

JUST

Nº 43 / NOVEMBER 2025

STORIES FOR MIND & MEANING

PREIS € 5,-

Wo Mut
ist, entsteht
Größe.



Marina Abramović
The Hero, 2001

Foto: © Courtesy of the Marina Abramović Archives / Bildrecht, Wien 2025



www.merkur.at

merkur
VERSICHERUNG

Willst du ein Wunder sehen?
Schau in den Spiegel!

Wir versichern das Wunder Mensch.



#visitfvg



Wein- und Geschmacksstraße

ENF00000000

FRIAUL JULISCH VENETIEN EINE GANZE WELT VOLLER WUNDER



Scannen den QR-Code
und beginne deine Reise

EINE GANZE WELT VOLLER AROMEN

Zwischen Weinbergen, die sich wie Fäden verweben, und Stimmungen, die das Auge sanft streicheln, kommen die Düfte der Erde wie ein unerwartetes Geschenk: Es sind Kostbarkeiten, die mit Feingefühl gesammelt werden, Früchte unserer Erfahrung und Hingabe, Stolz, der unsere Geschichte erzählt.

**Es gibt eine ganze Welt voller Aromen
in Friaul-Julisch Venetien**

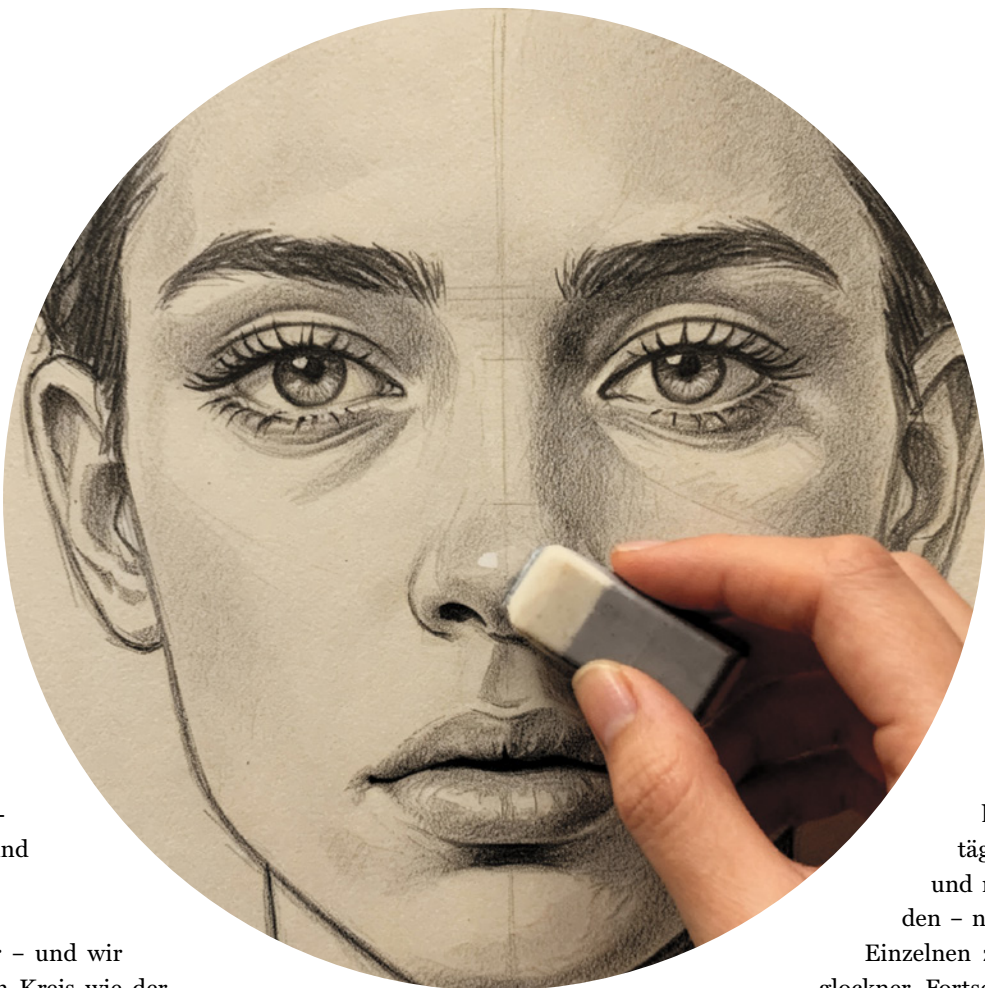
**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

www.turismofvg.it

Foto: F. Gallina

Mut – die leise Kunst der Selbstkorrektur

von Sirius Alexander Pansi



Europa ist ein alter Kontinent – geologisch solide, geistig manchmal erstaunlich porös. Wir altern mental mit einer Geschwindigkeit, dass selbst die Biologie nur noch hinterherwinkt. Der große Gegner? Nicht die Konkurrenz, sondern die Bequemlichkeit, diese urösterreichische Lieblingsdisziplin. Jahrzehntelang lebten wir sorglos von den Zinsen des Erreichten: sozialer Friede wie Apfelstrudel, industrielle Vernunft als Grundton des Tages, politische Stabilität fein abgeschmeckt mit Ministerrunden und mautpflichtigen Kompromissen.

Doch die Welt dreht sich schneller – und wir drehen uns in unseren Gremien im Kreis wie der sprichwörtliche Paradeiser in der Salatschleuder. Mut ist heute kein heroisches Spektakel mit Fanfaren, sondern eine wirtschaftliche Notwendigkeit: das kleine Aufstehen am Montagmorgen gegen den inneren Schweinehund des Wohl-

stands. Mut heißt, die Komfortzone zu verlassen, bevor sie endgültig zur Gruft wird. Systeme erneuern, Verantwortung als Tugend statt als Unbequemlichkeit begreifen – und all das mit jener charmanten Nonchalance, die sich bei uns so gerne als „Mal schaun“ tarnt.

Das fatale Missverständnis bleibt: Wir verwalten den Wohlstand wie die Handlungslücke in einem Franzobel-Roman und glauben, er sei eine Erbmasse mit Nachlassgarantie. Doch Wohlstand muss täglich gelernt, erarbeitet, erschwitzt und manchmal auch herbeigelächelt werden – nicht von Brüssel, sondern von jedem Einzelnen zwischen Neusiedler See und Großglockner. Fortschritt ist kein Einmalbetrag auf dem Sparkonto, sondern ein Zustand unter Bewegungsvorbehalt. Weniger Sitzungsprotokoll, mehr Aufbruch. Fortschritt beginnt nie mit Hurra, sondern mit der Bereitschaft, Montag zu starten – im Zweifelsfall spätestens Dienstag.

Illustration

A hand is shown placing a white chess piece, a king, onto a white marble pedestal. The background is a solid light beige color.

**KATHREIN
PRIVATBANK**

**Individuelle
Strategien
für Ihr
Vermögen**

INHALT

07

48 h IN MÜNCHEN
*Wer München für zwei Tage folgt,
entdeckt, dass Luxus hier nichts mit
Lautstärke zu tun hat, sondern mit
Taktgefühl.*

11

SCIENCE
*Resilienz durch smarte
Notfallproduktion: sichere
Medikamentenversorgung statt
Lieferkettenkollaps.*

20

ZUKUNFT
*Bremsklötze lösen:
Wie die Wirtschaft wieder
in Schwung kommt.
Experten im Top-Talk.*

25

STEIERMARK
*Steirische Wein-Weltklasse:
Vielfalt und die Kunst,
Herkunft ins Glas
zu bringen.*

Mut

Die unterschätzte Zumutung

von Sirius Alexander Pansi

COVER

MARINA ABRAMOVIĆ

The Hero, 2001

Einkanalvideo (schwarz-weiß, Ton), Vitrine mit Gegenständen aus dem Besitz von Vojin Abramović, Video: 14 Minuten, 21 Sekunden; Gegenstände: variable Maße
Courtesy of the Marina Abramović Archives and Galeria Luciana Brito

Marina Abramović (geb. 1946 in Belgrad) gilt als Pionierin der Performancekunst und zählt zu den bedeutendsten Künstlerinnen der Gegenwart. Seit den 1970er-Jahren untersucht sie in radikalen Auftritten Körper, Grenzen, Zeit und Energie – Themen, die ihr Werk bis heute prägen. Ihre Performances, oft von Schmerz, Ausdauer und spiritueller Transformation bestimmt, machten sie weltberühmt. Die Retrospektive in der ALBERTINA MODERN, in Kooperation mit dem Bank Austria Kunstforum Wien und der Royal Academy of Arts, London, zeigt zentrale Werke und tägliche Reenactments ihrer Performances – eine Hommage an sechs Jahrzehnte bahnbrechender Kunst.

Ausstellung: 10.10.2025–1.3.2026

www.albertina.at

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:

JUST Verlags GmbH,

Hans-Sachs-Gasse 5, 8010 Graz,

office@111media.at

Konzept: Sirius Alexander Pansi,

alexander.pansi@111media.at

Redaktion: Martin Kugler, Melanie Reinisch,

Michael Loibner, Sirius Alexander Pansi,

Bernhard Degen, Sandro Ceroni,

Manuela Schlossinger, Elke Jauk-Offner,

Caroline Schober

Illustrationen und AD: 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



Mut, dieses seltsame Wort. Es klingt nach Operette, Siegespose und gelegentlichem Pathos – aber wer kennt ihn heute noch als Kraft der Erneuerung? Die meisten verbinden ihn mit Heldentum, als wäre der Alltag ein Abenteuerpark. In Wahrheit ist Mut oft nur das leise Nein zu den eigenen Ausreden. Europa, dieser prachtvoll eingerichtete Kontinent, hat es sich zwischen Regulierung und Rhetorik gemütlich gemacht wie in einem Wellnesshotel mit Halbpension. Der Fortschritt ist ordnungsgemäß registriert, statistisch erfasst und mit Stempel versehen – doch wenn der Zug der Zeit abfährt, steht er noch am Bahnsteig und füllt Formulare aus.

Wohlstand wirkt wie ein Sedativum: Mit jedem Jahr mehr Komfort vergessen wir, dass Stabilität eine Aufgabe ist, kein Ruhezustand. Wir erhöhen Steuern, wo wir Innovation bräuchten, diskutieren Arbeitszeitverkürzung, während uns die Arbeitskräfte ausgehen, und haben eine neue Lieblingsdisziplin erfunden – das Vertagen. Doch das eigentliche Gift heißt nicht Risiko, sondern Trägheit: jener bequeme Stillstand, der sich als Sicherheit tarnt.

Gefährlich ist nicht der Wandel, sondern der Verlust des Willens zur Verbesserung. In einer Zeit, in der Europa schrumpft und Asien wächst, investieren wir lieber in verbale Umsicht als in echte Projekte. Rentenmodelle werden sorgfältiger gepflegt als Zukunftsfelder. Das europäische Motto scheint zu lauten: „Wenn's leicht geht, wird's verschoben.“

Mut zur Eigenverantwortung hieße, die Alterspyramide endlich ernst zu nehmen, Pensionssysteme zu sanieren und Eigenvorsorge nicht als neoliberale Kränkung zu betrachten. Mut zur Öffnung



Mut hat viele Formen – nur keine bequeme.

bedeutete, Talente anzuziehen statt zu vertreiben, Kapital zu mobilisieren statt zu parken.

Und Mut zur Effizienz hieße, Produktivität wieder wichtiger zu nehmen als Protokolle – weniger Feiertage, mehr Zukunft.

Mut ist kein Heldentum, sondern Handwerk. Es braucht keine Heroen, sondern Menschen, die handeln statt hoffen. Politiker, die Reformen nicht als Bedrohung, sondern als Auftrag verstehen; Unternehmerinnen, die Förderungen nicht als Sitzgelegenheit begreifen, sondern als Startschuss. Mut ist die Bereitschaft, die Gegenwart zu korrigieren, bevor sie sich verfestigt – von der Vorstandsetage bis ins Klassenzimmer, vom Ministerium bis zur Werkstatt.

Wir investieren spät, zögerlich und gern auf Pump. Wir reagieren, wenn andere schon agieren, und schicken Bitten nach Brüssel, wenn wir selbst entscheiden müssten. Mut hieße, Energie, Bildung, Verteidigung und Kapital endlich europäisch zu denken und national umzusetzen. Mut hieße auch, Leistung zu rehabilitieren

Drei kleine Gedanken, die man in keinem Förderleitfaden findet:

Beginnen

Große Dinge entstehen selten aus langen Plänen, sondern aus einem ersten Schritt.

Irren

Ohne Fehler keine Innovation.

Aussprechen

Erfolg ist Inspiration, kein Eitelkeitsprojekt.

Beispiele gibt es genug:

die *Unternehmerin*,

die investiert, während andere abwarten

der *Forscher*, der weiterrechnet, als die Mittel längst gestrichen sind

die *Lehrerin*, die ihren Schülern beibringt, dass *Denken* kein Multiple Choice kennt

– nicht als moralische Zumutung, sondern als Quelle von Würde. Arbeit ist keine Strafe, sondern der Grundstoff jeder Gesellschaft.

Fortschritt ist kein Feuerwerk, sondern der nüchterne Entschluss, nicht stehenzubleiben. Innovation lebt vom Irrtum; Fehler sind keine Pannen, sondern Beweise von Bewegung. Routine war noch nie aufregend. Erfolg darf sichtbar sein – nicht aus Eitelkeit, sondern weil Leistung ansteckend ist.

Wohlstand ist, was zwischen zwei Jausenpausen passiert. Wer ihn garantiert sieht, verlernt, ihn zu verdienen. Ein starker Sozialstaat bleibt die Basis, doch ohne Eigenverantwortung wird aus Sicherheit Stillstand. Europa braucht weniger

Plan und mehr Bewegung. Österreich weniger Sicherheitsdenken, mehr Aufbruch. Mut ist die Währung der Zukunft – und die verliert nur dort an Wert, wo man sie horet. Investieren wir also in Menschen, Ideen und die leise Kunst, das Ungewöhnliche zu wagen

Mut ist die unscheinbarste aller Ressourcen: schwer zu fördern, leicht zu verlieren.

Mehr Kraft, mehr Erfolg – mit diesen 3 Prinzipien.



Wer beim Krafttraining langfristig Fortschritte sehen will, sollte sich an diese 3 Grundprinzipien halten:

1

Kontinuität

Wer von den positiven Effekten des Krafttrainings profitieren will, sollte konsequent und regelmäßig trainieren. Das optimale Trainingspensum – sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Athlet:innen – liegt bei zwei bis drei Einheiten pro Woche.

2

Regeneration

Muskeln wachsen im Ruhezustand. Zwischen zwei Trainingseinheiten sollten optimalerweise 36 bis maximal 72 Stunden liegen.

3

Abwechslung

Den Körper immer wieder mit neuen Trainingsreizen zu fordern, ist genauso wichtig wie Kontinuität und Regeneration. Der Trainingsplan sollte deshalb alle 6 bis 8 Wochen angepasst werden.



www.johnharris.at

Foto: Harris

Engelliche Einschaltung



MANDIRA
AYURVEDA RESORT

+43 3333 2801
info@mandira-ayurveda.at
www.mandira-ayurveda.at

Ayurveda Tasting

2 Nächte
ab 571,00 EUR pro Person

inkl. Standard-Zimmer bei Doppelbelegung

In nur 2 Tagen pure
Regeneration erleben!

Enthaltene Leistungen

- 2 Übernachtungen
- Ayurvedische Vollpension
- Vishesh – Energie-Ausgleichsmassage
- Upana – Salz-Öl-Peeling aus der Kraft der Natur
- täglich Yoga, Meditation & Aktivitäten lt. Wochenprogramm
- Nutzung des Ayurveda Spa & Saunalandschaft
- Nutzung der hoteleigenen Thermal-Heilquelle

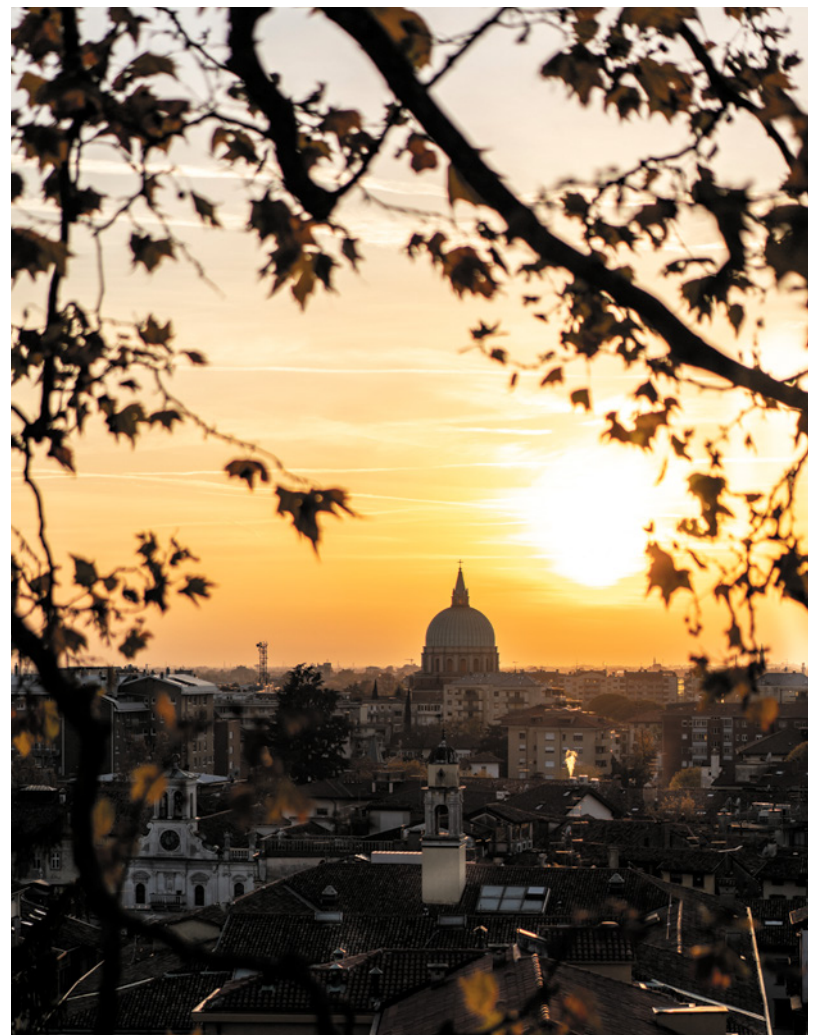


Zwischen Meer, Mosaiken und Ribolla Gialla

Eine Winterreise durch Triest, Udine und das Collio.

Es gibt Regionen, die lauter sind als ihr Ruf – und andere, die leiser sprechen, aber tiefer. Friuli Venezia Giulia gehört zur zweiten Sorte: ein Stück Europa, das seine Schönheit im Understatement trägt. Kein lautes Dolce Vita, sondern kultivierte Ruhe zwischen den Alpen, den Dolomiten und der Adria. Jetzt, im Winter, wenn die Bora die Küste fegt und in den Trattorien die Polenta dampft, zeigt sich diese Region von ihrer ehrlichsten Seite: kontemplativ, charaktervoll, köstlich – ein Ort für jene, die Stille als Luxus verstehen.

von Sandro Ceroni



TAG 1

Triest: Eleganz mit Patina



Triest ist kein Zufall. Es ist das Ergebnis von Jahrhunderten europäischer Ambitionen, verschüttet unter Schichten aus Literatur, Kaffee und Melancholie. Der Tag beginnt im Caffè San Marco – halb Kaffeehaus, halb Kathedra-

le des Denkens. Danach ein Spaziergang über die Piazza Unità d'Italia, wo das Meer an die Fassaden schlägt und Geschichte sich spiegelt wie Licht im Wasser.

Am Nachmittag zieht es einen hinaus zum Castello di Miramare, das selbst im Dezember so wirkt, als würde Maximilian gleich den Balkon öffnen. Zurück in der Stadt, verdichtet sich die Stimmung zwischen Kaffee, Salz und Stein – eine Mischung aus nordischer Disziplin und südlicher Wehmut.

TAG 2

Udine: Kultur, Küche, Kontemplation



Udine ist das stille Herz Friauls – aristokratisch, kunstverliebt, zurückhaltend. Auf der Piazza Libertà spürt man die Nähe Venedigs – und die Distanz zu jeder Effekthascherei. Im Castello di Udine erzählen Tiepolo-Gemälde Geschichten von barocker Sehnsucht, als würde Licht selbst predigen.

„In Udine scheint Zeit kein Gegner, sondern ein höflicher Begleiter zu sein.“

Mittags führt der Weg ins Vitello d'Oro, wo Handwerk über Mode steht: Risotto, Wild, Rotwein – kein

Theater, kein Tamtam, nur Können. Danach ein Spaziergang durch die Arkaden der Via Mercatovecchio, wo Antiquariate und Buchhandlungen den stillen Takt dieser Stadt bestimmen.

TAG 3

Gorizia und das Collio: Wo der Winter nach Wein duftet

Hinter Gorizia beginnt ein Land aus Nebel, Hügeln und Handschlagqualität. Das Collio ist weniger ein Weinbaugebiet als eine Denkweise – über Geduld, Klima, Charakter. In kleinen Kellern wird der Most geprüft, Holz gefasst, Schweigen gepflegt.

Zum Mittag kehrt man in eine der unscheinbaren Osterien ein, wo die Küche das sagt, was Worte nicht können: Wildragout, Polenta, ein Glas Friulano Wein. Danach Spaziergang über die Hügel, wo Rebstöcke aussehen wie Notenlinien einer alten Partitur.

Auf den Rückweg kehrt man für einen Aperitivo auf den Sant'Antonio-Platz in Gorizia ein: Die Stadt am Isonzo-Fluss teilt sich mit Nova Gorica eine Grenze und beides sind Europäische Kulturhauptstadt 2025. Und man versteht: Europa ist hier keine Idee – es ist gelebte Nachbarschaft.

„Wer im Collio im Winter ein Glas Weißwein trinkt, schmeckt Geduld – und die Kunst, nichts zu überstürzen.“



5 Sinne für Friuli

- 1_ Hören – die Bora an der Adria
- 2_ Riechen – San Daniele Schinken und Holzfeuer
- 3_ Sehen – Tiepolo-Gallerien in Udine
- 4_ Schmecken – Friulano & Frico
- 5_ Fühlen – Karstmarmor unter Winterlicht

Kultur:

Miramare Triest, Tiepolo Gallerien Udine, Aquileia (UNESCO)

Kulinarik:

Harry's Piccolo Triest, Vitello d'Oro Udine, kleine Osterien im Collio

Tipp:

Wintermarkt Triest & Gorizia 2025 – Europäische Kulturhauptstadt 2025 mit Nova Gorica

Distanzen:

Triest–Udine 1 h 10 min / Udine–Collio 50 min

„Triest ist melancholisch, aber nie traurig – weil der Wind hier alles weiterträgt, was zu schwer wäre.“

INSIGHTS



Diese 72 Stunden zeigen: Friuli Venezia Giulia ist kein Reiseziel, sondern eine Haltung. Zwischen Meer und Karst, Wein und Weisheit entdeckt man, was Bestand hat, wenn der Sommer längst gegangen ist.

Leiser Luxus mit Haltung

München ist eine Stadt, die ihren Glanz nicht trägt, sondern besitzt. Sie funkelt nicht, sie schimmert – und genau darin liegt ihre Eleganz. Wer ihr für zwei Tage folgt, entdeckt, dass Luxus hier nichts mit Lautstärke zu tun hat, sondern mit Taktgefühl.

Empfohlen von Marc Epper,
GM des Mandarin Oriental, Munich

von Sandro Ceroni



In den beheizten Winter Domes des Mandarin Oriental genießt man Gourmetküche, feine Weine und den Blick auf die Alpen.

TAG 1

Vom Eisbach bis zur Ory Bar

Der Tag beginnt an der Maximilianstraße, wo Schaufenster und Fassaden noch vom alten Europa erzählen. Ein kurzer Weg durch den Hofgarten führt zum Eisbach – zur ikonischen Szene, die München in einer Welle verdichtet: Stil im Neoprenanzug.



Ein schneller Kaffee bei Dallmayr. Mittags Viktualienmarkt: Zwischen Austern und Leberkäsemmel kein Widerspruch, sondern Dialekt. Danach Kunst – Brandhorst, Pinakothek der Moderne, vielleicht ein Abstecher ins Lenbachhaus.

Am Abend Matsuhisa Munich



Der Black Cod mit Yuzu-Miso-Sauce ist kein Gericht, sondern eine Erleuchtung: karamellisiert, glänzend, zart wie Seide, tief wie das Meer – fast unverschämte Vollkommenheit.

Hier kocht ein Grieche mit japanischer Seele und lateinamerikanischer Leidenschaft. Das Konzept heißt Sharing – Teller, die Dialoge anstoßen, keine Monologe. Die Nobu-Küche denkt in Texturen, nicht in Trends. Der Sommelier begleitet humorvoll, präzise, fast telepathisch; die Weine sprechen, bevor man fragt.

Nach dem Dinner



Kein Showeffekt, nur Substanz.

TAG 2

Englischer Garten und Nymphenburg

Der zweite Tag gehört der Ruhe. Morgens im Englischen Garten: Nebel über dem Kleinhesseloher See, Spaziergänger im Dunst, die Stadt scheint weit entfernt. Danach Frühstück im Mandarin Oriental – fein, frisch, lokal. Ein Buffet mit Haltung, kein Überfluss, sondern Auswahl mit Sinn.

Mittags Nymphenburg

Barocke Weite, Wasser, Licht. Danach der Botanische Garten – die leise Variante



von Fülle. Am Nachmittag ein Bummel zwischen Amalien- und Theresienstraße: Galerien, Design, Versuchung.

Abends

Wahl der Temperamente: *Tantris Maison Culinaire* – ikonisch, kräftig, modern. Oder Augustiner Keller unter Kastanien, wo Eleganz mit einem Krug serviert wird. München kann beides – gleichzeitig.



Diese 48 Stunden zeigen: München schimmert. Der Luxus ist unaufdringlich, die Küche präzise, der Service hat jene höfliche Natürlichkeit, die selten geworden ist. Das Mandarin Oriental, Munich ist nicht nur ein Hotel, sondern die konzentrierteste Form dessen, was München ausmacht: Stil mit Seele.



Der Gastgeber – Marc Epper
Marc Epper ist Schweizer – präzise, charmant, unaufgeregt. Seit April 2024 leitet er das Mandarin Oriental, Munich. Seine Karriere begann im legendären Mandarin Oriental in Bangkok, Stationen in Asien, dem Nahen Osten und Europa. Epper liebt das Skifahren in Kitzbühel, seine Leidenschaft gilt der Gastlichkeit. „Luxus“, sagt er, „ist Aufmerksamkeit – nicht Aufwand.“ Ein Satz, der bleibt.

Mandarin Oriental, Munich
Neuturmstraße 1
Momuc-reservations@mohg.com



Das Haus – Ein Refugium im Herzen der Altstadt
Zwischen Hofbräuhaus und Maximilianstraße liegt das Mandarin Oriental, Munich – ein klassizistisches Juwel mit diskreter Grandezza. Innen herrscht jene Stille, die man nur in Häusern mit Selbstbewusstsein findet. Kein überzogener Gestus, sondern eine stille Choreografie aus Ruhe und Präsenz. Der Service agiert nicht reaktiv, sondern intuitiv.

Geknüpfte Mythen – Kultobjekte Zentralanatoliens

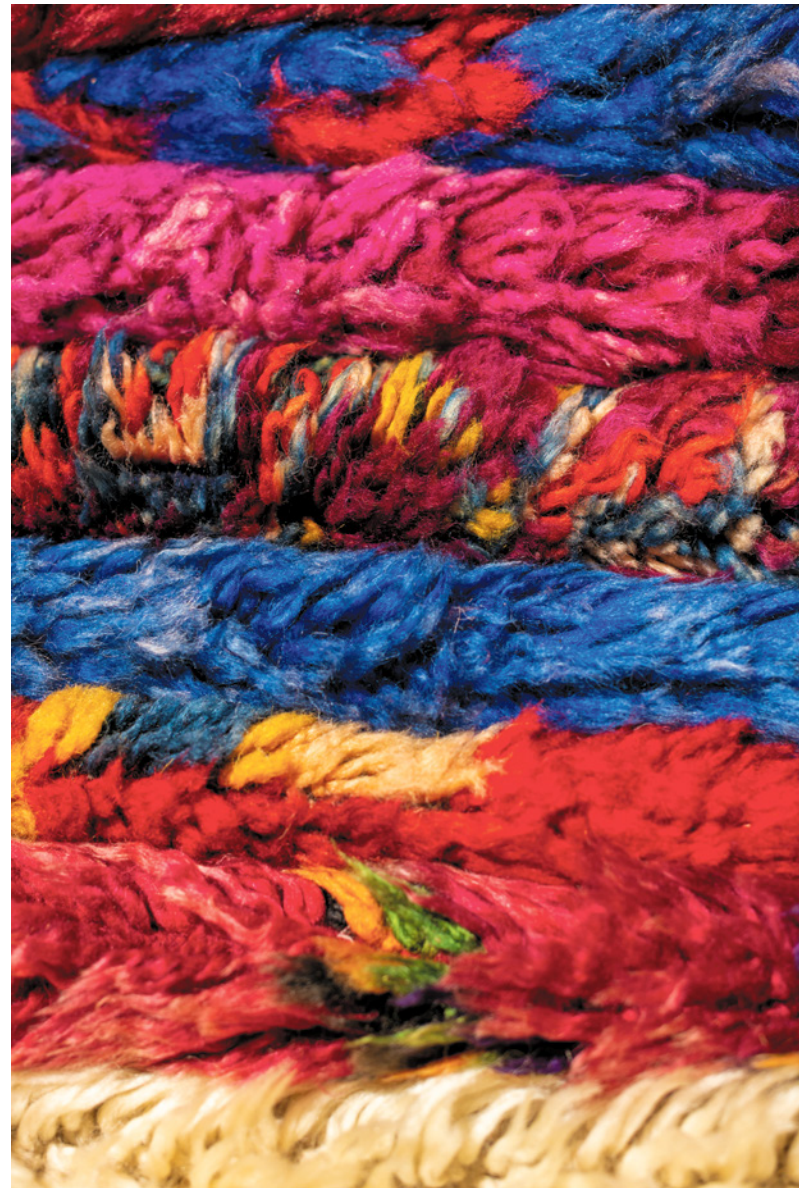
The Tiftik Collection

von Manuela Schlossinger

In der Galerie am Grazer Hauptplatz präsentiert man hochflorige Teppiche, im Wesentlichen aus dem Hochland Zentralanatoliens, sogenannte Tiftik aus Mohairwolle. Bis in die frühesten Zeiten der Menschheit zurück reicht der kreative Impuls, der sich im Funktionellen wie auch im Spirituellen unterschiedlich manifestiert.

In Höhlenzeichnungen und Felsritzungen, auf Gegenständen des Haushalts und auf Waffen genauso wie auf Textilien finden sich Zeichen und Symbole rätselhaften Inhaltes. Es besteht kein Zweifel, dass Teppiche multifunktionale Erzeugnisse sind. Neben ihrer Wohn- und Dekorfunktion und ihrer spirituellen Bedeutung sind sie Verdichtungen von Weltsicht und Glauben. Sie sind meist geprägt von einer maximalen Formenreduktion, nicht selten überhaupt monochrom, und sie sind nahezu ausschließlich für den privaten Gebrauch produziert. Ihr vereinfachtes Formenvokabular, das sich letztlich sowohl von klassischen Teppichornamenten als auch von archaischen, vorislamischen Symbolen und Zeichen ableiten lässt, erinnert das westliche Betrachterauge sofort an ästhetische Vorstellungen moderner Kunst. Klarheit, Abstraktion und die starke Bildwirkung dieser Textilien rücken sie in die Nähe eines modernen Bildverständnisses. Meist dienen sie als Ritualgegenstände, Schlafdecken, Gebetsteppiche, Satteldecken oder hängen zur Temperaturisolierung an den Zeltwänden. Sie waren Ausdruck von Freude, Feiern und Leben und wurden wie alle Teppiche grundsätzlich als Multifunktionsgegenstände verwendet. Man erfasst sie nicht nur visuell, wie es die abendländische Wahrnehmung nahelegt, der taktile Charakter der Materialität legt auch Multisensualität nahe.

Bis vor Kurzem relativ unbeachtet, erwecken diese hochflorigen taktilen Kunstwerke – meist aus glänzendem, gebratenem Ziegenhaar, seidiger als Seide – mehr und mehr das Interesse westlicher Sammler.



Zu selbstverständlich sind Teppiche im Westen auf Bilder reduziert und ist die Vielfalt dieser Erzeugnisse in den Hintergrund gedrängt worden. Nicht nur die formale Qualität – Reduktion bzw. Abstraktion –, sondern auch ihre Unbestimmtheit bezüglich ihrer Verwendung entspricht dem, was wir von der Gegenwartskunst verlangen. So sind Teppiche genauso dreidimensionale Gebrauchsgegenstände wie zweidimensionale Bilder.



Geknüpfte Mythen – Kultobjekte Zentralanatoliens The Tiftik Collection

28. November 2025,

Eröffnung: 19.00 Uhr

Galerie Reinisch, Hauptplatz 6, 8010 Graz

Einführung: Helmut Reinisch

Ausstellung bis: 7. Februar 2026



Fotos: Galerie Reinisch

Entgeltliche Einschaltung



Kreislaufwirtschaft braucht einen Technologiesprung

Das Ziel ist hochgesteckt: Österreich soll – so die politische Vorgabe – zu einem Vorzeigeland in Sachen Ressourcenwende werden. Die Forschungsförderungsgesellschaft FFG unterstützt die Entwicklung innovativer Technologien, die dazu beitragen, mit einem umfangreichen Förderpaket.

Zukunftsweisende Technologien und eine funktionierende Kreislaufwirtschaft sind der Schlüssel dafür, dass Österreich weltweit zum Vorreiter in Sachen Ressourcenwende werden kann. Darüber waren sich auch die Vortragenden bei einer Podiumsdiskussion einig, die die Forschungsförderungsgesellschaft FFG mit ihrer Geschäftsführerin Karin Tausz in Wien veranstaltete.

Was innovative Technologien betrifft, ruhen die Hoffnungen auf

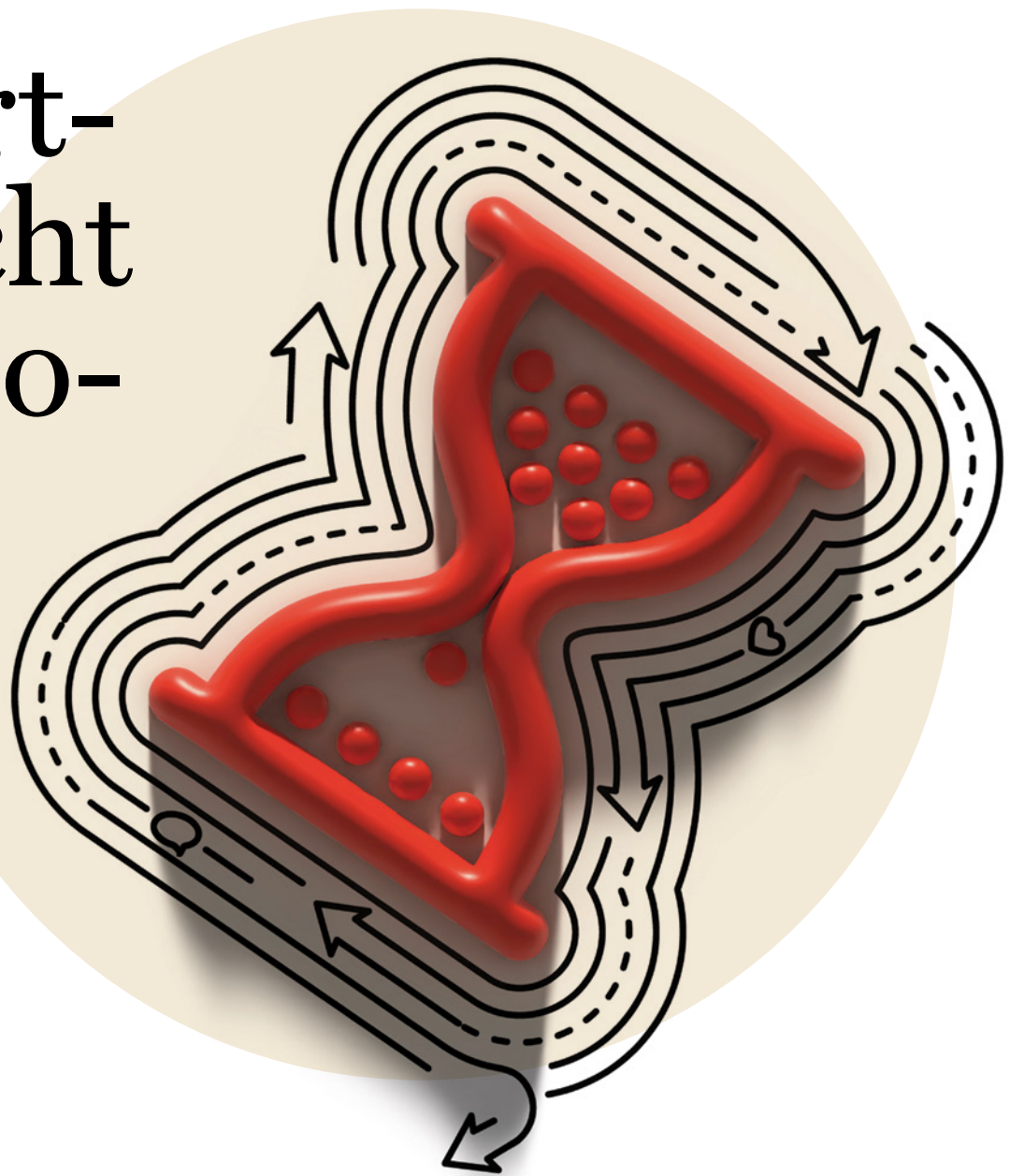
„Die Ressourcenwende verlangt ein neues Verständnis von Innovation: Materialien und Energie müssen so genutzt werden, dass sie im Kreislauf bleiben und mehrfach Wert schaffen können. Das eröffnet große Chancen für Unternehmen, die früh auf nachhaltige Technologien und neue Geschäftsmodelle setzen.“

Karin Tausz



Karin Tausz,
Geschäftsführerin FFG

Österreichs exzellenter Forschung, auf starken Unternehmenspartnern und auf gezielten Fördermaßnahmen. Die FFG hat daher eine eigene Förderschiene etabliert und begleitet Forschungseinrichtungen sowie deren Unternehmenspartner bei der Entwicklung von Maßnahmen für eine digitale, grüne und soziale Transformation. Es wurden Förderpakete geschnürt, die kooperative Forschungs- und Entwicklungsprojekte, Dienstleistungen und Leitprojekte unterstützen. Je nach Umfang des Vorhabens gibt es dafür bis zu mehrere Millionen Euro.



Skisensoren sichern Siege

Wenn Christoph Thorwartl von der Salzburg Research Forschungsgesellschaft sagt, der perfekte Carvingsschwung sei auf seinem Mist gewachsen, dann ist das durchaus wörtlich zu verstehen. Thorwartl ist im Mühlviertel groß geworden, auf dem elterlichen Bauernhof. Dort gibt es, wie es sich für eine anständige Landwirtschaft gehört, natürlich auch einen Misthaufen. Und der stand jüngst im Mittelpunkt eines Forschungsvorhabens. Ziel: den idealen Anstellwinkel eines Skis beim Carvingsschwung zu ermitteln, sodass die „Brettlin“ nicht wegrutschen und die Ge-



schwindigkeit nicht abnimmt. Damit könnten Skii individuell an die Bedürfnisse eines jeden Wintersportlers bzw. einer jeden Wintersportlerin angepasst werden. „Um jene Sensoren zu validieren, die die Orientierung des Skis auf der Piste und die Fahrgeschwindigkeit hochpräzise erfassen, haben mein Team und ich beim Misthaufen ein speziell entwickeltes Gerät aufgestellt, das Carvingsschwünge und fein abgestufte gerutschte Schwünge simuliert“, erklärt Thorwartl. Videoanalysen, mit denen der Anstellwinkel bisher untersucht wurde, dürften damit bald Schnee von gestern sein. Dafür wurden Thorwartl und sein Team heuer beim International Congress on Science and Skiing im italienischen Wintersportort Val di Fiemme mit einem Young Investigator Award ausgezeichnet.

short
sweet

Die Salzburg Research Forschungsgesellschaft setzt Digitalisierung und modernste Sensortechnik ein, um den Skisport „intelligent“ zu machen. Getüftelt wird unter anderem an einer smarten Skiausrüstung, die die Bewegungsabläufe des Skifahrers beobachtet und in Echtzeit Rückmeldungen über dessen Fahrtechnik liefert.



www.salzburgresearch.at

Foto: Salzburg Research

→→ Zeitenwende
im Umgang
mit Ressourcen

Bei der Diskussionsveranstaltung in Wien berichteten Veronika Wüster vom Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe, Bettina Muster-Slawitsch von AEE Intec und Christian Leitner von Lukas Lang Building Technologies unter anderem über Potenziale der Kreislaufwirtschaft, neue Geschäftsmodelle und gesellschaftliche Anforderungen. Die wichtigste Frage: Wie kann es Österreich schaffen, innerhalb der nächsten 25 Jahre eine kreislauffähige Wirtschaft und eine rohstoffschonende Produktion tatsächlich umzusetzen? Die Förderungen durch die FFG sind jedenfalls ein unerlässlicher Baustein dafür.

facts
figures

Mit bis zu 5 Millionen Euro pro Projekt unterstützt die Forschungsförderungsgesellschaft FFG Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten, die die digitale, die grüne und die soziale Transformation vorantreiben. Damit soll deren erfolgreiche Umsetzung erleichtert und die Wettbewerbsfähigkeiten österreichischer Unternehmen gestärkt werden.



www.ffg.at

VORTRAGENDE



Veronika Wüster,
Geschäftsführerin des Verbandes
Österreichischer Entsorgungsbetriebe



Christian Leitner,
Geschäftsführer von Lukas
Lang Building Technologies



Bettina Muster-Slawitsch,
Forschungsgruppenleiterin beim
Institut für Nachhaltige Technologien

Veronika Wüster spricht von einer „Zeitenwende im Umgang mit Ressourcen“: „Abfälle sind Rohstoffe am falschen Platz!“ Die Abfallwirtschaft habe allein im Vorjahr 600 Millionen Euro in neue Recyclinganlagen und innovative Technologien investiert. Österreich sei top, was Trennung, Sammlung und Verwertung von Abfall betrifft. „Ambitionierte Sammelquoten und Recyclingziele treiben Innovation und Investition an, müssen allerdings Hand in Hand gehen mit verbindlichen Vorgaben zur Verwendung von Rezyklaten in der Produktion. Kreislaufwirtschaft kann sich flächendeckend nur durchsetzen, wenn Sekundärrohstoffe gegenüber Primärrohstoffen wettbewerbsfähig sind.“

„Abfälle sind Rohstoffe
am falschen Platz!“

Veronika Wüster

Christian Leitner spricht sich dafür aus, Gebäude an deren Lebensende nicht abzureißen und das Baumaterial schadstoffintensiv zu recyceln, sondern schon bei der Planung von Neubauten einen „geordneten Rückbau“ mitzudenken. Die Einzelelemente müssen zerstörungsfrei auseinandergenommen und ohne Qualitätsverlust neu zusammengesetzt werden können. Sprich: Die Produktlebenszeit ist höher als die Lebenszeit eines Gebäudes. Das eröffnet auch neue Geschäftsfelder durch Vermietung oder Rückkauf von Bauteilen, braucht aber Finanzierungsmodelle mit entsprechenden Anreizen, damit das Bauen wirtschaftlich attraktiv und gleichzeitig nachhaltig ist.“

„Schon bei der Planung
von Neubauten muss der
geordnete Rückbau mitgedacht werden.“

Christian Leitner

Bettina Muster-Slawitsch nennt „schlanke Technologien“ und das Erzielen einer höheren Wertschöpfung aus Reststoffen als Voraussetzungen für die Ressourcenwende. Es müsse möglich sein, aus komplexen Ausgangsstoffen in wenigen Prozessschritten nutzbare Materialien herauszulösen und diese mit Mehrwert zu verarbeiten. Beispiel: „Treber, ein proteinhaltiger Rückstand bei der Bierherstellung, wird als Tierfutter verwendet. Ideal wäre aber, die Proteine zu lösen und hochwertig im Lebensmittelbereich zu verarbeiten, während der Rest zu Düngemitteln sowie zu Torfersatzprodukten wird und die Importabhängigkeit Österreichs in diesen Bereichen reduziert.“

„Schlanke Technologien und
höhere Wertschöpfung sind
Voraussetzungen für die
Ressourcenwende.“

Bettina Muster-Slawitsch

science
snap

Wussten Sie, dass das Schwermetall Kupfer vor allem im Obst- und Weinbau als Schutz vor Pilzbefall dient, sich allerdings im Erdreich ansammelt und eine Gefahr für nützliche Mikroorganismen bedeutet? Als Folge kann sich unter anderem die Fruchtbarkeit des Bodens verringern. Die EU erlaubt einen maximalen Kupfereinsatz von 4 Kilo jährlich pro Hektar Anbaufläche.

Bakterien beschützen
Bioböden

Es ist ein häufiger Irrglaube, dass Produkte aus biologischer Landwirtschaft immer auch nachhaltig angebaut und geerntet werden. Tatsächlich kommen auf vielen Bioäckern Stoffe zum Einsatz, die Böden und Ökosysteme belasten – und das ganz legal. Mit dem Start des EU-Projekts BIO2 wollen nun acht europäische Länder, darunter Österreich, gemeinsam für wirkliche Nachhaltigkeit in der Biolandwirtschaft sorgen. Problematische Mittel wie Kupfer- und Schwefelpräparate, aber auch pestizidbelastete Dünger sollen durch biobasierte Alternativen ersetzt werden, die nachweislich unbedenklich sind.

Als österreichische Forschungseinrichtung bringt die acib GmbH ihre Expertise auf dem Gebiet der industriellen Biotechnologie in das Projekt ein. Das Team um Felice Quartinello entwickelt an der Boku Tulln Pflanzenschutzmittel auf Basis von Hefen oder Bakterien. Eingehüllt in einen Schutzmantel aus natürlichen Polymeren, können diese keimabtötenden Stoffe ihre Wirksamkeit auf dem Feld über längere Zeit hinweg entfalten.

Von Bio zu Better Bio

Bei der Erprobung von hochwertigem Dünger setzen die internationalen Wissenschaftsteams unter anderem auf menschlichen Urin. Er soll, ebenso wie die am acib be-



forschten Algen und Fischnebenprodukte, dafür sorgen, dass Pflanzen ausgewogen und ohne künstliche Zusätze mit Nährstoffen versorgt werden. Das Projekt BIO2 will aber auch den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung zurückschrauben. Unter anderem werden „homöopathische“ Alternativen aus Baumrinden und anderen Pflanzenextrakten getestet.

Das vom italienischen Forschungsrat CNR koordinierte Projekt wird im Rahmen von Horizon Europe mit sechs Millionen Euro gefördert. „Wir wollen zeigen, dass Biotechnologie der Schlüssel zu einer zukunftsfähigen, ressourcenschonenden Landwirtschaft ist“, sagt Katharina Schwaiger, Kommunikationsbeauftragte des Projekts bei acib.



www.acib.at

Von der Krise zur Stärke

Wie Notfallproduktion Österreich resilient macht von Caroline Schober

Die Sicherstellung der Medikamentenversorgung ist eine unterschätzte Säule der nationalen Resilienz. Innovative Forschung und koordinierte Notfallsproduktion stärken Österreichs Verteidigungsfähigkeit und zeigen, dass militärisches Denken und Logistik zum Vorbild ziviler Sicherheit werden können.

Pandemien, geopolitische Konflikte und fragile Lieferketten zeigen schonungslos auf: Arzneimittelversorgung ist zu einer sicherheitspolitischen Schlüsselressource geworden. Die Zusammenarbeit von Wissenschaft, Industrie und Verteidigungsforschung wird zunehmend entscheidend – nicht erst im Krisenfall, sondern als strategischer Dauerauftrag, um Österreich resilient und handlungsfähig zu halten.

Sicherheit muss ganzheitlich neu gedacht werden. Arzneimittel sind heute kein rein medizinisches Thema mehr: Ihre Verfügbarkeit berührt das Fundament unserer Gesellschaft. Globale Abhängigkeiten, fragmentierte Lieferketten und fehlende Redundanzen haben nicht nur wirtschaftliche, sondern sicherheitspolitische Risiken offenbart.

Die Notfallproduktion von Arzneimitteln ist ein wesentlicher Baustein eines krisenfesten Gesundheitssystems, wie auch Dr. Michael Böheim, Experte für wirtschaftliche Sicherheit und Landesverteidigung am Österreichischen Institut für Wirtschaftsforschung (WIFO), betont. Sie gewährleistet die kontinuierliche Versorgung auch dann, wenn reguläre Lieferketten ausfallen – etwa bei Naturkatastrophen oder geopolitischen Krisen. „Flexible Produktionskapazitäten und die schnelle Umstellung bestehender Fertigungen stärken die Resilienz der Lieferketten und die Aufrechterhaltung der Gesundheitsversorgung maßgeblich.“

In Österreich sind aktuell Hunderte Medikamente nur eingeschränkt verfügbar – ein Umstand, der sich durch globale Krisen rasch zuspitzen kann. Mehr als 70 Prozent der Wirkstoffe und 80 Prozent der Grundstoffe stammen aus China und Indien. Das macht die Abhängigkeit von internationalen Lieferketten besonders deutlich.

Die Lösung? Moderne Technologien und eine intelligente Vorratshaltung. Das Grazer Research Center Pharmaceutical Engineering (RCPE GmbH) verfolgt einen innovativen Ansatz für die Notfallbevorratung: Mit patentierten Lagersystemen können Wirkstoffe jahrzehntelang effizient gelagert und bei Bedarf mittels Hochgeschwindigkeitsproduktionsverfahren binnen Tagen



Brigadier Rudolf Zauner

„In einer Zeit globaler Unsicherheiten ist Versorgungssicherheit keine Selbstverständlichkeit, sondern ein strategischer Auftrag an Forschung, Industrie und Verteidigung.“

zu Millionen Medikamentendosen verarbeitet werden. Versorgungsengpässe in Krisenzeiten könnten so rasch und professionell überbrückt werden. Was ursprünglich als rein zivile Forschung für eine effizientere und nachhaltigere Pharmaproduktion begann, beweist heute somit sicherheitspolitische Potenzial. Dieses wurde auch vom Bundesheer erkannt.

Strategische Partnerschaften zwischen Verteidigungsforschung und ziviler Wissenschaft gewinnen nicht nur in der Medikamentenversorgung an Bedeutung. Programme wie FORTE und KIRAS und die intensive Beteiligung an Initiativen des European Defense Fund stellen sicher, dass Forschungsergebnisse direkt in strategische Planung und Resilienzmaßnahmen einfließen. Das österreichische Bundesheer fungiert zunehmend als integrative Kraft über Fachgrenzen hinweg, ganz im Sinne der umfassenden Landesverteidigung.

Nationale Sicherheit ist längst ein multidisziplinäres Innovationsfeld und gemeinsame Verantwortung. Es gilt, sowohl Ergebnisse aus ziviler und industrieller Forschung für Dual-Use-Anwendungen nutzbar zu machen als auch durch gezielte Forschungsförderung die technischen und organisatorischen Kapazitäten zu schaffen, die nationale Sicherheit und die öffentliche Gesundheit dauerhaft sichern. Der nächste entscheidende Schritt heißt: konsequente Umsetzung – für ein starkes, resilientes Österreich in einem souveränen Europa.



...short/sweet...

Innovative Produktion und kluge Bevorratung sind nötig, um Österreichs Gesundheit auch in Krisenzeiten zu sichern. Medikamentenversorgung ist ein sicherheitsstrategisches Ziel, das wir nur gemeinsam erreichen können.



www.rcpe.at

Perfekte Kristalle für die Elektronik von morgen „backen“

Silizium war der Grundstoff des digitalen Zeitalters. Doch die nächste Generation energieeffizienter Elektronik braucht mehr: Materialien, die Hitze besser ableiten, höhere Spannungen ermöglichen und Schaltverluste minimieren. In Leoben entwickeln Forscher daher Siliziumcarbid-Kristalle – Bausteine für schnellere, robustere und klimafitte Leistungselektronik.

Lorenz Romaner versteht sich aufs Kuchenbacken. Allerdings nicht im herkömmlichen Sinn. Der Werkstoffwissenschaftler an der Montanuniversität Leoben beschäftigt sich nicht mit Mehl, Ei und Zucker, sondern mit Siliziumcarbid – einem Halbleitermaterial, das klassische Siliziumchips eines Tages in vielen Anwendungen ablösen könnte.

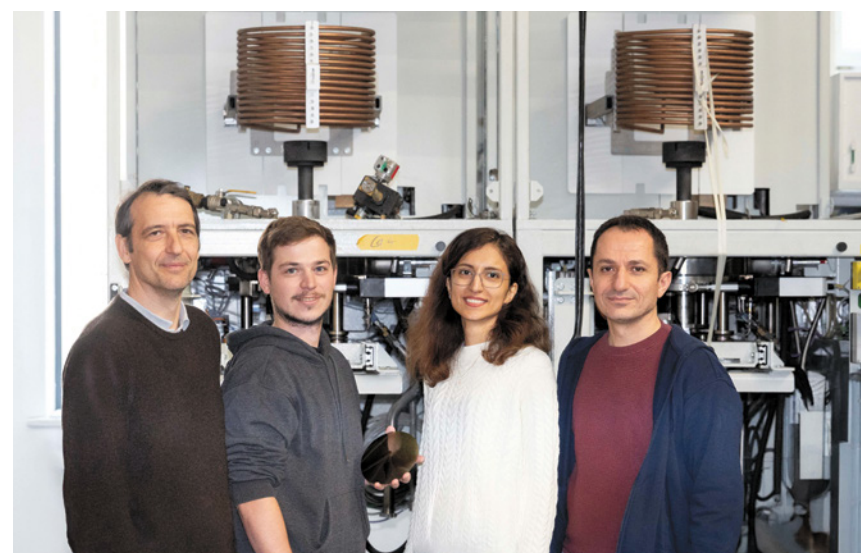
Kristallzucht bei 2200 Grad

Das Herstellen der Kristalle ähnelt eben dem Backen von Guglhupf und Co.: „Siliziumcarbid-Pulver wird in einen Ofen geschoben. Dessen Inneres ist mit rund 2200 Grad freilich deutlich heißer als das, was man so in der Küche hat“, schildert der Wissenschaftler. „An einer Stelle im Ofen, die geringfügig kühler ist, wächst dann ein Kristall, der bis zu drei

Zentimeter hoch werden kann. Ist es so weit, wird der Ofen ausgeschaltet und der „Kuchen“, sprich: der Kristall, herausgenommen.“ Die Backzeit ist allerdings lang: Bis der Kristall so richtig „aufgegangen“ ist, können bis zu zwei Wochen vergehen. Für einen einzigen Kristall ist das viel Aufwand, andererseits kann man ein Exemplar für die Produktion sehr vieler Bauteile verwenden.

Die digitale Backstube

Romaner leitet auch ein „Christian-Doppler-Labor für computergestütztes Design von Kristallzuchtprozessen“. Der Forscher gibt einen Vorgeschmack darauf, was er und sein Team herauszufinden hoffen: „Wir wollen eruieren, wie die Vorgänge im Ofen zu optimieren sind, sodass



Lorenz Romaner, Lorenz Taucher, Zahra Rajabzadeh, Zaher Ramadan (v. l.).

facts/figures

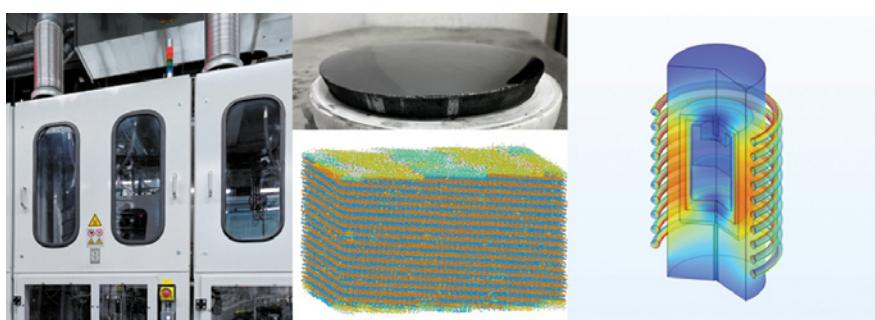
Beitrag zur Energiewende:

An der Montanuni Leoben züchten Forscher fehlerfreie Siliziumcarbid-Kristalle – digital simuliert, physikalisch präzise, KI-unterstützt. Das Ergebnis? Effizientere Leistungselektronik für E-Autos und Solarstrom. Hightech, das wirklich etwas gebacken bekommt.

man einen perfekten Kristall ohne Defekte züchten kann. Würde man eine Schaltung mit einem defekten Kristall bauen, würde sie nicht oder nur sehr ineffizient funktionieren.“ Romaner und sein Team machen das mit Computern und künstlicher Intelligenz.

„Wir simulieren den Herstellungsprozess von Kristallen und beschreiben ihn virtuell, bis hin zu atomaren Längenskalen. Dafür verwenden wir physikbasierte Ansätze, also Gleichungen, sowie datengetriebene Methoden, für die wir auf maschinelles Lernen zurückgreifen.“

Wenn es gelingt, das Wachstum der Kristalle auf diese Weise zu modellieren, lassen sich sowohl der Zuchtprozess als auch der Ofen selbst optimieren. Und man könnte den Ofen in Echtzeit steuern bzw. regulieren, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.



Darstellung des Ofens von außen (links), des Kristalls wie er aus dem Ofen kommt (Mitte oben), des Kristallwachstumsprozesses auf atomarer Ebene, des berechneten magnetischen Feldes zur induktiven Heizung des Ofens.

Fotos: MUL, Klaus Pressberger

Mithilfe der Sonne zum Wasserstoff

Wie man Wasserstoff, einen der wichtigsten Hoffnungsträger für eine nachhaltige Energiezukunft, mithilfe von Sonnenlicht direkt aus Wasser gewinnen kann, zeigen Forschungsteams am COMET-Zentrum HyCentA (Hydrogen Research Center Austria) in Graz vor: Sie tüfteln an innovativen Elektrolysetechnologien und forcieren dabei unter anderem die Photoelektrolyse. Dabei spaltet das Licht der Sonne das Wasser mithilfe elektrochemischer Vorgänge in Wasserstoff und Sauerstoff auf. Der Wasserstoff kann dann gespeichert und bei Bedarf genutzt werden. Zudem gilt er als bedeutender Rohstoff für die Herstellung von Ammoniak, Methanol und Kraftstoffen. „Diese Methode optimiert die Nutzung erneuerbarer Energie, weil nicht Strom



erzeugt und gespeichert wird, sondern eben unmittelbar der vielfältig nutzbare Wasserstoff entsteht“, wird seitens des Zentrums betont. Forschungsziele sind weitere Optimierungen und Effizienzsteigerungen des Verfahrens.

Fortschritte wurden auch bei der Druckelektrolyse erzielt. Dabei wird Wasserstoff ohne mechanischen Kompressor unter hohem Druck erzeugt. Das spare Energie und mache sowohl die Herstellung als auch den Transport des Wasserstoffs effizienter und kostengünstiger, heißt es seitens HyCentA.

short/sweet

HyCentA arbeitet in enger Kooperation mit der Technischen Universität Graz und anderen Partnern an neuen Materialien und Technologien, die das Potenzial haben, die Kosten für die Herstellung von Wasserstoff erheblich zu senken. Er soll damit für eine breite Anwendung in den Bereichen Industrie, Mobilität und Energiewirtschaft zugänglich werden.



www.hycenta.at



Lorenz Romaner,
Montanuniversität Leoben

„Wir simulieren den Herstellungsprozess von Kristallen und beschreiben ihn virtuell, bis hin zu atomaren Längenskalen. Dafür verwenden wir physikbasierte Ansätze, also Gleichungen, sowie datengetriebene Methoden, für die wir auf maschinelles Lernen zurückgreifen.“

Fazit

Warum sich die Forscher die Arbeit überhaupt antun? Schließlich wird schon gefühlt seit es elektrische Schaltungen gibt, Silizium verwendet, das weniger aufwendig zu gewinnen und außerdem wesentlich billiger ist als Siliziumcarbid? „Für Leistungselektronik eignet sich Siliziumcarbid einfach besser“, erklärt Romaner. Aufgrund der höheren Wärmeleitfähigkeit von Siliziumcarbid im Vergleich zu Silizium kann die Wärme, die bei allen elektrischen Vorgängen entsteht, leichter abge-

leitet werden. Vor allem aber sind höhere Spannungen und höhere Schaltfrequenzen möglich. „Damit verringern sich auch die Leistungsverluste“, so Romaner. Anwendungen sind unter anderem die Ansteuerung des Antriebs von Elektrofahrzeugen oder die Wechselrichter in Photovoltaikanlagen. Da soll noch einer sagen, dass die Forschung in Österreich nichts gebacken kriegt ...



www.unileoben.ac.at

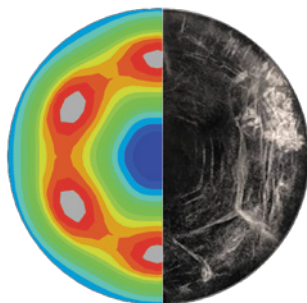
science/snap

20 Zentimeter Durchmesser haben die sogenannten „Wafer“, das sind Scheiben aus Siliziumcarbid, auf denen die einzelnen Komponenten einer elektrischen Schaltung montiert sind.

Je größer die Wafer, desto mehr Schaltungsteile kann man „draufpacken“. Am Leobner CD-Labor mit seinem Firmenpartner EEMCO versucht man daher, möglichst große Wafer herzustellen.

3 Zentimeter hoch kann ein Siliziumcarbid-Kristall werden. In reinem Zustand ist er farblos.

Kristallklares Bild



Simulation und Wirklichkeit der Defekte im Wafer

Ob in der Halbleiterindustrie für Mikro LED's oder Powerelektronikanwendungen, Mikroskopie, Biopharma- und Medizintechnik oder in anderen Bereichen der Präzisionsoptik: hochwertige Saphirkristalle bilden dafür die unverzichtbare Grundlage.

Im oberösterreichischen Leonding stellt die Firma FAMETEC GmbH als einziges Unternehmen in Europa diese Kristalle in großem Umfang her. Um die hohe Qualität der Saphire zu gewährleisten, hat das Materials Center Leoben nun im Rahmen eines von der Forschungsförderungsgesellschaft FFG unterstützten COMET-Projekts digitale Simulationsmodelle erstellt, die die einzelnen Stufen des komplexen Verfahrens präzise

abbilden – von der Schmelze der Rohstoffe in speziellen Öfen bis hin zur gezielten Kühlung und zur Temperaturverteilung in den Kristallen während des Erstarrungsvorgangs. Dank Echtzeitberechnungen kann die Qualität der Edelsteine während der Herstellung durch entsprechende Prozessanpassungen optimiert werden. „Überdies ist eine noch energieeffizientere Gestaltung des Verfahrens möglich“, freut sich Projektkoordinator Georg Reiss. Die Mikro-LED-Technologie eignet sich für Displays von TV-Geräten, Smartwatches, Kfz-Armaturen oder im Augmented-Reality-Bereich.



www.mcl.at

Das COMET-Zentrum „Integrated Computational Material, Process and Product Engineering (IC-MPPE)“ (Projektnummer 886385) wird im Rahmen von COMET – Competence Centers for Excellent Technologies durch BMIMI, BMWET und von den Bundesländern Steiermark, Oberösterreich und Tirol gefördert. COMET wird durch die FFG abgewickelt.

Ammoniak-Motoren: Grazer Forscher legen einen Gang zu



Fotos: LEC GmbH / Jorj Konstantinov, Michael Weinwurm / Foto Weinwurm

eFuels werden ein zentraler Baustein klimaverträglicher Energiesysteme und Voraussetzung für wirksamen Klimaschutz sowie für den Erhalt des Wirtschaftsstandorts sein. Darüber waren sich jedenfalls die Fachleute beim eFuels-Kongress eKKon in Wien einig.

eFuels sind synthetische Kraftstoffe, die unter Einsatz von elektrischer Energie aus Wasser und Kohlenstoffdioxid hergestellt werden. „Sie werden künftig von zentraler Bedeutung bei der Speicherung, beim Transport und bei der Nutzung erneuerbarer Energien sein – unter anderem in zahlreichen Anwendungen von Großmotoren“, erläutert die wissenschaftliche Leiterin des Large Engines Competence Center (LEC) in Graz, Nicole Wermuth. „Großmotoren wiederum werden insbesondere in der Schifffahrt und in hochflexiblen Kraftwerken unverzichtbar bleiben und können durch technische Innovationen sowie alternative Kraftstoffe entscheidend zur Dekarbonisierung beitragen.“

Am LEC forscht man seit fast 30 Jahren daran, Großmotoren nachhaltiger und klimafreundlicher zu machen. Bei „grünen“ eFuels zählt das Kompetenzzentrum zu den internationalen Pionieren. Sie haben das Potenzial, fossile Kraftstoffe zu ersetzen und damit den CO₂-Ausstoß deutlich zu senken. Neben Wasserstoff und Methanol steht vor allem Ammoniak im Fokus, betont LEC-Mitbegründer Andreas Wimmer. Gegenüber Wasserstoff bietet Ammoniak Vorteile hinsichtlich Speicherung und lässt sich daher sowohl für den Energietransport mit Schiffen als auch für den saisonalen Energieausgleich in flexiblen Kraftwerken sehr gut einsetzen. Im Rahmen des von der Forschungsförderungsgesellschaft FFG unterstützten COMET-Programms „LEC Green Energy and Transportation Systems“ arbeitet das Grazer Forschungsteam daran, das „Gesamtsystem Ammoniak-Motor“ weiter zu optimieren. Die aktuellen Ergebnisse seien vielversprechend: „Trotz der ungünstigen Verbrennungseigenschaften von Ammoniak lassen sich mit unseren optimierten Brennverfahren Wirkungsgrade erzielen, die über jenen konven-

tioneller Motorkonzepte liegen“, heißt es am LEC. Wird „grüner“ Ammoniak eingesetzt, gelten die Verfahren als nahezu klimaneutral.

Beim eKKon-Kongress wurden die LEC-Forscher Marc Klawitter und Luca Güsser mit dem eFuel Young Scientist Award ausgezeichnet – „ein Zeichen für die hohe wissenschaftliche Qualität und Attraktivität des Forschungszentrums für junge Talente“, freut man sich beim COMET-Kompetenzzentrum.



Die Preisträger Marc Klawitter (l.) und Luca Güsser (r.) mit den LEC-Verantwortlichen Nicole Wermuth und Andreas Wimmer.

facts/figures

Das LEC, Österreichs einziges COMET-Grossmotorenforschungszentrum, genießt internationales Ansehen als Pionier in der E-Fuels-Forschung zur Dekarbonisierung von Energie- und Transportsystemen. Darüber hinaus ist es ein renommiertes Ausbildungszentrum für Green-Tech-Ingenieurinnen, die hervorragende Karrierechancen in der Großmotorenbranche erwarten.



www.lec.at

Erweiterung der Rohstoffbasis für die Stahlindustrie

Der Stahlsektor befindet sich – wie die gesamte energieintensive Industrie – in einem Transformationsprozess. Die damit verbundene Dekarbonisierung ist ein wichtiger Bestandteil des Klimaschutzes im Einklang mit dem europäischen Clean Industrial Deal. Forschungsteams am Metallurgischen Kompetenzzentrum K1-MET leisten wertvolle Arbeit dafür.

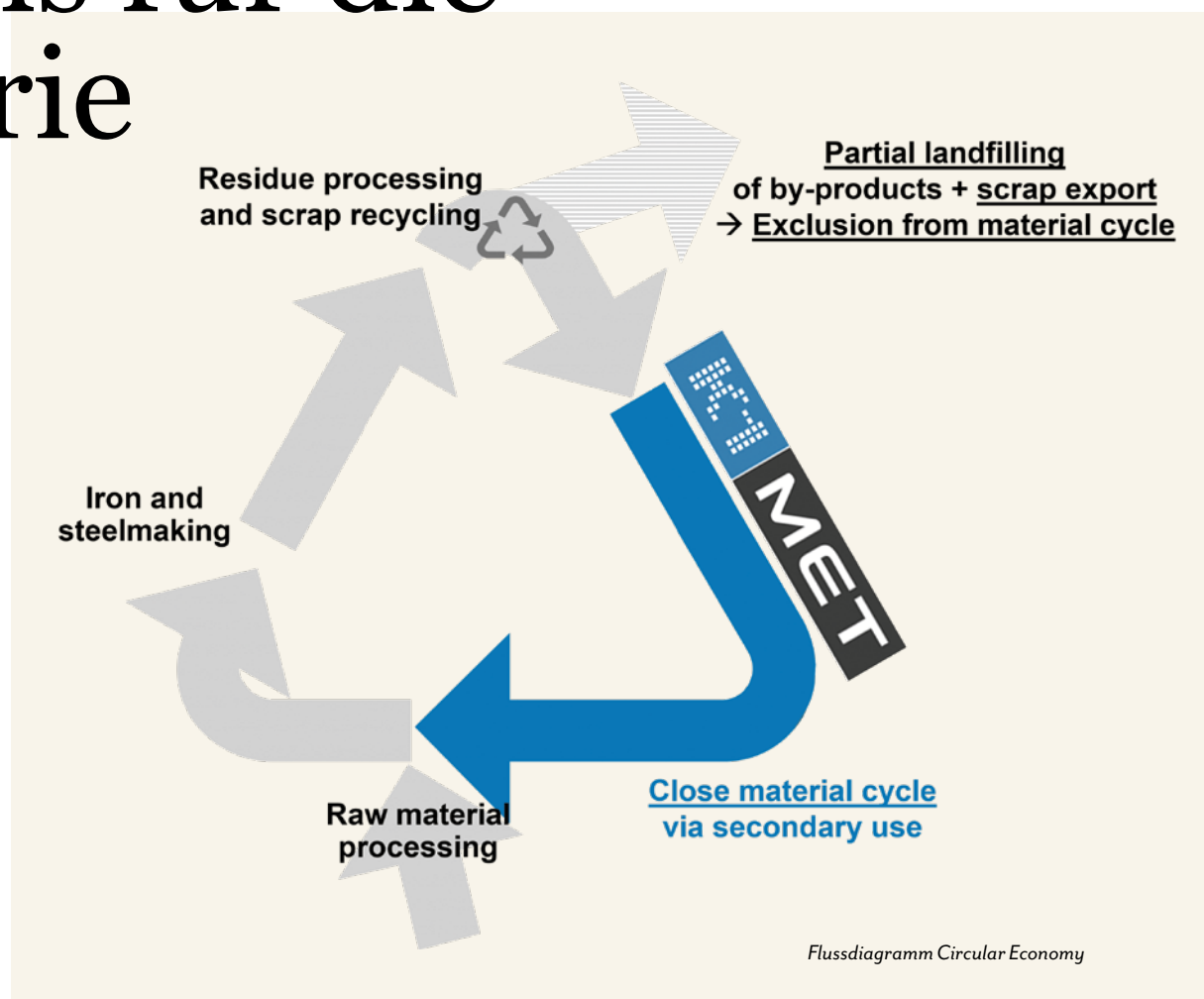


Foto: Worldsteel Association, beige stellt

science
faces



Johannes Rieger, Bereichsleiter, Metallurgisches Kompetenzzentrum K1-MET

Studium der Verfahrenstechnik (BSc, MSc) und PhD an der Montanuniversität Leoben. Mehrjährige Erfahrung in der industriellen Forschung für die Eisen- und Stahlindustrie, seit 2015 bei K1-MET, aktuell Bereichsleiter mit Schwerpunkt auf nachhaltiger Stahlproduktion, Kreislaufwirtschaft und metallurgischer Prozessoptimierung.

In seiner Forschung arbeitet Johannes Rieger an Schlüsseltechnologien für eine ressourceneffiziente Stahlindustrie. Dazu zählen die Erhöhung des Schrotteinsatzes durch präzise Charakterisierung und Sortierung sowie die Rückgewinnung wertvoller Metalle aus Prozessnebenprodukten. Ziel ist eine vollständig zirkuläre, emissionsarme Wertschöpfungskette für Stahl – effiziente Prozesse von Rohstoffen, erweitert um das Recycling von Nebenprodukten, hochskaliert auf industrielle Maßstäbe.

Das vollständige Science-Portrait finden Sie unter:



Derzeit werden 70 Prozent des weltweit erzeugten Stahls aus den Rohstoffen Eisenerz und Kohlenstoff über die Route Hochofen-Konverter gewonnen. Rund 30 Prozent stammen aus der schrottbasierten Elektrolichtbogenofen-Route. Und der Bedarf an Stahl wird steigen. „Wir fokussieren uns in Area 1 des Forschungsprogramms der K1-MET GmbH unter anderem darauf, metallurgische Prozesse noch effizienter zu machen und Materialkreisläufe zu schließen, indem Nebenprodukte in den Produktionsprozess rückgeführt werden“, sagt Johannes Rieger, Bereichsleiter am Metallurgischen Kompetenzzentrum K1-MET.

Ein Forschungsschwerpunkt sucht nach Möglichkeiten, um den Einsatz von Stahlschrott, einer CO₂-freien Rohstoffquelle für eine nachhaltige Stahlindustrie, zu erhöhen und zu optimieren. Prognosen zufolge wird sich die Menge an weltweit verfügbarem Schrott in den kommenden 25 Jahren auf rund 900 Millionen Tonnen verdoppeln. Dieser Schrott eignet sich aber nicht für die Herstellung jeder Stahlsorte. „Speziell Altschrott beinhaltet höhere Anteile an Begleitelementen wie Molybdän, Kupfer oder Zinn, die in den Produktionsprozess gelangen und die Qualität sowie die Eigenschaften des Stahls beeinflussen“, weiß Rieger.

Obwohl Altschrotte vor der Verarbeitung aufbereitet werden, sei die genaue Zusammensetzung in manchen Fällen unklar. Rieger: „Unsere Forschungsanstrengungen zielen darauf ab, den Schrott, der beispielsweise aus dem Shredder kommt, mit neuen Methoden zu charakterisieren, um diesen danach automatisiert zu sortieren. Man kann dabei beispielsweise eine Kombination von optischer Sensorik und Spektroskopie einsetzen. Damit kann man Form bzw. Größe der Shredderschrottteile und ihre Zusammensetzung genauer bestimmen.“

„Speziell Altschrott beinhaltet höhere Anteile an Begleitelementen wie Molybdän, Kupfer oder Zinn, die in den Produktionsprozess gelangen und die Qualität sowie die Eigenschaften des Stahls beeinflussen.“

Johannes Rieger

70 %
der weltweiten Stahlerzeugung erfolgt, über die Prozessroute Hochofen-Konverter

30 %
des Stahls kommt aus dem Elektrolichtbogenofen

900 Millionen Tonnen Schrott
werden im Jahr 2050 weltweit anfallen

Ein weiterer Fokus der Arbeit der K1-MET GmbH in der Area 2 gemeinsam mit den Industriepartnern liegt auf der Entwicklung neuer Technologien. Ziel ist es, einen Großteil der weltweit verfügbaren Erze mit einem Eisengehalt von weniger als 65 Prozent, wie sie heute im Hochofenprozess eingesetzt werden, für neue Direktreduktionsverfahren auf Wasserstoffbasis zugänglich zu machen.

Letztlich ist man bei K1-MET auch bemüht, die Kreislaufwirtschaft im Sinne des „Steel and Metals Action Plan“ der EU-Kommission zu stärken: Nebenprodukte wie Schlacken, Schlämme oder Stäube, die bei den metallurgischen Prozessen anfallen und die teils beträchtliche Mengen an Eisen und anderen Wertmetallen beinhalten, sollen zurückgewonnen werden. „Damit lassen sich primäre Rohstoffe ersetzen“, sagt Rieger. „In dieser Hinsicht unterstützen wir als Kompetenzzentrum auch unsere Unternehmenspartner.“

Das von der Forschungsförderungsgesellschaft FFG und den Bundesländern Oberösterreich, Steiermark und Tirol im Rahmen von COMET mitfinanzierte Forschungsprogramm bei K1-MET läuft in der aktuellen Förderperiode noch bis 2027. „In der nächsten Förderperiode bis 2031 wollen wir die jetzt entwickelten Technologien über den Labormaßstab hinaus skalieren und in Pilotanlagen testen“, stellt Rieger in Aussicht.



www.k1-met.com

Kreislaufwirtschaft

Künstliche Intelligenz
soll die Wende bringenstory of
change

Die Industrie will klimafitter werden – doch ohne Transparenz bleibt Kreislaufwirtschaft ein frommer Wunsch. Digitale Produktpässe, Lebenszyklusanalysen und KI-gestützte Recyclingprozesse verändern nun Schritt für Schritt, wie Materialien gedacht, genutzt und zurückgewonnen werden.

Es gibt kaum eine Branche, die sich derzeit nicht Gedanken darüber macht, wie sie sich in eine Kreislaufwirtschaft einbinden kann. Künstliche Intelligenz und Digitalisierung sollen diesen Prozess nun vorantreiben. „Der Digitale Produktpass ist ein gutes Beispiel, wie digitale und grüne Transformation ineinandergreifen, um die Wirtschaft nachhaltig zu gestalten“, sagt Stefan Schafranek, Geschäftsführer des Digital Innovation Hub Süd (DIH SÜD). „Er enthält Angaben über die Herkunft eines jeweiligen Produkts sowie über die einzelnen Herstellungsschritte, seine Nutzung oder bisherige Lebenszyklen.“ Damit werde es leichter, Produkte am Ende ihrer Nutzungszeit wieder in den Materialkreislauf zurückzuführen.

Von der Theorie zur Textilfaser
– und zur Leiterplatte

Im FFG-geförderten Projekt PASSAT, an dem die Forschungsgesellschaft Joanneum Research, einer der Partner des DIH SÜD, beteiligt ist, wird anhand von Pilotanwendungen in den Bereichen Textil und Elektronik gezeigt, wie das Konzept funktionieren kann. Diese Branchen zählen – ebenso wie Batterien, die Stahlindustrie, die Bauwirtschaft sowie die Sparte Möbel – zu jenen, in denen der Produktpass ab 2027 in seinen ersten Phasen ausgerollt wird. Auch regulatorische Empfehlungen werden im Rahmen des Projekts erstellt. Schulungen und Workshops unterstützen überdies Unternehmen darin, digitale Produktdaten einerseits zu erfassen, andererseits auch zu nutzen. „Eine umfassende Bewertung dieser Daten in Hinblick auf die Umweltwirkungen eines Produkts, also eine Lebenszyklusanalyse (LCA), liefert den Unternehmen eine faktenbasierte Grundlage für strategische Entscheidungen“, erklärt Projektleiterin Sara Carniello. „Denn anhand dieser Analyse lassen sich CO₂-Bilanzen, Energie- und Materialeinsätze berechnen und gezielte Maßnahmen für geschlossene Stoffkreisläufe ableiten. Auch Fortschritte auf dem Weg zum Erreichen der Klimaziele werden messbar – ein Aspekt, der für die Industrie zunehmend entscheidend wird.“



Fotos: Freepik, JOANNEUM RESEARCH/Fiedler

KI sortiert die Zukunft

Damit Wertstoffe den Weg zurück in den Herstellungsprozess finden, ist es auch wichtig, zu wissen, woraus genau sie bestehen. Joanneum Research geht im Projekt „Energie- und Materialeinsparung durch optimale Wiederverwertung von Ressourcen“ der Frage nach, wie künstliche Intelligenz (KI) dazu beitragen kann, Materialien und deren Zusammensetzungen präzise zu analysieren. Die dafür nötigen Daten werden mithilfe von Hyperspektralsensoren gewonnen. Der KI-Einsatz erlaubt es unter

„Technologische Innovation entfaltet ihren Nutzen erst, wenn sie in die betriebliche Praxis integriert wird.“

Stefan Schafranek



Digitalisierung und künstliche Intelligenz können eingesetzt werden, um Herkunft, Zusammensetzung und Eigenschaften von Produkten genau zu beschreiben und zugänglich zu machen. Damit wird es in Zukunft möglich, die eingesetzten Materialien optimal für eine Neunutzung aufzubereiten.

anderem, allfällige Störstoffe zu identifizieren, deren Vorhandensein die Eigenschaften eines Recyclingprodukts beeinflussen können. Das ist die Voraussetzung für eine optimale Aufbereitung von Werkstoffen für eine Neunutzung. „Die Ergebnisse zeigen, dass der Einsatz von künstlicher Intelligenz dazu führt, dass nicht nur die Materialqualität gesteigert, sondern auch der Energieverbrauch reduziert werden kann“, sagt Projektleiter Harald Ganster. „Außerdem können die vorhandenen Ressourcen noch effizienter genutzt werden.“

Vom Labor in die Werkshalle

„Technologische Innovation entfaltet ihren Nutzen erst, wenn sie in die betriebliche Praxis integriert wird“, ergänzt Schafranek. „Wir helfen Klein- und Mittelunternehmen durch kostenlos zugängliche Netzwerkveranstaltungen, Workshops und andere Events, zirkuläre Ansätze zu verankern.“

science
faces

Stefan Schafranek, Geschäftsführer, Digital Innovation Hub Süd (DIH SÜD)

Tätigkeit im Wirtschafts- und Innovationsmanagement, langjährige Erfahrung im Bereich Digitalisierung, Technologietransfer und Unternehmensentwicklung. Als Geschäftsführer des DIH SÜD verantwortet Stefan Schafranek den Aufbau eines Innovationsökosystems, das kleinen und mittleren Unternehmen den Zugang zu digitalen Schlüsseltechnologien, KI-Kompetenz und nachhaltigen Produktionslösungen ermöglicht.

Sein Fokus liegt auf der Verbindung von digitaler Transformation und industrieller Nachhaltigkeit: Von digitalen Produktpässen über datenbasierte Lebenszyklusanalysen bis hin zur KI-gestützten Materialcharakterisierung unterstützt der DIH SÜD Unternehmen dabei, Kreislaufwirtschaft praktisch umzusetzen, Ressourcen effizienter zu nutzen und klimafitte Geschäftsmodelle zu entwickeln.

Das vollständige
Science-Porträt
finden Sie unter:



AIT eröffnet modernstes Wärmepumpenlabor Österreichs

Hightechinfrastruktur für die Energiewende:
Neue Prüfstände ermöglichen realitätsnahe Tests bis 100 kW Heizleistung und stärken Österreichs Rolle als Innovationsstandort für klimaneutrale Wärmetechnologien.

Das AIT Austrian Institute of Technology entwickelt seit vielen Jahren innovative Wärmepumpensysteme für Haushalte und Industrie. So wurde beispielsweise kürzlich beim Biopharma-Hersteller Takeda in Wien eine Hochtemperaturwärmepumpe installiert, die Abwärme nutzt und daraus Heißdampf für die Produktion erzeugt – bisher geschah dies mit Erdgas. Dadurch lässt sich die Energieeffizienz deutlich steigern und der CO₂-Ausstoß um 90 Prozent und mehr verringern.

Auch im Gebäudebereich sind Wärmepumpen eine Schlüsseltechnologie für die Energiewende: Sie nutzen verfügbare Umweltwärme hocheffizient und sind angesichts knapper werdender Ressourcen unverzichtbar für ein nachhaltiges Beheizen und Kühlen von Gebäuden.

Wichtiger Beitrag zur Förderung heimischer Innovationen

In seinem umfassenden Leistungsportfolio – von Forschung und Entwicklung über akkreditierte Prüfungen bis hin zu Know-how-Transfer – nimmt das AIT nun mit der Eröffnung des modernsten Wärmepumpenlabors Österreichs den nächsten Schritt: Auf Hightechprüfständen können Wärmepumpensysteme mit bis zu 100 kW Heizleistung unter realitätsnahen Bedingungen getestet und optimiert werden.

„Einrichtungen wie das neue Wärmepumpenlabor des AIT leisten einen wichtigen Beitrag, um heimische Innovation zu fördern, die Industrie zu stärken und Österreich als Vorreiter bei nachhaltigen Energietechnologien international zu positionieren. Das AIT ist ein strategischer Wegbereiter und ermöglicht mit seiner einzigartigen Forschungsinfrastruktur Entwicklung und Spitzenforschung auf internationalem Niveau“, betonte Peter Hanke, Bundesminister Innovation, Mobilität und Infrastruktur, bei der Eröffnung des Labors.

Österreich zählt zu den führenden Ländern

Wie Thomas Fleckl, Leiter der Abteilung für nachhaltige thermische Energiesysteme am AIT, erläutert, kombiniert die neue Laborinfrastruktur modernste



Alexander Svejksky (AIT Managing Director), Innovationsminister Peter Hanke, Brigitte Bach (Managing Director und Sprecherin der AIT-Geschäftsführung), Andreas Kugi (AIT Scientific Director), Friederich Kupzog (Leiter AIT Center for Energy) und Thomas Fleckl (Leiter AIT Arbeitsgruppe nachhaltige thermische Energiesysteme, v. l.) eröffneten das modernste Wärmepumpenlabor Österreichs.

Fotos:AIT (2)

Prüfstände, Simulationen und Messmethoden und ermöglicht damit die Entwicklung, Qualitätssicherung und Optimierung zukünftiger Wärmepumpengenerationen. Österreich spielt zusammen mit den nordischen Ländern in Europa eine Führungsrolle im Wärmepumpenbereich und verfügt über eine starke Hersteller- und Forschungslandschaft, die sich in einem intensiven globalen Wettbewerb behauptet. Die neue Laborinfrastruktur ist für Industriekunden essenziell, um innovative Komponenten und Wärmepumpen zu entwickeln und zu testen.

Drei Mio. Euro Investition

Das neue AIT-Wärmepumpenlabor (Bauzeit: 12 Monate, Investitionsvolumen: drei Mio. Euro) bietet Prüfstände für Geräte bis 100 kW Heizleistung und deckt damit insbesondere den wachsenden Markt im gewerblichen und großvolumigen Gebäudebereich ab. Im Fokus stehen Luftwärmepumpen – die mit Abstand marktstärkste Technologie – für alle relevanten Kältemittelklassen einschließlich brennbarer Kältemittel. Zur Ausstattung zählen zudem Einrichtungen zur Schalloptimierung sowie die Möglichkeit zur dynamischen Betriebsweise in Kombination mit Simulationsmodellen.

Das AIT unterstreicht damit seine zentrale Rolle in der Entwicklung neuer Technologien und stärkt das Innovationsökosystem in Österreich. „Erstklassige Labor- und Testeinrichtungen sind eine zentrale Grundlage für erfolgreiche Kooperationen mit der Industrie und mit Forschungspartnern in ganz Europa“, betont die Dreiergeschäftsführung des AIT mit Brigitte Bach, Andreas Kugi und Alexander Svejksky.



Mit einer Investition von drei Mio. Euro wurden am AIT Austrian Institute of Technology neue Wärmepumpenprüfstände eingerichtet, die realitätsnahe Tests bis 100 kW Heizleistung ermöglichen.

Brückenschlag zwischen angewandter Forschung und industrieller Umsetzung

Mit rund 25 Jahren Erfahrung und mehr als 700 getesteten Wärmepumpensystemen zählt das AIT zu den führenden europäischen Forschungsinstitutionen auf diesem Gebiet. Im Fokus steht die Weiterentwicklung effizienter, klimafreundlicher Wärmepumpentechnologien – von der Gebäudetechnik bis hin zu vernetzten Energiesystemen. Aktuell läuft beispielsweise das Projekt „Gasthermenersatz“, in dem an Lösungen gearbeitet wird, wie fossile Gasthermen in Mehrparteienhäusern künftig durch nachhaltige, kompakte und schalloptimierte Wärmepumpensysteme ersetzt werden können. Und ein gemeinsames PhD-Programm mit der KTH Schweden fokussiert sich auf Innovationen im Bereich der Gebäudeheizung und -kühlung in dicht besiedelten städtischen Gebieten.

TECHNOLOGY TALKS
AUSTRIA 2026

SAVE THE
DATE!
10. & 11.
Sept. 2026

Save the Date: Technology Talks Austria 2026

Nach dem großen Erfolg der **Technology Talks Austria 2025** – eine Nachlese mit Downloads und Fotos finden Sie unter www.technology-talks-austria.at – steht auch der Termin für nächstes Jahr schon fest: **10. und 11. September 2026** im MuseumsQuartier Wien. Die Technology Talks Austria werden vom AIT Austrian Institute of Technology in enger Kooperation mit der österreichischen Forschungs- und Technologie-Community veranstaltet.



www.ait.ac.at

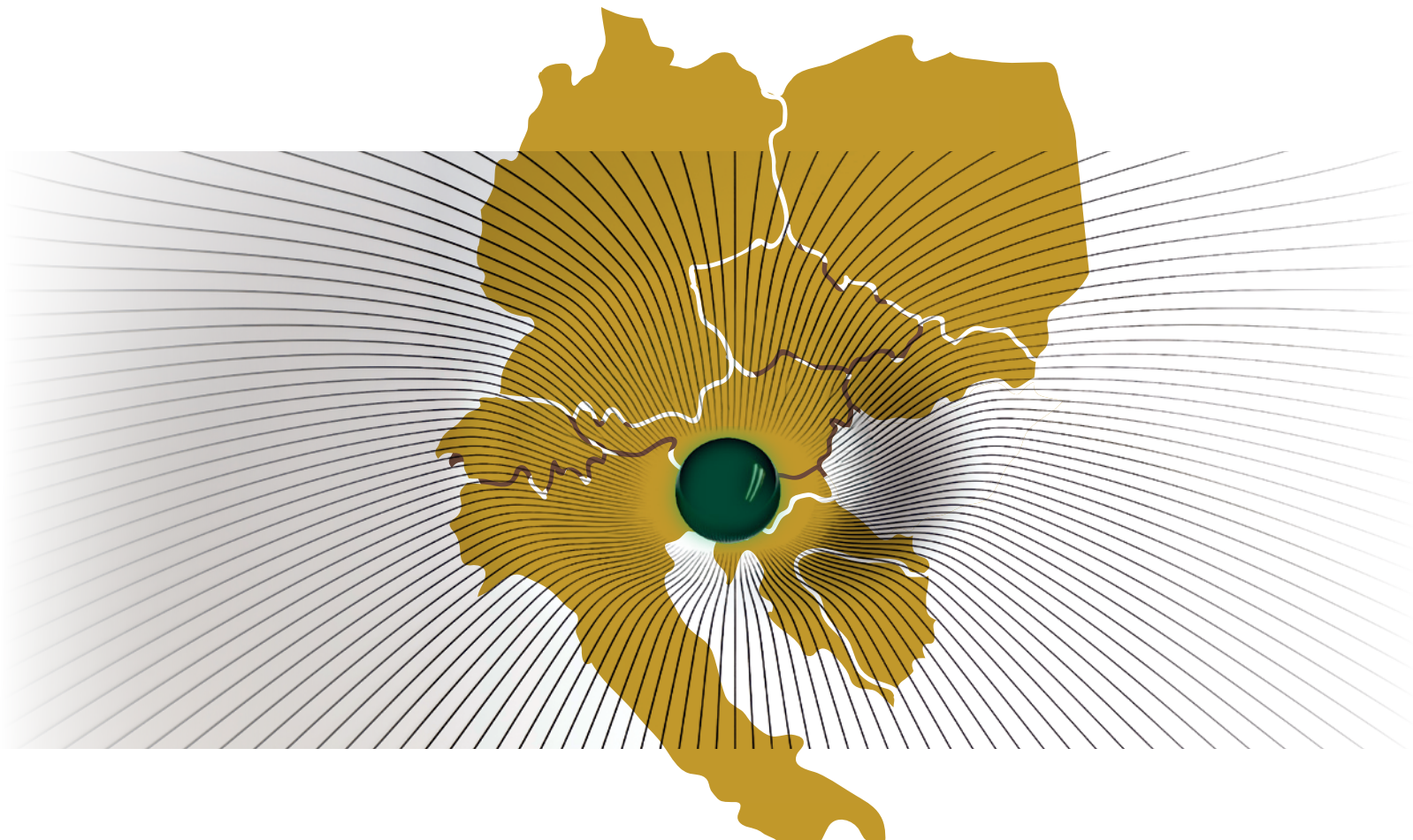


www.technology-talks-austria.at



Wissen schafft Vorteile

Warum der Südosten Österreichs kein Randgebiet ist – sondern ein Resonanzraum für wirtschaftliche Stärke, technologische Innovation und gesellschaftliche Resilienz.



Von außen betrachtet liegt der Südosten Österreichs an der Peripherie. Doch wer die Dynamik von Steiermark, Kärnten und Burgenland kennt, weiß: Hier entsteht Zukunft. „Regionale Wertschöpfung passiert nicht. Sie ist eine Haltung“, sagt Heinz Mayer, – Geschäftsführer der JOANNEUM RESEARCH – und diese Haltung zeigt Wirkung.

Südachse der Innovation:
die Koralmbahn als
Strukturimpuls

Ab Dezember 2025 verbindet die Koralmbahn Graz und Klagenfurt in unter einer Stunde – schneller als je zuvor.

„Regionale
Wertschöpfung
passiert nicht.
Sie ist eine Haltung.“

Damit wächst ein gemeinsamer Wirtschafts- und Forschungsraum mit internationaler Strahlkraft zusammen.

Rund 1,1 Millionen Menschen leben in dieser neuen urbanen Region, die künftig als vernetzte Innovationsachse auftritt. Ab Dezember 2025 verbindet die Koralmbahn Graz und Klagenfurt in unter einer Stunde – schneller als je zuvor. Damit wächst ein gemeinsamer Wirtschafts- und Forschungsraum mit internationaler Strahlkraft zusammen. Rund 1,1 Millionen Menschen leben in dieser neuen urbanen Region, die künftig als vernetzte Innovationsachse auftritt.

„Die Koralmbahn ist weit mehr als eine Hochleistungs-



Illustration: JUST

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[®]





Work Café: Design to Connect

Inspiziert durch Dritte Orte wie Restaurants, Cafés, Bibliotheken und Gärten hält die Stadt nach und nach Einzug ins Büro und regt zur Realisierung attraktiver Räumlichkeiten mit viel Platz für unterschiedlichste Arbeitssituationen und Bedürfnisse an. Mit dem Sedus Smart Café Konzept wird das Büro zum sozialen Ort, an dem sich Menschen vernetzen, informell zusammenarbeiten und einen gemeinsamen Ankerpunkt finden.

sedus

Sedus Österreich GmbH
Herklotzgasse 26 H1 • 1150 Wien
sedus.com



strecke. Sie ist ein Strukturimpuls, der unsere Region zusammenwachsen lässt.“ – Heinz Mayer, JOANNEUM RESEARCH

JOANNEUM RESEARCH ist in Kärnten mit den Instituten ROBOTICS, DIGITAL, LIFE und POLICIES vertreten. Die enge Zusammenarbeit mit F&E-Unternehmen, der Universität Klagenfurt, der FH Kärnten und internationalen Partnern wie der Universität Udine, der Freien Universität Bozen und dem NOI Techpark zeigt: Innovation lebt von Austausch. Seit 2024 ist das Unternehmen Teil des Innovationssystems Nordostitalien SMOCT – und damit eingebunden in eines der fortschrittlichsten Netzwerke Europas.

Effizienzfaktor Forschung:
wenn Wissen Wert schafft

Forschung ist kein Selbstzweck, sie ist der Motor für wirtschaftliche Umsetzung, gesellschaftliche Innovation und regionale Beschäftigung. Laut KMU Forschung werden 81 % aller geförderten F&E-Projekte wirtschaftlich genutzt; fast 90 % davon führen zu nachhaltigen Umsatzeffekten. Im Median erzeugt 1 Euro öffentlicher Förderung 8,60 Euro zusätzlichen oder gesicherten Umsatz.

Strukturiertes Vertrauen:
die Basis erfolgreicher Zusammenarbeit

Damit Wissens- und Technologietransfer gelingen, braucht es Vertrauen – aber auch klare Regeln. Mayer nennt das „strukturiertes Vertrauen“: institutionell verankert, transparent und rechtlich abgesichert. „Es geht darum, Zusammenarbeit dauerhaft zu verankern – durch klare Regeln für Daten, geistiges Eigentum und eine Kultur der Ermöglichung.“ Doch Bürokratie darf nicht zum Hemmschuh werden. „Wir brauchen einen forschungsfreundlichen Rechtsrahmen, der mit Augenmaß agiert.“

Zukunftstag 2025: Forschung mit Haltung

Unter dem Motto „Global minds, local moves“ setzte der Zukunftstag 2025, veranstaltet von JOANNEUM RESEARCH und der SFG, ein starkes Zeichen: Globale Herausforderungen brauchen regionale Antworten. Robert-Jan Smits, Präsident der TU Eindhoven, betonte die Rolle regionaler Ökosysteme für Innovation. General Robert Brieger, bis



STEIERMARK

5,3 % F&E-Quote –
Top 3 in Europa

> 60 %
der Projekte schaffen
neue Arbeitsplätze

81 %
der F&E-Projekte führen zu
wirtschaftlicher Nutzung

1 €
Förderung =
8,60 €
zusätzlicher Umsatz

vor Kurzem Vorsitzender des EU-Militärausschusses, beleuchtete die sicherheitspolitische Dimension wirtschaftlicher Resilienz. Beide machten deutlich: Internationale Perspektiven und lokale Umsetzung bedingen einander.

Europa neu denken:
Resilienz beginnt in den Regionen

Der Krieg in der Ukraine, Energieabhängigkeiten und geopolitische Spannungen haben Europas Schwachstellen offengelegt. „Wir müssen technologische Lösungen mitdenken, die regionale Wertschöpfung ermöglichen“, fordert Mayer. Das heißt: Investitionen in Kreislaufwirtschaft, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Bildung. Ein Beispiel ist der Aufbau regionaler Batteriewertschöpfungsketten, die technologische Entwicklung mit ökologischer Verantwortung verbinden – vom Design bis zum Recycling. Hier zeigt sich, dass technologische Souveränität und ökologische Nachhaltigkeit zwei Seiten derselben Medaille sind.

Fazit
Der neue Süden denkt europäisch.
Der Südosten Österreichs zeigt, dass regionale Stärke und globaler Anspruch keine Gegensätze sind. JOANNEUM RESEARCH ist dabei Impulsgeber und Brückenbauer – zwischen Wissenschaft und Wirtschaft, zwischen Wien, Graz und Klagenfurt, zwischen europäischer Strategie und regionaler Umsetzung.

„Innovation braucht
Skalierung – und
Kooperation auf Augenhöhe
zwischen Forschung,
Wirtschaft, Politik und
Verwaltung.“

Heinz Mayer
Geschäftsführer Joanneum Research



www.joanneum.at

Fotos: BERNHARD BERGMANN

Stark durch die kalte Jahreszeit – dank guter Bakterien im Mund

Probiotischer Schutz gegen Atemwegsinfekte

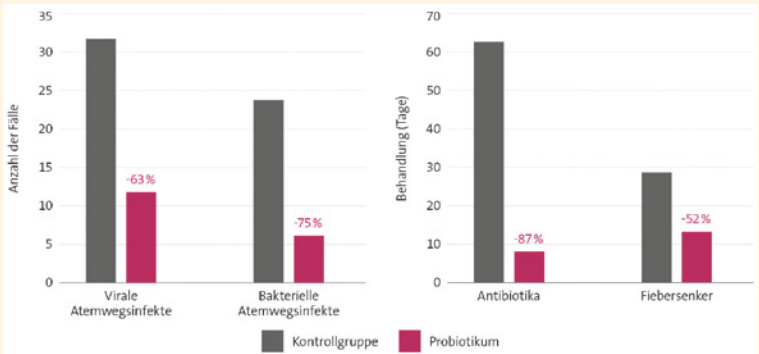


Abbildung: Nach 30-tägiger Einnahme des Probiotikums zeigte sich über vier Monate hinweg ein deutlich geringeres Auftreten von viralen und bakteriellen Atemwegsinfekten sowie ein reduzierter Medikamentenbedarf im Vergleich zur Kontrollgruppe.

Sobald die Tage kürzer und kälter werden, häufen sich Schnupfen, Husten und Halsweh – besonders bei Kleinkindern. Ihr Immunsystem ist noch im Aufbau und in Krabbelgruppen oder Kindergärten werden Krankheitserreger schnell weitergegeben.

Kratzen im Hals – und was der Mund damit zu tun hat

Viele Atemwegsinfekte werden durch schädliche Bakterien und Viren verursacht, die Schmerzen und Fieber auslösen können. Bei den bakteriellen Erregern helfen Antibiotika. Deren häufige Anwendung ist jedoch problematisch, weil sie nicht nur krank machende, sondern auch nützliche Bakterien zerstören. Eine spannende Erkenntnis der letzten Jahre: Auch im Mund- und Rachenraum leben gesundheitsfördernde Bakterien, die Krankheitserreger in Schach halten. Eine optimale Zusammensetzung der Mundflora spielt somit eine bedeutende Rolle für unsere Abwehr gegen „Eindringlinge“ im Mund-, Nasen- und Rachenraum.

Abwehrkräfte stärken mit Probiotika

In einer Studie wurde der Effekt eines Probiotikums getestet, das den natürlich vorkommenden, gesundheitsfördernden Bakterienstamm Streptococcus salivarius K12 enthält. 62 Babys und Kleinkinder im Alter von sechs bis 24 Monaten nahmen 30 Tage lang entweder täglich das Probiotikum ein oder gehörten zur unbehandelten Kontrollgruppe. Das Ergebnis war beeindruckend: Kinder, die das Probiotikum erhielten, erkrankten um 63 % seltener an viralen und sogar um 75 % seltener an bakteriellen Atemwegsinfekten. Sie brauchten zudem deutlich weniger Medikamente – 87 % weniger Antibiotika und 52 % weniger fiebersenkende Mittel. Die Einnahme des Probiotikums reduziert also das Risiko für Erkältungen und Halsentzündungen sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen spürbar.



www.omni-biotic.com

just TOP-TALK

Wenn die öffentliche Hand blockiert, wer baut dann noch?

JUST / Wir erleben eine paradoxe Situation: hoher Bedarf, niedrige Bautätigkeit. Ist die Rezession am Ende eine hausgemachte?

JOSEF HERK / Zum erheblichen Teil ja. Eine Volkswirtschaft fällt nicht, weil sie zu viel baut, sondern weil sie Investitionen aufschiebt.

Wer Baukräne parkt, parkt Wertschöpfung, Kompetenz, Zukunft. Wir zerreden jeden Quadratmeter, verlieren Jahre – und nennen das Vorsicht. In Wahrheit ist das politisch institutionalisiertes Zögern. Nicht-Entscheiden ist ein Kostenfaktor, kein Sicherheitsnetz.

MICHAEL KROPIUNIG / Ja, auch Gesetze, die mit der Ökologisierung nicht Schritt halten, bremsen. Wenn der Gesetzgeber neue Umwelttechnologien vorschreibt, müssen diese auch im Siedlungsgebiet genehmigungsfähig sein. Die Immissionsgrenzwerte gehören daher an die Technik von heute angepasst – eine Luftwärmepumpe macht eben Lärm. Und ist es noch zeitgemäß, dass jede Einwendung, so aussichtslos sie auch ist, bis zum Höchstgericht gehen kann?



Josef Herk, Präsident der Wirtschaftskammer Steiermark

„Nicht-Entscheiden ist ein Kostenfaktor, kein Sicherheitsnetz.“

JOSEF HERK

Wenn Projektwerber jahrelang auf Genehmigungen warten, schreckt das Investoren ab. Sie kalkulieren nicht mit Paragraphen, sondern mit Bestandskraft – und die fehlt vielerorts.

JH / Das Ergebnis: Projekte werden so lange „abgesichert“, bis sie veralten. Dann wundert man sich über den „schwierigen Markt“. Der Markt ist nicht schwierig – er ist verunsichert.



Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse



Wenn der Kran stillsteht, ist das kein Bau-, sondern ein Denkfehler.

Öffentliche Investitionen sind kein Luxus, sondern Standortpolitik – der Lackmustest, ob ein Land an seine Zukunft glaubt.

JUST / Was bedeutet diese Verunsicherung in der Finanzierungspraxis?

OLIVER KRÖPFL / Verzögerungen verlängern die Vorfinanzierung und erhöhen Projektkosten. In der Nullzinswelt konnte man Verzögerungen aussitzen. Heute verursachen Kapitalbindung und Finanzierungskosten, gerade bei der Grundstücksbevorratung, spürbare Lasten. Wenn Verfahren schleppen und Preise steigen, kippt ein Projekt von solide zu nicht tragfähig. Zeit ist Kapital – und Kapital hat wieder einen Preis.

JUST / Mit anderen Worten: Die teuerste Baustelle ist jene, die nicht beginnt?.

MK / Genau, da lange Verfahren Geld kosten und der Markt das Projekt manchmal schon überholt hat, bis es genehmigt worden ist. Und wenn der Gesetzgeber für die Erlassung von Bauungsplänen Fristen vorschreibt, sind diese ohne Wenn und Aber auch einzuhalten. Die Einstellung der Verwaltung muss sich ändern: Ermöglichen, und nicht blockieren oder verzögern, muss die Devise sein.

JUST / Warum ist Planungssicherheit verloren gegangen?

GUSTAV SPENER / Weil Verfahren immer komplexer geworden sind. Wir haben eine Flut an Normen, laufend neue Vorschriften und unterschiedliche Vollzugspraxis. Oft müssen doppelte Nachweise erbracht werden, mehrere Abteilungen prüfen nacheinander – das kostet Zeit und Geld, und die ist im Bauwesen längst der teuerste Faktor.

JUST / Herrscht überhaupt noch Übersicht im „Planungsdschungel“?

GS / Für Spezialisten – mit großem Aufwand. Notwendig ist eine konsequente Entschlackung – weniger Bürokratie, mehr Klarheit und Hausverstand im Vollzug. One-Stop-Shops, die Genehmigungen...

„Zeit ist das teuerste Baumaterial – und das knappste.“

OLIVER KRÖPFL

migungen bündeln, Doppelprüfungen vermeiden und alle Beteiligten von Anfang an an einen Tisch bringen, wären ein großer Fortschritt.

JUST / Die öffentliche Hand verweist auf Sparsamkeit und Klimaschutz.

GS / Beides ist wichtig, darf aber nicht zum Bremsklotz werden. Nachhaltigkeit heißt planen und bauen mit Verantwortung und Qualität – entscheidend ist eine professionelle, unabhängige Planung, die

und ersetzt Priorisierung mit Gießkannenförderung. Das verteilt Geld, aber keine Zukunft. Wo Prozesse verlässlich sind, sinken Risikoaufschläge – und Finanzierungen werden möglich. Geschwindigkeit entsteht aus Struktur, das ist gelebtes Know-how – auch bei uns in der Steiermärkischen Sparkasse.

MK / Der Staat kann sich auch in Zeiten des Spardrucks nicht darauf zurückziehen, dass kein Geld für mehr Personal und technische Ressourcen vorhanden ist. Die Arbeitslast in Ämtern und Behörden gehört

gerechter verteilt. Prestigeprojekte, die für die Verfahrensabwicklung und -beschleunigung keinen erkennbaren Nutzen bringen, müssen aufgegeben oder zumindest zurückgestellt werden.

JH / Öffentliche Investitionen sind kein Luxus, sondern Standortpolitik. Gerade in Zeiten knapper Budgets braucht es Priorität statt Pauschalsparei. Wenn der Staat seine eigenen Projekte

verschleppt, sendet er das falsche Signal – wer soll dann noch investieren? Investieren heißt nicht ausgeben, sondern gestalten – und das unterscheidet aktive Politik von reiner Verwaltung.

JUST / Was sind die schnellsten Schritte, um wieder in Bewegung zu kommen?

JH / Verwaltung als Partner – begleiten statt verhindern. Entscheidungen ermöglichen statt aufschieben.

MK / Verfahren straffen: weniger Einwendungen, kürzere Instanzenzüge, klare Fristen und Sanktionen bei Verzögerungen.

GS / Verbesserung durch enge Zusammenarbeit – klare Kommunikation, gebündelte Zuständigkeiten und Vertrauen in die Fachleute.

OK / Terminklarheit. Wenn Zeit kalkulierbar wird, ist Finanzierung machbar. Wer investiert, verdient Verlässlichkeit.

JUST / Dann halten wir fest: Planungssicherheit ist die günstigste Förderung.

„Das Recht ist der Rahmen – nicht die Bremse für Investitionen.“

MICHAEL KROPIUNIG



Michael Kropiunig, Präsident der Steiermärkischen Rechtsanwaltskammer

Klimaschutz, Ressourcenschonung und Wirtschaftlichkeit zusammenführt. So entstehen Projekte, die ökologisch sinnvoll sind und wirklich Bestand haben.

JUST / Ein Projekt, das zeigt, wie es gehen kann?

JK / In Graz – im Center of Excellence der WKO Steiermark haben wir gezeigt, dass nachhaltiges Denken und wirtschaftliches Handeln Hand in Hand gehen können. Herausgekommen ist nicht nur ein Bildungsbau, sondern eine Landmark. Das ist Baukultur als Standortpolitik. Das ist eine Wette auf die nächste Generation Fachkräfte – und auf die Region. Und: Ein solcher Bau aktiviert Betriebe in der Umgebung und vermittelt das Signal: Hier passiert Zukunft.

JUST / Was heißt das für die Rolle des Staates – und für die Finanzierung?

OK / Der Staat hat durch steigende Schuldendienste Handlungsspielräume verloren

„Zukunft beginnt dort, wo qualitätsvolle Planung und Mut zu Verantwortung zusammenfinden.“

GUSTAV SPENER



Gustav Spener, Präsident der Kammer der Ziviltechniker:innen für Steiermark und Kärnten

Über dem Limit

Bürokratie darf nicht bremsen, Leistung muss sich lohnen: Die Metalltechnische Industrie in der Steiermark zwischen Druck und Innovation.



Licht und Schatten prägen derzeit den Industriestandort Steiermark. Rasante Digitalisierung und KI-getriebene Innovationen treffen auf hohe Inflationsraten, geopolitische Unsicherheiten, eine unberechenbare US-Zollpolitik, hohe Energiekosten und Fachkräftemangel. Auch die Metalltechnische Industrie, stärkste Branche des Landes und Motor für Innovation, steht unter Druck. „Der Schuh drückt gewaltig“, bringt es Harald Oswald, Geschäftsführer von AL-KO und Vertreter der Fachgruppe Metalltechnische Industrie der WKO Steiermark, auf den Punkt. „Die Produktion in der Region zu halten, ist mittlerweile extrem schwierig bis unmöglich, aber wesentlich, denn sie sichert Arbeitsplätze und Wohlstand.“

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, brauche es dringend bessere Rahmenbedingungen und weniger Regularien. „Wir müssen die Lohnnebenkosten senken, effizientere Strukturen schaffen und Bürokratie abbauen. Bei der Wettbewerbsfähigkeit sind wir derzeit schon weit über dem Limit.“ Oswald mahnt zudem zu einer Rückbesinnung auf den Leistungsgedanken und fordert darüber hinaus: Unser derzeitiges Steuersystem begünstigt und verstärkt den Trend der Teilzeitarbeit. Engagement wird nicht honoriert – das darf nicht sein.“

Kooperationskultur

Gleichzeitig unterstreicht er die Bedeutung von Netzwerken wie der Plattform Automatisierungstechnik und den Stellenwert der Zusammenarbeit zwischen Industrie, Forschung und Bildung. „Das funktioniert in der Steier-

mark sehr gut. Wir arbeiten eng mit Schulen, Fachhochschulen und Universitäten zusammen, fördern MINT-Projekte und setzen früh Aktivitäten, um Lehrlinge für die Industrie zu gewinnen. Auch wir in unserem Unternehmen – AL-KO ist ein staatlich ausgezeichnete Lehrbe-

232 Mitgliedsbetriebe

Rund 51600 Beschäftigte

84 Ausbildungsbetriebe

Rund 1120 Lehrlinge
Exportquote Gesamtösterreich:

ca. 80 %

trieb – verbessern die Qualität der Ausbildung permanent.“

Neue Technologien und Nachhaltigkeit gehen in den Betrieben bereits mehr und mehr Hand in Hand, viele setzen schon auf Photovoltaikanlagen und Speicherlösungen, „und wir entwickeln mit Leidenschaft langlebige, ressourcenschonende Produkte.“ Die Metalltechnische Industrie bleibt das wirtschaftliche Rückgrat der Steiermark – doch sie braucht Freiraum, um ihre Stärke auszuspielen.

Die Marschrichtung: Mut zur Innovation, forcierte Automatisierung von Prozessen, verstärktes Nutzen von KI, „die USA und China sind uns hier weit voraus“. Erst dann sind die klugen Köpfe der Branche imstande, Zukunft maßgeblich

zu gestalten und technologische Exzellenz auszuspielen, „damit können und müssen wir punkten“.

„Leistung muss sich lohnen. Überstunden werden besteuert und Engagement nicht honoriert – das darf nicht sein.“

Harald Oswald



Harald Oswald, Geschäftsführer von AL-KO und Vertreter der Fachgruppe Metalltechnische Industrie der WKO Steiermark



www.wko.at/stmk/industrie/metalltechnische-industrie/start

Der Realismus der Mutigen

Der Start-up-Sektor steht unter Druck: Kapital ist teurer, Investor:innen agieren vorsichtiger, Gründer:innen denken realistischer. Wer sich jetzt behaupten kann, ist stärker, klüger und fokussierter als je zuvor. Investor Georg Zenker, Rechtsanwalt Stefan Gurmman und Steuerberater Johannes Kandlhofer über die aktuelle Nüchternheit der Szene – und ganz neue Chancen.

von Elke Jauk-Offner



Europas Start-up-Markt ordnet sich neu: Der Hype ist vorbei. Investieren heißt wieder Handwerk, Substanz vor Lautstärke, Effizienz vor Tempo. Eine Gründergeneration mutiger Realisten tritt an – weniger mit Visionsfolien, mehr mit echten Fundamenten. Investoren setzen auf Menschen, auf klare Verträge, auf belastbare Zahlen. Vertrauen zu strukturieren, ist das Gebot der Stunde.

„Mut ist jetzt die wertvollste Währung“, lässt Georg Zenker, Investor und Business Angel der ZEN 11 Holding GmbH, keinen Zweifel an den Chancen, die sich gerade auftun. Kapital ist teurer geworden, „das zwingt aber alle Beteiligten, mit Ressourcen wieder mit mehr Bedacht umzugehen. Für uns als Investor bedeutet das: Wer heute überzeugt, hat wirklich Substanz. Entscheidend sind Teams, die sich schnell anpassen können.“ Statt um Risikoromantik geht es um echte Kapitalintelligenz – um strategisches Denken, nachhaltige Geschäftsmodelle und einen klaren Fokus auf Profitabilität.

Die Rückkehr zur finanziellen Vernunft verändert vieles: Bewertungen, Kommunikation, Dynamik. „Gründer:innen suchen heute Partner:innen, die mehr beitragen als Kapital. Erfahrung, Netzwerk, Leadership – das macht Investor:innen wertvoll. Wir begrüßen diese Haltung sehr, denn sie führt zu besseren Partnerschaften und deutlich professionelleren Unternehmen. Die besten Gründer:innen wählen bewusst und investieren selbst in die Beziehung“, unterstreicht Zenker.

Jetzt erst recht

Start-ups wurden gezwungen, erwachsen zu werden. Mit dem Ende des Hypes rückt etwas in den Vordergrund, das in Boomzeiten durchaus vernachlässigt wurde: „Wer nachhaltig Erfolg haben will, braucht klare rechtliche und organisatorische Strukturen“, betont Rechtsanwalt Stefan Gurmman. Gute Verträge beschleunigen Entscheidungen. „Recht wird nicht mehr als Bremse gesehen, sondern als wirkungsvolle Basis. Wer hier vorausschauend agiert, verschafft sich einen deutlichen Wettbewerbsvorteil“, so Gurmman. Klare, fair formulierte Betei-

ligungsverträge reduzieren das Konfliktpotenzial – etwa bei Finanzierungsrunden, Fragen der Corporate Governance oder Exits.

Gerade in turbulenten Zeiten zeigt sich, wer solide gebaut hat. Eine saubere Struktur ist wie ein gutes Fundament beim Hausbau – wer auf Sand baut, erlebt früher oder später den Einsturz. Verlässlichkeit ist das neue Wachstumskapital. „Investor:innen setzen auf sorgfältige Due Diligence und aktives Mentoring, um Risiken zu reduzieren“, so Gurmman. Die Struktur von Finanzierungsrunden, Liquidationspräferenzen, Anti-Dilution-Klauseln und Regelungen für einen möglichen Exit stehen im Fokus der Vertragsgestaltung.

Transparenz mit Augenmaß

„Im Start-up-Markt werden hohe Summen für zukünftig erwartete Erfolge gezahlt. Vertrauen entsteht aus verlässlichen Zahlen“, bringt Steuerberater Johannes Kandlhofer, KAPAS Steuerberatung, zudem essenzielle Kennzahlen wie Cash-Burn-Rate, EBITDA-Marge, Monthly Recurring Revenue, Break-even und Cashflow-Break-even ins Spiel. Effizienz im Reporting ist wichtiger denn je: Entscheidend sind klar strukturierte, automatisierte Finanzdaten in regelmäßigen Abständen – nicht etwa eine Datenflut ohne Aussagekraft.“ Immer jedoch sollte es auch Ad-hoc-Kommunikation geben, unterstreicht er: „Nichts kann Vertrauen stärker zerstören, als die stark verzögerte oder verfälschte Information über negative Umstände.“

Transparenz ist bereits in der Pre-Deal-Phase essenziell: „Käufer erwarten heute vollständige virtuelle Datenräume mit gut aufbereiteten Unterlagen.“ Dabei mahnt



Georg Zenker, Investor & Business Angel, ZEN 11 Holding GmbH

„Wir investieren in Menschen, die mit echter Verantwortung handeln. Kapital baut Unternehmen – Charakter baut Marktführer.“



Johannes Kandlhofer, KAPAS Steuerberatung

„Im Start-up-Markt werden hohe Summen für zukünftig erwartete Erfolge gezahlt. Vertrauen entsteht aus verlässlichen Zahlen.“



Stefan Gurmman, Gurmman Rechtsanwälte

„Recht wird nicht mehr als Bremse gesehen, sondern als Basis. Wer vorausschauend agiert, verschafft sich einen Wettbewerbsvorteil.“

Kandlhofer zu Augenmaß: Vorsicht bei sensiblen Informationen, insbesondere bei Geschäftsgeheimnissen, Kunden- und Mitarbeiterdaten – „eine zu großzügige Offenlegung kann bei einem geplatzten Deal oder auch preislich nachteilige Folgen haben“.

Balance Sheet statt Buzzword

Investor Georg Zenker zeigt drei Unternehmen, die sinnbildlich für diese neue Gründerzeit – deutlich weniger Buzzword, deutlich mehr Balance Sheet – stehen. Bei Agrartechnik-Pionier smaXtec gelang ein Millionendeal mit der Investmentgesellschaft KKR, das weitere Wachstum ist programmiert, während das Headquarter in Graz bleibt. Die App Coachbetter, ein Tool für Trainingsplanung und Teammanagement im Fußball, nimmt bereits Kurs auf einen dreistelligen Millionenwert. X-Therma steht mit einer hochtechnologischen Konservierungslösung für den Transport von Organen kurz vor der FDA-Zulassung und hat eine reale Chance auf den Unicorn-Status.

Quo vadis, europäischer Start-up-Markt? „Die Zukunft sehe ich sehr positiv“, bekräftigt Zenker, „Europa verbindet technologische Exzellenz mit starken Werten und hoher Verlässlichkeit. Gerade Österreich und Süddeutschland verfügen über enormes Potenzial in Industrie, Biotech, Gesundheit und Digitalisierung. Wenn wir weiter mutig investieren, denken wir künftig nicht nur in Regionen, sondern in globalen Märkten. Diese Zukunft gestalten wir aktiv mit.“ Der Markt funktioniert. Ruhiger. Reifer. Mutiger. Jetzt gilt es, ein Teil davon zu sein.



www.zen11holding.com

Strategie statt Zufall

Die App coachbetter bündelt Trainingsplanung, Spielanalyse und Feedback in einer Plattform – und nimmt als Unternehmen Kurs auf eine dreistellige Millionenbewertung.



Coaching im Fußball ist oft personengetrieben: Wissen bleibt in Köpfen, Daten liegen verstreut. Die Trainingsplanungs- und Team-Management-App Coachbetter ist ein deutsch-schweizerisches Sporttech-Start-up für die Digitalisierung im Profi- und Hobbyfußball. Trainingsplanung, Spielanalyse und Feedback werden in einer Plattform gebündelt. Der Nutzen: einheitliche Qualität im Trainingsalltag, klare Entwicklungspfade für Spielerinnen und Spieler, bessere Kommunikation zwischen Staff, Team und Talenten.

Das Unternehmen wächst rasant und nimmt Kurs auf eine dreistellige Millionenbewertung. International renommierte Vereine wie Borussia Dortmund und FC Barcelona nutzen das System bereits, auch hierzulande setzt der SK Sturm Graz darauf. Perspektivisch könnte die innovative Technologie auch von Verbänden wie dem DFB und ÖFB flächendeckend allen Vereinen zur Verfügung gestellt werden.

„Die Plattform ermöglicht eine sehr präzise Abbildung der Trainingssteuerung sowie der

Anforderungen an die Spieler. Nachwuchstrainern können gezielt Trainingsformen bereitgestellt werden. Darüber hinaus steht ein Kommunikationstool zur Verfügung, welches den Austausch zwischen den Trainern der Profimannschaft und jenen der Nachwuchsmannschaften erleichtert“, betont Thomas Tebbich, Geschäftsführer Wirtschaft des SK Sturm Graz.

So wird eine durchgängige Kommunikation im gesamten Verein – vom Vereinsmanagement über die Trainer bis hin zu den Spielern und Eltern mittels App möglich. Tebbich: „Coachbetter ist kein Gadget – es ist ein Gamechanger im Bereich der Nachwuchsausbildung. Damit bringen wir absolute Professionalisierung in den global sehr datengetriebenen Bereich der Jugendausbildung.“

www.coachbetter.com

Illus: Freepik

Warum Europa? 5 Gründe für Mut

1

Forschung & Talente

Starke Universitäten, praxisnahe Spitzenforschung und angewandte Exzellenz schaffen einen Nährboden für Innovation.

2

Regulierung als Qualitätsfilter

Was hier zugelassen wird, hält auch global stand – Europas Standards sichern eine höhere Marktreife.

3

Nachhaltigkeitsvorsprung

ESG ist kein Hemmschuh. Der Druck, nachhaltiger zu wirtschaften, treibt vielmehr neue Technologien, Geschäftsmodelle und Effizienzstrategien an.

4

Cluster statt Inseln

Dichte Ökosysteme vernetzen Start-ups, Forschungseinrichtungen und Kapital. Aus regionalen Clustern entstehen dynamische Räume, in denen Wissen schneller zirkuliert.

5

Berechenbare Stabilität

Klare Regeln, stabile Institutionen und verlässliche politische Rahmenbedingungen schaffen Raum für strategisches Denken und machen längere Planungshorizonte möglich.

Smarte Kühe

Das AgriTech-Unternehmen smaXtec, das Landwirten Daten aus dem Kuhmagen liefert, wurde mit KKR von einem der weltweit größten PE-Funds mehrheitlich übernommen.

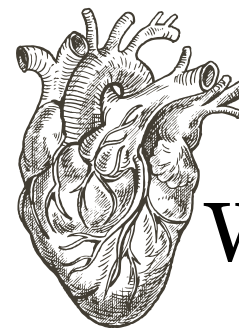


Das steirische AgriTech-Unternehmen smaXtec platziert Sensorysysteme im Pansen von Kühen, die laufend Informationen zu Körpertemperatur, Wiederkautätigkeit, Aktivität und Trinkverhalten liefern. Aus diesen Daten können Krankheiten vor deren Ausbruch vorhergesagt und in weiterer Folge vermieden werden. Damit wird das Tierwohl erhöht, der Einsatz von Antibiotika stark reduziert und gleichzeitig die Milchleistung gesteigert.

Das Unternehmen wurde mehrheitlich von Kohlberg Kravis Roberts & Co als einem der weltweit größten PE-Funds übernommen. „smaXtec hat die Branche revolutioniert. Mit KKR können wir unser globales Wachstum von kontinuierlicher Verdopplung in den letzten fünf Jahren nicht nur sichern, sondern noch weiter beschleunigen“, so Stefan Scherer, CEO von smaXtec.

Mit der Initiative OwnX wurde ein Beteiligungsprogramm gestartet: Alle Mitarbeiter vom Headquarter in Graz über die USA bis nach Neuseeland werden zu Miteigentümern. OwnX basiert auf einer gelebten Ownership-Kultur, die KKR in den vergangenen 15 Jahren mit ihren Portfoliounternehmen entwickelt hat.

www.smaxtec.com



Wenn Zeit heilt

X-Therma hat eine hochtechnologische Konservierungslösung für den Transport von Organen entwickelt – und steuert dem Unicorn-Status entgegen.

Dem Team um Gerald Brandacher, der in führenden Positionen an der Johns-Hopkins-Universität in Baltimore (USA) tätig war, bevor er an die Med Uni Innsbruck zurückkehrte, ist ein bahnbrechender Erfolg in der Konservierung von Spenderorganen gelungen. Die entwickelte Technologie steht kurz vor der FDA-Zulassung in den USA.

Mit der Konservierungslösung XT-ViVo und dem Organtransporter TimeSeal kann das Zeitfenster zwischen Organentnahme und Transplantation entscheidend vergrößert werden, da sie eine mehrtägige Lagerung bei Temperaturen unter null Grad Celsius erlauben. So lässt sich auch ein Transport in kommerziellen Flugzeugen über Langstrecken realisieren.

„Die Verlängerung der Konservierungszeit könnte dazu beitragen, die Lücke zwischen Angebot und Nachfrage von Organen zu schließen, risikoreiche, zeitkritische Notfalloperationen zu vermeiden und fortschrittliche genetische Anpassungen zu ermöglichen. Letztlich könnten so mehr Transplantationen durchgeführt und mehr Leben gerettet werden“, so Brandacher. Das Biotechnologieunternehmen hat eine reale Chance auf den Unicorn-Status.

www.x-therma.com



Unser Team für Ihr Vermögen.

Hinter jedem erfolgreichen Vermögensaufbau steht ein starkes Team.

Unsere erfahrenen Expert:innen in Graz verbinden Finanzwissen mit maßgeschneiderter Beratung auf Augenhöhe. Gemeinsam entwickeln wir die Anlagestrategie, die zu Ihrer Lebenssituation, Ihren Zielen und Ihrer Risikobereitschaft passt.

Vermögensmanagement bedeutet für uns mehr als Geldanlage. Wir begleiten Sie ganzheitlich: bei Generationengesprächen zur Vermögensweitergabe, mit unserem Stiftungskompetenzzentrum, bei Immobilientransaktionen oder in unserer hauseigenen Kapitalanlagegesellschaft Schoellerbank Invest. Unser Prinzip dabei: Investieren statt Spekulieren.

Vereinbaren Sie Ihr persönliches Gespräch: Schoellerbank Graz | +43 316 821517-4216



schoellerbank.at

 **Schoellerbank**
Wealth Management

Member of  **UniCredit**

Aus dem Urmeer – mit Tiefgang

Über die Vielfalt steirischer Weine und die große Kunst,
Herkunft ins Glas zu bringen.

von Bernhard Degen



Wale, Haie, Rochen, Seekühe und andere Bewohner des Urmeeres lebten dort, wo heute malerisch schöne Weingärten im Wind wogen – von der Südsteiermark bis ins Vulkanland. Korallenriffe und Muschelbänke des Urmeeres einerseits und vulkanische Böden andererseits bilden die Grundlage für pikant-würzige Weine der Sonderklasse. In den steilen Weingärten, bei südlicher Sonne und kühlen Nächten, fühlt sich der Sauvignon Blanc besonders wohl und entwickelt eine einzigartige Aromausprägung.

Bei internationalen Vergleichsverkostungen sind steirische Sauvignons stets ganz vorne zu finden – selbst Frankreich kann mit dieser Leistungsdichte kaum mithalten. Bei der Verkostung im November im Wiener Luxushotel Almanac Palais Vienna wurde eine der großen Stärken der Rebsorte offenbar: ihre Vielseitigkeit. Sauvignon bespielt – von frisch-fruchtig über pikant-würzig bis zu kräftig-röstig – eine eindrucksvolle Bandbreite.

Es ist das Können und das Gespür der Winzerinnen und Winzer, die aus der Rebsorte das Maximum herausholen. Hunderte Entscheidungen müssen über das Jahr hinweg getroffen werden: Wie schneidet man die Rebstöcke? Wie viele Trauben

lässt man hängen? Wird beschattet oder freigestellt? Gegen Ende der Vegetationsperiode gewinnen diese Entscheidungen immer mehr an Bedeutung: Wann wird welcher Weingarten gelesen? Wie viel Maischestandzeit wird gewährt? Wie erfolgt der weitere Ausbau?

Die steirischen Weingüter haben eine wahre Meisterschaft in der Fass-Schulung erreicht, wobei der Trend zu größeren Fässern mit geringerem Toasting geht. Die wahre Kunst liegt dennoch darin, die Charakteristik der Rebsorte zu bewahren, aber zugleich die Herkunft in den Vordergrund zu stellen. Die Steiermark verfügt über kostbare Lagen-Schätze, die meisterlich gepflegt und in die Flasche gebracht werden. Wenn die Mineralität des Bodens schmeckbar wird, vibrieren die besten Weine nahezu vor Spannung und bereiten vom ersten bis zum letzten Schluck pure Freude.

Neben dem Sauvignon Blanc haben sich einige führende Weingüter auf Burgundersorten spezialisiert – auf Chardonnay (Morillon), Weißburgunder oder Grauburgunder. Die Kombination aus hochwertigem Traubenmaterial, mineralischen Böden und raffinierter Fass-Schulung ermöglicht Qualitäten, die mit den besten Burgundern der Welt mithalten können. Besonders, wenn man ihnen ein paar Jahre Reife gönnt, in denen sich die Weine ideal mit dem Holzeinsatz harmonisieren.

Steiermark im Glas

von Sandro Ceroni

Ein Nachmittag,
vier Persönlichkeiten
und neun Flaschen Freude.



„Das ist großes Kino,
wie die steirischen Winzer
die Herkunft in die Fla-
sche packen.
So unterschiedlich die
Böden aber auch sind, die
tolle Trinkfreude haben
sie gemeinsam!“

Bernhard Degen



„Ich habe eine wein-
sensorische Ausbildung,
aber wenn ich
derart stimmige Weine
bekomme, verzichte
ich auf Analysen, lehne
mich zurück und
genieße den Moment.“

Frank Spielmeyer

Es gibt Weinverkostungen, bei denen man schweigend vor sich hin probiert und trockene Notizen schreibt. Und dann gibt es jene, bei denen man nach dem dritten Schluck sagt: „Okay ... das ist jetzt gefährlich gut.“ Unsere fiel eindeutig in die zweite Kategorie. Wir trafen uns im wunderschönen Ambiente der historischen Beletage des Almanac Palais Vienna – vier sehr unterschiedliche Menschen, die eines verbindet: Freude am Genuss. Friedrich Kleinhapl, der sonst mit dem Cello große Säle füllt. Sylvia Graf, Stimme mit Charme und Tempo. Frank Spielmeyer, Gastgeber mit Herz und Gespür. Und Bernhard Degen, dessen Weinsachverstand sich mit einem ebenso trockenen wie freundlichen Humor paart. Keine langweiligen Analysen, keine Weingläser, die man minutenlang schwenkt, um „Fossilien und Hauswurz“ herauszuschmecken. Einfach: Gläser füllen, riechen, probieren, lachen – und

staunen, was die Steiermark inzwischen alles kann.

Ein prickelnder Anfang

Zuerst ein Muskateller-Sekt, frisch, lebendig – wie der erste Sommertag, an dem man eigentlich arbeiten sollte, aber spontan auf der Terrasse landet. „Das ist ein Aperitif-Gefährte“, meinte Sylvia. „Da wird die Zeit plötzlich weich.“ Der Blanc de Blancs danach: cremiger, ernster, fast schon elegant im Anzug statt im Leinenhemd. Frank grinste: „So einer, der irgendwann sagt: ‚Wir bestellen noch eine Flasche, oder?‘“

Sauvignon Blanc – die Steiermark grüßt

Dann wurde es typisch steirisch. Sauvignon. Bei Wohlmuth und Polz standen Frische und Klarheit im Vordergrund – Weine, die man auch abends nach einer langen Woche öffnet und nach dem zweiten Glas denkt: „Warum habe ich heute nicht früher begonnen?“

→ →



Frank Spielmeyer, Gastgeber mit internationalem Hotellerie-Know-how und feinem Gespür für elegante Urbanität. Führt das Almanac Palais Vienna mit Stil, Haltung – und einer Passion für echte Gastfreundschaft.



Bernhard Degen, Gault&Millau-Österreich-Chefredakteur: kulinarischer Routenplaner, Weinversther mit Humor und unerschütterlicher Liebe zu Handwerk und Herkunft – im Glas wie auf dem Teller.



Sylvia Graf, Oberösterreicherin mit Ö3-Stimme und Esprit, prägt seit 2002 das Programm. Moderiert „NU STUFF“ und „Ö3-Sternstunden“, coacht als Kommunikationstrainerin – und begeistert als Sängerin und Event-Moderatorin.

Friedrich Kleinhapl, Grazer Cellist von Weltformat: virtuos, neugierig, zwischen Klassik und Zeitgenossen zu Hause. Konzertierte global – und spielt auf einem seltenen Guadagnini-Cello (1743).



Sirius Alexander Pansi, Herausgeber Just Magazin: weltgewandt mit Sinn für Stil und Substanz, passionierter Aficionado und Golfer mit feinem Gespür für große Weine – lebt die Kunst des Genusses mit Haltung und Humor.

Fotos: Kirill Lialin (16), 2 Flaschenfotos von den Winzern beige stellt

Die verkosteten
9 Weine
in einer
Kurzcharakteristik



Krispel
Grauburgunder Vulkanland Steiermark DAC Ried Neusetzberg 2023
Goldgelb; extrem duftige, leicht röstige Nase mit Anklängen von Zigarrenkiste, gelber Frucht und Limetten. Am Gaumen schmelzig, cremig, kräftig-würzig, mit reifer Textur, langem Abgang, burgundischem Charakter, dunkler Mineralik und Noten von Caffè Latte.
Preis: € 27,00



Polz
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ried Hochgrassnitzberg 2022
Kräftiges Goldgelb; in der Nase Stachelbeere, Pfirsich und exotische Früchte. Am Gaumen reifes Steinobst mit straffer Textur, frische Säure und würzige Grapefruitzesten bei guter Länge.
Preis: € 47,90



Regele
Sekt Austria Große Reserve Blanc de Blancs Steiermark g.U. Ried Obereuwitsch
Leuchtendes Goldgelb; in der Nase feinröstig, mit Noten von frischem Heu, Butterflocken und gelber Frucht. Am Gaumen Karamell, Biskuit, Tabaknoten, feine Perlage, Mandel und langer Nachhall. Gutes Entwicklungspotenzial.
Preis: € 27,00



Sabathi
Chardonnay Südsteiermark DAC Ried Pössnitzberg GSTK Alte Reben 2021
Strahlendes Goldgelb; in der Nase Popcorn, intensive Röstaromen, kalter Kamin, gelbe Frucht, Orangensaft und Grapefruit. Am Gaumen Trockenfrüchte, Grapefruitzesten, Bergamotte, röstig, schöne Länge und großes Potenzial. Schon jetzt monumental!
Preis: € 60,00

→ →

Tement und Skoff spielten dann in jener Liga, in der man automatisch langsamer trinkt. Nicht aus Pflichtgefühl – aus Respekt. Komplex, tief, aber nicht kompliziert. Weine, die beeindrucken, ohne laut zu sein. „Das sind keine Weine für Eile“, meinte Friedrich. „Die spielen ihr eigenes Tempo.“

Zwei Grauburgunder,
zwei Welten

Dann kam ein schönes Duo. Südsteiermark: fein, duftig, würzig, fast tänzelnd. Vulkanland: dichter, würziger, fast ein Kamin-Wein. „Das ist, wie wenn zwei Cousins bei der Familienfeier auftauchen“, sagte Bernhard. „Der eine erzählt vom Bergwandern, der andere vom perfekten Espresso in Triest.“ Beide sympathisch, keiner versucht den anderen zu übertrumpfen – und genau das macht's angenehm.

Und der Chardonnay?

Der einzige seiner Art an diesem Tisch. Kräftig, elegant – und, ja, kurz dachte jemand „Burgund“ und dann wieder: „Nein. Das ist Steiermark, so selbstbewusst, dass sie keinen Vergleich braucht.“ Ein Wein für besondere Abende – oder für jene, die sich danach anfühlen sollen.



„Ich bin überrascht, dass mir so viel geschmeckt hat! Dabei war die Vielfalt so groß – von fruchtig und unkompliziert bis zu kräftig und anspruchsvoll.“

Sylvia Graf



„Weinbauern kann man mit Geigenbauern vergleichen – auch da gibt es kleine Werkstätten ebenso wie richtige Fabriken.“

Friedrich Kleinhapl

Genuss am Gaumen

von Bernhard Degen

Die Genussexperten des *Almanac Palais Vienna* verkosteten die Weine hinsichtlich ihrer Paarungsfreudigkeit mit dem kulinarischen Angebot des Hauses. Küchenchefin **Claudia Kursawe** sieht fruchtige Sauvignons als hervorragende Begleiter zu confiertem Fisch, etwa zu Saibling oder Kabeljau auf leichtem Risotto. Der stellvertretende

Restaurantleiter **Philipp Paetsch** hat sofort passende Kombinationen im Kopf, wenn es um kräftige Sauvignons mit Holzeinsatz geht: „Das passt perfekt zu angebratenen Kräuterseitlingen mit Velouté und Senfkaviar.“

Das Schöne an steirischen Sauvignons Blancs ist, dass sie nicht nur vielfältige Charakteristika tragen, sondern auch als Speisebegleiter ausgesprochen vielseitig einsetzbar sind. Ein ganzes Menü ausschließlich mit Sauvignons zu begleiten, ist keine schwierige Übung. Und dann gibt es diese spannungsgeladenen, mineralischen Weine – die trinken wir am liebsten solo. Sie haben so viel zu erzählen, dass man sich durch nichts ablenken lassen möchte.



Küchenchefin Claudia Kursawe und der stellvertretende Restaurantleiter Philipp Paetsch grübeln über die ideale Speisebegleitung.



VON BERNHARD DEGEN

Ich verfolge die Entwicklung des steirischen Weins schon seit über einem Vierteljahrhundert. Jedes Jahr besuche ich seitdem die wunderbaren Weinbauregionen vom schiefergeprägten Sausal über die mächtigen Kalkriffe der Südsteiermark bis zu den Basalthängen im Vulkanland. Natürlich könnte ich behaupten, dass ich das nur des Weinstudiums wegen gemacht habe. Das wäre aber geflunkert – oder zumindest nur die halbe Wahrheit. In diesen Jahren habe ich vielmehr die einzigartigen Landschaften lieben gelernt, zu viel gegessen, rauschende Feste gefeiert und Freunde gefunden. Ich habe schon viele Weinbauregionen rund um den Globus besucht, von Neuseeland über die Alte Welt bis nach Kanada.

Nirgendwo habe ich aber eine derartige Gastfreundschaft vorgefunden wie in der Steiermark. Die Steirerinnen und Steirer wissen, wie man arbeitet, wie man sich etwas aufbaut, aber auch, wie man das Erreichte feiert und sich selbst belohnt. Aber nicht nur sich selbst. „Geteilte Freude ist die schönste Freude“ – danach leben viele führende Weinbaufamilien, und ich bin mehr als dankbar, dass ich davon profitieren durfte. Ich durfte erleben, wie sich das Primat der Primärfruchtigkeit in Tiefgang und schmeckbare Herkunft auf internationalem Spitzenniveau entwickelt hat.

Darauf können wir alle stolz sein, einen Moment innehalten und das Glas erheben: Zum Wohl! Wir haben etwas zu feiern!

Bernhard Degen,
Gault&Millau-Online-Chefredakteur
und Weinchef
www.gaultmillau.at

Foto Almanac





**Schneeberger
Muskateller Sekt**
Helles Goldgelb; in der Nase offensiv duftig, floral, mit Noten von Hollerblüten und frischer Grasmaht. Am Gaumen setzen sich die blumigen Noten fort, mit frischem Steinobst, vorrangig Pfirsich. Fruchtig, mit lebendiger Perlage.
Preis: € 12,40



**Skoff Original
Sauvignon Blanc Royal 2021**
Goldgelb mit grünen Reflexen; wuchtiges Aroma mit exotischen Früchten, Zitruszesten und Kräuterwürze. Am Gaumen kräftig, aber mit balancierender Säure, feine Rötnoten, Exotik mit einem Streifzug durch den Gewürzbasar im Nachklang.
Preis: € 49,20



**Strauss
Grauburgunder Südsteiermark
DAC Ried Gamlitzberg 2024**
Zwiebelfarben; schönes Duftbild mit Zitrusfrüchten und floralen Noten, unterlegt von frischen grünen Kräutern. Am Gaumen schmelzig, fruchtig, mit cremiger Textur, Mandel, schöne Harmonie.
Preis: € 13,10



**Tement
Sauvignon Blanc Südsteiermark
DAC Zieregg XT 2018**
Kräftiges Goldgelb; in der Nase frische Grapefruit, Zitruszesten, gelbe Frucht, Maracuja und Nektarine. Am Gaumen straff, mit Graphitnoten, Limettenzesten, lebendiger Säure, vielschichtig, mit langem mineralischen Nachhall und großem Potenzial. Internationales Topniveau!
Preis: € 79,00



**Wohlmuth
Sauvignon Blanc Südsteiermark
DAC Kitzack-Sausal 2023**
Goldgelb; offensive Aromatik, fruchtbetonte Nase mit Steinobst, Maracuja und Stachelbeere. Am Gaumen setzen sich die exotischen Früchte fort; frische Säure, vibrierende Mineralität, kreibig, Steinobst im ausdauernden Nachhall.
Preis: € 18,00

Steirischer Wein – Handwerk mit Hanglage

von Sandro Ceroni



Es gibt Regionen, die klingen nach Arbeit – und andere, die schmecken danach. Die Steiermark gehört zu Letzteren. Ihre Weinberge sind kein Schaufenster, sondern eine Werkstatt unter freiem Himmel, in der jede Rebe von Hand erzogen wird und jeder Hang ein täglicher Balanceakt bleibt: zwischen Sonne und Schiefer, Geduld und Geduldslosigkeit. Wer hier die Schuhe anzieht, statt nur die Brille zu polieren, erkennt schnell: Größe misst sich nicht in Hektar, sondern in Haltung.

Rund fünftausend Hektar umfasst dieses Weinland – keine Zahl, die auf der Karte fast bescheiden wirkt. Im Jahreslauf aber ist nichts klein: Schneiden und Binden, Pflanzenschutz mit Augenmaß, die selektive Lese in mehreren Durchgängen, oft mit Seilwinden in den Steillagen. Maschinen stoßen an Grenzen; Menschen nicht. Jeder Griff, jeder Kratzer im Boden, jeder Eimer Trauben erzählt von einer Sorgfalt, die kein Zertifikat ersetzen kann. Und am Ende steht jener Ton im Glas, den man nicht beschreiben muss, weil er sich von selbst erklärt.

Wer die Steiermark verstehen will, beginnt mit ihrer Ordnung.



Die DAC-Herkunftspyramide ist kein bürokratisches Gitter, sondern eine Erzählform: Gebietsweine als klare, frische Botschafter, die die Vielfalt im Süden, Westen und Vulkanland aufgreifen. Ortsweine, die den Radius verengen, Topografie in Tonlage übersetzen und die Handschrift eines Ortes erfahrbar machen. Und an der Spitze die Riedenweine – Trauben aus eng gefassten Einzel-lagen, die länger ruhen dürfen und Herkunft nicht behaupten, sondern in Struktur gravieren. Drei Stufen, die weniger Hierarchie sind als Dramaturgie. Man begreift es, wenn man vergleicht: Gebiets-, Orts- und Riedenwein derselben Sorte nebeneinander – plötzlich wird Herkunft vom Etikett zur Erfahrung.

DIE REGIO- NEN

Südsteier- mark

Wenn im Herbst die Sonne durch die Nebelschleier bricht, glühen die Hügel in Gold und Grau. Hier schlägt das Herz in Grün. Der Sauvignon Blanc ist Leitmotiv und Prüfstein zugleich – 2024 kühl in der Aromatik, mit Limette, grüner Birne, Cassislaub und feiner Kräutervürze; am Gaumen straff, salzig-mineralisch, mit Substanz statt Parfüm. 2025, so viel lässt sich jetzt schon lesen, setzt die Rückkehr zur Balance fort: weniger Show, mehr Stoff. Daneben glänzen Morillon und Weißburgunder mit Textur und leiser Cremigkeit, getragen von einem Hauch Weißbrotkruste und einem salzigen Zug, der das nächste Glas nicht bittet, sondern ruft.



Vulkan- land

Östlich davon beginnt eine Landschaft, in der der Boden hörbar wird. Basalt, Tuff, eisenreiche Lagen – die Erde atmet in Schichten. Der Traminer verliert hier die Eitelkeit der Rose und gewinnt Pfeffer, getrocknete Zitruszeste, ein kleines Funkeln von Rauch und Feuerstein. Grauburgunder und Weißburgunder zeigen Schmelz ohne Überschwung; sie balancieren Frucht, Würze und Stein auf einer Klinge, die nicht schneidet, sondern trägt. 2024 spannt diesen Bogen mit ruhiger Hand, 2025 führt ihn fort – als hätte der Vulkan längst aufgehört zu sprechen, aber nicht zu wirken.

Weststeier- mark

Der Schilcher bleibt der Charakterdarsteller. Aus Blauem Wildbacher gekeltet, ist er kein rosaroter Charmeur, sondern ein Wein mit Rückgrat: hellbeerig, pfeffrig, kompromisslos trocken. 2024 hat ihm eine Säure geschenkt, die weckt, nicht beißt; 2025 scheint diese Klarsicht zu halten. Man schenkt ihn heute gerne in größeren Gläsern aus – und staunt, wie selbstverständlich er Raum beansprucht. Ein Rosé mit Ernst – und mit einer Frische, die den Tisch ordnet.

„Ein Riedenwein ist
kein Getränk –
er ist ein Gedicht,
das man trinkt.“



Die Rieden sind der stille Adel der Herkunft. Keine gleicht der anderen: Exposition, Wind, Sonnengang und Gestein schreiben sich in jede Traube ein. Die selektive Lese in mehreren Durchgängen ist hier nicht Kür, sondern Konsequenz. Die besten Weine sprechen leise und lang. Heute sind sie noch von Frucht getragen; in fünf, zehn Jahren treten Struktur und Mineralität vor, Töne, die nicht lauter werden, sondern klarer. Wer es hören will, probiert drei Sauvignons aus einer Ried über mehrere Jahrgänge – und versteht, was Geduld im Glas bedeutet.

Jahrgang 2024

Der Jahrgang 2024 hat dieses Selbstverständnis vertieft. Ein Sommer, der bis in den September trug, brachte Reife ohne Last; Alkohol und Säure fanden zu einem Gleichgewicht, das Ruhe schenkt, ohne Energie zu nehmen. Die Lese war vielerorts ein Staffellauf im Gelände – Handarbeit, Meter für

Meter. Große Worte sind schnell gesagt; überzeugender ist das Maß im Mund. 2025 erzählt die gleiche Sprache, vielleicht noch leiser: ein Jahrgang ohne Eitelkeit, gebaut für Menschen, nicht für Medaillen.

Am Ende bleibt, was die Steiermark seit jeher auszeichnet: Substanz statt Show. Ihre Weine sind keine Trophäen, sondern Begleiter – für Abende, Gespräche, Erinnerungen. Sie schmecken nach Landschaft und Leuten, nach Arbeit und Augenmaß. Große Weine auf kleinem Raum, gezeichnet von Menschen, die lesen, was ihre Reben schreiben. Oder, um eine Winzerin zu paraphrasieren: Ein Riedenwein ist kein Getränk – er ist ein Gedicht, das man trinkt.

Generationen. Handwerk. Haltung.

Diese Weingüter sind Familienbetriebe im besten Sinn: gewachsen, nicht erfunden. Hier wird gelesen, nicht geerntet; gearbeitet, nicht produziert. Jede Traube geht durch Hände, die Erfahrung bewahren und Offenheit leben – stets im Dienst der Qualität. So entstehen Weine mit Herkunft und Charakter: Ausdruck einer Haltung, die bleibt, auch wenn der Jahrgang vergeht.



Foto: beigestellt Weingut Krispel



WEINGUT ERWIN SABATHI

Am Pössnitzberg, dort, wo die Steiermark zur Bühne für karge, kalkgeprägte Böden und steilste Parzellen wird, schreiben Patrizia und Erwin Sabathi Herkunft ins Glas. Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Noir sind die Protagonisten, imposant geprägt von den Mikroklimata und Terroirstrukturen wie im Burgund. Das Winzerpaar setzt auf Handarbeit, Biodiversität und biologische Bewirtschaftung, verzichtet auf chemisch-synthetische Mittel und verfolgt höchste Qualitätsansprüche. Die Weine zeigen sich physiologisch früh reif, mit cremiger Textur und feiner Säure, sind in jedem Fall Ausdruck eines Terroirs, das den Charakter der Südsteiermark wie ein Gedicht würdigt: Substanz, Charakter und eine stille fachliche Größe, die – weit über Modeströmungen hinaus – als Maßstab für die Region gilt.



Foto: Erwin Sabathi GmbH

Erwin Sabathi GmbH
Pössnitz 48
A-8463 Leutschach a.d.W.
www.sabathi.com

GENUSSGUT KRISPEL

Mitten im satten Grün des Vulkanlands Steiermark entfaltet das Genussgut Krispel sein Handwerk als Werkstatt der Landschaft. Familie Krispel lebt und vinifiziert im Einklang mit der Natur. Hier geraten Weine und Wollschweine zu Verbündeten der Herkunft: Wer dem Genussgut begegnet, taucht ein in ein Gesamterlebnis, von der Kostbar bis zum Pool, wo Entspannung und Wein aus dem Vulkanboden ineinanderfließen. Die Wollschweine, eine uralte Rasse mit dichtem Borstenkleid, gedeihen in artgerechter Haltung; die Bodenvielfalt der Region spiegelt sich in den biozertifizierten Weinen wider, welche im Glas die Steiermark erzählen – kraftvoll, vielschichtig, ohne Eitelkeit.

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

WEINGUT SCHNEEBERGER

Wer das Weingut Schneeberger besucht, spürt sofort: Hier geht es um mehr als Wein – hier geht es um Lebensfreude. Zwischen Reben, Rosen und Wiesen zeigt sich, wie eng Familie Schneeberger mit ihrer Heimat verbunden ist. Seit Generationen arbeitet sie im Einklang mit der Natur und trägt Verantwortung für das, was wächst. Nachhaltigkeit ist dabei gelebte Selbstverständlichkeit – vom Weingarten bis zur energieeffizienten Arbeit im Keller. Die Weine sind Ausdruck dieser Haltung: frisch, klar und unverwechselbar südsteirisch. Ehrlich, charaktervoll und gemacht für alle, die guten Wein und das Leben zu schätzen wissen.



Foto: beigestellt Weingut Schneeberger

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

WEINGUT SKOFF ORIGINAL

Seit 40 Jahren formt Walter Skoff am Gamlitzer Eckberg ein Werk aus Erfahrung und Neugier – Bühne und Labor zugleich, in dem Rebe und Boden zu Stil werden. Dreizehn Rieden auf sechzig Hektar, keine gleicht der anderen; der Sauvignon Blanc ist seine Signatur – vom weltbesten Krnachberg 2015 (gewählt 2017) bis zum Royal 2013, in Hongkong vielfach prämiert. Biologische Bewirtschaftung, Nachhaltig Austria und Experimente im Granitsteinfass verbinden Herkunft mit Zukunft. Frische, Eleganz und Vielschichtigkeit – in jedem Jahr ein Atlas der Region, gelesen im Glas und im Gespräch mit der Landschaft.



Foto: beigestellt Weingut Skoff

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

Engelliche Einschaltung

Foto: Helmut Bolesch/Karin Bergmann.at



WEINGUT STRAUSS

Genuss ist hier mehr als Gewohnheit – die Brüder Karl und Gustav Strauss verschmelzen Frucht, Kraft und Eleganz aus Gamlitz zu Weinen mit hohem Trinkfluss. In der Weinschmiede 18, einer Bar und Wellness-Zweigstelle, kann man die Südsteiermark schmecken und erleben. Die Weine sind lebendig und elegant, sie verweben die Typizität der Region mit feinen Nuancen von Quitte, Birne und mineralischer Frische und schaffen so ein Gesamterlebnis, das Wein und Herkunft als Einheit zelebriert. Der Genuss ist bleibend, der Stil ist Einladung zur Wiederentdeckung – eine Hommage an Landschaft und Leute.

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

Foto: Fritz Sutter



WEINGUT REGELE – TRADITION UND CHARAKTER SEIT 1830

Seit 1830 pflegt die Familie Regele mit Leidenschaft und Hingabe den Weinbau – heute geführt von Georg, Ingrid und Sohn Franz Maria Regele. Mit großem Engagement und fundiertem Wissen begleitet Georg Regele jeden Schritt der Weinwerdung – von der Lese bis zur Abfüllung – mit dem Ziel, Weine von höchster Qualität und unverwechselbarem Charakter zu schaffen. Eine Besonderheit des Hauses sind die Schaumweine aus typisch steirischen Rebsorten wie Gelber-Muskateller-Sekt oder Sauvignon-Blanc-Sekt. Sie begeistern durch ihre Frische, Fruchtigkeit und klare Aromatik – perfekte Begleiter als feine Aperitifs. Durch den jahrelangen Ausbau auf der Hefe und eine niedrige Dosage gewinnen die Sekte an Tiefe, Komplexität und Fülle. Sie sind authentische Charakterdarsteller – kraftvoll, elegant und wunderbare Begleiter zu feinen Speisen.

Weingut Regele
Ewitsch 34
8461 Berghausen
www.regele.com

Foto: Beigestellt/Weingut Wohlmuth

WEINGUT WOHLMUTH

Die Lagen in Kitzack im Sausal sind steil – bis zu 90 Prozent Gefälle formen ein Panorama, das Arbeit und Hingabe verlangt. Gerhard Wohlmuth ist dieser Herausforderung treu, seit 1803 ist die Familie den Schieferböden und deren mineralischer Note verpflichtet. Aufwendige Handarbeit macht hier keinen Lärm, sondern formt leise große Weine, deren Herkunft im Geschmack aufscheint: mineralisch, klar, mit Tiefenschärfe, die über Jahre an Substanz gewinnt. Das Weingut spiegelt den Dialog zwischen Stein, Wetter und Mensch und setzt Maßstäbe in der Region, wo Geduld und Handwerk zu Charakter im Glas verschmelzen.

Entgeltliche Einschaltung



Foto: Pertamer

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

FAMILIENWEINGUT TEMENT

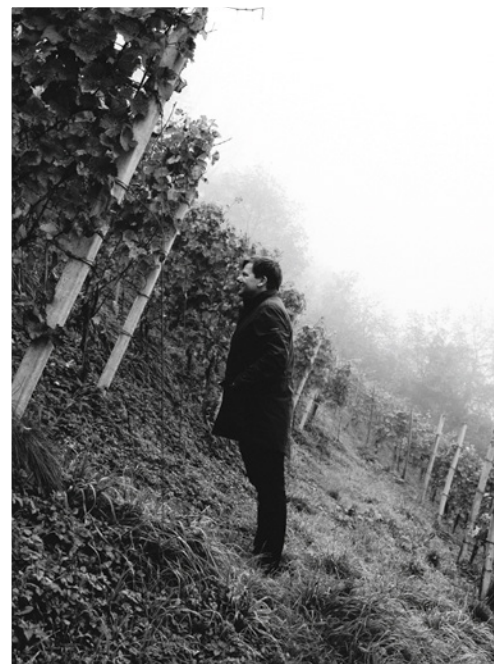
Im Zieregg, eingebettet zwischen südsteirischen Rebgrärten und den Bergen Sloweniens, bewirtschaftet die Familie Tement ihre Lagen mit einem kompromisslosen Bekenntnis zur Qualität. Biodynamik ist hier Grundsatz, nicht Zusatz. Die Weine sind präzise und vielschichtig, tragen die Handschrift des Terroirs und der Familie. Neben Sauvignon Blanc und Morillon trägt jedes Glas eine Geschichte von Handwerk und Nachhaltigkeit, von Pioniergeist, der die Grenzen regionaler Weinprofile erweitert. Gastlichkeit ist Teil des Konzepts: Die Winzerei mit ihren Suiten und Zimmern im Weingarten erlaubt Ausblicke auf ein Panorama, dessen Schönheit sich mit dem Geschmack im Mund vereint.

WEINGUT POLZ

Zwischen Balance und Beständigkeit führt die Familie Polz seit 1912 ein Weingut, das Tradition wie Zukunft unter ein Dach bringt. Von Urgroßvater Johann am Grassnitzberg gegründet, hat sich der Betrieb über Generationen zur Handwerksmarke entwickelt. Heute steuert Erich Polz jun. die Familie durch die steilen Lagen der Südsteiermark – mit Beharrlichkeit und Respekt vor den Böden. Der sanfte Rebschnitt und die biologische Bewirtschaftung sind hier nicht Mode, sondern tägliche Verantwortung. Die Weine des Hauses, von animierenden Gebietsweinen bis zu den historischen Rieden, sind Begegnung mit Herkunft und Haltung. Sie zeigen sich elegant, vielschichtig und als Gedicht für den Gaumen in jedem Jahrgang aufs Neue.



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



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

Worte sind schön.
Wein ist schöner.

Was man eben noch zwischen den Zeilen geschmeckt hat, kann man jetzt im Glas erleben.
Sichern Sie sich die Verkostungspakete unserer vorgestellten Winzer – kuratiert, limitiert und zum Spezialpreis.
Einfach QR-Code scannen, bestellen und genießen.



KRISPEL, HOF BEI STRADEN
Burgunder-Paket Riedenwein

4er-Holzbox beinhaltet:
The Kripfels
Grauburgunder, Ried Neusetzberg, Vulkanland Steiermark DAC
Chardonnay, Ried Seindling, Vulkanland Steiermark DAC
Weißburgunder, Ried Neusetzberg Vulkanland Steiermark DAC
Im Preis inkludiert ist die hochwertige Holzbox mit dem Versandkarton.



€ 132,00



POLZ, STRASS
Paket „Gebiet & Ehre“

Das Tasting-Set „Gebiet & Ehre“ verbindet die Herkunft der Südsteiermark mit ihrer gewachsenen Tradition. Enthalten sind fünf Gebietsweine des Jahrgangs 2024 sowie als feiner Kontrapunkt der EHRENHAUSEN Morillon 2022 – ein Ortswein von ruhiger Kraft, feiner Würze und eleganter Struktur.
Diese Kombination spannt den Bogen von jugendlicher Frische bis zu gereifter Tiefe – ein authentischer Ausdruck dessen, was Polz unter Herkunft und Ehre versteht.



€ 99,00



REGELE, BERGHAUSEN
6er-Sekt-Verkostungspaket

In unserem Sekt-Verkostungspaket ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das Sektverkostungspaket eignet sich hervorragend als stilvolles Mitbringsel zu besonderen Anlässen.
Das Sektpaket beinhaltet:
2 x Sekt Cremè de Pinot g.U. Steiermark
2 x Gelber Muskateller Sekt g.U. Steiermark
2 x Brut Rosé g.U. Steiermark Reserve



€ 79,00
statt 98,20



SABATHI, LEUTSCHACH A.D.W.
Erwin Sabathi WEINachtspaket (OHK)

6 Flaschen Wein + gratis Holzbox
1 x Ried Krepskogel Gelber Muskateller 2024
1 x Ried Jägerberg Weißburgunder 2023
1 x Ried Jägerberg Grauburgunder 2023
1 x Ried Poharnig Sauvignon Blanc 2024
1 x Leutschach Chardonnay 2024
1 x Leutschach Sauvignon Blanc 2024

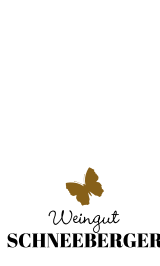


€ 99,00
statt 132,00



SCHNEEBERGER, HEIMSCHUH
Paket „More bubbles – less troubles!“

3 Flaschen Muskateller Sekt
3 Flaschen Brut Rosé

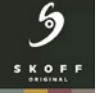


€ 69,00
statt 86,40



SKOFF ORIGINAL, GAMLITZ
Riedenwein-Paket

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



€ 137,00



STRAUSS, GAMLITZ
Verkostungspaket „Ried Gamlitzberg DAC“

6er-Verkostungspaket:
2 x Sauvignon Blanc Ried Gamlitzberg DAC 2024
2 x Grauburgunder Ried Gamlitzberg DAC 2024
2 x Chardonnay Reserve Ried Gamlitzberg DAC 2023



€ 90,00
statt 99,00



TEMENT, EHRENHAUSEN
Gebietsweinpaket medium

Gebietsweinpaket 6 x 0,75 lt und 1 x B.A.T gratis
2 x KALK & KREIDE Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024
2 x SAND & SCHIEFER
Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2024
2 x TON & MERGEL Weissburgunder Südsteiermark DAC 2024
1 x Beerenauslese B.A.T (Demi 0,375lt) GRATIS



€ 110,00



WOHLMUTH, KITZECK IM SAUSAL
Paket „Phyllit- und Ortsweine“

Je zwei Flaschen:
Riesling Kitzeck-Sausal 2024
Sauvignon Blanc Phyllit 2024
Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal 2023



€ 89,00

