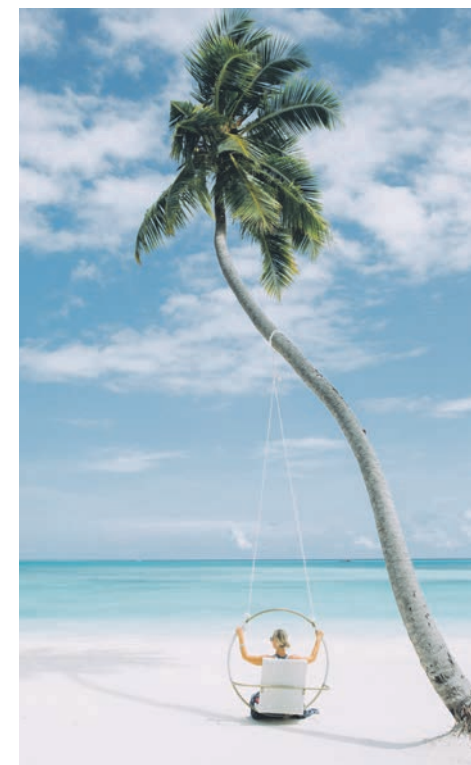
Zum Abendessen bietet sich eine schöne Auswahl an Restaurants an. Ganz easy kann man ein frühes Abendessen mit Familie im Beach Club mit Hamburgern und Pizza planen oder eines der beiden hervorragenden Restaurants mit internationalen Spezialitäten am Buffet besuchen. Steaks und regionale Fischgerichte gibt es im direkt am Strand gelegenen Grillrestaurant Smoked. Das Sea Dragon, ein chices asiatisches Restaurant, das man eher im Zentrum von London erwarten würde, lockt mit asia-

tischen Köstlichkeiten. Sollte ein spezieller Abend gewünscht sein, so organisiert das Resort gerne „Destination Dinners“: ob ein romantisches Dinner am Strand unter dem Sternenhimmel, eine private Sunset-Cruise oder ein Picknick auf einer einsamen Insel.

Das Sportangebot auf Kandima ist sensationell. Das Sportzentrum AQUA-HOLICS bietet eine große Auswahl an Wassersportarten wie Kitesurfen, Windsurfen, Wakeboarding, Wasserski, Jetski, Kayakfahren oder Segeln an. Ebenso gibt es eine Tauchschule mit interessanten Kursangeboten für Anfänger oder Fortgeschrittene sowie tägliche Schnorchelausflüge zu verschiedenen Riffs. Zudem verfügt das Kandima Maldives als eines der ganz wenigen Resorts der Malediven über eine professionelle Dekompressionskammer, die auch bei Tauchunfällen in der Region zur Verfügung steht.

Das Fitnesscenter BURN ist mit hochmodernen Kardiogeräten für ein intensives Training ausgestattet sowie einem breiten Angebot an täglichen Gruppenkursen wie Yoga oder Pilates. Ebenso gibt es Badminton- und Beachvolleyballplätze sowie eine Tennis Academy mit Unterricht auf allen Niveaus.

Kandima ist eine Ferieninsel mit einer authentischen maledivischen Seele. Unkonventionell und leistbar. Speziell für Familien bieten sich gute All-inclusive-Arrangements an, so bleiben auch die Kosten überschaubar und ein gelungener Urlaub ist garantiert. 



Fotos: Kandima Maldives

**INFO**

[www.kandimamaldives.net](http://www.kandimamaldives.net)



# Versicherung

Weil wir von Anfang an  
selbstbestimmt leben wollen!

Weil wir das Wunder Mensch sind.  
[www.merkur.at](http://www.merkur.at)