

NOVEMBER 2021
N° 25

RESOURCES

PREIS
€ 3,-

11-12

**LEUCHTENDE
FORSCHUNGSKOMETEN**

In 25 österreichischen COMET-Zentren setzen ForscherInnen unter der Ägide der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft FFG Entwicklungsimpulse für die Welt von morgen.

17-19

**UNGESCHRIEBENE
GESETZE**

Unternehmenskultur, Wertekataloge, Motivation & Co: was ein (Familien-)Unternehmen wie den Grazer Motoren- und Antriebsspezialisten AVL List an die Weltspitze katapultiert.

23

**BELEBENDE
NÄHRSTOFFZUFUHR**

Gesünder leben und langsamer altern: Für Wohlbefinden und gesundes Altern spielen Mikronährstoffe eine zentrale Rolle. Mit feinen Nadeln gelangen sie über die Haut in den Körper.

31-38

**STEIRISCHE
TRINKERLEBNISSE**

Wein und Sekt aus den drei steirischen DAC-Regionen Südsteiermark, Vulkanland und Weststeiermark: inspirierende Gaumengröße aus dem Schlaraffenland im Süden Österreichs.

39-43

**GENIALE
GESCHENKIDEEN**

Das Leben ist schön. Und Design ist der Ausdruck dafür. Objekte und Ideen, die glücklich machen. Freude schenken ohne viel Worte: glänzendes Glück für fröhliche Weihnachten.

JUST RESOURCES



Wer soll das bezahlen – wer hat so viel Geld?

Jupp Schmitz stellte 1949 diese Fragen, doch da ging es noch um die Rechnung beim Wirt oder die Einkaufslust der Gattin, ein global gesehen überschaubares Problem. Im fortschrittlichen 2021 denken wir schon in anderen Dimensionen. Die Verschuldung der Eurozone liegt bei 98,3 % des BIP und

Mitte des Jahres haben wir alle nachwachsenden Ressourcen aufgebraucht.

Rücksichtslos wird das Ressourcenerbe unserer Kindeskinde aufgezehrt – das Konzept der Generativität ist irgendwann falsch abgebogen.

Aber nicht nur die ökologischen und ökonomischen Ressourcen rutschen ins Minus. Im sozialen Bereich, wo das Miteinander einer Lagerbildung gewichen ist, oder in der Bildung, wo Musik, Bewegung, Kunst oder Allgemeinbildung kaum Platz finden. Und dann die Ressource Zeit. Es ist unser kostbarstes Gut und das Schöne daran ist, hier sind wir tatsächlich alle gleich „reich“. Es geht lediglich darum, wie wir mit diesem Reichtum umgehen, womit und mit wem wir unsere Zeit verbringen, im Hier und Jetzt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel
Lesevergnügen. Ihr Sirius Alexander Pansi
HERAUSGEBER



„Composition with Romy“ mixed media auf Leinwand.

ANDREAS REIMANN – EIN KÜNSTLER
ALS SAMMLER UND KOMBINIERER

Formen, Fotografien, Werbung, Film und Natur mischt er neu auf – wie ein DJ. „Ich bin ein Resampler und Remixer“, beschreibt Andreas Reimann sich selbst.

Seit mehr als 30 Jahren mischt der Wiener Künstler auch international im Kunstgeschehen mit. Seine Arbeiten, die von großflächigen händischen Siebdrucken geprägt sind, faszinieren viele Betrachter. Die Werke entstehen in vielen Schichten – Farbaufträge und Handsiebdrucke. Reimann arbeitet mit den Sieben in einzelnen Druckschichten wie ein Komponist mit Noten. Die Kompositionen entstehen aus dem Bauch heraus und nicht aus einem vorgegebenen Konzept.

Andreas Reimann
PRATERSTRASSE 9
1020 VIENNA/AUSTRIA
+43 664 358 35 56
office@andreas-reimann.com



Erfahrung ist Gold wert

Wenn das Wort Ressourcen fällt, denken viele Menschen zuerst einmal an Rohstoffe und Energie. Dabei werden sogar in der Wirtschaftslehre weit mehr Dinge als Ressourcen gewertet als nur Erdöl, Eisen oder Elektrizität. Dort nehmen neben Finanzen und Infrastruktur auch die humanen Ressourcen, also gut ausgebildete Arbeitskräfte, eine wichtige Rolle ein.

Text: ANDREAS KOLB
Illustration: GERNOT REITER

Ressourcen sind das, was man benötigt, um ein bestimmtes Ziel zu erreichen, ein Vorhaben zu verwirklichen. Lange Zeit waren die wichtigsten Ressourcen, die der Mensch brauchte, Nahrung, Wasser und Feuersteine. Schon sehr bald nach dem Beginn der Landwirtschaft entdeckten wir den Wert der Metalle. Kupfer war nützlich für Werkzeuge, Gold als Schmuck gefragt.

Erst seit etwa hundert Jahren wird die Ressource Gold als Zahnersatz ver-

wendet, heute kommt der Einsatz in der Elektronik dazu. Künftig könnte das Edelmetall die chemische Produktion verändern. Als Nanopartikel eingesetzt ermöglicht es als Katalysator bestimmte Reaktionen, die heute noch in Lösungsmitteln ablaufen müssen. Gold könnte also schon bald die chemische Industrie grüner machen.

Obwohl das gelbe Metall schon so lange heiß begehrt ist, wurde gar nicht so viel davon gefördert. Rund 200.000 Tonnen Gold hat die Menschheit seit dem Beginn der Geschichtsschreibung aus Minen und Flüssen geholt. Das

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: JUST Verlags GmbH, Hans-Sachs-Gasse 5, 8010 Graz, office@111media.at Konzept: Sirius Alexander Pansi Redaktion: Ingrid Häckl, Klaus Höfler, Barbara Jahn-Rösel, Elke Jauk-Offner, Andreas Kolb, Melanie Reinisch, Wolfgang Wildner Grafik & Art Direction: Bureau A/O Piktogramme: Flaticon Cover-Artwork: Andreas Reimann 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



**„Nimm die Erfahrung
der Menschen über
50 aus der Welt und
es wird nicht genug
übrigbleiben, um ihren
Bestand zu sichern.“**

**HENRY FORD
US-INDUSTRIELLER**

verwendung von Gebrauchsgegenständen war lange Zeit die Regel. Flaschen, Töpfe, Holz und Metall waren viel zu wertvoll, um sie einfach zu entsorgen, Metall wurde umgeschmiedet.

Mit der Industrialisierung etablierte sich eine Wegwerfgesellschaft. Die Massenproduktion machte das Aufbewahren und Weiterverwendung von Produkten überflüssig – dachte man. Der Ölschock der 1970er-Jahre brachte ein erstes Umdenken, ein verstärktes Umweltbewusstsein die endgültige Wende. Heute ist Recycling selbstverständlich, auch wenn immer noch viel zu viele „Reststoffe“ zum Schluss verbrannt werden – thermische Verwertung ist der chice Euphemismus dafür. Ehrlicher muss man zugeben, dass ohne die Verbrennung von Kunststoffen die Beseitigung anderer Abfälle in entsprechenden Öfen technisch gar nicht möglich wäre.

Österreich liegt bei der Gesamtrecyclingquote im europäischen Mittelfeld. Das flächendeckende Sammelsystem für Metall, Kunststoff, Glas, Papier und Bioabfälle macht eine Recyclingquote von 85 Prozent bei den privaten Haushalten möglich.

Auch im Handwerk wurden die wertvollen Grundmaterialien früher meist wiederverwertet. Ein bekanntes Beispiel sind die sogenannten Palimpseste. Dabei handelt es sich um Pergamentstücke oder -rollen, von denen die Beschriftung abgeschabt wurde, damit man sie ein weiteres Mal als Schreibgrundlage verwenden konnte. Heute sind die Palimpseste eine Fundgrube für die Geschichtswissenschaft, weil man den ursprünglichen Text mit modernen Methoden wieder lesbar machen und so wertvolle Informationen erhalten kann.

Heute spielt die Herkunft der Ressourcen im Handwerk, aber auch im

klings nach mehr, als es ist: Mit der gesamten je geschürften Goldmenge könnte man gerade einmal einen Würfel von rund 20 Metern Kantenlänge gießen. Die Geschichte von der Stadt El Dorado, in der Häuser und Straßen aus Goldziegeln errichtet waren, dürfte also schon aus Gründen der Materialknappheit leicht übertrieben sein.

Heutzutage gibt es Rohstoffe, die weit gefragter sind als Gold. Seltene Erden zum Beispiel, die vorwiegend in China und Südamerika zu finden sind. Kobalt, das Bergleute noch vor 200 Jahren verfluchten, weil es das Silbererz verunreinigte, und das sie für Kobolddausscheidungen hielten – deshalb der Name. Erdöl natürlich, das immer noch

**„Nach Golde drängt,
am Golde hängt doch
alles!“**

**JOHANN WOLFGANG
VON GOETHE
DEUTSCHER
DICHTERFÜRST**

das Herzblut des globalen Wirtschaftssystems darstellt.

All diese Ressourcen haben eines gemeinsam: Sie sind nur in endlicher Menge vorhanden. Zwar werden die Abbaumethoden ständig verbessert, gleichzeitig steigt aber auch der Bedarf. Immer neue Lagerstätten müssen gefunden und erschlossen werden, immer effizientere Fördermethoden entwickelt, um nicht ins Hintertreffen zu geraten. Es ist ein Wettrennen, das unsere Industriegesellschaft auf Dauer nicht gewinnen kann.

Hier kommt Recycling ins Spiel. Zumindest bei jenen Ressourcen, aus denen Produkte gefertigt werden, ist vieles wiederverwertbar. Die Wieder-

Die Steiermark ist das grüne Herz und Hirn Österreichs

Der steirische Weg ist es, das Klima zu schützen, denn wir sind das grüne Herz und Hirn Österreichs. Diesen Weg wollen wir weiterhin konsequent gehen und gemeinsam an der Umsetzung der geplanten Ziele arbeiten. Denn Klimaschutz geht nur gemeinsam!



HERMANN SCHÜTZENHÖFER,
Landeshauptmann Steiermark

Mit dem enormen Waldreichtum in unserem Bundesland – 62 % der Steiermark sind bewaldet – leisten wir mit dem klimafreundlichen Baustoff Holz einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Alle vier Minuten wächst in der Steiermark das Holz für ein Einfamilienhaus nach. Neben der großen Verfügbarkeit der Ressource Holz besitzt die Steiermark mit ihren innovativen Unternehmen auch ein breit gefächertes Know-how im Bereich der Holzverarbeitung und des Holzbaus.

Klimaschutz und grüne Energie sind zwei der bedeutendsten Zukunftsthemen – dessen sind wir uns in der Steiermark bewusst. Der Schlüssel dazu ist Innovation. Als Forschungsland Nummer eins haben wir dafür die besten Karten. Wir haben als Landesregierung im vergangenen Jahr das Klimakabinett konstituiert und beraten sowie beschließen seither in regelmäßigen Sitzungen, welche Maßnahmen gesetzt werden müssen, um die Steiermark als lebenswerte Heimat zu erhalten. Wir haben etwa einen steirischen Klimafonds eingerichtet und Projekte im Wert von 8,5 Millionen Euro für eine klimafreundliche Landesverwaltung auf den Weg gebracht.

Gemeinsam werden wir auch weiterhin Schritte setzen, um auch unseren Kindern und Enkelkindern eine grüne und nachhaltige Steiermark hinterlassen zu können.



Handel eine wichtige Rolle. So punktet heimisches Holz als Rohstoff für Möbel bei den meisten Konsumenten deutlich höher als noch so edle Tropenhölzer, für die Regenwälder abgeholzt werden müssen. Lebensmittelketten setzen ganz gezielt auf regionale Regalmeter, in denen Nahrungsmittel und Getränke heimischer Provenienz angeboten werden. Fleisch und Geflügel sollen bis zum Bauern rückverfolgbar sein. Regionalität suggeriert Qualität und wird als Verkaufsargument eingesetzt.

Während also bei Rohstoffen inzwischen stark auf Nachhaltigkeit geachtet wird, wird in der Wirtschaft mit der wahrscheinlich wichtigsten Ressource überhaupt leider noch allzu oft eher wenig sorgsam umgegangen. Die Rede ist vom Faktor Mensch. Wer kennt nicht die Stelleninrate, in denen ein 18-jähriger Mitarbeiter mit 30 Jahren Berufserfahrung gesucht wird. Vorzugsweise zu All-in-Bedingungen, einer Leistungsbereitschaft, die über die normale 60-Stunden-Woche hinausgeht, Erreichbarkeit auch am Heiligen Abend um 22 Uhr und das alles bei einem Gehalt, das vielleicht einen Papua-Neuguineaner zufriedenstellen würde, hierzulande aber gerade einmal die Miete für eine Hundehütte abdeckt.

Gut, das ist ziemlich überspitzt dargestellt, aber wer in etwas fortgeschritterenem Alter eine neue Arbeit suchen

musste, wird ein Körnchen Wahrheit darin entdecken. Mit 50, teilweise sogar schon mit 40, gilt man am Arbeitsmarkt als alt, oft sogar als zu alt. Ja, ab einer gewissen Anzahl an Jahresringen ist der Mensch nicht mehr so leistungsfähig wie knapp nach dem Ende der Pubertät. Erfahrung gleicht das aber mehr als aus.

Wie unersetzlich Erfahrung ist, beweist unter anderem die jüngere Militärgeschichte. Im Zweiten Weltkrieg verloren die technologisch deutlich überlegenen Luftstreitkräfte der Deutschen und der Japaner schnell ihren Vorsprung. Die Deutschen nach der Luftschlacht um England, die Japaner nach der Seeschlacht von Midway. Was war geschehen? In England kämpfte die Luftwaffe über feindlichem Territorium. Wurde eine Maschine abgeschossen, konnten sich die Piloten oft mit dem Fallschirm retten. Während die Engländer in die nächste Maschine stiegen, die relativ rasch produziert werden konnte, gingen die Deutschen in Kriegsgefangenschaft. Bei Midway versenkten die Amerikaner vier japanische Flugzeugträger, die Piloten mussten notwassern, starben dabei oder gerieten – wenn sie Glück hatten – ebenfalls in Gefangenschaft. Die Folgen waren für beide Achsenmächte dieselben: Sie hatten ihre erfahrenen Flugzeugbesatzungen verloren. Flugzeuge konnten nachgebaut werden, geübt

Alles andere als Dinosaurier

Herbert Ritter, Unternehmer und Vizepräsident der WKO Steiermark, im Gespräch über Versorgungssicherheit, innovative Potenziale für die energieintensive Industrie, die Gefahr von Carbon-Leakage und die dringende Notwendigkeit kürzerer Genehmigungsverfahren für einen attraktiven Standort.



„Recycling lebt vom Mitmachen, nicht vom Miesmachen.“

JOSEF LEINEN
DEUTSCHER POLITIKER

Piloten nicht. Die Lufthoheit hatten im Rest des Krieges die Alliierten.

Im Wirtschaftsleben gibt es immer wieder ähnliche Situationen. Ein Beispiel ist ein US-amerikanischer Konzern, der in seinen deutschen Niederlassungen in den 90er-Jahren seine erfahrenen IT-Mitarbeiter kündigte, weil die Geschäfte plötzlich schlechter liefen. Als die Konjunktur wieder anzog, wollte der Konzern sie zurückholen. Die meisten dachten gar nicht daran, zu einer Firma zurückzukehren, die sie beim ersten Gegenwind auf die Straße gesetzt hatte. Ihre Erfahrung war für den Konzern für immer verloren, ja schlimmer noch, sie war zur Konkurrenz abgewandert, die nun davon profitierte.

Unternehmen sind gut beraten, auch auf ältere, erfahrene Mitarbeiter zu setzen. Sie bekommen dafür nicht nur das schwer ersetzbare Wissen dieser Menschen, sondern zusätzlich ihre Loyalität. Diese bedeutet nicht nur, dass sich der Arbeitgeber auf die Arbeit und die Treue der erfahrenen Mitarbeiter verlassen kann, sondern vor allem, dass diese stets im Sinne des Unternehmens handeln und es nach außen entsprechend vertreten. Gelebte Loyalität in einer Firma strahlt auch auf deren Kunden aus – in der Regel werden sie diesem Unternehmen eher die Treue halten.

Herr Vizepräsident, müssen wir uns Sorgen um die Sicherstellung der Energieversorgung für die heimischen Betriebe machen?

HERBERT RITTER: Ich denke, es wäre besser, sich intensiv mit dem Thema Versorgungssicherheit zu beschäftigen und kluge Strategien auszuarbeiten und auch umzusetzen, als sich zu lange damit aufzuhalten, sich Sorgen zu machen.

Was braucht es denn, um die Versorgungssicherheit langfristig gewährleisten zu können?

Wir haben uns zum Ziel gesetzt bis 2040 klimaneutral zu werden und schon im Jahr 2030 Strom zu 100% (bilanziell) aus erneuerbaren, heimischen Energiequellen zu beziehen. Obwohl Österreich mit 79% erneuerbarem Strom im EU-Vergleich Spitzenreiter ist, stellt dieses 2030-Ziel eine enorme Herausforderung dar und setzt einen massiven Ausbau an Erzeugungskapazitäten voraus. Die heimischen Stromnetze sind für diese Energiewende aber noch nicht gerüstet. Im Gleichschritt mit der Erhöhung unserer Erzeugungskapazitäten dürfen wir daher keinesfalls die notwendige Leitungsinfrastruktur und die Speichermöglichkeiten vernachlässigen. Der Beinahe-Blackout Anfang des Jahres sollte uns in diesem Zusammenhang als Weckruf dienen, denn er hat uns vor Augen geführt, wie verwundbar die europäische Netzinfrastruktur ist.

Stichwort Klimaneutralität bis 2040 – wie realistisch ist dieses Ziel für die energieintensive Industrie?

Zum jetzigen Zeitpunkt erscheint eine gänzliche Substituierung von fossilen Energieträgern, allen voran fossiles Gas, innerhalb der nächsten 19 Jahre als eher unwahrscheinlich. Nichtsdestotrotz gibt es sehr viel versprechende Verfahren zur Herstellung von sauberem Wasserstoff, die aber nur durch einen deutlich höheren Effizienzgrad Marktreife erlangen werden. Um in diesem Bereich Investoren anzulocken, braucht es einen klaren und

transparenten gesetzlichen Rahmen. Deshalb warten wir schon gespannt auf den Entwurf der EU-Kommission zum Wasserstoff- und Gasdekarbonisierungspaket. Erst wenn für grundlegende Fragen im Zusammenhang mit der Wasserstoffherzeugung und -Infrastruktur Rechtssicherheit besteht, werden Investitionen in größerem Ausmaß getätigt. Aber Klimaneutralität bis 2040 wird ja bekanntlich nicht nur für den Industriesektor angestrebt. Daher stellt sich für mich auch die Frage, wie realistisch die Substitution von knapp einer Million Gasheizungen bis 2040 und über 600.000 Ölheizungen bis 2035 erscheint.

Viele Industriebetriebe sind schon in Länder abgewandert, in denen wesentlich günstiger produziert werden kann, und viele Betriebe überlegen angesichts der hohen Klimaziele in Europa ihren Produktionsstandort zu verlegen. Was kann dagegen getan werden?

Da Betriebe in Drittstaaten weder dem EU-Emissionshandelssystem noch nationalen CO₂-Bepreisungen unterliegen, ist es nur logisch, dass viele aus wirtschaftlichen Überlegungen und zur Aufrechterhaltung der Konkurrenzfähigkeit im internationalen Wettbewerb an einen kostengünstigeren Produktionsstandort abwandern, sogenanntes Carbon-Leakage. Denkt man diese Entwicklung zu Ende, bedeutet dieses Carbon-Leakage nicht nur eine ökonomische Katastrophe für Europa, sondern auch aus ökologischer Sicht eine absolute Katastrophe. Denn nirgends wird Stahl, Zement oder Papier klimaschonender produziert als in Europa und im Speziellen in Österreich. Beispielsweise emittiert China bezogen auf die Wirtschaftsleistung viermal so viel CO₂ wie Österreich.

Werden die sogenannten CBAMs der EU-Kommission das Problem der Abwanderung nicht lösen können?

Natürlich braucht es Grenzausgleichsmechanismen für CO₂-intensive Produkte aus Drittstaaten, jedoch werden „Strafzölle“ das Problem nicht

so einfach lösen. Unsere Maßnahmen werden Gegenmaßnahmen auslösen, welche wiederum einen großen Schaden für die in Drittstaaten exportierenden Betriebe bedeuten.

Was braucht es aus Ihrer Sicht, um den heimischen Standort attraktiv zu halten beziehungsweise wieder zu attraktivieren?

Wenn wir unsere Klima- und Energieziele ernst meinen und tatsächlich eine Vorreiterrolle im Klimaschutz und im Bereich der sauberen Energien einnehmen wollen, dann müssen wir unbedingt investitionsfreundliche Rahmenbedingungen für „Erneuerbaren-Projekte“ schaffen. Dazu braucht es eine Novelle des Umweltverträglichkeitsprüfungsgesetzes, um die Genehmigungsverfahren zu verkürzen und so den Standort attraktiver zu machen. Es kann nicht im Sinne des Erfinders sein, dass Projektwerber im Bereich der erneuerbaren Energien, wie zum Beispiel beim geplanten Pumpspeicherkraftwerk auf der Koralm, mit Verfahrensdauern von mehreren Jahren und finanziellen Belastungen in Millionenhöhe konfrontiert sind.

Warum wird die Wirtschaft oft stark kritisiert für ihre Rolle im Kampf gegen den Klimawandel?

Oft und gerne wird die heimische Wirtschaft in der Klimadebatte als Verhinderer und Bremser, teils sogar als rückständiger Dinosaurier abgetan. Ich denke diese Darstellung wird unseren Betrieben keineswegs gerecht. Im Gegenteil: In Europa und speziell in Österreich wurden massive Schritte gesetzt, um die Dekarbonisierung voranzutreiben. Am Ende des Tages sind es gerade die Unternehmen, von denen die innovativen Lösungen zur Ermöglichung der Klima- und Energieziele erwartet und geliefert werden. In vielen Bereichen haben wir die Technologieführerschaft und um diese Erwartungshaltung weiterhin erfüllen zu können, ist es unsere Pflicht als WKO von der Politik realistische und umsetzbare Ziele einzufordern.

IHR PARTNER FÜR
BÜRO- UND
LAGERFLÄCHEN



TECHNOPARK
RAABA
HOLDING

technopark-raaba.at

TPR

AKQUISE



PROJEKTENTWICKLUNG



REALISIERUNG



VERWALTUNG



VERMARKTUNG

20 Jahre Deloitte Styria



Deloitte Styria feiert Jubiläum: Am 23.11. blickt das Beratungsunternehmen am Standort Graz auf sein 20-jähriges Bestehen zurück. Deloitte Styria zeichnet sich seither mit einer breiten Fachexpertise für Großunternehmen, Klein- und Mittelbetriebe sowie Privatpersonen aus.

Im November 2001 gründeten Friedrich Möstl und Bernhard Pfeiffer gemeinsam die Möstl & Pfeiffer Steuerberatungs GmbH. Zu Beginn unterstützten damals zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Unternehmen. Von Anfang an arbeiteten die zwei Gründer – zuerst in Kooperation, später in Partnerschaft – mit Deloitte zusammen. Zwar waren Deloitte Styria und Möstl & Pfeiffer Steuerberatungs GmbH zunächst zwei Gesellschaften, jedoch mit einem gemeinsamen Betrieb und der gleichen Unternehmensphilosophie.

EINE VISION, GEMEINSAME BERATUNGSANSÄTZE

Friedrich Möstl und Bernhard Pfeiffer hatten das Ziel, ein Unternehmen zu führen, das sich stark an den Kundennutzen orientiert, zugleich aber auch durch ein familiäres und kollegiales Betriebsklima besticht. Dieselben Beratungsansätze der Gründer und De-

loittes, leistungsorientiert und teamübergreifend mit dem Blick auf das Wesentliche zu arbeiten, verbinden seither. Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Branchen zählen von Anfang an auf die breite Expertise von Deloitte Styria.

„Wir sind sehr stolz darauf, seit mittlerweile 20 Jahren unsere Kundinnen und Kunden persönlich und professionell zu beraten. Als regionaler Partner im Bundesland Steiermark sind wir sehr gut vernetzt und unterstützen nicht nur Großunternehmen aller Branchen, sondern auch Klein- und Mittelbetriebe sowie Privatpersonen“, betont Friedrich Möstl, Partner bei Deloitte Styria.

SCHNELLES WACHSTUM, MASSGESCHNEIDERTE DIENSTLEISTUNGEN

Waren es zu Beginn zehn, verstärken nun bereits 110 Mitarbeiterinnen und

Vermögensmanagement im Niedrigzinsumfeld

Um trotz steigender Inflation und niedriger Zinsen die Kaufkraft des eigenen Vermögens zu bewahren, sind Investments in Wertpapiere eine chancenreiche Alternative.

Die meisten Anlegerinnen und Anleger kommen derzeit nicht um die Frage herum: Wie kann ich mein Geld angesichts des niedrigen Zinsniveaus und der hohen Inflation gewinnbringend anlegen? Denn wird das Geld auf Sparkonten oder am Sparbuch liegen gelassen, erleidet man derzeit einen unausweichlichen Kaufkraftverlust. Möchte man sein Vermögen derzeit zumindest erhalten, bieten Wertpapiere wie Investmentfonds interessante Perspektiven.

Eine kürzlich von der UniCredit Bank Austria in Auftrag gegebene Umfrage zum Anlageverhalten der Österreicherinnen und Österreicher zeigt, dass das Interesse an Wertpapieren und auch nachhaltigen Investments vor al-

lem bei jungen Bankkundinnen und Bankkunden unter 30 Jahren stark gestiegen ist. Doch das gestiegene Interesse hinkt immer noch den tatsächlichen Anlagen hinterher: So hat zwar rund ein Drittel der Befragten großes Interesse an Wertpapieren, aber erst 20 Prozent investieren auch tatsächlich in diese Assetklasse. Vor allem die langfristige Vermögensanlage und die Altersvorsorge stehen bei der Investition in Wertpapieren laut Umfrage im Vordergrund.

VERMÖGEN MANAGEN LASSEN DURCH ANLAGESPEZIALISTEN

Für den Erfolg individueller Wertpapierveranlagungen sind vor allem die

Recht auf private E-Ladestation?

Wie können Wohnungseigentümer bzw. Mieter zu einer privaten E-Ladestation kommen? Michael Kropiunig, Vizepräsident der Steiermärkischen Rechtsanwaltskammer, skizziert den rechtlichen Rahmen.

Mitarbeiter den Standort in Graz. Deloitte Styria setzt auch zukünftig auf Wachstum und entwickelt seine maßgeschneiderten Dienstleistungen weiter. „Wir danken unseren Kundinnen und Kunden, die uns in den letzten 20 Jahren ihr Vertrauen entgegengebracht haben. Unser Ziel ist es, auch in Zukunft weiterhin mit viel Engagement Unternehmen aller Größen nachhaltig zu unterstützen“, fügt Friedrich Möstl abschließend hinzu.



FRIEDRICH MÖSTL,
Partner bei Deloitte Styria

Fotos: Deloitte/Feedimage, Barbara Majcan;
Berahite Anzeige.

Kontakt:
Deloitte Styria, Paulustorgasse 10, 8010 Graz
T. 0316 37 30 37-0, graz@deloitte.at

Herr Kropiunig, die Einhaltung der Klimaschutzziele wird weitgreifende Einschnitte in das Leben jedes Einzelnen bedeuten. Vor allem der Umstieg auf die E-Mobilität fordert die Autofahrer. Was sich viele dabei fragen – wie schaut der rechtliche Rahmen für die Errichtung von privaten E-Ladestationen aus?

KROPIUNIG: Die Beantwortung dieser Frage hängt von den persönlichen Lebensumständen ab. Wohnt man im eigenen Haus, ist die Errichtung einer E-Ladestation, abgesehen von technischen Fragen wie der ausreichenden Stromstärke, rechtlich unproblematisch. Nur dann, wenn für die Ladestation ein neues Bauwerk errichtet wird, sind allenfalls baurechtliche Bewilligungen einzuholen. Komplexer wird das Ganze dann, wenn man in einer Eigentumswohnung oder zur Miete lebt.

Der Umstieg auf die E-Mobilität kommt aber nicht überraschend. Hat sich der Gesetzgeber für diese beiden von Ihnen als problematisch genannten Bereiche deswegen nicht schon etwas überlegt?

Im Wohnungseigentumsrecht ja. Da wird es voraussichtlich mit 1. Jänner 2022 zu Änderungen kommen, wenn die Regierungsvorlage wie geplant im Dezember 2021 im Nationalrat angenommen wird.

Um welche Änderungen handelt es sich dabei konkret und wie ist die aktuelle Rechtslage?

Gemäß der geltenden Rechtslage ist die Errichtung einer E-Ladestation durch einen Wohnungseigentümer – z.B. im Bereich des eigenen Tiefgaragenabstellplatzes – eine Maßnahme, die der Zustimmung aller anderen Wohnungseigentümer bedarf. Dies wäre nur dann nicht notwendig, wenn sich bereits im Wohnungseigentumsvertrag alle Wohnungseigentümer damit einverstanden erklärt haben, dass jeder Eigentümer auf eigene Kosten eine Ladestation errichten darf. Wird mangels einer derartigen vertraglichen Vereinbarung die Zustimmung aller benötigt, ist dies gerade bei großen Objekten extrem mühsam, da wirklich jeder aktiv zustimmen muss. Nimmt jemand an der Abstimmung nicht teil, ist die Einstimmigkeit gescheitert. Dies soll jetzt dahingehend geändert werden, dass nur mehr jeder Wohnungseigentümer nachweislich von der beabsichtigten Errichtung der Ladestation verständigt werden muss. Widerspricht er nicht binnen zwei Monaten ab Verständigung, gilt die Zustimmung als erteilt, auch wenn er sich nicht rührt.

Dies gilt übrigens nicht nur für E-Ladestationen, sondern auch unter anderem für die Errichtung einer Photovoltaikanlage z.B. auf dem Dach eines Reihenhauses im Wohnungseigentum.

Wenn man sich nicht rührt, bedeutet das dann nicht unweigerlich, dass in der Tiefgarage unzählige Supercharger montiert werden und dann allenfalls der Strom für die eigene Wohnung fehlt?

Nein, die Gefahr besteht voraussichtlich nicht. Von der „Zustimmungsfiktion“ sind nämlich nur E-Ladestationen für das Langsam-Laden von E-Fahrzeugen umfasst, also mit Strom, der aus der Haushaltssteckdose kommt. Will man einen Schnelllader installieren, wird dies auch in Zukunft allein schon aufgrund des technischen Mehraufwandes der aktiven Zustimmung aller Wohnungseigentümer bedürfen.

Und wie schaut es bei Mietwohnungen aus?

Hier muss der Mieter prüfen, ob das Mietobjekt seinen Ansprüchen genügt. Mietet man ein Objekt, das zwar über einen eigenen Abstellplatz, jedoch keine Lademöglichkeit verfügt, sollte man vor Vertragsabschluss mit dem Vermieter besprechen, ob es die Möglichkeit gibt, eine Lademöglichkeit zu installieren, damit er als Eigentümer der Wohnung deren Errichtung in der Wohnungseigentümergeinschaft (WEG) zur Abstimmung bringen kann. Bei Mietwohnungen ohne eigenen Abstellplatz wird man sich aber leider wohl darauf verlassen müssen, dass der Staat ausreichende Lademöglichkeiten im öffentlichen Raum zur Verfügung stellt.



MICHAEL KROPIUNIG,
Vizepräsident der Steiermärkischen Rechtsanwaltskammer

Steiermärkische Rechtsanwaltskammer:
www.rakstmk.at



persönlichen Anlageziele sowie -zeiträume vorab zu definieren und auch die eigene Risikobereitschaft muss im Beratungsgespräch geklärt werden, da Wertpapiere auch

Risiken mit sich bringen. In Hinblick auf die persönliche Lebenssituation ist eine objektive Analyse der Finanz- und Vermögenswerte und ein laufender Qualitätscheck der Vermögensanlage besonders wichtig.

Wer sein Vermögensmanagement in die Hände von Investmentexpertinnen und -experten legen möchte, kann dies mit dem VermögensManagement Premium tun. Erfahrene Investmentprofis managen aktiv Vermögen ab 50.000 Euro nach dem individuellen Investmentansatz. Ab 100.000 Euro wird mit dem „VermögensManagement 5Invest“ ein umfassendes Vermögensmanagement durch ein Anlagespezialisten-Team angeboten.

Kontakt:
Helmut Birringer,
Landesdirektor Premium Banking
Bundesländer Süd
T. + 43 (0)5 05 05-63100

Bank Austria
Member of **UniCredit**

DIE STEIRISCHEN RECHTSANWÄLTE
Wir sprechen für Ihr Recht

SPAREN SIE SICH STILLSTAND IN ZEITEN DES FORTSCHRITTS

Die Steirischen Rechtsanwälte unterstützen Sie hoch effizient auf Ihrem Weg in eine innovative und nachhaltige Zukunft.

www.rakstmk.at

sedus



Office Furniture Solutions  se:lab concept



se:flex



se:lab
hopper



se:lab
e-desk A



se:lab
rack



se:lab
caddy

Das Möbelsystem se:lab jetzt bei Ihrem Sedus Fachhändler! Weitere Produkte online kaufen unter www.homeoffice-shop.at
Sedus Stoll Ges.m.b.H · Showroom Wien · Herklotzgasse 26 / H1 · 1060 Wien

10-11

GROSSMOTORISIERTE KARRIEREN

Nachwuchs für Technologien von heute und morgen: Die Grazer Großmotorenforschungseinrichtung LEC tut alles, um junge Menschen für eine Karriere in der Technik zu begeistern.

14-15

NANOSENSORISCHE BEWACHER

Günstige, leistungsfähige, leicht steuerbare und effiziente Nanosensoren für das Gebäude- und Umweltmonitoring: Daran tüfteln Wissenschaftler des Materials Center Leoben (MCL).

15

GESCHLOSSENE KREISLÄUFE

Re-Use, Recycling, Aufbereitung & Co: Wie ein steirisches Entsorgungsunternehmen daran arbeitet, die noch vorhandenen Lücken in den Rohstoffkreisläufen zu schließen.

Bidirektionales Wärmenetz ging in Leibnitz in Betrieb

Zahlreiche Forscher beschäftigen sich im Forschungsprojekt ThermaFLEX mit der Frage, wie man Fernwärmenetze flexibler und effizienter gestalten kann, um ohne fossile Energieträger auszukommen. Das Fernwärmenetz von Leibnitz mit der bidirektionalen Übergabestation ist eines der Demonstrationsprojekte.

In dieser Übergabestation fließen die beiden Wärmenetze der Energieversorger Nahwärme Tillmitsch und Bioenergie Leibnitzerfeld zusammen. Durch die Möglichkeit, Wärme wechselseitig zwischen den Netzen auszutauschen, wird eine effiziente und ressourcenschonende Versorgung gewährleistet.

Die Übergabestation bietet eine Übertragungsleistung von 4 Megawatt. Durch den wechselseitigen Austausch der Wärme sollen CO₂-Emissionen reduziert und Betriebskosten eingespart werden. Eine Vorsimulation des Wärmenetzes zeigte bereits, dass 9 % der Betriebskosten und 45 % der CO₂-Emissionen eingespart werden können, da der Einsatz des Gaskessels durch den gegenseitigen Wärmeaustausch reduziert und die Abwärme der Tierkörperverwertung besser genutzt werden kann. Unterstützt wird der Prozess durch ein



Fotos: Bioenergie-Leibnitzerfeld GmbH

Im Rahmen des Projekts ThermaFLEX beschäftigt sich das AEE – Institut für nachhaltige Technologien gemeinsam mit der BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH und weiteren 27 Projektpartnern damit, wie Fernwärmenetze flexibler und effizienter gestaltet werden und ohne fossile Energieträger auskommen können. Es wurden vielseitige Demonstrationsprojekte umgesetzt und wissenschaftlich begleitet. Eines davon ist die bidirektionale Übergabestation in Leibnitz.

intelligentes Regelungssystem, welches den Wärmeaustausch optimiert.

Die BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH und die Schneid GmbH sind als Projektpartner für die Regelung zuständig und beobachten in einer einjährigen Testphase den Verlauf und die Effekte des Energiemanagementsystems und evaluieren laufend.

Seit einem halben Jahr ist die Übergabestation nun in Betrieb und die Projektverantwortlichen blicken auf eine erfolgreiche Testphase zurück. Laut Daniel Muschick von der BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH ermöglichten die Verbrauchs- und Ertragsprognosen eine gezielte Übertragung von Wärme, sodass der Gaskessel Einsatz reduziert werden konnte, ohne den Ertrag aus Abwärme durch zu hohe Puffertemperaturen zu reduzieren. Auch im Sommer konnten Wartungsarbeiten an den Biomassekesseln in Ruhe durchgeführt werden, da die Kunden verlässlich durch Lieferungen aus dem Süden versorgt wurden.

Mehr Informationen:

www.best-research.eu

Bezahlte Anzeige

#teamgruenewelt

Ihre Karriere als Partner einer

grünen Welt.

Die Energie Steiermark sucht neue Talente.

Jetzt bewerben unter e-steiermark.com/karriere



Sandra M., Geschäftsführerin Service



Forschungsökosystem

Die Universitäten und insbesondere die Technische Universität spielen eine wichtige Rolle im steirischen Forschungsökosystem. Wir generieren Wissen und transferieren es zur (lokalen) Industrie. Die hohe Forschungs- und Entwicklungsquote, derer sich die Steiermark zu Recht rühmt, wäre ohne die Hochschulen als Katalysator nicht möglich.

Es gibt eine Studie des WIFO, aus der hervorgeht, dass staatliche Investitionen in Bildung und vor allem Forschung binnen drei bis fünf Jahren Erträge an den Staat bringen. Andere Untersuchungen belegen, dass an Forschungsstandorten um zehn Prozent mehr Produktivitätswachstum stattfindet und sich mehr Hightech-Betriebe ansiedeln. Junge, gut ausgebildete Menschen sind der Treiber für einen Wirtschaftsstandort, das sieht man auch auf dem Arbeitsmarkt. Fast jeder Absolvent der Technischen Universität Graz hat nach Abschluss seines Studiums fünf Jobangebote in der Tasche – und das, ohne einen Finger zu rühren.

Der Wissenstransfer ist eine Pipeline von den Hochschulen zur Wirtschaft, die gerade in der Steiermark sehr gut funktioniert. Als Technische Universität gehört es zu unserem Selbstverständnis, diesen Wissenstransfer durchzuführen. Auf der anderen Seite sind in der Steiermark die Firmen sehr offen, was Kooperationen mit den Universitäten angeht. Dafür braucht es Vertrauen und das ist am Standort gegeben. Die Comet-Zentren haben da das Ihrige dazu getan, dort hat man gelernt, kooperative Forschung durchzuführen.

Den Unternehmen kann man raten, keine Scheu vor der Wissenschaft zu haben. An der Technischen Universität versuchen wir es den Firmen möglichst leicht zu machen, mit uns in Kontakt zu treten. Unser Forschungs- und Technologiehaus ist als One-Stop-Shop konzipiert, der alle nötigen Informationen bereitstellt, Kontakte herstellt und sogar über die Fördermöglichkeiten aufklärt. Uns ist es wichtig, so einen niederschweligen ersten Zugang zur Forschung zu schaffen.



HORST BISCHOF

ist Vizerektor der Technischen Universität Graz und im Rektorat für die Forschungsagenden zuständig.

LEC im Kampf gegen den Klimawandel



LEC und CIMAC

ALS STARTRAMPE FÜR INTERNATIONALE TECHNIKKARRIERE

Digitalisierung und neue Klimaziele heizen den internationalen Bedarf an gut ausgebildeten Technikern weiter an, zugleich verknüpft der demografische Wandel das Personalangebot. Die CIMAC Cascades und das Grazer LEC versuchen gegenzusteuern und junge Menschen für die Technik zu begeistern.

CIMAC ist das internationale Netzwerk, das die Entwickler und Hersteller von Großmotoren verbindet. Das Grazer Large Engines Competence Center LEC ist Mitglied und bereits zum zweiten Mal Gastgeber der CIMAC Cascades.

„Die Veranstaltung bietet jungen Ingenieuren und Ingenieurinnen die Möglichkeit, sich mit führenden Industrieexperten zu treffen, um Informationen auszutauschen und zu netzwerken. Insbesondere offenbart unser Event aber die vielfältigen Möglichkeiten für eine spannende Technikaufbahn. Graz hat sich hier als Veranstaltungsort bewährt“, betont Rainer Aufischer, Präsident der CIMAC ANMA. In einer zukunftsweisenden Keynote von Gun-

nar Stiesch stand die Dekarbonisierung von Großmotoren im Mittelpunkt. Danach gehörte die Bühne neun jungen Technikern aus ganz Europa, um neueste Entwicklungen im Bereich grüner Kraftstoffe, Hybridisierung und Digitalisierung bei Großmotorenanwendungen zu präsentieren. Der CIMAC-Cascades-Award 2021 für die beste Präsentation ging an Simon Pöllmann von der TU München.

Die Cascades als Startrampe für eine internationale Karriere betrachtet Nina Simon, interimistische Leiterin des LEC: „Als COMET-Kompetenzzentrum ist uns die Förderung junger Talente ein besonderes Anliegen. Besonderes Augenmerk legen wir darauf, junge Frauen für die Technik zu begeistern. Die Ausrichtung der CIMAC Cascades unterstreicht nicht nur unsere Aktivi-

täten in diese Richtung, sondern macht Graz einmal mehr zum Hotspot für zukunftsorientierte Themenstellungen aus der Welt der Großmotoren. Ganz besonders freut es mich, dass wir mit dem erstmalig hybriden Format mehr junge Menschen erreichen konnten als erwartet.“

Unterstützung für das Event kommt vor allem aus der internationalen Wirtschaft: Hightech-Unternehmen wie AVL, Innio, Bosch, Geislinger, MIBA sowie der Fachverband Metalltechnische Industrie, die TU Graz und das LEC unterstützen die diesjährigen CIMAC Cascades. Unter anderem bot eine anregende Podiumsdiskussion Einblicke in die unterschiedlichen Firmenkulturen und Möglichkeiten zur Fortbildung, persönlicher Weiterentwicklung und zu Karriereoptionen.

Investieren Sie in die „Cyber-Security“ Ihres Unternehmens

Jedes Unternehmen hat sensible Daten, die vor Datenmissbrauch und anderen Angriffen geschützt werden müssen. Überall dort, wo mehrere Menschen miteinander interagieren und sensible Daten in Umlauf gebracht werden, sind alle Beteiligten für den Schutz dieser Daten verantwortlich. Mitarbeiter, die nicht ausreichend aufgeklärt sind, können ein großes Sicherheitsrisiko für das gesamte Unternehmen darstellen. Unter dem Begriff „Security Awareness“ versteht man die Sensibilisierung von Mitarbeitern in den Bereichen IT-Sicherheit, Datenschutz und Cyber-Security.

Arbeitgeber können durch Security-Assessments vor allem auch erkennen, wie Mitarbeiter mit vertraulichen Daten im Unternehmen umgehen. Mit den „Security Skills“ der bit media e-solutions stärken Sie die Security-Awareness Ihrer Mitarbeiter. Unsere E-Learning-Kurse bestehen aus sechs Themenblöcken, wobei sich eine Kursreihe an alle Mitarbeiter richtet und eine weitere Kursreihe speziell an IT-Verantwortliche im Unternehmen. Machen Sie sich mit unserem „Security-Skills-Check“ ein klares Bild der Security-Awareness Ihrer Mitarbeiter und schulen Sie bedarfsgerecht, re-

gelmäßig und ganz individuell, auf jeden Mitarbeiter abgestimmt. Ein hoher Security-Level im Unternehmen gewährleistet nicht nur Schutz von wichtigen Unternehmensdaten, sondern stärkt auch gleichzeitig das globale Bewusstsein für Cybersicherheit.

Kontakt:

Sandra Brandner, MSc
Head of Sales & Marketing Austria
sandra.brandner@bitmedia.at
T. +43 664 61 99 726



Mehr Informationen unter:
www.bitmedia.at/securityskills

LEC-Comet-Forschung für das Weltklima

Innovative Lösungen für den CO₂-neutralen oder sogar CO₂-freien Betrieb von Großmotoren werden am Grazer Comet-Kompetenzzentrum LEC entwickelt. Andreas Wimmer, Professor an der Technischen Universität Graz und Geschäftsführer des LEC, sieht in Wasserstoff und anderen E-Fuels das Potenzial für CO₂-freie Energie- und Transportsysteme.

Eine wichtige Rolle spielt in diesem Zusammenhang das Kraftwerk der Zukunft, das letztendlich den Ausstieg aus fossilen Kraftstoffen in der Energieerzeugung und die Transformation hin zu erneuerbaren Energien ermöglichen soll. Diese Kraftwerke müssen vor allem in der Lage sein, die durch die Einspeisung von Wind- und Solarstrom entstehenden Schwankungen im Netz auszugleichen. An diesem Thema arbeitet das LEC intensiv mit Technologieführern im Rahmen des Comet-Programms. „Man kann bei Stromüberschuss Wasserstoff erzeugen und diesen dann bei Bedarf wieder rückverstromen. Der Vorteil der flexiblen Kraftwerke ist, dass sie sehr schnell Energie bereitstellen können. Wir haben in Österreich für schnelle Lastabdeckungen zwar Pumpspeicherkraftwerke, aber der Bedarf für Lastschwankungsausgleich wird bei immer mehr Wind- und Solarenergie auch hierzulande stark steigen“, weiß Wimmer.

Das LEC kann dazu mit seinen Partnern bereits funktionierende Umsetzungskonzepte anbieten. „Wir arbeiten aktuell im Rahmen unseres COMET-Projektes Hy2Power mit dem Verbund, INNIO Jenbacher, der TU Graz, AIT und HyCentA an einem Kraftwerkskonzept“, schildert Wimmer. „Die Motoren als zentrales Element können als Module gesehen werden, was letztendlich eine leichte Skalierbarkeit ermög-

licht“, erklärt der LEC-Geschäftsführer: „Deshalb sind auf Basis dieses Konzepts auch Anlagen für die Erzeugung von einigen 100 Megawatt Strom künftig durchaus denkbar.“

Mit der überschüssigen Elektrizität an windigen Tagen oder wenn die Photovoltaik mit voller Leistung läuft, können auch andere wasserstoffbasierte E-Fuels synthetisiert werden. Insbesondere für flüssige Kraftstoffe wie Methanol und Ammoniak sieht Wimmer großes Potenzial auch im Transportwesen, vor allem im Schiffsverkehr. Über 80 Prozent der weltweiten Frachtkilometer entfallen auf den Wasserweg, Schiffe zählen damit zu den großen CO₂-Emitenten. „Hier geht eine klimaschonende Lösung sinnvoll nur über alternative Kraftstoffe“, ist der Wissenschaftler überzeugt. „Methanol, Ammoniak und andere grüne E-Fuels werden und müssen das derzeit als Treibstoff verwendete und umwelttechnisch äußerst problematische Schweröl in naher Zukunft zur Gänze ersetzen.“

Der Transport mit Wasserstoff und anderen wasserstoffbasierten E-Fuels sei aber nur dann ökologisch sinnvoll, wenn die zu ihrer Erzeugung notwendige Energie selbst CO₂-frei bereitgestellt werden könne. Das sei eine grundlegende Problematik, betont Wimmer. „Großmotoren tragen wesentlich zur CO₂-freien Netzstabilisierung und zur Vermeidung von Blackouts bei und sind ein hocheffizientes Mittel, um den Weg in eine grüne Energiezukunft zu ebnen.“



CIMAC Cascades Committee
Rainer Aufischer, CIMAC NMA und Miba,
Gunnar Stiesch, MAN, Andrea Hoffmann, TU Graz, Clemens Zinkl, Fachverband Metalltechnische Industrie, Andreas Wimmer, LEC und TU Graz (von links.)

Fotos: LEC

Spacetech-Vision trifft Hightech

Wollt eure unternehmerische Vision realisieren und die Zukunft von morgen gestalten? Im Science Park Graz, dem Hightech-Inkubator der Grazer Universitäten, und ESA BIC Austria, dem exklusiven Gründerzentrum der Europäischen Weltraumagentur, seid ihr genau richtig!

Die Verbindung von Hightech- und Raumfahrt-Inkubation macht die beiden Start-up-Schmieden zum „Place-to-be“ für junge Unternehmer*innen aus Österreich und der SEE-Region. Unsere Mission: euch tagtäglich auf eurem Weg zum Erfolg mit Expertise und Begeisterung für bahnbrechende Visionen zu begleiten.



Foto: Valerij Kosreckij, iStockphoto

Bewerbt euch jetzt:
sciencepark.at | esa-bic.at



Mehr Solarstrom für Fürstenfeld

Die Stadt Fürstenfeld setzt voll auf erneuerbare Energien: Zusammen mit acht anderen Gemeinden in der Modellregion will man möglichst bald bei der Versorgung mit Strom und Wärme autark sein. Erreicht werden soll das mit dem Einsatz von Geothermie, Biogas und Photovoltaik.

Die Region ist durch ihre zahlreichen Thermen bekannt, das heiße Wasser im Untergrund ist reichlich vorhanden. Mit ihm will man das Fernwärmenetz versorgen, entsprechende Probebohrungen sind angedacht. Mit dem vorhandenen Biogasheizwerk werden bereits jetzt rund zwei Drittel des Heizenergiebedarfes durch erneuerbare Quellen aufgebracht.

Bei der Stromversorgung wurde kürzlich ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit getan: Die Energie-Ingenieure Ludwig Ems und Werner Erhart haben eine Photovoltaikanlage auf dem Dach eines alten Fabrikgebäudes am Stadtrand von Fürstenfeld in Betrieb genommen. „Mit einer Leistung von 400 Kilowatt Peak ist es die derzeit stärkste Anlage der Stadt“, freuen sich Ems und Erhart.

1060 einzelne Photovoltaikmodule wurden auf rund 2000 Quadratmetern verbaut. Die erzeugte Elektrizitätsmenge reicht theoretisch aus, um 100 Haushalte mit umweltfreundlichem Solarstrom zu versorgen. Ziel ist es allerdings, in erster Linie die am Anlagenort angesiedelten Unternehmen mit Energie zu versorgen. Ems und Er-

hart fungieren über ihre Firma GREEN TECH Solutions GmbH auch als Betreiber der PV-Anlage.

„Wir sind alte Kämpfer auf dem Gebiet der Solarenergie“, bekannte Ludwig Ems bei der Eröffnung der neuen Anlage. Man wolle mit dem Projekt „auch in schwierigen Zeiten ein Zeichen setzen“. Erhart unterstreicht, dass „die Rahmenbedingungen nicht wirklich günstig“ gewesen seien, weil die Ökogesetze noch immer auf sich warten ließen. Die Energieingenieure betonen: „Wir wollen unseren Kunden zeigen, dass es beim Thema Photovoltaik trotz Nachlässigkeit und Taktieren der Politik weitergeht.“

Zum Leistungsangebot der Energie-Ingenieure gehört vor allem die Entwicklung von geeigneten Photovoltaikstandorten und der Betrieb von PV-Kraftwerken für Unternehmen auf Dach- und Freiflächen in Österreich. Aktuell wurde z.B. die Solarstromanlage auf dem Dach des Auhof Centers, des größten Einkaufszentrums in Wien, konzipiert und die Errichtung begleitet. Die damit erzielte Stromproduktion von 1.200.000 kWh pro Jahr wird weitgehend für die Beleuchtung und Klimatisierung vor Ort verwendet, was für das öffentliche Stromnetz eine Entlastung und für den Betreiber eine Stromkostensparnis bedeutet. GREEN TECH Solutions hat auch äußerst rentable PV-Bürgeranlagen konzipiert, darunter die Solarstromproduktion in Bierbaum, Königsdorf, Radkersburg und Burgau sowie die damals größte Freiflächen-PV der Oststeiermark in Wenigzell.

Foto: Green Tech Solutions

Die Energie-Ingenieure Werner Erhart und Ludwig Ems haben seit den 2000er-Jahren in zahlreichen internationalen und nationalen PV-Projekten reiche Erfahrung gesammelt und Kompetenz aufgebaut. Im Rahmen der gemeinsamen GREEN TECH Solutions GmbH beraten sie zu nachhaltigen Energieprojekten und konzentrieren sich in der Projektentwicklung auf Photovoltaik in Österreich. Die Schwerpunktthemen sind die technische Umsetzbarkeit, Wirtschaftlichkeit, Beschaffung und Errichtung. Darüber hinaus betreiben die beiden Energie-Ingenieure gemeinsam 22 Photovoltaikanlagen.

Kontakt:

Erhart-Ems GREEN TECH Solutions GmbH
T. 0664 25 00 987
office@erhart-ems.at
www.erhart-ems.at

Comet-Zentren helfen gegen Corona

Niki Popper wurde von einer Tageszeitung eben erst zum Österreicher des Jahres 2021 auf dem Gebiet der Forschung gewählt. Die Kategorie wird von der Forschungsförderungsgesellschaft FFG gesponsert. Bemerkenswert in diesem Zusammenhang: Ohne FFG gäbe es die Marke „Niki Popper“ zumindest in Sachen Corona vielleicht so gar nicht.

Bereits Mitte 2014 startete unter dem Schirm des Comet-Programms das Projekt DEXHELPP. Themenschwerpunkte waren der künftige Einsatz von Methoden aus den Bereichen Datensicherheit, Datenanalyse, Statistik, Modellbildung, Simulation, Visualisierung und Public Health bei der Unterstützung von Entscheidungsprozessen im Gesundheitssystem. Konsortialführer von DEXHELPP waren Felix Breitenacker, Professor an der Technischen Universität Wien, und Niki Popper. Als Unternehmenspartner trat die Gesundheit Österreich GmbH in Erscheinung, ebenso wie der Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger und Poppers dwh GmbH. Eine wissenschaftliche Kooperation gab es mit der TU Wien, der privaten Universität für Gesundheitswissenschaften, Medizinische Informatik und Technik UMIT und dem Zentrum für Virtual Reality und Visualisierung.

Ziel von DEXHELPP war damals die Entwicklung neuer Methoden, Modelle und Technologien um Planung und Steuerung im Gesundheitssystem zu unterstützen. Auf dem Programm standen Analysen des Status quo, Prognosen der zukünftigen Entwicklung sowie der Vergleich auf unterschied-

Die 25 österreichischen Comet-Zentren sind eine überaus wichtige Ressource für die heimische Forschung und Entwicklung. Von Vorarlberg bis Wien werden in den Zentren Schlüsselbereiche auf höchstem Niveau erforscht. Die Comet-Zentren sind auch der Startpunkt vieler unternehmerischer Karrieren im Wissenschaftsbereich. So zum Beispiel auch für den durch die Covid-19-Pandemie einer breiten Öffentlichkeit bekannt gewordenen Simulationsforscher Niki Popper.



AM GRAZER
Comet-KI-Zentrum Virtual Vehicle wird mit Hochdruck an der Entwicklung grüner Mobilität gearbeitet. Dabei kommen sogenannte „digitale Zwillinge“ von Verkehrssystemen zum Einsatz.

lichen Annahmen zu Einwicklungen oder Interventionen basierender zukünftiger Szenarien. Also genau das, was ab März 2020 im Verlauf der Corona-Pandemie so enorm wichtig wurde. „Solche Technologien zu entwickeln ist aktuell von höchster Priorität, um den Widerspruch zunehmend beschränkter Ressourcen bei der Finanzierung des Gesundheitssystems einerseits

und der Entwicklung neuer, oft teurer medizinischer Therapien und Technologien andererseits zu lösen“, stand im ursprünglichen Plan, der mit Kosten von knapp vier Millionen € projektiert wurde.

„Die Simulationen, die zur Vorhersage der Entwicklung der Covid-19-Pandemie in Wien durchgeführt wurden, fußen unter anderem auf

dem individuenbasierten Simulationsmodell, das im Rahmen dieses Comet-Projektes entwickelt wurde. Ohne die Finanzierung durch die FFG könnten in dieser Pandemie keine Szenarien für die Gesundheitsversorgung errechnet und keine Handlungsempfehlungen für Gesundheitsdienstleister und Politik gegeben werden“, ist man bei der Forschungsförderungsgesellschaft stolz.

Sichere KI-Anwendung in der Medizin

GRAZER KNOW-CENTER ERFORSCHT INNOVATIVE METHODEN FÜR DIE MEDIZIN 4.0

Bessere Diagnose, schnellere Entwicklung von Medikamenten, individualisierte Therapien – die Anwendungen von künstlicher Intelligenz (KI) im Life-Science-Bereich bergen enormes Potenzial. Im Idealfall wird die Digitalisierung mehr Raum für die Patientenbetreuung schaffen, das medizinische Personal entlasten und dadurch dem bestehenden Pflege- und Fachkräftemangel entgegenwirken. Doch der Einsatz von KI in diesem sensiblen Bereich ist nicht frei von Risiken. Regulierungsbehörden und Patientengruppen fordern zu Recht strengen Datenschutz, Sicherheit vor Cyberkriminalität und maximale Transparenz.

Genau hier setzt die Forschung des Know-Centers an: „Unser Ziel ist, vertrauenswürdige und transparente KI-Anwendungen über den gesamten pharmazeutischen und medizinischen Entwicklungsprozess hinweg zu gewährleisten. Dafür setzen wir innovative kryptografische Methoden ein,

die es erlauben, verschlüsselte medizinische Daten auszutauschen und zu analysieren, ohne dass diese Daten während der Auswertung im Klartext auslesbar sind. Nur die ursprünglichen Dateneigentümer können das Ergebnis entschlüsseln. So wird Privatsphäre gewährleistet und alle profitieren von besseren und genaueren Auswertungen“, erklärt Stefanie Lindstaedt, CEO des Know-Centers.

DATENSCHUTZ UND TRANSPARENZ

Im von der FFG geförderten Projekt „KI in der Pflege“ entwickelt das Know-Center beispielsweise KI-Algorithmen, die bei der Diagnostik und Pflegeplanerstellung in der Alterspflege unterstüt-



Foto: Shutterstock

zen sollen. Als Basis dient die Expertise der Pflegemitarbeiter und eine Datenbank mit über 2000 Klienten. Methoden wie Natural Language Processing und semantische Datenanalysen werden verwendet, um große Datenmen-

gen maschinell zu verarbeiten und für weitere Analysen strukturiert aufzubereiten. Ziel ist eine teilautomatisierte Pflegeplanerstellung, um Effizienz und Qualität der Pflege dauerhaft zu verbessern.

Ein weiterer Fokus des Know-Centers ist, KI für Anwender nachvollziehbar und transparent zu machen. Denn Vertrauen in die zugrunde liegenden Analyseverfahren sowie Kontrollmöglichkeiten sind wesentlich für die Akzeptanz von KI-Verfahren in der Medizin. Durch Zusatzinformationen können Ergebnisse leicht erklärbar und nachvollziehbar gemacht werden, indem zum Beispiel bei der Bilderkennung von Röntgenaufnahmen diejenigen Bereiche markiert werden, die für die KI ausschlaggebend für das jeweilige Ergebnis waren.

Mehr Informationen:
www.know-center.at

Poppers Vorhersagen werden erst durch ein riesiges Bevölkerungsmodell möglich. Dieses „virtuelle Österreich“ kann mit verschiedenen Szenarien gefüttert werden, so können verschiedene Strategien im Computer auf ihre Auswirkungen und Wirksamkeit getestet werden, bevor sich die Politik für eine entscheidet.

„Die Covid-19-Pandemie hat Entscheidungsträger aus Politik und Gesundheitswesen vor beispiellose Herausforderungen gestellt. Primäres Ziel war und ist dabei die Grenzen der Gesundheitssysteme nicht zu überschreiten, um eine entsprechende Versorgung der Bevölkerung gewährleisten zu können. Dies wurde zum Teil mit extremen Maßnahmen bis hin zum totalen Lockdown erreicht – mit entsprechenden ökonomischen und sozialen Nebenwirkungen. Durch jahrelange Expertise und Forschung verfügt die Forschungsplattform DEXHELPP über Werkzeuge, mit denen sowohl die Effizienz und Wirksamkeit einzelner Maßnahmen bzw. von Maßnahmenpaketen als auch deren Auswirkungen auf die zur Verfügung stehenden Ressourcen des Gesundheitssystems berechnet werden können. Dadurch konnten wir binnen weniger Tage und Wochen Entscheidungsträger in Österreich mit fundierten Informationen eine sichere Entscheidungsgrundlage bieten“, sagt Popper.

Die Aktivitäten des Comet-Programms gehen natürlich über die Si-

mulationswissenschaft weit hinaus. Digitalisierung, Informations- und Kommunikationstechnologien, Energie, Umwelt, Lebenswissenschaften, Mobilität sowie Material und Produktion stehen im Fokus der Forschungstätigkeiten.

Die Steiermark hat den höchsten Anteil an Comet-Zentren. Neun der 25 Comet-Zentren befinden sich in Graz, Leoben und Weiz. Drei davon sind sogenannte K2-Zentren, besonders große Forschungseinrichtungen, von denen es insgesamt fünf in Österreich gibt. Mit ACIB für Biotechnologie und Biopharmazie, dem Materials Center Leoben für Materialforschung und dem Virtual Vehicle Research für digitalisierte Mobilität werden extrem innovative Bereiche abgedeckt. Die beiden anderen K2-Zentren, das LCM in Oberösterreich und die AC2T Research GmbH in Niederösterreich, beschäftigen sich mit den Themen Symbiotik und Mechatronik respektive der Reibungs-, Verschleiß- und Schmierstoffforschung.

Comet wird von der Republik Österreich – konkret dem Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) und dem Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW) –, den beteiligten Bundesländern sowie den beteiligten Unternehmen und Forschungsorganisationen finanziert. Ihre Forschungstätigkeit folgt einem von Wissenschaft



und Wirtschaft gemeinsam definierten Plan. Das Programmmanagement erfolgt durch die FFG.

„Wir sehen klar, dass die Comet-Zentren die richtigen Forschungsimpulse für die Wirtschaft setzen und neue Produkt-, Prozess- und Dienstleistungsinnovationen initiieren. Die Comet-Zentren haben sich zu gut sichtbaren Forschungseinrichtungen entwickelt und spielen erfolgreich in der internationalen Liga mit. Das sind Spitzenleistungen, auf die ganz Österreich stolz sein kann. Forschung wirkt“, unterstreichen die FFG-Geschäftsführer Henrietta Egerth und Klaus Pseiner.

DAS PROGRAMM COMET UMFASST DREI PROGRAMMLINIEN:

- COMET-Projekte dienen zum Einstieg in das COMET-Programm, um an neuen Ideen im Bereich der kooperativen Forschung zu arbeiten.
- COMET-Zentren leisten Spitzenforschung auf höchstem Niveau und bauen Kompetenzen und Humanressourcen auf.
- COMET-Module erschließen neue, besonders risikoreiche Forschungsbereiche für ein COMET-Zentrum.

300 FORSCHER und Techniker versammeln bei Virtual Vehicle ihre geballte Kompetenz.

Fotos: FFG, Virtual Vehicle

In den letzten 200 Jahren hat sich die Lebenserwartung durch höhere Hygienestandards und eine bessere medizinische Versorgung mehr als verdoppelt und liegt in den westlichen Ländern inzwischen bei über 80 Jahren. Leider hinkt der sogenannte „Healthspan“, jene Zeit, die in Gesundheit verbracht wird, der Lebenserwartung stark hinterher. Durch dieses Ungleichgewicht zwischen Lifespan und Healthspan steht unser Gesundheitssys-

Ist Bewegung der Schlüssel zur ewigen Jugend?

Wer rastet, der rostet – Studien erklären uns auch warum. Regelmäßige körperliche Aktivität beeinflusst das gesamte Organsystem positiv und wirkt diversen Krankheiten wie Krebs, Diabetes, koronarer Herzkrankheit und Alzheimer entgegen. Neuesten Studien zufolge soll regelmäßige Bewegung auch Prozesse des Alterns verlangsamen und verjüngende Effekte zeigen. Hat die Suche nach dem ewigen Jungbrunnen damit ein Ende? Marlies Schellnegger, Ärztin und Sportwissenschaftlerin, beschäftigt sich bei COREMED, dem „Kooperativen Zentrum für Regenerative Medizin“ der JOANNEUM RESEARCH, intensiv mit dem Thema Healthy Aging und forscht an Strategien, um gesundes Altern zu unterstützen.

Sportlern um knapp 10 Jahre zurückgesetzt. Regelmäßige Bewegung ist somit ein – für manche unter uns zwar nicht besonders bequemer, aber effektiver – Weg, um an seiner biologischen Uhr zu drehen. Die gute Nachricht für weniger Sportbegeisterte: 30-minütige Trainingseinheiten bei moderater Intensität reichen aus, um positive Effekte zu erzielen – wichtig ist die Regelmäßigkeit.

Zwar wird die Suche nach dem Jungbrunnen weitergehen, doch sind Bewegungskonzepte nach wissenschaftlichen Erkenntnissen eine der effektivsten Maßnahmen, um gesundes Altern zu unterstützen und die Zellalterung sogar zu verlangsamen. Hier setzt COREMED mit seiner Forschung und Entwicklung an: nämlich wirksame Maßnahmen und Strategien im Bereich Healthy Aging zu erforschen und zu entwickeln.



tem vor einer immensen Herausforderung. Ziel der medizinischen Forschung ist es daher, die Gesundheit bis ins hohe Alter zu erhalten, um möglichst lange aktiv – und ohne die Hilfe anderer – durchs Leben gehen zu können. Da Faktoren des Lebensstils Alterungsprozesse entscheidend beeinflussen, rücken Bewegung und Ernährung zunehmend in den Fokus der Wissenschaft.

Die gesundheitlichen Benefits regelmäßiger Bewegung sind inzwischen unumstritten; Sport verbessert die Im-

munabwehr und den Fettstoffwechsel, trägt zu einer höheren Knochendichte bei und senkt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Doch damit nicht genug: Aktuelle Studien deuten darauf hin, dass regelmäßige Bewegung dem Alterungsprozess und damit verbundenen Erkrankungen entgegenwirken kann. Ein Vergleich zwischen sportlich Aktiven und gleichaltrigen Inaktiven zeigte auf zellulärer Ebene erhebliche Unterschiede; altersbedingte Degenerationsprozesse der Zelle waren bei

Mehr Informationen:
www.joanneum.at/coremed

Nanotechnologie überwacht Gebäude und Umwelt

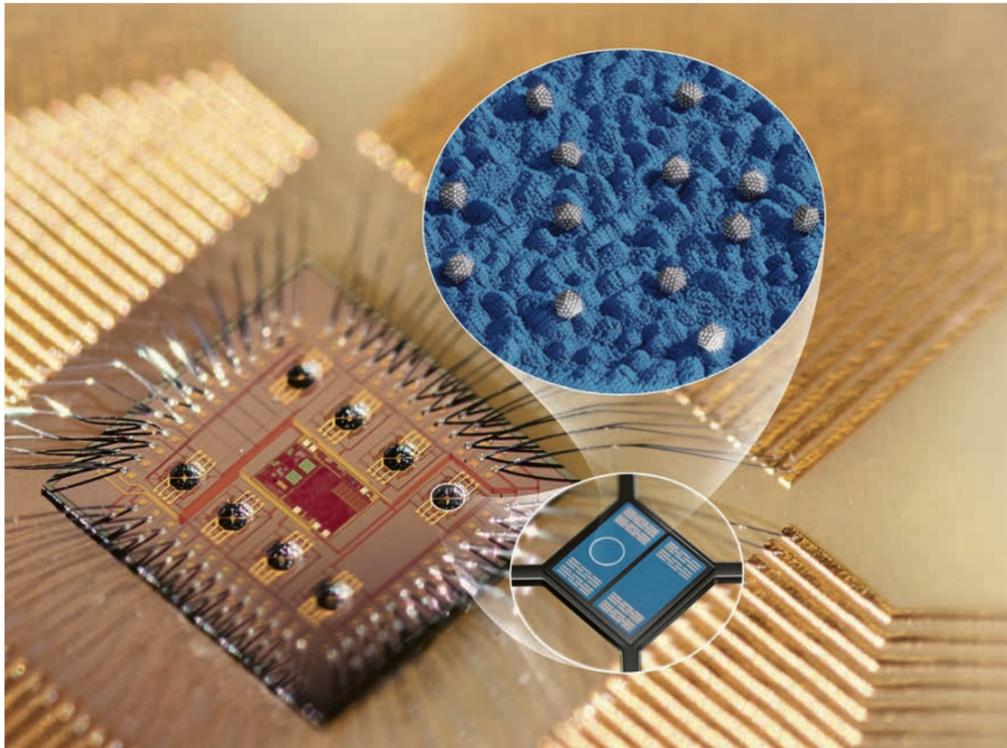
Wir messen mit unseren Sensoren verschiedene Parameter in der Raumluft“, schildert Anton Köck, am MCL Gruppenleiter für Sensor Solutions.

Das können Lösungsmittel sein, die aus Möbeln oder Wandfarben ausdampfen, ebenso gut aber auch CO₂ in schlecht gelüfteten Räumen oder das tödliche Kohlenmonoxid, das aus defekten Gas-thermen austreten kann. Beim Umweltmonitoring könnten die Nanosensoren entlang von Straßen eingesetzt werden und Feinstaub, Ozonbelastung oder Stickoxidwerte erfassen. „So könnte man ein engmaschiges, flächendeckendes und in Echtzeit arbeitendes Messsystem etablieren“, sagt Köck.



ANTON KÖCK ist
Group Leader
Sensor Solutions
am MCL.

Mit Nanosensoren für das Gebäudemanagement und Umweltmonitoring befassen sich Wissenschaftler des Materials Center Leoben MCL. Ziel ihrer Forschung ist einerseits eine effizientere Steuerung der Sensoren, andererseits ihre Versorgung mit Energie.



Bisher hat man sich am MCL vor allem mit der Entwicklung der Sensortechnologie selbst beschäftigt. Um die Leistungsfähigkeit der Sensoren zu erhöhen, wird mit neuen Materialien gearbeitet. Nanodrähte, Nanopartikel und Graphen zählen dazu.

Nun geht die Forschung in die Richtung der Energieversorgung der Nanosensoren. Marco Deluca, Key Scientist für Sensor Solutions, arbeitet an keramischen Superkondensatoren. „Die

haben den Vorteil, viel Energie rasch aufnehmen und auch abgeben zu können.“ Weil die Sensoren ja 24 Stunden am Tag arbeiten müssen, brauche man die Superkondensatoren als Speicher für aus Sonnenenergie gewonnenem Strom, mit dem die Sensorsysteme versorgt werden sollen. „Niemand will bei solchen Sensoren andauernd Batterien wechseln“, ist Deluca überzeugt.

Die Knackpunkte sind einerseits die Datenübertragung, andererseits die Akti-

FÜR DIE NANOSENSOREN werden auch Materialien wie Graphen oder Gold verwendet. Die Sensoren können viele verschiedene Gase, aber auch Feinstaub erfassen.

vierungsenergie, die die Nanosensoren benötigen, um bestimmte Umweltparameter überhaupt messen zu können. „Derzeit ist dafür eine Temperatur von 350 Grad Celsius notwendig“, schildert Deluca. Diese werde mit einer Mikroheizplatte erzeugt, die aber relativ viel Strom verbrauche. „Gemeinsam mit der Universität Barcelona erforschen wir Ansätze, die Initialenergie für die Sensoren mittels einer LED bereitzustellen. Das hätte auch den Vorteil, dass man sich am heißen Sensor nicht die Finger verbrennen kann“, schmunzelt der Wissenschaftler.

Verhältnismäßig viel Energie verbraucht auch die Datenübermittlung per Funk, Bluetooth oder WiFi. „Wenn wir gleich direkt im Sensorsystem berechnen, welche Daten überhaupt wertvoll sind und dann nur die senden, können wir einen großen Teil der Energie sparen“, schildert Köck. Deshalb benötigt man für eine intelligente Datenauswertung eine KI. „Sie wird unsere Sensoren effizienter machen.“

Und schließlich soll auch die Energiedichte in den Superkondensatoren erhöht werden. Dies kann durch eine optimierte Materialchemie ebenso erreicht werden wie durch die Materialstruktur und durch Dünnschichttechnologie. Marco Deluca konnte das Projekt „CITRES“ des European Research Councils (ERC-Projekt 817190, www.erc-citres.eu), das noch bis 2024 läuft, an Land ziehen. Solche ERC-Projekte sind in der Forschungswelt äußerst prestigeträchtig, wir freuen uns sehr darüber, dass wir diese Chance bekommen haben“, erzählt Köck.

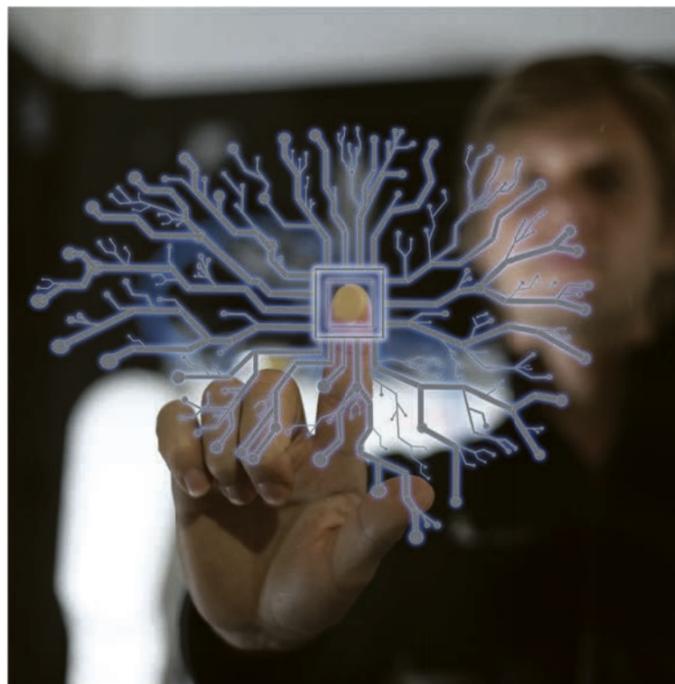
Touch-Feel

Die Haptik von Produktoberflächen ist zu einem wesentlichen Anreiz geworden, ein Produkt zu kaufen. Es gilt: Erblicken – berühren – bewerten. Jedoch bedarf die Herstellung von Oberflächen mit dem gewünschten „Touch-Feel“ eines kostenintensiven Entwicklungsprozesses. Die Kenntnis der messbaren Oberflächeneigenschaften, die der Haptik zugrunde liegen, ermöglicht eine Optimierung der Herstellungsprozesse. Die Haptik von Produktoberflächen wird damit gezielt verbessert. Mit den am Polymer Competence Center Leoben entwickelten Methoden können die wichtigen Oberflächenparameter gefunden und gezielt variiert werden. Passender „Touch-Feel“ wird damit für jedes Produkt auf ökonomische und ökologische Weise generiert.

ZUM PCCL

Die Polymer Competence Center Leoben GmbH (PCCL) ist das führende österreichische Zentrum für kooperative Forschung im Bereich Kunststofftechnik und Polymerwissenschaften. Gemeinsam mit Unter-

Foto: PCCL



nehmen der Kunststoffwirtschaft und Universitäten (u.a. die Montanuniversität Leoben) werden von den rund 135 hochqualifizierten MitarbeiterInnen F&E-Projekte für innovative Kunststofflösungen in einem breiten Feld von Anwendungen bearbeitet, von Automotive-, Luftfahrt- und Packaging- bis hin zu Solar- und Photovoltaikanwendungen.



DIETER P. GRUBER,
Bereichsleiter von Surface
Testing, Robot Vision and
Artificial Intelligence

Kontakt:
www.pccl.at



MARCO DELUGA
ist Key Scientist
Sensor Solutions in
Leoben.

belgischen Brüssel. „Wir setzen hierzulande noch immer auf klobige Messstationen und Messwägen, die aber immer nur eine Momentaufnahme liefern können. Unsere Systeme sammeln hingegen rund um die Uhr Daten und können flächendeckend installiert werden“, sagt Köck. Bis es auch in Österreich zu einer stärkeren Anwendung kommt, werden noch gut fünf Jahre vergehen, schätzt der Mikroelektronik-Experte.

Die Kosten wären nämlich im Grunde überschaubar, meinen Deluca und Köck. Momentan sei noch schwer abschätzbar, welche Herstellungskosten genau entstehen, weil es noch keine industrielle Produktion der Sensoren gebe. „Wenn es so weit ist, gehe ich davon aus, dass sie ähnlich niedrig sein werden wie bei der Herstellung anderer elektronischer Bauteile“, versichert Deluca. Ein Sensorsystem für den privaten Haushalt werde es dann wahrscheinlich – je nach Ausführung – schon um ein paar Euro geben. Dieses würde dann seine Daten aus den Wohnräumen einfach auf das Handy des Benutzers übertragen.

Das Messen von Gebäudedaten ist natürlich kein Selbstzweck. Potenzial hat der Einsatz der Nanosensoren vor allem beim Energieverbrauch. Köck: „Berechnungen zeigen, dass durch intelligente Sensoren, die die Steuerungssysteme der Haustechnik mit Daten versorgen, bis zu 25 Prozent des Energiebedarfes für Heizen und Kühlen eingespart werden können.“

Beteiligt sind die Forscher am MCL auch am Projekt „FOXES“ (FET-PROACTIVE Projekt 951774, www.foxes-project.eu), in dem ein „Power Cube“ entwickelt wird. „Dabei handelt es sich um eine Kombination von Solarzellen der neuesten Generation mit einem Superkondensator und der notwendigen Steuerungstechnik“, berichten die beiden Wissenschaftler. Auch „FOXES“ läuft bis 2024 und soll dann in einem Pilotversuch den Einsatz autonomer Sensorknoten im städtischen Umfeld von Barcelona ermöglichen.

Derzeit werden die Nanosensoren für Umweltmonitoring in Österreich noch nicht eingesetzt, im Gegensatz zum dänischen Kopenhagen und dem

FÖRDERGEBER

MCL als Träger des Kompetenzzentrums IC-MPPE wird von den Bundesministerien BMK und BMDW sowie von den Ländern Steiermark, Oberösterreich und Tirol – im COMET-Programm der FFG – gefördert. Die hier vorliegenden Entwicklungen wurden zusätzlich im Rahmen von EU-Förderprogrammen erzielt.

Fotos: MCL

Kontakt:
www.mcl.at

Industrie & Start-up, das passt gut zusammen!

Große Unternehmen können von der Zusammenarbeit mit Start-ups profitieren, ebenso wie umgekehrt. Wichtig sind ein guter Start und die richtige Erwartungshaltung.

Die Kraft eines Standortes basiert auf mehreren Säulen. Zwei davon sind die etablierte Stärke von Schlüsselunternehmen und die innovatorische Schnellkraft von Start-ups. Vieles spricht dafür, dass diese zwei unternehmerischen Akteure auch zusammenarbeiten sollten. Doch nicht immer funktionieren naheliegende Kooperationen auf Anhieb. In der Arbeit mit jungen Unternehmen erkennt man oft einfache Hürden, die (nur) auf den ersten Blick schwer überwindbar scheinen. Diese Hürden zu senken und damit große Tanker und agile Schnellboote zu wirksamen Flotten zu machen, das haben sich Unicorn – Start-up & Innovation Hub und die In-

dustriellenvereinigung Steiermark unter anderem vorgenommen.



Mehr Informationen:
www.unicorn-graz.at

Fotos: Uni Graz/Lejla

Recycling mit modernster Technologie

445 Kilogramm Siedlungsabfall entstehen in einem steirischen Haushalt pro Person in einem Jahr, Tendenz steigend. In der Regel trennen die Steirerinnen und Steirer bereits den Großteil ihres Mülls schon vor der Abholung durch einen Entsorger in Papier-, Metall-, Glas-, Kunststoff- und Bioabfälle. Doch was passiert eigentlich mit unseren Haushaltsabfällen, sobald sie im Müllwagen aufgesammelt wurden?



Nach der Anlieferung und dem Entladen bei einer Abfallaufbereitungsanlage durchläuft der Abfall oft mehr als 5 Verarbeitungsschritte. Wir sorgen mit unseren genauen Sortiermaßnahmen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Abfall und machen den Rohstoffkreislauf nachhaltig“, berichtet Daniela Müller-Mezin, Geschäftsführerin beim überregionalen Entsorgungsbetrieb Müllex. Bei dem steirischen Entsorgungsbetrieb sortieren hochmoderne Maschinen mit Lasern und Luftdüsen, Magnetbändern und Induktionswirbelströmen, Windsichtern und Spannwellensieben die einzelnen Müllkategorien. „Die Sortiermaschinen sind faszinierend, innerhalb von Sekundenbruchteilen können sie zum Beispiel Kunststoffsorten unterscheiden, was besonders wichtig für die Erreichung der Recyclingziele der EU ist“, setzt Daniela Müller-Mezin fort. In Österreich gibt es noch Aufholbedarf bei der nachhaltigen Kunststoffverwertung. Bis 2025 muss die Hälfte des Kunststoffes in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden, aktuell sind es aber erst 25 Prozent. Das PET-Pfand ab 2025 wird zwar zur Erreichung beitragen, jedoch sind Materialien wie Cellophanfolie und Joghurtbecher beim Recycling anspruchsvoller.

Im Idealfall kann der Abfall stofflich recycelt werden, so wird aus Altpapier die Zeitung von morgen oder aus gebrauchten Konservengläsern eine Weinflasche. Alle Abfallbestandteile aus dem Siedlungsabfall, die nicht stofflich recycelt werden können, werden zurzeit zur thermischen Verwertung herangezogen, so entsteht Brennstoff, der zum Beispiel in Energie oder Fernwärme umgewandelt wird. Bis 2035 sollen mindestens 65 Prozent der Abfälle in der EU recycelt oder wiederverwendet werden. „Mittlerweile werden in der Steiermark 59 Prozent der Siedlungs-

abfälle recycelt, sie werden also von der Abfallwirtschaft wiederverwertet und in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt“ beschreibt Daniela Müller-Mezin die aktuelle Lage im Land und setzt fort:

Umweltschutz bedeutet für uns, Verantwortung für unseren Lebensraum zu übernehmen. Das Leben ist ein reines Vergnügen, sorgen wir dafür, dass es so bleibt!

DANIELA MÜLLER-MEZIN:

„Denn die Rohstoffe sind kostbar, für die Umwelt wie auch die Wirtschaft. Neben der Abfallvermeidung, Reparaturen und Re-Use ist ordentliches Recycling unsere Chance, verantwortungsvoll mit den Ressourcen umzugehen, die wir zur Verfügung haben.“

Die regelmäßigen Analysen der steirischen Entsorger und diverser Institute zeigen, seit knapp 30 Jahren verbessert sich das Recyclingverhalten der Steirerinnen und Steirer stetig, die vielen Bemühungen zahlen sich also aus. Mit einem geschulten Bewusstsein kann also jeder im Alltag seinen Beitrag leisten, verantwortungsvoll und nachhaltig mit den vorhandenen Rohstoffen umzugehen.

Kontakt:
www.muelllex.com

Foto: Helmut Lünghammer

Für den Green Deal gehen uns die Rohstoffe aus



Franks Melcher geht es nicht nur um die gefragten Seltenen Erden, das rare Kobalt und das begehrte Lithium. Zumindest nicht nur. Völlig unterschätzt werde, so der Wissenschaftler, der Bedarf der EU an Massenrohstoffen für die Transformation zu einer emissionsärmeren Wirtschaft, wozu auch Grundstoffe wie Beton oder Stahl zählen. „Wir sollten Zement, Beton und Stahl in Zukunft nicht in großen Mengen importieren müssen, wenn wir diese selbst herstellen können“, kritisiert Melcher.

Er hat ausgerechnet, welche Rohstoffe der geplante Ausbau der Windenergie auf eine Erzeugungskapazität von zehn Terawattstunden allein in Österreich brauchen würde. Die Zahlen sind gigantisch: 6 Millionen Tonnen Beton, 2 Millionen Tonnen Stahl, 160.000 Tonnen Glas und 400.000 Tonnen Eisen wären nötig. Demgegenüber würden „nur“ 2000 Tonnen Seltenen Erden gebraucht. Letztere müssten tatsächlich aus China eingeführt werden, da es sie in Europa in abbaufähiger Form schlicht und ergreifend nicht gibt. Ein Teil der Rohstoffe könnte aber sehr wohl aus dem eigenen Land kommen.

Während Eisen nach wie vor im großen Maßstab am steirischen Erzberg abgebaut und in Österreich zu Stahl weiterverarbeitet wird, sieht es bei vielen anderen Rohstoffen anders aus. „Wir haben eine heimische Zementindustrie, aber deren Ausstoß wird ja bereits für andere Bauvorhaben wie Straßen oder Wohnraum benötigt“, schildert Melcher. Eine Erhöhung der Kapazität könne es nur über umfangreiche Genehmigungsverfahren geben und hier greife die Mentalität „not in my backyard“. „Es ist wie mit Handymasten oder den Windrädern“, seufzt Melcher, „die Bürger wollen davon profitieren, aber keinesfalls selbst betroffen sein.“

Endlos lange Genehmigungsverfahren kann sich in der Rohstoffgewin-

Für eine umfassendere Exploration und vor allem stärkere Nutzung europäischer Rohstoffe tritt der Leiter des Lehrstuhls für Geologie und Lagerstättenlehre an der Montanuniversität Leoben, Frank Melcher, ein. Nur so könne Europa die Abhängigkeit von Rohstoffimporten zumindest abmildern.

nung niemand leisten, weiß der Geologe. „Das ist einfach nicht finanzierbar.“ Dabei würden jene Menschen, die sich gegen den Rohstoffabbau wehren, unterschätzen, „dass der Green-Deal-Anstrengungen von allen erfordert wird“.

20 bis 30 Jahre kann es laut Melcher dauern, bis ein Bergbau so richtig ins Laufen komme. „Am Anfang steht eine Machbarkeitsstudie, bei der durch Probebohrungen Menge und Qualität exploriert werden müssen. Abbau- und Aufbereitungskosten müssen genau prognostiziert werden. Dieser Prozess kostet sehr viel Geld und dauert gut zehn Jahre.“ Anschließend müsse sich das Projekt einer Umweltverträglichkeitsprüfung unterziehen und schließlich müsse man sich mit den Grundeigentümern einigen. Das alles brauche häufig noch einmal zehn Jahre. Dazu komme das Explorationsrisiko: „Im Durchschnitt wird aus einem von 1000 erkundeten Rohstoffvorkommen tatsächlich ein Abbau.“

Graphit ist für Melcher ein gutes Beispiel dafür, dass es in Österreich ungenutzte Potenziale gibt. In der Böhmisches Masse, einem Gebiet, das sich von Tschechien bis nach Oberösterreich hinein erstreckt, sind reiche Lagerstätten von Graphit bekannt. „Früher hat man diesen Rohstoff für die Stahlerzeugung in Linz verwendet. In den 1980er-Jahren wurde das dann gestoppt, weil zu viel Schwefel emittiert wurde. Der Graphitbergbau ist dann verschwunden, bis auf ein kleines Unternehmen, das ein Vorkommen bei Leoben ausbeutet.“

Graphit brauche man heute für ganz andere Dinge als für die Stahlerzeugung. So bestehen 30 bis 40 Gewichtsprozent eines Akkus aus dem Kohlenstoff. Der Großteil des Graphits, der dabei zum Einsatz kommt, ist natürlichen Ursprungs, allerdings wird zunehmend auch synthetischer Graphit eingesetzt. Wegen des E-Mobilitäts-Booms, so Melcher, steige der Bedarf enorm: „Bis 2050 wird die Welt vier Mal so viel Graphit brauchen, wie in den vergangenen 35 Jahren global abgebaut wurde. Es ist absolut unrealistisch zu glauben, dass diese Menge von den bestehenden Abbauen geliefert werden kann.“ Österreich könnte mit einer Reaktivierung seiner Graphitförderungen helfen, den absehbaren Mangel zu mildern.

Ähnlich sieht es mit Lithium aus, das ebenfalls für Akkus gebraucht wird. Melcher: „Auf der Koralm gibt es ein großes, abbaufähiges Vorkommen. Es ist seit 1981 bekannt, gefördert wird noch nichts. Jetzt bemüht sich zwar ein Unternehmen um die Genehmigungen und Finanzierung, wie lange das dauern wird, ist aber nicht abzusehen.“ Bis 2050 wird weltweit übrigens 13 Mal so viel Lithium benötigt, wie in den letzten 35 Jahren gewonnen wurde.

Sich ausschließlich auf Importe zu verlassen hält Melcher für gefährlich. „Viele Rohstoffe kommen aus China. Aber dort sind manche Lagerstätten immer schwieriger abzubauen, andere wurden geschlossen, weil auch China den Umweltschutz entdeckt hat und die schlimmsten Auswüchse sukzes-

sive abstellt.“ Andere Lieferanten seien afrikanische Länder, in denen die politische Situation instabil sei und der Abbau oft unter menschenunwürdigen Bedingungen vorstättengehe.

Der Leobener Wissenschaftler plädiert dafür, dass die Explorationsaktivitäten hochgefahren werden – gerade in Europa. „Insgesamt passiert weltweit zu wenig, außer bei Gold. Das Traurige dabei ist nur, Gold benötigen wir für den Green Deal gar nicht.“

Recycling ist nur teilweise eine Lösung, schildert Melcher. „Bei Kupfer, Blei oder Zink funktioniert das ganz gut. Hier werden in der EU schon 33 bis 111 Prozent des Eigenverbrauchs wiedergewonnen. Schlechter sieht es hingegen bei Aluminium, Nickel oder Zinn aus, wo nur 35 bis 21 Prozent des Bedarfs aus Recycling gedeckt wird.“

Außerdem sei die Wiedergewinnung von Rohstoffen aus alten Geräten nicht so einfach, wie man sich das vorstelle. Melcher nennt als Beispiel austrangierte Handys: „Ein Smartphone besteht aus rund 60 verschiedenen Stoffen. Wiedergewonnen werden können nur wenige Metalle. Die haben bei einem Handy einen Wert von knapp einem Euro. Davon sind 80 Cent Gold.“ Letzteres werde tatsächlich recycelt – der Rest landet mangels Wirtschaftlichkeit auf der Deponie.

AM STEIRISCHEN ERZBERG wird seit Jahrhunderten Eisenerz im großen Stil abgebaut. Genutzt werden die reichen Vorkommen schon viel längere Zeit.

Fotos: Frank Melcher, Wilfried Eichleider



FRANK MELCHER spricht sich für eine bessere Nutzung der heimischen Rohstoffe aus.

Kontakt:
www.unileoben.ac.at

LEBENDIGE UNTERNEHMENSKULTUR

Es ist eine Kunst seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren und auf große Ziele zu fokussieren. Nicht nur beim Weltmarktführer AVL List wird Innovationskultur gelebt.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Die Steirische Wirtschafts- und Forschungsförderungsgesellschaft SFG blickt auf 30 impulsgebende Jahre zurück und fokussiert sich ganz unsentimental auf die Agenda 2040.

KREATIVE KOMPETENZEN

Kreativität ohne Kreative? Auch in der Kreativwirtschaft fehlen qualifizierte Leute, vor allem wenn's um digitale Kompetenzen geht. Die Creative Industries Styria steuert gegen.

„Von Motivation und Kreativität geprägt“

Es gibt zwei Ebenen von Unternehmenskultur: die formelle in Form von Leitsätzen und die informelle in Form „ungeschriebener Gesetze“. Wie sieht dieser Mix bei der AVL aus?

MARKUS TOMASCHITZ: Wir haben bei der AVL List fünf Werte, die die Eigentümerfamilie vorgibt und die wesentliche Bestandteile des unternehmerischen Handelns der AVL sind: Kundenorientierung, Innovationskraft, Unabhängigkeit, Internationalität und Pioniergeist. Das sind die offiziellen Leitlinien, die festgeschrieben sind. Sie wirken wie eine Art Nordstern: Selbst wenn alles ausfällt, weist der Nordstern, in welche Richtung es geht.

Die AVL ist aus einem Familienbetrieb in den letzten Jahren rasant gewachsen und hat heute weltweit rund 11.000 Mitarbeiter. Welchen Einfluss hat das auf die Unternehmenskultur?

TOMASCHITZ: Mit der Größe eines Unternehmens verändert sich automatisch auch die Kultur. Dass sich da Subkulturen entwickeln, ist klar – aber die große Klammer, die drüber gespannt ist, lautet: „Wir sind Experten und wir lösen sehr, sehr komplexe Probleme.“

Aber das ist doch austauschbar. Es gilt ja auch für andere große und innovative Technologie- und Technikunternehmen. Was ist das Spezielle an der Unternehmenskultur von AVL?

TOMASCHITZ: Der Unterschied ist der: Bei anderen Unternehmen arbeitet man immer an deren eigenen



Text: KLAUS HÖFLER

Die AVL ist Weltmarktführer bei der Entwicklung zukunftsrelevanter Antriebstechnologien. Aber wie funktioniert das Familienunternehmen im Inneren? Welche Eckpfeiler prägen die Unternehmenskultur und wie wichtig ist ein derartiger Wertekatalog für das unternehmerische Handeln? Kathryn List und Markus Tomaschitz über Expertentum, Homeoffice und die Wirkkraft der Kunst.

Spezialthemen. Bei uns hat man die gesamte Breite einer Technologie in verschiedenen Thematiken und in der Anwendung verschiedener Kunden. Das macht es so spannend und hält die Mitarbeiter bei uns, weil es immer wieder neu ist und sich nie etwas einschleift.

Ist Routine für eine Unternehmenskultur förderlich oder besteht dadurch die Gefahr, dass sie sich verwässert, weil sich „Das haben wir immer so gemacht“-Denken einnistet.

KATHRYN LIST: Wenn man bei technischen und fortschrittsgetriebenen Fragestellungen sagt, das haben wir immer so gemacht, dann haben wir ein Problem.

Was wird von den Mitarbeitern demnach erwartet?

TOMASCHITZ: Wir sind ein ingenieursgetriebenes Unternehmen, in dem es darum geht, dass sich die Mitarbeiter mit ihrer Hirnleistung einbringen. Wir arbeiten gemeinsam an Lösungen für Probleme von morgen. Das ergibt ein Umfeld, das von Expertentum und einer hohen Wettbewerbsorientierung gekennzeichnet ist. Aufgabe der für die Unternehmenskultur Verantwortlichen ist es, Rahmenbedingungen zu schaffen und Ressourcen zur Verfügung zu stellen, mit denen diese vielen klugen und hoch motivierten Köpfe arbeiten können.

Das ist ein hochrationaler Ansatz. Gleichzeitig funktioniert Kultur aber

WIR KÜMMERN UNS UM DIE DINGE,
DIE SIE BRAUCHEN.
DAMIT SIE ZEIT HABEN FÜR DIE DINGE,
DIE SIE INTERESSIEREN.

BOGEN&PARTNER
WEALTH MANAGERS

www.bogen.co.at

„Es wird nie heißen: Nein, das brauchen wir nicht. Weil diese eine Idee oder Erfindung könnte der Weg zu einer anderen Lösung sein.“

KATHRYN LIST



sehr wesentlich auf der emotionalen Ebene. Wie lässt sich das synchronisieren?

LIST: Das ist genau der Punkt. Wir sind hier unter vielen Ingenieuren. Da kommen manche Dinge ein bisschen zu kurz (lacht). Auch deshalb haben wir die „Cultural Foundation“ gegründet. Ich nenne sie manchmal scherzhaft „ein bisschen subversiv“. Wir machen Projekte, bei denen man Emotion zeigen kann. Manchmal geht es gar nicht um das Objekt, das entsteht oder produziert wurde, sondern darum, dass die Leute in Kontakt kommen und miteinander sprechen.

Wie gelingt das?

LIST: Wir hatten vor Jahren einmal unter den Mitarbeiter aufgerufen, Fotos oder Bilder zum Gestalten von kahlen Bürowänden zu Verfügung zu stellen. Da haben viele gezögert und sich gefragt, was wohl die Kollegen dazu sagen oder darüber denken würden. Das genau ist der Punkt: Wenn man etwas

KATHRYN LIST, geboren in der Heimatstadt des Autopioniers Henry Ford in der Nähe von Detroit, ist Gründerin und Vorsitzende der AVL Cultural Foundation, die sich dem Brückenschlag zwischen Kunst und Technik widmet, und mit AVL-CEO Helmut List verheiratet.

MARKUS TOMASCHITZ hat an der Karl-Franzens-Universität Graz und an der California State University Hayward studiert, ist promovierter Betriebswirt, Leiter des Personalbereichs (Chief Human Resources Officer) und Unternehmenssprecher der AVL.

von sich zeigt, dann öffnet das Türen zu einer anderen Art von Dialog. Dann kann man plötzlich über andere Sachen reden oder anders über die Arbeit sprechen – und kommt so zu neuen Lösungen. Diese Art von Kommunikation gehört daher gefördert.

Wie lässt sich diese informelle AVL-Kultur beschreiben?

TOMASCHITZ: Wir haben in der Zentrale in Graz Menschen aus 50 Nationen. Da gibt es natürlich auch „heimliche Spielregeln“. Sie sind insofern spannend, weil sie sich unterschiedlich entwickeln. Im Headquarter, wo viele Menschen arbeiten, ist es ein Stück weit anders als an kleineren Standorten weiter draußen, die natürlich auch von den Kulturen in den jeweiligen Ländern abhängig und geprägt sind. Jede Kultur bringt da gute Seiten und weniger gute Seiten. Das ist ganz normal. Aber über dieser Multikulturalität steht eine ganz große Klammer: Man arbeitet bei einem Weltmarktführer, dessen Unterneh-

menskultur von einer enormen Motivation und Kreativität geprägt ist.

Erleichtert dieser verbindende Exzellenzanspruch die Zusammenarbeit, weil er als gemeinsamer Nenner Discrepanzen auf Basis kultureller Unterschiede abdämpft? Sind die klassischen multikulturellen Knautschzonen eingebnet?

LIST: Es gibt sie sicher in den Leuten, aber im konkreten Arbeitsalltag im Unternehmen gibt es sie nicht. Das können wir uns nicht leisten.

TOMASCHITZ: Es herrscht eine Handwerkskultur vor, die davon geleitet ist, Dinge ihrer selbst willen gut zu machen.

LIST: Hier kommt wieder die Kultur ins Spiel. Es ist Aufgabe der Künstler, unsere Welt anzuschauen, zu evaluieren, zu reflektieren und uns ihre Sichtweise zurückzuspielen, damit wir etwas Sinnvolles daraus machen können. Es wird nie heißen: Nein, das brauchen wir nicht. Weil diese eine Idee oder Erfin-

dung könnte der Weg zu einer anderen Lösung sein.

Unternehmenskultur als reziproke Wirkkraft? Der Mensch prägt die Kultur und die Kultur prägt den Menschen.

TOMASCHITZ: Ja, man wird mitgerissen. Da müssen wir bei aller Kreativität, die vorhanden und notwendig ist, um neue Lösungen zu kreieren, aber die Leute manchmal raus aus dem Detail holen. Wir müssen die Mitarbeiter eher bremsen. Der Denkansatz, wir gehen nicht vorher nach Hause, bevor die Aufgabe nicht gelöst ist, ist mit dem österreichischen Arbeitsrecht nicht immer ganz leicht zu verbinden.

LIST: Wobei es diesen Wunsch und die Neugier nach einer persönlichen Begegnung mit etwas, das, oder jemandem, der fremd ist, braucht. Wir stellen Teams teilweise absichtlich mit Mitarbeitern aus verschiedenen Ländern zusammen, um möglichst viele unterschiedliche Sichtweisen und Blickwinkel zu bekommen. So entsteht ein res-

OLIVER KRÖPFL, VORSTANDSMITGLIED STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE

„Der Bedarf an einem professionellen Human-Resources-Management hat in den 21 Jahren, in denen ich für die Steiermärkische Sparkasse arbeite, deutlich zugenommen. Das Finden und Halten von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist viel herausfordernder geworden. Auch in Zeiten des digitalen Bankings ist der Mehrheit unserer Kunden der qualitative persönliche

Kontakt mit den Betreuern noch wichtiger denn je. Bei der Rekrutierung müssen wir stärker die bereits vorhandenen Mitarbeiter als Botschafter nutzen – das gewinnt zunehmend an Bedeutung.“



Foto: Steiermärkische Sparkasse/Srobl

HANNES SCHREINER, GESCHÄFTSFÜHRER TECHNOPARK RAABA

Mitarbeiter wollen und müssen sich wohlfühlen. Im Technopark Raaba gibt es eine entsprechende Infrastruktur. So existiert zum Beispiel ein Dachgarten, der von den Mitarbeitern aller Firmen genutzt wird, für die Mittagspause oder für After-Work-Aktivitäten. Gerade bauen wir einen Tennis- und Fußballplatz auf einer anderen Dachfläche und überlegen eine eigene Technopark-Liga. Solche Angebote verbinden und tragen dazu bei,

dass wir das Silicon Valley der Steiermark werden.



Foto: Technopark Raaba

pektvoller Umgang miteinander. Aber um andere Kulturen respektieren zu können, muss man zunächst seine eigene lieben und respektieren.

Wie sehr bremsen Kontakteinschränkungen wie während der Pandemie oder Dislozierungen – Stichwort Homeoffice – diesen Prozess des Miteinander?

TOMASCHITZ: Die Bindung zum Unternehmen nimmt ab, wenn man im Homeoffice ist. Das ist schon spürbar. Die Mitarbeiter wollen aber umgekehrt auch nicht ewig weg und alleine sein. Sie merken, dass es schon wichtig ist, dass man sich reibt. Aber ein bis zwei Tage in der Woche arbeiten viele von daheim.

LIST: Man muss sich als Unternehmen Loyalität auch verdienen. Wir tun alles, was wir tun können, dass die Onlinepräsenz auch „lebendig“ ist – aber man kann nicht den ganzen Tag vor dem Bildschirm sitzen und begeistert sein.

Wie wichtig sind Symbole wie offene Bürotüren, gemeinsames Essen oder Ausflüge und andere Teambuildingprogramme, um eine Unternehmenskultur niederschwellig zu vermitteln?

LIST: Sehr wichtig, weil es wichtig ist, die Menschen nicht nur im Kopf, sondern im Herzen abzuholen. Aber bei allem Idealismus bleibt doch der in den Bilanzen zählbare Geschäftserfolg die Messlatte.

TOMASCHITZ: Ja, aber die problematischere Seite bei uns ist, dass die Mitarbeiter getrieben sind von dem Anspruch, es immer noch besser zu machen, weil es nie perfekt ist. Aber irgendwann muss man diesen Prozess stoppen und sagen: Das ist es, was der Kunde will und zahlt, und mehr geht an dieser Stelle nicht.

LIST: Es geht schon darum, technische Probleme zu lösen. Aber wenn es nur um die Technik ginge, bestünde die Gefahr, dass Dinge umgesetzt werden, die zwar nicht essenziell notwendig, aber technisch möglich sind, um das Produkt attraktiver zu machen. Das wäre zu wenig.

TOMASCHITZ: Wir haben im letzten Jahr viel in Mitarbeiterbindung



investiert – da geht es nicht immer um hohe Geldsummen, denn vieles, was die Menschen stört, kostet gar nicht viel. Vielmehr geht es darum, Zeit und Interesse einzubringen und einen respektvollen Umgang zu pflegen, indem man die Menschen ernst nimmt. Wir fahren da jetzt eine Rendite ein, von der wir nicht gedacht haben, dass wir sie in diesem Ausmaß bekommen. Jetzt, wo der Arbeitsmarkt heiß umkämpft ist, bleiben die Leute trotzdem bei uns.

Ist Unternehmenskultur konjunkturabhängig? Fällt sie leichter, wenn es der Wirtschaft und dem Unternehmen gut geht?

TOMASCHITZ: In guten Zeiten muss man mehr machen. In Zeiten, wo es wirtschaftlich nicht so gut geht, muss man an Fixpunkten festhalten. Wenn man etwas zurücknehmen muss, muss man es aber erklären. Dann wird es auch verstanden.

LIST: Im Mittelpunkt – und das ist ein wesentlicher Leitsatz unserer Unternehmenskultur steht bei allem, was wir tun, wie wir es tun, jedenfalls immer der Mensch.

„Es herrscht eine
Handwerkskultur vor,
die davon geleitet ist,
Dinge ihrer selbst wil-
len gut zu machen.“

MARKUS TOMASCHITZ



ERWIN ZARFL,

DIRECTOR HUMAN RESOURCES AT&S

„We care about people“ – das ist bei AT&S nicht bloß eine Phrase, sondern gelebte Realität. Der Mensch steht im Mittelpunkt – denn damit AT&S erfolgreich die digitale Welt von morgen gestalten kann, brauchen wir die besten und motiviertesten MitarbeiterInnen. Und das funktioniert nur mit einer ausgewogenen Work-Life-Balance, entsprechenden Entwicklungsmöglichkeiten

im Unternehmen und einem Umfeld, in dem Leistung anerkannt und honoriert wird.

Foto: Kanitzaj



MONIKA FUCHS, LEITUNG HUMAN RESOURCES,

MERKUR VERSICHERUNG

„HR beginnt für mich immer dort, wo das Menschliche zum Tragen kommt, und hat einen zentralen Kern: Wertschätzung. Basis dafür ist ein Mindset, das Unternehmenskultur miteinander denkt, neue Perspektiven öffnet und jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter in seiner ganz persönlichen Entwicklung fördert. Es geht darum, einen Teamspirit zu ermöglichen, der Mut macht, Fragen erlaubt und andere Meinungen schätzt. Für uns als Merkur Versicherung ist es zentral, dass wir eine Kultur des Ermöglichens leben, denn nur mit Vertrauen in unser Team werden wir gemeinsam die Fragen von morgen beantworten können.“

Foto: Kanitzaj



Fotos: Foto Fischer

Wo stehen wir im Jahr 2040?

INITIATIVE „CHANCENREICH ÖSTERREICH“ TRIFFT AUF 30 JAHRE SFG



GRATULANTEN zum 30-Jahr-Jubiläum der SFG: Bundesrat Christian Buchmann, LH Hermann Schützenhöfer, SFG-Geschäftsführer Christoph Ludwig, Bundesministerin Margarete Schramböck, LR Barbara Eibinger-Miedl und der ehemalige SFG-Geschäftsführer Burghard Kaltenbeck (v.l.).

Wie ergeht es uns im Jahr 2040? Dieser wichtigen Zukunftsfrage spürten Expertinnen und Experten, Stakeholder, Vertreterinnen und Vertreter der Wirtschaft und Wissenschaft und die Sozialpartner im Rahmen der Bundesländertour des Bundesministeriums für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort in Graz nach. Unter aktiver Beteiligung der Spitzen der Steiermärkischen Landesregierung, allen voran LH Hermann Schützenhöfer und Wirtschaftslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl, wurden Rahmenbedingungen und zukunftsweisende Stärkefelder des Standortes Steiermark diskutiert. Den krönenden Abschluss eines erfolgreichen Tages markierte schließlich noch das 30-Jahr-Jubiläum der landeseigenen Wirtschaftsfördergesellschaft SFG, zu dem die Repräsentantinnen und Repräsentanten des Bundes und Landes herzlich gratulierten.

Fotos: BMDW / Hartberger

Mehr Informationen:
www.sfg.at



„Wir befinden uns derzeit in zwei großen Transformationen: der digitalen und der grünen Transformation. Um diese erfolgreich bewältigen zu können, brauchen wir einerseits hervorragend ausgebildete Fachkräfte mit den entsprechenden Kompetenzen. Andererseits müssen wir unsere Stärken ausbauen und etwa weiterhin konsequent auf Forschung und Entwicklung setzen“, so Wirtschaftslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl.

UNTER DIE TOP-10 DER WIRTSCHAFTSREGIONEN

Die Wettbewerbsfähigkeit unseres Wirtschaftsstandortes und unserer Unternehmen ist essenziell, um den hohen Lebensstandards der Menschen in Österreich und auch in der Steiermark zu erhalten und für die Zukunft zu sichern.

BM Margarete Schramböck: „Als Wirtschaftsministerin möchte ich einen Standort, der den Österreicherinnen und Österreichern wirtschaftliche Sicherheit für die nächsten Generationen bietet. Es braucht wirtschaftliche Sicherheit für unsere Kinder und Enkelkinder. Mit unserer neuen Standortstrategie wollen wir Österreich zu einem Top-10-Wirtschaftsstandort transformieren. Das Forschungsland Steiermark ist ein erfolgreicher Nährboden für Innovation.“

Der Standort Österreich steht nicht schlecht da, muss aber für die Zukunft Stärkefelder ausbauen und nutzen, unter anderem sind dies, basierend auf einer Stärken- und Schwächenanalyse, folgende Bereiche: Technologie- und Innovationsführerschaft in spezialisierten Sektoren, Nachhaltigkeit als Standortvorteil nutzen durch Green Tech, Green Materials und CO₂-arme Produktion sowie der Bereich Life Science und Gesundheit.

GEMEINSAM DENKEN, GEMEINSAM HANDELN

Basierend auf dieser Analyse wurde der Diskussionsprozess im Herbst gestartet und in sieben Schwerpunktbereiche gegliedert. In den Arbeitsgruppen werden Ziele und konkrete Maßnahmen erarbeitet, in enger Zusammenarbeit zwischen den innovativsten Unternehmen, führenden Expertinnen und Experten, Sozialpartnern und Interessensvertretungen.

Der Prozess ist durch die begleitende, interaktive Onlinekonsultation mit mehreren Hundert Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr breit aufgestellt. Die Präsentation der Strategie erfolgt Ende des Jahres.

Digitalisierung? Und mit wem bitte?!



Die Kreativwirtschaft gilt seit Jahren als der Shooting Star in der heimischen Wirtschaft: schnell, flexibel, resilient, offen für neue Technologien, polyglott, kosmopolitisch und gut ausgebildet. Daraus ergeben sich nicht nur viele Chancen für junge Kreative, sondern auch sehr hohe Anforderungen an die Unternehmen der Branche, vor allem angesichts der aktuellen Rahmenbedingungen, Stichwort demografischer Wandel. Fazit: Innovative Unternehmen der Kreativwirtschaft kämpfen längst schon mit demselben Problem wie ihre klassischen Pendanten etwa im Handwerk. Fachkräfte werden gesucht, „händeringend“ inklusive! „Betroffen sind große Unternehmen genauso wie EPUs“, weiß Eberhard Schrempf, Geschäftsführer der Creative Industries Styria, „es gibt genug Aufträge, aber zu wenig Leute, um sie zu bearbeiten.“ Das betrifft so gut wie alle Bereiche, vom Office- und Projektmanagement bis zu Sales und Vertrieb. Besonders prekär ist die Lage jedoch dann, wenn es um die Kernkompetenzen vieler kreativer Unternehmen geht, also etwa Interaction Design, Software Development, Coding bzw. Programmieren, aber auch Social Media, Editorial- und Content-Management, ganz zu schweigen von Anwendungen in den Bereichen der künstlichen Intelligenz (AI), Augmented Reality (AR) und der virtuellen Realität (VR). Woher die Nachfrage kommt, ist klar: „Wir haben im Moment eine Art Goldgräberstimmung, weil es einen enormen digitalen Boost durch Covid gibt. Die Creative Industries ist ganz klar die Treiberin der digitalen Transformation. Aber wir brauchen noch viel mehr Leute, die das auch umsetzen können.“

QUALIFIZIERUNG SICHERSTELLEN

Wie aber bringt man vermehrt digitale Kompetenzen in die Unternehmen? An tertiären Ausbildungsmöglichkeiten im

Fachkräftemangel gibt's nicht nur in handwerklichen Berufen. Auch in der Kreativwirtschaft fehlen qualifizierte Leute, vor allem wenn es um digitale Kompetenzen geht. Die Creative Industries Styria wird dabei immer mehr zum Bedarfsbarometer für die Kreativwirtschaft und die klassische Wirtschaft.

„Die gesamte Branche muss darauf schauen, das Wissen, das Know-how und die hohe Expertise im Land zu halten“,

EBERHARD SCHREMPF

Bereich Medien und Design mangelt es in Graz dank FH Joanneum ja nicht. Man müsse, so Schrempf, aber bereits im Bereich der höheren Schulen ansetzen und dort stärker für die Themen Digitalisierung und Kreativwirtschaft sensibilisieren. Beides passt ja durchaus zum Lebensgefühl der jungen Generation. „Viele junge Menschen können mit Montag bis Freitag nine to five nichts mehr anfangen.“ Das sei gerade in den kreativen Branchen ein Vorteil und könnte diese zusätzlich attraktiv machen. „Die Kreativwirtschaft arbeitet seit jeher etwas anders, Homeoffice und digitale Lösungen gibt es in den Unternehmen ja nicht erst seit Corona“, so Schrempf. Weitere Anreize wie etwa eine Viertageweche würden die Unternehmen als Arbeitgeber attraktiv machen. „Die gesamte Branche muss darauf schauen, das Wissen, das Know-how und die hohe Expertise im Land zu halten“, meint Schrempf. Eines steht jedenfalls fest: Wissensbasierte Dienstleistungen – nichts anderes ist mit „kreativer Arbeit“ gemeint – werden verstärkt nachgefragt sein. Das bedeutet: krisensichere Jobs, gutes Einkommen und viele Möglichkeiten für eine individuelle Laufbahn.

Foto: Janine Wagner; Bezahlte Anzeige

Mehr Informationen:
www.cis.at

Grazer Öffis: Straßenbahnlinien gehen in die Verlängerung

Die Holding Graz fährt ab 26. November dieses Jahres die zwei neuen Stadtteile „Smart City“ und „Reininghaus“ an.



© Foto: Stefan Leitner

Die Urbanität der Zukunft ist in Graz angekommen: Die neuen Stadtteile „Reininghaus“ und „Smart City“ sind Vorzeigeprojekte, wie Wohnen, Arbeitsleben sowie Mobilität der Zukunft ausschauen werden. Nebst der modernen Infrastruktur ist vor allem ein klimafreundliches sowie flexibles Mobilitätsangebot für die BewohnerInnen sowie BesucherInnen der neuen Viertel essentiell. Um das Ziel, Graz zur lebenswertesten Stadt Europas zu machen zu erreichen, begleitet die Holding Graz als starke Partnerin die Entwicklung der neuen Stadtteile.

Die neuen Stadtteile: Bestens vernetzt

Am 20. Oktober fand die erste Probefahrt der verlängerten Straßenbahnlinien in die neuen Stadtteile „Reininghaus“ und „Smart City“ statt.

In den Stadtteil „Reininghaus“, welcher Arbeits- sowie Lebensraum von 10.000 Menschen sein wird, wurde die Linie 4 um 1,8 Kilometer verlängert. Zusätzlich gibt es eine Anbindung über zwei Buslinien.

Für das neue Quartier „Smart City“ in unmittelbarer Nähe zum Grazer Hauptbahnhof wurde nicht nur beim Bau der

Wohn-, Büro- sowie Handelsflächen auf Energieeffizienz, Ressourcenschonung sowie Eindämmung von Emissionen gesetzt – auch im Verkehrskonzept wurden Maßnahmen für die Erreichung von wichtigen Klimazielen sowie zur Verkehrsbelastung wesentlich berücksichtigt. Mit dem Umbau des Grazer Hauptbahnhofes inklusive der Straßenbahnunterführung zur größten Nahverkehrsdrehscheibe in Süd-Ost-Europa ist der Bereich rund um den Bahnhof das bestaufgeschlossene Gebiet in Graz. Die Verlängerung der Straßenbahn bindet das neue Viertel „Smart City“ umweltfreundlich an das Grazer Öffi-Netz an. Zusätzlich werden an den beiden neuen Stadtteilen zwei tim-Standorte eröffnet. Die Linien 4 und 6 werden die verlängerten Strecken jeweils ab dem 26. November offiziell befahren.

Carsharing für noch mehr Flexibilität

Eine Brücke zwischen der Flexibilität persönlicher Verkehrsmittel und der Entlastung von Verkehr sowie Umwelt durch öffentliche Verkehrsmittel zu schaffen, macht tim – täglich. intelligent. mobil. möglich. An den mittlerweile 11 Mobilitätsknoten in Graz bündelt tim ergänzend zum öffentlichen Verkehr (e)-Carsharing, Mietautos, e-Taxis, Fahrradabstellanlagen für das eigene Fahrrad und öffentliche Ladestationen für private e-Autos. Modernste Fahrzeuge stehen den tim-NutzerInnen zur Verfügung: Seit Juli dieses Jahres erweitert der VW ID.3 mit einer Reichweite von bis zu 300 Kilometer die Carsharing-Flotte.

Alle Infos unter: [holding-graz.at/linien](https://www.holding-graz.at/linien)



© Foto: Lex Karely

STADT
LEBEN
GRAZ

GRAZ
HOLDING

[holding-graz.at](https://www.holding-graz.at)
[facebook.com/grazholding](https://www.facebook.com/grazholding)
[instagram.com/holding_graz](https://www.instagram.com/holding_graz)

24-25

GESUNDER APPETIT

Goji, Quinoa und Co. – doch auch heimische Pflanzen tragen die Power fürs Leben in ihren Nährstoffen: der Kult um die exotischen „Superfoods“. Was steckt hinter dem Hype?

Bezahlte Anzeige

Eine positive Lebenseinstellung, soziale Interaktionen, ausreichend Bewegung, am besten in der Natur, und genügend Schlaf wirken sich positiv auf das Wohlbefinden und den biologischen Alterungsprozess aus. Darüber hinaus ist eine ausgewogene Ernährung mit frischen Lebensmitteln essenziell, um fit und gesund zu altern.

Die Ernährungswissenschaft unterscheidet zwischen Makronährstoffen (Kohlenhydrate, Fette und Proteine), die Energie liefern, und Mikronährstoffen, zu denen Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe und Mineralstoffe gehören und die für das Funktionieren des menschlichen Körpers ebenso unerlässlich sind.

Eine Untergruppe der Mineralstoffe, mit denen sich Allgemeinmedizinerin und Mesotherapeutin Dr. Heike Pansi intensiv beschäftigt hat, sind die Spurenelemente. „Obwohl diese nur in winzigsten Mengen (unter 3 Gramm bei 60 Kilogramm Körpergewicht) benötigt werden, sind sie wichtig für die Ausführung von lebenswichtigen Prozessen. Während die neun essenziellen Spurenelemente – Chrom, Eisen, Fluor, Jod, Kupfer, Mangan, Molybdän, Selen und Zink – von einem gesunden Menschen in ausreichender Menge über eine abwechslungsreiche Ernährung aufgenommen werden können, kann es bei einseitiger Ernährung zu Mangelerscheinungen kommen“, erklärt Dr. Pansi. Deshalb empfiehlt sie beispielsweise Vegetariern zur Vermeidung von Mangelerscheinungen auf einen ausreichenden Verzehr von Vollkornprodukten, grünem Gemüse, Milchprodukten, Eiern und Hülsenfrüchten zu achten. Anzeichen von fehlenden Spurenelementen können neben Antriebslosigkeit und Hautproblemen auch Schmerzen im Bewegungsapparat sein. Dr. Pansi: „Muskeln, Knochen und Gelenke benötigen Mineralstoffe, Vitamine, Proteine und Spurenelemente. Kupfer beispielsweise stärkt das Bindegewebe und

Foto: pixelmaker.at, Werner Kugl, AdobeStock fizkes

26-27

KRAFTSTROTZENDE AUSZEITEN

Wohlfühlplätze und Kraftorte: Wo Sie Ihre Batterien und Energiespeicher wieder aufladen können – von Wasserfällen, knorrigen Baumriesen und weitläufigen letzten Ruhestätten.

28

KOORDINIERTE KOOPERATION

Von den Großen lernen: Die City-of-Design-Koordinationsstelle der Stadt Graz vernetzt die steirische Landeshauptstadt mit Kreativnetzwerk-Metropolen wie Shanghai, Istanbul & Co.

Gesund & schmerzfrei leben und altern

Auch wenn durch gesellschaftliche Veränderungen und erhöhtes Gesundheitsbewusstsein die Lebenserwartung gestiegen und 40 das neue 30 ist, lässt sich das Altern nicht gänzlich verleugnen.



Dr. med. Heike Pansi

unterstützt die Elastizität von Bändern und Knochen. Auch das essenzielle Spurenelement Mangan, das vor allem in pflanzlichen Lebensmitteln enthalten ist, erfüllt wichtige Funktionen im Körper. Es aktiviert eine Vielzahl von Enzymen, die als Antioxidantien wirken oder zur Verwertung von Vitamin B₁, das den Energiestoffwechsel und die Herzgesundheit fördert, beiträgt. Mangan ist zudem ein wichtiger Nährstoff für Knochen, Knorpelgewebe und Bindegewebe. Und fehlt dieser oder ein anderer Nährstoff führt dies manchmal zu oft unerklärlichen Schmerzen.“

WENN DER SCHMERZ NICHT GEHEN WILL

Nach einer eingehenden Anamnese, einer medizinischen Bestandsaufnahme und einem ausführlichen Beratungsgespräch sieht Dr. Pansi in der Mesotherapie eine ideale Methode, um akute und chronische Schmerzen des Bewegungsapparates zu lindern. Bei diesem therapeutischen Eingriff mit hauchfeinen Nadeln wird eine niedrig dosierte Mischung aus Spurenelementen, Homöopathika und falls nötig auch Medikamenten in der Schmerzregion ins Mesoderm (mittlere Hautschicht) eingebracht. Dadurch wirken die heilenden Stoffe direkt dort, wo der Schmerz sitzt, und zudem wird durch die sanfte Stimulation die Zellregeneration aktiviert. „Ich bin froh, dass ich mit der Mesotherapie meinen Patienten das Einnehmen von den Körper sehr belastenden Schmerzmitteln ersparen kann“, betont die diplomierte Mesotherapeutin, die diese Methode auch in vielen anderen Bereichen wie beispielsweise zur Verbesserung des Hautbildes erfolgreich anwendet.

Kontakt:

Dr. med. Heike Pansi
MESOTHERAPIE IM ZENTRUM
Hans-Sachs-Gasse 5 – 1. Stock, A-8010 Graz
T. +43 699 111 10 784
ordination@mesotherapie-graz.at
www.mesotherapie-graz.at



Immun-Power für Groß & Klein

OMNi-BiOTiC® IMMUND + OMNi-BiOTiC® Pro-Vi 5:
Natürliche Bakterien plus Immun-Vitamin D



30 Lutschtabletten mit Erdbeer-Geschmack
Wissenschaftlich geprüft e24,3g



30 Perlenbeutel à 2g
Wissenschaftlich geprüft e60g

Vitamin D trägt bei Kindern und Erwachsenen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.
Institut AllergoSan Pharmazeutische Produkte Forschungs- und Vertriebs GmbH
www.omni-biotic.com

Goji- oder Johannisbeere?

GESUNDE ERNÄHRUNG IST EINE SEHR PERSÖNLICHE ENTSCHEIDUNG.

Text: INGRID HÄCKL

Gibt man in Google den Begriff „gesunde Ernährung“ ein, erhält man eine unendliche Flut von immer neuen und sich ständig ändernden Trends.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, sich größtenteils mit pflanzlichen Lebensmitteln wie Gemüse, Obst, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchten, Nüssen und hochwertigem Pflanzenöl zu ernähren. Fisch und Geflügel sollte man nur in moderaten Mengen zu sich nehmen und auf rotes und verarbeitetes Fleisch, Zucker und Weißmehlprodukte bestenfalls ganz verzichten. Idealerweise greift man zu regionalen, biologischen Lebensmitteln, die man schonend zubereitet. Gesunde Durstlöscher sind Wasser sowie ungezuckerte Kräuter- und Früchte-tees.

Diese Empfehlung klingt zwar weit unspektakulärer als so manch ein Trend aus dem Internet, ist aber umso leichter umzusetzen und lässt einen großen Spielraum für individuelle Vorlieben.

Der Artikel könnte jetzt bereits zu Ende sein. Doch da uns Berichte über exotische „Superfoods“ wie Açaí und Goji-Beeren, Quinoa oder Matcha

fast täglich aus diversen Medien entgegenströmen, wird hier ein Versuch gestartet, ein bisschen in die Tiefe zu gehen und zu sehen, was hinter diesen „Superfoods“ steckt und ob auch heimische Produkte ähnliche Qualitäten aufweisen.

Zu allererst sei erwähnt, dass „Superfood“ kein geschützter Begriff ist und es dafür keine wissenschaftlich fundierte Definition gibt. Zumeist handelt es sich um Lebensmittel, in denen besonders wertvolle Inhaltsstoffe stecken. So punkten Goji-Beeren etwa mit einem hohen Vitamin-C-Gehalt, Cashewkerne sind reich an Proteinen und Omega-3-Fettsäuren und Quinoa ist ein Eiweißlieferant. Die ungesättigten Fettsäuren der Avocados hingegen wirken sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus. Und so könnte die Liste noch sehr lange fortgesetzt werden. Viele regionale Getreide-, Obst- und Gemüsesorten halten in puncto wertvoller Inhaltsstoffe mit den exotischen Körnern, Samen und Beeren allerdings locker mit.

Heimisches blaues Obst und Gemüse wie Heidelbeeren, blaue Trauben oder Rotkohl beispielsweise strotzen genauso wie die brasilianischen Acai-Beeren nur so von Anthocyanen. Diese blauen Pflanzenfarbstoffe



Foto: AdobeStock Natalia, AdobeStock Iremax Ilayyawa

Longevity Labs®

spermidineLIFE®
Original Pro+

YOUR LIFE. YOUR DESIGN.

Unser Geschenk an Dich:
Die neue Ära der Zellerneuerung!
spermidineLIFE® Original Pro+ Kur.

**Ein Geschenk für die,
die schon alles haben.
Außer junge Zellen.**

Bis 31.12.2021: **JUST Spezialpreis** minus 50 €
Code: **ProPlusJust** auf shop.spermidineLIFE.com

CalVio Complex

Zink hat eine Funktion bei der Zellteilung, trägt zu einer normalen DNA- und Eiweißsynthese, sowie dem Schutz der Zelle vor oxidativem Stress bei.

Reyhani Bio-Basmati-Reis

Die Reissorten von Reyhani stammen aus den besten Anbaugebieten der Welt, wo eng mit den Biobauern vor Ort zusammengearbeitet wird. Faire Löhne und bessere Lebensbedingungen sind Reyhani besonders wichtig. Am Fuße des Himalaya liegen die fruchtbaren Anbaugebiete für den BIO Basmati Parboiled. Die erfahrenen Bio-Kleinbauern kultivieren hier unter fairen Bedingungen einen hervorragenden Basmatireis. Beim Parboiling werden durch schonenden Dampfdruck Vitamine und Mineralstoffe in das Innere des Kornes verlagert und bessere Kocheigenschaften erzielt. Dieser Reis passt besonders gut zu gemischtem Gemüse und Fleischgerichten. Alle Reissorten von Reyhani sind übrigens 100 % bio, fair gehandelt und sortenrein. Verpackt wird alles in der Steiermark – und das nachhaltig ohne Plastik. Erhältlich bei Interspar und bei ausgewählten Fachhändlern.



Kontakt:
www.reyhani.at

Mehr vom Leben

Lebens- und Sozialberatung (LSB) unterstützt Menschen dabei, körperliche und mentale Ressourcen zu schonen und zu stärken. Hier die wichtigsten Basics und Facts zur Nummer eins bei Resilienz und Prävention.



sind Radikalfänger, die Zellstrukturen vor schädigenden Oxidationsprozessen schützen. Die Körnerfrüchte Hirse und Quinoa verbindet neben der Glutenfreiheit hochwertiges Protein und ein für Pflanzen ungewöhnlich hoher Eisengehalt. Sie sind ideal für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit und eine effiziente Eiweißquelle für Veganer. Die schwarze Johannisbeere ist neben Sanddorn wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehalts eine gute Alternative zu Goji-Beeren. Zudem enthält sie Antioxidantien sowie Vitamin E, Kalium und Calcium. Und auch wenn Kokosöl immer beliebter wird, lohnt es sich allein wegen der kulinarischen Abwechslung für Salate und Co zwischendurch zu heimischem Walnuss- oder Hanföl und natürlich zu dem köstlichen steirischen Kürbiskernöl zu greifen.

Da die kühlere Jahreszeit quasi dazu auffordert, darf in diesem Text das regi-

onale Wintergemüse nicht unerwähnt bleiben. Der anspruchslose, aber nährstoffreiche Feldsalat beispielsweise, der übrigens perfekt mit dem bereits erwähnten Kernöl harmoniert, trotz tapfer dem Frost. Winterharte Kreuzblütler wie Brokkoli, Grünkohl oder Wirsing sind vollgepackt mit Vitaminen und Mineralstoffen. Sie eignen sich perfekt für wärmende Suppen, können aber ebenso roh für Smoothies oder Ähnliches verwendet werden. Auch Karotten, Rote Rüben und die lange in Vergessenheit geratenen Pastinaken bevölkern die winterlichen Felder und sind perfekte Energiespender.

Bei diesem reichen Angebot an wertvollen Lebensmitteln sollte für jeden etwas dabei sein. Und im Endeffekt ist es wohl eine Sache der Einstellung und des persönlichen Geschmacks, für welche „Superfoods“ man sich schlussendlich entscheidet.

Was leistet Lebens- und Sozialberatung? Sie unterstützt Menschen dabei, ihre persönlichen Ziele (beruflich, privat, im Sport etc.) zu erreichen, Krisen zu bewältigen, gestärkt aus schwierigen Situationen hervorzugehen und sich optimal auf die mentalen und körperlichen Wechselfälle des Lebens vorzubereiten. Lebens- und Sozialberatung erfüllt somit auch eine bedeutende präventive Funktion. Denn LSB setzt nicht erst bei etwaigen psychischen und physischen Erkrankungen an, sondern bietet mit ihren drei Spezialbereichen psychologische Beratung, Ernährungsberatung und sportwissenschaftliche Beratung maßgeschneiderte Module, um Ressourcen zu stärken und die Gesundheit zu erhalten. Das ganzheitliche Ziel der Expert*innen der Lebens- und Sozialberatung ist es immer, Klient*innen zu mehr Lebensqualität, Leistungsfähigkeit, Gesundheit und Lebensenergie zu verhelfen.

Dazu verfügen die Expert*innen der Lebens- und Sozialberatung über ein höchst profundes, theoretisch und praktisch geschultes fachliches Know-how. „Die Berechtigung zur Ausübung des Gewerbes der Lebens- und Sozialberatung“, betont Andreas Herz, Obmann der Fachgruppe „Personenberatung und -betreuung“, Vizepräsident der WKO Steiermark und selbst Experte für Resilienz, „ist an die Absolvierung umfassender Aus- und Weiterbildungen teils auf universitärer Ebene geknüpft.“ Damit ordnet sich Lebens- und Sozialberatung ganz klar in das Spekt-

rum wissenschaftlich evidenzbasierter Methoden ein. Zusätzlich zeichnet sie sich allerdings auch durch ihren lebenspraktischen und zielorientierten Zugang aus. Das äußert sich etwa auch in vertieften Fokussierungen innerhalb des Fachbereichs der psychologischen Beratung: Mit zusätzlichen praktischen und theoretischen Ausbildungen können sich psychologische Berater*innen in zurzeit sechs „Expert*innenpools“ einschreiben, nämlich Trauerbegleitung, Paarberatung, Stressmanagement und Burnout-Prävention, Mediation, Supervision und Aufstellungsarbeit.

Mit ihrem ebenso umfassenden wie vertieften Wissens- und Erfahrungshintergrund sind die steirischen Lebens- und Sozialberater*innen aus allen drei Bereichen gefragte Ansprechpartner*innen sowohl für Einzelpersonen als auch für Unternehmen, die der viel zitierten „Ressource Mensch“ heute immer größere Bedeutung zuschreiben.



ANDREAS HERZ, MSc, Resilienzexperte, LSB-Obmann und Vizepräsident der WKO Steiermark.

LSB: DER GANZE MENSCH

- psychologische Beratung
- Ernährungsberatung
- sportwissenschaftliche Beratung

Mehr Informationen:

www.lebensberater.at

Foto: WKO Steiermark/Kanizaj; Bezahlte Anzeige

Frisch vom Feld

Ab sofort finden KundInnen frischen Bio-Kurkuma aus der Steiermark direkt bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR im Regal. Damit die tropische Delikatesse bei uns angebaut werden kann, ist besondere Achtsamkeit geboten: Kurkuma benötigt das ganze Jahr über Temperaturen zwischen 20 und 30 °C sowie ausreichend Feuchtigkeit. Die „jungen Wilden Gemüsebauern“ machen den Anbau möglich: mit speziellen Tunneln mit einem Bewässerungssystem, in denen die Gelbwurzeln wachsen.

Die exotische Wurzel wird direkt in der Steiermark angebaut, händisch geerntet und am Folgetag an SPAR geliefert. Die kurzen Transportwege sind Teil der SPAR-Nachhaltigkeitsstrategie.



Bei gleicher Qualität werden bevorzugt österreichische Produkte ins Sortiment genommen.

Das schon das Klima, sorgt für Wertschöpfung und unterstützt die regionale Landwirtschaft.

Kontakt:

www.spar.at

Foto: SPAR/Werner Knig; Bezahlte Anzeige

FITNESSSTIPP MIT SIGI ALLEMANN

Analyse der Körperzusammensetzung



Jeder Mensch strebt sein persönliches Fitness und Gesundheitsziel an. Wenn Sie Gewicht verlieren möchten oder einfach nur sehen wollen, wie gesund Sie sind, begeben Sie sich vermutlich auf die Waage oder berechnen Ihren BMI. Tatsächlich geben diese Methoden keine realistischen Aussagen über Ihren Gesundheitszustand.

Egal, ob man Muskeln aufbauen, Fett verlieren oder zunehmen möchte – den besten Überblick erhält man mit genauen Messungen. Sie zeigen, welche Anteile im Körper Wasser, Fett, Knochen oder Muskeln sind.

Solch eine Messung wird oft beim Start im Fitnessstudio durchgeführt, um realistische (Trainings-)Ziele zu definieren.

Kontakt:

www.johnharris.at

Foto: Fuhrich; Bezahlte Anzeige



JUST feel well

Alles ist möglich, solange es qualitativ ist.“ MYBRIDGET steht für ein neuartiges, designorientiertes (Ge-)Schenkerlebnis, welches vor allem Unternehmen schätzen. Besonders das individuelle und geschmackvolle Geschenkdesign, die uneingeschränkte und qualitativ hochwertige Produktauswahl und der Full-Handling-Service des Grazer Unternehmens begeistern die Firmenkunden. „Basis jedes meiner Geschenkdesigns für Unternehmen sind Detailinformationen: Zielgruppe, Anlass, Unternehmen, Story und natürlich das Budget geben die Richtung der Kreatio[n]en vor“, sagt MYBRIDGET-Inhaberin Birgit Witrissal.

JUST lanciert in Kooperation mit der Geschenkdesignerin die exklusive

„JUST MYBRIDGET Collection“ für Privatkunden, eine Serie von sorgsam zusammengestellten Wellbeing-Geschenkideen, elegant verpackt in einer edlen Holzbox. In verschiedenen Kombinationen finden sich unter der Erstkollektion Produkte von Vinoble Cosmetics, die luxuriöse Anti-Aging-Spa-Marke aus Österreich, die natürliche Inhaltsstoffe, Minimalismus, Nachhaltigkeit und Wirksamkeit miteinander verbindet, vielö, die zertifizierte Bio-Kosmetik für Designliebhaber aus Österreich mit bewusst schlichtem Ansatz in der Haut- und Körperpflege, sowie waterdrop, die stylische, nachhaltige und zeitgemäße Alternative, Wasser in Form von würfeligen Frucht- und Pflanzenextrakten Geschmack zu verleihen.

Foto: Bobby's Agency

Auszeiten für das Wohlbefinden

Wer offenen Auges durch die Welt spaziert, entdeckt für sich selbst vielleicht ein Wohlfühlplätzchen, zu dem er immer wiederkehrt, um die Seele baumeln zu lassen und Kraft zu tanken. Das kann ein Baum im nahen Park, ein besonderer Stein am Flussufer, eine Holzbank vor einer kleinen Dorfkapelle oder eine lauschige Ecke im eigenen Garten sein.

Allen, die noch auf der Suche sind, stellen wir hier ganz besondere Kraftplätze vor, die frei zugänglich und in jedem Fall einen Besuch wert sind.



DIE „DICKE OICHN“ BEI BAD BLUMAU

„Man muss kein spiritueller oder gar esoterischer Mensch sein, um die Kraft der Bäume zu spüren.“

Auch wenn die ersten Blätter jetzt bereits gefallen sind, lohnt sich ein Spaziergang zu einem besonders stattlichen steirischen Naturjuwel, der 1000-jährigen Eiche im Blumauer Ortsteil Bierbaum. Sie gilt als älteste Eiche Europas und hat stürmische Epochen und sogar einen Blitzschlag überlebt. Die „dicke Oichn“, wie sie liebevoll von Einheimischen genannt wird, ragt beeindruckende 30 Meter in die Höhe und trägt stolz ihre Baumkrone mit einem Durchmesser von 50 Metern. Fest verwurzelt mit der Erde strahlt der uralte Baumriese Ruhe, Kraft und Gelassenheit aus.

Fotos: Kurkommission Bad Blumau/J. Rath, Schaub-Walzer / PFD, Örtal Tourismus/ Fotograf Christian Schneider

JUST Detox your Mind



Salz & Traubenkernpeeling
| 100 ml |
VINOBLE COSMETICS

Beruhigendes Körperöl
| 100 ml |
VINOBLE COSMETICS

Massage- und
Peelinghandschuh

Reinigende Microdrinks
| 12 | WATERDROP

MYBRIDGET

JUST Living Beauty



Nagel & Nagelhautöl
| 10 ml |
VINOBLE COSMETICS

Handcreme | 100 ml |
VINOBLE COSMETICS

Feminine Trinkflasche
| Design Bloom | EQUA

Entspannende Microdrinks
| 12 | WATERDROP

MYBRIDGET

Die JUST MYBRIDGET Collection
ist exklusiv erhältlich auf www.mybridget.com/just

Ganzkörpertrain

MIT SLOWD



Gerade in der kalten Jahreszeit tut Bewegung in der frischen Luft gut. Denn wer entsprechend gekleidet auch bei Minusgraden regelmäßig Sport im Freien betreibt, stärkt effizient sein

Immunsystem und findet innere Ruhe. Neben Skifahren und Langlaufen erlebt das Skitourengehen gerade in Pandemiezeiten einen neuen Boom. Es ist Ausdauertraining, Naturerlebnis und

Foto: Alpbachtal Tourismus/ Fotograf Bernhard Berger



**STUIBENFALL -
DIE URKRAFT VON
UMHAUSEN**

„Schäumender Übermut
trifft auf zarten Sprühnebel.“

Wasserfälle sind ein beeindruckendes Naturschauspiel, wirken reinigend auf Lunge und Atemwege, erfrischen die Haut und helfen trotz ihres imposanten Tosens beim Stressabbau. Dies gilt auch für Tirols größten Wasserfall, den Stuibenfälle, der rund 160 Meter über zwei Steilstufen ins Tal stürzt. Dabei entstehen in den Himmel ragende Wasserfahnen und Wasserstaubwolken, deren Sprühregen sanft herunterprasselt. Am Stuibenfälle laden zudem fünf Aussichtsplattformen und eine Hängebrücke zum Staunen, Innehalten und Krafttanken ein.

**PARK DER KRAFT UND RUHE IN DER QUIRLIGEN
BUNDESHAUPTSTADT**

„Am Zentralfriedhof ist Stimmung.“

Inspirierend und keineswegs makaber sind Spaziergänge durch Friedhöfe wie den Zentralfriedhof im Süden Wiens. Für Touristen mögen die Grabstätten berühmter Österreicher von Beethoven bis Falco Grund für einen Besuch sein – die Wiener schätzen diesen magischen Ort als Naherholungsgebiet, wo sie in lebendiger Fauna und Flora ihren Gedanken nachhängen und Ruhe finden können. Auf dem 2,5 Millionen Quadratmeter großen Areal befindet sich auch ein besonderer Landschaftspark, der in der alten Tradition der Geomantie nach einem Entwurf von Architekt Christof Riccabona gestaltet wurde. Im Park der „Ruhe und Kraft“ inspirieren Stationen wie der Wasserplatz, die Kathedrale oder der Steinkreis zur Besinnung auf sich selbst, zum Loslassen und Mut-Fassen.



ning im Schnee

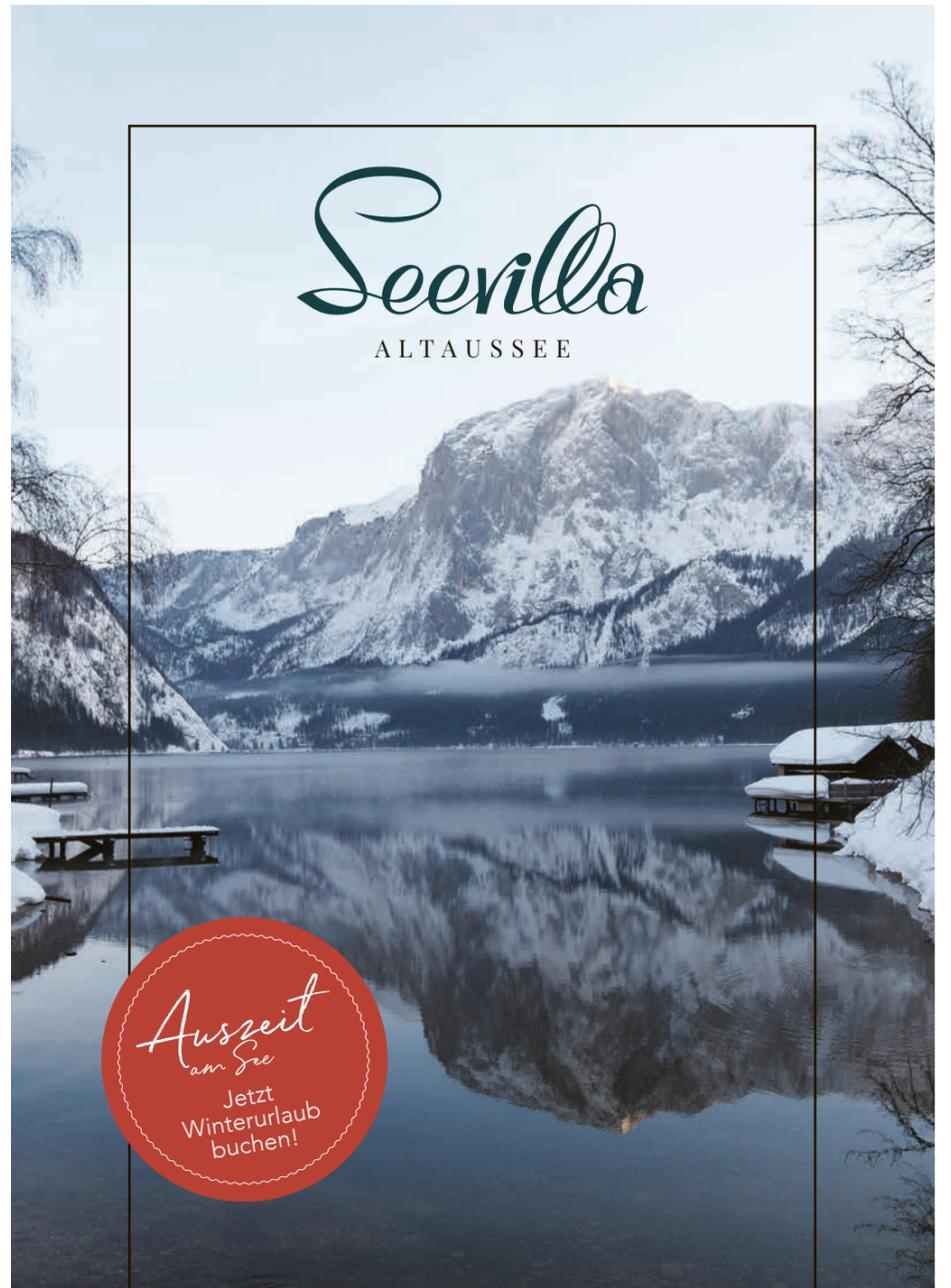
DOWN-EFFEKT

Abenteuer zugleich. Das ganzheitliche Erlebnis, fernab vom Trubel aus eigener Kraft einen Berg zu erobern und durch glitzernden Pulverschnee ins Tal abzufahren, stärkt den Körper und tut der Seele gut.

**ALLEIN DAS KNIRSCHEN DER
SCHNEEKRYSTALLE SORGT
FÜR ENTSCHEUNIGUNG**

Ein ideales Ausdauertraining für alle, fast genauso einfach auszuüben wie NordicWalking, ist das Schneeschuhwandern. Dabei sorgen Harschkralen an den breitflächigen „Schuhen“ und Teleskopstöcke für Stabilität und Sicherheit. Um sich mit der Technik vertraut zu machen, starten Ungeübte

eine Expedition durch die weiße Winterlandschaft am besten im flachen Gelände, bevor es im eigenen Rhythmus durch den knirschenden Schnee in höhere Lagen geht. Wie beim Bergwandern stärkt die gleichmäßige Bewegung in der Höhenluft das Herzkreislauf-System, der Grundumsatz von Sauerstoff erhöht sich und rote Blutkörperchen werden vermehrt produziert. Dazu kommt gerade in der dunkleren Jahreszeit die positive Wirkung der Sonne, die nicht nur der Psyche gut tut, sondern auch die körpereigene Bildung von Vitamin D bewirkt, das maßgeblich zur Knochengesundheit und Erhaltung der Muskelfunktionen beiträgt.



Seevilla
ALTAUSSEE

LOGENPLATZ MIT LIFESTYLE

• herzlich • kantig • hautnah •

Stellen Sie sich vor, Sie spazieren am Ufer durch die idyllische Winterlandschaft. Kleine Eiszapfen hängen von den Bäumen und man spürt das Knirschen des Schnees unter den Füßen...

Erleben Sie eine märchenhafte Auszeit im **4-Sterne-Superior-Hotel Seevilla** am Ufer des Altausseer Sees. Genießen Sie wohltuende Wellness im Panorama-Spa und kosten Sie sich durch authentische, regionale Kulinarik.

An diesem besonderen Ort werden Geschichten geschrieben - Schreiben Sie Ihre in diesem Winter...

Altausseer Winterzauber

- 3 Übernachtungen
- Seevilla-Inklusivleistungen
- 1 Pferdekutschenfahrt

ab € 428,00 p.P.

Buchbar: 02.11. - 12.12.2021 | 09.01. - 18.03.2022

www.seevilla.at

Romantik Hotel Seevilla · Maislinger-Gulewicz GmbH & Co KG · Fischerndorf 60 · 8992 Altaussee · +43 (0) 3622-71302 · hotel@seevilla.at

Von anderen lernen, Erfahrungen teilen

GRAZ IST SEIT 10 JAHREN IM CREATIVE CITY NETWORK DER UNESCO

Und Zusammenarbeit ist es auch, die im Zentrum des Creative City Network (CCN) der UNESCO steht: Mit dem Treibmittel der Kreativität soll eine menschengerechte und nachhaltige Stadtentwicklung vorangetrieben werden, so steht es quasi im Gründungsakt dieses Städtetzwerks. Und Netzwerk bedeutet, dass man voneinander lernt, Erfahrungen teilt und damit rascher und zu besseren Lösungen kommt.

Graz ist vor mittlerweile zehn Jahren als City of Design in dieses globale kreative Netzwerk aufgenommen worden. Als logisches Fortsetzungsprogramm der Europäischen Kulturhauptstadt 2003 wurde diese Netzwerkteilhabe oft belächelt und noch viel öfter missverstanden. Es geht als City of Design im CCN nicht darum, sich mit besonders viel Glamour aufzuhübschen, sondern kreative Prozesse in möglichst alle städtischen Entwicklungsschritte zu implementieren. Es geht um eine Geisteshaltung, die sich schlussendlich nicht nur auf das städtische Erscheinungsbild, sondern auch auf die sozialen Interaktionen in der Stadt und auch auf die Entwicklung der Wirtschaft auswirkt.

Kreatives Denken – Designdenken beispielsweise – möglichst früh in Produktentwicklungen einzusetzen, führt in der Regel nicht nur zu besseren Produkten, die ressourcenschonender hergestellt und distribuiert werden können und damit schlussendlich auch am Markt erfolgreicher sind. Es geht also um die Herausbildung nachhaltiger Entwicklungs- und Lieferket-

ten und damit auch um die Schaffung und Erhaltung nachhaltiger Arbeitsplätze. Dafür lohnt jeder Blick über den eigenen Tellerrand, denn man muss nicht jeden Fehler und jede Erfindung selbst machen – und das ist genau das, was ein solches weltumspannendes Netzwerk wie das CCN der UNESCO bietet. Und solche internationalen Vernetzungen sind mehr denn je abseits internationaler Reisetätigkeiten auch mit technischen Kommunikationsmitteln – online – möglich, wie uns die Pandemie auch gelehrt hat. So hat etwa die City-of-Design-Koordinationsstelle der Stadt Graz im Oktober 2020 ein Treffen der 40 Designstädte mit einer sehr erfolgreichen Onlinekonferenz abgewickelt, wo sich ExpertInnen aus allen Kontinenten über künftige Formen des urbanen Zusammenlebens ausgetauscht haben. Dass in diesem Netzwerk Städte unterschiedlichster Größenordnung (quasi von Shanghai bis Graz) vertreten sind, macht den Erfahrungsaustausch besonders fruchtbar, denn man sieht, dass die Fragestellungen und Probleme nahezu ident sind, nur halt sehr unterschiedlich skaliert.

Gerade für eine mittelgroße europäische Stadt ist es wichtig, in einem derartigen Netzwerk dabei zu sein, um dadurch Entwicklungen frühzeitig erkennen und darauf reagieren zu können. Und wer sagt denn, dass nur die Kleinen von den Großen lernen können?

GRAZ



Fotos: V&A, Alan Richardson, BSX Schmöller GmbH; Bezahlte Anzeige

Vor fünf Jahren hat die City-of-Design-Koordinationsstelle der Stadt Graz erstmals in Kooperation mit den Graz Guides sogenannte Kreativtours organisiert. Das sind geführte Stadtpaziergänge, die Kreativunternehmen oder Institutionen aus dem Kreativbereich als Zielpunkt haben. Die teilnehmenden Einrichtungen ermöglichen so gleichsam einen Blick hinter die Kulissen der Grazer Kreativszene und das jeweilige Viertel kann in Form einer professionellen Stadtführung erlebt werden.

Verein Druckzeug – Buchdruckerei A. Bauer



Betriebsbesuche online



„Paul brennt“ – Lasercut Studio

Dieses Format hat sich als außerordentlich erfolgreich herausgestellt, wurde daher sukzessive ausgeweitet, musste dann aber im vergangenen Jahr durch die pandemiebedingten Einschränkungen jäh gestoppt werden. Um diese Erfolgsgeschichte aber nicht komplett zu streichen, musste ein alternatives Format her, das dann in Form der „Digitalen Kreativrundgänge“ recht rasch gefunden wurde. Diese Kurzvideos gedreht von OchoReSotto ermöglichten eine Fortsetzung des Programms und erwiesen sich ebenso wie ihr analoges Vor-

bild als Hit, sodass sie mittlerweile zu einem eigenständigen Angebot geworden sind.

Die City-of-Design-Koordination verfügt derzeit über 13 derartige Videopräsentationen, die auch von den einzelnen Unternehmen und Einrichtungen für ihre Onlineauftritte genutzt werden können.

WIE ZUM BEISPIEL:

Das Grazer Start-up FreyZein – Natural Outerwear beschäftigt sich mit der Frage: Warum tragen Leute, die gerne in die Natur rausgehen, so viel Synthetik? Jan Karlsson, Mitgründer von MAKAVA delighted ice tea, kam somit die Idee für nachhaltige Outdoorbekleidung.



FreyZein Natural Outerwear.

Zu sehen auf unserer Homepage www.cityofdesign.graz.at



MESSE CONGRESS GRAZ

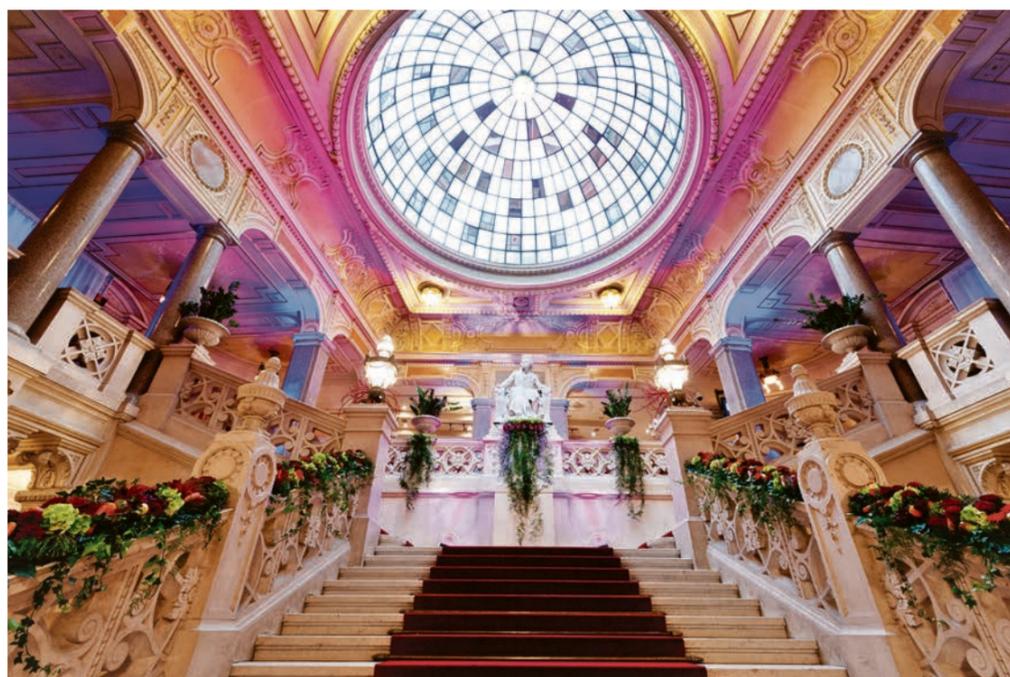
Dare to dream a little bigger

Erlebnisreiche Events, tolle Locations, begeisterte Besucher & viele Stars unter einem Dach – die MCG-Gruppe ist vielfältig, wie auch ihr Veranstaltungskalender.

Blickt man zurück, erkennt man schnell: Graz war und ist Hotspot vieler Messen, Kongresse, Konzerte und Sportveranstaltungen. Heute werden unter der Dachmarke MCG (ausgeschrieben: Messe Congress Graz) sieben Locations in der ganzen Stadt gemanagt: der Congress, der Messecongress, die Stadthalle, die Messe Graz sowie die ebenfalls durch die MCG verwaltete Stadion Liebenau GmbH mit der Merkur Arena, dem Merkur Eisstadion und dem Sport-Campus Weinzödl. „Unter normalen Umständen finden sich bei etwa 400 Veranstaltungen an rund 600 Veranstaltungstagen mehr als 1,1 Millionen Besucher pro Jahr in unseren Veranstaltungsstätten ein“, so MCG-Vorstand Armin Egger. Kein Wunder also, dass Veranstalter und Partner auf das Know-how der MCG vertrauen: nicht nur die Multifunktionalität der Locations an sich – Armin Egger: „wir bieten zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten für bis zu 35.000 Pax und können auf sämtliche Bedürfnisse eingehen,“ – sondern auch das gebotene Leistungsspektrum begeistern auf allen Ebenen. Sozusagen ein One-Stop-Shop for Experiences.

Wichtige Eckpfeiler für die Durchführung und Vorbereitung von Veranstaltungen sind zudem die AMB sowie deren Division Logistics, die ebenfalls in der MCG beheimatet sind. „Als kompetente Partner stehen uns diese Units nicht nur für den Messe- und Standbau, sondern auch in den Sportstätten z.B. für den bei internationalen Spielen notwendigen Tribünenumbau professionell zur Seite“, so MCG-Vorständin Barbara Muhr.

Im Sportbereich heißt es nicht umsonst „it’s more than a game“: Die sportlichen Locations sind nämlich ebenfalls



eine gute Partie, wenn es um Events aller Art geht. Seminare, Meetings und sogar Gala- und Firmenevents können sowohl in der Merkur Arena als auch im Merkur Eisstadion und dem Sport-Campus Weinzödl durchgeführt werden. Barbara Muhr: „Wir legen großen Wert auf die Weiterentwicklung und Modernisierung all unserer Räumlichkeiten und Standorte. So natürlich auch in unseren Sportstätten: Ob mit dem Tausch des Spielfeldrasens und einem neuen Rasenkonzept in der Merkur Arena, der neuen Halle B, der Eventfläche und einem neuen, großflächigen Fitnessbereich im Merkur Eisstadion.

Oder mit der Neukonzeptionierung des Sport-Campus Weinzödl – all unsere Locations werden laufend aufgewertet.“

THE BIGGER THE THINGS, THE BETTER THE EMOTIONS

Der Ausblick in die kommende Veranstaltungssaison weckt bereits im Vorfeld viele Emotionen:

Viele hochkarätige Künstler und informative Veranstaltungen werden in Graz begeistern. Von 20.–23.01.2022 kann man sich auf der Häusbauermesse bestens über Bauen & Wohnen informieren. So auch von 18.–20.03.2022

bei der „Bauen & Garteln“ in St. Pölten. Ende April heißt’s wieder: Wir sehen uns auf der Mess’ – wenn von 28.04.–02.05.2022 die Grazer Frühjahrmesse mit spannenden Themen begeistert. Auch Otto Walkes legt im Rahmen seiner Tour am 25.05.2022 einen Stopp in Graz ein. Freuen dürfen wir uns auch auf den Auftritt von Zuccherò am 26.06.2022 in der Stadthalle Graz. Auch Wanda lassen es sich nicht nehmen, im Rahmen ihrer „CIAO!-Tour“ am 16.07.2022 das Grazer Publikum zu begeistern. Und über den Live-Sommer 2022 wird noch die Elite der Rockszene der Landeshauptstadt so richtig einheizen. Am Plan für fulminante Open Airs stehen: Slipknot am 27.07.2022, TOTO am 29.07.2022 sowie Die Ärzte am 08.09.2022. Damit nicht genug: Auch Simply Red haben sich für 04.12.2022 in der Stadthalle Graz angekündigt.

Die Merkur Arena wird heuer mit dem Heimspiel des SK Sturm gegen den mondänen AS Monaco am 9.12. (18.45 Uhr) noch einmal für die Europa League zur internationalen Bühne. Im Merkur Eisstadion werden bei der Icechallenge (10. bis 14.11.), Europas größtem Eiskunstlaufevent, Olympiasieger und Weltmeister zu bewundern sein. Die Eiskunstlauf-Staatsmeisterschaft (10. bis 12.12.) findet heuer ebenso in Graz statt. Und der Sport-Campus Weinzödl wird auch kommandes Jahr wieder Schauplatz einiger Bewerbe der Sport Austria Finals (16. bis 19.6. 2022) sein.

Foto: MCG, KRUG; Bezahlte Anzeige

Bigger, better, MCG!
Weitere Infos: www.mcg.at



© Harald Eisenberger

Sanfter Winter auf der Alm

Traumhafte Einzellage mit weitläufigen Zimmern und Suiten mit unvergleichlicher Aussicht, 5.000 m² AlmSPA und Almgarten mit individuellen Rückzugsorten, Infinity- und Panoramapool, großzügiger Saunalandschaft und exklusiven Almwellness-Ritualen sowie großartigem Angebot für Spaziergänge an der frischen Luft und sportlichen Aktivitäten wie Langlaufen, Winter- und Schneeschuhwandern inklusive bester authentischer Kulinarik aus der Region.

NEU: Pierers Milchbar – kultiges Bistro zum Verweilen und Genießen.
Pierers Plauderei – Ort für Begegnung und Kommunikation.

www.almurlaub.at

Almwellness Hotel Pierer****Superior . Pierer Gastronomie GmbH . GF Alfred und Franz Pierer
Teichalm 77 . 8163 Fladnitz . +433179/7172 . hotel.pierer@almurlaub.at

34-35

DIE STERNE DER STEIERMARK

Gemäßigtes Klima, frische, und knackige Grundweine aus den passenden Sorten – das ist die Basis für den Aufschwung der Steiermark zur österreichischen Sekt-Hochburg.

36-37

SCHLARAFFENLAND IM SÜDEN

Das steirische Weinland bietet für Genießer alles, was Auge, Herz und Gaumen begehren: spektakuläre Landschaft, komfortable Bleiben, köstliche Küche und exzellente Weine.

38

DIE STEIERMARK FÜR ZU HAUSE

Der Onlineweinmarkt boomt auch in der Steiermark: gemütlich zu Hause gustieren und vergleichen, besondere Angebote und Services finden, bestellen und genießen!

Ausgelassen war der Herbst mit Sturm, Maroni, Gansln und dem Steirischen Junker. Jetzt geht es in Richtung Weihnachten mit seinen Festen und Feiern und es ist die Zeit gekommen, den Dingen auf den Grund zu gehen. Nach dem Trinkspaß mit den jungen, frischen Weinen holt man jetzt die Riedenweine von Sauvignon Blanc, Morillon, Traminer oder auch Weiß- und Grauburgunder aus dem Keller. Sie sind steirische Bodenschätze im wahren Sinne des Wortes. Denn sie spiegeln exakt und akkurat die Bedingungen der kleinsten Herkunftseinheit für steirischen Wein wider: der Riede. Gleichzeitig sind sie die steirischen Weine der höchsten Qualitätsstufe und stellen damit die Spitze der Klassifikationspyramide für den steirischen Wein dar. Wie keine anderen Weine erzählen sie die Geschichte des Bodens, auf dem die Reben stehen, ebenso die von Wind und Wetter während eines ganzen Jahres, aber auch die von den Gedanken und der Arbeit des Winzer der seine Weine von der Idee bis zum fertigen Produkt begleitet und formt.

Foto: Wein Steiermark Flora P



Wenn die hohe Zeit von Sturm und Maroni, Junker, Gansl & Co. zu Ende geht, heißt es, sich zurückzulehnen und so richtig zu genießen. Mit den besten Riedenweinen der Steiermark, die – perfekt gereift – die Vielfalt und Qualität des steirischen Weinlandes widerspiegeln. Mit herrlichen Winzersekten, die zur Feier eines besonderen Tages, aber auch zu jeder Gelegenheit passen. Ob in der Steiermark oder zu Hause – mit Weinen, die man sich in aller Ruhe im Onlineshop aussucht und ganz einfach liefern lässt.

HERKUNFT UND GESCHICHTE

Es ist also nicht einfach nur Wein, der da im Glas ist und bei Kerzenschein oder Kaminfeuer so schön funkelt, sondern immer auch Herkunft und Geschichte. Steirische Riedenweine sind daher ein besonderer Genuss, ob für sich getrunken oder als Begleiter zu einem festlichen Essen mit lieben Menschen rund um einen Tisch. Denn es gibt praktisch kein Gericht, das mit einem steirischen Riedenwein nicht ein „perfect match“ ergeben würde – reicht die Palette doch vom hochkarätigen Muskateller mit Riedenbezeichnung als Begleiter zum Fisch bis zu gereiftem Morillon, der mit dem Festtagsbraten großartig harmoniert.

Steirische Boden- Schätze

Text: KLAUS EGLE

GEREIFTE GRÖSSE

Nicht zuletzt sind sie das ideale Geschenk: Wer freut sich nicht über einen hochwertigen Wein aus einer wunderbaren Region, der mit jedem Schluck das steirische Lebensgefühl mittransportiert? In einer schönen Verpackung oder gleich als repräsentative MAGNUM-Flasche überreicht, ist er ein wertvolles Geschenk, das wiederum Genuss und Freude bereitet. Dabei machen die steirischen Riedenweine keinen Stress: Sie reifen wunderbar und entwickeln sich mit einigen Jahren in der Flasche erst zu ihrer wahren Größe. So eine Flasche ist dann ein wahrer Festtagswein. Aber weil es nicht immer nur Festtage geben kann, bietet das steirische Weinland mit den Gebiets- und Ortsweinen köstliches Trinkvergnügen für jede Gelegenheit.

Foto:

TRINKVERGNÜGEN MIT HERKUNFT

Die Herkunft der Gebietsweine ist mit den DAC-Regionen Südsteiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC und Weststeiermark DAC klar definiert und diese Weine sind typische Vertreter der jeweiligen Region. Vom Charakter her entsprechen sie dem Bild des klassischen, steirischen Weines – frisch, fruchtig, trocken ausgebaut, mit einer animierenden Säure, leicht und trinkfreudig. Sie sind wunderbare Begleiter zu einer guten Jause im Buschenschank, aber auch zu einem Backhendl oder zu leichten Appetizern. Was die Sorten angeht, sind der Vielfalt keine Grenzen gesetzt – everything goes! Da es

Der steirische Wein – eine Erfolgsstory

Als ich im Jahr 1997 auf Recherchetour für mein erstes Weinreisebuch in der Südsteiermark unterwegs war, wohnte ich in Leibnitz – weil es auf der Weinstraße noch gar keine Gästezimmer gab. Die heutigen Topweingüter waren allesamt noch kleine Familienbetriebe, die gerade einmal ein paar Hektar Weingärten bewirtschaftet haben, und wenn man saubere, im Stahltank vergorene Weine machte, dann war man, wie mir einer der renommiertesten Winzer der Steiermark einmal sagte, „dem Wettbewerb um Lichtjahre voraus!“ Inzwischen sind die besten steirischen Weine nicht mehr Ausdruck perfekter Kellereitechnik, sondern des jeweils individuellen Terroirs und der Sorte, wobei der Winzer keineswegs mehr strenger Erzieher, sondern vielmehr einfühlsamer Wegbegleiter jener Weine ist, die es inzwischen zu nationaler und internationaler Bedeutung und Anerkennung gebracht haben. Das bestätigen nicht zuletzt laufende Verkostungserfolge wie der bereits mehrfache Triumph beim größten und wichtigsten Sauvignon-Blanc-Wettbewerb der Welt, dem „Concours Mondial du Sauvignon“.

Hand in Hand mit dem Aufstieg des Weines hat sich das pittoreske steirische Weinland Schritt für Schritt in ein wein- und genusstouristisches Ziel ersten Ranges verwandelt. Vom urigen Buschenschank über den gemütlichen Landgasthof bis zum hochdekorierten Spitzenlokal, vom Wohnen beim Winzer über chice Weingarten-Lodges bis zum luxuriösen Hotel reicht das Angebot, bei dem der Gast eigentlich nur die Qual der Wahl hat. Denn „schönste Plätze“, um sein Glas Wein zu genießen, köstlich zu speisen oder einfach nur die Seele baumeln zu lassen, gibt es im steirischen Weinland mehr als irgendwo anders. Und jede Flasche steirischer Wein, egal, wann und mit wem sie getrunken wird, transportiert ein kleines bisschen von diesem Lebensgefühl, das ich mir immer wieder gerne ins Glas hole.

Klaus Egle

Herausgeber Wirtshausführer

Die Steilheit der steirischen Weingärten erfordert jede Menge Handarbeit.



Balsam für das Auge und die Seele: Ein Blick in das steirische Weinland.



Fotos: Wein Steiermark Flora P

bei diesen Weinen primär um Frische und Fruchtigkeit geht, können sie bereits am 1. März des Folgejahres nach der Lese und im Falle von Welschriesling und Schilcher (Blauer Wildbacher) bereits ab Mitte Dezember auf den Markt gebracht werden.

LEITSORTE SAUVIGNON BLANC

Eine noch spezifischere Herkunft bilden die Ortsweine, deren Trauben ausschließlich aus definierten Weinbauorten wie Leutschach oder Gamlitz in der Südsteiermark, Klöch oder Straden im Vulkanland Steiermark oder Stainz und

Wer von so viel Naturschönheit umgeben ist wie die Familie Strauss am Gamlitzberg, der ist auch daran interessiert, diese Schönheit und die intakte Natur für die nächsten Generationen zu erhalten. Darum wirtschaften Karl und Gustav Strauss zertifiziert nachhaltig und verzichten bewusst auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden im Weingarten. Nachhaltig ist es auch, dass sich das Weingut, in dem auch die Frauen der Betriebsführer, Sabine und Bettina, sowie die Eltern Juliane und Karl Strauss mitarbeiten, seit dem Jahr 1810 im Familienbesitz befindet. 100 Prozent Handwerk & 100 Prozent Geschmack, kombiniert mit 100 Prozent Herkunft – so lautet das Credo von Karl und Gustav Strauss, das sich in der gesamten Produktpalette widerspiegelt.

EINE FRAGE DER LAGE

Das beginnt bei den Weinen der Linie Südsteiermark DAC mit ihrer Frische, Frucht und animierenden Säure, „echte Südsteirer“, händisch gelesen und im Stahltank trocken ausgebaut. Sie



Nachhaltig zum Erfolg

Das Weingut von Karl und Gustav Strauss ist ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Das liegt einerseits an der wunderschönen Lage des Gutes am Gamlitzberg bei Steinbach, andererseits am familiären Zusammenhalt, wo alle gemeinsam an einem Strang ziehen um große Ziele zu erreichen.

GESCHENKTIPP:

Jetzt durch unseren Webshop klicken und unsere Riedenweine ab 6 Flaschen 0,75 L frei Haus geliefert bekommen!

sind die Weine für immer und überall – Trinkspaß pur. Spiegelbild des perfekten Zusammenspiels von Kleinklima und Boden sind die hochklassigen Riedenweine vom Gamlitzberg. Sie werden in großen Eichenholzfässern ohne Toasting vergoren und dürfen für sechs

Monate auf der Feinhefe ruhen, ehe sie abgefüllt werden. Sauvignon Blanc und Chardonnay von der Steinbacher Riede Hundsbach bilden die Spitze der Strauss'schen Weinpyramide und sind zugleich die Spielwiese der Winzer: Neben den Holzfässern kommen hier auch Beton-Eier und Amphoren zum Einsatz und ein Teil der Trauben für den Sauvignon Blanc „Privat“ wird auf der Schale vergoren. Das Ergebnis ist ein anspruchsvoller Wein mit komplexer Aromatik für viele Jahre. Komplettiert wird das Weinerlebnis der Familie Strauss mit der „Weinschmiede 18“ – wohnen und genießen in bester Lage! www.weinschmieder18.at

Weingut Karl und Gustav Strauss

Steinbach 16, 8462 Gamlitz
office@weingut-strauss.at
www.weingut-strauss.at

Fotos: Weingut Karl und Gustav Strauss

Steiermark

KLASSIFIKATIONSPYRAMIDE



Deutschlandsberg in der Weststeiermark stammen dürfen. Sie tragen den Namen ihres Herkunftsortes und zeigen den jeweils typischen Weincharakter dieser Herkunft. Erste Leitsorte ist dabei stets der Sauvignon Blanc, die zweite Leitsorte ist je nach Ort unterschiedlich – wie der Traminer in Klöch oder der Schilcher in der Weststeiermark. Den Ortsweinen gönnt man die Reifezeit, die sie brauchen, sie kommen erst ab dem 1. Mai des Folgejahres der Ernte auf den Markt. Fans des frischen, fruchtigen Schilchers müssen nicht so lange warten – der Trinkspaß beginnt hier bereits ab dem 1. Februar!

Steirisches Family-Business



Die Schnebergers sind eine große Familie, der Zusammenhalt ist ihre Stärke. Schließlich gibt es allerhand zu tun im Weingut und im beliebten Buschenschank, wo kulinarische Köstlichkeiten wie Produkte von selbst gezüchteten Wollschweinen und Durocs auf Weine treffen, in denen sich die ganze Vielfalt der unterschiedlichen Terroirs im Sausal widerspiegelt.

Das Weingut Schneeberger hat viele köstliche Seiten. Die einen lieben den Schneeberger-Sturm, der im Herbst als erster Vorbote des neuen Weinjahrgangs in ganz Österreich gegossen wird, die anderen schwören auf den ausgezeichneten Buschenschank, der von Margret Schneeberger mit viel Engagement geführt wird und mit seinen köstlichen regionalen Kreationen ein beliebter Anlaufpunkt für Genießer ist. Vieles, das hier auf den Tisch kommt, ist selbst gemacht, eingekocht und zubereitet, Schinken, Würste & Co stammen von den Wollschweinen, Durocs und Schwäbisch-Hällischen Schweinen, die unter der Obhut von Seniorchef Johann Schneeberger auf einer Bachwiese in Freiheit und in aller Ruhe aufwachsen können.

südsteirischen Weinen aufgrund der Böden, des Kleinklimas und der extremen Steilheit der Weingärten nochmals eine Besonderheit darstellen, lässt sich auch im Weingut Schneeberger leicht nachverkosten. Kühl und mineralisch, mit weniger vordergründiger Frucht, aber vielschichtiger Bodentönen, bringen sie ihre Herkunft ganz klar zum Ausdruck. Apropos Herkunft: Auch der Sausal ist kein völlig homogenes Weinbaugebiet. So dominiert etwa am Kittenberg der Schiefer, während am Flamberg der Muschelkalkboden den Charakter der Weine prägt. Das alles kann man bei einer kommentierten Weinverkostung im Weingut mit den Riedenweinen vom Kreuzegg, Hochbrudersegg, Flamberg und Kittenberg wunderbar nachvollziehen oder man bestellt die Weine bequem im Onlineshop und verkostet sie in aller Ruhe zu Hause.



SAUSAL IM VERGLEICH

Im Mittelpunkt des Betriebs steht aber natürlich der Wein, für den Juniorchef Hansi Schneeberger verantwortlich zeichnet. Dass die Weine des Sausal unter den

GESCHENKTIPP:

1 Gutschein für ein Buffet am Tisch ab 4 Personen; oder eine Flasche Bittersüße Margret, unser hausgemachter Wermut.

Weingut Schneeberger
Pernitschstraße 31, 8451 Heimschuh
office@weingut-schneeberger.at
www.weingut-schneeberger.at

Fotos: Weingut Schneeberger

Steirisches Terroir, internationale Klasse

Nach mehr als einhundertjähriger Geschichte, in der die Familie Polz einen gewichtigen Beitrag zum „steirischen Weinwunder“ geleistet hat, wird das Weingut heute in vierter Generation als Familienbetrieb geführt. Auf Basis renommierter Lagen entstehen handwerklich produzierte Weine mit Charakter.

Nach gut 100 Jahren kann man sein Orchester schon einmal neu aufstellen. Auf Erich und Walter Polz, die den Namen zur Marke gemacht und den Betrieb zu nationalem und internationalem Erfolg geführt haben, folgt nun Erich Polz jun. Er führt seit Frühling 2020 den Betrieb mit dem Willen, all das fabelhafte Potenzial und wertvolle Wissen, das in der langen Geschichte der Familie steckt, in eine gute Zukunft zu geleiten. Eine Zukunft für viele weitere Generationen am Hof. Christoph Polz, der bereits seit zehn Jahren für die feinen Zwischentöne der Vinifikation verantwortlich ist, bleibt weiterhin als Kellermeister einer der Garanten für Topqualitäten. „Wir lernen seit 109 Jahren täglich dazu. Wir leben von und mit vitalen Reben in gesunden Böden“, so das Credo von Erich Polz. Es ist darum nur folgerichtig, dass der Betrieb zertifiziert nachhaltig bewirtschaftet wird und Handarbeit eine zentrale Rolle spielt.

MARKSTEINE IN DER WEINLANDSCHAFT

Mit dem Morillon von der Ried Obegg und dem Sauvignon Blanc von der Ried



GESCHENKTIPP:

Perfekt zum Verschenken oder Selbstgenießen: der Ried Hochgrassnitzberg Sauvignon Blanc 2019 – GSTK in der Holzbox.

Erhältlich im Onlineshop und Ab Hof am Grassnitzberg.



Fotos: Weingut Polz

Weingut Polz
Am Grassnitzberg 39, 8472 Strass in Steiermark
weingut@weingutpolz.at
www.weingutpolz.at

Brüder, kommt schnell – ich trinke Sterne!“ Mit diesen oder ähnlichen Worten soll der berühmte Dom Pérignon, der gemeinhin als „Erfinder“ der prickelnden Schaumweine gilt, seine Mitbrüder im Benediktinerkloster von Hautvillers in der Champagne herbeigerufen haben, als er rund am das Jahr 1700 seinen ersten schäumenden Wein verkostet hat. Was gewissermaßen als Betriebsunfall begann (Nachgärung in der Flasche!), wurde zu einer gigantischen Erfolgsstory. In Österreich begann die Geschichte des Sekts, der erst ab 1919 mit dem Vertrag von Versailles nicht mehr als Champagner bezeichnet werden durfte, im Jahr 1842, als Robert Alwin Schlumberger in Bad Vöslau seine ersten Schaumweine produzierte und eine Marke schuf, die bis heute Geltung und Strahlkraft hat.

Die Sterne der Steiermark

Die Steirer, so heißt es, feiern gern. Und damit das auch stilvoll geschieht, hat sich das Weinland Steiermark in den vergangenen Jahren zu einer wahren Sekt-Großmacht aufgeschwungen. Egal ob Muskateller, Schilcher, Sauvignon Blanc oder Riesling – die Steiermark lässt es mächtig prickeln.

IDEALE VORAUSSETZUNGEN

Die Steiermark bietet aufgrund ihrer klimatischen Gegebenheiten und ihres Sortenspiegels ideale Voraussetzungen für die Sektproduktion. Frische, Frucht, Saftigkeit und Säure, das sind die perfekten Zutaten für elegante Schaumweine und die steirischen Winzer und Produzenten wissen das zu nutzen. Darum hat Sekt in den vergangenen Jahren gerade in der Steiermark einen echten Boom erlebt und ist heute im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Mit der Entwicklung einer dreistufigen Sektpyramide (s. Abbildung) durch das Österreichische Sektkomitee im Jahr 2015 wurde schließlich ein Rahmen geschaffen, der drei Qualitätsstufen und eine geschützte Ursprungsbezeichnung beinhaltet, was auch dem Konsumenten eine bessere Orientierung gibt.

SEKT – IMMER UND ÜBERALL

Natürlich ist der steirische Sekt mit seiner Topqualität der perfekte Begleiter für Feste und Feiern rund um den Jahreswechsel und ein ideales Geschenk für jeden Anlass. Doch Sekt kann inzwischen weit mehr als das. Ob als Aperitif beim Get-together oder als Speisenbegleiter – in seiner feinen und unaufdringlichen Art ist er immer ein gern gesehener Gast. Ganz egal, ob es sich um einen beerenfruchtigen Schilchersekt, um einen zitrusduftigen Sekt vom Gelben Muskateller oder um eine noble Große Reserve aus Morillon, Sauvignon Blanc & Co handelt. Und sollte sich einmal gar kein Anlass finden: Eine Flasche steirischen Sekt zu öffnen und zu genießen ist ein Anlass!

Foto: iStock



Rosige Zeiten

Thomas und Margaretha Strohmaier sind ursprünglich als Quereinsteiger in den Weinbau gestartet. Inzwischen zählen sie zu den renommierten Weinbaubetrieben im Schilcherland und haben neben ihren Schilchern und Weißweinen noch ein echtes Ass im Ärmel: den Wermut „Miss Rósy“.

Am Anfang stehen die Lagen, sie geben dem Wein seinen Charakter. Die fünf der Familie Strohmaier sind in einem schönen Halbkreis



die trockenen Weißweine – Muskateller, Sauvignon & Co. profitieren von der Nähe zur Koralpe und präsentieren sich kühl, feinfruchtig und trinkfreudig.

WELTPREMIERE MIT WERMUT

Eine echte Rarität ist das Erstlingswerk von Tochter und Jungwinzerin Katrin Strohmaier: „Miss Rósy“ ist der erste Schilcher-Wermut der Welt – und er wurde gleich ein durchschlagender Erfolg, hagelte es doch Auszeichnungen für das Produkt, die Flaschenausstattung und die Schöpferin dieser Kreation. Kein Wunder, dass der zweite Wermut aus dem Hause Strohmaier, „Miss Rósy White“ aus ausgesuchten Weißweinen und zwölf erlesenen Kräutern nicht lange auf sich warten ließ. Miss Rósy kommt frisch, jung und unkompliziert daher und bereitet sowohl pur, als Aperitif oder auch als Basis für Mixgetränke herrlichen Trinkspaß.

Weingut Strohmaier

Brunn 41, 8544 Pöfing-Brunn
weingut.strohmaier@aon.at
www.strohmaier.schilcher.com, www.missrosy.at

Fotos: Weingut Strohmaier



GESCHENKTIPP:

- Make your life Rósy:
- Miss Rósy Wermut Rosé
 - Miss Rósy White Edition
 - Edelschokolade white
 - Edelschokolade rosé

Preis: 59,30€
Frei Haus in Österreich mit der Anmerkung „JUST“

Qualitätspyramide Österreichische



Handlese verpflichtend!
Ernte und Pressung der einzigen Gemeinde, auf Flaschengärung, mind.



Handlese verpflichtend!
Ernte und Pressung der einzigen Bundesland, auf Flaschengärung, mind.

Ernte der zugrundeliegenden Bundesland, alle Methoden sind erlaubt, mind. 9 M

Die einzelnen Stufen umfassen... Dazu gehören die Arbeitsschritte... schonende Pressung und

ide
er Sekt g.U.

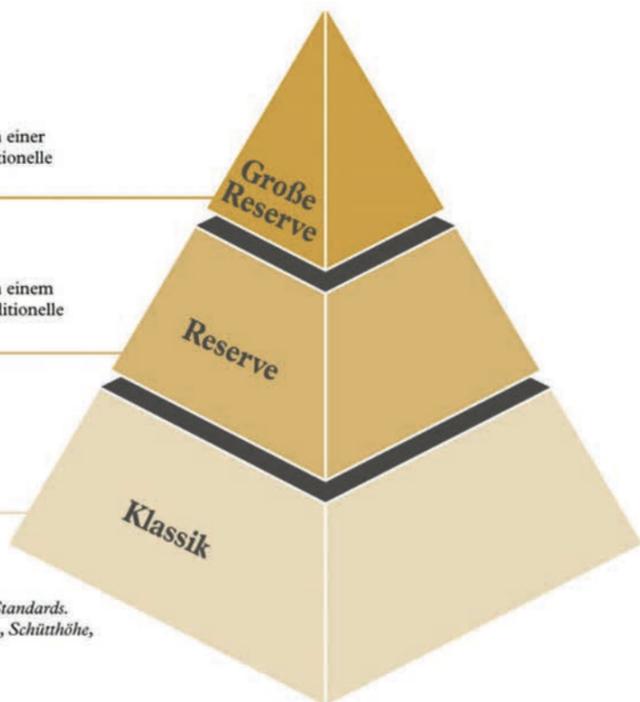
er zugrundeliegenden Trauben in einer
ausschließlich Handlese und traditionelle
30 Monate auf der Hefe

er zugrundeliegenden Trauben in einem
ausschließlich Handlese und traditionelle
18 Monate auf der Hefe

genden Trauben in einem
oden zur Sekterzeugung
Monate auf der Hefe

umfassen weitere qualitätssichernde Standards.
im Weingarten, Erntekonditionen, Schütthöhe,
Ausbeutesatz.

**Österreichischer Quali-
tätssekt** ist erkennbar
an der rot-weiß-roten
Banderole.



SO ENTSTEHT SEKT

Méthode traditionnelle/Flaschengärung:

Die Königsdisziplin der Sektproduktion bedeutet den größten Aufwand, bringt aber auch die besten Ergebnisse. Dabei findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Hefe und Zucker werden dem trockenen Grundwein/Stillwein in der Flasche zugesetzt und mit einem Kronenkorken verschlossen. Es beginnt die zweite Gärung. Die Flaschen werden auf Rüttelpulten mit dem Kopf schräg nach unten platziert und gerüttelt. Dadurch setzt sich die vorhandene Hefe am Kronenkorken ab und der Flaschenhals kann in eine Kühlflüssigkeit getaucht werden, sodass die Hefe zu einem Pfropfen gefriert und beim Öffnen der Flasche durch den vorhandenen Druck herauschießt. Anschließend wird der Sekt mit einer Dosage aufgefüllt – meist besteht diese aus demselben Stillwein und einer Zuckerlösung. Dabei wird auch festgelegt, wie süß oder trocken der Sekt sein wird. Danach wird die Flasche mit Korken und Agraffe (Drahtkörnchen) verschlossen.

Großraumverfahren/Tankverfahren:

Es erfolgt wie bei der Méthode traditionnelle die Herstellung von stillem Grundwein, dem Hefe und Zucker im Tank zugesetzt wird. Die zweite Gärung findet in einem Drucktank statt. Der Sekt wird danach filtriert, erhält die Dosage und wird in speziellen Abfüllanlagen unter Druck abgefüllt. Dieses Verfahren ist weniger zeitaufwendig und kostengünstiger.

Reiterer prickelt



Christian Reiterer wird gerne als „Mr. Schilcher“ apostrophiert. Ein Ehrentitel, den er sich tatsächlich verdient hat. Er brachte dem Schilcher in Form von Frizzante und Sekt als Erster das Prickeln bei und machte ihn als regionale Spezialität auch auf dem internationalen Parkett salonfähig.

Die Erfolgsgeschichte von Christian Reiterer ist gleich in zweifacher Hinsicht bemerkenswert. Zum einen vollbrachte er als Winzer Pionierleistungen, zum anderen hat er es als Unternehmer geschafft, binnen dreier Jahrzehnte praktisch aus dem Nichts das führende Weingut der Weststeiermark zu formen. „Meine Weine und Sekte vermitteln Lebensfreude“, verrät der begeisterte Reitsportler und Naturmensch einen Teil seines Erfolgsgeheimnisses. Als Erster hat Christian Reiterer das Potenzial der Blauen-Wildbacher-Traube – Frische, Frucht und Säure – für die Schaumweinproduktion erkannt und mit seinem Schilcher-Frizzante und Schilcher-Sekt Maßstäbe gesetzt. Getreu seinem Motto „Reiterer prickelt“ hat er seither sein Sekt- und Frizzante-Angebot Schritt für Schritt erweitert.

PRICKELND, FRUCHTIG, ELEGANT

Mit dem wunderbar duftigen Muskateller-Frizzante gibt es seit Kurzem das fruchtig-frische Pendant zum Schilcher-Frizzante und mit seinem ZERO-Schilcher-Rosé-Frizzante ohne jede Dosage war Reiterer einmal mehr Trendsetter. Der Top-Sekt des Hauses ist der flaschenvergorene Schilcher-Sekt g.U. Reserve Alte Reben von Reiterers Monopollage, dem Engelweingarten bei Stainz. Ein Sekt für besondere Menschen und Anlässe, der die Frucht und Frische des Schilchers mit der Mineralität einer „Grand-Cru-Lage“ zu einem hocheleganten, komplexen Trinkerlebnis verbindet. Reiterers „stilles“ Sortiment reicht vom wunderbar trinkfreudigen Schilcher Klassik über die Lagen-Schilcher vom Lamberg und Engelweingarten bis zu den fruchtig-eleganten Weißweinen. Wenn es der Jahrgang erlaubt, krönt Christian Reiterer sein Weißweinsortiment mit dem komplexen und langlebigen Sauvignon Blanc von der Riede Lamberg, der mindestens ein Jahr lang im großen Holzfass reift.



GESCHENK-TIPP:
Sekt Engelweingarten (Magnumflasche) € 49 inkl. Versand in Geschenkbox

Fotos: Weingut Reiterer

Weingut Christian Reiterer
Lamberg 11, 8551 Wies
info@weingut-reiterer.com
www.weingut-reiterer.com

Als die Familie Regele im Jahr 1953 erstmals ihre inzwischen schon legendäre „Platscher Perle“, einen frischen, dezent süßen Schaumwein, der noch heute in unveränderter Aufmachung im Programm ist, produzierte, da gab es noch nicht einmal eine Südsteirische Weinstraße. Die wurde nämlich erst im Jahr 1955 vom damaligen steirischen Landeshauptmann Josef Krainer eröffnet und war immerhin die erste Weinstraße Österreichs. Seither hat sich viel getan im steirischen Weinland und Georg Regele war vor allem im Sekt- und Schaumweinbereich ein Trendsetter, der den heutigen Sektboom schon vor Jahren quasi vorweggenommen hat. Die Palette reicht hier mittlerweile von leicht, frisch und fröhlich wie dem „Resecco“, einem fruchtigen Perlwein, oder dem Muskateller- und dem Schilcher-Frizzante bis zu hochkarätigen Sekten feinsten Machart.

STARK IN DER KÖNIGSKLASSE
In der Königsklasse der flaschenvergorenen, handgerüttelte Sekte (Méthode traditionnelle) punkten die Regeles gleich

Das Leben ist prickelnd

Seit dem Jahr 1830 betreibt die Familie Regele Weinbau an der Südsteirischen Weinstraße, seit 1953 werden hier auch Schaumweine produziert. Eine prickelnde Familiengeschichte, an der inzwischen der Juniorchef Franz Regele, der auch am spannenden Gemeinschaftsprojekt „SIEME“ beteiligt ist, fleißig mitschreibt.



GESCHENKTIPP:
2x Gelber Muskateller Sekt
2x Sauvignon Blanc Sekt
2x Brut Rosé Reserve
2x Weißburgunder Ehrenhausen 2020
2x Sauvignon Blanc Sulztaler Zoppelberg 2019
2x Gelber Muskateller Oberglanzberg 2020

Euro 149.00
Versandkostenfrei

Fotos: Weingut Regele

Weingut Regele
Ewitsch 34, 8461 Ehrenhausen
office@regele.com
www.regele.com

mit einem ganzen Fächer von Spitzenprodukten wie dem Blanc de Noirs g.U. Klassik aus Pinot-Noir-Trauben, dem Klassiker Blanc de Blancs brut mit Jahrgang und reinsortig aus Chardonnay-Trauben

gekeltert, dem Brut Rosé Reserve oder dem Sauvignon-Blanc-Sekt g.U. Klassik der es heuer beim härtesten Weinwettbewerb des Landes in den SALON Österreichischer Wein 2021 geschafft hat.

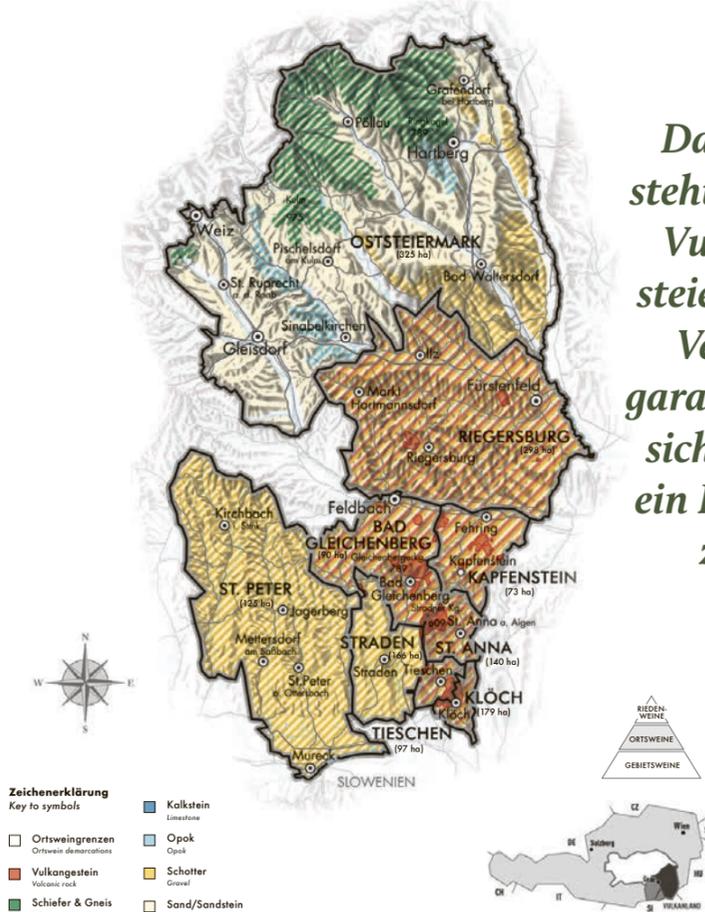
Nicht zu vernachlässigen sind freilich auch die stillen Weine des Betriebes von besten Rieden wie Sulztaler Zoppelberg, Sulztaler Sulz, Leutschacher Oberglanzberg und Oberewitsch, die ihren individuellen Lagencharakter in den jeweiligen Riedenweinen akkurat zum Ausdruck bringen. Neben dem klassischen steirischen Sortenspiegel mit Sauvignon Blanc, Morillon, Muskateller & Co. findet man auch eher Rares wie Traminer, Riesling und Pinot Noir sowie die Neuzüchtung Souvignier Gris im Angebot. Schließlich hat es in der Familie Regele Tradition, immer um die nächste Ecke zu schauen.



der
Vulkanland
Steiermark DAC
- EST. 2018 -
Ortswein districts of the
Vulkanland Steiermark

Schlaraffenland im Süden

Das Weinland Steiermark besteht aus den drei DAC-Regionen Vulkanland Steiermark, Südsteiermark und Weststeiermark. Vereint unter dem Dach der garantierten Weinherkunft bietet sich bei genauerer Betrachtung ein Bild der reizvollen Gegensätze. Ein kurzer Rundblick.



West
Steiermark DAC
- EST. 2018 -
Ortswein districts of the
Weststeiermark



Kommt man von Wien über die Südautobahn, so heißt es spätestens bei der Abfahrt Ilz-Fürstenfeld Blinker raus und ab in Richtung Riegersburg. Das steirische Vulkanland, früher eher technisch als „Südoststeiermark“ bezeichnet, ist ein wahres Scharaffenland für Genießer. Denn hier wächst nicht nur Wein, sondern überhaupt alles wunderbar. Die Region ist so etwas wie der Obstgarten Österreichs und schon früh sorgte eine lockere Gemeinschaft von Freunden dafür, dass dieser Landstrich zum fixen Anlaufpunkt für Genussreisende wurde. Denn hier gibt es die feinsten Schokoladen, Edelbrände und Essige, wunderbare Schinken, Käse, Öle und, und, und ...

Was den Wein angeht, so geben diesem die vulkanischen Verwitterungsböden eine eigene Prägung, dunkle Würze und mineralische Tiefe. An Rebsorten gedeiht hier alles, was steirisch ist. Besonderheiten sind unter anderem die Rotweine,

die vom milden Klima profitieren, die weißen Burgundersorten und die Traminer, die vor allem in der Region um Klöch eine große Tradition haben.

HIGHLIGHTS DES GENUSSES

Entlang der Mur geht es weiter in Richtung Ehrenhausen, dem Tor zur Südsteirischen Weinstraße, das sich mit der imposanten Regionalvinothek „Vinothek“ und seinen ausgezeichneten Lokalen binnen weniger Jahre zur regelrechten Genusshochburg entwickelt hat. An der Südsteirischen Weinstraße – übrigens der ältesten Österreichs – dominiert eindeutig der Weinbau, das Flair ist schon fast mediterran und spektakuläre Ausblicke wechseln sich mit Genuss-Highlights unterschiedlichster Provenienz stetig ab. Hier eine Vinothek, da ein Buschenschank, dort ein Weingut gleich mit Restaurant. Verlockende Angebote, so weit das Auge reicht und in Leutschach, am anderen Ende der Weinstraße, wird sogar Hopfen angebaut und Bier gebraut.

Hier könnte das Wort „Weinberg“ erfunden worden sein. Die Weinrieden rund um Kitzeck weisen oft eine Hangneigung von nahezu 100 Prozent auf – dementsprechend anspruchsvoll und aufwendig ist die Bearbeitung. Eine Aufgabe, der sich die Wohlmuths und ihre Mitarbeiter von Jahr zu Jahr stellen. Ob mähen, pflanzen oder ernten – da ist alles zu 100 Prozent Handarbeit. Weil es gar nicht anders geht, aber auch aus Prinzip – ebenso wie die 100 Prozent Gutsabfüllung und der Verzicht auf Herbizide und Insektizide, verbrieft durch das Siegel „Nachhaltig Austria“. Wer solche Rieden hat, die es mit ihren kargen Schieferböden auch den Reben nicht leicht machen, zu wachsen und Erträge zu bringen, der will dieses außergewöhnliche Terroir auch in seinen Weinen widergespiegelt sehen. Und das gelingt Gerhard Wohlmuth wie kaum einem Zweiten.

WEINE MIT CHARAKTER

Mineralität, Finesse und anspruchsvolles Trinkvergnügen – das verbindet die Weine der Familie Wohlmuth, vom ani-



Die Familie Wohlmuth blickt auf eine Tradition zurück, die bis zum Jahr 1803 zurückreicht, und hat ihr Weingut zu einem der führenden Weinbaubetriebe der Steiermark weiterentwickelt. Die Voraussetzungen sind hier ganz besonders, denn die Rieden im Sausal zählen zu den steilsten und höchstgelegenen ganz Europas.

mierend-trinkfreudigen Sauvignon Blanc Südsteiermark bis zu den hochkarätigen Riedenweinen von den Spitzenlagen Steinriegl, Sausaler Schlössl, Hochsteinriegl und Edelschuh. Der Sauvignon Blanc ist ganz klar die Leitsorte, die dunkle Schieferwürze verleiht ihm in allen Varianten tiefe, fast salzige Mineralik und eine unglaubliche Komplexi-

tät. Daneben sind die Wohlmuths eine der treibenden Kräfte für die Renaissance des Rieslings, dem im Sausal einst große Bedeutung zukam. Er wächst in der Spitzenlage Edelschuh und in der Monopollage Dr. Wunsch – einer historischen Weinriede, die von den Wohlmuths mit großem Aufwand terrassiert und rekultiviert wurde. Aus dem Zu-

sammenspiel von Klima und Böden entstehen so großartige Rieslinge von eigenständigem, unverwechselbarem Charakter.



GESCHENK-TIPP:

Paket Sauvignon Blanc 2020
1 Fl. Sauvignon Blanc Südsteiermark und
1 Fl. Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal
2 Fl. Sauvignon Blanc Ried Steinriegl
2 Fl. Sauvignon Blanc Ried Sausaler Schlössl
6 Flaschen für 99 Euro

im Onlineshop auf www.wohlmuth.at

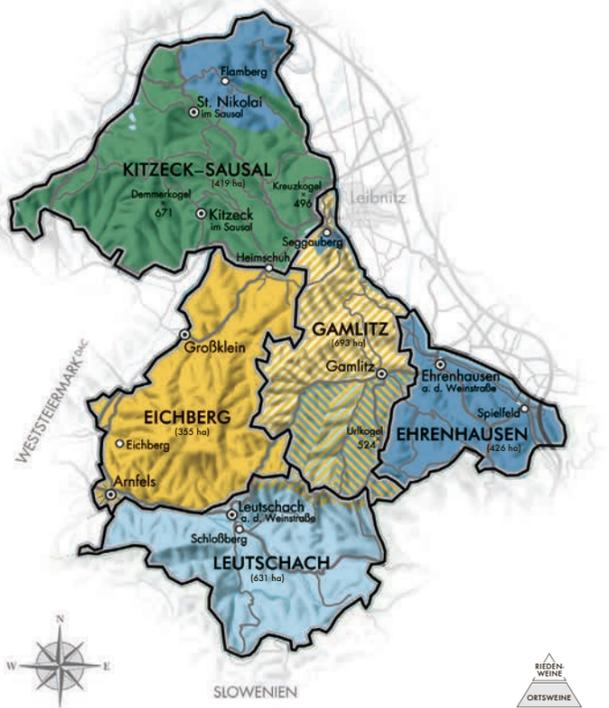
Weingut Wohlmuth

Fresing 24, 8441 Fresing
wein@wohlmuth.at
www.wohlmuth.at

Süd-Steiermark^{DMC}

- EST. 2018 -

Ortswein districts of the Südsteiermark



Zeichenerklärung
Key to symbols

- Ortsweingrenzen
Ortswein demarcations
- Vulkangestein
Volcanic rock
- Schiefergestein
Schist
- Kalkstein
Limestone
- Opak
Opak
- Schotter
Gravel
- Sand/Sandstein
Sand/sandstone

EIN ROSÉ MACHT KARRIERE

In der Weststeiermark, wo die nahe Koralm das Klima wesentlich mitbeeinflusst, regiert der Schilcher und der hat eine ganz schöne Karriere gemacht. Einst als „Heckenklescher“ verschrien, haben die weststeirischen Winzer den fruchtigen Roséwein aus der Blauen-Wildbacher-Traube längst salonfähig gemacht. Dabei erweist er sich als wahres Chamäleon, das alles kann: Vom Frizzante bis zum Sekt, vom Schilchersturm über den trockenen Rosé bis zum kernigen Rotwein und, wenn das Jahr passt, sogar zur hochkarätigen Trockenbeerenauslese. Er ist tatsächlich einzigartig und eine regionale Spezialität, die inzwischen nicht nur in Österreich, sondern im gesamten deutschen Sprachraum geschätzt wird. Doch ist und bleibt das Lieblingsplätzchen des Schilchers die Terrasse einer gemütlichen Buschenschank, wo er es sich vorzugsweise in Begleitung einer herzhaften Jause gemütlich macht.

Karten: Kartografie Weinagentur geographik, Graz, 18-002, © R. Topografische Grundlagent

Musterweine aus Leutschach



Es gibt sie noch, die kleinen, feinen Familienbetriebe im steirischen Weinland, in denen der Winzer noch mit jedem Rebstock per Du ist. Einer davon ist das Weingut Muster Poschgan, in atemberaubender Höhenlage am Pössnitzberg, mitten in den Weinreben. Ein Platz, an dem jede Weinverkostung zum Erlebnis wird.

Dem Wortspiel mit den „Musterweinen“ kann man im Falle des Weinguts Muster Poschgan nur schwer widerstehen, denn das deckt sich absolut mit der Betriebsphilosophie in diesem sympathischen Familienbetrieb. Seit dem Jahr 1733 betreibt die Familie Muster hier Weinbau, „Poschgan“ ist der Hof- oder wie man in der Steiermark sagt „Vulgona“ und sogar die Zufahrt zum Betrieb trägt den Namen „Poschganweg“. Auf so viel Tradition können Rudi und Angela Muster schon stolz sein und dass im Weingarten und Keller die Zeit nicht stehen bleibt, dafür sorgt schon Sohn Rudolf, der im Betrieb bereits tatkräftig mitmischt.

ALLES, WAS GUT IST

Das Weinangebot der Familie Muster Poschgan ist breit aufgestellt, es gibt praktisch nichts, das in der Steiermark wächst, was es hier nicht gibt. Das beginnt beim Schilcher, geht weiter mit dem inzwischen schon fast zur Rarität gewordenen Sämling 88 und schwenkt dann ein auf das klassische steirische Weißweinsortiment mit Gelbem Muskateller, Welschriesling, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Morillon und Sauvignon Blanc – und, quasi zum Drüberstreuen, darf auch der Traminer nicht fehlen. Die Topweine des Betriebes stammen von der Ried Pössnitzberg und treten als eindrucksvolles Duo auf, bestehend aus Morillon und Sauvignon Blanc. Neben Kernöl, Säften und Essig findet man im eindrucksvollen Gewölbekeller oder im schmucken Kostraum auch ein beeindruckendes Sortiment an jungen und gereiften Edelbränden aus den vergangenen zwei Jahrzehnten. Für Besucher, die sich hier länger vertiefen wollen, stehen schließlich noch gemütliche Gästezimmer im Haus zur Verfügung.



GESCHENKTIPP:

- 1 x 12er-Paket, bestehend aus je 3 Flaschen
 - Qualitätssekt g.U. Sauvignon Blanc 2018
 - Gelber Muskateller 2020
 - Grauburgunder DAC 2019
 - Morillon 2020 Ried Pössnitzberg
- Gesamtpreis € 115,-

Versandkostenfrei in Österreich, Kunden aus Deutschland zahlen nur € 5,-
Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis 31. Dezember 2021.

Fotos: Weingut Muster Poschgan

Weingut Muster Poschgan

Poschganweg, Pössnitz 46
8463 Leutschach an der Weinstraße
info@musterweine.at
www.musterweine.at

Alles unter einem Hut

Die einzige Winzervereinigung der Steiermark keltert Weine aus den Trauben von 200 Traubepartnern, verteilt auf 600 Weingärten in der ganzen Steiermark, und vereint so in ihrem Keller das Beste aus allen drei DAC-Gebieten: Vulkanland Steiermark, Südsteiermark und Weststeiermark.

Es ist schon ein schönes Gefühl, aus dem Vollen schöpfen zu können. So geht es dem engagierten Team der Erzherzog Johann Weine in Ehrenhausen, das Trauben aus dem ganzen steirischen Weinland verarbeitet und daraus eine Weinpalette keltert, die alles umfasst, was gut und steirisch ist. Neben dieser unvergleichlichen Vielfalt ist Qualität das oberste Gebot. Langjährige Partnerschaften mit den Traubepartnern garantieren für hochwertiges Traubengut, das dann in der modernen Kellerei in Ehrenhausen, die tatsächlich alle Stückerl spielt, sorgfältig verarbeitet wird. Je nach Charakter werden die frischen, fruchtigen Weine im Stahltank, die komplexen und vielschichtigen Riedenweine in großen Holzfässern und die Reserven in Barriques mit 225 Litern ausgebaut.



Blauer Wildbacher) sowie „Der Johann“ aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, gekeltert aus den besten Trauben der jeweiligen Rebsorten. Sekte und Süßweine runden das Portfolio unter dem Markenzeichen des Steirerhutes ab, das im modernen Verkostungsraum in Ehrenhausen degustiert oder bequem im übersichtlichen Onlineshop des Hauses bestellt werden kann.

ALLES, WAS GUT IST

Die Angebotspalette ist breit aufgestellt und spannt sich vom Schilcher aus der Weststeiermark bis zum Traminer aus Klöch. Beides regionale Spezialitäten mit ganz eigenständigem Charakter.

Dazwischen finden sich alle Facetten des steirischen Weinbaus: Egal ob Muskateller, Welschriesling, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Zweigelt – hier bleiben keine Wünsche offen. An der Spitze des Sortiments stehen die Riedenweine von Toplagen wie Königsberg, Pössnitzberg oder Saziani sowie die zwei Prestige-Cuvées „Anna“ (Zweigelt und

ben keine Wünsche offen. An der Spitze des Sortiments stehen die Riedenweine von Toplagen wie Königsberg, Pössnitzberg oder Saziani sowie die zwei Prestige-Cuvées „Anna“ (Zweigelt und



Fotos: Erzherzog Johann Weine

GESCHENKTIPP:

- Riedenwein Paket
- Je 1 Flasche
- Ried Pössnitzberg Sauvignon Blanc
- Ried Königsberg Chardonnay
- Ried Saziani Weißburgunder

68 € inkl.

und Versandkostenfrei innerhalb von Österreich und Deutschland

Erzherzog Johann Weine

Gamlitzer Straße 103, 8461 Ehrenhausen
office@erzherzog.at
www.erzherzog.shop

Wein online: die Steiermark für zu Hause

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, dann kommt der Berg eben zum Propheten, sagt ein altes Sprichwort. In diesem Fall ist der Berg ein Weinberg und die Propheten sind Weinfreunde und Weinfreundinnen im In- und Ausland, die auf den steirischen Wein nicht verzichten wollen. Der Onlineweinverkauf, der seit Jahren an Bedeutung gewonnen hat, erlebte durch die coronabedingten Reisebeschränkungen einen wahren Booster. Mit dem angenehmen Nebeneffekt, dass praktisch jedes steirische Weingut inzwischen über eine moderne Homepage samt Onlineshop verfügt.

IN RUHE STÖBERN

Was gibt es Schöneres, als zu Hause in aller Ruhe zu gustieren, zu schmökern und zu stöbern – Vorfriede ist schließlich die schönste Freude. Die Auswahl ist riesig, immer wieder stößt man auf besondere Angebote wie Rabatte oder den kostenfreien Versand der Weine, oft helfen ausführliche Weinbeschreibungen bei der Entscheidung. Dabei sind die Winzer durchaus kreativ. Nicht nur, dass immer wieder Aktionen wie versandkostenfreie Zustellung gemacht werden, finden sich in den Onlinesortimenten oft Pakete mit besonders raren oder gereiften Weinen. Ein besonderes Schmankerl sind die Kostpakete für Onlinedegustationen. Dabei stellt der Winzer ein besonderes Wein-Themenpaket zusammen, das man bestellen und zu einem vor-

Noch nie war es so einfach, steirischen Wein online zu bestellen und sich nach Hause schicken zu lassen – für sich selbst oder als schönes Geschenk für gute Freunde.



Foto: AdobeStock, Julia Amaral

her bekannt gegebenen Zeitpunkt via Internet gemeinsam mit dem Winzer verkosten kann.

WEINREISE PER MAUSKLICK

Wein online zu bestellen soll natürlich nicht eine echte Wein- und Genussreise ins steirische Weinland ersetzen. Doch eignet es sich perfekt zum Vor- oder Nachbereiten eines Ausfluges in die Steiermark – Weinreise ganz einfach per Mausclick – oder als Geschenk für liebe Menschen, die vielleicht nicht gleich um die Ecke wohnen, denn: Über ein schönes Weinpaket freut sich wohl jeder!

WEIN-STEIERMARK: ALLE WINZER ONLINE

Die Wein Steiermark bietet unter dieser Adresse einen kompletten Überblick an, welche steirischen Weingüter über einen Onlineshop verfügen:
<https://steiermark.wine/onlinekaufen/>

GENUSSREGAL: ONLINE AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN!

Die ganze Steiermark auf einen Klick: Der Onlineshop der Vinofaktur im Genussregal bietet die größte Weinauswahl der Steiermark: Mehr als 1000 Weine und Sekte aus allen drei DAC-Gebieten sind hier vorrätig und können alle auch über den Onlineshop bezogen werden. Dabei gibt es laufend attraktive Aktionen und Angebote und neben dem Wein finden sich im Sortiment steirische Köstlichkeiten von Essigen und Ölen über Knabberkerne und Schokoladen bis zu Säften, Marmeladen, Chutneys & Co. www.vinofaktur.at

Köstlich essen, gut trinken, schön wohnen – und einfach das Leben genießen. Dafür steht das Wein- und Genussgut Krispel, ein Paradiesgärtlein mitten in den Weingärten bei Straden bestehend aus dem Restaurant „Krispels Genuss theater“, dem (Schau-)Weingut und den chicen Gästezimmern, die sich rund um den Weingarten-Swimmingpool gruppieren.

Wein und Genussprodukte von höchster Qualität, das ist es, was die Krispels nun in zweiter Ge-

GESCHENKTIPP:

6er-Ortsweinpaket:
Unser Ortsweinpaket mit 6 Flaschen beinhaltet:
2 Flaschen Weissburgunder Straden Vulk. Stmk. DAC 2019
2 Flaschen Chardonnay Straden Vulk. Stmk. DAC 2019
2 Flaschen Sauvignon Blanc Straden Vulk. Stmk. DAC 2019

Preis € 80,00

Im Theater des Genusses



neration machen. Begonnen hat es mit Seniorchef Toni Krispel, der gemeinsam mit seiner Frau Daniela den Betrieb aus kleinsten Anfängen aufgebaut hat. Weinbau mit Buschenschank zuerst, dann kam die Idee mit den Wollschweinen dazu. Junior Stefan übernahm mit 18 Jahren die Verantwortung für die Weinbereitung, optimierte die Weinqualität Jahr für Jahr und wurde zuletzt vom Österreichischen Wirtshausführer



zum „Wirtshausführer-Winzer des Jahres 2020“ gekürt. Doch rasten heißt rosten, darum folgte schon im Jahr 2021 die Eröffnung des Restaurants „Krispels Genuss theater“, wo in außergewöhnlichem Ambiente samt Schauküche laufend Genussfestspiele zelebriert werden.

DER WEIN IM MITTELPUNKT

Tonangebend ist in den Rieden rund um Hof bei Straden Basalt-Verwitte-

runngestein vulkanischer Herkunft, das den Weinen ihren einzigartigen, unverwechselbaren Charakter verleiht. Die Mineralität und Würze dieser Böden zieht sich durch alle Weinlinien von Stefan Krispel, ebenso wie die 100-prozentige Handlese und die sorgfältige Vinifikation im hochmodernen Keller, der gerne auch besichtigt werden kann. Dabei reicht das Angebot von frisch-fruchtig-fröhlich wie dem „Krispelo“ in Weiß und Rosé bis zu den komplexen Riedenweinen bester Herkünfte wie Stradener Rosenberg, Neusetzberg und Hochstrandl. Raritäten sind unter anderem der idealtypische Grauburgunder vom Hochstrandl, der in Basalttrögen ausgebaute „Bi“ und der kräuterwürzige Wermut. Flankiert wird das Weinangebot mit einer Vielzahl an Genussprodukten rund um das Wollschwein, von Aufstrichen über Schinken und Würste bis hin zum Dry-Aged-Steak.

Weingut Krispel

Neusetz 29, 8345 Hof bei Straden
office@krispel.at
www.krispel.at

Fotos: Weingut Krispel

JU

FABULOUS

ST

40-41

APPETIZER

Guter Geschmack hat viele schöne Seiten: eintauchen in eine Welt voller edler Köstlichkeiten und erfahren, wie man sich selbst noch übertreffen kann.

42

WUNSCHLISTE

Wenn das Christkind eine kleine Starthilfe braucht: An Ideen mangelt es nicht. Hier schon ein kleiner Vorgeschmack, was unter dem Baum liegen könnte.

43

ENTDECKUNGSREISE

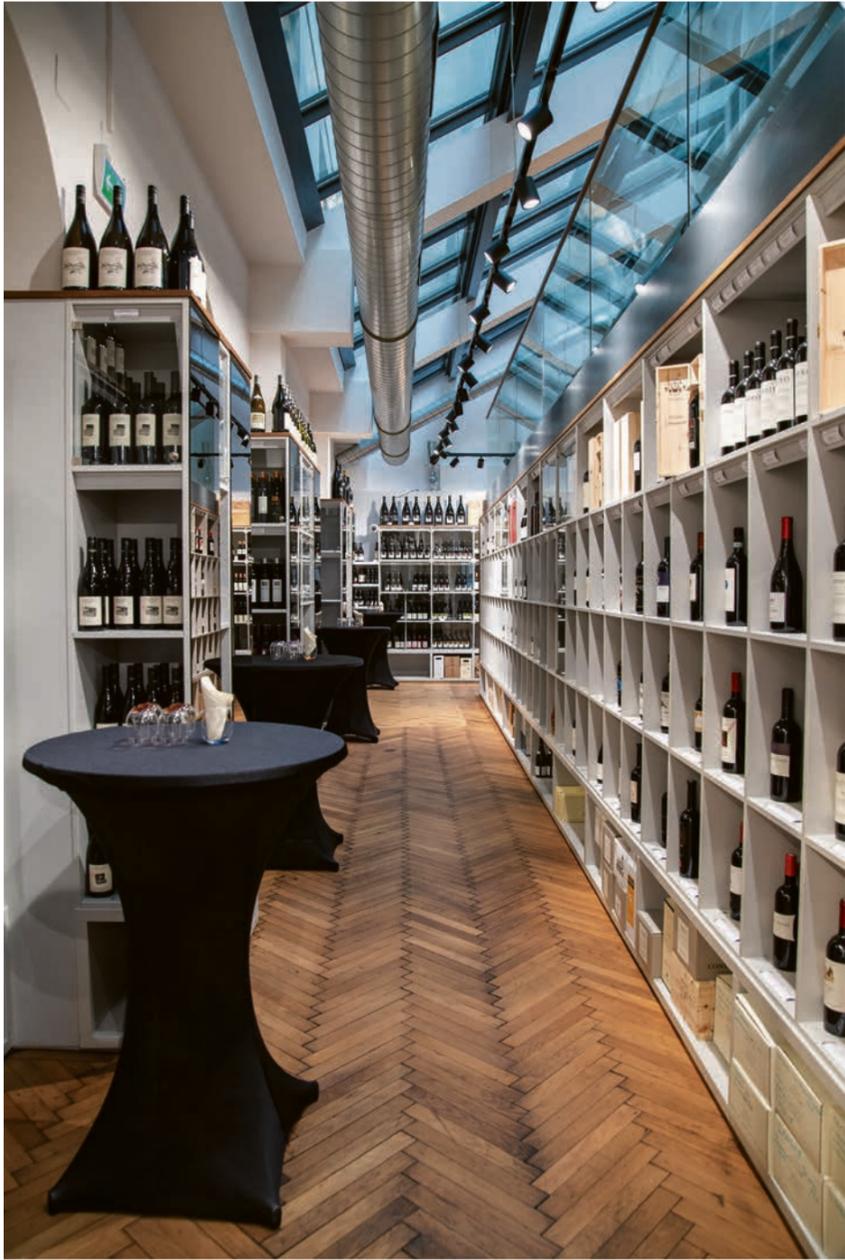
Von innen schön, von außen auch: Schönheit liegt im Auge des Betrachters und in den Händen der Experten, die ein neues „Ich“ zum Strahlen bringen.

SEHNSUCHT nach SCHÖNHEIT



Black Bay Ceramic
BY TUDOR

*Das Leben ist schön. Und Design ist der Ausdruck dafür.
Objekte, die glücklich machen. Freude schenken ohne viele Worte.
Das ist das Ziel.*



Erste Adresse

Schauplatz Riemergasse 6: Hier können Feinschmecker aus dem Vollen schöpfen.

Es tut sich was in der Wiener Innenstadt. Eine ganze Menge, denn die ehemalige Domäne Müller wurde nun in neuem Glanz als „Kilgers WEIN KOST LADEN“ eröffnet. Damit startet der deutsche Unternehmer Hans Kilger nach dem erfolgreichen „Kilgers“ am Naschmarkt einen Flagship-Store, wo man feine Gerichte aus der hauseige-

nen Fleischmanufaktur genießen oder nach Herzenslust shoppen kann und sich verführen lassen.

Neben den erlesenen und in den Kilger-Landwirtschaften nachhaltig produzierten Schmankerln, spielt der Wein die wichtigste Rolle auf der neuen, von Architekt Martin Cserni geschaffenen Bühne. Auf den offenen und bewusst reduziert gestalteten 300 Quadratmetern präsentieren sich nicht weniger als 1500 Produkte, darunter Spitzenweine der drei eigenen Weingüter Domains Kilger, Weingut Schiefer & Kilger, Domäne Müller und edle Tropfen österreichischer Topwinzer sowie Weine aus Bordeaux, Burgund, Champagne, Italien und Kalifornien.

Bei der Eröffnung Anfang Oktober bekam so manch geladener Gast bereits einen kleinen Vorgeschmack. „Für mich ist es eine große Freude und Ehre, der Bundeshauptstadt eine Genussadresse zu bieten“, sagt Hans Kilger stolz, der für seine Kunden immer auch ein paar Geheimtipps parat hat. „Hier finden Gourmets alles, was sie brauchen!“

www.domaines-kilger.com

Foto: © Domaines Kilger / Rainer Gregor Eckhartner



Koch-Künste

Spitzengastronom, Musiker und Unternehmer Joji Hattori hat gut lachen: Soeben ist sein erstes kulinarisches Werk erschienen, in dem er faszinierende Einblicke in die japanischen Kochkünste gewährt.



Sein Restaurant in der Wiener Innenstadt trägt einen Michelin-Stern. In seinem Herzen trägt er zwei Welten. Mit einem Buch teilt er nun seine ganze Freude daran. Joji Hattori, geboren in Tokio und aufgewachsen in Wien, ist eigentlich ausgebildeter Konzertgeiger und Dirigent. Heute dirigiert er allerdings vor allem sein ambitioniertes Team in seinem eigenen Restaurant Shiki, wo er seit 2015 die erste Geige spielt.

Auf dieses Projekt, bei dem Ost und West kulinarisch miteinander verschmelzen, eingelassen hat sich der Spitzengastronom aufgrund seiner Leidenschaft für gutes Essen. Mit dem Shiki gab er japanischen Spezialitäten wie Sushi und Sashimi, Ramen oder Misosuppe und edlen Zutaten wie Wagyu oder Sake einen standesgemäßen Rahmen und erfüllte sich damit einen Lebenstraum.

Das Tüpfelchen auf dem i ist nun das vor Kurzem im Pichler-Verlag erschienene Buch „The Art of Shiki“, das Europäern dabei hilft, sich mit den Grundlagen der japanischen Küche vertraut zu machen. Es liefert authentische Hintergrundgeschichten und lädt ein, mehr als 50 Rezepte – von einfacher Hausmannskost bis hin zur Shiki-Gourmetküche – nachzukochen. Als Co-Autor stand Hattori sein Chef de Cuisine und Drei-Hauben-Koch Alois Traint zur Seite, der „Freude“ als wichtigste Grundzutat für seine Kreationen nennt und die größte Sammlung an japanischen Kochmessern in Österreich besitzt.

www.shiki.at

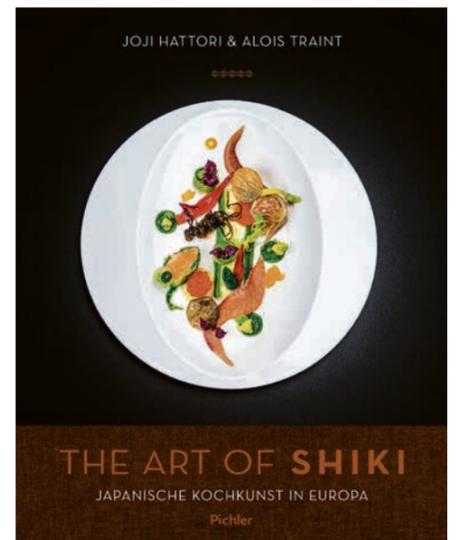


Foto: Anna Stöckle, SHIKI



In Kilgers Wein Kost Laden finden Sie hervorragende nationale und internationale Weine sowie nachhaltig produzierte Delikatessen.
Auf 300 Quadratmetern Verkaufsfläche können Feinschmecker feine Gerichte aus der hauseigenen Fleischmanufaktur genießen, edle Tropfen verkosten und nach Herzenslust shoppen.



KILGERS WEIN KOST LADEN
RIEMERGASSE 6
1010 WIEN

HAUGENEDER@DOMAINES-KILGER.COM
T +43 676 4269 751

WWW.DOMAINES-KILGER.COM

ÖFFNUNGSZEITEN:
Dienstag bis Samstag: 11.30 bis 23.00 Uhr

Fotos: Rainer Gregor Eckharter/Domains Kilger



TUDOR
Zeit für Veränderung: das erste METAS-zertifizierte Modell Black Bay Ceramic in Mattschwarz setzt neue Maßstäbe – auf mehreren Ebenen.

www.tudorwatch.com



FABER CASTELL
Hommage an einen echten Klassiker: die Kollektion Hexa mit Bleistift, Drehkugelschreiber, Füllfederhalter und Tintenroller – neu in trendigem Bronze und klassischem Blau.

www.faber-castell.at

Magie des Moments

Es wird wieder Zeit, den Brief an das Christkind zu schreiben. Was drinstehen soll? Nun ja, das könnte vieles sein. Um die Entscheidung leichter zu machen: Hier sind schon mal ein paar Ideen für den Weihnachtszauber 2021.



COMMA,
Female Empowerment. Mit verlängerter „Stronger Together“-Kampagne geht es bei comma, mit festlicher Stimmung Richtung Weihnachten.

www.comma-store.at



CLAUS TYLER

Ein Hauch von Art déco und floralen Elementen: Der österreichische Stardesigner mit nachhaltigem Anspruch setzt feminine Silhouetten perfekt in Szene.

www.claustyler.com

FALSTAFF LIVING
„Lech“, „Forte dei Marmi“, „Saint-Tropez“ und „Marrakech“ liegen in der Luft: vier luxuriöse Duftkerzen, kreiert von Parfumeurin Pauline Rochas für die erste LIVING-Home-Collection von Herausgeberin Angelika Rosam.

www.shop.falstaff.at



RUNWAY VIENNA

Die Ballsaison ist eröffnet: Für RUNWAY präsentiert Designer Alexis F. Gonzalez seine feminine Kollektion „Core Flame“ in Seide, Chiffon und Brokat mit zehn Couture-Pieces.

www.runwayvienna.at



Das neue „Ich“ erwecken

Auf der Vienna Aesthetics 2022 wird Croma die neueste Ergänzung des Skincare-Portfolios Croma-farewell™ vorstellen. Mit ausgewählten Croma-Skincare-Produkten bietet Croma, bekannt als Experte in der Herstellung von Hyaluronsäure-Spritzen für die Bereiche medizinische Ästhetik, Augenheilkunde und Orthopädie, einen neuartigen pharmazeutischen Ansatz für die Hautpflege zu Hause an. Neben der Präsentation von Croma farewell™ target specific skincare, einem Portfolio aus fünf verschiedenen Gesichtsseren für spezifische Hautbedürfnisse, den Croma-Face-Masks und pure HA, einer flüssigen Gesichtsmaske mit 1,8 Prozent Hyaluronsäure, gibt es auch eine professionelle Hautanalyse und Beratung der Skincare-Expertin bei Croma-Pharma, der diplomierten Kosmetikerin Susanne Prinz.



croma
est. 1976

Farewell skin problems.



Hello you.

Mit dem Code **SKINCARE21** erhalten Sie **20% Rabatt** auf alle Produkte aus dem Croma Skincare Shop*.



Hyaluronsäure



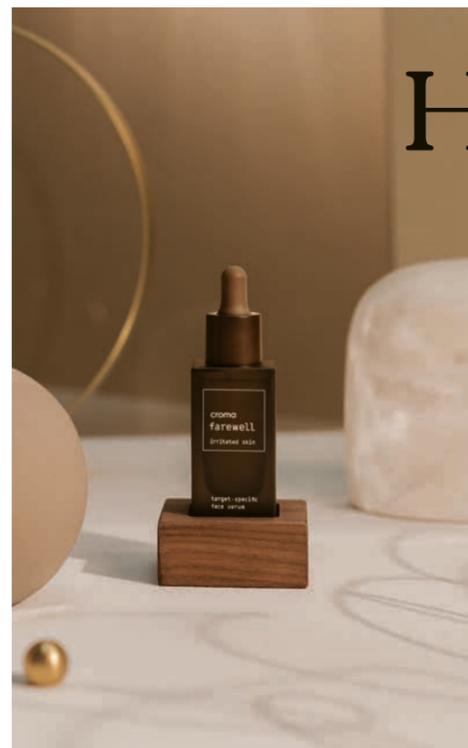
Wissenschaftlich validierte Inhaltsstoffe



Clean beauty & vegan



Made in Austria



Das farewell Produktportfolio besteht aus fünf spezifischen Gesichtsseren - jedes davon kann eine ideale Basis für Ihre Hautpflege sein und wirksame Inhaltsstoffe bieten, die auf Ihren persönlichen Hauttyp zugeschnitten sind. Es ist Zeit, sich von Hautproblemen zu verabschieden und sich auf Ihr wahres Ich zu konzentrieren.



Zum Webshop

*Der Code gilt bis 31.12.2021 und kann 1x pro Kunde verwendet werden. Keine Barablöse möglich. Es gelten die AGB des Croma Skincare Shops.

www.farewell-skinproblems.com
#cromafarewell | #farewellskinproblems

farewell
target-specific skincare

VIENNA AESTHETICS 2022

Europas erste medizinische Convention für innere & äußere Ästhetik und Vitalität



VIENNA AESTHETICS
01. bis 03. April 2022

www.vienna-aesthetics.at

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

THE CULTURE OF TOTAL BEAUTY

Volumen, leicht gemacht.

Mit nachhaltiger Kräftigung und schwereloser Pflege verhilft das ausgeklügelte Wirkkonzept der *Volume Serie* feinem, kraftlosem Haar zu vitaler Fülle, Dichte und fantastischem Volumen.

In ausgesuchten Friseur-Salons und auf www.labiosthetique.de

 **Klimaneutral**
Unternehmen
ClimatePartner.com/13133-1903-1001

