



SCHULLIN.AT

JUST

N° 39 / NOV 2024

STORIES FOR MIND & MEANING

PREIS € 5,-

Joy Reloaded

Die Tugend des Egoismus:

Warum Schenken die cleverste Selbstliebe ist.



09

Methanpyrolyse

Ein Spaltprodukt, das alle mögen:
Wasserstoff als Schlüsselement
der Energiewende

17

Longevity

Energiegeladen und fit:
mit Autophagie zu
Wohlbefinden und
Langlebigkeit

SCHULLIN



Graz · Klagenfurt · Velden · Zürs · www.schullin.at

sedus

Home Feeling fürs Büro



se:living
Sofaprogramm für
wohliche Büros

Sedus Österreich GmbH
Herklotzgasse 26 H1 | 1150 Wien
www.sedus.com | www.shop.sedus.com

Joy Reloaded

Ein Hoch auf die Lebensfreude – oder warum Altruismus der eigentliche Egoismus ist.

von Sirius Alexander Pansi



Wir leben in Zeiten, in denen man schon als verdächtig gilt, wenn man es wagt, gut gelaunt zu sein. Freude? „Was ist das denn für einer?“, denken die Leute. Lächeln Sie einfach nur freundlich, und schon fühlen sich andere an einen Kindergeburtstag erinnert – oder an die **unverschämte** Möglichkeit, Sie könnten das Leben tatsächlich genießen. Lebensfreude wird misstrauisch beäugt wie eine schlechte Stilentscheidung oder, schlimmer noch, als ein unverzeihliches Anzeichen für Naivität. Doch ahnen wir nicht alle insgeheim, dass uns genau das fehlt? Freude ist wie der Akku des Smartphones – chronisch leer, aber dennoch unverzichtbar. Höchste Zeit also für ein **Joy Reloaded!** Und Hand aufs Herz: Gibt es etwas Schöneres, als die eigene Freude wieder aufzuladen – zur Not auch auf Kosten anderer?

Die Tugend des Egoismus: Warum Schenken die cleverste Selbstliebe ist

„Geben ist seliger denn Nehmen.“ Schön gesagt, nicht? Aber unter uns Klosterschwestern: Haben Sie nach einer großzügigen Geste jemals gedacht: „Wer profitiert hier wirklich?“ Natürlich, ich! Dieses warme Gefühl, das in einem aufsteigt, wenn der Beschenkte leicht verstört „Danke“ murmelt, während er sich insgeheim fragt, wie er diese erdrückende Schuld jemals begleichen soll – einfach unbezahlbar! Und zur Krönung beweist die Wissenschaft auch noch: Schenken macht uns glücklicher und das sogar länger, als wenn wir das Geld für uns selbst ausgeben würden (Dunn, Aknin & Norton, 2008).

Hier steckt die wahre Genialität: Geben ist der eleganteste Weg, sich selbst zu verwöhnen. Man gibt den Wohltäter, sonnt sich im Licht der eigenen Großzügigkeit, und während der andere noch schlaflos grübelt, wie er dieses „große Geschenk“ jemals aus-

gleichen kann, fühlt man sich längst wie der König der Tugendhaftigkeit. **Altruismus?** Natürlich! Aber die feinsinnigste Form von Egoismus. Und wer könnte da schon widersprechen?

Freundlichkeit und Höflichkeit: ein kaum zu unterscheidendes Zwillingsspaar

Ach, wer kennt sie nicht, die Minimalisten der Höflichkeit? Ein mechanisches „Bitte“ hier, ein knochentrockenes „Danke“ dort – Hauptsache, man erfüllt die sozialen Erwartungen und tut, was unbedingt nötig ist. Freundlichkeit hingegen, das ist eine andere Kategorie. Warm, echt, ein wenig überschwänglich – und ehrlich gesagt oft völlig überflüssig, wenn man sich das Ergebnis anschaut. Denn seien wir ehrlich: Beide Varianten bringen denselben Cappuccino, nur der eine mit künstlichem Lächeln, der andere mit aufrichtigem Strahlen.

INHALT

17

ART & CULTURE
Glücksmomente
machen gute Figur

33

TRAVEL & LIFESTYLE
Eine Reise zu den Inseln
der Gelassenheit

41

AREA SÜD
better together - über
Landesgrenzen hinausdenken

49

STANDORT STEIERMARK
Das grüne Herz pumpt
wirtschaftliches Blut

57

WEINLAND STEIERMARK
Ein Blick in die Seele
des steirischen Weins

„Es braucht keine großen Pläne, keine dramatischen Wendungen. Oft reicht ein einfaches Lächeln, eine kleine freundliche Geste und der bewusste Einsatz Ihres „Dankbarkeitsmuskels“.“

Wozu also die Mühe? Warum emotional investieren, wenn es auch auf Sparflamme geht? Die Höflichkeit tut's doch auch. Man spart Energie und bleibt dabei unsichtbar in der Menge. Wer braucht schon echtes Engagement, wenn am Ende doch nur der Koffeinspiegel zählt? Selbst die „Joy Reloaded“-Bewegung lässt sich in diesem minimalistischen Modus betreiben. Freude light, sozusagen.

schaft – zwei Welten, die auf den ersten Blick nichts miteinander zu tun haben. Freude, diese chaotische, kaum greifbare Empfindung, und Wissenschaft, streng und emotionslos. Und doch: Die Wissenschaft beweist, dass Freude nicht nur unsere Laune hebt, sondern uns auch kreativer, offener und sogar erfolgreicher macht (Fredrickson, 2001). Ja, richtig gehört!

Während die Optimierungshysteriker noch ihre Zeit in Arbeitsgruppen verbringen und sich in Erfolgsstrategien verlieren, könnten Sie sich ganz entspannt zurücklehnen, einen Witz machen und heimlich die Karriereleiter erklimmen. Freude ist ein echter Turbo für den Kopf, und das Beste daran: Keiner will es zugeben. Aber wie so den Spaß nicht zur ernsthaften Lebensstrategie erheben? Nur für den Fall, dass die anderen es doch noch bemerken.

Anstand und Respekt: altmodische Relikte oder doch geheime Superkräfte?

Denken Sie mal an Anstand und Respekt. Sofort drän-

gen sich die unvermeidlichen Bilder auf: Großmutter, die auf ihre Anstandsregeln pocht, die endlosen Lektionen über das richtige Benehmen. Man könnte meinen, man hätte eine Zeitreise in die biedersten Epochen gemacht. „Bitte“, „Danke“, „Entschuldigung“ – diese ewigen Mantras, die so antiquiert erscheinen, dass man unwillkürlich das Handy zücken möchte, um etwas Spannenderes zu tun. Aber Moment mal, bevor Sie sich ablenken: Was wäre, wenn genau diese fast schon ausgestorbenen Tugenden unser ramponiertes soziales Gefüge wieder zusammenhalten könnten? Ein kleiner Schuss Anstand hier, ein Hauch von Respekt dort – und schon läuft das gesellschaftliche Uhrwerk wieder wie geschmiert. Nein, niemand erwartet von Ihnen, dass Sie sich in einen steifen Dandyanzug werfen und jedes Gespräch mit einem Bückling beenden. Aber vielleicht reicht es schon, den anderen einfach als Menschen zu sehen – mit all seinen Unvollkommenheiten und schrägen Eigenheiten. Vielleicht könnten wir dann den „sozialen Überlebenskampf“ etwas eleganter und freundlicher bestreiten. Respekt als heimliche Waffe im alltäglichen Konkurrenzkampf um den letzten Platz im Bus? Warum nicht!

Wissenschaft und Freude: eine absurde Liaison?

Und jetzt zum wirklich Amüsanten: Freude und Wissen-

Dankbarkeit: die heimliche Superkraft, die sich nicht kaufen lässt

Ah, Dankbarkeit. Das klingt doch nach Yoga-Retreat und sanftem Gongschlag, versunken in Räucherstäbchenschwaden, oder? Aber bevor Sie abwinken: Dankbarkeit ist ein Muskel – je öfter man ihn trainiert, desto stärker wird er. Im Gegensatz zu den meisten Fitnessprogrammen lässt dieser Muskel Sie nie im Stich. Menschen, die regelmäßig Dankbarkeit üben, leben nicht nur glücklicher, sie sind gesünder und länger auf dieser Welt (Emmons & McCullough, 2003). Ein echtes Wundermittel,



COVER

GERNOT REITER UND KI

Beweist Kreativität mit Ernsthaftigkeit als Design & Kommunikationsagentur, und verarbeitet als „Strichler“ Allzumenschliches mit Ironie.

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber: JUST Verlags GmbH, Hans-Sachs-Gasse 5, 8010 Graz, office@111media.at
Konzept: Sirius Alexander Pansi
Redaktion: Elke Jauk, Gernot Zenz, Melanie Reinisch, Lisi Brandlmaier, Wolfgang Wildner, Gernot Reiter, Martin Kugler, Christian Kössler, Alexander Pansi, Martin Walpot
Illustrationen: Gernot Reiter, Alba Douijenis
Art Direction: Gernot Reiter
Satz & Produktion: Der Schlick
Hersteller: Druck Styria GmbH & Co KG

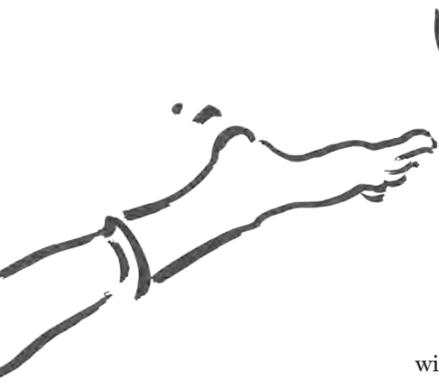
Die Meinung der Kolumnisten muss nicht der Meinung der Redaktion entsprechen. Auf weibliche und männliche Bezeichnung wird verzichtet. JUST ist geschlechtsneutral. Offenlegung: www.just-magazin.com/impressum



und das Beste daran: Sie müssen sich dafür nicht einmal ins Fitnessstudio schleppen.

Das Subversive an der Dankbarkeit? Sie zeigt uns, was wir bereits haben, in einer Welt, die uns ständig glauben macht, dass es nie genug ist. Während die anderen also wie besessen auf der Suche nach „mehr“ durchs Leben hetzen, lehnen Sie sich entspannt zurück, denken kurz an all das, was bereits da ist, und fühlen sich wie der Herrscher eines Reichs, das niemand Ihnen wegnehmen kann. Klingt gut? Ist es auch.

Freude als Lebenskunst: der minimalistische Ansatz



Und nun zum Höhepunkt: Freude ist keine komplizierte Philosophie. Es braucht keine tiefgründigen Theorien, um sie zu verstehen. Oft reicht es, den ganzen unnötigen Ballast abzuwerfen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Die alten Stoiker – unbestritten die Spielverderber ihrer Zeit – haben das längst erkannt: Es ist nicht wichtig, was uns widerfährt, sondern wie wir darauf reagieren. Weniger Drama, mehr echte Momente. Der Duft eines frisch gebrühten Kaffees am Morgen, ein Glas Wein mit Freunden, das unerwartete Lächeln eines Fremden – das sind die kleinen Kunstgriffe des Lebens. Und das Schönste daran? Dieser Luxus ist für jeden verfügbar, ohne dass er Ihnen auch nur einen Cent kostet.

Fazit: Freude als versteckte Überlebensstrategie

Wenn es etwas gibt, das wirklich revolutionär ist, dann ist es nicht der nächste große Erfolg, sondern die Wiederentdeckung der Freude. **Joy Reloaded** bedeutet, die Fähigkeit zur Lebensfreude zurückzuerobern – nicht als hochtrabendes Ideal, sondern als pragmatische Notwendigkeit. Es braucht keine großen Pläne, keine dramatischen Wendungen. Oft reicht ein einfaches Lächeln, eine kleine freundliche Geste und der bewusste Einsatz Ihres „Dankbarkeitsmuskels“. Denn am Ende des Tages ist es die Freude, die das Leben nicht nur erträglich, sondern wirklich schön macht – und wer würde sich schon damit zufriedengeben, nur zu überleben, wenn man auch ein bisschen dabei lachen kann?

„Die Wissenschaft beweist, dass Freude nicht nur unsere Laune hebt, sondern uns auch kreativer, offener und sogar erfolgreicher macht.“

Fredrickson

Gelebte Werte über Generationen

von Gernot Zenz

Erfolg im Bankwesen hat viele Faktoren. Dazu gehören auch Anstand und Nachhaltigkeit. Gerade diese Werte haben das Bankhaus Spängler groß gemacht.

Natürlich zählen im Finanzwesen harte Zahlen, Daten, Fakten. Zinssätze, Rendite und Risikobewertungen sind relevante Maßstäbe, die den Alltag dieser Branche bestimmen. Es gibt aber eine Ebene darüber, welche die langfristigen Geschicke jedes Unternehmens, besonders aber die einer Bank bestimmt und welche existenziell vom Vertrauen der Kund:innen abhängig ist. Diese Werte werden umso deutlicher, je länger es das Unternehmen gibt. Und das ist beim Bankhaus Spängler mit dem Stammhaus in Salzburg schon ziemlich lange. Die



Foto: Bankhaus Spängler / Richard Schabetsberger

Wurzeln der ältesten Privatbank Österreichs reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Gegründet von einer Händlerfamilie aus Südtirol, wurde bald das Bankwesen in der Mozartstadt zum wirtschaftlichen Standbein der Familie Spängler. Die soziale Einstellung der Spänglers und ihr Zusammenhalt ließen die Bank schwierige Zeiten überstehen, darunter zwei Weltkriege. Das geht nicht ohne höhere Werte wie Anstand, Beständigkeit und Vertrauen. Wer als Familienunternehmen fast 200 Jahre im Geschäft ist, kann ohne Zweifel als nachhaltig gelten. Dessen ist man sich im Bankhaus Spängler durchaus bewusst. Deshalb ist man stolz darauf, seit Generationen verlässlicher Partner seiner Kund:innen und deren Familien, Stiftungen und Unternehmen zu sein. Verantwortungsvoller Umgang mit Kund:innen und Mitarbeiter:innen sowie langfristig ertragreiche Produkte und Dienstleistungen prägen das Denken im Haus. Und, ja, auch das sind handfeste Werte, die den Erfolg des Unternehmens langfristig sichern.

„Nachhaltiges Denken und Weitblick haben über Generationen hinweg die Stützen für gelingendes Unternehmertum gebildet – und tun es bis heute.“

Dr. Werner G. Zenz,
Sprecher des Vorstandes



Foto: Bankhaus Spängler

INFO
www.spaengler.at

Werthaltig schenken



von Gernot Zenz

Freude schenken mit edlen Steinen – auch und gerade zur Weihnachtszeit.
Wir fragen Dr. Thomas Schröck, CEO von The Natural Gem,
worauf es beim Schenken von Edelsteinen ankommt.

Was macht die Werthaltigkeit von Edelsteinen aus?

THOAMS SCHRÖCK / Edelsteine ermöglichen die höchste Wertkonzentration auf geringstem Raum. Durch ihre Kleinheit können sie leicht gelagert, transportiert und weitergegeben werden. Die Werthaltigkeit der einzelnen Steine ergibt sich aus der Qualität des jeweiligen Edelsteins selbst inklusive seiner Größe und seines Gewichts. Auch die Farbe spielt eine Rolle. Naturfarben und die Tatsache, dass sie unbehandelt sind, garantieren den höchsten Wert. Wichtig ist auch ein hochwertiges Zertifikat über die Herkunft des Steins.

Inwieweit eignen sich Edelsteine als Geschenk? In welchen Formen kann man Edelsteine verschenken und was kann der oder die Beschenkte damit machen?

THOAMS SCHRÖCK / Edelsteine sind ein ideales Geschenk, um seine Wertschätzung auszudrücken. Das kann sowohl der lose Stein sein als auch der in Schmuck gefasste. Edelsteine sind ein Geschenk, das entweder als Wertanlage und Erinnerungsstück im Tresor aufbewahrt oder zu einem schönen Schmuckstück weiterverarbeitet wird, um es immer wieder zu tragen und so an den Schenker zu erinnern. Überhaupt geht es beim Schenken von Edelsteinen viel um Erinnerung. Das macht sie ideal als Geschenk bei familiären Anlässen wie Geburt, Geburtstag, zur Hochzeit oder jetzt zur Weihnachtszeit. Ein Wort noch zur Lagerung: Die Steine sollten immer getrennt von den Zertifikaten gelagert werden, damit im Falle eines Diebstahls die Täter nicht Steine und Zertifikate gemeinsam in die Hände bekommen.

Es gibt das Schlagwort von „Blutdiamanten“, also Edelsteinen, die Kriege finanzieren: Wie stellt man sicher, dass die Steine, die man verschenkt, nicht aus solchen Quellen kommen?

T S / Hier ist es extrem wichtig, immer beim seriösen Händler zu kaufen. Dieser kann anhand von Zertifikaten zweifelsfrei nach-

weisen, woher die Edelsteine stammen.

Grundsätzlich sind Länder, die Kriege führen, vom internationalen Diamantenhandel ausgeschlossen. Als Geschenk eignen sich auch Farbedelsteine wie Rubine, Saphire oder Smaragde, die viel seltener als Diamanten sind und für die Finanzierung von Kriegen sowieso nicht geeignet sind.



Gibt es bei Edelsteinen auch so etwas wie Fälschungen und, wenn ja, wie erkennt man diese?

T S / Leider gibt es Fälschungen und die technischen Verbesserungsmöglichkeiten in diesem Bereich sind sehr breit gestreut, z. B. dass minderwertigen Steinen der Anschein eines viel höherwertigen gegeben wird. Solche Manipulationen sind von Laien nicht zu erkennen. Deshalb ist es so wichtig, dass Sie nur Edelsteine mit einem Zertifikat eines unabhängigen gemmologischen Labors von einem seriösen Händler kaufen.

Wer stellt solche Zertifikate aus?

T S / Es gibt weltweit eine Anzahl von Laboren und Instituten, welche Edelsteine zertifizieren. Zum Beispiel das GIA, das Gemological Institute of America, welches ein eigenes Verfahren zur Zertifizierung entwickelt hat, den GIA Diamond Grading Report oder auch GIA-Zertifikat. Dieses ist der Goldstandard unter den Bewertungsverfahren für Diamanten. Daneben gibt es das Gübelin Gem Lab, das GRS GemResearch Swisslab und das SSEF, das Schweizerische Gemmologische Institut. In Österreich erstellt das GLA, das Gemmologische Labor Austria, Edelsteingutachten. Das sind natürlich nur einige Labore und Institute. Aufgrund der breiten Palette an Instituten auch hier wieder mein Appell, beim Edelsteinkauf immer auf den seriösen Händler zu setzen.



„Die Faszination für Edelsteine liegt für mich im Werk der Natur und in der Werthaltigkeit dieser kleinen Steine.“

Dr. Thomas Schröck, CEO



Dr. Thomas Schröck

Woher kommen die meisten Edelsteine? Wie ist ihr Weg von der Mine zu den Beschenkten und wo bekommen Sie Ihre Edelsteine her?

T S / Die meisten Farbedelsteine kommen aus den Ländern rund um das Himalayamassiv, etwa Myanmar, Afghanistan oder Pakistan. Auch aus Ostafrika kommen viele Steine, zum Beispiel aus Mosambik, Äthiopien oder Tansania. Auch Madagaskar und Sri Lanka sind bedeutende Herkunftsländer. Die meisten Steine stammen aus kleinräumigem Abbau entweder durch kleine Minengesellschaften oder durch Bauern. Der Handel geht meist über Zentren wie Jaipur oder Mumbai in Indien. Dort werden auch die meisten Steine geschliffen. Edelsteine aus Sri Lanka bekommen wir direkt aus den Minen, manchmal ist auch ein



Broker dazwischengeschaltet, etwa bei Steinen aus Madagaskar.

Wie kamen Sie persönlich zum Edelsteinhandel? Was macht für Sie die Faszination Edelstein aus?

T S / Bei mir war es die Sammelleidenschaft. Ich begann schon mit acht Jahren, Mineralien zu sammeln. Natürlich waren das nicht gleich Edelsteine, das kam erst später. Die Faszination dieser Steine liegt für mich im wunderbaren Werk der Natur, das in Jahrtausenden solche Kunstwerke entstehen ließ. Natürlich fasziniert mich auch dieser hoch konzentrierte materielle Wert, der in so einem kleinen Stein liegt und die Menschen seit jeher träumen lässt.



Entgeltliche Einschaltung

INFO

THE NATURAL GEM ist Österreichs größter Edelsteinhändler mit Online-Shop und spezieller Anlagemöglichkeit zum Edelsteinansparen mittels GEM-Token.

www.thenaturalgem.com

ÖGUSSA

WERTE IN GOLD

ZEITLOS & SICHER

BARREN IN 11 GRÖSSEN IN UNSEREN FILIALEN UND IM WEBSHOP.

Jetzt direkt bei Österreichs erster Adresse für Edelmetalle kaufen, umsatzsteuerfrei und bis 10.000,- Euro anonym.

www.oegussa.at

Ein Unternehmen der **umicore**

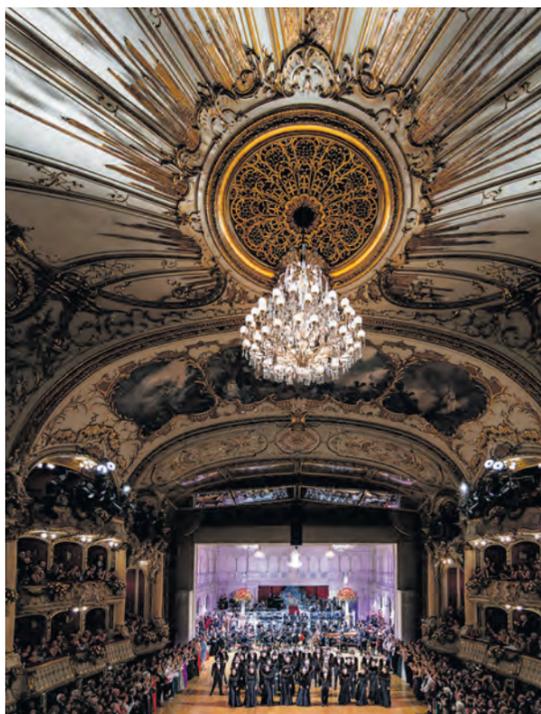




Wo sich sonst Abend für Abend der Vorhang für große Opern, Musicals oder Ballettproduktionen hebt, wo große Emotionen wie Sternenstaub in der Luft liegen, öffnen sich am **25. Jänner 2025** endlich wieder die Türen für Ballbegeisterte auf dem wohl glanzvollsten Parkett des Jahres.

Am 25. Jänner 2025 verwandelt sich die Oper Graz zu einem Epizentrum der Eleganz und des Tanzes. Erleben Sie einen Abend voller Glamour und Glanz, eine fulminante Eröffnungszeremonie und eine freche Mitternachtsshow sowie erstklassige Künstler:innen des Hauses, ergänzt durch die genussvolle kulinarische Bandbreite, die die Gäste raffiniert zu verwöhnen versteht. Auf dem Parkett trifft sich bis früh in den Morgen alles, was Rang und Namen hat, Tanz- und Musikbegeisterte, Vertreter:innen aus Kunst, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Tauchen Sie ein in die Magie einer einzigartigen Nacht – voller Überraschungen, Fantasien und unvergesslicher Momente!



Tickets unter
tickets@opernredoute.com

Opernredoute 2025

Oper Graz
Samstag, 25.01.2025
Einlass 18:30 Uhr
Eröffnung 21:00 Uhr
Ende 5:00 Uhr

Ein Spaltprodukt, das alle mögen!



Foto: Harald Tauderer

Das Verfahren klingt einfach: Man nimmt ein Methanmolekül und zerlegt es durch Methanpyrolyse in Wasserstoff und Kohlenstoff. Doch hinter dieser Methode steckt großes Potenzial, denn sie könnte die Wasserstoffproduktion revolutionieren. Durch die Nutzung dieser Technologie mit Strom aus erneuerbaren Quellen könnte Wasserstoff bald in

großem Maßstab klimafreundlich produziert werden – und fossile Energieträger in Industrie, Transport und Energieerzeugung ersetzen. Mitte Oktober eröffnete die Montanuniversität Leoben ein neues Forschungszentrum, das diesen Prozess auf industrielle Standards heben soll, um Wasserstoff als sauberen Energieträger der Zukunft zu etablieren.

Fortsetzung auf Seite 10

Wie FTI den Wirtschaftsstandort stärkt

Kooperation zwischen Forschung und Industrie ist von zentraler Bedeutung.

„Forschung und Technologie sind der wichtigste Innovationstreiber für Wirtschaft, Industrie und Gesellschaft. Und sie helfen uns dabei, die großen Herausforderungen, vor denen wir stehen, für eine Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Wirtschaft und Industrie in Österreich zu nutzen“, betont Brigitte Bach, Geschäftsführerin und Sprecherin der Dreier-Geschäftsführung des AIT Austrian Institute of Technology. Die Bedeutung von Forschung, Technologie und Innovation (FTI) wird auch in zwei wichtigen aktuellen Berichten auf EU-Ebene

betont: „Sowohl der jüngst veröffentlichte Heitor-Report zur Weiterentwicklung des europäischen Forschungssystems als auch der Draghi-Report zur Zukunft der europäischen Wirtschaft zeigen, wie zentral FTI für die Wettbewerbsfähigkeit Europas ist“, fasst Brigitte Bach zusammen.

„Kooperationen zwischen Forschung und Industrie haben einen deutlichen Mehrwert für Wirtschaft und Gesellschaft. Ein wesentliches Element dabei ist die kooperative Forschung, wie sie in der 2. Säule

des EU-Forschungsrahmenprogramms gefördert wird. Diese Säule gilt es auszubauen, weil diese mannigfaltig auf Standort, Arbeitsplätze und Umsätze wirkt“, so Bach. Sie verweist überdies auf die Forderung des Heitor-Reports nach einer Mittelaufstockung für das nächste EU-Forschungsprogramm auf 220 Mrd. Euro. Bedeutende Player aus dem FTI-Bereich, darunter AIT, ÖAW, IV, ISTA, TU Austria, FORWIT und FFG, betonen die Notwendigkeit einer Erhöhung der österreichischen Forschungsquote auf vier Prozent des BIP bis 2030.



Foto: AIT/Peter Rigaud

Brigitte Bach, Geschäftsführerin und Sprecherin der Dreier-Geschäftsführung des AIT Austrian Institute of Technology.

INFO
www.ait.ac.at

Wasserstoff: Ein Schlüsselement der Energiewende

Der Bedarf an umweltfreundlich erzeugtem Wasserstoff wächst stetig, da er eine zentrale Rolle bei der Dekarbonisierung verschiedener Industrien und des Transportsystems spielen kann. Das Potenzial dieses leichten Elements ist groß: Wasserstoff emittiert bei seiner Verbrennung kein CO₂, sondern nur Wasserdampf, und könnte damit fossile Brennstoffe als Energiequelle für Stromerzeugung, Schwerlastverkehr, chemische Prozesse und mehr ersetzen. Der prognostizierte Bedarf an Wasserstoff wird in den kommenden Jahrzehnten massiv ansteigen. Bis zum Jahr 2050 könnte die globale Wasserstoffnachfrage das Zehnfache des heutigen Bedarfs erreichen. Vor diesem Hintergrund ist es entscheidend, Verfahren zu finden, mit denen die nötige Wasserstoffmenge effizient und klimaschonend hergestellt werden kann.

Aktuelle Herstellmethoden: Stärken und Schwächen

Zurzeit gibt es vier etablierte Verfahren zur Wasserstoffherstellung, die jeweils spezifische Vor- und Nachteile aufweisen. Ein Überblick zeigt die Vielschichtigkeit dieser Produktionstechnologien:

Dampfreformierung

Die Dampfreformierung ist gegenwärtig die am häufigsten genutzte Methode zur Wasserstoffherzeugung. Sie basiert auf der bestehenden Infrastruktur, erzeugt jedoch riesige Mengen an CO₂ als Nebenprodukt, das gespeichert und weiterverarbeitet werden muss. Daher gilt sie zwar als kostengünstig, ist aber aus ökologischer Sicht problematisch.

Wasserelektrolyse

Bei der Wasserelektrolyse wird Wasser in Sauerstoff und Wasserstoff gespalten. Diese Methode ist nahezu CO₂-frei, benötigt jedoch große Mengen an Strom und ist daher vergleichsweise teuer. In jüngster Zeit wird versucht, Elektrolyse mit überschüssiger Energie aus Windkraft- und Solaranlagen zu betreiben, um den CO₂-Fußabdruck zu verringern.

Biomassennutzung

Wasserstoff kann auch aus Biomasse gewonnen werden. Diese Methode könnte theoretisch ein CO₂-neutrales Verfahren darstellen, da die Pflanzen während ihres Wachstums CO₂ absorbieren. Allerdings ist fraglich, ob die notwendige Menge an Biomasse zur Deckung des zu-

künftigen Wasserstoffbedarfs nachhaltig bereitgestellt werden kann. Jedoch ist der Gehalt an Wasserstoff sehr gering - etwa nur 1/10.

Methanpyrolyse

Hier zeigt sich ein vielversprechender Ansatz: Bei der Pyrolyse von Methan entstehen Wasserstoff und fester Kohlenstoff - nahezu ohne CO₂-Emissionen, wenn der Prozess mit Strom aus erneuerbaren Energien betrieben wird. Diese Methode ist besonders effizient, da bei gleichem Energieaufwand etwa fünfmal mehr Wasserstoff erzeugt wird als bei der Wasserelektrolyse. Zudem bleibt der Kohlenstoff in fester Form zurück, anstatt als CO₂ in die Atmosphäre zu entweichen, was den ökologischen Vorteil dieser Technologie unterstreicht.

Methanpyrolyse: Effizienz und Nachhaltigkeit in der Wasserstoffproduktion

Die Methanpyrolyse bietet gegenüber der Wasserelektrolyse den entscheidenden Vorteil, dass sie mit dem gleichen Energieeinsatz bis zu fünfmal mehr Wasserstoff produziert. In diesem Prozess wird Methan, das idealerweise aus Erdgasquellen stammt, bei hohen Temperaturen aufgespalten, wobei Wasserstoff und fester Kohlenstoff entstehen. Letzterer ist keineswegs ein Abfallprodukt,

sondern kann in verschiedenen Industriezweigen weiterverwertet werden. Das neue Forschungszentrum in Leoben widmet sich der Aufgabe, diese Technologie auf industriellem Niveau einzusetzen und ihre Effizienz zu maximieren.

Das Zentrum entwickelt Strategien zur großtechnischen Anwendung der Methanpyrolyse, um so die Effizienz und Skalierbarkeit dieses Verfahrens zu verbessern. Neben der Erzeugung von Wasserstoff wird dabei auch der gewonnene Kohlenstoff in den Fokus genommen. Kohlenstoff in fester Form bietet Potenzial in zahlreichen Anwendungen, die von Hochleistungsmaterialien wie Superkondensatoren und Nanostrukturen bis hin zu Baustoffen und Bodenverbessern in der Landwirtschaft reichen. Gerade als Bodenverbesserer oder Baustoffzusatz könnte Kohlenstoff aus der Methanpyrolyse eine breite Anwendung finden und zusätzliche ökologische Vorteile schaffen.

Das Forschungszentrum für Wasserstoff & Kohlenstoff

Forschungsfläche
rund 750 m²

Forschende am Thema Wasserstoff an der Montanuniversität Leoben
rund 120

Zweck

Erforschung der Methanpyrolyse zur Wasserstoff- und Kohlenstoff-Gewinnung aus Methan



„Mit dem Forschungszentrum für Wasserstoff und Kohlenstoff schaffen wir an der Montanuniversität Leoben eine einzigartige Infrastruktur für die Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Energietechnologien. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit unseren Industriepartnern Lösungen zu entwickeln, die auch im großen industriellen Maßstab funktionieren. Dieses Zentrum markiert einen entscheidenden Schritt hin zu einer CO₂-neutralen Zukunft und unterstreicht zugleich die zentrale Rolle der Montanuniversität in der Förderung von Forschung und Innovation in Österreich.“

Univ.-Prof. Dr. Peter Moser
Rektor Montanuniversität Leoben

Foto: MUI/Stöbauer



Sind grüne Kraftstoffe wirklich grün?

Forschende des COMET-Zentrums LEC haben eine innovative Methode zur Zertifizierung von „grünen“ Kraftstoffen entwickelt. Damit soll die Dekarbonisierung unterstützt und das Vertrauen in grüne Energieträger gestärkt werden. Die Methode des LEC ermöglicht durch die Messung von Isotopenverhältnissen eine genaue Analyse von Kraftstoffen und deren Herkunft.

Dies ist besonders relevant, da die Nachfrage nach nachhaltigen Energiequellen stetig wächst und Verbraucher und Unternehmen zunehmend auf die Authentizität „grüner“ Labels achten. Die Möglichkeit, zwischen CO₂-basierten oder nachhaltigen Herstellungsprozessen zu unterscheiden, schafft erhöhte Transparenz und zusätzlich Anreize für Öl- und Gasunternehmen, umweltfreundliche Verfahren zu implementieren. Durch die Einbindung dieser Analysetechnik

in bestehende Zertifizierungsprozesse können Akteure sicherstellen, dass die verwendeten Kraftstoffe tatsächlich den versprochenen Umweltstandards entsprechen. Diese Innovation trägt zur Reduktion von CO₂-Emissionen bei, stärkt das Vertrauen in den Einsatz grüner Kraftstoffe und stellt die Weichen für eine nachhaltigere Energie- und Transportzukunft.

INFO
www.lec.at

Wasserstoffspeicherung
Die sichere Speicherung von Wasserstoff ist nach wie vor eine technisch-wissenschaftliche Herausforderung. Ein Forscherteam am Lehrstuhl für Chemie der Kunststoffe der Montanuniversität Leoben hat eine neue Methode zur chemischen Speicherung von Wasserstoff entwickelt, die zukünftig vor allem im Bereich der Mobilität und in der dezentralen Wasserstoffversorgung Anwendung finden könnte. Die Leobener Wissenschaftler haben entdeckt, dass bestimmte Kunststoffe Wasserstoff in einer chemischen Reaktion sicher binden und wieder freisetzen können. Der Wasserstoff wird dabei stabil gebunden und das eingesetzte Speichermedium ist daher vollkommen ungefährlich.

IM FOKUS

Das Zentrum in Leoben ist nicht nur ein Beitrag zur Energiezukunft, sondern auch ein Impulsgeber für nachhaltige Technologien und die Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks der industriellen Wasserstoffproduktion in Österreich und darüber hinaus.



Foto: Harald Tauderer



Foto: Harald Tauderer

Im Beisein zahlreicher Ehrengäste wurde am Donnerstag, den 17. Oktober 2024 das neue Forschungszentrum für Wasserstoff und Kohlenstoff in Leoben-Leitendorf feierlich eröffnet.

Eröffnung des Forschungszentrum für Wasserstoff und Kohlenstoff

Mitte Oktober 2024 wurde das „Forschungszentrum für Wasserstoff und Kohlenstoff“ an der Montanuniversität Leoben offiziell eröffnet. Hierbei kamen führende Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft zusammen, um einen Eindruck von den geplanten Forschungsarbeiten zu erhalten. Das Zentrum hat das Ziel, die Methanpyrolyse als effiziente Methode zur CO₂-armen Wasserstoffproduktion weiterzuentwickeln und sie auf industrielle Maßstäbe zu bringen.

Rektor Peter Moser hob bei der Eröffnungsfeier hervor, dass das Forschungszentrum einen entscheidenden Beitrag zur Energiewende leisten werde, indem es die Industrialisierung nachhaltiger Wasserstofftechnologien vorantreibt. „Ohne grüne Energie gibt es keine klimaneutrale Zukunft“, betonte Umweltministerin Leonore Gewessler in

ihrer Rede. Sie betonte die Rolle der Wissenschaft in der Entwicklung von Lösungen, die eine klimaschonende Zukunft ermöglichen. Bundesminister Martin Polaschek fügte hinzu, dass die Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Industrie im Forschungszentrum ein Modellprojekt sei und von großer Bedeutung für Österreichs Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Kontext.

Die Einrichtung gilt als Vorzeigeprojekt und soll Österreich als Teil des europäischen „Wasserstoff-Valleys“ für industrielle Anwendungen etablieren. Diese Wasserstoff-Valleys sind europaweit vernetzte Innovationsräume, in denen Lösungen für die industrielle Wasserstoffnutzung entwickelt und getestet werden. Für die Steiermark, wo das Zentrum angesiedelt ist, bedeutet dies eine strategische Investition in die Zukunft und in die Rolle der Region als bedeutendes Zentrum für nachhaltige Energie.



Methan:

Eine Kuh produziert täglich ca. 0,3 kg Methan. Wenn man dieses Methan durch Pyrolyse in Wasserstoff umwandeln würde, könnte man damit ein Brennstoffzellenauto ca. 75 km weit fahren lassen.

FACT

Ein Blick hinter die Komplexität

Die Forschungsgruppe Interactive Visualization am VRVis – Zentrum für Virtual Reality und Visualisierung macht wissenschaftliche Daten aus Simulationsmodellen sichtbar.

Moderne Computersimulationsmodelle haben Dutzende, Hunderte, manchmal sogar Tausende von Parametern, die wiederum riesige Mengen an komplexen Daten erzeugen. Die Erforschung und Abstimmung solcher Modelle können nur mithilfe von automatischen und interaktiven Methoden erfolgreich gelöst werden. „Ingenieure müssen aus den Daten einer Simulation herauslesen können, ob z. B. ein simulierter Motor ordnungsgemäß läuft, wie laut oder auch wie heiß er im Realbetrieb werden wird und noch vieles mehr“, erklärt Kresimir Matković, Head of Interactive Visualization Group bei VRVis. „Mithilfe der interaktiven visuellen Analyse können

wir die Komplexität und Menge der Daten, die bei Simulationsmodellen generiert werden, besser beherrschen.“

Zu den Anwendungsbereichen der Visualisierung zählen die Automobiltechnik, die Geologie oder auch die Medizin. Oberstes Ziel ist, den gesamten Workflow der

Erforschung und Optimierung komplexer technischer Systeme zu vereinfachen und zu beschleunigen. Aktuell arbeitet man in der Forschungsgruppe auch daran, Simulation, Visualisierung und künstliche Intelligenz so zu koppeln, dass die Daten während des gesamten Prozesses im System integriert bleiben, ohne großen Export- und Importaufwand.

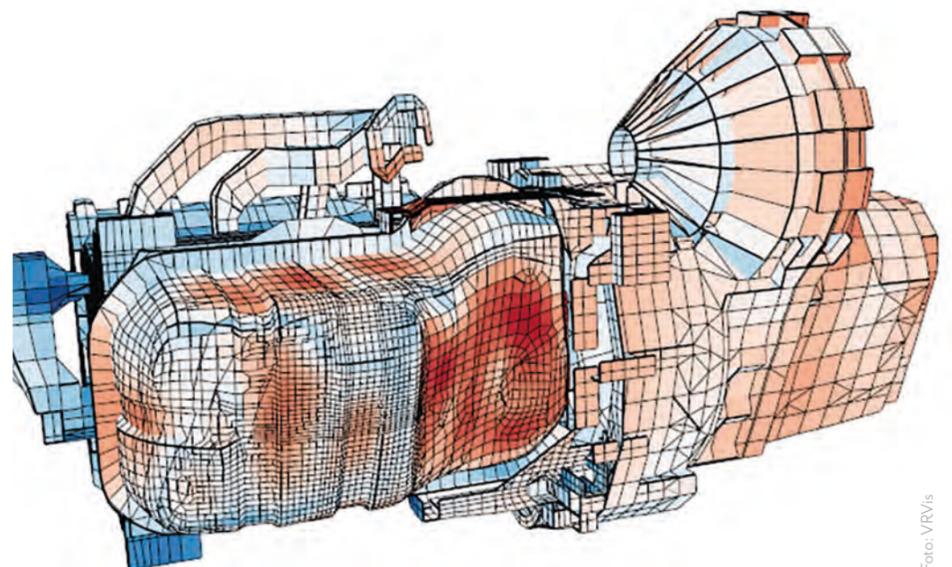


Foto: VRVis

Was wir schon immer über das Höllenfeuer wissen wollten

Wie verhalten sich die Partikel eines Reduktionsmittels in der Gluthitze eines Hochofens? Das herauszufinden ist die Aufgabe der beiden K1-MET-Mitarbeiter Thomas Nanz und Matthias Kiss. Ihre Herausforderung klingt nicht nur kompliziert – sie ist es auch.



Foto: Adobe Stock

Fast 99,5 Prozent des heute weltweit erzeugten Roheisens werden in Hochofenprozessen hergestellt. Dabei wird bei höllisch heißen 2200 Grad Celsius aus Eisenerz mithilfe der sogenannten Schmelzreduktion Roheisen gewonnen. Vereinfacht gesagt: Durch die Verbrennung des Reduktionsmittels Koks wird im Hochofen Kohlenstoffmonoxid erzeugt, welches seinerseits die Erze zu elementarem Eisen reduziert. Dieses Roheisen wird zuletzt beim „Abstich“ in flüssiger Form aus dem Hochofen abgelassen.

Brandheiße Aufgabe

Genau im Zentrum dieses Hochofenprozesses, exakt bei den Reduktionsmitteln, setzt nun das Projekt an, dem sich die beiden K1-MET-Mitarbeiter Thomas Nanz und Matthias Kiss im Rahmen ihrer Dissertation am Institut

für Verfahrenstechnik an der TU Wien widmen. Denn die Verwendung alternativer Reduktionsmittel (ARAs) wie Kohlenstaub, Biomasse oder Kunststoffreste könnte den metallurgischen Koks im Prozess ersetzen – und für die Hersteller hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Effizienz interessant sein.

Die Kernaufgabe der jungen Wissenschaftler ist dabei, ein Rechenmodell zu entwickeln, mit dem man berechnen kann, wie sich die eingesetzten alternativen Reduktionsmittel bzw. ihre Partikel im Hochofenverbrennungsprozess – unter drastischen Reaktionsbedingungen – verhalten: Wie sie sich dabei verändern und bewegen, wie lange der Prozess dauert, welche Stoffe dabei freigesetzt werden usw. – um letztendlich daraus ableiten zu können, welches Reduktionsmittel unter diesen oder jenen Bedingungen besser oder auch schlechter geeignet ist.



Biokraft der nächsten Generation

Das COMET-Kompetenzzentrum BEST wird gemeinsam mit den Partnern Exergia und dem Politecnico di Torino untersuchen, wie man mit mehr Produktionskapazitäten die Markteinführung fortschrittlicher Biokraftstoffe in Europa beschleunigen kann.



Foto: Beigestellt von Best

Öle aus Ölpflanzen wie Raps, Soja, Ölpalmen etc. können zu Biokraftstoffen raffiniert werden. Doch da der Einsatz von Nahrungs- und Futtermitteln zur Kraftstoffherzeugung umstritten ist, fördert die EU gezielt Forschungsaktivitäten rund um Biokraftstoffe der nächsten bzw. zweiten Generation. Diese sogenannten fortschrittlichen Biokraftstoffe werden unter Einsatz moderner Produktionstechnologien aus Nicht-Lebensmittelquellen wie landwirtschaftlichen Rückständen, Algen oder Abfallmaterialien hergestellt.

Im Rahmen eines EU-Studienauftrags, den BEST von der Europäischen Kommission erhalten hat, sollen praktische Lösungen für den Ausbau der Produktionskapazitäten für fortschrittliche Biokraftstoffe entwickelt werden. Dina Bacovsky, Projektleiterin bei

BEST, ist überzeugt, dass in diesem Projekt größtes Potenzial steckt: „Das Konsortium, bestehend aus wissenschaftlich führenden Institutionen und den wichtigsten Vertreter*innen der europäischen Kraftstoffindustrie, bietet eine ideale Kombination aus fundierter Forschung und starker Marktanbindung. Wir werden mit einer umfassenden Strategie sicherstellen, dass unsere Ergebnisse dazu beitragen, die EU-Klimaziele zu erreichen, die Markteinführung fortschrittlicher Biokraftstoffe in Europa zu beschleunigen und die Wettbewerbsfähigkeit Europas in diesem zukunftsweisenden Bereich zu stärken.“ Das Projekt ist mit einem Gesamtbudget von knapp 500.000 Euro ausgestattet und wird in den kommenden 13 Monaten durchgeführt werden.

INFO

www.best-research.eu

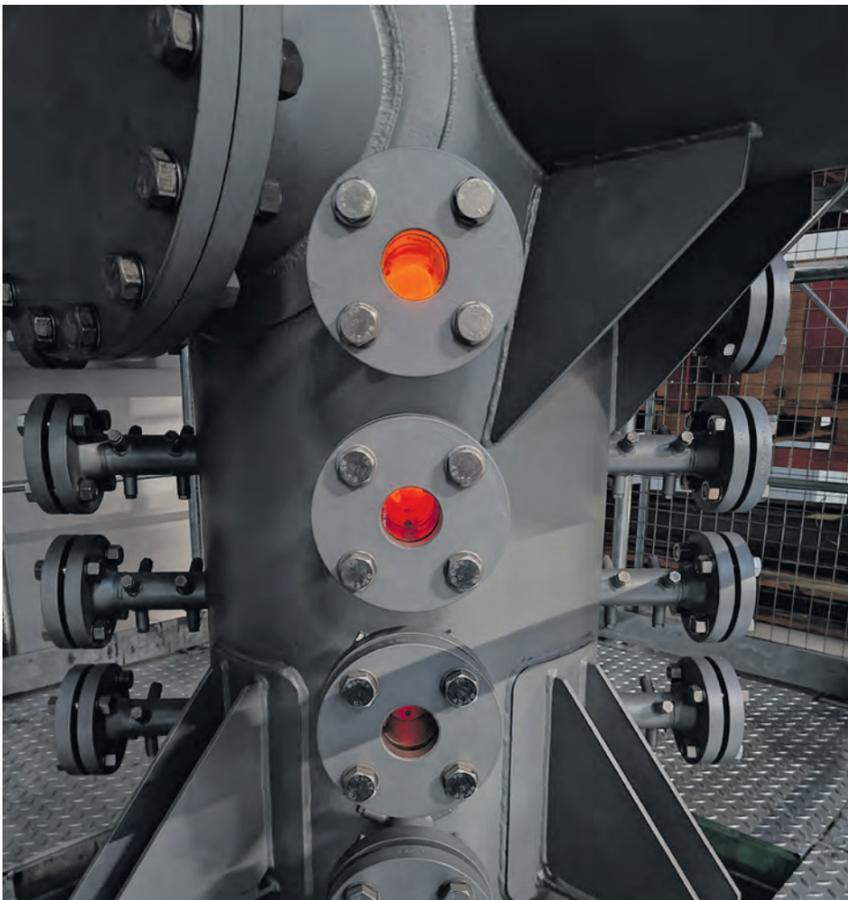


Foto: Beigestellt von Ki-Met

Stahlerzeugung in Zahlen:

Im Jahr 2023 wurden weltweit knapp **1,9 Milliarden Tonnen** Rohstahl produziert.

Mit rund **einer Milliarde** Tonnen produzierte China im Jahr 2023 weltweit die größte Menge an Rohstahl.

In Österreich wurden im Jahr 2023 rund **7,13 Millionen Tonnen** Rohstahl erzeugt.

Der ARA-Reaktor

Das Projekt verfolgt im Wesentlichen zwei Stoßrichtungen – eine experimentelle, für die Thomas Nanz verantwortlich ist. Und als zweite eine Simulation der Vorgänge mit Partikelrechenmodellen, bei der Matthias Kiss für die digitale Modellierung zuständig ist. Diese soll virtuell zeigen, was im Inneren des Hochofens passiert.

An der TU Wien wurde für die Experimente des Projekts in Zusammenarbeit mit Ki-MET und voestalpine Stahl ein eigener Reaktor – der ARA-Reaktor (Alternative Reducing Agent) – entwickelt und gebaut, der die Reaktionsbedingungen in der sogenannten Raceway-Zone nachbildet. Diese Raceway- oder Wirbelschichtzone ist für die Betrachtung der Vorgänge von größtem Interesse, denn sie beschreibt jenen Bereich, in dem sich Kokspartikel im Hochofen relativ frei bewegen können.

Thomas Nanz: „Der Testreaktor stellt die Reaktionsbedingungen sehr genau nach und ermöglicht uns einen Blick darauf, wie die Partikel tatsächlich verbrennen.“

Wir können mit ihm die Partikelcharakteristiken der Reduktionsmittel analysieren und deren Verhalten bei unterschiedlichsten Prozessparametern vergleichen. Aktuell sind wir gerade dabei, die ersten Ergebnisse auszuwerten.“ Und er ergänzt, dass der aktuelle Fokus auf den Hochofenprozess nur der Anfang sei, weil man letztendlich den gesamten Prozess der Roheisenerzeugung mit dem Modell begleiten möchte.

Die Simulation

Der ARA-Reaktor hat aber auch einen kleinen Nachteil: Man hat mit ihm nur eine begrenzte Sicht auf die Verbrennungsprozesse der Partikel. Matthias Kiss: „Dementsprechend verwenden wir die Simulation dazu, um die Verbrennungsprozesse noch detaillierter, auf Einzelpartikelgröße, analysieren zu können. Die Ergebnisse aus dem Reaktor und der Simulation sollen zusammengefügt letztendlich ein ganzheitliches Bild vom Verbrennungsprozess der Partikel ergeben.“

Modelliert wird über zwei Rechenmodelle: einerseits mit dem sogenannten Lagrange-Partikelmodell, bei dem sich viele Partikel entsprechend der Newtonschen Bewegungsgleichungen entlang eines Strömungsfeldes bewegen. Diese Modell zeigt, wie sich die Partikel durch die Wirbelschichtzone bewegen und wie sie verschiedene Temperaturen, Gaskonzentration etc. durchlaufen.

Im zweiten, dem sogenannten Euler-Euler-Modell, liegt der Fokus darauf, was im Innern des Partikels passiert. Der Hauptgrund für die Trennung in zwei Modelle liegt in der benötigten Rechenzeit. Matthias Kiss: „Ziel der Simulation ist ein Rechenmodell, das mit den Daten bzw. Messungen des Reaktors übereinstimmt, das aber die weiteren Effekte im Verbrennungsprozess vorhersagen kann, die man im Reaktor nicht experimentell bestimmen kann.“

INFO

www.ki-met.com

Fast Track Digital: Forschungspower für Unternehmen auf der Schnellspur

Das Stichwort ist Kooperation. Denn für die Förderung mussten die Projektkonsortien aus mehreren Partnern bestehen und ein gemeinsames Forschungsziel verfolgen. Der Digitalisierungsansatz ist bei jedem Projekt anders. Der Bogen spannte sich vom Bereich Energietechnik über Life Science bis hin zu IoT-Lösungen. Adressiert wurden Aspekte wie Effizienzsteigerung, die Förderung von Nachhaltigkeit, die immer wichtiger für die Akzeptanz ist, und Ressourcenschonung sowie Benutzerzentrierung und Inklusion. Um die Umsetzung bestmöglich zu unterstützen, wurde die IMPACT-Begleitung geschaffen, die von Erich Prem (Eutema GmbH) und Jürgen Streicher (JR POLICIES) koordiniert wurde.

INFO

www.joanneum.at

Das FFG-Programm „Fast Track Digital“ hat das Ziel, Digitalisierungsvorhaben von und mit Unternehmen in Forschung, Technologie und Innovation zu realisieren und rasch auf den Markt zu bringen. In den letzten zwei Jahren sind daraus marktfähige Produkte und Prozesse entstanden, die von der Eutema GmbH und JOANNEUM RESEARCH begleitet wurden.



Foto: joanneumResearch

Pflanzliche Produktion von Antikörpern gegen Viruserkrankungen

Das Austrian Centre of Industrial Biotechnology (acib), die BOKU Wien und das amerikanische Biotechunternehmen Tonix Pharmaceuticals haben einen effizienten Herstellungsweg von Antikörpern in Pflanzen etabliert, welche in der Medizin für Impfstoffe und Medikamente gegen Corona und weitere Viruserkrankungen eingesetzt werden könnten.



Foto: Luiza Puiu

Aufgrund des Bevölkerungswachstums und der modernen Lebensweise ist ein genereller Anstieg viraler Infektionen und deren rasante Verbreitung zu beobachten, weshalb Impfstoffe und Medikamente – allen voran Antikörper – immer rascher produziert werden müssen. „Eine große Herausforderung“ weiß Herta Steinkellner, acib-Forscherin und Professorin an der BOKU Wien. „Derzeit werden Antikörper unter sterilen Bedingungen hergestellt, was die Produktion und in weiterer Folge das Produkt sehr teuer macht.“

Pharmazeutika, in Pflanzen hergestellt

Herta Steinkellner hat mit ihrem Team ein biotechnologisches Verfahren etabliert, das auf Proteinen basierende Pharmazieprodukte in Pflanzen herstellen kann. Indem die Forscher:innen die molekularen Zellabläufe in Pflanzen gezielt steuern und verändern, können komplexe Produkte wie Pharmazeutika, die normalerweise nur in tierischen und menschlichen Zellen erzeugt werden, nun in Pflanzen hergestellt werden; und das kostengünstiger, schneller und umweltfreundlicher.

Raffiniertere Antikörper gegen SARS-CoV-2-Viren

Gleichzeitig hat Steinkellner ihre Expertise in einem weiteren Forschungsbereich in den neuen Herstellungsprozess eingebracht: die Produktion von Antikörpern. „Gemeinsam mit der Firma Tonix, die in ihren Laboren Coronavirus-Antikörper entwickelt, werden in einem acib-Projekt die entwickelten Antikörper mit dem neuen Verfahren in einer modifizierten Weise hergestellt“, erklärt Steinkellner. Beides zusammen, Zell- und Proteinengineering, verleiht dem finalen Produkt veränderte, optimierte Eigenschaften. Eine Tabakpflanze namens *Nicotiana benthamiana*, in die die Antikörper-Gen-Vehikel eingebracht werden, produziert bereits nach einer Woche das gewünschte Produkt, das schließlich biochemischen und funktionellen Analysen unterzogen wird. „So eine Geschwindigkeit ist einzigartig“, sagt Steinkellner. Eine Anwendung wäre auch für Vakzine, Therapeutika und Diagnoseverfahren möglich – sofern klinische Studien erfolgversprechend sind.

INFO
www.acib.at

MUST defect
detection software



Schöne neue Fertigungswelt

Ausschuss durch Materialfehler bei der Fertigung von Metallteilen ist lästig, teuer und eine Zeitverschwendung. Diesem Ärgernis will das Start-up MUST Visibility mit einer Echtzeitüberprüfung im Fertigungsprozess ein Ende setzen.

Lassen Sie uns einen kleinen Ausflug in die Welt der Metallfertigung machen. Ein typischer Arbeitsablauf bei der Erzeugung eines Metallteils, beispielsweise für eine Maschine, besteht aus dem Gießen des Teils, der nachfolgenden spanenden Bearbeitung und zuletzt aus einer genauen Qualitätskontrolle. Und dann passiert das: Das Teil hat einen Materialfehler! Und schon geht es wieder in die Schmelze oder in die Verschrottung – eine ärgerliche Verschwendung von wertvollem Material, Zeit und Energie. Nun lassen Sie uns eine Welt mit einem Fertigungsprozess vorstellen, in dem alles jederzeit so reibungslos abläuft, dass sich niemand ständig Gedanken über die Qualität der produzierten Teile machen muss. Nun, diese gibt es noch nicht – aber sie ist zum Greifen nah.

Schluss mit Ausschuss!

Das Start-up MUST Visibility hat sich nämlich zum Ziel gesetzt, die Qualitätsüberwachung in Fertigungsprozessen mithilfe von KI und maschinellem Lernen so zu gestalten, dass die Qualität von Gussteilen schon während des Bearbeitungsprozesses in Echtzeit überprüft wird. Und dass die böse Überraschung am Ende endgültig zum Schrott von gestern wird. Muaaz Abdul Hadi, einer der Gründer des Start-ups: „Das ist so, als ob man rechtzeitig merken würde, wenn der Kaffee überläuft. Unser System fängt Fehler auf, während die Maschine noch läuft, sodass man später keine größere Sauerei aufräumen muss.“

MUST Visibility befindet sich gerade in der FFG-Spin-off-Fellowship-Phase und wird vom COMET-K1-Forschungszentrum Pro²Future betreut. Das Team, angeführt von den zukünftigen Gründern Muaaz Abdul Hadi und Stefan Trabesinger, arbeitet hart am zukünftigen Prototypen und wird dabei von vier Teammitgliedern begleitet und von drei Experten fachlich unterstützt: Franz Haas (TU Graz), Marcel Baunach (TU Graz) und Gerd Hribernig (Pro²Future GmbH).

Stefan Trabesinger hebt noch einen Vorteil der Lösung von MUST Visibility hervor: „Unser Ansatz benötigt keine zusätzlichen Sensoren an den Werkzeugmaschinen. Wir nutzen die Daten, die von den Industrie-PCs des Maschinensteuerungssystems erfasst werden, sodass für unsere Kunden keine zusätzlichen Kosten entstehen.“ Der große Benefit an der Echtzeitidentifizierung von Defekten liegt darin, dass damit die Ausschussrate signifikant reduziert, Energie und Zeit gespart und letztlich auch die Kosten gesenkt werden. Und das alles ist auch ein wichtiger Prozess hin zu mehr Nachhaltigkeit.

Real-time visualization of
identified defects.

Fotos: Pro²Future

INFO

www.pro2future.at,
www.linkedin.com/company/pro2future/
www.must-visibility.com

Salzburg Research und die Universität Salzburg haben im Auftrag des Feuerwehrausstatters Texport GmbH eine intelligente Feuerwehrjacke entwickelt. Sie erkennt und kühlt sofort, wenn ein Feuerwehrmann zu überhitzen droht.

Hohe Temperaturen, schlechte Sicht, das Gewicht der Schutzausrüstung, das Retten von verletzten Personen und nicht zuletzt der enorme psychische Stress, ausgelöst durch die Gefahren eines Brandeinsatzes: Feuerwehrleute sind großen Belastungen ausgesetzt, vor allem aber dem Hitzestress. Bei diesem – ab 38,5° Celsius Körperkerntemperatur – verändern sich bei den Betroffenen die Kognition und Psychophysiologie. Sie verhalten sich risikobereiter, impulsiver, treffen möglicherweise falsche Entscheidungen und überschätzen ihre körperliche Leistungsfähigkeit. Besonders gefürchtet ist der sogenannte „Kippunkt“, an dem Feuerwehrleute ohnmächtig werden können. „Hitzestress führt zu verminderter Leistungsfähigkeit und im schlimmsten Fall zur Ohnmacht, sodass Retter selbst gerettet werden müssen“, sagt Otmar Schneider, Geschäftsführer und Gründer der Texport GmbH.

Den kritischen Zeitpunkt erkennen

Gemeinsam mit Salzburg Research und der Universität Salzburg wurde daher nach Möglichkeiten gesucht, wie Hitzestress automatisiert mithilfe von Sensorik und einem Kühlungssystem direkt in der Feuerwehrjacke vermieden werden kann. Die erste große Herausforderung war, den richtigen Zeitpunkt automatisiert zu erkennen, an dem sich Feuerwehrleute dem „Kippunkt“ nähern und an dem eine Intervention einsetzen sollte.

Als Lösung wurden in die textile Ausrüstung Sensoren eingearbeitet, die Schweiß bzw. die Luftfeuchtigkeit in der Einsatzjacke schätzen. In einer ersten Laborstudie saßen dafür 19 Teilnehmende mit Schutzanzug, Helm und Sauerstoffflasche in der Sauna, gingen am Laufband und beantworteten während der Belastung Fragen für ei-



Eine Jacke, die Retter rettet

nen kognitiven Test – ebenfalls mit der gesamten Ausrüstung. „Dadurch wollten wir herausfinden, mit welchen Sensoren und Parametern wir den Hitzestress zuverlässig ermitteln können und wo diese Sensoren am besten angebracht werden sollten“, sagt Severin Bernhart vom auf Bewegungsdatenanalyse spezialisierten Forschungsinstitut Salzburg Research. In der Laborstudie wurde der Algorithmus trainiert, den Zeitpunkt zu berechnen, ab dem es den Feuerwehrleuten im Anzug zu heiß wird.

Automatisiert gekühlt

Um bei Hitzestress sofort reagieren zu können, wurde ins Jackenfutter ein hitzebeständiges Luftkühlungssystem eingebaut, das automatisch eingreift, sobald die Sensorik anschlägt. Salzburg-Research-Forscher Severin Bernhart. „Wir haben eine Intervallkühlung entwickelt, die sparsam mit der Luft umgeht und trotzdem effektiv ist.“

Test in der Brandsimulationsanlage

Die Prototypen der Feuerwehrjacke wurde bereits während der Entwicklung immer wieder unter realen Bedingungen in der Brandsimulationsanlage getestet. Bei der abschließenden Studie gingen zwölf Feuerwehrleute mit der neuen Feuerwehrjacke und eine Kontrollgruppe ohne dieses System unter kontrollierten Bedingungen in einen Brandcontainer und absolvierten einen simulierten Brandeinsatz. Fazit: Die Sensordaten und Rückmeldungen der Probanden haben die Wirksamkeit des innovativen Systems eindrucksvoll bestätigt.

INFO

www.salzburgresearch.at

Unnützes Wissen

Die Farbe einer Flamme hängt von der Temperatur und den darin enthaltenen Chemikalien ab.

Eine rote oder orange Flamme hat 600–1.100 °C, Eine gelbe Flamme um 1.200 °C, eine blaue Flamme etwa 1.300–1.500 °C

Die Farbe der Flamme kann sich auch ändern, wenn bestimmte Chemikalien hinzugefügt werden. Kupfer macht die Flamme grün, Lithium rot. Das ist der Grund, warum Feuerwerke so bunt sind – sie enthalten verschiedene Metallsalze, die bei der Verbrennung farbige Flammen erzeugen!

Hier wird clever gebohrt – Bohren mit Köpfchen

Das Forschungsprojekt SmartDrilling am Materials Center Leoben nimmt automatisierte Bohrprozesse genau unter die Lupe. Das Ziel: mehr Qualität, mehr Kosteneffizienz, weniger menschliche Kontrollnotwendigkeit.



Foto: Beigestellt/MCL

Weniger Kontrolle, mehr Effizienz

Effiziente, hochqualitative Bohrprozesse ohne die ständige Aufmerksamkeit eines Maschinenbedieners – das ist das Ziel des MCL-Projekts SmartDrilling. Der Lösungsansatz: ein sogenanntes „Tool Condition Monitoring System“ („Werkzeugzustandsüberwachungssystem“), das in der Lage ist, den Zustand von Bohrwerkzeugen jederzeit anzuzeigen, also auch während sich der Bohrer im gerade gebohrten Loch dreht.

Projektleiter Thomas Klünsner erklärt den Ansatz so: „Die Basis des Monitoringsystems sind die Sensorsignale, die die Werkzeugmaschine während ihrer vorprogrammierten Bewegungen aufzeichnet. Sie werden mithilfe eines neu entwickelten Datenanalysealgorithmus so segmentiert, dass wir ausschließlich die für den Werkzeugzustand relevanten Teile analysieren können.“

Mehr Wettbewerbsfähigkeit

Der Maschinenbediener bekommt somit während des Bohrens auf einem Display alle Informationen zum aktuellen Stand der Werkzeugschädigung. Kurz bevor ein kritischer Schädigungszustand des Bohrers erreicht ist, ertönt ein lauter Alarm, der die prozesssichere Bedienung mehrerer Werkzeugmaschinen durch einen einzelnen Menschen ermöglicht. Dieser kann so seine zeitlichen Abläufe von manueller Intervention, Maschinenbestückung und Wartung optimieren.

„Unser ‘Tool Condition Monitoring System’ ist ein Meilenstein in der Effizienzsteigerung in der spanenden Fertigung metallischer Bauteile“, betont Thomas Klünsner und hebt auch die generelle Bedeutung des Projekts für die heimischen Industriebetriebe hervor: „Die dadurch erzielten Kostenvorteile erhöhen die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Industriebetriebe. Somit trägt SmartDrilling zur Sicherung des Produktionsstandortes Österreich, von heimischen Arbeitsplätzen, zu mehr Ressourcenschonung und nicht zuletzt zur Sicherung der sozialen Sicherungssysteme bei.“

MCL als Träger des IC-MPPE-COMET-Zentrums wird von den Bundesministerien BMK und BMAW sowie von den Bundesländern Steiermark, Oberösterreich und Tirol gefördert. Die COMET-Förderung wird von der FFG abgewickelt.

INFO

www.mcl.at

Tu felix Austria investiere!

Österreichs Innovationskraft ist ein entscheidender Wettbewerbsfaktor im internationalen Vergleich – doch um diesen zu erhalten, braucht es kontinuierliche Investitionen. In wirtschaftlich herausfordernden Zeiten sind staatliche Förderungen und Investitionen der Schlüssel, um Forschung und Entwicklung für die Zukunft zu stärken.

Österreich als Forschungsstandort – zwischen Erfolg und Herausforderung

Als Land ohne große Rohstoffvorkommen hat Österreich es verstanden, Wissen und Forschung zum Fundament seines wirtschaftlichen Erfolgs zu machen. Dank eines eng verzahnten Netzwerks aus staatlichen Förderungen, Clustern, Forschungszentren und ambitionierten Unternehmen hat sich eine lebendige Innovationslandschaft entwickelt. „Die heimische Forschungslandschaft steht hervorragend da und muss den internationalen Vergleich nicht scheuen“, so Henrietta Egerth-Stadlhuber, Geschäftsführerin der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (FFG). Mit einer Forschungsquote von 3,34 Prozent nimmt Österreich im internationalen Vergleich eine Vorreiterrolle ein.

Doch die Herausforderungen für den Standort nehmen zu. Digitalisierung, geopolitische Spannungen und wirtschaftliche Unsicherheiten setzen auch erfolgreichen Volkswirtschaften zu. FFG-Co-Geschäftsführerin Karin Tausz warnt: „Mit Eintrübung der Konjunkturaussichten sinkt auch die Bereitschaft der privaten Unternehmen, in Forschung und Entwicklung zu investieren. Folglich wird die Rolle des staatlichen Fördergebers in Krisenzeiten wichtiger.“

Es liegt nun an der politischen Führung Österreichs, klare Prioritäten zu setzen und die Forschung mit strategischen Mitteln zu stärken. Dieser Einsatz für die Forschungslandschaft ist für Egerth-Stadlhuber und Tausz nicht nur eine Absichtserklärung, sondern der Kern ihrer Arbeit bei der FFG. Ihr Ziel, Österreich als innovationstarken Standort zu erhalten – ein Ziel, das durch mutige politische Entscheidungen aktiv unterstützt werden muss.



FFG-Geschäftsführerinnen Egerth-Stadlhuber und Tausz fordern 10% mehr Budget jährlich für Österreichs Zukunft.

Foto: FFG/Susanne Einzenberger

„Eine 4%-Forschungsquote ist für den Wirtschaftsstandort entscheidend.“

Mehr Geld, weniger Bürokratie

Die Forderung der FFG nach einer Erhöhung des FTI-Pakts von derzeit 5,2 Mrd. Euro auf 6,8 Mrd. Euro und einer Zielquote von vier Prozent ist nicht übertrieben, sondern notwendig. Ein jährlicher Anstieg der Fördermittel für angewandte Forschung ist entscheidend, um die Innovationsfähigkeit Österreichs auszubauen. Egerth-Stadlhuber und Tausz sehen die Regierung in der Verantwortung: Bürokratische Hürden müssen abgebaut und die Förderlandschaft gestärkt werden. „Wer die Zukunft gestalten will, muss in Forschung investieren. Genau das tun wir. Wir wollen das heimische Inno-

vationsnetzwerk weiter stärken und noch mehr Dynamik hineinbringen“, erklären sie. Österreich braucht klare politische Signale und vereinfachte Prozesse, um Forschung effizient zu unterstützen.

Diese Maßnahmen würden nicht nur die Innovationskraft stärken, sondern auch die wirtschaftliche Resilienz Österreichs erhöhen. Eine Strategie, die die internationale Wettbewerbsfähigkeit und den Wissensvorsprung Österreichs in den Vordergrund stellt, wird sich langfristig auszahlen. Die Regierung ist gefordert, in Forschung zu investieren und die strukturellen Bedingungen für ihren Erfolg zu schaffen.



Fotos: AI

Österreich im Weltraum – ein Beispiel für Innovationskraft: Dass Österreichs Technologien auch im Weltraum geschätzt werden, zeigt das Beispiel der Ariane-6-Rakete: Die heimische Wertschöpfung durch Technologien „Made in Austria“ liegt mittlerweile bei über 15 Mio. Euro. Dieses Projekt ist ein starkes Beispiel für den internationalen Wert österreichischer Forschung, wenn diese gezielt gefördert wird.

Investieren – aber gezielt und rechtzeitig

Österreichs Innovationskraft zu vernachlässigen, wäre ein schwerer Fehler. Egerth-Stadlhuber und Tausz betonen, dass sich der Wirtschaftsstandort weiterentwickeln muss, um langfristig konkurrenzfähig zu bleiben. „Wir bleiben ein verlässlicher Partner der Forschungscommunity“, erklären die beiden Geschäftsführerinnen. Doch sie wissen auch, dass dies nicht ausreicht: Die österreichische Innovationslandschaft braucht eine substanzielle Erhöhung der Investitionen, um im globalen Wettbewerb mithalten zu können. Der „Draghi-Bericht“ zur Wettbewerbsfähigkeit Europas ruft alle EU-Staaten zu mehr Investitionen auf und mahnt: „Es wird zu wenig investiert!“

4,9
Milliarden Euro flossen 2023 über die FFG in wirtschaftsnahe Forschung und Breitbandinfrastruktur.

81
Prozent der direkten FFG-Förderungen gingen an Unternehmen, neun Prozent an Forschungseinrichtungen und sieben Prozent an Hochschulen.

103
Mio. Euro wurden in Start-ups, Scale-ups und Spin-offs investiert, mit Fokus auf Deeptech, Greentech und Life Science.

581
Mio. Euro flossen in klimarelevante Projekte und rund 1,1 Mrd. Euro in Digitalisierungsprojekte.

Manche Erfindungen entspringen dem Zufall, wie der Kautschuk-Unfall von Charles Goodyear, der die Grundlage für das Automobil legte. Andere wie die Post-its verdanken wir Misserfolgen. Aber Innovation ist selten das Ergebnis eines glücklichen Zufalls. Hinter den meisten Neuerungen, die unser Leben prägen, stehen strategische Förderung, beharrliche Forschung und finanzielle Unterstützung. Ohne diese Grundlagen wird die Innovationskraft einer Region empfindlich geschwächt und das Potenzial für nachhaltigen Fortschritt vermindert.

Glücksmomente machen gute Figur

von Martin Walpot



Fortsetzung auf Seite 18

Jeunesse 
MUSIKERLEBEN

**MAGIC
MOMENTS**

Schenke magische Momente! Beide Konzerte schenken und mit dem Code »MAGICMOMENTS« 20% Rabatt erhalten.

9.1. 2025
Do | 19:30 Uhr
Musikverein Wien
Großer Saal
Rhapsody in Blue
Deutsches Bundesjugendorchester
Wayne Marshall Klavier, Dirigent

27. | 28.2. 2025
Do | 19:30 Uhr
Fr | 18:00 Uhr
Brotfabrik Wien | Expeditihalle
Hollywood in Concert
ORF Radio-Symphonieorchester Wien
Gottfried Rabl Dirigent
Idan Hanin Moderation



Der international erfolgreiche österreichische Künstler Mario Dalpra versteht sich als Globetrotter zwischen Kunststilen, Symbolen und Farben aus aller Welt. Seine fluiden Skulpturen aus Bronze und Aluminium und ausdrucksstarke Bilder mit ihren farnefrohen Symbolen werden in Ausstellungen und Galerien in Europa, den USA, Lateinamerika, Australien und Asien gezeigt. Sie alle haben eines gemein: jene flüchtigen Momente des Glücks, die Mario Dalpra von seinen Reisen mitbringt, für den Betrachter einzufangen und die vielfältige Schönheit der Welt humoristisch – und mitunter ernst – neu zu interpretieren.

Künstler aller Epochen haben versucht, flüchtige Glücksmomente bildlich und gestalterisch ganz auf ihre Weise einzufangen. Ein zeitgenössischer Künstler, dem das besonders ausdrucksstark und auf vielfältige Art gelingt, ist Mario Dalpra. Sowohl seine fluiden Skulpturen aus Bronze und Aluminium – figurativ und in ihrer Abstraktion jeder akademischen Proportionsregel entsagend – als auch seine mitunter großformatigen Bilder mit ihren charakteristischen Übermalungen und farnefrohen Symbolen wurden stark von den weltumspannenden Reisen des Künstlers geprägt. Trotz seiner österreichischen Wurzeln – Mario Dalpra wurde 1960 in Vorarlberg geboren – ist er ein ewig Reisender: „In den 1980er-Jahren, nach meiner Ausbildung an der Akademie der bildenden Künste in Wien bei Arnulf Rainer, begann eine Reisetätigkeit, die bis heute anhält“, schmunzelt Dalpra, der sich als Suchender nach flüchtigen Momenten der Freude bezeichnet: „Am allermeisten haben mich wunderbare Situationen und unterschiedliche Kulturen mit ihren kräftigen Farben geprägt, die man nicht kennenlernt, wenn man nicht reist, und die einem sonst nicht zeigen würden, wie schön die Welt in ihrer Vielfalt sein kann.“

Kunststile, Symboliken und Farben aus aller Welt

Eine eigene Schönheit – und kunstgeschichtliche Bedeutsamkeit – gewinnt Dalpras Oeuvre über dessen werkdokumentarischen Charakter: In den Werkserien, die aus einem mehr als dreißig Jahre beständigen Kunstschaffen hervorgehen, nimmt Mario Dalpra kulturgeschichtliche Einflüsse, Techniken und Kunststile seiner Reisedestinationen auf und interpretiert Symboliken, Formen und Farben aus aller Welt in seinem Kunstschaffen neu: „Mit 29 Jahren bereiste ich Australien, blieb sieben Jahre und erkundete ab 1997 ebenso Indonesien, Nord- und Südamerika, Indien, Japan und Neuseeland“, verrät der Kosmopolit. Kunstsymbole und Farben der Aborigines, archaische Formen und Tattoos der Maorikultur hatten großen Einfluss auf Mario Dalpras Kunst und prägen seine Werke bis heute. In Indonesien, neben Wien der zweite Wohnsitz des Künstlers, experimentierte Mario Dalpra im Jahr 2011 erstmals mit weicheren, fließenderen Formen in Bronze und Aluminium. Ihre glänzenden, polierten Oberflächen prägen seither den Wiedererkennungswert seiner Kunst, die sich mit Identität und einer Dualität aus – oberflächlicher – Perfektion und Imperfektion auseinandersetzt. „Ein Ereignis in meiner frühen Kindheit, von dem ich Verbrennungen davontrug, hat mich lange beschäftigt. In ersten Zeichnungen wollte ich noch perfekte Oberflächen schaffen, Oberflächen, die schön sind“, sagt Dalpra, „doch wenn man genauer hinsieht, weisen Skulpturen beim Fertigungsprozess entstandene Lackertropfen oder meine Bilder geronnene Farbverläufe auf. In gewisser Weise habe ich über meine Kunst mein Trauma bewältigt, indem sie mir zeigte, dass nichts wirklich perfekt ist.“



Die Formen der Frau als Ursprung

Dalpras Figuren beziehen ihre Energie aus ihrer Ausgangsform, „die vollkommenste Form, die Form der Frau, die es vollbringt, wiederum neuem Leben eine Form zu geben“, so Dalpra, der seinen Figuren eine sinnliche Schönheit verleiht, die sich von gängigen Schönheitsvorstellungen löst. Bei der bewussten Verzerrung seiner Skulpturen lässt sich Mario Dalpra von den wellenförmigen Bewegungen anderer Medien leiten: „Das Berühren von Energien, die durch Musik entstehen, aber auch die tanzende Kraft von Capoeira-Tänzern, die mich in Brasilien inspirierten, übersetze ich formgebend in Skulpturen, die etwas „Beruhigendes, Entspannendes und Erfreudendes“ vermitteln sollen.“

„Am meisten haben mich wunderbare Situationen und unterschiedliche Kulturen mit ihren kräftigen Farben geprägt, die einem zeigen, wie schön die Welt in ihrer Vielfalt ist.“

MARIO DALPRA,
Künstler

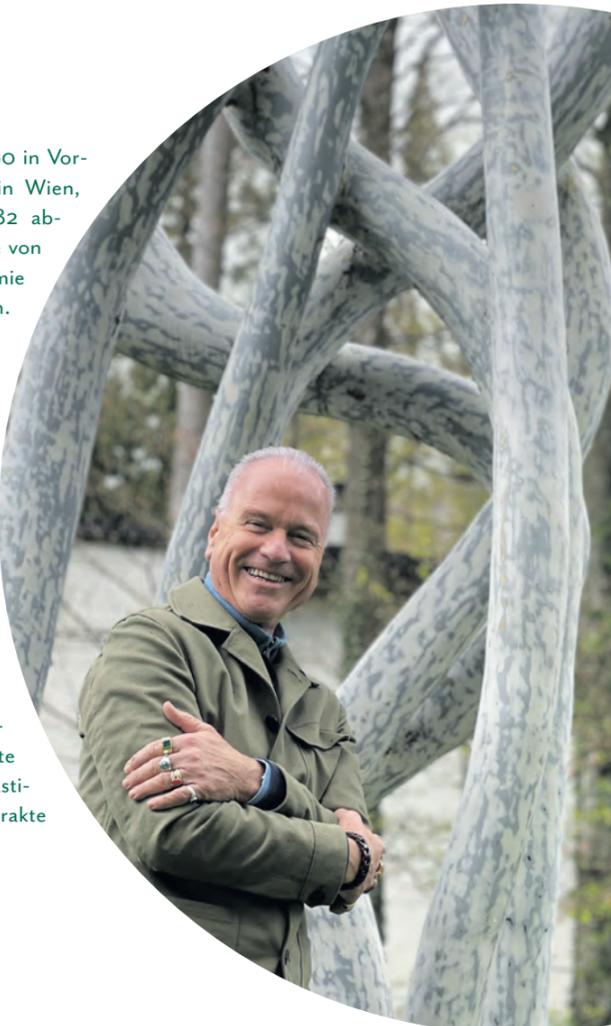




Humor und Ernsthaftigkeit als Teil der Kunst

Für jede Skulptur fertigt er eine Skizze an, bevor ein erstes „räumliches Modell“ aus Styropor und Wachs entsteht, um die Proportionen für die spätere, eigentliche Gussform aus Gips und Sand abschätzen zu können. Nach dem Guss entschließt sich Dalpra, welche Oberflächenstruktur den mit dem Werk verbundenen Charakter unterstreicht. „Ist es eine eher ernste, nachdenkliche Figur, wie ich meine Werkserie „Overloaded Mind-Skulpturen“ beschreiben würde, halte ich sie farbneutral, wobei humoristische Figuren wie meine „Hangover Sculptures“ in fröhlichen, glänzenden Farben gehalten sind. Bei meinen Gemälden ist es natürlich genauso“, sagt Dalpra, der, wie er verrät, „relativ diszipliniert so lange arbeitet, bis er zufrieden ist. So entstanden kürzlich dreißig neue Werke, die in Galerien und auf unzähligen Ausstellungen in Europa, den USA, Lateinamerika, Australien und Asien ausgestellt werden. Darunter eine Galerie in Taiwan, die im Dezember Arbeiten des Künstlers zeigt“, freut sich Mario Dalpra über neue Inspiration und den nächsten, flüchtigen Glücksmoment.

Mario Dalpra, geboren 1960 in Vorarlberg. Lebt und arbeitet in Wien, Indien und Indonesien. 1982 absolvierte er die Meisterklasse von Arnulf Rainer an der Akademie der bildenden Künste Wien. Es folgten Reisen rund um die Welt. Seit den 1980er-Jahren beschäftigt sich Dalpra mit der Ästhetik von Oberflächen, die er immer wieder neu gestaltet und in denen sich biografische Erlebnisse ebenso widerspiegeln wie Eindrücke seiner zahlreichen Reisen. Sein aktuelles Schaffen teilt sich in Gemälden, grafisch und farblich variantenreich, während seine Skulpturen, meist hochpolierte Bronzen und Aluminiumplastiken, verzerrte, figurativ-abstrakte Körper zeigen.



INFO

www.mariodalpra.info

Zirkuskunst hoch zwei



Foto: Andy Phillipson

Cirquel Noël. Gravity & Other Myths zeigt heuer in gleich zwei neuen Produktionen, dass die Schwerkraft überbewertet ist und der menschliche Körper Unglaubliches leisten kann.

Gleich zwei Liebeserklärungen an die unglaublichen Fähigkeiten des menschlichen Körpers werden heuer beim Grazer Cirquel Noël zelebriert: Die Zirkuskünstler von Gravity & Other Myths (GOM) zeigen auch heuer wieder grandiose Akrobatik mit Livemusik und fantastischen Bühnenszenierungen.

Bereits seit acht Jahren schauen die Grazer:innen den australischen Akrobat:innen immer wieder begeistert dabei zu, wie sie die Gesetze der Schwerkraft außer Kraft zu setzen scheinen und Unglaubliches in Sachen Akrobatik, Kraft, Balance und Koordination leisten.

„Das Besondere in diesem Jahr ist, dass wir ihre beiden neuesten Produktionen unmittelbar nacheinander zeigen und somit dem Publikum die Möglichkeit geben können, die unterschiedlichen Facetten von zeitgenössischer Zirkuskunst in Graz zu erleben“, freut sich Werner Schrempf, Intendant der beiden Festivals Cirquel Noël und La Strada Graz, die an „10.000 Hours“ als Co-Produzenten beteiligt waren.

In dem Stück feiert Gravity & Other Myths die menschliche Ausdauer, Leidenschaft und den unerschütterlichen Glauben daran, dass Großes möglich ist. Das Stück ist eine Hommage an die unzähligen Stunden, die wir investieren, um meisterliche Fähigkeiten zu erreichen. Mit ganz großer Akrobatik und minutiös aufeinander abgestimmter Choreografie entführt Gravity & Other Myths in eine Welt, in der die Grenzen der Gravitation nur mehr schwer erkennbar sind. Inszeniert mit Livemusik, Licht und Schatten, gewähren die Performer:innen ehrliche Einblicke in ihren eigenen, nicht immer leichten Weg auf die Bühne.

In „The Mirror“ halten die Akrobat:innen von Gravity & Other Myths sich selbst den Spiegel vor und verhandeln die Verbindung zwischen Selbstliebe und Selbstdarstellung, erforschen artistisch das Konzept des Entertainments und fragen, was den modernen Menschen unterhält: Was wollen wir zeigen und ist es etwas, das andere sehen wollen? Wo wird Kunst zur Unterhaltung und Unterhaltung zur Kunst? Was bedeutet Authentizität in einer Zeit, in der wir rund um die Uhr von Bildschirmen umgeben sind und uns ständig selbst präsentieren müssen? Ausdrucksstark, verspielt und begleitet von der elektronischen Musik Ekrem Eli Phoenix' begeben sich die Künstler:innen auf die Suche nach dem wahren Selbst.

Informationen und Tickets:

Gravity & Other Myths
„The Mirror“
20.12.–29.12.2024
Orpheum Graz

Gravity & Other Myths
„10.000 Hours“
03.01.–06.01.2025
Orpheum Graz

Alle Informationen zum Programm: www.cirquel-noel.at

Spiel der Proportionen

von Elke Jauk-Offner



Die Schönheit einer Form entsteht im Zusammenspiel mit dem Raum: Der Feuerring von Designer und Bildhauer Andreas Reichlin ist als offenes Feuer in einem skulpturalen Rahmen das beste Beispiel dafür. Er entfaltet seine ganze Ursprünglichkeit, Kraft und Energie in kongenialer Harmonie mit dem Garten, in dem er steht.

Es geht um die Form – und um den Raum. Erst im wohlgedachten Zusammenspiel beider entsteht ein stimmiges Ganzes, das seine Magie vollends entfaltet. Andreas Reichlin hat mit dem Feuerring eine Skulptur erschaffen, die offenem Feuer einen kunstvollen Rahmen gibt und zugleich die Bühne für kulinarische Erlebnisse bietet, die lange im emotionalen Gedächtnis bleiben. Jedoch gilt auch: Außenraum ist aber nicht gleich Außenraum. Der Schweizer Bildhauer und Designer lässt keinen Zweifel daran, dass die Auseinandersetzung mit Proportionen einer Wahl des richtigen Modells vorangeht. „Es ist entscheidend, die Dimension der Skulptur in den Kontext zu setzen, damit sie in idealer Weise mit dem Raum harmoniert.“

Die Auswahl ist groß: Es gibt verschiedene Formen des Feuerrings, mittlerweile sind es bereits 20 Varianten der Linien D, Ovum, Tulip, Luna und Luna Grande. Ist der Garten kleiner, sollte auch der Feuerring entsprechend dimensioniert sein. Ist der Garten größer, darf er ruhig seine ganze Bandbreite ausspielen. Die Linie Luna Grande übertrifft alle bisherigen Dimensionen: Mit einem Durchmesser von bis zu 2,60 Metern bringt es dieser Feuerring auf stolze 3,3 Tonnen an Gewicht und ist damit dafür gemacht, große Gartenräume zu bespielen. Luna Grande ist wie die anderen Modelle auch aus Stahl gemacht, die Schale wartet aber mit einer Wandstärke von zwölf statt sechs Millimetern auf, jene des Rings beträgt bis zu 35 Millimeter. Wenn man ihn mit einem großen Holzsplit anschlägt, so erzeugt das einen faszinierenden, satten Glockenton



„Fragt man mich, ob der Feuerring aus einem Guss gefertigt ist, ist es das schönste Kompliment.“

Andreas Reichlin



Erstes Kapitel

Welche Form und Größe am besten im eigenen Garten zum Tragen kommt, das kristallisiert sich Schritt für Schritt im Atelier von Andreas Reichlin am Zugersee heraus. Denn hier wird das erste Kapitel in einer neuen Familiengeschichte des Feuerrings geschrieben. Kunden kommen mit Grundrissen, Plänen und Fotos. Die reduzierte Formensprache des Ateliers und das Zusammenspiel von Stahl, Holz und Stein machen den Weg zur Entscheidung zu einem Erlebnis und bieten den Rahmen für Impulse aller Art. „Man kann den Feuerring erleben, die Wärme spüren, die Archaik wirken lassen“, sagt Reichlin. Die Naturkulisse leistet ihren imposanten Beitrag: Der Rigi – das Bergmassiv zwischen Vierwaldstättersee, Zugersee und Lauerzersee – thront über dem Landstrich. Naturverbundenheit wurde Andreas Reichlin bereits in die Wiege gelegt: „Der Feuerring wäre nicht so ursprünglich und archaisch, hätte ich nicht diese Kindheit hier erlebt.“

Entsprechend groß ist er auch gedacht. Die Ära des Feuerrings begann vor 18 Jahren. Andreas Reichlin begann Möglichkeiten zu ersinnen, neben dem gesunden Grillieren auch seine Essenz wieder im Akt der Gemeinschaft zu verdichten. Vier Jahre Entwicklungsarbeit hat Reichlin investiert. Die maximale Funktion trifft auf eine minimale Form: „Er ist so sehr auf das Wesentliche reduziert, dass er nicht in eine Zeitepoche gepackt werden kann. Das macht ihn so speziell und wertvoll. Der Feuerring ist kein kurzlebiges Konsumprodukt, er überdauert Generationen.“

Im Atelier am Zugersee wird das erste Kapitel in einer neuen Familiengeschichte des Feuerrings geschrieben.

Generationenstück

Schale und Ring verschmelzen optisch zu einer Einheit. „Fragt man mich, ob der Feuerring aus einem Guss gefertigt ist, ist es das schönste Kompliment.“ Der Feuerring ist als zentrales Element im Garten gedacht – in seiner ideellen Wertigkeit vergleichbar mit dem Status des Ofens in der Mitte der Stube, der schon in früheren Zeiten für Energie, Wärme und Geselligkeit gesorgt hat. Draußen sorgt ein bodennahes Feuer für ein archaisches Spiel, für einen Gleichklang der Emotionen und natürlich für kulinarische Erlebnisse, die verbinden.

„Der Feuerring hat das Potenzial, Jahrhunderte zu überdauern und noch in ferner Zukunft jene Geschichten zu erzählen, die von den Familien am Feuer geschrieben wurden und noch werden. Er hätte schon vor 300 Jahren funktioniert und tut dies auch in 300 Jahren noch. Die Menschen kommen zu uns, erleben den Feuerring, nehmen den Funken mit nach Hause und entfachen da das Feuer.“ So soll es sein. Und bleiben.

INFO

www.feuerling.ch



Sag mir, wo die Pilze sind, wo sind sie geblieben?

Kurator: Günther Holler-Schuster



Foto: Charanne/Pechmann



Foto: Niki Pommer

Im Jahr 2009 hat Herbert Brandl begonnen, Monotypien herzustellen. Die sehr einfache Drucktechnik – der Künstler malt auf einer Platte aus Plexiglas, die dann auf einen Bildträger gedruckt wird – führt zu einem Vorgang, der zwischen Malerei und technischer Bildproduktion steht. Die technischen Notwendigkeiten sind sehr reduziert und das Arbeiten kann weitestgehend unmittelbar geschehen. Die Dynamik des Malvorgangs lässt sich in Monotypien größtmöglich und unmittelbar erreichen. Brandl wurde in seinen Monotypien bis heute immer freier und spontaner im Farbauftrag und in der Formfindung.

Die Vorgangsweise dabei ist sehr nahe an seiner üblichen Malmethode. Die nicht saugende Oberfläche der Acrylglasplatte lässt die Unmittelbarkeit der gestischen Malerei zu, bevor der Druck erfolgt. Das Resultat ist ein einziges Blatt pro Druckvorgang. Es muss schnell und exakt gearbeitet werden, was enorme Sicherheit und Virtuosität voraussetzt.

Für Herbert Brandl, der schubweise arbeitet, ist die Monotypie ein geeignetes Verfahren, da sich dabei keine Auflagen, sondern Serien ergeben. Das Serielle, das an das Sequenzielle des Films erinnert, ist in diesem Medium evident. Auftragen und Wegwischen sind beim Gestaltungsprozess bestimmend. Die Plexiglasplatte lässt das Wischen auf der Oberfläche leicht zu. Die Leerstelle auf der Platte ist im Endergebnis bestimmt vom Weiß des Papiers. Fülle und Leere hat die chinesische Malerei als eines ihrer zentralsten Grundprinzipien.



Foto: Niki Pommer

Die Ausstellung ist bis
30. November 2024 in der
Galerie Reinisch Contemporary
zu sehen.



Foto: Chavanne/Pechmann

Inhaltlich hat sich der Künstler diesmal auf zwei Themenbereiche eingelassen – Landschaft und Pilze. Herbert Brandls Monotypien, wie seine Malerei grundsätzlich, scheinen dabei eine innere Logik des Wachsenden zu besitzen. Seine Kunst stellt zwar oft dar, ist aber auch selbst Zeugnis eines Entstehungsprozesses.

Von dem großformatigen Gemälde eines Steinpilzes ausgehend entstanden jüngst Darstellungen von Pilzen. Diese höchst komplexen Organismen wirken in ihrer malerischen Formulierung dagegen einfach. Monumental und isoliert sind die Steinpilze ins Bild gesetzt – wie Porträts. Der Künstler schenkt ihnen besondere Aufmerksamkeit. Der vom Titel ausgehende, sentimental-kritische Unterton lässt den Gedanken an unseren bedrohten Lebensraum zu bzw. ist auch ein Hinweis auf die allgemeine Vergänglichkeit.

Herbert Brandls Ausstellung in der Galerie Reinisch Contemporary lässt auf engem Raum ein unheimlich weites Panorama an malerischer Dramatik zu. Die Bilder sind sowohl Einzelereignisse als auch ein Gesamterlebnis durch den installativen Charakter und das Zusammenspiel der Werke. Selten erreicht Malerei derartige Wahrnehmungssphären wie im Werk von Brandl.

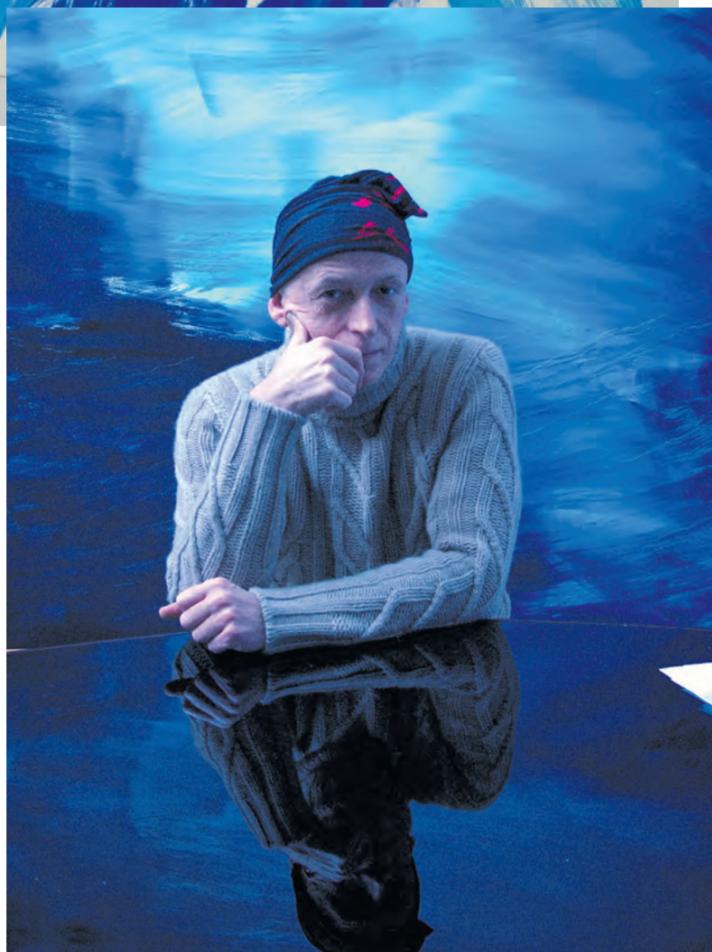


Foto: Rudi Molacek

INFO

Ausstellung bis 30. November 2024
Galerie Reinisch Contemporary, Hauptplatz 6, 8010 Graz
www.reinisch-graz.com

SEINE FAMILIE HAT MAN.
SEINE BANK WÄHLT MAN.



SEIT  1828

BANKHAUS SPÄNGLER

BEST IN FAMILY BANKING

WWW.SPAENGLER.AT

Energiegeladen und fit:

Autophagie – der Weg zu Wohlbefinden und Langlebigkeit



Illustration: iStock

Gesundheit, so scheint es, beginnt in der kleinsten Ecke des Seins – den Zellen. Sie sind die Baumeister unseres Körpers, die stillen Helden hinter Vitalität und Lebensdauer. Ein Geheimnis ihres Erfolgs? Die Autophagie, ein Begriff, der auf Griechisch so viel wie „Selbstverzehr“ bedeutet. Diese Zellreinigung ist ein innerer Frühjahrsputz, der uns weniger die Pracht eines Muskeltonus, dafür aber die Erhabenheit des gesunden Alterns verspricht.

Doch wer glaubt, es genüge, ab und an eine Woche Gurkenwasser zu trinken oder sich in die Askese eines Fastenintervalls zu stürzen, irrt. Die Wege zur zellulären Erneuerung sind ebenso faszinierend wie komplex – und mittendrin thront ein kleiner, unscheinbarer Held namens Spermidin, ein natürlicher Stoff, der das Kunststück vollbringt, die Autophagie anzukurbeln und sogar den Alterungsprozess in Schach zu halten.

Fortsetzung auf Seite 26

FINDEN SIE IHRE INNERE BALANCE

Entdecken Sie Ihr Doshā und genießen Sie exklusive Einblicke in unsere Ayurveda-Podcast-Serie.



Jetzt starten!

mandira-ayurveda.at/innere-harmonie



MANDIRA
AYURVEDA RESORT

Aus Liebe zu mir

Im Süden Österreichs

Der große Wandel: von Heilung zur Vorsorge

Ein Paradigmenwechsel ist vollzogen: Gesundheit wird nicht mehr als Reparaturmaßnahme verstanden, sondern als kostbares Gut, das in den tiefsten Schichten des Körpers gehegt und gepflegt wird. „Longevity“, wie es die Amerikaner nennen, hat sich als Konzept einer Lebenseinstellung entwickelt, die Prävention höher schätzt als bloßes Reparieren. Während Gene eine gewisse Taktung im Alterungsprozess vorgeben, zeigt die Wissenschaft, dass bewusstes Fasten, eine spermidinreiche Ernährung und Lebensgewohnheiten im besten Fall das Tempo drosseln.

Es sind die Zellen, die uns vorantragen – sie altern unaufhaltsam, manche rascher als die anderen. Ein durchschnittlicher Mensch verliert täglich bis zu 50 Milliarden von ihnen. Ein kleiner Trost dabei ist der Prozess der Autophagie: ein sich selbst reinigender Mechanismus, der den geschädigten Zellbestandteilen ein Ende setzt und damit Platz für Neues schafft. Dieser zelluläre Aufschwung gibt uns Kraft, Energie und, ja, möglicherweise das ein oder andere Jahr mehr.

Autophagie: die heimliche Superkraft

Autophagie, so nüchtern es klingt, ist tatsächlich der innerste Antrieb der Zellgesundheit. Alte Zellteile werden entsorgt, als ob die Zelle nach einem Festessen die Reste in einer diskreten Aufräumaktion verschwinden ließe. Der Molekularbiologe Tobias Eisenberg, bekannt aus der Grazer Altersforschung, verweist in seiner Forschung darauf, wie essenziell dieser Prozess für ein gesundes Altern ist. Unterstützt wird die Autophagie vor allem durch Fastenphasen und Spermidin – Letzteres ist ein Molekül,



Foto: Schmuiz Photography

das in Lebensmitteln wie Weizenkeimen, Sojabohnen und gereiftem Käse vorkommt.

Eisenberg und seine Kollegen entdeckten die Rolle von Spermidin in der Autophagie und die Ergebnisse sind so faszinierend wie ernüchternd: Ohne Spermidin stagniert der Reinigungsprozess; die Zellen werden zu Lagerstätten von Überresten und schädlichen Altlasten. „Es scheint, als wäre Spermidin ein unverzichtbarer Bestandteil des Fastenmechanismus“, kommentiert Eisenberg. Womöglich sei es sogar mehr als das – eine Art „inneres Fastenmittel“, das die Erneuerung auch ohne hungrige Stunden anzuregen vermag.

Fasten: mehr als nur Kalorienkür

Natürlich, Fasten hat sich längst als praktischer, gelegentlich modischer Helferlein der Figurpflege etabliert. Doch Fasten – und hier reden wir vom Intervallfasten, also kontrollierten Essenspausen zwischen 14 und 20 Stunden – bietet weit mehr als die bloße Reduktion von Hüftgold. Autophagie, der geheime Aktivposten dieses temporären Entzugs, wird durch Fastenphasen massiv verstärkt.

Untersuchungen an Mäusen und Fliegen zeigten, dass regelmäßiges Fasten die Zellgesundheit verbessert und entzündungshemmend wirkt, ja, sogar die Glukosetoleranz und Insulinsensitivität beeinflusst. Eine so praktische wie subtile Prophylaxe gegen typische Altersbeschwerden wie Diabetes oder Herzprobleme. Eisenbergs Forschung an Modellorganismen legt nahe, dass sich positive Effekte auch auf den Menschen übertragen könnten. Intervallfasten scheint den Alterungsprozess nicht aufzuhalten, wohl aber in eine angenehme Langsamkeit zu versetzen.

Spermidin: der geheime Jungbrunnen

Kommen wir zurück zu Spermidin, dem Molekül, das wie ein sanfter Autopilot die Autophagie aufrechterhält und den Körper daran erinnert, wie er sich optimal reinigen

kann – auch ohne Fasten. Eine spermidinreiche Ernährung unterstützt die Zellerneuerung und könnte altersbedingte Zellschäden langfristig mindern. Man findet das Polyamin in einer Reihe von Lebensmitteln, von Weizenkeimen bis hin zu Pilzen und gereiftem Käse. Aber aufgepasst, eine Scheibe Pizza bringt hier wenig; wer Zellerneuerung sucht, muss gezielt zu spermidinhaltigen Quellen greifen.

Für diejenigen, die ihrer Ernährung noch ein bisschen mehr „Langlebigkeits-Power“ verleihen möchten, gibt es sogar Spermidin-Supplements, wie etwa das international getestete spermidineLIFE®, das aus Weizenkeimen gewonnen wird und als einziges Spermidinprodukt mit Novel-Food-Zulassung der EU erhältlich ist. Gerade bei älteren Menschen, deren Spermidinspiegel altersbedingt sinkt, könnten solche Produkte die Autophagie unterstützen und so vielleicht das eine oder andere frische Lebensjahr schenken.

Intervallfasten und Spermidin: die Formel für Vitalität

Fasten und Spermidin, diese Doppelstrategie für Langlebigkeit und Wohlbefinden, sind als präventiver Ansatz fest etabliert. Wissenschaftlich fundiert, aber zugleich leicht umsetzbar, bieten beide Methoden eine elegante Möglichkeit, dem Körper die Reinigung und Regeneration zu ermöglichen, die er in der Hektik des modernen Lebens so dringend braucht. Der Trick? Nicht zu viel

und nicht zu wenig, sondern gezielte Essenspausen und ausgewählte Nahrungsmittel mit dem gewissen Extra für die Zellen.

FACT



Spermidin-Supplement für gesunde Zellen

Mit spermidineLIFE® hat Longevity Labs+ ein Nahrungsergänzungsmittel entwickelt, das klinisch getestet und aus Weizenkeimen mit hohem Spermidin Gehalt hergestellt wird. Als erstes Supplement mit Novel-Food-Zulassung der EU wird es international in Humanstudien genutzt und unterstützt gezielt die Zellgesundheit.

Regionaler Genuss

Dank einer Kooperation von SPAR mit dem Verein der Murbodnerzüchter ist die edle Traditionsrasse wieder zurück in ihrer Heimat.

TANN Graz, der fleischverarbeitende Betrieb von SPAR, tat sich mit 250 Bauern zusammen, um das hochwertige Murbodner-Fleisch in die SPAR-Regale zu bekommen.

Das Murbodner-Rindfleisch zeichnet sich durch eine außergewöhnlich zarte, saftige und feinfasrige Qualität aus. Im Laufe der Partnerschaft zwischen TANN und dem Verein der Murbodnerzüchter wurde das Sortiment kontinuierlich ausgeweitet. Heute gibt es das begehrte Murbodner-Rindfleisch als Schnitzel, Rumpsteak, Ribeyesteak, Gulasch- und Kochfleisch, Faschiertes sowie als 100%ige Murbodner Rinderwurst in drei Sorten.



Foto: SPAR-AG

INFO
www.spar.at

Sport während einer Erkrankung

„Soll ich Sport machen, wenn ich mich „Skrank fühle?“ Diese Frage stellen sich viele (Hobby-)Sportler:innen im Herbst bzw. Winter. Die Antwort lautet: Es ist abhängig davon, wie krank man sich wirklich fühlt. Wenn du nur einen leichten Schnupfen hast und dich ansonsten fit fühlst, kannst du **vorsichtig** trainieren. Wenn du dich aber müde und abgeschlagen fühlst, Husten, Schnupfen, Halsschmerzen oder sogar leichtes Fieber hast, ist ein Training **kontraproduktiv**.

Wenn du dich dann krank zum Training schleppest, **schwächst du deinen Körper nur zusätzlich**, verlängerst die Krankheitsdauer und riskierst im schlimmsten Fall eine **Herzmuskelentzündung**.

INFO
www.johnharris.at

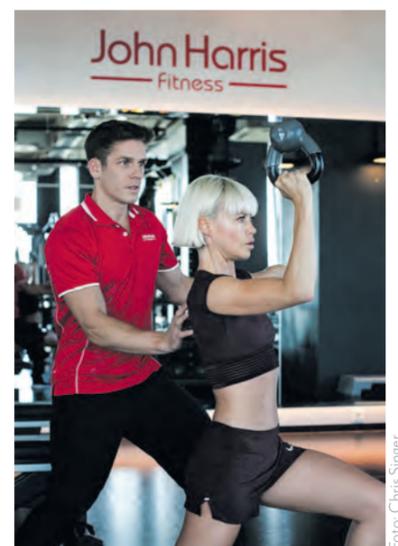


Foto: Chris Singer



Foto: unsplash

Wer mit dem Intervallfasten beginnen möchte, für den gibt es einen einfachen Einstieg:

Das ideale Zeitfenster finden: Beliebte Intervalle sind 16:8 oder 18:6. Jeder Körper reagiert individuell, das passende Intervall findet sich oft durch Ausprobieren.

Auf den Körper hören: Müdigkeit und Erschöpfung sind Zeichen, dass Anpassungen nötig sind. Fasten soll keine Tortur sein.

Spermidinreiche Nahrung integrieren: Lebensmittel wie Weizenkeime, Pilze und gereifter Käse bzw. konzentrierte Spermidin Einnahme.

„Man kann annehmen, dass Intervallfasten auch im Menschen das Risiko altersbedingter Erkrankungen günstig beeinflusst.“

Tobias Eisenberg, Molekularbiologe

Fazit: ein Lebensstil im Dienst der Gesundheit

Gesundheit ist kein Glücksfall, sondern das Ergebnis kluger Entscheidungen und subtiler Anpassungen. Autophagie, Fasten und Spermidin bieten eine fundierte Basis für gesunde Zellen und ein vitales Leben. Ziel ist es nicht, das Altern zu überlisten, sondern das Beste aus jeder Lebensphase herauszuholen – vielleicht mit einem ironischen Lächeln, während man auf sein Weizenkeim-Smoothie anstößt.

INFORMATION: Der Artikel wurde in Kooperation mit Longevity Labs+ redaktionell unabhängig erstellt.

INFO
www.spermidin.at

„Immungesund beginnt im Mund“



Foto: iStock

Die Wintermonate bringen wieder vermehrt Infekte im Hals-Nasen-Ohren-Bereich bei Kindern und Erwachsenen mit sich. Bei schwacher Immunabwehr dringen Krankheitserreger über den Nasen-Rachen-Raum in die Atemwege und das Mittelohr ein und verursachen dort Entzündungen. Trotz Schmerzmittel, Entzündungshemmer oder Antibiotika zeigen wiederkehrende Infekte, dass es einer zusätzlichen Stärkung der Immunabwehr bedarf, um dauerhaft gesund zu bleiben.

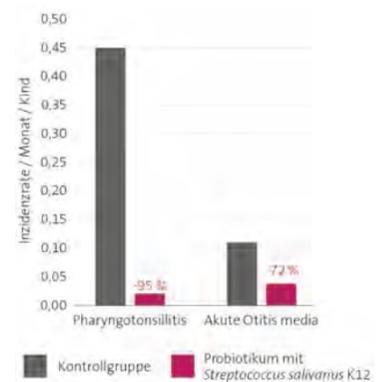
Stärkung unseres natürlichen Schutzschildes durch probiotische Bakterien

Wir beherbergen über 700 verschiedene nützliche Bakterien in unserer Mundhöhle. Zusätzlich zu unserer körpereigenen Immunabwehr leisten diese kleinen Helferlein Großartiges, um unsere Gesundheit zu fördern. Sie bekämpfen sehr gezielt Pathogene, was wir uns in der Therapie, aber auch der Prävention von HNO-Infekten zunutze machen können. Eines dieser Bakterien ist der natürlich in unserem Mundraum vorkommende Stamm *Streptococcus salivarius* K12. Dieser hat sich in der medizinischen Forschung als ein besonders vielversprechender probiotischer Stamm für unsere Immunabwehr herauskristallisiert.

Die herausragenden Eigenschaften des *Streptococcus salivarius* K12 zur Bekämpfung von HNO-Infekten

S. salivarius K12 besiedelt als natürlicher Bewohner Mund- und Rachenraum schon kurz nach

der Geburt. Er verfügt über mehrere Mechanismen zur Abwehr von Pathogenen. Zum einen kann er das Immunsystem modulieren und entzündungsfördernde Prozesse blockieren. Zum anderen haftet *S. salivarius* K12 besonders gut an den Mundschleimhautzellen an und verhindert so das Ansiedeln von Krankheitserregern. Zudem produziert er Bacteriozine, Giftstoffe, die höchst effektiv das Wachstum pathogener Bakterien hemmen. In einer Studie von Di Pierro et al. konnte beispielsweise mithilfe dieses speziellen probiotischen Stammes im Versuchszeitraum die Anzahl der Mandelentzündungen um 72 % sowie die Rachen- und Mandelentzündungen sogar um 95 % im Vergleich zur Kontrollgruppe reduziert werden. (siehe Abbildung).



Reduktion von Pharyngotonsillitis (Rachen- und Mandelinfektionen) und akuter Otitis media (akuter Mittelohrentzündung) durch den probiotischen Stamm *Streptococcus salivarius* K12.

INFORMATION: Der Artikel wurde in Kooperation mit Institut AllergoSan redaktionell unabhängig erstellt.

INFO
www.allergosan.com
www.omni-biotic.com

Quooker – der Wasserhahn, der alles kann!



Foto: Beigestellt von Quooker

Innovativ: Ob für Tee, Kaffee, Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gemüse oder zum Reinigen hartnäckiger Verschmutzungen: Der Quooker liefert **mit einem Dreh** kochendes Wasser. Mit dem Quooker CUBE kommt zusätzlich auch **gekühltes prickelndes und gekühltes stilles Wasser** aus dem Quooker-Hahn.

Komfortabel: Nie wieder einen Topf oder den Wasserkocher aufstellen und warten, bis das Wasser kocht – einfach den Hahn aufdrehen, der **innerhalb einer Sekunde** kochendes Wasser liefert.

Energieeffizient: Dank der **perfekten Isolierung** verbraucht die ständige Bereithaltung von kochendem Wasser gerade einmal **10 Watt pro Stunde** – und damit so wenig wie ein WLAN-Router.

Wassersparend: Im Wasserkocher wird meist mehr Wasser erhitzt als benötigt. Mit dem Quooker entnehmen Sie **genau jene Menge** Wasser, welche Sie brauchen.

Zeitsparend: Ohne Quooker dauert es Minuten, um einen Topf Nudelwasser zum Kochen zu bringen. Mit dem Quooker blanchieren Sie in dieser Zeit außerdem Gemüse, **kochen Eier** und/oder bereiten ein **Babyfläschchen vor**.

Raumsparend: Der Quooker schafft **Platz auf der Arbeitsplatte**, da er Geräte wie Teekessel und Wassersprudler überflüssig macht. Genießen Sie warmes, kaltes, kochendes, stilles und prickelndes Wasser – **alles aus einem Hahn!**

Sicher: Der Hahn des Quookers ist fest an der Spüle installiert und mit einem **kindersicheren Bedientknopf** und einem doppelwandigen Auslauf, der **nicht heiß** wird, ausgestattet.

INFO
www.quooker.at

Die Kunst, dem Leben Tiefe und Länge zu verleihen

von Gernot Reiter

In einer Welt, die oft von Geschwindigkeit und Stress geprägt ist, gibt es Orte, die wie geschaffen scheinen, um den Lauf der Zeit zu verlangsamen und uns daran zu erinnern, was es heißt, wahrhaftig zu leben.

Ein solcher Ort ist DIE WASNERIN – eine Destination, die weit über die traditionelle Wellness hinausgeht und eine Oase für all jene schafft, die den Wunsch nach einem langen, gesunden und sinnerfüllten Leben hegen. Hier, eingebettet in die Natur des Steirischen Salzkammerguts, wird die Idee der Longevity gelebt.



Es ist ein Konzept, das das Beste aus Wissenschaft und Natur, aus geistiger und körperlicher Erneuerung vereint und sich der Kunst der Langlebigkeit verschrieben hat. Nicht als romantische Flucht aus dem Dasein, sondern als Begegnung mit sich selbst und mit den Fragen, die im hektischen Alltag oft ungestellt bleiben: Wie können wir nicht nur länger, sondern auch bewusster und vitaler leben? Wie finden wir eine Balance, die Körper und Geist stärkt und uns erlaubt, die Zeit als Verbündete statt als Gegnerin zu sehen?

In der WASNERIN werden diese Fragen zu gelebter Praxis – mit einem Angebot, das auf individuelle Treatments, Bewegung, Ernährung und mentale Resilienz setzt. Der Aufenthalt wird hier zur tiefgreifenden Erfahrung, zur Einführung in eine bewusste Lebensweise, die lange nachwirkt. Das Basenfasten, eine sanfte Form der Entlastung und Reinigung des Körpers, verbindet sich mit der Frische der regionalen Küche, die Gäste nicht nur körperlich

stärkt, sondern auch Geschmack und Sinne anregt. Es ist eine Einladung, dem eigenen Geist Ruhe zu gönnen und den Atem als Taktgeber der Entspannung zu entdecken.

Doch dieser Ort der Regeneration bietet mehr als nur stille Erholung. Hier wird die Natur zum Lehrer: In der Weite der Landschaft, beim Waldbaden oder bei geführten Kräuterwanderungen erfahren die Gäste die heilende Kraft der Umwelt auf ihre Sinne. Und in intellektuellen Momenten – etwa in literarischen Lesungen oder Schreibworkshops – finden sie Raum, sich auch geistig zu bereichern und dem eigenen Denken neue Impulse zu geben. Ein Konzept, das tiefer geht als Wellness und das Versprechen hält, dass die

Zeit hier, fern von Ablenkungen und Verpflichtungen, mehr sein kann als eine Pause. Sie kann zum Anfang einer Lebensweise werden, die Balance, Bewusstsein und Langlebigkeit auf natürlichste Weise vereint.

Im Fokus steht die innere Balance: Yoga, Mentaltraining und Achtsamkeit werden gezielt eingesetzt, um die Gäste dabei zu unterstützen, ihre Resilienz und Gelassenheit zu stärken. Durch individuell angepasste Übungen lernen sie, den Geist zu beruhigen und bewusster zu leben – eine Fähigkeit, die nicht nur im Moment hilft, sondern langfristig das Wohlbefinden steigert. Geführte Meditationen, Achtsamkeitspraktiken und Techniken zur Stressbewältigung schaffen Klarheit im eigenen Denken und helfen dabei, dem Alltag mit einem ruhigen, fokussierten Geist zu begegnen.

Der Weg zu einem gesunden und vitalen Leben ist individuell. Daher wird ein persönlicher Ansatz mit auf die Bedürfnisse zugeschnittenem Privatunterricht angeboten. Ob im Bereich Yoga, Meditation, Bewegungstraining oder Entspannungstechniken – die private Betreuung ermöglicht es den Gästen, spezifische Ziele zu verfolgen und individuell abgestimmte Ansätze zu entdecken, die sich im Alltag nachhaltig anwenden lassen. Die enge Begleitung durch erfahrene Trainerinnen und Trainer hilft dabei, den eigenen Körper und Geist besser kennenzulernen und auf dieser Basis maßgeschneiderte Gesundheitsstrategien zu entwickeln. Ein wesentlicher Bestandteil des Gesundheitskonzepts





„Unsere Philosophie ist es, in der WASNERIN Räume für zeitlose Vitalität zu schaffen – damit jeder Moment zum Gewinn an Lebensqualität wird.“

Petra Barta, Direktorin DIE WASNERIN

ist das Basenfasten, eine Form der sanften, entschlackenden Ernährung. Durch basische Lebensmittel wird der Körper entlastet, was nicht nur das allgemeine Wohlbefinden steigert, sondern auch einen positiven Effekt auf Vitalität und Immunsystem hat. Es tut einfach gut, in die Welt der bewussten, gesunden Ernäh-



rung einzutauchen und den Körper auf wohlthuende Weise zu entlasten. Die kreative Küche, die auf regionale und biologische Zutaten setzt, unterstützt dabei, und die Gäste lernen, wie sich die Prinzipien des Basenfastens auch zu Hause umsetzen lassen.

Als etabliertes Literaturhotel im Alpenraum wird dieser Ort zur geistigen Oase, die zum Nachdenken und Träumen einlädt. Literatur wird hier als Mittel zur Selbstentfaltung und Inspiration eingesetzt. In Lesungen und kreativen Schreibworkshops wird die Freude am Lesen und Schreiben zur persönlichen Bereicherung: Bücher öffnen neue Perspektiven, regen zur Reflexion an und helfen, das eigene Leben aus einer anderen Sicht zu betrachten. Für viele wird das Eintauchen in literarische Werke zu einem Moment der Selbsterkenntnis, der Raum für neue Gedanken schafft und das persönliche Wohlbefinden nachhaltig stärkt.

Die WASNERIN öffnet somit einen Raum für ein neues Verständnis von Lebensqualität, das sowohl die Wissenschaft der Longevity als auch das Bedürfnis nach Einkehr und Selbstentfaltung integriert. So wird eine Auszeit in dieser einzigartigen Umgebung zur inspirierenden Begegnung mit dem eigenen Potenzial – und vielleicht sogar zum Schlüssel für ein längeres, gesünderes Leben.

Winterfreude mit
Nachhaltigkeit
entdecken:



INFO
www.diewasnerin.at

Vorsorge in Wohlfühlatmosphäre



Solange wir uns gut fühlen, denken wir selten darüber nach, wie wir unsere Gesundheit aktiv erhalten können. Doch eigentlich wäre das der beste Zeitpunkt, um damit anzufangen – und nicht erst dann, wenn es bereits Probleme gibt. Denn wer heute in seine Gesundheit investiert, erntet morgen die Früchte: körperlich und seelisch.

Dafür braucht es die richtige Balance: eine Atmosphäre, in der man die Seele baumeln lassen kann und zugleich eine Umgebung, welche die nötigen Voraussetzungen für eine umfassende medizinische Vorsorge bietet. Dazu gehören nicht nur regelmäßige Health Checks, sondern auch qualifiziertes Personal, das mit Fachwissen und Einfühlungsvermögen unterstützt.

Für gesunde Gewohnheiten ist es nie zu früh

Dabei hilft ein Umfeld, das positive Gefühle schafft, individuelle Anreize bietet und passende Angebote hat. Die Merkur Versicherung fördert diesen Zugang, indem sie ihren Kundinnen und Kunden ein Vorsorgeangebot ermöglicht, das Entspannung und Wohlbefinden mit medizinischer Vorsorge verbindet. Das Portfolio ist vielfältig und reicht von Fitnessprogrammen über Ernährungsberatung bis hin zu Hotelaufenthalten, die ganz auf das Wohl und die Bedürfnisse der Gäste ausgerichtet sind.

Die neulich zwischen der Merkur Versicherung und der Falkensteiner Michaeler Tourism Group geschaffene Partnerschaft unterstreicht diesen Gedanken und verbindet Vorsorgeexpertise und Benefits mit einem exklusiven Hotelangebot: So ist beispielsweise im Falkensteiner Balance in Stegersbach ein neuer Merkur-Health-Standort entstanden, an dem medizinisches Know-how auf Wellbeing trifft und gesunde Lebensgewohnheiten in angenehmer Atmosphäre vermittelt werden. Zusätzlich dazu stehen weitere 13 ausgewählte Falkensteiner Hotels Merkur-Versicherten mit Schwerpunkt Familie und Wellbeing zur Verfügung – für einen Aufenthalt, der Körper und Geist in Einklang bringt.

Engelliche Einschaltung Fotos: tnksi

Foto: Yun Arcurs/peopleimages.com



INFO
ZU DEN VERSCHIEDENEN STANDORTEN

Engelliche Einschaltung



Sauna für alle Sinne

von Elke Jauk-Offner



Schwitzen war nie schöner: traditionelles Holz für Ursprünglichkeit, modernes Cube-Design als Formgebung, Spiegelglasfronten für Naturnähe. Beta Wellness zelebriert mit dem Saunacube Tyrol die Schwitzstube des 21. Jahrhunderts.

Ein Saunagang ist in vielerlei Hinsicht ein Erlebnis: Die hohen Temperaturen sind ein Training für das Herz-Kreislauf-System, die Abwehrkräfte werden nachhaltig gestärkt, Muskelverspannungen lösen sich, durch das Schwitzen reinigt sich der Körper von Schadstoffen, die Hautgesundheit wird gefördert, die Wärme sorgt für ein angenehmes und vitales Körpergefühl, die Energietanks laden sich auf. So ein regelmäßiges Ritual verspricht also viel Gutes: Die Auszeit beim Saunieren hat nachweislich positive Effekte auf Fitness, mentale Verfassung, Schlafqualität und Stressresistenz.

Es ist ein Brauch mit langer Geschichte: Das Bad in heißer Luft wurde schon vor Jahrhunderten in Asien, aber auch in Europa gepflegt. Kultiviert wurde das Saunieren aber letztlich doch vor allem von den Finnen. Das Wort Sauna stammt auch aus dem Finnischen, es bedeutet Schwitzstube. Das archaische Ritual ist seit jeher dasselbe geblieben, die Rahmenbedingungen haben jedoch längst ein neues Level erreicht.

Finnisches Vorbild

Heute werden alle Sinne beim Saunagang angesprochen, hochwertiges Design erfreut das Auge, wie es auch von Beta Wellness, einem der führenden Unternehmen für exklusive Wellnessanlagen, zelebriert wird. Seit geraumer Zeit finden formschöne Modelle

Die Auszeit beim Saunieren hat positive Effekte auf Fitness, mentale Verfassung, Schlafqualität und Stressresistenz.



als eigenständiger Baukörper immer öfter Platz in privaten Gärten, großzügige Spiegelverglasungen erlauben charmante Ausblicke, ohne Einblicke zu gewähren. Die Natur, mit der man sich umgibt, kann man während des Erlebens sehen und spüren – auch in geselliger Runde.

Ob Innen- oder Außenraum: Innovationskraft in Sachen Gestaltung und eine permanente technische Weiterentwicklung lassen Saunen heute mit sämtlichen Innen- und Außenraumkonzepten harmonieren. Ausgewählte und hochwertige Materialien schaffen dabei ein stimmiges Ganzes. Holz nimmt freilich ganz traditionell eine besondere Rolle ein, es verleiht der Sauna finnische Ursprünglichkeit im besten Sinn – mit Tönen der Natur, dem so typischen, reizvollen Duft und der ganzen Bandbreite an behaglichen Eigenschaften.

Saunaeffekt

„Der sogenannte Saunaeffekt – das Ertragen von trockenen Temperaturen bis zu 90 Grad Celsius – entsteht grundsätzlich durch das Holz. Besser gesagt ist es die natürliche Feuchtigkeitsaufnahme des Holzes, die indirekt das Temperaturempfinden und damit das Schwitzen reguliert“, erklärt Markus Geyeregger, CEO und Miteigentümer von Beta Wellness, des international etablierten Spezialanbieters für Wellness zu Hause rund um Innen- und Außensaunen, Whirlpools und Swim-Spas. An Innovationen wird im Unternehmen permanent getüftelt.

Der Saunacube Tyrol wird allen diesen Ansprüchen gerecht: Mehr Holz, mehr Klima, mehr Sauna. Die vier Seiten thermobehandelte TyrolWood-Fichten-Wand- und Deckenpaneele erlauben eine optimale Wärme- und Feuchtigkeitsregulierung und sorgen für den unverwechselbaren Duft von Holz. Die Nischenbauweise garantiert im Inneren der Sauna ein behagliches Klima und gewährt durch die Glasfront ein großzügiges Raumgefühl. Die zu hochwertigem Thermoholz verarbeitete Espe als Bank- und Lehnmaterial wiederum bewirkt, dass alles nahezu harzfrei bleibt und kaum Feuchtigkeit aufnimmt. Auch Pilze, Bakterien und Mikroorganismen können der ThermoEspe nichts mehr anhaben.

Die Außenhülle mit vertikalen Lamellen aus hochwertiger, witterungsbeständiger und thermisch behandelte nordischer Fichte verleiht der Gartensauna klare Linien und eine großzügige Ästhetik. Die Optik an den Seiten sorgt für besondere Akzente im Garten und steht im Kontrast zum modernen Cube-Design. Durch die rückversetzte Spiegelglasfront tut sich der freie Blick in die

„Der Saunaeffekt entsteht durch das Holz. Es ist die natürliche Feuchtigkeitsaufnahme des Holzes, die indirekt das Temperaturempfinden reguliert.“

Markus Geyeregger, CEO und Miteigentümer von Beta Wellness



Bei aller Ausschöpfung gestalterischer und technischer Möglichkeiten: Das Erleben bleibt analog.

Natur auf und man kann gerade auch die kalte Jahreszeit nach allen Regeln der Kunst genießen. Die neuesten Technikfeatures machen den Aufenthalt noch entspannter und komfortabler. Bei aller Ausschöpfung gestalterischer und technischer Möglichkeiten: Das Erleben bleibt analog, der Saunabesuch gerät zum körperlichen und geistigen Ommm. Immer wieder.

INFO

www.beta-wellness.com



Unser Spitzenservice bei Ihrer Talentsuche.

Starten Sie mit den kostenlosen Werbe-Tools der Steiermark eine starke Employer-Kampagne und finden Sie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in Ihrem Betrieb ihr ganzes Talent auf-tischen.



Jetzt QR-Code scannen und Werbematerial downloaden!

Willkommens-Website | Digitales Magazin | Imagefilm

The complex block features a green circular background. At the top, the text 'Willkommens-Website | Digitales Magazin | Imagefilm' is written in white. Below this, there are three digital devices: a laptop displaying a website with the headline 'HERZLICH WILKOMMEN IN DER STEIERMARK' and a sub-headline 'DIE STEIERMARK ALS UNSER GEMEINSAMER WIRTSCHAFTSRAUM'; a tablet displaying a magazine cover titled 'Steiermark 101'; and a smartphone displaying a video player with a play button icon and a scenic landscape image.

Der Indische Ozean

Eine Reise zu den Inseln der Gelassenheit.

von Sirius Alexander Pansi



Foto: © Anantara Hotels & Resorts

Es gibt Orte, die nicht besucht, sondern erfahren werden. Der Indische Ozean mit seinen herausragenden Destinationen – den Seychellen, den Malediven und Mauritius – gehört zweifellos zu jenen, die sich dem Reisenden mit feiner Zurückhaltung eröffnen. Jede dieser Inseln birgt eine eigene, subtile Schönheit, die sich jenseits von Postkartenmotiven erst in der Stille und Zeit entfaltet.

Auf den Seychellen ist es diese ursprüngliche Ruhe, die sofort ins Bewusstsein dringt. Hier scheint die Natur die Sprache zu sprechen, die wir längst verlernt haben. Die Strände mit ihren Granitfelsen wirken wie Skulpturen, die der Wind und das Meer über Jahrhunderte geformt haben. Während eines Spaziergangs über die weiten Buchten vergisst man unweigerlich das hektische Treiben der Welt, die man zurückgelassen hat. Es ist diese Art von Landschaft, die einen nicht überwältigt, sondern vielmehr sanft umhüllt – ein leiser Dialog zwischen Mensch und Natur, den man gerne immer wieder führt.

Ganz anders offenbaren sich die Malediven. Hier ist es nicht die Erde, die den Ton angibt, sondern das Wasser – ein scheinbar endloses Blau, das sich in den Horizont erstreckt. Auf den hölzernen Wegen, die zu den Villen über dem Ozean führen, geht man mit einem Bewusstsein für die Einfachheit der Dinge. Es gibt wenig, was die Essenz dieses Ortes stört:

das Rauschen des Wassers unter den Füßen, der sanfte Wind und der Blick auf die sich stetig verändernde Szenerie. Man taucht wortwörtlich in diese Welt ein, sei es beim Schnorcheln oder bei stillen Stunden auf der Terrasse, die das Gefühl vermitteln, als wäre die Welt auf einmal sehr viel größer – und doch vertrauter.

Mauritius hingegen betont eine andere Seite dieser Region: die Verbindung von Kulturen, die Eleganz im Detail. Hier spürt man die reiche Geschichte der Insel, die in den Teefeldern und Kolonialbauten ebenso zu finden ist wie in den Farben der Märkte. Man wandert durch eine Landschaft, die das Auge nie langweilt, und begegnet einer Gastfreundschaft, die sich auf eine leise, fast unbemerkte Weise zeigt. Es sind diese feinen Nuancen, die Mauritius besonders machen – nichts drängt sich auf, aber vieles bleibt im Gedächtnis.

Nach dieser Reise durch den Indischen Ozean spürt man, dass es Orte gibt, die mehr sind als bloße Reiseziele. Sie hinterlassen Spuren in der Erinnerung und laden zu einer Reflektion ein, die lange nachwirkt. Um diese Erfahrung noch weiter zu verfeinern, lohnen sich Übernachtungen in ausgewählten Hotels, die mit Zurückhaltung und Geschmack auf die Bedürfnisse des Reisenden eingehen. Im Folgenden bieten wir eine Reihe von Empfehlungen, die genau diesen Anspruch erfüllen.

Zeitloser Luxus

Die Seychellen sind einmalig. Die Mischung aus weißen Sandstränden, bunten Korallenriffen und schroffen Granitfelsen bietet Abwechslung und Natur pur auf der Inselgruppe im Indischen Ozean. Genau diese Postkartenkulisse ist die Heimat des Anantara Maia Seychelles Villas. Auf einer privaten Halbinsel im Südwesten von Mahé gelegen, eignet sich das Luxusresort ideal für einen unvergesslichen Urlaub, der wahrlich keine Wünsche unerfüllt lässt.

Einen ganz auf jeden einzelnen zugeschnittenen Service der Superlative garantieren 30 Villa Hosts für die nur 30 stilvoll eingerichtete Villen. Entweder eingebettet in die tropische Hügellandschaft mit Panoramablick auf das türkisfarbene Meer oder direkt am Strand gelegen, verfügen diese auf jeweils 250 Quadratmetern über ein Höchstmaß an Privatsphäre. Dafür, dass es Gästen hier an nichts fehlt, sorgen unter anderem ein privater Infinitypool sowie ein Badezimmer auf Spa-Niveau mit Pflegeprodukten der Pariser Luxusmarke Hermès.

Doch auch der Rest des Fünf-Sterne-Resorts kann sich sehen lassen. Oder besser gesagt, das Anantara Maia Seychelles Villas ist eine Augenweide. Denn entworfen wurde es vom renommierten Landschaftsarchitekten Bill Bensley und seinem ehemaligen Harvard-Kommilitonen Methar "Lek" Bunnag. Bei der Inneneinrichtung der Villen



„Atemberaubende
Aussichten und
exklusive Erlebnisse.“

Fotos: © Anantara Hotels & Resorts



TRAVEL &
Facts

ANANTARA MAIA SEYCHELLES VILLAS
West Coast Road, Anse Louis, Seychelles
www.anantara.com/en/maia-seychelles

wurde viel Wert auf die Verwendung heimischer Hölzer, hochwertiger Stoffe und eine harmonische Farbgebung gelegt. Im Anantara Spa finden Ruhesuchende den idealen Ort zum Abschalten inmitten dieser duftenden, prachtvollen Pflanzenwelt. Drei Open-Air-Behandlungsräume sind perfekt, um bei einer individuell auf die eigenen Bedürfnisse abgestimmten traditionellen balinesischen Massage zu entspannen.

Auch wenn es bei so viel Schönheit, Luxus und Service auf höchstem Niveau schwerfällt, sollte man das Resort auch für ein paar Stunden verlassen. Es lohnt sich in jedem Fall, denn es warten Wanderungen in die Umgebung, Ausflüge in Nationalparks oder Erkundungstouren der Insel. Noch luxuriöser ist die Anreise zum Fairway: Ein Helikopter



bringt Golfer nicht nur schnell zu den beiden 18-Loch-Turnierplätzen Constance Lemuria, sondern offenbart dabei den Blick auf die Inselwelt aus der Vogelperspektive. Spektakulär ist auch das Panorama während der Golfrunde. Unser Tipp: den Ausblick bei einer Pause an Tee 15, dem Signature Hole, genießen.

Amenity
Kits

Business und First Class

Was Airlines ihren Premium-Gästen bieten – von erlesenen Pflegeprodukten bis hin zu stilvollen Accessoires – Amenity Kits sind die Visitenkarte jeder Airline.

EVA – Collectible

Ein exklusiv für den Flug designedes Kit von Giorgio Armani, bestückt mit erlesenen Produkten von Malin+Goetz für höchste Ansprüche.



Qatar – Elegant

Elegante Taschen mit edlen Pflegeprodukten von Diptyque Paris, die jeden Flug in einen Moment des Verwöhnens verwandeln.



Singapore – Schick

Exquisite Pflege mit Produkten von L'Oréal Paris, stilvoll verpackt in einer eleganten Tasche für ein luxuriöses Reiseerlebnis.



Family First im Kandima Maldives

Für Familienurlaub auf den Malediven ist das Kandima Maldives der Place to be. Denn auf der drei Kilometer langen Insel gibt es alles, was das Familienherz begehrt. Bei den 264 Villen und Studios in unterschiedlichen Preiskategorien ist für jedes Budget etwas dabei.

Ein Geheimtipp für Familien sind die Family Sky Studios, die mit ihren 110 m² großzügigen Platz für die ganze Familie bieten und direkt am weißen Hauptstrand des Resorts liegen. Zusätzlich verfügt das Kandima Maldives mit dem „Kandiland“ über den größten Kidsklub der Malediven und bietet einen riesigen Abenteuerspielplatz, eine Kletterwand, Kreativräume und ein liebevoll gestaltetes Programm für alle Altersgruppen. Die für maledivische Verhältnisse große Insel bietet viele Ausflugsmöglichkeiten und Erlebnisse für die ganze Familie. Das Kandima ist umgeben von traumhaften Korallenriffen, die bei Tauch- und Schnorcheltouren des „Aqua-holics“-Tauchcenters erkundet werden können. Mit dem einzigartigen Korallen-Adoptionsprogramm des Kandima können nicht nur Kinder zu kleinen Meeresbiologen werden, das Riff neu bepflanzen und ganz nebenbei auch etwas über die Bedeutung von Umwelt- und Artenschutz lernen. Eine Empfehlung ist die „Turtle Quest“, bei der man mit etwas Glück mit den nahe der Insel frei lebenden Schildkröten schnorcheln kann. Besondere Erwähnung verdient auch das hervorragende medizinische Team unter deutscher Leitung, das auch fernab von zu Hause für



Foto: © Kandima Maldives

die Sicherheit und Gesundheit der kleinen und großen Gäste sorgt. Die gleich 10 Restaurant und Bars sorgen im Kandima Maldives für eine große kulinarische Vielfalt, bei der garantiert für jeden etwas dabei ist. Von Fine Dining bis hin zum Buffetrestaurant bieten alle Restaurants und Bars kinderfreundliche Alternativen. Aber auch für die Eltern ist gesorgt. Das Resort bietet einen professionellen Babysitting-Service, sodass Eltern die vielen abendlichen Vergnügungen des Kandima nutzen können. Die umweltfreundliche E-Gokart-Bahn „Fast Track“ garantiert auch Teenagern actionreichen Spaß.

TRAVEL & Facts

KANDIMA MALDIVES
Dhaalu-Atoll, Malediven
www.kandima.com

Doppeltes Inselglück im Indischen Ozean



Foto: © Niyama Private Islands Maldives

Um den Herbst-Blues gegen paradiesisches Blau einzutauschen, eignet sich nichts besser als eine Reise zu den ringförmigen Atollen der Malediven. Auf Niyama sind Play und Chill ein Leichtes, denn die beiden Inseln sind durch einen Steg miteinander verbunden. So können spannende Inselaktivitäten und absolute Erholung problemlos kombiniert werden.

Von Kudu-Carpaccio über Teppanyaki bis hin zur Gourmetküche inmitten von Korallen: Zehn Restaurants bieten auch Foodies Abwechslung aus verschiedenen Kulturen. Das Restaurant Nest verwöhnt mit asiatischen Gerichten in den Baumkronen, während im Subsix unter Wasser gespeist wird. Im Restaurant Tribal mit ballonartigen Safarizelten stehen Speisen aus Afrika und Südamerika auf der Karte.

Als einziges Fünf-Sterne-Haus des Inselstaats punktet Niyama Private Islands Maldives ganzjährig mit großartigen Surfwellen. Während sich die Lagune für erste Stehversuche eignet, finden Fortgeschrittene am Vodi Point eine anspruchsvollere Brandung vor. Erholungssuchende kommen im hauseigenen Drift Spa auf ihre Kosten: Neben Spa-Suiten über dem Wasser ergänzt der Limettengarten mit Sauna, Dampfbad, Tauchbecken und Whirlpool das Angebot.

Auch die Anreise gestaltet sich spektakulär, denn der benachbarte Flughafen kann sowohl von Wasserflugzeugen als auch Privatjets angefliegen werden und ermöglicht so den schnellsten Transfer des Landes. Einfach paradiesisch!

TRAVEL & Facts

NIYAMA PRIVATE ISLANDS MALDIVES
Dhaalu Atoll
www.niyama.com/de

Swiss – Schoko Sieger

In Kooperation mit der Schweizer Luxusmarke Zimmerli gibt es ein luxuriöses Kit aus recyceltem PVC, mit Elmex-Zahnpflege und Sisley-Kosmetik. Extra Plus: Schweizer „Schoggi“.



Lufthansa – Travel Plus Award

Ein elegantes, nachhaltiges Kit aus veganem Leder, gefüllt mit exklusiven Augustinus Bader Pflegeprodukten und praktischen Reiseutensilien.

JUST Tipp



Entspannt abheben – VIP Service Wien
Mit den VIP Services beginnt Ihre Flugreise entspannt. Ein Mitarbeiter übernimmt Check-in und Gepäckaufgabe für Sie, während Sie in einem VIP-Salon das Catering genießen. Die VIP-Limousine bringt Sie dann direkt zum Flugzeug. Perfekt für alle, die komfortabel und ohne Hektik reisen möchten.

Fotos wurden von den Airlines beigestellt

Hilton Mauritius



Golf mit Ausblick



Fotos: © Hilton Mauritius Resort & Spa

Die Nähe des Golfplatzes zum Resort ermöglicht es, nach einer Runde Golf mühelos zurückzukehren und den Tag in den warmen Fluten des Ozeans ausklingen zu lassen. Oder aber man genießt einen Sundowner in der stilvollen **Sunset Bar**, während der Himmel in den leuchtendsten Farben des Sonnenuntergangs erstrahlt.

Kulinarische Entdeckungen auf Mauritius

Mauritius ist ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen und die Küche ist das beste Beispiel für diese Vielfalt. Im **Hilton Mauritius** wird diese kulinarische Tradition mit Leidenschaft gepflegt. Ob würzige thailändische Aromen im **Ginger Thai**, kreolische Spezialitäten im Buffetrestaurant **Pomme d'Amour** oder fangfrische Meeresfrüchte im entspannten Ambiente des Strandrestaurants **Coquillages** – jeder Gaumen findet hier seine Freuden. Besonders abends verwandeln sich die Restaurants des Resorts in eine kulinarische Bühne, auf der die Vielfalt der Inselküche ihre ganze Raffinesse entfaltet. Dazu bieten die Bars des Resorts eine Auswahl an exotischen Cocktails, die perfekt mit den sanften Klängen lokaler Musiker harmonieren – eine Melodie, die den Abend auf stimmungsvolle Weise abrundet.

Erholung und Abenteuer in perfekter Balance

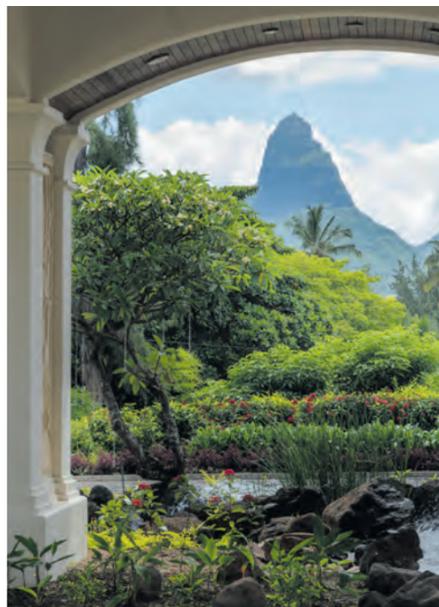
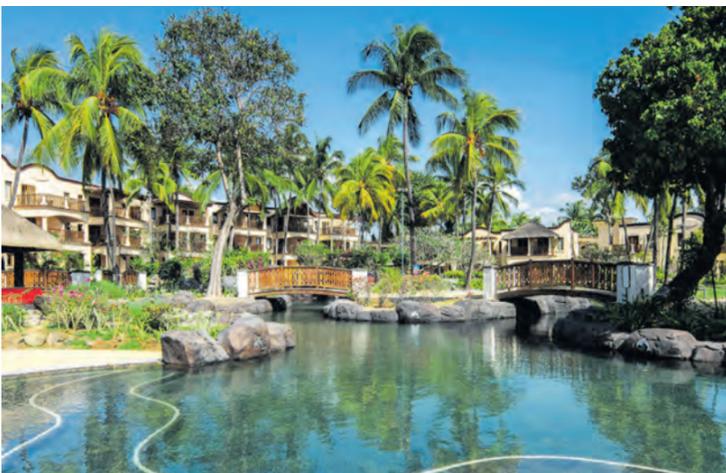
Mauritius bietet nicht nur Genuss für die Sinne, sondern auch eine beeindruckende Natur, die sowohl Erholung als auch Abenteuer verspricht. Für Wassersportbegeisterte gibt es zahlreiche Möglichkeiten direkt vor der Tür – Windsurfen, Schnorcheln oder Tauchen. Wer lieber an Land bleibt, kann die vielfältigen Wanderwege erkunden, die durch die üppige Vegetation der Insel führen. Besonders beliebt sind geführte Wanderungen, bei denen erfahrene Guides Einblicke in die reiche Flora und Fauna geben. Oder man entdeckt die Küstenlinie bei einer entspannten Radtour.

Nach einem Tag voller Aktivitäten lädt der Spa-Bereich des Hilton Mauritius zum Entspannen ein. Hier erwarten die Gäste ganzheitliche Wellnessbehandlungen, die asiatische und lokale Elemente zu einem einzigartigen Erlebnis vereinen. Die Signature-Treatments, basierend auf natürlichen Pflanzenessenzen, sorgen dafür, dass Körper und Geist gleichermaßen zur Ruhe kommen. Vom Infinitypool genießt man einen atemberaubenden Ausblick auf den Indischen Ozean.

Mauritius ist ein Ort, an dem Golfer, Genießer und Reisende, die das Außergewöhnliche suchen, eine perfekte Symbiose aus Entspannung, Abenteuer und Genuss erleben. Eine Insel, die mit jedem Besuch neue Facetten offenbart und in ihrer Vielseitigkeit immer wieder überrascht.

Für Golfliebhaber ist das Hilton Mauritius der ideale Ausgangspunkt. Nur eine kurze Fahrt entfernt liegt der Tamarina Golf Club, ein 18-Loch-Championship-Kurs, der von der spektakulären Kulisse der Tamarin Bay und den markanten Rempart-Bergen eingerahmt wird.

Der von Rodney Wright entworfene Platz bietet nicht nur sportliche Herausforderungen für Golfer aller Niveaus, sondern auch atemberaubende Ausblicke, die jeden Golfer innehalten lassen. Für Gäste, die mindestens fünf Nächte im Hilton Mauritius verweilen, sind je nach Zimmerkategorie 4 bis 6 Green Fees inklusive – ein attraktiver Anreiz, das Golfspiel in dieser tropischen Umgebung zu genießen.



TRAVEL &
Facts

HILTON MAURITIUS RESORT & SPA
Flic-en-Flach Beach, Mauritius
hilton.com



Agadir 
Golf Training Center

Zeit für Leidenschaft

Deine führende Golfakademie in Marokko – Zeit für Golf

Agadir.Golf, gegründet von Christian Toulali und das Agadir Golf Training Center unterstützen ambitionierte Golfer ihre sportlichen Ziele zu erreichen – sei es im Einzeltraining, im Team oder unter Anleitung eines Golf Pros. Auf unserer großzügigen 4,3 ha großen Anlage, umgeben von vier attraktiven Golfplätzen, kannst du auch im Winter gezielt jeden Schlag trainieren und dein Golfspiel auf das nächste Level bringen.

Natürlich genießen im Paradies



Fotos: © Anantara Iko Mauritius Resort & Villas

Umwelt und Kultur der Republik mit spannenden Aktivitäten näher. Seien es Rum Tastings, Creole-Sprachkurse, Tai-Chi oder Kajaktouren. Wer nach all den Abenteuern etwas relaxen will, nutzt das Anantara Spa, das für seine traditionellen Hamam-Anwendungen oder Ayurveda-Massagen berühmt ist. Es ist das gesamte Angebot des Fünf-Sterne-Resorts, das einen Aufenthalt außergewöhnlich macht.

Luxussuchende buchen derzeit eine der acht exklusiven Poolvillen – komfortabler kann man kaum wohnen. Umgeben von einer tropischen Gartenlandschaft hat jede Villa eine großzügige, teils überdachte Terrasse, an die sich ein privater Pool anschließt, der ähnlich türkis leuchtet wie der umliegende Indische Ozean. Die Räume im Innern sind lichtdurchflutet, auf bis zu 330 Quadratmetern verteilen sich zwei bis vier Schlafzimmer, luftige Bäder mit Regendusche und frei stehender Badewanne, eine Küche mit allem Drum und Dran und ein geräumiges Esszimmer für romantische oder familiäre Abendessen in einem

elegantem Ambiente. Alles ist in hellen, weichen Farbtönen gehalten, die bei genauer Betrachtung den feinen, warmen Sandstrand vor der Haustür widerspiegeln, den man eben noch unter den Füßen gespürt hat. Betritt man die Villa, wartet bereits der persönliche Butler, der rund um die Uhr zu Verfügung steht und einem jeden Wunsch von den Augen abliest. Er organisiert auch Ausflüge ins nahegelegene Mahébourg, die ehemalige Inselhauptstadt, oder ein privates Frühstück auf einer der vorgelagerten Inseln. Ansonsten bereitet ein Privatkoch individuelle Menüs und Liebesspeisen in den eigenen vier Wänden oder im Garten zu, während der Sommelier den passenden Wein kredenzt. Alles ist möglich.

Ganz neu begeistert seit diesem Jahr der Ti Baz direkt an Meer. Hier genießen Urlauber mauretanische Snacks und kühle Drinks an schattigen Picknicktischen unter den landestypischen Veloutier-Bäumen inklusive Meerblick.

TRAVEL & Facts

ANANTARA IKO MAURITIUS
RESORT & VILLAS
Blue Bay Marine Park, Le Chaland
www.anantara.com/en/iko-mauritius

Weiße Strände, einzigartige Riffe und tropische Regenwälder – die Natur von Mauritius ist an Vielfalt kaum zu übertreffen. Eines der vermutlich schönsten Hotels ist das Anantara Iko Mauritius Resort & Villas. In bester Lage, mitten im Naturschutzgebiet Blue Marine Park, bringt es den Gästen die



GOLFPLÄTZE

AGADIR.GOLF als Insider und Golfdienstleister kreiert angepasst an deine Spielstärke, Wünsche und Bedürfnisse dein Golferlebnis



TRAINING CENTER

Das Agadir Golf Training Center ist in Kooperation mit dem Golf de l'Océan die führende professionelle Golfakademie Marokkos.



THE VIEW AGADIR

Erleben Sie Golfurlaub im The View Agadir: Luxus direkt am Strand, moderne Zimmer, 1.500 m² Spa und Gourmet-Küche für Ihr Wohlbefinden.



GOLFPLÄTZE

> Golf de l'Océan in 7 min
> Golf les Dunes in 5 min
> Golf du Soleil in 8 min
> Royal Golf Club Agadir in 14 min



AGADIR GOLF

Erfahre mehr über unsere Trainingspakete und verbessere dein Golfspiel
agadir.golf

Der Pössnitzberg



Terroir



Die Weingärten am Pössnitzberg sind durch ihre extrem steilen und kalkhaltigen Böden gekennzeichnet. Diese Böden bestehen aus Opok, einem kalkhaltigen Mergelgestein, das durch Verwitterung entstanden ist. Der humose Oberboden ist oft nur etwa 20 cm tief, darunter liegt festes Sedimentgestein. Diese kargen Bedingungen zwingen die Reben, tief zu wurzeln, was besonders mineralische und langlebige Weine hervorbringt. In Kombination mit den klimatischen Bedingungen und der Hangneigung bis zu 75 % entstehen hier herausragende Weißweine wie Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Philosophie



Die Philosophie von Patrizia und Erwin Sabathi basiert auf dem Prinzip, dass Wein der Ausdruck ihres Terroirs ist. Der Fokus liegt auf einer 100 % biologischen Bewirtschaftung der Weingärten und einem naturnahen Bodenmanagement.

Erfolge



2024
99 Pkte – Falstaff für Ried Pössnitzberger Kapelle Chardonnay 2021

2023
97 Pkte – Falstaff für Ried Pössnitzberg Chardonnay 2022

2022
97 Pkte – Falstaff für Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay 2022

2021
99 Pkte – Falstaff für Ried Pössnitzberger Kapelle Chardonnay 2021

2020
98+ Pkte – A LA CARTE für Ried Pössnitzberger Kapelle Sauvignon Blanc 2020

2019
97 Pkte – Falstaff für Ried Pössnitzberg Sauvignon Blanc 2019

Weine im Einklang mit der Natur

von Lisi Brandlmaier



Das Weingut Erwin Sabathi blickt auf eine lange Tradition zurück, die bis ins Jahr 1650 reicht. In der zehnten Generation führt das Winzerpaar Patrizia und Erwin Sabathi den Betrieb, der sich durch seine organisch-biologische Bewirtschaftung und die herausragende Qualität seiner Weine einen Namen gemacht hat. Besonders bekannt ist die extrem steile Ried Pössnitzberg, die nicht nur für ihre einzigartigen Bodenverhältnisse geschätzt wird, sondern auch für die außergewöhnlichen Weine, die hier entstehen.

Wir sind am Pössnitzberg fast alleinige Bewirtschafter“, erklären Patrizia und Erwin Sabathi. „Die dortigen Lagen haben Bodenverhältnisse, die in Österreich einzigartig sind. Sie ähneln jenen Böden, die diese Weine in ihrer ursprünglichen Heimat groß werden lassen – extrem karge, kalkhaltige Böden in Kombination mit weiteren besonderen Strukturen, wie man sie auch im Burgund findet.“ Diese besonderen Bedingungen haben das Paar dazu veranlasst, neben Sauvignon Blanc auch Chardonnay zu pflanzen. Doch es sind nicht nur die Böden, die großartige Weine garantieren; auch die Art der Bewirtschaftung spielt eine entscheidende Rolle. „Das Terroir und vor allem wir, als die Menschen, die dahinterstehen, machen unsere Weine vom Pössnitzberg zu etwas Besonderem“, betonen sie.

Besonders hervorzuheben sind die Weltklasseweine „Ried Pössnitzberger Kapelle Chardonnay“ und „Ried Pössnitzberger Kapelle Sauvignon Blanc“. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Herkunft und das spezifische Mikroklima ihrer jeweiligen Parzellen aus. „Der Pössnitzberg hat ein einheitlich geprägtes Terroir, ist aber keine Monotonie“, erläutern die beiden Winzer. „Jede unserer sehr steilen Parzellen hat ihr eigenes Mikroklima und ihre eigenen Terroirkomponenten.“

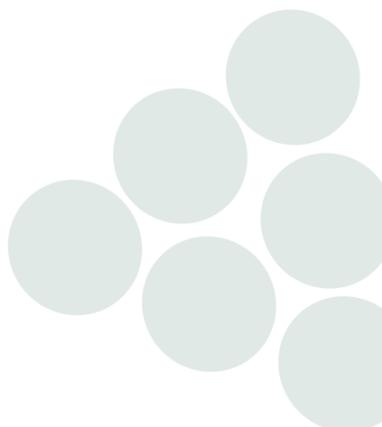
Obwohl die Südsteiermark traditionell für Weißweine bekannt ist, haben Patrizia und Erwin Sabathi auch Pinot Noir gepflanzt. „Die perfekten Bedingungen am Pössnitzberg gelten auch für diese Burgundersorte“, so das Winzerpaar. „Pinot Noir reagiert empfindlich auf Unterschiede im Bodentyp und Mikroklima und bringt somit das spezifische Terroir besonders gut zur Geltung.“

Ein zentrales Anliegen des Winzerpaares ist die biologische Bewirtschaftung ihrer Weinberge. „Wir haben sehr hohe Qualitätsansprüche“, erklären sie. „Eine naturnahe Bewirtschaftung ist unumgänglich, um unsere Ziele zu erreichen.“ Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel fördern sie gesunde Böden mit einer hohen Biodiversität. Dies führt zu widerstandsfähigen Rebstöcken und kleinen Beeren mit hoher Geschmackskonzentration.

In Anbetracht des Klimawandels betonen Patrizia und Erwin Sabathi den Unterschied zwischen natürlicher Klimaveränderung und menschengemachten Einflüssen auf die Umwelt. Während sie bei natürlichen Prozessen keine Gegenmaßnahmen ergreifen möchten – da dies Teil ihres Terroirs ist –, fühlen sie sich verpflichtet, gegen umweltschädliche Einflüsse vorzugehen. Ihre Philosophie basiert darauf, dass ihre Weine den Charakter des Terroirs widerspiegeln sollen: „Unsere Weine sind Ausdruck unseres Terroirs“, sagen sie.

Durch ihre naturnahe Bewirtschaftung erzielen sie eine frühere physiologische Reife der Trauben bei geringerem Alkoholgehalt und höherem Weinsäureanteil – Eigenschaften, die das enorme Potenzial ihrer Lagen unterstreichen.

Mit einem klaren Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit setzen Patrizia und Erwin Sabathi Maßstäbe in der Weinproduktion der Südsteiermark. Ihr Engagement für biologischen Anbau sowie ihre Leidenschaft für das Handwerk machen das Weingut zu einem Vorreiter in der Region.



K+K Kirnbauer Ein Königreich für die Traube

von Lisi Brandlmaier



Im malerischen „Blaufränkischland“ thront das Weingut K+K Kirnbauer über den Dächern der Region und verkörpert pannonische Lebensfreude und höchste Genusskultur.

„Unsere Weine stehen nachhaltig für höchsten Genuss, pannonische Lebensfreude und sind Ausdruck unserer Identität“,

bringt Markus Kirnbauer, einer der Betreiber des Familienbetriebs, die Philosophie des Hauses auf den Punkt.

Das Weingut, das in den 1970er-Jahren von Markus' Eltern gegründet wurde, hat sich von bescheidenen zwei Hektar Rebfläche auf mittlerweile 45 Hektar entwickelt. Hier verwöhnt die Sonne die Reben an etwa 300 Tagen im Jahr, während die schweren Böden ideale Bedingungen für kräftige, fruchtbetonte Rotweine bieten. Gemeinsam mit seiner Frau Marlene setzt Markus Kirnbauer auf eine schonende Behandlung der Trauben, mehrfache Selektion der Beeren und eine individuelle Steuerung der Gärung. Diese Methoden garantieren Weine mit einem typischen Sortencharakter und einer harmonischen Verbindung von Wein und Holz.

„Ein Königreich für eine Traube“ – dieser Satz trägt eine doppelte Bedeutung. Zum einen verweist er auf das herrschaftliche Ambiente des Weinguts K+K, zum anderen symbolisiert er die Verpflichtung gegenüber jeder einzelnen Traube. „Jede Traube ist so wertvoll wie ein ganzes Königreich“, betont Kirnbauer. Die Einzigartigkeit der K+K-Weine liegt nicht nur in ihrer Herstellung, sondern auch im Terroir von Deutschkreutz. Dieses beeinflusst maßgeblich den Charakter der Weine: „Das Terroir ist eine der drei Säulen unserer Weine“, erklärt Kirnbauer. Zusammen mit der Rebsorte und der Handschrift des Winzers ergibt sich ein unverwechselbares Geschmacksprofil – geprägt von salziger Mineralität und einer lebendigen Säure.

Ein Meilenstein in der österreichischen Weinbaugeschichte war die Einführung von „Das Phantom“ im Jahr



1987 – ein Cuvée, das zu einer Zeit entstand, als Cabernet und Merlot noch als exotische Trauben galten. „Mit Das Phantom haben wir nicht nur einen Wein geschaffen, sondern auch eine Kultur“, erklärt Marlene Kirnbauer. Der Erfolg des Weins beruht auf dem kompromisslosen Streben nach Qualität; so wurde im Jahrgang 2010 bewusst auf die Flasche verzichtet, um die Exklusivität zu unterstreichen.

Neu im Sortiment ist seit Kurzem „Spectra“. „Hier wollen wir erstmals einen neuen Wein vorstellen, der sich aber doch deutlich von 'Das Phantom' abhebt. Während das Phantom als blaufränkisch getragener Wein mit internationalen Rebsorten so eine Art DNA des Mittelburgenlandes ist, so wollen wir mit dem Spectra einen Wein, der den österreichischen Rotwein in den Vordergrund stellt. Hier bestimmen die Sorten Blaufränkisch und Zweigelt den Charakter des Weines. Also einerseits das würzige Spektrum vom Blaufränkisch und andererseits das weiche, warme Spektrum des Zweigelts – und gemeinsam ergeben die beiden „Spectra“, das übrigens die Mehrzahl von Spektrum ist“, erklärt Kirnbauer.

K+K Kirnbauer ist mehr als nur ein Weingut; es ist ein Familienbetrieb, in dem jeder Mitarbeiter seine einzigartige Rolle spielt. „Wir sind kein Einzelkämpfer – unser Erfolg basiert auf Teamarbeit“, sagt Kirnbauer abschließend. In einer Welt voller Massenproduktion bleibt K+K Kirnbauer ein leuchtendes Beispiel für nachhaltigen Weinbau und höchste Qualität – ein wahres Königreich für die Traube.

INFO
www.phantom.at



A place to be

von Astrid Kohlmeier



Manche behaupten, das Herz eines Staates sei seine Infrastruktur. Auf jeden Fall ist sie eine wesentliche Basis für ein gedeihliches Zusammenleben und -arbeiten aller Menschen in einer staatlichen Gesellschaft. Um den vielfältigen Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft gerecht zu werden, braucht die Infrastruktur aber stetige Veränderung und neue Ideen.

1,8 Millionen Menschen haben ihren Lebensmittelpunkt in der Steiermark und in Kärnten gewählt – aufgrund von Größen wie Bildungsangeboten, beruflichen Möglichkeiten und weiterer Faktoren wie Lebensqualität, Familie und soziale Netzwerke, Infrastruktur, politische Stabilität und Sicherheit. Längst ist Südösterreich weit über seine Grenzen hinaus Inbegriff für atemberaubende landschaftliche Schönheit, reiche Kultur, außerordentliche Errungenschaften in den Bereichen Wissenschaft, Forschung und Innovation und Heimat von Topunternehmen. Dies darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich die beiden südlichen Bundesländer auch dringlichen Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft zu stellen haben, etwa der grünen Transformation, nach wie vor wirkenden historischen Strukturteilen, bedenklichen demografischen Prognosen, der Abwanderung, dem „Braindrain“ gut ausgebildeter Menschen, dem Fachkräftemangel und dem daraus resultierenden Kampf um junge Talente und internationale Spezialisten. Will man nun die mannigfaltigen Herausforderungen unserer Zeit meistern und im internationalen Wettbewerb bestehen, gilt es – hier sind sich Politik, Wirtschaft und Wissenschaft einig –, über Landesgrenzen hinauszudenken und Kooperationen aktiv zu leben. Die Devise „better together“, die diesem Lösungsansatz zugrunde liegt, klingt erst einmal einfach und simpel, ist jedoch deswegen nicht weniger tragfähig und weitreichend. Deklariertes Ziel ist es, gemeinsame Projekte zu initiieren, Stärken zu bündeln, Synergien zu bilden und generationsübergreifend und vertrauensvoll zusammenzuarbeiten.

Foto: feinwerk

Fortsetzung auf Seite 42

Das Grüne Herz pocht für seine Partner

Jetzt
Markenpartner werden



steiermark.com/markenkooperationen



Liebe
isst



Foto: unsplash

Eine Jahrhundert- chance



„Die JOANNEUM RESEARCH ist ein starker Innovationsnetzwerkknoten entlang der Südachse und darüber hinaus. Zusätzlich haben wir erfolgreich Potenziale im Zukunftsraum Alpen-Adria. Mit der Koralmbahn wird die Verbindung entlang der Südachse noch kürzer, Wirtschaft und Forschung wachsen noch schneller zusammen. Wir sind schon viele Jahre mit den Instituten ROBOTICS, LIFE und POLICIES vor Ort in Kärnten. Jüngstes Erfolgsbeispiel ist das Digital Twin Lab. Mit digitalen Zwillingen von Verkehrswegen bis zum Einsatz in der Landwirtschaft können völlig neue Umsetzungsmöglichkeiten erschlossen werden. Innovationen stärken die AREA SÜD und tragen zur nachhaltigen Resilienz des Wirtschaftsraums bei.“

Dr. Heinz Mayer,
GF Joanneum Research

Foto: Salon Deluxe

Eine der wohl zukunftsträchtigsten Visionen des erfolgreichen Miteinanders stellt die Area Süd dar – die Entstehung eines neuen Lebens-, Wirtschafts-, Kultur- und Bildungsraumes mit vielfältigen Möglichkeiten zur Kooperation, deren Herzstück die im Bau befindliche Koralmbahn als Teil der Baltisch-Adriatischen Achse ist. Dass die Steiermark und Kärnten, verbunden durch die Hochgeschwindigkeitsstrecke, die 2025 in Betrieb genommen wird, zu einer Metropolregion und zum zweitgrößten Ballungsraum Österreichs im Herzen Europas zusammenwachsen, eröffnet den beiden Bundesländern sowie der gesamten Alpen-Adria-Region laut Josef Herk, Präsident der Wirtschaftskammer Steiermark, eine „Jahrhundertchance“. Es sind wahrlich große, jedoch nicht unberechtigte Erwartungen, die man an die Area Süd setzt: Südösterreich soll als Lebens-, Wirtschaftsraum und Unternehmensstandort an Attraktivität und Strahlkraft gewinnen und jener „place to be“ sein, an dem man gerne lebt, studiert, forscht, arbeitet und investiert.

Investition in Wissen

Unter dem Motto „Infrastruktur gegen Abwanderung“ möchte man den Trend des Bevölkerungsrückganges brechen und gerade auch junge Menschen und gut ausgebildete Spezialisten für die Region gewinnen. Damit dies gelingen kann, braucht es die Eröffnung von Perspektiven und ein klares Bekenntnis zu Bildung, Forschung und Entwicklung – das Credo, dass eine Investition in Wissen immer noch die besten Zinsen bringt, ist in der Steiermark längst gelebte Realität. Mit 5,14 % verzeichnet das Bundesland die höchste F&E-Quote Österreichs und auch Kärnten konnte die Ausgaben für F&E

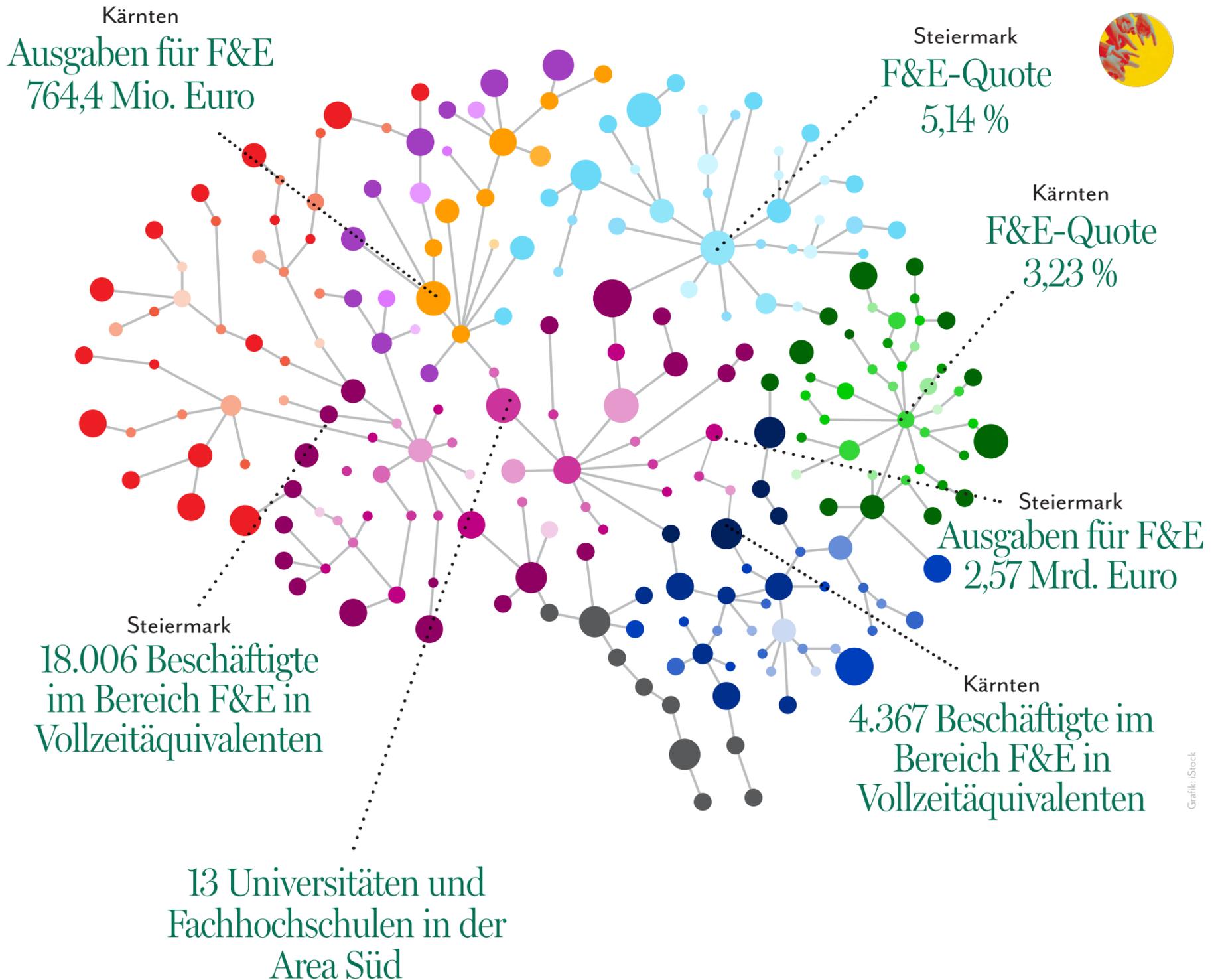
in jüngster Vergangenheit deutlich steigern. Um die Area Süd in diesem Sektor als Leuchtturm zu etablieren, wird es jedoch unerlässlich sein, das Beste mit dem Besten zu verbinden, das heißt, verstärkt neue Kooperationen einzugehen, bestehende zu intensivieren und Synergien von Universitäten, Fachhochschulen, Forschungseinrichtungen, Kompetenzzentren und Unternehmen zu schaffen und zu fördern.



Mit sechs öffentlichen Universitäten im Triangel Graz-Klagenfurt-Leoben ist die Metropolregion AREA SÜD der mit Abstand größte Universitätscluster nach Wien. Hier wird in Lehre, Forschung und Third Mission Zukunft gemacht: Südösterreichs Universitäten versorgen die entstehende Großregion mit hochkompetenten Absolvent:innen in diversen Sparten, von der Medizin und den Life Sciences bis zur Jurisprudenz, vom Lehrer:innen-Nachwuchs bis zur Hochtechnologie, von Spitzenmusiker:innen bis zu den Entrepreneur:innen der nächsten Generation. In der Forschung sind die Universitäten der AREA SÜD an fünf von neun Exzellenzclustern des FWF beteiligt. „Frischer Wind aus dem Süden“ bringt uns gemeinsam voran.“

Univ.-Prof. Dr. Oliver Vitouch,
Rektor emeritus der Universität Klagenfurt

Foto: Waschrig



Wissen allein ist nicht genug

„Wissen allein ist nicht genug, wir müssen auch anwenden. Wollen allein ist nicht genug, wir müssen auch tun.“ Die Worte Johann Wolfgang von Goethes – heute aktueller denn je – gelten insbesondere für die Bereiche Bildung, Forschung und Entwicklung, deren Ziel nicht allein in der Generierung und Weitergabe von Wissen liegt, sondern vielmehr in einem Handeln, welches dem Individuum, dem Fortkommen der Gesellschaft, der Bewältigung von Herausforderungen und dem Umgang mit Bedrohungen und Krisen dienlich ist.

Damit Südösterreich, bekannt für seine herausragenden Leistungen auf diesen Gebieten, seine Position und Resilienz stärken und seine Wirkung und Sichtbarkeit über die europäischen Grenzen hinaus weiter entfalten kann, braucht es im Besonderen eines: in- und ausländische Studierende, ambitionierte Lehrende, junge Talente, brillante Forscher und hochqualifizierte Spezialisten, kurzum Menschen mit unterschiedlichem wissenschaftlichen Hintergrund und internationalem Mindset, deren Ideen man zusammenführen kann. Hier birgt die neu entstehende Area Süd das Potenzial, eben jene Menschen in die Region zu holen, miteinander in Kontakt zu bringen, zu halten und so dem Fachkräftemangel und dem „Braindrain“ entgegenzuwirken. Zum einen begünstigt die Lebensader Koralmobahn Innovation und Wissensaustausch, indem sie die Zusammenarbeit von Forschungs- und Bildungseinrichtungen über Ländergrenzen hinweg und jene zwischen Wissenschaft und Wirtschaft fördert. Durch die stärkere Vernetzung mit der Region und den Ausbau von Hochschulkooperationen ist mit der Gewährleistung einer umfassenderen Ausbildung, einer positiven Human-Resources-Entwicklung und einer Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit zu rechnen. Zum anderen profitieren gerade Studierende von der auf nur etwa 45 Minuten reduzierten Reisezeit zwischen Graz und Klagenfurt und der umweltfreundlichen nachhaltigen Mobilität. Die neue Hochgeschwindigkeitsstrecke bedeutet verbesserte Erreichbarkeit von Universitäten, schnelleres Pendeln zwischen Wohn- und Studienort und auch eine Erleichterung von Tagespendeln für Studenten, die in ländlichen Gebieten oder einer Stadt wohnen, aber in der anderen Stadt studieren. Daraus resultiert eine größere Flexibilität in Hinblick auf Wohnmöglichkeiten. Zudem ergeben sich durch die bessere Anbindung an die Alpen-Adria-Region erweiterte Studienmöglichkeiten in nahegelegenen Ländern, der einfache Zugang zu Universitäten und Austauschprogrammen im Ausland und eine erleichterte Teilnahme an interkulturellen Projekten. Nicht zuletzt erhalten Studierende durch den verstärkten Austausch zwischen den Regionen Zugang zu einer größeren Zahl von Praktika, Jobmöglichkeiten und kulturellen Angeboten, was zusammengenommen die Attraktivität der Area Süd als Bildungs- und Lebensraum weiter steigert.

Arbeitsmarkt-impulse für den Aufschwung



Großartige Arbeit kann nur geleistet werden, wenn man liebt, was man tut, und nötige Voraussetzungen für das eigene Wirken gegeben sind. Eben jene Voraussetzungen in einer Zeit zu schaffen, in der sich wirtschaftliche Rahmenbedingungen deutlich auf den österreichischen Arbeitsmarkt niederschlagen und das WIFO eine Stagnation des Bruttoinlandsprodukts prognostiziert, zählt zu einer der größten Herausforderungen der Gegenwart.

Aktuell beträgt die geschätzte nationale Arbeitslosenquote 6,6 %. Die Zahl der als sofort verfügbar gemeldeten offenen Stellen, die als ein Frühindikator für zukünftige Entwicklungen gilt, ging gegenüber dem Vorjahresmonat um 14 % zurück. Das AMS verzeichnete im September in der Steiermark 40.536 und in Kärnten 17.983 arbeitslose Personen und Schulungsteilnehmer. Auf der anderen Seite sehen sich Arbeitgeber mit den Folgen des Fachkräftemangels konfrontiert, besonders in den Branchen Gesundheit und Pflege, Technik, Handwerk, IT und Digitalisierung, Tourismus und Gastronomie, und suchen händierend nach qualifizierten Dienstnehmern. Südösterreich trotz negativer Konjunkturprognosen zu einem Aufschwung zu verhelfen und bedeutende arbeitsmarktrelevante Impulse zu setzen, ist erklärtes Ziel der Vision Area Süd, denn hier bergen die Koralmbahn und alle sie begleitenden infrastrukturellen Maßnahmen das Potenzial, den Arbeitsmarkt in der Steiermark, Kärnten und der gesamten Alpen-Adria-Region nachhaltig zu verändern. Durch verbesserte

Mobilität der Arbeitskräfte, verkürzte Pendelzeiten, Vergrößerung des Einzugsgebiets, erhöhte Flexibilität in Bezug auf den Arbeitsort, den erleichterten Zugang zu Arbeitsplätzen, wirtschaftliche Verflechtung, die Erschließung neuer Märkte und neue Arbeitsmöglichkeiten wird die Bahnverbindung die Lebensqualität der Menschen steigern und Anreiz für qualifizierte in- und ausländische Arbeitnehmer sein, ihre Leistung und ihr Know-how in der Area Süd einzubringen. Unternehmen wiederum können auf einen größeren Pool von Talenten zugreifen, leichter Fachkräfte rekrutieren und ihre Produkte und Dienstleistungen effizienter anbieten, was einen Anstieg von Investitionen und Unternehmensansiedelungen zur Folge haben kann. Die Anbindung an größere Wirtschaftszentren ermöglicht es ihnen zudem, besser zu wachsen und sich zu entwickeln. All dies bedeutet eine Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen, die Schaffung neuer Arbeitsplätze und eine insgesamt dynamischere Wirtschaft in der Region.

Facts am Arbeitsmarkt

Großraum Graz

13 Tsd. Arbeitgeberbetriebe
250 Tsd. Beschäftigte
480 Tsd. Einwohner

Südweststeiermark

5 Tsd. Arbeitgeberbetriebe
55 Tsd. Beschäftigte
190 Tsd. Einwohner

Großraum Klagenfurt-Villach

10 Tsd. Arbeitgeberbetriebe
125 Tsd. Beschäftigte
295 Tsd. Einwohner

Unterkärnten-Lavanttal

4 Tsd. Arbeitgeberbetriebe
50 Tsd. Beschäftigte
140 Tsd. Einwohner

JUST Statement



Foto: Werner Krug

Die Area Süd eröffnet für alle Unternehmen vielversprechende Möglichkeiten. Durch das Zusammenrücken der Regionen Steiermark und Kärnten entstehen engere Verbindungen, die neue Chancen für kreative Kooperationen und regionale Wertschöpfung schaffen. Mit der Inbetriebnahme der Koralmbahn wird die gesamte Region als außergewöhnlich schöner und vielfältiger Lebensraum noch attraktiver als Arbeitsplatz für Talente aus den verschiedensten Fachrichtungen.

Mag. Christoph Holzer,
Geschäftsführer
SPAR Steiermark/Südburgenland



Foto: Infineon

Mit Infineon zeigen wir einmal mehr, dass Hightech Erfolgsgeschichten nicht nur in den USA, sondern auch bei uns in Europa und im Süden Österreichs möglich sind. Wir haben uns als Infineon in Villach von der verlängerten Werkbank zum forschungsstärksten Unternehmen in Österreich entwickelt und schaffen Mikroelektroniklösungen für den Weltmarkt. Diese Entwicklung gelang durch kontinuierliche Innovation mit engagierten Mitarbeitenden, Kooperationen und Investition – wie die 1,6 Milliarden Euro in die Erweiterung der Chipfabrik für Leistungselektronik und unser Know-how in Schlüsseltechnologien für die Energie- und Klimawende. Die Area Süd verbindet nicht nur unsere Standorte in Villach, Klagenfurt und Graz. Sie ist zu einem gemeinsamen Innovationsökosystem von Unternehmen, Hochschulen und Forschungsorganisationen geworden. Als solches macht sie die Region für Betriebsansiedelungen, für Kooperation und für Fachkräfte über Grenzen hinweg attraktiv und sichtbar. Das stärkt den gesamten Wirtschafts-, Arbeits-, Bildungs- und Lebensraum.“

Sabine Herlitschka,
Vorstandsvorsitzende Infineon Austria



Hingabe, harte Arbeit, unablässiger Einsatz, Weitsicht, das Bekenntnis zu Innovation und neuen Technologien, die Fähigkeit, sich den im Wandel befindlichen Erfordernissen der Märkte anzupassen – das sind nur einige der Parameter, die letztendlich über den Erfolg eines Unternehmens entscheiden. Wollen Betriebe im internationalen Wettbewerb bestehen, wachsen und sich weiterentwickeln, gilt es zudem, sich auftuende Chancen wahrzunehmen und auch bestmöglich zu nutzen, etwa jene, die die Koralmbahn und der gemeinsame Wirtschaftsraum Area Süd den 146.000 Unternehmen eröffnet, die in der Steiermark und Kärnten angesiedelt sind.

Bereits jetzt zählt Südösterreich zu den hoch entwickelten Industrieregionen in Europa (HIRE) und verfügt über eine Vielzahl an Stärkefeldern, die im industriell-gewerblichen Sektor vom Mobilitätsbereich über den Metallbereich bis hin zu Mikroelektronik und modernen Dienstleistungsbereichen reichen. Die Exportquote der steirischen Wirtschaft liegt bei einem Bruttoregionalprodukt von 51 Milliarden Euro bei 50 Prozent. Mit einem Volumen von über 8 Milliarden Euro ist der Ex-



In einer Dreiviertelstunde von Graz nach Klagenfurt – die Koralmbahn lässt ab 2025 die Zentralräume rund um die beiden Landeshauptstädte zusammenwachsen und einen neuen Wirtschaftsraum Süd entstehen. Die Area Süd wird eine europäische Metropolregion mit mehr als 1,8 Millionen Menschen, hunderttausend Unternehmen und unendlichen Chancen für mehr Wachstum, noch mehr Lebensqualität und weniger Abwanderung. Die bessere Sichtbarkeit als Wirtschaftsstandort und Logistikkreuzung, die stärkere Vernetzung von Bildungseinrichtungen, die bequeme Mobilität zwischen Stadt und Land – all das macht Kärnten und die Steiermark zu einem neuen Lebensmittelpunkt im Alpe-Adria-Raum.

Jürgen Mandl, MBA,
Präsident Wirtschaftskammer Kärnten

port Kärntens Wirtschaftssäule Nummer eins. Strukturell sind die beiden Bundesländer gleichermaßen geprägt von Großbetrieben, Klein- und Mittelbetrieben und Familienunternehmen, mit einer großen Zahl an Weltmarktführern in unterschiedlichen Produktbereichen.

Für die kommenden Jahrzehnte sind starke Impulse für Unternehmen in der neu entstehenden Superregion zu erwarten. Durch die verbesserte regionale, nationale und internationale Anbindung, insbesondere zu Nachbarländern wie Slowenien und Italien und deutlich verkürzte und ökonomischere Wege rücken Städte, Wirtschaftszentren und Unternehmen näher zusammen, was den grenzüberschreitenden Handel fördert, wirtschaftliche Beziehungen stärkt, neue Märkte eröffnet und Investitionen anzieht. Auch ländliche und grenznahe Regionen profitieren davon, dass sie besser in die ökonomischen Aktivitäten integriert sind. Neben einer gesteigerten Standortattraktivität bietet eine effiziente Infrastruktur Unternehmern zahlreiche Möglichkeiten und Vorteile, die ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern. Die verbesserte Erreichbarkeit erleichtert Unternehmen den Zugang zu neuen Märkten und Kunden und erlaubt ihnen, ihre Produkte und Dienstleistungen in einem größeren geografischen Gebiet anzubieten. Zudem profitieren sie von einer größeren Nähe zu Geschäftspartnern und Lieferanten, was die Effektivität von Geschäftsabläufen erhöht. Für Unternehmen, die auf Logistik angewiesen sind, bedeutet die schnellere Verbindung zwischen den großen Wirtschaftsräumen innerhalb Österreichs und in Nord- und Südosteuropa und die bessere Anbindung an internationale Märkte einen beschleunigten, kostengünstigeren und umweltfreundlichen Güterverkehr und erleichterte Lieferketten. Des Weiteren reduziert der Schienen- als Alternative zum Straßentransport den CO₂-Ausstoß, gewährleistet eine nachhaltige Mobilität und unterstützt Unternehmen dabei, ihre Umweltziele und Nachhaltigkeitsstrategien zu verfolgen und ihr Image zu verbessern. Eine gute Verkehrsanbindung stärkt auch den Arbeitsmarkt der Region und macht Südösterreich attraktiver für Fachkräfte, die bequemer zu Arbeitsplätzen gelangen und die Flexibilität schätzen, zwischen Städten zu pendeln. Dieser Umstand, die Erweiterung des Einzugsgebietes und die bessere Erreichbarkeit von Hochschulen

und Bildungseinrichtungen erleichtern es Unternehmen, qualifizierte und gut ausgebildete Arbeitnehmer zu finden und zu gewinnen. Zudem ergeben sich mannigfaltige Möglichkeiten der Kooperation zwischen Unternehmen und von jenen mit Universitäten, Fachhochschulen und Forschungszentren, sei es durch Netzwerke, Partnerschaften oder gemeinsame Projekte. Nicht zuletzt unterstützt die neue Verkehrsachse die europäische Integration, indem sie den grenzüberschreitenden Verkehr erleichtert und zu wirtschaftlicher Verflechtung, Zusammenarbeit und zum Austausch innerhalb Europas beiträgt.

Das Fazit: Der Wirtschaftsraum Area Süd entwickelt sich in den kommenden Jahrzehnten zu einem noch attraktiveren Unternehmensstandort von großer Strahlkraft und enormem Potenzial. Für Unternehmen gilt es nun, Wettbewerbsvorteile und Chancen wie die Erschließung neuer Märkte, die Eröffnung von Geschäfts- und Netzwerkmöglichkeiten, verbesserte Erreichbarkeit, optimierte, nachhaltige Logistik, damit verbundene Kosteneinsparungen und den erleichterten Zugang zu Talenten bestmöglich für sich zu nutzen, um erfolgreich in die Zukunft zu gehen.



Mit der Area Süd entsteht im Süden Österreichs die zweitgrößte Wirtschaftsregion unseres Landes. Wo Grenzen überwunden werden und das Verbindende in den Vordergrund tritt, entsteht Neues. Durch die gute Erreichbarkeit und das größere Einzugsgebiet ergibt sich ein starker Impuls für die Zukunft. Nun gilt es, diese Jahrhundertchance für die Steiermark und Kärnten sowie die gesamte Alpe-Adria-Region zu nutzen. Die Area Süd ist eine frische Lebensader, die mehr Miteinander ermöglicht – für unsere Wirtschaft, für die Menschen und insbesondere für die Jugend. Eine Region mit Potenzial, in der man gerne arbeitet, studiert, investiert und vor allem auch lebt.

Ing. Josef Herk,
Präsident Wirtschaftskammer Steiermark

just TOP TALK

Betriebs- ansiedelungen – Chancen und Herausforderungen für den Wirtschaftsstandort Area Süd



Die Metropolregion Area Süd entwickelt sich rasant zu einem zentralen Wirtschaftsstandort in Österreich. Im JUST Talk wurden die Potenziale und Herausforderungen beleuchtet, die sich aus der dynamischen Entwicklung der Region ergeben. Diskutiert wurden Maßnahmen zur Unterstützung der Ansiedelung von Unternehmen sowie die Frage, wie der Standort langfristig gesichert und ausgebaut werden kann.

ALEXANDER PANSI / Die Metropolregion Area Süd zeichnet sich durch ihre strategische Lage, wachsende Infrastruktur und attraktive Rahmenbedingungen für Unternehmen aus. Herr Herk, welche Branchen finden einen guten Nährboden in der Region und wären eine perfekte Ergänzung für die bestehende Unternehmenslandschaft?



JOSEF HERK / Die Area Süd bietet insbesondere im Maschinenbau und im Elektronikbereich ausgezeichnete Möglichkeiten. Der „Silicon Alps“-Cluster macht die Region zu einem bedeutenden Zentrum für Mikroelektronik. Diese Spezialisierung schafft enorme Wachstumschancen, die wir nutzen können, um Produktionskapazitäten in Europa auszubauen. Gleichzeitig gewinnt die Logistikbranche an Bedeutung. Der digitale Wandel, der durch den E-Commerce forciert wird, stellt neue Anforderungen an die Infrastruktur, und hier liegt eine große Chance für die Area Süd, sich als logistisches Drehkreuz zu etablieren. Die Vernetzung von Technologie und Infrastruktur ist entscheidend, um diese Potenziale auszuschöpfen.

AP / Herr Kropiunig, welche rechtlichen Herausforderungen müssen Unternehmen bei der Ansiedelung in der Region beachten?

MICHAEL KROPIUNIG / Ein zentrales Problem ist die Verfahrensdauer. Obwohl die Nachbarrechte in der Gesetzgebung eingeschränkt sind, führen Einsprüche zu einer erheblichen Verzögerung der Verfahren. In vielen Fällen kann es Monate oder sogar Jahre dauern, bis eine endgültige Entscheidung vorliegt. Dies schreckt Investoren ab oder zwingt sie, finanzielle Zugeständnisse zu machen, nur um einen Behördenlauf zu verhindern. Es ist daher notwendig, Reformen einzuleiten, die die Verfahren beschleunigen. Ein Ansatz könnte sein, den Behörden mehr Entscheidungsspielraum zu geben, um weniger relevante Einwände frühzeitig auszuräumen.

Josef Herk:
Präsident der
Wirtschafts-
kammer
Steiermark

AP / Herr Spener, wie könnte man die Effizienz in den Verfahren steigern, um diese Herausforderungen zu minimieren?

GUSTAV SPENER / Ein Ansatz wäre, dass Sachverständige und Verhandlungsleiter in den Verfahren bestimmte oder zu erwartende Einwendungen von vornherein mutiger als sachlich unbegründet zurückweisen. Aufgrund der immer komplexer werdenden Gesetzesmaterie müssen mehr Personalressourcen bereitgestellt werden, um die steigende Anzahl an Anträgen zügig bearbeiten zu können. Zudem müssen sowohl Projektwerber als auch Planende dafür Sorge tragen, dass entsprechende Unterlagen in der erforderlichen Qualität eingereicht werden. Hier braucht es digitale Lösungen, um Prozesse zu standardisieren und zu beschleunigen.

JH / Digitale Lösungen sind definitiv der Schlüssel. Wir prüfen ein innovatives Konzept aus Oberösterreich, das eine elektronische Plattform für die Einreichung von Bauanträgen vorsieht, um die Kommunikation zwischen Unternehmen und Behörden zu verbessern. Diese Technologie würde Prozesse standardisieren und die Verfahrensdauer erheblich verkürzen. Die Mittel dafür sind vorhanden – es geht jetzt darum, diese Ideen umzusetzen und politisch zu unterstützen.

AP / Neben rechtlichen gibt es auch technische Herausforderungen. Was sind typische Probleme, auf die Unternehmen stoßen?

MK / In Wohngebieten ist Lärm ein klassisches Einwendungsthema, an dem viele Unternehmen scheitern. Zum einen setzt die Politik auf die Umstellung auf Green Energy, zum anderen überschreiten diese Technologien bestehende Grenzwerte für den zulässigen Schall. Hier sind das Baugesetz und die Gewerbeordnung zum Teil nicht mehr zeitgemäß und müssen an moderne Gegebenheiten angepasst werden, um eine Balance zwischen wirtschaftlicher Entwicklung und Umweltschutz zu finden und die Genehmigung solcher Projekte zu ermöglichen, ohne die Anwohner zu beeinträchtigen.

GS / Ein weiteres zentrales und widersprüchliches Thema ist der Umgang mit Bodenversiegelung. Einerseits will man neue Flächen für die wirtschaftliche Entwicklung erschließen, andererseits ist die Minimierung des Bodenverbrauchs ein wichtiges ökologisches Ziel. Sollen die Klimaziele erreicht werden, muss man auch hier die Gesetzgebung und die Rahmenbedingungen entsprechend anpassen, um Flexibilität zuzulassen und gleichzeitig die Nachhaltigkeitsziele zu berücksichtigen.

„Es ist entscheidend, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen in Einklang zu bringen.“

Michael Kropiunig

MK / Ein weiterer Aspekt, der oft übersehen wird, ist die Rechtssicherheit. Unternehmen müssen sich auf Verträge und Vereinbarungen verlassen können, die sie mit Gemeinden und politischen Entscheidungsträgern abschließen. Wenn politische Veränderungen bestehende Verträge infrage stellen, führt das zu Unsicherheit. Es muss klar sein, dass Vereinbarungen über lange Zeiträume hinweg Bestand haben müssen, um Investoren das Vertrauen zu geben, dass ihre Projekte geschützt sind.

GS / Genau, Rechtsicherheit und langfristige Planungssicherheit sind entscheidend. Investoren denken nicht in kurzfristigen Zyklen – sie planen für 10, 15 oder sogar 20 Jahre im Voraus. Ohne stabile Rahmenbedingungen wird es schwierig, solche Investitionen zu sichern. Neben gesetzlichen Anpassungen braucht es auch verlässliche Partnerschaften zwischen Staat bzw. der öffentlichen Hand und Unternehmen. Nur so können wir sicherstellen, dass Großprojekte realisiert werden und der Standort Area Süd nachhaltig wachsen kann.

AP / *Personalressourcen sind ein weiterer wesentlicher Schlüsselfaktor für Betriebsansiedelungen. Welches Potenzial bietet die Area Süd in dieser Hinsicht?*

MK / In der Steiermark leben von den 1,2 Millionen Menschen 480.000 im Großraum Graz, aber 720.000 auch anderswo. Als Unternehmen in dieser Region kann man den Bedarf an Arbeitskräften nicht nur aus dem Großraum Graz speisen, sondern benötigt auch Dienstnehmer aus Kärnten, Slowenien und vermutlich aus dem Burgenland. Hier ist es dringend erforderlich, die Mobilität der Dienstnehmer zu erhöhen. Die Zu- und Anreise zum Arbeitsplatz muss attraktiver gestaltet werden und die Politik ist gefordert, nicht nur Politik für Großstädte zu machen, da man genau diese Betriebe aufgrund von Flächenwidmung oder Lärm in der Großstadt nicht ansiedeln kann.

AP / *Herr Herk, wie kann die Mobilität der Dienstnehmer in der Region verbessert werden?*

JH / Die Region ist groß und es ist wichtig, die Mobilität der Arbeitskräfte zu gewährleisten, besonders in den ländlichen Gebieten außerhalb des Großraums Graz. Die Koralmbahn ist ein wichtiger Schritt, um die Anbindung zu verbessern, aber wir müssen auch die Straßeninfrastruktur weiter ausbauen. Besonders wichtig ist es, flexible Mobilitätskonzepte zu entwickeln, die sowohl den Individualverkehr als auch öffentliche Verkehrsmittel integrieren. Es geht darum, Arbeitnehmern eine schnelle und verlässliche Anbindung an ihren Arbeitsplatz zu bieten, um die Region als Arbeitsstandort attraktiv zu machen.

AP / *Was kann die Region tun, um das Potenzial dieser Infrastrukturprojekte voll auszuschöpfen?*

JH / Die Koralmbahn, die bald in Betrieb geht, ist ein wesentlicher Baustein. Aber wir müssen sicherstellen, dass die Flächen entlang dieser neuen Verkehrswege sinnvoll genutzt werden. Es braucht eine gezielte Flächenwidmung, um Unternehmen anzusiedeln und Synergien mit Bildungs- und Forschungseinrichtungen zu schaffen. Die Infrastruktur muss so vernetzt werden, dass sie das Wachstum der Region unterstützt und Investitionen anzieht.

GS / Es bedarf bei der Raum- und Stadtplanung einer übergreifenden Betrachtungsweise. Wir müssen über Verwaltungsgrenzen hinaus kooperieren und eine Planung etablieren, die die Region Area Süd als Ganzes betrachtet. Dies ist eine

Herausforderung, die eine enge Zusammenarbeit zwischen Kommunen, Verwaltung und Wirtschaft erfordert. Nur so kann sich ein stabiles und wirtschaftlich attraktives Umfeld entwickeln.

MK / Neue Unternehmen schaffen nicht nur Arbeitsplätze, sie fördern auch Innovation und wirtschaftliche Dynamik. Daher ist es entscheidend, dass die Verwaltung flexibler wird und aktiv mit Unternehmen zusammenarbeitet. Veraltete Strukturen müssen modernisiert werden und es braucht eine enge Abstimmung zwischen Politik und Verwaltung, um internationale Investoren anzuziehen und langfristige Projekte zu sichern.

AP / *Welche weiteren Maßnahmen sind notwendig, um die Area Süd als attraktiven Standort für Unternehmen zu etablieren?*

JH / Neben Infrastrukturprojekten ist ein umfassendes Bildungs- und Arbeitsmarktpaket entscheidend. Wir brauchen gezielte Programme, die die Berufsausbildung und Weiterbildung stärken und Arbeitskräfte gezielt qualifizieren. Auch die internationale Rekrutierung muss vereinfacht werden, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Synergien zwischen Bundesländern sollten genutzt werden, um Mobilität und Qualifizierung der Arbeitskräfte zu fördern.

GS / Raumplanung muss flexibel und anpassungsfähig gestaltet werden. Unternehmen brauchen Raum für Expansion und dieser muss langfristig verfügbar sein. Es geht darum, wirtschaftliche Interessen zu fördern und gleichzeitig nachhaltig mit Ressourcen umzugehen. Die Verfügbarkeit von Flächen muss gewährleistet sein, ohne durch übermäßige Bürokratie blockiert zu werden.

MK / Es ist entscheidend, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen in Einklang zu bringen. Nur durch die Zusammenarbeit aller Akteure – Politik, Verwaltung und Unternehmen – können wir die Region als dynamischen und attraktiven Standort festigen und langfristig sichern.

AP / *Zusammengefasst bedarf es demnach zur Förderung von Unternehmensansiedelungen in der Area Süd eines ausbalancierten rechtlichen Umfeldes, der Modernisierung der Gesetzgebung und der Beschleunigung der Genehmigungsverfahren unter Implementierung digitaler Lösungen. Zudem braucht es eine regionale und übergreifende Zusammenarbeit in der Raumplanung, strategische Flächenwidmung, die Gewährleistung von Planungs- und Rechtssicherheit für Investoren, arbeitsmarktpolitische Maßnahmen und die Nutzung und den Ausbau von Infrastruktur, um die Attraktivierung und Weiterentwicklung des Standortes voranzutreiben.*



Michael Kropiunig:
Präsident der Steiermärkischen
Rechtsanwaltskammer



„Es geht darum, wirtschaftliche Interessen zu fördern und gleichzeitig nachhaltig mit Ressourcen umzugehen.“

Gustav Spener

Gustav Spener:
Präsident der Ziviltechnikerammer
für Steiermark und Kärnten

just INTERVIEW

Inmitten wirtschaftlicher Unsicherheiten und globaler Herausforderungen gilt die Steiermark in Österreich als Innovationsregion. Anlässlich der bevorstehenden Landtagswahlen und wachsender Erwartungen an die Regionalregierung stellen wir Landeshauptmann Christopher Drexler einige zentrale Fragen zu seinen Erfolgen, aktuellen Problemen und seiner Vision für die Zukunft der Steiermark.



Foto: STVP

JUST / Die Steiermark wird oft als technologische und innovative Vorzeigeregion in Österreich gelobt. Was haben Sie konkret getan, um diesen Status zu erreichen, und welche Schritte sind nötig, um langfristig auf internationaler Ebene mithalten zu können?

**LANDES-
HAUPTMANN
CHRISTOPHER
DREXLER /**

Die Steiermark steht bei der Forschung und Entwicklung an der Spitze der europäischen Regionen. Hohe Investitionen in die Forschung und Entwicklung, ein großer Innovationsgeist und viele Forschungs- und Bildungseinrichtungen waren und sind ein idealer Nährboden für den Fortschritt und damit auch die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Steiermark. Dieses positive Forschungsklima zu erhalten und zu fördern, steht daher nicht umsonst neben der Erhaltung unserer Wettbewerbsfähigkeit ganz oben auf der Prioritätenliste.

JUST / Angesichts der wachsenden Risiken im globalen Handel – von geopolitischen Spannungen bis hin zu Lieferkettenproblemen: Wie wollen Sie die steirische Wirtschaft widerstandsfähiger machen und die Abhängigkeit von Exporten verringern?

DREXLER / Gerade für die Steiermark als ausgesprochenes Industrieland mit einer innovativen und exportorientierten Industrie und Wirtschaft – jeder zweite Euro in der Steiermark wird durch den Export verdient – ist die internationale Wettbewerbsfähigkeit von entscheidender Bedeutung. Deswegen ist das das wichtigste Thema, um das sich die künftige Bundesregierung, aber auch die nächste steirische Landesregierung, kümmern muss.

Wir müssen die Kostenbelastung in der österreichischen Wirtschaft und Industrie in den Griff bekommen und der heimischen Wirtschaft gleichzeitig wieder mehr Luft zum Atmen geben. An einem radikalen Bürokratieabbau und kürzeren Verfahren führt kein Weg vorbei.

JUST / Die Digitalisierung bietet Chancen, stellt jedoch viele kleine und mittlere Unternehmen (KMU) vor große Herausforderungen. Wie sorgen Sie dafür, dass KMU in der Steiermark nicht abgehängt werden und sie in der digitalen Transformation mithalten können?

DREXLER / Das Förderangebot der Steirischen Wirtschaftsförderungsgesellschaft (SFG) wurde dafür in den letzten Jahren entlang der Schwerpunkte „Digitalisierung“ und „Grüne Transformation“ um weitere Investitionsprogramme erweitert. Diese unterstützen steirische Betriebe bei der Gründung, Expansion sowie bei der Entwicklung und Umsetzung neuer Projekte und Produkte. Zudem wurden eigene Schwerpunkte gesetzt, um steirischen Unternehmen bei der Anwendung künstlicher Intelligenz und im Bereich der Cybersicherheit unter die Arme zu greifen.

JUST / Der Fachkräftemangel in Schlüsselindustrien sowie Technologie und Forschung bleibt bestehen. Sind die bisherigen Maßnahmen Ihrer Regierung ausreichend, oder braucht es radikalere Lösungen in der Bildung und Zuwanderung, um die Lücke zu schließen?

DREXLER / Die Fachkräfte sind eine der größten Stärken unseres Landes. Daher investieren wir bereits jetzt massiv in die Bildung – von der Kinderkrippe bis zu den Hochschulen. Und natürlich nehmen wir gerade auch für die berufliche Ausbildung in unseren Berufsschulen viel Geld in die Hand. Das sich das bezahlt macht, zeigen nicht zuletzt auch die großartigen Erfolge der steirischen Lehrlinge bei den Berufsmeisterschaften in Österreich, Europa und der Welt. Gleichzeitig müssen wir auch gezielt an der Attraktivität der Steiermark für ausländische Fachkräfte und der Erleichterung für deren Zuzug arbeiten. Mit der Überarbeitung der Rot-Weiß-Rot-Karte ist hier zwar ein erster wichtiger Schritt in die richtige Richtung gelungen, aber es ist noch viel zu tun! Denn der Zuzug qualifizierter

Arbeitskräfte muss weiter deutlich erleichtert werden. Und um das gleich klarzustellen: Es geht um den Zuzug jener, die wir brauchen. Jener, die wir gezielt ansprechen wollen.

JUST / Obwohl die Steiermark eine reiche Kulturszene hat, bleibt sie national und international weitgehend unsichtbar. Wie wollen Sie die kulturelle Strahlkraft der Region überregional stärken und als Standortvorteil nutzen?

DREXLER / Ich glaube kaum, dass die steirische Kultur unsichtbar ist, im Gegenteil! Vom Aufsteirern über das Narzissenfest, den steirischen Herbst, die STEIERMARK SCHAU bis zur Oper Graz gibt es eine ganze Reihe an kulturellen Veranstaltungen, Institutionen und Vereinen, die weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannt und beliebt sind. Die Steiermark besitzt eine kulturelle Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Nicht umsonst scheint die Steiermark nach Graz 2003 mit „Salzkammergut 2024“ wieder in der Liste der Kulturhauptstädte Europas auf. Die Steiermark bietet ein äußerst pralles Kulturleben!

JUST / Mit den Landtagswahlen in Aussicht: Was sind die wichtigsten Errungenschaften Ihrer Amtszeit, die die Steirer überzeugen sollten, Ihnen weiterhin das Vertrauen zu schenken, und was macht Sie zur besten Wahl für die Zukunft?

DREXLER / Wir haben in den vergangenen Jahren ganz wesentliche Weichenstellungen für die Zukunft getroffen – von Verbesserungen für die Gesundheitsversorgung über eine Offensive für leistbaren Wohnraum und bis hin zu massiven Investitionen in die Qualität und Quantität der steirischen Kinderbildung und -betreuung. Am 24. November wird entschieden, ob dieser konstruktive weiß-grüne Weg der Steirischen Volkspartei und der Steiermärkischen Landesregierung fortgesetzt werden kann oder nicht. Ich bin überzeugt: Unser Land braucht Verlässlichkeit und Stabilität. Ich will, dass in unserem Land weiterhin das Miteinander zählt. Daher lade ich alle ein, die wollen, dass dieser konstruktive Weg des Miteinanders fortgeführt wird, der Steirischen Volkspartei ihre Stimme zu geben.

NÄCHSTER HALT: ZUKUNFT

AREA SÜD

Wirtschaftsraum
Südösterreich

area-sued.at

Mehr Leistung.
Mehr Wachstum.
Mehr Wirtschaftskraft.

150.000 Betriebe.
770.000 Beschäftigte.
70 Milliarden Euro
Wertschöpfung.



Strong Innovator

von Elke Jauk-Offner

Das grüne Herz Österreichs pumpt ordentlich wirtschaftliches Blut in den Körper des Landes: Hohe Innovationskraft, eine starke Industrie und eine enge Verzahnung von Wissenschaft und Unternehmen machen den Wirtschaftsstandort Steiermark aus. Ja, mehr noch: Kultur, Kunst und die Attraktivität der Region lassen auch den Lebensstandort pulsieren.

Der industrielle Sektor ist in der regionalen Wertschöpfung mit rund 35 Prozent besonders stark vertreten, der Wert liegt deutlich über dem österreichischen Durchschnitt von etwa 29 Prozent. Steirisches Know-how konzentriert sich vor allem in der Automobilindustrie, im Maschinenbau, in der Mikroelektronik und in den Umwelttechnologien.

Die Steiermark ist eine der dynamischsten Wirtschaftsregionen Europas. Im Ökosystem von Wissenschaft, Wirtschaft und Politik treibt man den Innovationsmotor auch unter herausfordernden Bedingungen vehement voran.

Forschung & Entwicklung

Die Wirtschaft hat aktuell multiple Herausforderungen zu meistern. Der Schlüssel liegt in Forschung und Entwicklung. „Die Steiermark ist einer der forschungsintensivsten Standorte Europas. Unsere Cluster und Cross-Cluster-Kooperationen fördern Innovation und treiben die Zusammenarbeit von Wissenschaft und Industrie voran“, unterstreicht Wirtschaftslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl.

Mit einer F&E-Quote von 5,14 Prozent des Bruttoinlandsprodukts liegt der Wert nicht nur über dem Österreich-Durchschnitt von prognostizierten 3,34 Prozent für 2024, sondern auch deutlich über dem europäischen

Fortsetzung auf Seite 50



Bezahlte Anzeige

Steiner Strom

Mit Sicherheit
für die
Steiermark



ENERGIE STEIERMARK

Unsere Arbeit ist nicht weniger als ein Bekenntnis zur Region und einer grünen Welt. Als verantwortungsvoller Partner mit dem notwendigen Überblick und Wissen tun wir alles dafür, den Menschen in der Steiermark eine stabile Energieversorgung zu gewährleisten. Indem wir Ressourcen der Natur nutzen und sie zugleich für nachfolgende Generationen bewahren. Nähe mit Nachhaltigkeit verbinden und da sind, wenn man uns braucht. Damit sicherer Strom auch in Zukunft sicher bleibt.

mein-steierstrom.at

Durchschnitt von 2,2 Prozent. Pro Jahr werden in der Steiermark 2,67 Milliarden Euro für Forschung und Entwicklung ausgegeben. Stolze 74,1 Prozent davon tätigen heimische Unternehmen.

Produkte made in Styria gehen um die Welt: Das Ranking der wichtigsten Handelspartner führt Deutschland vor den USA, Italien und China an. Im ersten Halbjahr 2023 wurden aus der Steiermark Waren im Wert von 15,3 Milliarden Euro ins Ausland exportiert, was einen Rekordwert für ein Halbjahresergebnis bedeutet hat. In konjunkturell schwierigen Zeiten sind Erfolgskapitel freilich keine Selbstverständlichkeit mehr. Nur mit bestens qualifizierten Fachkräften kann man alle Potenziale ausschöpfen, erst eine lebendige Gründerkultur nährt Start-ups und Innovationsunternehmen, eine starke Dynamik in Zukunftsbranchen stellt die langfristige Wettbewerbsfähigkeit sicher. Für das reale BIP in Österreich ist nach einer Stagnation im heurigen Jahr vom Institut für Wirtschaftsforschung 2025 ein Anstieg von 1,5 Prozent prognostiziert.



Der Alpenraum als Datenhighway, Lebensmitteltechnologie im Styrian Food Hub, Forschung vom Start weg an den steirischen Universitäten – der Innovationsmotor läuft.

Foto: Oliver Wolf

Clusterlandschaft

Das Gegenwarts- und Zukunftsmodell heißt Kooperation. Das zeigt eine mustergültige Clusterlandschaft – mit ACStyria in der Mobilität, human.technologie.styria für die Medizin-, Bio- und Pharmatechnologie, dem Green Tech Cluster Styria mit der Energie- und Umwelttechnik, dem Holzcluster Steiermark für Unternehmen in der Forst- und Holzwirtschaft, Silicon Alps mit dem Fokus Electronic Based Systems und den Creative Industries Styria für die Bandbreite von Design über Architektur bis zur Werbung.

Silicon Austria Labs (SAL) ist Österreichs

Spitzenforschungszentrum für elektronikbasierte Systeme. An den Standorten Graz, Villach und Linz bringt es Akteure aus Industrie und Wissenschaft von Leistungselektronik in der E-Mobilität über Sensorik bei Photovoltaikanlagen bis hin zur nächsten Generation der Datenübertragung 6G zusammen. Mit diesen Forschungsbereichen legt SAL die Basis für intelligente Produkte und Prozesse in den Bereichen Industrie 4.0, Internet of Things, autonomes Fahren, cyberphysikalische Systeme, KI, Smart City, Smart Energy und Smart Health. Der weitere langfristige Ausbau des Spitzenfor-

schungszentrums bis 2030 ist gesichert, was Big Player wie AT&S und AVL begrüßen.

Im Green Tech Valley Cluster entwickeln wiederum über 300 Unternehmen mit 20 globalen Technologieführern und Forschungseinrichtungen und 2300 Forscherinnen und Forschern grüne Technologien: Solarenergie, Wasserkraft oder Recyclinglösungen – und das mit großer Klimaschutzwirkung: Weltweit wird jede fünfte Kilowattstunde grünen Stroms auf Basis steirischer Technologien erzeugt.



Foto: fotoCraffie

Steiermark Ausgaben F&E

2,57 Mrd. Euro pro Jahr

Anteil Unternehmen 1,98 Milliarden Euro
(entspricht 74,1 Prozent)

1.269.945

Zum 1.1.2024 gab es mit 1.269.945
Personen mit Hauptwohnsitz in
der Steiermark um +0,4 % bzw.
+4.747 mehr als ein Jahr davor.

34.516

Arbeitgeberbetriebe

80 Prozent

der Wertschöpfung entfallen auf die
Mikroelektronikindustrie
in der Steiermark und Kärnten

539.340

Die unselbstständige Aktivbeschäftigung
ist um +0,6 % bzw. +3.435
auf durchschnittlich 539.340
Beschäftigungsverhältnisse gestiegen – ein
historischer Höchststand.

(07/2024; Quelle Arbeitgeberbetriebe* 2021–2024 – Steiermark
nach Beschäftigtengrößenklassen**, WKO Statistik)

5.958

Es wurden 5.958 Unternehmen neu
gegründet (+0,8 %). Die gewerblichen
Gründungen stiegen um +3,8 % auf 4.912.

(Quelle Wirtschaftsbericht Steiermark 2023)

Silicon Alps Cluster

140 Partnerunternehmen und -organisationen

Cluster-Unternehmen

AC STYRIA

MAGNA, voestalpine, BOEHLERIT, IBIDEN, KNAPP, Maschinenfabrik

Liezen, Wollsdorf Leder

GREEN TECH

Andritz, AHT, Energie Steiermark, Secop Austria, Sattler, Siemens

SILICON ALPS:

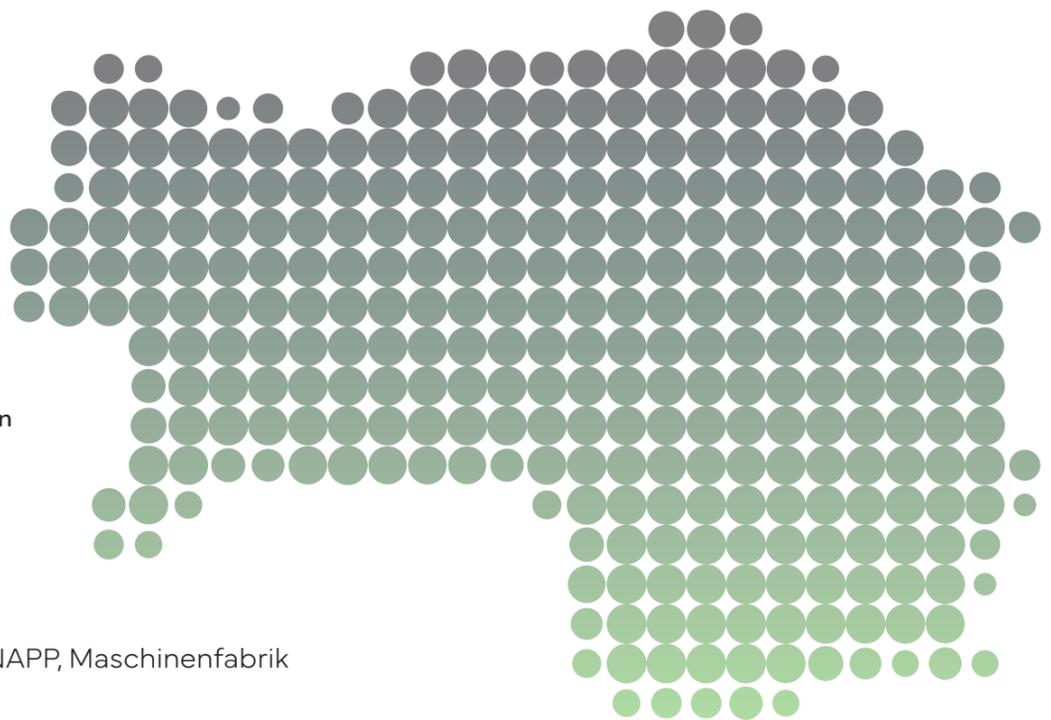
AT&S, AVL, TDK, Infineon, NXP, SVI

HOLZ

Gaulhofer, IBS, Mayr-Melnhof, Mondi, Norske Skog, Zellstoff Pöls

HUMANTECHNOLOGY

ams, Neuroth, PIA, Stölzle-Oberglas, Christof, VESCON



European Chips Act

Weltmarktanteil bis 2030 auf 20 Prozent der
Produktion verdoppeln, 3 Milliarden Euro
an nationalen Förderungen hat Österreich bis
2031 reserviert

Home of Curiosity

von Elke Jauk-Offner

Der Standort punktet als Drehscheibe zwischen West- und Osteuropa, die Start-up-Szene profitiert von der traditionell starken Forschungslandschaft und das Schaffen von Synergien.

„Graz und die Steiermark sind ein Vorzeigebispiel für kooperatives Klima, in dem Wirtschaft, Industrie, Wissenschaft, öffentliche Hand und Politik Hand in Hand agieren“, unterstreicht der Rektor der TU Graz, Horst Bischof, „dieses konsequente Bekenntnis zur Zusammenarbeit ist der Motor für Innovation und Fortschritt. Es gewährleistet, dass wir wirtschaftlich und gesellschaftlich zukunftsfähig bleiben und unseren Wohlstand langfristig sichern.“ Allein in den letzten zehn Jahren gab es im Umfeld der TU Graz insgesamt 120 Unternehmensgründungen, gemeinsam haben diese 1.100 Beschäftigte. 34 fielen in den Zeitraum zwischen 2018 und 2021. Das katapultierte die TU Graz im Bereich universitärer Unternehmensgründungen österreichweit auf Platz 1 – gefolgt von der TU Wien, wie die Initiative Spin-off Austria erhob.

Die Steiermark ist mit neun Hochschulen, mehr als 63.500 Studierenden und 9.000 Wissenschaftlern der zweitgrößte Hochschulstandort Österreichs. Unternehmen und Universitäten beziehungsweise F&E-Einrichtungen bilden im Rahmen des COMET-Programms Synergien, die den Standort Steiermark in der internationalen Innovationslandschaft markant positionieren. Die Steiermark ist an 24 von 38 österreichischen Forschungszentren des Programms beteiligt. Sie beziehen sich auf die Leitthemen Mobilität, Green-Tech und Health-Tech und stärken technologische Kernkompetenzen wie Materialien und Werkstofftechnologien, Produktionstechnologien, Maschinen und Anlagenbau, Digitaltechnologien und Mikroelektronik.

Das COMET-Kompetenzzentrum „Virtual Vehicle“ ist das größte europäische Forschungszentrum für virtuelle Fahrzeugentwicklung. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt: Joanneum Research hat gerade die Mehrheit am „Virtual Vehicle“ übernommen. Die Polymer Kompeten-



Wegweisende Forschung im Field of Expertise Mobility & Production an der TU Graz: Antriebssystementwicklung im AVL-TU Graz Transmission Center.

ce Center Leoben fungiert als führendes österreichisches Zentrum für kooperative Forschung im Bereich Kunststofftechnik und Polymerwissenschaften. Gemeinsam mit Unternehmen der Kunststoffwirtschaft und unter anderem der Montanuniversität Leoben werden innovative Kunststofflösungen für Anwendungen von Automotive, Luftfahrt und Packaging bis hin zu Solar- und Photovoltaik bearbeitet. Das Know Center wiederum ist ein führendes europäisches Innovations- und Spitzenforschungszentrum für vertrauenswürdige KI und Data Science.

Kooperation wird vonseiten der Wissenschaftsinstitutionen vom Start weg intensiviert: Im Kooperationsabkommen von WKO Steiermark und Universität Graz hat die Wirtschaftskammer die Patronanz über sechs Coworkingarbeitsplätze für vier Betriebe im Unicorn, dem Startup- & Innovation-Hub an der Universität Graz, übernommen. Mit einem Standort ebenda erweiterte auch der französische Robotikentwickler Exotec seine Präsenz in Europa – die neue Niederlassung hat eine

strategische Bedeutung für den Ausbau in den südlichen und östlichen Nachbarmärkten, was den Stellenwert der Steiermark als Drehscheibe zwischen West- und Osteuropa unterstreicht.

„Aktuell liegt die Auslastung bei über 90 Prozent“, sagt Bernhard Weber, Geschäftsführer des Unicorn, „wir haben derzeit rund 64 verschiedene Teams im Haus. Das geht von etablierten Unternehmen wie die Energie Steiermark über Supportorganisationen wie das Ideentriebwerk, Kooperationspartner wie die IV Steiermark und die WK Steiermark, Acceleratorprogramme wie die Gründungsgarage oder das Hummelnest-Innovationsprogramm der RLB Steiermark oder dem Social Business Hub Styria hin zu klassischen Coworkern und natürlich unserer Kernzielgruppe, Start-ups und Spin-offs aus den Universitäten.“ Das fördert den Austausch. Fun Fact laut Weber: 2023 gab es rund 5.900 Besprechungsraumbuchungen und damit 16 an jedem der 365 Tage im Jahr.

„Wir können Netzwerkprogramme entwickeln, wie wir wollen, die Kaffeemaschine ist als Wissensplattform unschlagbar.“

Horst Bischof, Rektor TU Graz



Reger Zustrom: Unicorn, das Startup & Innovation Hub an der Universität Graz verzeichnet eine Auslastung von über 90 Prozent.

„Die Steiermark ist zu klein, um das Klima zu retten, aber sie kann die Technologie für die Rettung liefern.“

Barbara Eibinger-Miedl, Wirtschaftslandesrätin

Der Science Park Graz fördert jährlich über 35 Start-ups und ist Teil des AplusB-Netzwerks, zusätzlich verantwortet er das Management des Space Solutions Centre der Europäischen Weltraumagentur einschließlich des ESA Business Incubation Centers Austria. Schwerpunkte liegen auf der Weltraumtechnologie, Green-Tech, der Förderung von Female Entrepreneurship, Health-Tech, Mobilität, Agrikultur und KI. Mehr als 210 Start-ups wurden in den über 20 Jahren des Bestehens gegründet. Redeem Solar Technologies, das im ESA BIC Austria inkubiert wurde, ist eines davon. Das Team arbeitet an einer neuen Technologie zur Erzeugung von Solarwasserstoff unter Verwendung von Kanalplattenreaktoren, die mit einem speziell entwickelten Photokatalysator gefüllt und mit Membranfolien zur sofortigen Wasserstoffreinigung ausgestattet sind. Aktuell wird noch nach Investoren gesucht.



Technologie mit hohem Wachstumspotenzial: Der Science Park Graz fördert jährlich über 35 Start-ups und ist Teil des AplusB-Inkubatorennetzwerks.

Luminous Labs ist mit Biohacking auf dem Erfolgsweg: Von der Biogena Group hat das Start-up bereits ein sechsstelliges Investment erhalten. Es entwickelt Rotlichttherapiegeräte, mit denen positive Effekte auf Langlebigkeit und Wohlbefinden erzielt werden sollen. Science-Park-Graz-Geschäftsführer Martin Mössler: „Die grün-weiße Start-up-Landschaft profitiert von der traditionell starken Forschungslandschaft in der Steiermark. Sie bietet ein ideales Umfeld, um sich auf globaler Ebene zu behaupten. Neben dieser Forschungsstärke unterstützt auch eine enge, langjährige Partnerschaft mit dem GründerCenter der Steiermärkischen Sparkasse den Erfolg der Start-ups. Wir müssen den Standort aber noch stärker auf die internationale Landkarte bringen.“
Brücken zwischen Wissenschaft, Technologie und Anwendung hatte auch die Premiere des Technology Impact Summit im Oktober im Sinn. Auf Initiative von Universität Graz, Technischer Universität Graz, Joanneum Research und FH Joanneum wurde künstliche Intelligenz thematisch in den Fokus gerückt und der Austausch zwischen Wirtschaft und Wissenschaft forciert. Nur jedes zehnte Unternehmen hat derzeit KI-Technologien implementiert. Dem steht die Prognose gegenüber, dass die Wirtschaftsleistung in Österreich in den nächsten zehn Jahren durch generative künstliche Intelligenz um bis zu 40 Milliarden Euro steigen könnte.

Success-Stories Spin-offs

1

Smart Farming

Die SmaXtec animal care wurde 2009 mit dem Fokus auf dem Gesundheitsmonitoring von Kühen entwickelt. Das Agri-Tech-Unternehmen ist heute Weltmarktführer in der intraruminalen Messung von Temperatur, Bewegung und pH-Wert.

2

Digitaler Zwilling

Das Entwicklerstudio Bongfish startete im Bereich Gamingsoftware. Der Schwesterfirma Blackshark.ai entstammt der digitale Zwilling unseres Planeten. Von beliebigen Orten der Erde können photorealistische Simulationen und Visualisierungen generiert werden.

3

Grüne Tenside

In Waschmitteln, Körperpflege, Kosmetika und Pharmazeutika enthaltene Tenside basieren größtenteils auf Erdöl, Palmkern- oder Kokosnussöl. PureSurf entwickelt aus ligninbasierten Abfallprodukten von Landwirtschaft, Papier- und Lebensmittelindustrie „grüne Tenside“.

4

Recycelte E-Batterien

ProtectLiB revolutioniert das Recycling von E-Auto-Batterien. In einem patentierten Verfahren werden die Batterien in einer kompakten Anlage sicher zerkleinert, die Bestandteile mechanisch wie physikalisch separiert und chemisch nachbehandelt.

5

KI gegen Nebenwirkungen

Das Bioinformatik-Start-up Innophore ist auf digitale Wirkstoffforschung und Enzymsuche mittels sogenannter 3D-Punktwolken und Deep Learning spezialisiert. Mit Nvidia wurde eine KI zur frühzeitigen Erkennung von Arzneimittelnebenwirkungen entwickelt.

6

Balkonkraftwerke

EET – Efficient Energy Technology wurde 2017 gegründet und forscht, entwickelt und produziert im Bereich Photovoltaik- und Speichersysteme. Mit „Solmate“, einem solaren Kleinkraftwerk für den Balkon, konnten bemerkenswerte Verkaufserfolge erzielt werden.

TOP-Facts of Styria

9 Hochschulen

24 von insgesamt
41 COMET-Zentren
mit steirischer Beteiligung

Seit 2012 wurden in Österreich **3.400** Start-ups
gegründet, 411 in der Steiermark.

Bei der Anzahl an akademischen Spin-offs
ist die Steiermark auf **Platz 1.**

Rund **18 Prozent** der steirischen Start-ups befinden
sich auf **Wachstumskurs**, das macht die
Steiermark zum zweitgrößten Scale-up-Standort in
Österreich.

Insgesamt werden in diesem Sektor rund
6.000 Arbeitskräfte
beschäftigt.

High Per-Offnerformer

von Elke Jauk-Offner

Hotspot der Mikroelektronikforschung: Das Stärkefeld bringt heimische Technologie in jeden zweiten Server weltweit. Die laufenden hohen Investitionen in innovative Schlüsseltechnologien sind essenziell.

„Fast jeder trägt anschauliche Beispiele für die Bedeutung von ‚Curiosity‘ in der Unternehmenskultur bei sich: Siliziummikrofone, die heute in nahezu jedem Smartphone oder Earbud weltweit verbaut sind. Begonnen hat diese Entwicklung mit einer Dissertation, heute ist Infineon mit einem Marktanteil von fast 50 Prozent Weltmarktführer“, sagte Sabine Herlitschka, Vorstandsvorsitzende von Infineon Austria, auf der Ebscon 2024, der Leitveranstaltung der europäischen Halbleiter- und Elektronikindustrie. Erst Mitte September hat das Unternehmen einen neuen Meilenstein für die Branche präsentiert, die weltweit erste 300-Millimeter-Galliumnitrid (GaN)-Power-Technologie. Modernste GaN-Fertigungsverfahren verbessern die Leistung der Bauelemente. Das ermöglicht eine höhere Effizienz, geringere Größe und Gewicht sowie niedrigere Gesamtkosten.

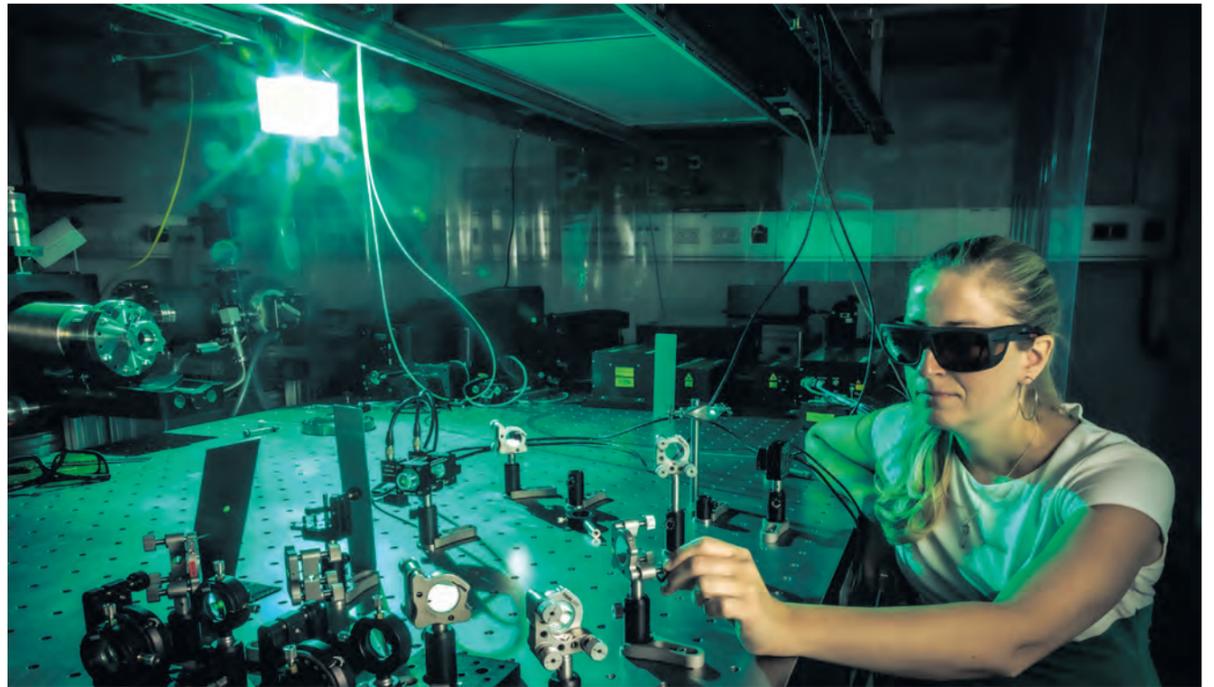
Internationale Sichtbarkeit

Von E-Mobilität bis Smart Home, von Satelliten bis zur Gesundheitsbranche: Die Nachfrage nach Mikroelektronik boomt. Österreich ist im Bereich der Mikrochips einer der führenden Standorte in Europa. Gerade die Mikroelektronikindustrie in der Steiermark und Kärnten ist auf der Basis umfassender Investitionen in den letzten Jahren kräftig gewachsen. 80 Prozent der Wertschöpfung entfallen auf sie. Durch den Koralmtunnel wachsen die Bundesländer zum gemeinsamen Wirtschaftsraum zusammen, was der internationalen Sichtbarkeit zugutekommt. Der Silicon Alps Cluster als Public-Private-Partnership österreichischer Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft und öffentlicher Hand pusht diese Entwicklung und Positionierung. 140 Partnerunternehmen und -organisationen sind darin vernetzt. Für einen weiteren Schub soll der European Chips Act sorgen, der milliarden-schwere Investitionen in diesem Segment vorsieht. Österreich hat bis 2031 drei Milliarden Euro an nationalen Förderungen reserviert.

Leistungshalbleiter finden sich in Automobilen, E-Ladesäulen, Haushaltsgeräten, Industrierobotern und Automatisierungssystemen. Kredit- und Debitkarten nutzen Computer- und Konnektivitätstechnologien. Mit Powerchips werden E-Autos schneller geladen. Auch NXP,

„Mikroelektronik ist die Schlüsseltechnologie der Zukunft. Unsere enge Verknüpfung von Forschung und Industrie macht die Steiermark zu einem globalen Hotspot.“

Markus Tomaschitz, HR-Manager AVL List



Europas größter Halbleiterhersteller, nutzt das Doppel-Wirtschaft und Wissenschaft. Der Funkstandard NFC wurde gemeinsam mit Sony 2002 erfunden und ermöglichte später das kontaktlose Bezahlen. Heute stehen beispielsweise kontaktlose Anwendungen in Autos im Fokus. Als einer der weltweit führenden Hersteller von technologisch hochwertigen Leiterplatten gilt AT&S. Sie kommen etwa in der Flugzeugsteuerung und Triebwerkssteuerung zum Einsatz. Eine entscheidende Rolle spielt der Konzern auch bei der Entwicklung von 4D-Radarsystemen für autonom fahrende Autos oder Leiterplatten für die Mobilfunktechnologie 5G.

588 Millionen Euro Investition

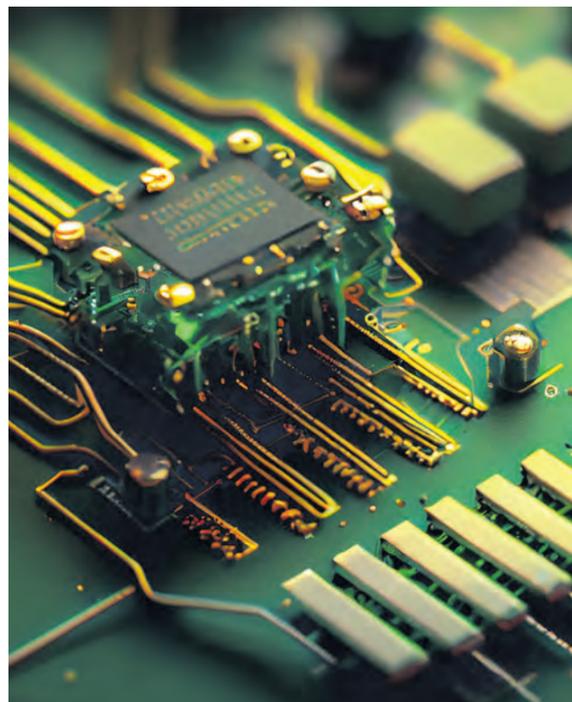
Zu Marktführern zählen auch Mikroelektronikunternehmen wie ams-Osram. Im Automobilbereich deckt das Unternehmen das Spektrum von Regen- und Positionssensoren bis zu Hintergrundbeleuchtungen von Displays oder dynamischem Fahrlicht ab. Der Entwicklungs- und Produktionsstandort Premstätten soll mit Investitionen in Höhe von 588 Millionen Euro bis 2030 gestärkt werden. Die geplante neue Fabrik am Produktionsstandort in der Steiermark soll die Führungsrolle der österreichischen Halbleiterindustrie weiter ausbauen. Im Rahmen des European Chips Act wurde eine Förderung von bis

zu 200 Millionen Euro beantragt. Die Europäische Kommission hat sich das Ziel gesetzt, die Massenproduktion von Halbleitern in Europa zu fördern und den Weltmarktanteil bis 2030 auf 20 Prozent der Produktion zu steigern. Neue Chiptechnologien der nächsten Generation sollen ermöglicht werden.

AT&S als weltweit führendes Unternehmen investiert bis 2025 am Standort Leoben eine halbe Milliarde Euro in ein neues R&D-Center zur Forschung und Entwicklung. Um die technologische und ökologische Führungsrolle zu behaupten, werden zehn Prozent des Umsatzes in Forschung und Entwicklung für neue Produkte und Prozesse investiert. Das entspricht aktuell Ausgaben von etwa 155,4 Millionen Euro pro Jahr. Das Unternehmen hält mehr als 800 Patente zur Herstellung von Hightech-Leiterplatten und IC-Substraten.

Cybersecurity

Die Nachfrage nach effizienter Mikroelektronik für elektrifizierte, aber auch automatisierte und vernetzte Fahrzeuge steigt. AVL investiert im Rahmen des EU-genehmigten Important Project of Common European Interest (IPCEI) über 50 Millionen Euro in das Testen und Validieren von neuen Halbleiterchips, Sensorik und Leistungselektronik für batteriebetriebene und softwaredefinierte Fahrzeuge. Der Fokus liegt unter anderem auf dem Thema Cybersecurity. Markus Tomaschitz, HR-Manager bei AVL List: „Mikroelektronik ist die Schlüsseltechnologie der Zukunft. Unsere enge Verknüpfung von Forschung und Industrie macht die Steiermark zu einem globalen Hotspot.“ Die IPCEI-Vorhaben betreffen „Hy2Tech“ mit dem Fokus auf der Entwicklung von Wasserstofftechnologien sowie „BICnextGen“ zur effizienteren und nachhaltigen Batterieforschung und -entwicklung. Im Rahmen dieser Projekte erfolgt eine Zusammenarbeit mit über 20 nationalen und internationalen Universitäten sowie außeruniversitären Forschungseinrichtungen. „Mikroelektronik und Digitalisierung sind entscheidende Zukunftsfelder, die den Wirtschaftsstandort Steiermark global konkurrenzfähig machen“, unterstreicht Herbert Ritter, Vizepräsident der WKO Steiermark.



Fokus auf intelligente Produkte und Prozesse: Silicon Austria Labs ist Österreichs Spitzenforschungszentrum für elektronikbasierte Systeme.

Wirtschaft heißt Leidenschaft

Die Initiative Erlebniswelt Wirtschaft stellt die Leistungen der steirischen Wirtschaft in die Auslage.

Alle Theorie ist grau. Damit hochtechnologische Entwicklungen – und nicht nur die – sinnlich greifbar werden, öffnen Unternehmen ihre Tore für alle. Möglich macht dies das Projekt „Erlebniswelt Wirtschaft – made in Styria“, eine Initiative des Wirtschaftsressorts des Landes Steiermark. Nach dreijähriger Konzeptions- und Entwicklungsphase ist auch die interaktive AT&S-Erlebniswelt in Leoben im Vorjahr an den Start gegangen und führt in die Welt der Mikroelektronik ein. 49 Betriebe in der Steiermark sind bislang Teil der Erlebniswelt Wirtschaft, sie tra-

gen ein entsprechendes Gütesiegel. Mittlerweile haben rund vier Millionen Menschen seit 2009 an den Touren teilgenommen. Zu erleben gibt es unternehmerischen Spirit, Innovationskraft, kreatives Schaffen: Man ist live dabei, wenn Hightechprodukte oder besondere Spezialitäten entstehen. Unterstützt durch Förderungen aus dem Wirtschaftsressort ist die Creative Industries Styria für die Organisation zuständig und sorgt durch die Vernetzung der Betriebe mit Unternehmen aus der Kreativwirtschaft dafür, dass die Erlebnistouren authentische Eindrücke in den

Produktionsablauf bieten und die Besucher interaktiv einbinden.

„Wirtschaft heißt Leidenschaft, Fleiß und die feste Absicht, Ideen in die Tat umzusetzen. Was dabei an Innovationen am Standort Steiermark entsteht, kann sich bei Erlebniswelt Wirtschaft buchstäblich sehen lassen“, sagt Eberhard Schrempf, Geschäftsführer der Creative Industries Styria.

INFO

Alle Touren auf
www.erlebniswelt-wirtschaft.at

Seelen-
brot



Martin Auer gibt dem Brot die Seele zurück – seit 2022 können Teilnehmer von Erlebniswelt Wirtschaft dabei zusehen. Die Tour schließt die firmeneigene Akademie, einen Einblick in die Geschichte des Unternehmens, den Besuch in Kaffeerösterei, Getreidemühle, Backstube, Flagshipstore und Café mit ein.

Besser
hören



Neuroth hat sich in 115 Jahren Unternehmensgeschichte zum österreichischen Marktführer und europaweit erfolgreichen Hörakustikunternehmen entwickelt. In der HörErlebniswelt in Lebring erfahren Teilnehmer, wie moderne Hörlösungen gefertigt werden, die mehr als 1,2 Milliarden Rechenoperationen pro Sekunde leisten müssen.

Wolle
begreifen



Beim **Lodenhersteller Steiner1888** am Fuße des Dachsteins steckt der Beginn der Firmengeschichte bereits im Namen. Bei einer Führung durch die „Wollwelt“ in der Lodenfabrik in Mandling erfährt man, wie aus natürlichen Rohstoffen hochwertige Lodenstoffe entstehen.

Mehr Klimahelden

Regionale Industriebetriebe sind Vorreiter einer sauberen Produktion. Ein verstärkter Import von Waren würde die CO₂-Emissionen in die Höhe treiben. Gerade in der Umwelttechnik liefert die Steiermark Spitzenleistungen.

Eine industrielle Produktion in der Region hält den ökologischen Fußabdruck möglichst gering. Eine Auslagerung ins Ausland dagegen hätte negative Folgen. „Es geht nicht allein um regionale Wertschöpfung, sondern auch um einen wesentlichen Beitrag für Klimafreundlichkeit“, unterstreicht Helmut Röck, Geschäftsführer Metalltechnische Industrie Steiermark, „unsere Betriebe sind Enabler – sie ermöglichen es uns, auf der Basis sauberer Produktion weiterhin gewohnten Komfort zu genießen.“ Hans Höllwart, Obmann Metalltechnische Industrie Steiermark, hat es so formuliert: „Die Industrie ist das Rückgrat der steirischen Wirtschaft und unsere Betriebe der Metalltechnischen Industrie der Nervenstrang.“

Die steirische Umwelttechnikindustrie glänzt international. Leitbetriebe wie die Andritz AG als weltweit führender Anbieter von Lösungen für Wasserkraftwerke sowie für den Umwelt- und Energiesektor treiben den grünen Wandel technologisch voran. Mosdorfer als Teil der Knill Gruppe ist strategischer Partner internationaler Energieversorger, um den Energietransport von morgen zu optimieren. Binder + Co. liefert sensorbasierte Sortier-

systeme für die Recyclingindustrie. Umweltaktivitäten lassen sich in zwei Drittel aller Wirtschaftsbereiche nachweisen. Der Maschinenbau ist mit mehr als einem Viertel der gesamten Umweltexporte die Top-Branche. In einer Studie von Joanneum Research mit dem Institut für Industrielle Ökologie wurden 2013 und in einer Wiederauflage Produkte unter dem Aspekt des Ausstoßes von CO₂-Emissionen analysiert. Die Erkenntnis: Die Produktion in Österreich stößt deutlich weniger Treibhausgase aus, als wenn man die Ware aus dem Ausland importieren müsste. Eine Auslagerung von heimischen Produktionen ins EU-Ausland würde im Mittel fast zur Veroppelung der CO₂-Emission führen.

Das Bewusstsein in der Bevölkerung ist da. In einer vom Thinktank „oecolution austria“ initiierten Market-Umfrage zur regionalen Bedeutung großer Unternehmen in der Bevölkerung wurden auch die erwarteten Konsequenzen einer Abwanderung der Industrie erkundet. Vier Fünftel der Befragten teilten die Einschätzung, dass an neuen Produktionsstandorten geringere Umweltstandards gegeben wären. Die Aktivitäten, die darauf abzielen, Umweltschäden zu messen, zu vermeiden, zu reduzieren und zu beheben, werden in der Steiermark jedenfalls vehement vorangetrieben – für eine saubere Produktion direkt vor der Haustür.

INFO

wko.at/stmk/mti

MUSICA E GUSTO UND WORLD UNITED IN SONGS:

ein Fest der Sinne und der Seele im Congress Graz

Im Congress Graz werden an zwei Abenden Musik und Genuss zu einem Fest für alle Sinne verschmolzen. Zwischen italienischer Lebensfreude und den zarten Nuancen klassischer und mediterraner Klänge entsteht eine Atmosphäre, die das Publikum auf eine Reise durch Emotionen, Geschmäcker und kulturelle Vielfalt entführt.

Musica e Gusto – eine Ode an das italienische Lebensgefühl

Unter dem verheißungsvollen Motto „La Dolce Vita“ lockt Musica e Gusto mit einem Erlebnis, das man sonst nur in den sonnendurchfluteten Gassen Italiens vermutet. Der ehrwürdige Stefaniensaal verwandelt sich für eine Nacht in ein italienisches Genussparadies, wo sich die Gäste inmitten erlesener Gaumenfreuden verlieren können. Stolz Produzenten aus Italien bringen ihre Schätze mit: von fruchtigen Weinen über feinstes Olivenöl bis hin zu Spezialitäten, die die italienische Küche zu einem Sinnbild der Leidenschaft gemacht haben. Hier darf genossen, probiert und philosophiert werden – bei jedem Bissen und Schluck entfaltet sich ein Hauch von Bella Italia.



Doch was wäre Italien ohne seine Musik? Wenn Lui e gli amici del Re, das gefeierte Adriano-Celentano-Tribute-Ensemble, die Bühne betritt, verspricht der Abend pure Lebensfreude. Frontmann Adolfo Sebastiani entführt das Publikum mit Celentanos größten Hits und seiner verblüffenden Ähnlichkeit zum Original direkt in das

schillernde Italien vergangener Zeiten. „Azzurro“, „Il Ragazzo della Via Gluck“ und viele weitere Hymnen an das Leben und die Liebe erwecken die unbändige Energie und das charmante Augenzwinkern des Originals.

An seiner Seite betört die Jazzsängerin Chiara Minaldi mit ihrer unverkennbaren Stimme und entführt die Gäste in eine Welt, die Klassik und Jazz kunstvoll verschmelzen lässt. Ihre Interpretationen italienischer und internationaler Klassiker treffen tief ins Herz und füllen den Raum mit einer Wärme und Intimität, die ihresgleichen sucht. Ein Abend voller Leichtigkeit, der das Leben feiert und doch keinen Augenblick an Tiefgang vermissen lässt – Musica e Gusto verspricht einen Rausch für die Sinne und eine Hommage an das Leben selbst.



World United in Songs – eine Symphonie des mediterranen Zaubers

Am zweiten Abend erblüht die Bühne zu einer kulturellen und musikalischen Weltreise, die von der klassisch-romantischen Schönheit Wiens bis zu den sonnendurchwirkten Küsten des Mittelmeers führt. Das Vokalensemble Walhalla zum Seidlwirt, ein moderner Männerchor mit Wurzeln und Stimmen aus verschiedenen Kulturen, lädt das Publikum in eine Klangwelt, die die Vielfalt der mediterranen Musiktraditionen auf faszinierende Weise vereint.

Mit der gefeierten ägyptischen Sopranistin Fatma Said und dem Ausnahmepianisten und Dirigenten Marcus Merkel an ihrer Seite verschmelzen Kunstlied und Volkslied zu einer musikalischen Umarmung, die das Publikum in tiefe Klanglandschaften entführt. Said, eine Ausnahmekünstlerin, deren Stimme sich federleicht zwischen den Welten der Klassik und moderner Lieder bewegt, verkörpert auf der Bühne eine fesselnde Inten-



sität und Anmut. Neben dem bekannten Schubert'schen Ständchen D 920 entfaltet sich ein Repertoire, das arabisches, italienisches, türkisches und spanisches Lieder ebenso zelebriert wie Chansons – eine musikalische Palette, so farbenfroh und lebendig wie die Mittelmeerküste selbst.

Unter Marcus Merkels präziser und gleichzeitig leidenschaftlicher Leitung erreicht die musikalische Darbietung eine Intensität, die nicht nur das Herz berührt, sondern es regelrecht zum Schwingen bringt. Merkel, dessen Vielseitigkeit und Virtuosität am Klavier und in der Leitung ein Reichtum für das Ensemble sind, lässt die Musik gleichsam spielerisch und tief empfunden erklingen. Hier vereinen sich Sehnsucht und Freude, Leichtigkeit und Tiefe, sodass kein Zuhörer unberührt bleibt.

24. Nov 2024
19:00
bzw.
28. Nov 2024
18:00
Congress Graz

Diese beiden Abende im Congress Graz vereinen Musik und Kulinarik, Kultur und Lebensfreude zu einem Gesamtkunstwerk, das die Seele berührt. Ein Erlebnis für all jene, die Schönheit, Emotion und die Verbindung zwischen Menschen und Kulturen suchen – für Momente voller Glück, Freude und Hingabe, die nachklingen und erstrahlen.

TICKETS

mcg.at/events/musica-gusto/
<https://mcg.at/events/worldunitedinsongs/>

Ein Blick in die Seele des steirischen Weins

VON LISI BRANDLMAIER UND SANDRO CERONI



Foto: Kirill Lialin

Die Steiermark – ein Weinland von bezaubernder Vielfalt, dessen Reben sich wie kleine Botschafter der Region über die Hügel ausbreiten und dabei das Potenzial und die Eigenheiten der Böden in sich aufnehmen. Im Rahmen einer Verkostung im Wiener Anantara Palais Hansen wurde das vielschichtige Profil steirischer Weine enthüllt und feinsinnig zelebriert. Begleitet von Klaus Lechner, dem kundigen Sommelier des Restaurants Edvard, führten Helena Jordan, Sommelière des Jahres 2024, und Lisi Brandlmaier durch eine Auswahl an Weinen, die das Spektrum steirischer Winzerkunst zum Ausdruck brachten.

EINE REISE DURCH DIE SEKTE DER STEIERMARK

Den Auftakt bildete ein Blanc de Noir Brut Nature, dessen erfrischende Aromen die Aufmerksamkeit des Publikums unmittelbar fesselten. In diesem klaren, belebenden Sekt verbanden sich florale Holunder- und Gelbfruchtnoten mit einer leichten Perlage zu einem Bild, das an die Frische eines kühlen Morgens in den steirischen Weinbergen erinnerte. „Dieser Blanc de Noir zeigt“, bemerkte Brandlmaier, „die raffinierte Leichtigkeit und Tiefe, die steirische Schaumweine auszeichnen.“ Hier wurde bereits spürbar, wie sehr die Steiermark auch in ihren Schaumweinen eine harmonische Verbindung von Terroir und Rebsorte erreicht.

Der zweite Sekt, ein Brut Rosé Reserve, überraschte mit intensiven Aromen von Himbeere, Rhabarber und reifer Walderdbeere. Die Kombination dieser fruchtigen Noten entfaltete eine sinnliche Harmonie, die Helena Jordan

wie folgt beschrieb: „eine Symbiose aus Frische und Blumigkeit, die die Steiermark in ihrer Schaumwein-kompetenz überzeugend repräsentiert“.

SAUVIGNON BLANC: DIE SIGNATUR DER STEIERMARK

Im Mittelpunkt der Verkostung stand der Sauvignon Blanc, der für die Steiermark fast schon eine symbolische Bedeutung trägt. Klaus Lechner, der die Verkostung mit gewohnt sicherer Hand moderierte, hob hervor, wie prägnant die steirische Landschaft und das Terroir in dieser Rebsorte zum Ausdruck kommen. Der erste Sauvignon präsentierte sich klassisch und frisch, mit einer Struktur, die Aromen von Stachelbeere und gelber Paprika zutage förderte – typische Nuancen, die steirischen Sauvignon international begehrt machen. Mit 11 von 19 Goldmedaillen beim



JUST TALK MIT HELENA JORDAN:

Im Gespräch mit der Sommelière des Jahres 2024, Helena Jordan, erfahren wir, was beim Verkosten von Wein wirklich zählt. „Das Wichtigste ist Konzentration“, betont sie. Notizen zu machen und das richtige Weinglas zu wählen, sind entscheidend für eine erfolgreiche Verkostung. Auch die Temperatur des Weins spielt eine große Rolle: „Ein warmer Wein zeigt Fehler klarer auf, während ein zu kalter Wein wenig Geschmack entfaltet.“ Dennoch betont die erfolgreiche Weinkennerin, die mittlerweile mit dem Café Capra in St. Valentin auch zur Gastgeberin geworden ist, dass man niemals aufgeben sollte, wenn man nicht sofort die richtigen Aromen identifizieren konnte.

„Es ist wichtig,
nicht den Spaß am
Verkosten zu verlieren.“

Besonders spannend findet Helena übrigens die Weinregion Sausal in der Steiermark. Hier wachsen die steilsten und kargsten Lagen Europas, und sie ist ein großer Fan des Rieslings aus dieser Region. „Die Vielfalt der Weine in der Steiermark geht weit über den bekannten Sauvignon Blanc hinaus“, erklärt sie und hebt auch die Burgunderrebsorten aus dem Vulkanland hervor.

Die österreichische Weinlandschaft beschreibt Helena als einen Schatz an Sortenvielfalt auf kleinem Raum. Im Gegensatz zu Ländern wie Frankreich und Spanien, wo oft Monokulturen vorherrschen, bietet Österreich eine beeindruckende Bandbreite an Mikroklimas und Rebsorten. „Wir können viel auf kleinem Raum unterbringen“, sagt sie stolz und betont, dass diese Vielfalt für Österreicher:innen von unschätzbarem Wert ist.

Fortsetzung
von Seite 57

Concours Mondial du Sauvignon 2024 setzte die Steiermark unlängst ein starkes Zeichen ihrer Weinqualität. „Die mineralische Eleganz und Lebendigkeit“, so Lechner, „sind Ausdruck des steirischen Terroirs.“

Eine besondere Faszination übten die Sauvignon Blancs „Grassnitzberg“ aus, die mit exotischen Noten von Papaya, Limette und reifer Zuckermelone sowie einer ausgeprägten Mineralität aufwarteten. „Jeder dieser Weine erzählt seine eigene Geschichte über die Riede“, kommentierte Helena Jordan. „Die Prägnanz und Vielschichtigkeit dieser Weine ist beeindruckend und lässt die Region in jedem Tropfen lebendig werden.“



STEIRISCHE BURGUNDERWEINE: ZARTE FRUCHTIGKEIT UND STILLE ELEGANZ

Auch die Burgunderweine der Steiermark entfalteten in dieser Verkostung ihren eigenen Charakter. Mit einer subtilen Fruchtigkeit und zarter Struktur präsentierten sie Aromen von reifer Birne, Quitte und einem leichten Mandelton, die sich in einer lebendigen Säure und feinen Mineralität spiegelten. „Diese Verbindung von Frische und Substanz verleiht den steirischen Burgundern ihre besondere Anziehungskraft“, kommentierte Lechner, während die Gäste die feine Balance im Glas würdigten.

Besonders hervorzuheben war der Grauburgunder, dessen goldene Farbe und reichhaltige Aromatik die Verkostung abschlossen. Mit einer feinen Holznote, nussigen Tönen und einem Hauch Honig brachte er eine kraftvolle, jedoch ausgewogene Tiefe in das Bild des steirischen Weins. „Hier zeigt die Steiermark“, bemerkte Brandlmaier, „wie füllig und nuanciert ihre Weine sein können.“

RESÜMEE:

Zum Ausklang war man sich einig: Steirische Weine bringen nicht nur

die Land-
s c h a f t
zum Aus-
d r u c k ,
sondern
auch die
H i n g a -
b e und
das Kön-
n e n ihrer
W i n z e r .
D i e s e
W e i n e ,
geprägt
von klarer
R e g i o n a l i t ä t
und mit
einem feinen
G e s p ü r für
i n t e r n a t i o n a l e
A n s p r ü c h e ,
spiegeln in je-

dem Glas das Terroir und

die Werte der Region. Die Ver-

kostung im Anantara Palais Hansen zeigte,

wie unverwechselbar die steirische Handschrift ist – eine

Weinwelt, die sowohl Kenner als auch Entdecker inspiriert und beeindruckt.

Fotos: Kirill Lialin (8) | Flaschenfotos von den Winzern beige stellt

Die verkosteten
11 Weine
in einer
Kurzcharakteristik



**Domaine 1196
Hoch Sernau
Sauvignon Blanc**
Mit Noten von Stachelbeere und Grapefruit sowie einem klaren, erfrischenden Abgang ist dieser Wein wie ein alpiner Athlet: muskulös, aber schlank, zuverlässig und agil, erfrischend und stark.
Preis: € 27,00



**Erzherzog Johann
Ried Saziani
Vulkanland DAC 2020**
Reife, gelbfruchtige Nase mit Aromen von Birne und Banane, dazu ein süßer Duft nach Honigwaben. So weich und elegant sich der Weißburgunder zu Beginn auch geben mag, entwickelt er am Gaumen doch einen enormen Druck. Erinnert subtil an kandierte Früchte.
Preis: € 23,10



**Krispel
Brut Rosé Reserve**
Rosé aus den Sorten Pinot Noir, Zweigelt und Merlot. In der Nase Brioche, Brotkruste und rote Früchte. Am Gaumen feine Mousseux, erfrischende Zitrus im Abgang.
Preis: € 19,00



**Muster-Poschgan
Grauburgunder 2023
Südsteiermark DAC**
Delikat und nuanciert mit Steinfrüchten, floralen Aspekten und frechen Kräuternoten, kommt im zweiten Anlauf ein unglaublich starker Aromendruck, der sich satt über die dezente Säure legt. Im Abgang äußerst saftig, an dessen Ende eine herbe Kräuterwürze lang nachhallt.
Preis: € 8,60



**Polz
Grassnitzberg
Licht 2022**
Mittleres Zitronengelb mit grünen Reflexen. In die Nase steigt eine wundervolle Kräuter-Würze hoch. Zitronenmelisse, Lindenblüten, Verbene sowie Zitronenthymian. Florale Würzigkeit. Dazu frisch geschälte Zitronen und der Duft einer reifen Mango.
Preis: € 31,90



Klaus Lechner



Helena Jordan

„Ich kann schnell einen kitschigen Sauvignon Blanc produzieren. Viel schwerer ist es, einen dezenten Wein zu machen, der die Herkunft wiedergibt. Nicht kitschig, sondern bodenständig.“

Klaus Lechner



Lisi Brandlmaier

„Dieser Wein zeigt gut und klar, dass der Sauvignon Blanc aus der Steiermark ein großes Lagerpotenzial hat.“

Helena Jordan



**Regele
Brut Nature Sekt
Austria, Blanc de Noir –
Pinot Noir
(Blauburgunder)**
Blanc-de-Noir-Sekt nach der
Méthode Traditionelle mit
feiner Mineralik und einem
Hauch von Zitrus.
Preis: € 19,30



**Schneeberger
Kitzack Sausal DAC
2023**
Helles Goldgelb, Silber-
reflexe. Nuancen von
Wiesenkräutern und Cassis,
mit reifen Stachelbeeren
unterlegt, würziges Bukett.
Zitroniger Nachhall, Grape-
fruit im Abgang.
Preis: € 10,30



**Skoff
Hochsulz 2021**
Frisch und sehr viel-
schichtig,
Holunderblüten, Kräuter
und eine winzige Prise fri-
sche Haselnuss am Gaumen.
Zusätzlich helle Frucht wie
gelbe Stachelbeeren mit
feiner Struktur und Länge.
Preis: € 22,90



**Strauss
Ried Gamlitzberg
SB Reserve 2019**
Helles Goldgelb mit grünen
Reflexen, sehr intensives Frucht-
spiel aus Röst- und Vanille-
aromen sowie dem Duft nach
Johannisbeere und reifer Stachel-
beere. Vollmundig und minera-
lisch mit tiefem Abgang.
Preis: € 26,50



**Tement
SB Grassnitzberg
Riff 2021**
Warme Zitrusfrucht,
Cassis und Aprikose.
Filigran und leicht mit
dezenten Mineralik und
frischem Finale.
Preis: € 35,00



**Wohlmuth
Ried Edelschuh Sauvignon
Blanc 2022**
Reife Aromatik, dicht,
feinmaschig, tolle Würze,
tolles Spiel von warmen, reifen
und kühlen mineralischen
Aromen, geht mit Luft immer
mehr auf und besitzt einen
tollen Spannungsbogen.
Preis: € 50,00

Weine an der Spitze

von CHRISTINA DOW



Große Weine auf kleinem Raum – so könnte man die steirischen Weine beschreiben. Vor allem die Qualitätsspitze – die Riedenweine – zeigt dabei, was die Steiermark kann: lebendige, vielschichtige und langlebige Weine hervorbringen, die international für Aufsehen sorgen. Von der Weststeiermark über die Südsteiermark bis ins Vulkanland findet man Geschmäcker im Glas, die einen berühren und begeistern. Haben Sie sich schon ihr Verkostungspaket für zu Hause gesichert?

Oft im Leben ist es ja so, dass Masse nicht gleich Klasse ist. Sieht man sich hierbei den steirischen Wein an, trifft dies wohl zu 100 Prozent zu. International gesehen ist die Steiermark mit ihren rund 5.000 Hektar Rebfläche ein eher überschaubares Anbaugebiet. Sieht (oder kostet) man jedoch etwas genauer hin, merkt man sofort, welche großen Weine hier auf kleinem Raum entstehen.

Wahrscheinlich war schon fast jeder von Ihnen einmal in einer der drei steirischen Weinbauregionen Weststeiermark, Südsteiermark oder Vulkanland unterwegs und ist bei einem Winzer auf ein, zwei Gläser eingekehrt. Vielleicht verbunden mit einer bodenständigen Jause in einer der berühmten Buschenschänken. Und während Sie den Sauvignon Blanc in ihrem Glas geschwenkt haben und in ein Kernöltopfbrot gebissen haben, ist ihr Blick über die idyllische Hügellandschaft geschweift. Können Sie sich noch an dieses Glücksgefühl erinnern?

Genau das macht den steirischen Wein aus. Er steht für Emotion, für Bodenständigkeit, für Gastfreundschaft. Und das tut er, weil er aus echter Handarbeit entstanden ist.

Durch die Hügel und Steillagen der Regionen waren die steirischen Winzer*innen seit jeher zur Handarbeit und Handlese verdonnert. Meter für Meter werden auch heute noch die Weinstöcke manuell bearbeitet – vom Schneiden und Binden in den kalten Wintermonaten über die Pflanzenschutzmaßnahmen im Sommer bis hin zur Lese im Herbst. Bis eine Traube zu Wein wird, sind Dutzende Handgriffe und unzählige Stunden harter Arbeit notwendig. In Steillagen wird oft bei fast schon bedrohlichen Bedingungen mit Sicherheitsseilen gearbeitet, manche

Weingärten sind nur bei bestimmten Wetterverhältnissen mit dem Traktor befahrbar.

Doch diese strikte Handarbeit zahlt sich aus. Man schmeckt die Qualität bei jedem Schluck. Steirischer Wein ist saftig, frisch, lebendig, animierend und macht Lust auf mehr. Und dennoch könnten die Weine aus den einzelnen Regionen und in den drei Qualitätsstufen nicht unterschiedlicher sein.

POSTKARTENPANORAMA IM SÜDEN

Die Südsteiermark ist mit ihren 2.785 Hektar das größte DAC-Weinbaugebiet der Steiermark. Diese Region packt sowohl Besucher als auch Bewohner mit ihrer Schönheit und der einzigartigen Stimmung, die vor allem im Herbst ein spannendes Spiel aus bunt gefärbten, steilen Weinbergen und dichten Nebelflecken darstellt. Man kann sagen: Das pittoreske südsteirische Weinland ist mit seiner wildromantischen, hügeligen Kulturlandschaft eine der schönsten und einladendsten Weinregionen Europas – ein Labsal für Auge und Seele.

Doch genau aus diesem Grund ist hier der Weinbau regelrecht Schwerstarbeit, weil die meisten Reben auf extremen Steilhängen stehen. Oft ist in maschinelle Hilfe kaum möglich, die gute alte Handarbeit wird zum täglichen Job, der viel Schweiß und Geduld fordert.

In der Südsteiermark ist die Hauptheimat der frischesten und gehaltvollsten Sauvignons Mitteleuropas. Der Sauvignon Blanc ist jene Weinsorte, mit der die Steiermark international berühmt wurde. Er hat hier eine lange Tradition und überzeugt mit Aroma, Frische und Dichte.

KRAFT DER ERUPTION

Dass auf einem ehemaligen Vulkan etwas Beeindruckendes entstehen muss, kann man sich fast denken. Dass daraus eine ganze Weinregion wird, ist wohl Gottes Geschenk. Die Anbauregion Vulkanland Steiermark DAC ist kein zusammenhängendes Weinbaugebiet, in welchem die Weingärten der verschiedenen Hügel und Täler verbunden sind (wie es etwa in der Südsteiermark der Fall ist), sondern es ist ein Weinbaugebiet, das sich aus einigen kleinen und mittelgroßen Weinbauinseln zusammensetzt. Auf den 1.644 Hektar wächst eine große Sortenvielfalt – der Traminer spielt hier eine ebenso große Rolle wie auch der Grauburgunder oder der Welschriesling. Aber auch großartige Rotweine findet man im steirischen Vulkanland.

SCHILCHER ALS STAR

Wussten Sie, dass sich das bedeutendste Roséweinbaugebiet Mitteleuropas in der Steiermark befindet? Und zwar in der Weststeiermark! Es ist mit lediglich 667 Hektar Anbaufläche das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark, hat aber mit dem dort großflächig kultivierten Schilcher einen echten Star und eine autochthone Rebsorte zu bieten. Der quietschrosa bis lachsfarbene Tropfen begeistert nicht nur die Einheimischen und Gäste, sondern sorgt auch seit vielen Jahren international im Export für Furore. Säure und Frucht gehen beim Schilcher eine geniale Symbiose ein – je nach Ausbaustufe zeigt sich der Wein in seiner vollen Komplexität. Als Rebsorte dient ausschließlich die Sorte Blauer Wildbacher.

DREI STUFEN ZUM GLÜCK

Die Ernte des Jahrgangs 2024 ist nun überall in den Kellern. Die tagelange, oft wochenlange Handlese hat sich bezahlt gemacht. Die frühe Reife und die warmen Sonnenstunden bis Anfang September haben zu einer sensationellen Qualität in allen steirischen Regionen geführt. Alkoholgehalt und Säure sind im Einklang, ein großartiger Jahrgang entsteht. Manche sprechen bereits von einem Jahrtausendwein.

Doch davon sollten Sie sich am besten selbst überzeugen. Längst haben Sie bestimmt schon ihren Lieblingswinzer, ihre Rebsorte oder ihre favorisierte Ausbauparzelle gefunden. Vielleicht denken Sie das aber auch nur.

Denn Hand aufs Herz: Haben Sie sich tatsächlich schon einmal die Zeit genommen, Weine – vielleicht in geselliger Runde – in Ruhe zu verkosten und sie bewusst miteinander zu vergleichen? Vielleicht drei Morillons von drei verschiedenen Winzern? Oder einen



Weißburgunder in den drei Ausbaustufen Gebietswein, Ortswein, Riedenwein? Oder drei verschiedene Weine von ein und derselben Riede?

An dieser Stelle sei Ihnen noch einmal die DAC-Herkunftspyramide ans Herz gelegt. Die erste Stufe steht für die gebietstypischen, klassisch ausgebauten Weine in den drei zuvor beschriebenen Regionen (Südsteiermark, Vulkanland, Weststeiermark). Das heißt, die Trauben des Weins können verteilt aus jeweils einer dieser Regionen stammen.

Eine Stufe darüber befinden sich die Ortsweine, das heißt, die Trauben dürfen nur aus einer der festgelegten Ortsregionen (wie zum Beispiel Gamlitz) stammen. Und die höchste Stufe der Pyramide steht für die höchste Spitze der Qualität – die Riedenweine. Damit verpflichtet sich der Winzer nicht nur, dass die Trauben aus einer kleinen, eingetragenen, klimatisch bevorzugten Parzelle seines Weingartens stammen, sondern auch, dass sie länger ruhen und reifen dürfen.



KOSTBARE RIEDEN

Keine Riede ist wie die andere. Ihr eigener Charakter, der sich aus der Ausrichtung der Riede, der Sonneneinstrahlung, dem Boden und der Arbeit des Winzers zusammensetzt, gibt jedem Riedenwein seinen individuellen Charakter. Handlese ist zwar in allen drei DAC-Qualitätsstufen vorgeschriebenes Gesetz, doch gerade bei den Riedenweinen ist dies eine regelrechte Kür. Nicht selten kommt es vor, dass Winzer*innen ihre geliebten Rieden in mehreren Durchgängen lesen – um damit jede einzelne Traube wirklich erst dann vom Stock zu holen, wenn sie die perfekte Reife und die perfekte Zucker-Säure-Balance hat.

Egal, ob sie sich selbst durch die Spitze des steirischen Weins kosten möchten oder ob sie jemanden eine Freude machen wollen: Nutzen Sie die Chance der Riedenwein-Verkostungspakete der Winzer*innen! So erleben Sie nicht nur die gesamte Bandbreite der steirischen Weinpowers, sondern würdigen damit auch ein Stück heimisches Kulturgut – die Handarbeit. Zum Wohl!

„Ein Riedenwein ist ein Gesamtkunstwerk aus Natur und Handarbeit.“



Foto: Werner Krug

NEUE DOMAINE IN TOPLAGE

Die Domaine Wolf und Weltmeisterwinzer Reinhard Muster (Muster.Gamlitz) haben ihre Aktivitäten unter das Dach des neuen südsteirischen Gemeinschaftsunternehmens „1196“ gebündelt. Der Name bezieht sich auf die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus in der Region rund um Gamlitz. Fast tausend Jahre nach diesem ersten Eintrag bekräftigt der Einsatz von „1196“ als Markenzeichen die Fortsetzung eines tief verwurzelten steirischen Erbes österreichischer Handwerkskunst. Der Standort in Steinbach 35 in Gamlitz ist nicht nur beeindruckend sehenswert, sondern lädt auch zum Verkosten der großartigen Weine und Wermuts ein.

**Domaine 1196 /
MUSTER.GAMLITZ**
Steinbach 35
8462 Gamlitz
www.1196.at



Foto: Anna Stöcher



Foto: beigestellt Weingut Krispel

Foto: Philipp Horak



Weingut Polz GmbH
Am Grassnitzberg 39,
8472 Straß i. Stmk.
www.weingutpolz.at

WEINTRADITION SEIT 1912

112 Jahre ist es her, da legte Urgroßvater Johann Polz am Grassnitzberg den Grundstein für das Weingut, Rilke verfasste seine Duineser Elegien und im Nordatlantik versank die RMS Titanic. Heute arbeitet das Weingut Polz in 4. Generation daran, die Idee von Exzellenz ins Glas zu bringen. Mit den Händen, den Böden, mit der Natur. Erich Polz jun. führt seit Frühling 2020 den Betrieb mit dem Willen, all das fabelhafte Potenzial und wertvolle Wissen, das in der langen Geschichte seiner Familie steckt, in eine gute Zukunft zu geleiten. Eine Zukunft für viele weitere Generationen am Hof.

MIT DER KRAFT DES VULKANS

Das Wein- und Genussgut Krispel wird von Stefan Krispel bereits in zweiter Generation erfolgreich geführt. Das Angebot des Betriebes ist groß: Vom Restaurant „Genusstheater“ über die hauseigenen Spezialitäten vom Wollschwein und außergewöhnlichen Weine bis hin zur hauseigenen Patisserie. Über die Erlebniswelt kann man das Genussgut erkunden, in der KostBar im Verkaufsbereich die zahlreichen Produkte und Weine verkosten und in einem der Gästezimmer mit Pool relaxen.

Weingut Krispel
Neusetz 29
8345 Hof bei Straden
www.krispel.at

AUSGEZEICHNETER BETRIEB

Die Familie Schneeberger kennt die Stärken der Südsteiermark und legt höchsten Wert auf entspanntes und doch konzentriertes Arbeiten im Einklang mit der Natur und der Liebe zum Genuss. Nachhaltigkeit spielt dabei eine große Rolle. Dafür wurde das Weingut Schneeberger mit dem Zertifikat für Nachhaltigkeit des österreichischen Weinbauverbandes ausgezeichnet. Geprüft werden ökologische, wirtschaftliche und soziale Faktoren. Sparsamer Umgang mit Wasser und Energie, effizienter Einsatz von Maschinen und faire Arbeitsbedingungen spielen eine wesentliche Rolle. Nur wenn alle Kriterien erfüllt sind, erhält der Betrieb das Gütesiegel.



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

Foto: beigestellt Weingut Schneeberger

WEINGUT SKOFF ORIGINAL: EIN LEBEN FÜR DEN WEIN

Begeisterung trifft auf exzellentes Handwerk und das intuitive Gespür für die Natur – so entstehen am Gamlitzer Eckberg unter Federführung von Winzer Walter Skoff Meisterstücke von internationalem Rang. Die insgesamt 13 Top-Rieden des Weingutes, jede für sich besonders und einzigartig, ermöglichen dabei eine Vielfalt der Stilistik, die in der Steiermark ihresgleichen sucht. Der Grandseigneur des Weins versteht sein Handwerk, die Leidenschaft zum Weinbau ist es, die ihn Tag für Tag aufs Neue antreibt. Sein bemerkenswertes Fingerspitzengefühl findet auf 60 ha Anbaufläche ein reichhaltiges Betätigungsfeld.



Foto: beigestellt Weingut Skoff

Weingut SKOFF ORIGINAL
– Walter Skoff
Eckberg 16
A-8462 Gamlitz
www.skofforiginal.com

Entgeltliche Einschaltung



Foto: Helmut Bolesch

GENUSS FÜR ALLE SINNE

In den Weinen der Brüder Karl & Gustav Strauss aus Gamlitz spiegelt sich eindrucksvoll die Südsteiermark: Sie vereinen Kraft mit Frucht, Frische mit viel Eleganz und sie alle glänzen mit großem Trinkfluss. Neben dem Stammhaus gibt es seit 2019 die wunderschön gelegene Weinschmiede 18 mit fünf Doppelzimmer, Genussbar und Wellnessbereich. Sehenswert!

Weingut Strauss
Steinbach 16
8462 Gamlitz
www.weingut-strauss.at
www.weinschmiede18.at



Foto: Pertramer

Familienweingut Tement
Zieregg 13
8461 Ehrenhausen
weingut@tement.at
www.tement.at

HANDWERK UND NACHHALTIGKEIT

Das in den Zieregg eingebettete südsteirische Familienweingut Tement gibt eine beeindruckende Aussicht auf die Weingärten und Berge der Südsteiermark und des angrenzenden Sloweniens frei. Sie gelten als Pioniere des zeitgemäßen Weinbaus und bilden mit ihren Weinen das Geschmacksprofil der topografisch vielschichtigen Eigenheiten der Region ab. Was die Familie vor allem vereint, ist die Liebe zum Wein und das gemeinsame Bekenntnis zur bedingungslosen Qualität. Handwerk und Nachhaltigkeit stehen stets an oberster Stelle. So wird auch das Weingut zur Gänze biodynamisch bewirtschaftet. Neben dem umfassenden Angebot vielfältiger Weine bereichert die Familie die südsteirische Region außerdem um zwei gastronomische Betriebe sowie die Winzerei, die mit ihren Suiten einen Ausblick auf das wunderschöne Bergpanorama ermöglicht.



Foto: RUPERT MUEHLBACHER

TRADITION TRIFFT MODERNE

Die Familie Muster aus Leutschach an der Weinstraße mit dem Hofnamen (Vulgonamen) Poschgan keltert seit 1733 Wein mit viel Liebe und Leidenschaft. Barriquekeller und Verkostungsraum sind Herzstück des heutigen Weingutes und wurden im historischen Stil errichtet. Einschlafen, aufwachen und wohlfühlen – hier genießt man unvergessliche Urlaubstage umgeben von sanften Hügeln, Weingärten, Wald und Ruhe in einer traumhaft schönen Naturlandschaft. Für alle, die Erholung suchen, wandern, Rad fahren oder einfach nur dem Alltag kurz entfliehen möchten, werden vier Gästezimmer und ein Ferienhaus angeboten.

Weingut Muster Poschgan
Poschganweg, Pößnitz 46
8463 Leutschach an der Weinstraße
+43 3454 255
info@musterweine.at
www.musterweine.at



Foto: Rupert Rauch



Foto: Fritz Sutter

Weingut Regele
Ewitsch 34
8461 Berghausen
www.regele.com

ELEGANZ & KOMPLEXITÄT

Der seit 1830 im Familienbesitz geführte Traditionsbetrieb wird heute in sechster Generation von Georg und Ingrid Regele, beide ausgebildete Weinakademiker, geleitet. Ihr Sohn Franz Maria Regele, Absolvent der HBLA und BA Klosterneuburg, verantwortet die Traubenverarbeitung und leitet den Weinausbau. „Kühle Eleganz, Komplexität und Fruchtigkeit“ – diese Worte fassen die vielfach prämierten Weine und Sekte des Weinguts Regele am besten zusammen. Die Basis für die herausragende Qualität bilden die Weingärten in den besten Lagen der Südsteiermark wie etwa in den Rieden Sulz und Zoppelberg.

GROSSE VIELFALT

Hinter dem historisch wertvollen Namen Erzherzog Johann Weine verbirgt sich die einzige Winzervereinigung der Steiermark, bestehend aus rund 200 Traubenpartnern aus allen 3 steirischen Weinbaugebieten. Gemeinsam bewirtschaften die Betriebe eine Fläche von rund 200 ha, verteilt auf rund 600 Weingärten. Damit zählt Erzherzog Johann Weine zu den bedeutendsten Betrieben der Steiermark. Bekannte Rieden wie Königsberg, Saziani, Pößnitzberg uvm. zählen neben vielen anderen Spezialitäten zu den Aushängeschildern des Unternehmens. Die Vinothek im Herzen von Ehrenhausen lädt zum Verweilen ein und stellt die vinophilen Größen zur Schau.

Erzherzog Johann Weine
Gamlitzer Straße 103
8461 Ehrenhausen
<https://erzherzog.shop/>

STEILSTE LAGEN FÜR HÖCHSTEN GENUSS

Gerhard Wohlmuths Weingärten in Kitzeck im Sausal zählen mit einer Steigung von bis zu 90 Prozent zu den steilsten Rebbergen Europas. Seit 1803 hat sich die Familie Wohlmuth diesen Steillagen verpflichtet und Gerhard Wohlmuth versucht Jahr für Jahr die prägnante Mineralität des vorherrschenden Schieferbodens durch aufwendigste Handarbeit in seinen Weinen widerzuspiegeln. So entstehen unverkennbare Weine, die Boten ihrer Herkunft sind.

Weingut Wohlmuth
Fresing 24
8441 Kitzeck im Sausal
www.wohlmuth.at



Foto: Beigestellt Weingut Wohlmuth

DOMAINE 1196, GAMLITZ
 KennenlernPAKET DOMAINe 1196

Domaine 1196 by Reinhard Muster – Illyricus 2023
 Domaine 1196 by Reinhard Muster – Sauvignon Blanc
 Ried Hoch Sernau 2023
 Domaine 1196 by Albert Gesellmann – Pannonica 2019
 Reinhard Muster - Chardonnay ILLYR 2022
 MUSTER.GAMLITZ – Sauvignon Blanc STYRIA 2023
 MOTIF – Wermut Weiß 0,375 lt



€81,00


ERZHERZOG JOHANN WEINE, EHRENHAUSEN
 6 Flaschen „Weich – Tiefgründig – Geschmeidig“:

Weißburgunder DAC 2023 – der Geschmeidige
 Chardonnay DAC 2023 – der Kompakte
 Grauburgunder DAC 2023 – der Raffinierte
 EHRENHAUSEN Weißburgunder DAC 2021 – der Seidene
 Ried KÖNIGSBERG Chardonnay DAC 2020 – der Präzise
 STRADEN Grauburgunder 2023 – der Opulente



€ 76,40


KRISPEL, HOF BEI STRADEN
 Sauvignon Blanc-Hochstrandl-Box

Sauvignon Blanc, Ried Hochstrandl 'Alte Reben' Vulkanland
 Steiermark DAC 2020
 Sauvignon Blanc, Ried Hochstrandl 'Alte Reben' Vulkanland
 Steiermark DAC 2019
 Sauvignon Blanc, Ried Hochstrandl Vulk. Stmk. DAC 2018
 Sauvignon Blanc, Ried Hochstrandl 2017
 Inklusive hochwertige 4er-Holzbox.



€ 175,00


MUSTER POSCHGAN, PÖSSNITZ
 Grauburgunder-Paket

Eine Kostprobe durch die besten Grauburgunder des Hauses:
 2 x Grauburgunder 2023 Südsteiermark DAC
 2 x Grauburgunder 2022 Südsteiermark DAC
 2 x Grauburgunder Ried Pössnitzberg DAC 2018



€ 69,00



Jetzt Verkostungspaket bestellen!

Einmal durchkosten bitte!

Nutzen Sie die Chance und sichern Sie
 sich die Verkostungspakete von ausgewählten
 steirischen Winzern zum Spezialpreis.
 Einfach QR-Code scannen, online bestellen
 und bequem nach Hause liefern lassen!

POLZ, STRASS
 Paket „Herkunft seit 1912“

Auswahl an 6 Flaschen Gebiets-, Orts- und Riedenweinen:
 Südsteiermark DAC Weissburgunder 2023
 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc 2023
 Kitzeck-Sausal Sauvignon Blanc 2021
 Ehrenhausen Sauvignon Blanc 2021
 Ried Theresienhöhe Sauvignon Blanc Therese 2022
 Ried Hochgrassnitzberg Sauvignon Blanc 2021



€ 137,10


REGELE, BERGHAUSEN
 Regele zum Kennenlernen

Ein bunt gemischter Querschnitt durch die besten und typischsten
 Produkten des Hauses:
 1 x Blanc de Blancs Brut Steiermark g.U. Große Reserve 20217
 1 x Blanc de Noirs Steiermark g.U. Klassik (Salon 2024)
 1 x Sauvignon Blanc Sekt Steiermark g.U. Klassik
 1 x Sieme Sauvignon Blanc Ehrenhausen 2022
 1 x Grauburgunder Ried Zoppelberg 2021 unfiltriert
 1 x Welschriesling Südsteiermark DAC 2023



€ 105,00


SCHNEEBERGER, HEIMSCHUH
 Paket „Weinlese-Genuss“

Charakterweine, die im Spätherbst besonders gut zur Geltung
 kommen:
 2 x Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal DAC 2023
 2 x Brut Rosé Sekt
 2 x Welschriesling DAC 2023



€ 57,50


SKOFF ORIGINAL, GAMLITZ
 Riedenpaket

Eine Auswahl der besten Riedenweine von SKOFF ORIGINAL.
 1 x Ried Kranachberg Sauvignon Blanc DAC 2020
 1 x Ried Hochsulz Sauvignon Blanc DAC 2019
 1 x Ried Obegg Sauvignon Blanc 2017
 1 x Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc DAC 2021
 1 x Ried Hohenegg Gelber Muskateller DAC 2022
 1 x Ried Grassnitzberg Morillon DAC 2018



€ 126,70


STRAUSS, GAMLITZ
 Verkostungspaket „Ried Gamlitzberg“

Je zwei Flaschen aus der Topriede:
 2 x Sauvignon Blanc Ried Gamlitzberg 2023
 2 x Gelber Muskateller Ried Gamlitzberg 2023
 2 x Sauvignon Blanc Reserve Ried Gamlitzberg 2019



€ 90,00


TEMENT, EHRENHAUSEN
 MINI-ME-Lagenpaket groß in der Holzkiste

1 x 2021 Ried FÜRST Gelber Muskateller
 1 x 2021 Ried WIELITSCHBERG Gewürztraminer
 1 x 2021 Ried SULZ Weisser Burgunder
 1 x 2021 Ried SULZ Morillon
 1 x 2021 Ried ROSSBERG K Morillon
 1 x 2021 Ried ZIEREGG STEILRIEGEL Morillon
 1 x 2021 Ried GRASSNITZBERG Sauvignon Blanc
 1 x 2021 Ried ZIEREGG KÄR Sauvignon Blanc



€ 175,00


WOHLMUTH, FRESING
 Paket „Große Rieden“

6 Flaschen aus den besten Lagen:
 2 x Sauvignon Blanc Ried Hochsteinriegel 2022
 2 x Sauvignon Blanc Ried Edelschuh 2022
 2 x Riesling Ried Edelschuh 2022



€ 250,00

