

ÖSTERREICH SPIEGEL

Winter 2023 **Nº 104**

Die Zeitung für den Deutschunterricht

OIF ÖSTERREICHISCHER
INTEGRATIONS
FONDS

OI
ÖSTERREICH
INSTITUT



Sparen im Supermarkt

Tipps & Tricks
fürs sparsame Einkaufen **Seite 11**



Gottfried Helnwein

Gegen Gewalt
an Frauen und Kindern **Seite 17**



Burgen und Schlösser

Wem gehören die
prunkvollen Bauten? **Seite 19**



Design
aus
Österreich

© NOVY GILBERT | KURIER | PICTUREDESK.COM

Es lebe das Handwerk!

Mit besonderer Hingabe und Leidenschaft entwirft und schneidert die Grazerin Lena Hoschek in ihrem Atelier traditionelle Kleidung aus Österreich. „Mir ist wichtig, dass alte Handwerkskunst lange erhalten bleibt. Meine Dirndl werden alle mit der Hand genäht“, sagt sie. In dieser Ausgabe begeben wir uns auf einen Designtrip durch Österreich. Es zeigt sich: Österreichisches Design ist meist verbunden mit großem handwerklichen Können. „Lieber zehn Tage an einem Gegenstand arbeiten, als zehn Gegenstände an einem Tag zu produzieren“, war schon das Motto der legendären Wiener Werkstätte (1902 bis 1933), die bis heute Ideengeberin für österreichische Designer ist und der im MAK eine große Dauer Ausstellung gewidmet ist. Qualität, schlichte Formen und Eleganz war auch das Motto der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky, die unter anderem die Einbauküche erfunden hat. Warum das Kochgeschirr der Firma Riess auf der ganzen Welt berühmt ist, erfahren Sie in einem Hörbeitrag des Radiosenders Ö1. Zu jedem Hörbeitrag und Artikel gibt es didaktische Übungen, und zum Thema „Design aus Österreich“ haben wir zusätzlich eine eigene Unterrichtseinheit konzipiert.

Die Presse

05.11.2022, Elke Jauk-Offner

Feuer und Flamme

Robert Comploj ist Handwerker und Künstler. Er gehört zu den besten Glasmachern Österreichs

Der Tiroler Robert Comploj ist eigentlich gelernter Tischler. Alles begann mit Kursen an der HTL für Kunsthandwerk und Design. Da schnupperte er ins Glasmacherhandwerk und fand Gefallen daran. Allerdings gab es wenige Optionen, das Wissen hierzulande zu vertiefen. Während er sein Geld als technischer Zeichner verdiente, bildete er sich vor allem in Sommerakademien in den USA weiter. Als Glasmacherassistent ging er in Europa gewissermaßen auf die Walz, bereiste dafür Großbritannien und Dänemark und sammelte Erfahrungen in den Werkstätten.

Von den großen Glasmeistern aus Murano inspiriert, startete Comploj sein eigenes Handwerk 2013 in einer alten Fabrikshalle im oberösterreichischen

Traun. Sein Umfeld war von dem Unterfangen nicht so richtig überzeugt, „aber ich wollte das unbedingt machen und hatte auch ein klares Ziel vor Augen“. Heute arbeitet er in seinem Studio in der Westbahnstraße, seine Kreationen finden sich weltweit, auf dem Programm stehen auch immer wieder Sonderanfertigungen wie Lichtobjekte oder Installationen für Hotels, Künstler verwirklichen zudem ihre Entwürfe in seiner Glashütte.

Der Fertigungsprozess ist komplex, denn Glas ist nicht so leicht zu bändigen, „ähnlich dem Honig, der nicht auf dem Löffel bleibt“, sagt Comploj. Beim Formen gibt das Material das Tempo vor. „Das hat etwas sehr Meditatives - und es bleibt jeden Tag eine Herausforderung.“

02 | Neues

INHALT

Neues 2**Auftakt**

- > Nikolo und Krampus > Eine Krippe aus Eis
- > 100 Jahre ÖBB > Österreichs beliebteste Vornamen 3

SCHWERPUNKT

Design aus Österreich

- > Auf Designtrip durch Österreich > „Meine Ski fahren sich auch in zehn Jahren noch knackig“ > Über das Schöne in unschönen Zeiten > „Ich bin keine Küchle!“
- > Couture, Tracht und Handwerk > Designobjekt Stuhl
- > Wiener Werkstätte 4

Umwelt und Natur

- > Frisches Gemüse vom Friedhof > Keinen Müll im WC entsorgen > Die Erde ist bunt > Nicht nur nervig! 7

Bildung und Beruf

- > Land der Patente > Jung, hochbegabt und ausgebremst > Was spricht für dich, ChatGPT? > Gold für Österreich > Mehr Konzentration > „Bewerber wissen genau, was ihr Marktwert ist“ 8

Familie und Gesellschaft

- > „Was will ein Mann mit dem Plastikzeug?“
- > Öffi-Fahrgäste werden zu Paketboten > Eine Million mit Leseschwäche > Achtung vor K.-o-Tropfen
- > Herrn Sutterlütty's Gespür für Käse > Fünf Tipps, wie Sie im Supermarkt sparen können 10

Essen und Trinken

- > „Fünf Stunden bei einem Achterl sind selten“
- > Süßes Jubiläum > Zu viel Zucker > Lebensmittel mit Eiweiß-Zusatz > Kartoffeln mit Butter – ein Zeichen großmütterlicher Liebe 12

Integration und Zusammenleben

- > Bei den Deutschkursen herrscht Schichtbetrieb
- > So geht Heuriger auf Syrisch > Ein Musterbeispiel für Integration > Vom Flüchtling zum Autor
- > Kostenloses Magazin > „Wir haben uns unseren Aufstieg hart erarbeitet!“ 14

Kunst und Kultur

- > Wie geht es den Programmkinos? > Das Revoluzzer-Potential der Erna Rohdiebl > Computer-Kunst erzeugt Emotionen > Design am Weihnachtsmarkt
- > Christina Stürmer bei „MTV Unplugged“
- > Warum malen Sie blutverschmierte Kinder, Herr Helnwein? 16

Sport und Freizeit

- > Warum Frauen sich durchboxen > „Adipösen Kindern den Sport nicht vermiesen“ > Bergführer werden dringend gesucht > 300 Jahre Fischer von Erlach > Spurenlesen im Schnee > Wer sind Österreichs Burgherren und Schlossbesitzer? 18

Beilage > 20 Seiten Übungen und Aufgaben

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

jedes Land blickt auf eine eigene Designtradition zurück, so auch Österreich. Hierzulande war u.a. die Wiener Werkstätte (1903–1932) prägend für viele Designerinnen und Designer – vor allem die schlichte Eleganz der Objekte sowie die Idee, dass auch Alltagsgegenstände designt werden sollten. Ein anderer Einfluss kommt aus der bäuerlich-ländlichen Tradition und zeigt sich zum Beispiel in der bunten Vielfalt von Dirndl.

In Interviews mit einer Designexpertin und verschiedenen Designerinnen und Designern stellen wir Ihnen in unserem Schwerpunkt aktuelle Strömungen und junge Künstlerinnen und Künstler vor.

Mit der Themenvielfalt in den anderen Ressorts dieser Ausgabe unterstützen wir einen kommunikativen Deutschunterricht. Lassen Sie sich auf Diskussionen ein, z. B. zu den Themen „Soll die Arbeitszeit verkürzt werden?“, „Was ist mir am Arbeitsplatz wichtig?“, „Wie kann man beim Einkaufen sparen?“ oder auch „Was kann Kunst verändern?“ „Welches österreichische Schloss möchten Sie kennenlernen?“, „Wie sah Ihr Sportunterricht aus?“.

Genießen Sie die Adventzeit und kommen Sie gut ins neue Jahr!

Ihre Redaktion



ÖSTERREICH
INSTITUT

**SERVUS am
Österreich Institut!**

Es tut sich was im Auftritt des Österreich Instituts! Haben Sie unser neues Logo schon entdeckt? Es symbolisiert unsere Verbindung zu Österreich und steht für den klaren professionellen Weg, auf dem wir unsere Kund:innen zu ihrem Lernerfolg begleiten.

Viel Engagement, Energie und großer Einsatz fließen derzeit in die Neugestaltung und Optimierung unserer Webseite, damit unsere Kund:innen schnell und unkompliziert ihren Wunschkurs finden! Wählen Sie den für Sie passenden Kurs aus dem umfangreichen Angebot unserer Institute. Entscheiden Sie selbst, ob Sie lieber online Deutsch lernen oder an einem unserer Standorte! Schauen Sie rein: www.oesterreichinstitut.org!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Österreich Institut GmbH, Garnisongasse 3/9, 1090 Wien, oei@oei.org. REDAKTIONSL EITUNG: Mag. Christine Sicher. REDAKTION: Mag. Susanne Hartmann; Mag. Tamara Kerschbaumer; Maja Kicinski, MA; Mag. Verena Kreamer; Mag. Katharina Schwabl; Marie-Theres Stampf, MA; Mag. Caroline Weber. GESTALTUNG: Mag. Sandra Steiger. PRODUKTION: Riedel Druck, Bockfließstraße 60–62, 2214 Auers-thal. MEDIENINHABER UND HERSTELLER: Österreichischer Integrationsfonds – Fonds zur Integration von Flüchtlingen und Migrant:innen (ÖIF), Schlachthausgasse 30, 1030 Wien, mail@integrationsfonds.at;

Wissen aus erster Hand

Kostenloses ÖIF-Fortbildungsprogramm mit neuen Terminen im Herbst und Winter 2023

Auch im Herbst und Winter 2023 bietet der Österreichische Integrationsfonds (ÖIF) wieder ein kostenloses Weiterbildungsprogramm für alle an, die beruflich oder ehrenamtlich mit Integration zu tun haben. Die Themen der 60 Seminare sind breit gefächert und reichen von interkultureller Kommunikation, Gewalt gegen Frauen, Hate Crime, Antisemitismus bis zur Männerarbeit. Auch die Seminare für Pädagoginnen und Pädagogen wurden unter dem Titel „Integration in Schule und Kindergarten“ ausgebaut. Sie richten sich an Lehrkräfte der Primarstufe und Sekundarstufe I sowie Studierende der Pädagogischen Hochschulen.

WORKSHOPS FÜR DEUTSCH-LEHRKRÄFTE

Ein Schwerpunkt sind Workshops für DaZ-Lehrkräfte. Das kostenlose Fortbildungsangebot ist von Fachleuten für Fachleute gemacht und praxisorientiert gestaltet. So zum Beispiel der Workshop „Erzähl mir was – kreative Ansätze zur Schreibförderung im DaZ-Unterricht“ am 4. Dezember 2023. Die Einführung in das Schreiben von Geschichten und anderer kreativer Textsorten zeigt, wie man die Kursgruppe zum Schreiben motiviert. Auch der Schriftspracherwerb, das selbständige Lernen, die Binnendifferenzierung und Methoden zur Prüfungsvorbereitung werden in verschiedenen Seminaren behandelt. Viele weitere Kurse und Termine finden Sie im kostenlosen Seminarprogramm sowie online unter integrationsfonds.at/seminare.



Die Fortbildungsreihe für Deutsch-Lehrkräfte bietet auch Seminare zur Stärkung der persönlichen und sozialen Kompetenzen.

Sämtliche Informationen über den Medieninhaber und die grundlegende Richtung dieses Mediums können unter www.integrationsfonds.at/impresum abgerufen werden. Die Inhalte dieses Mediums wurden mit größtmöglicher Sorgfalt recherchiert und erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird keine Haftung übernommen. Die in den abgedruckten Artikeln veröffentlichte Meinung muss nicht den Positionen des Österreichischen Integrationsfonds und des Österreich Instituts entsprechen. Das Urheberrecht verbleibt bei den Autoren und Autorinnen.



ÖSTERREICHISCHES DEUTSCH

Nikolo und Krampus

Der heilige Nikolo (oder Nikolaus) basiert auf der historischen Person Nikolaus von Myra (4. Jahrhundert nach Christi). Er trägt eine Bischofsmütze und einen großen Geschenksack mit Süßigkeiten und kleinen Geschenken für Kinder. Begleitet wird er oft vom Krampus, einem teuflischen Gesellen, der mit einer Rute und einer großen Kette auftritt. In manchen Orten am Land ist der Krampus ziemlich gefürchtet, denn er kann eine wilde Maske aufhaben und hat eine Rute in der Hand. Also Achtung, wer abends am 5. und am 6. Dezember unterwegs ist!



© ISTOCK

SYMBOLS

KURZ & LEICHT



1 DIE HÖRBEITRÄGE STEHEN AUF WWW.SPRACHPORTAL.AT AUCH HÖRBEITRAG ONLINE ZUR VERFÜGUNG. ZUGANGSCODE: **Wrztguvw**

ÖSTERREICH SPIEGEL

Die Zeitung für den Deutschunterricht gibt es hier:

- Österreich Institut Zentrale Wien:**
www.oesterreichinstitut.at
T.: +43 1 319 48 58; E.: oei@oei.org
- Österreich Institut Beograd:**
T.: +38 11 133 44 986; beograd@oei.rs
- Österreich Institut Bratislava:**
T.: +42 12 544 10 797; office@oei.sk
- Österreich Institut Brno:**
T.: +42 05 492 41 991; oei@oei.cz
- Österreich Institut Budapest:**
T.: +36 1 322 3030; office@oei.hu
- Österreich Institute Kraków, Warschau, Wrocław:**
T.: +48 12 422 95 53; krakow@oei.org.pl
T.: +48 22 331 91 36; warszawa@oei.org.pl
T.: +48 71 344 71 13; wroclaw@oei.org.pl
- Österreich Institut Moskau:**
T.: +7 499 702 5352 102; office@oei.msk.ru
- Österreich Institut Sarajevo:**
T.: +387 33 555 275; sarajevo@oei.org
- Österreich Institut Roma:**
T.: +39 06 321 34 83; info@oeiroma.it
- Österreichischer Integrationsfonds:**
T.: +43 715 10 51-250;
oesterreichspiegel@integrationsfonds.at

Abopreise Österreich: Einzeljahresabo: EUR 68,20; Gruppenjahresabo: EUR 198,-

KURZ & LEICHT



© STADT GRAZ FISCHER

Eine Krippe aus Eis

Neben dem Christbaum ist auch die Krippe in Österreich ein wichtiges Symbol für Weihnachten. Sie entstand bereits im 4. Jahrhundert nach Christi Geburt und erlebt in den letzten Jahren eine Renaissance. Normalerweise ist sie aus Holz, Ton oder Papier. In Graz gibt es auch eine Krippe

aus 35.000 Tonnen Eis. Die ca. 5 Meter hohe und 7 Meter lange Eiskrippe des Künstlers Gert J. Hödl steht von 2.12.2023 bis 6.1.2024 beim Grazer Advent im Landhaushof. Sie können die größte Eiskrippe der Welt auch online über die Webcam auf www.graztourismus.at bewundern.

Tiroler Tageszeitung



22.4.2023



In Österreich fahren immer mehr Menschen mit der Bahn.

100 Jahre ÖBB

Die ÖBB feiern 2023 ihren 100. Geburtstag und rechnen mit einem neuen Fahrgastrekord, wie ÖBB-Vorstandsvorsitzender Andreas Matthä ankündigt. „Bahnfahren liegt voll im Trend und das spiegelt sich auch in den Zahlen wider.“ Bereits 2022 gab es mit 42 Millionen Fahrgästen im Fernverkehr einen Rekord. Insgesamt sind im Vorjahr knapp 447 Millionen Personen mit dem Zug oder dem Postbus gefahren – und damit um 38 Prozent mehr als 2021. Im Vorjahr investierten die ÖBB rund 3,9 Milliarden Euro, wobei der größte Anteil in die Schieneninfrastruktur gesteckt wurde. Die Modernisierung von Bahnhöfen und Park & Ride-Anlagen sowie Investitionen in Kraftwerke und Photovoltaik- und Windkraftanlagen waren weitere Projekte der ÖBB.

Heute

10.8.2023



Österreichs beliebteste Vornamen

40.060 Mädchen und 42.567 Buben wurden 2022 in Österreich geboren. Nun liegt die Auswertung ihrer Vornamen durch die Statistik Austria vor. Sie zeigt: 659 Mal entschieden sich die Eltern für den Namen Emma, bei den Buben gibt es 735 Neugeborene mit dem Namen Maximilian. „Emma war im Jahr 2022 zum zweiten Mal nach 2019 der beliebteste Name für Mädchen. Vorjahressiegerin Marie fiel auf Platz 3 zurück. Bei den Buben erreichte Paul, der 2021 meistvergebene Vorname, ebenfalls nur mehr den dritten Platz. Der Spitzenplatz ging zum vierten Mal nach 2019, 2017 und 2011 an Maximilian“, so Tobias Thomas, Generaldirektor von Statistik Austria.

DIE HITLISTE

Mädchen-namen	Buben-namen
1. Emma	1. Maximilian
2. Emilia	2. Felix
3. Marie	3. Paul
4. Mia	4. Jakob
5. Anna	5. Noah
6. Sophia	6. Elias
7. Laura	7. David
8. Valentina	8. Jonas
9. Lena	9. Leon
10. Johanna	10. Lukas

© FREEPIK



Auf Designtrip durch Österreich

Lilli Hollein ist Expertin für österreichisches Design und Direktorin des MAK, Museum für Angewandte Kunst. Sie nimmt uns mit auf einen Streifzug durch österreichisches Designschaffen.

Vom Kinderfahrrad bis zur Fassadenbeleuchtung, von der Leintischdecke bis zum Weinglas, vom Sofa bis zum Keramikteller für die Spitzengastronomie: Österreichisches Design verbindet sich hierzu-

lande fast immer mit außergewöhnlichem handwerklichen Können. Daher sind die luxuriösen Anfertigungen selten in großen Auflagen zu finden, sondern in exklusiven Kleinserien. Innovativ sind sie allemal, sie zeugen von Progressivität, Experimentierfreude und dem Rückgriff auf traditionelle Materialien und präzise Handarbeit.

austria.info: Welchen Designern sollte man derzeit in Österreich dringend auf die Spur kommen?

Lilli Hollein: Es fällt mir schwer, einzelne herauszugreifen, denn wir haben wirklich viele



Die mundgeblasenen Gläser werden von Zalto Glas im Waldviertel produziert.

interessante Designerinnen und Designer mit progressiven Ansätzen, die auch Forschungsarbeit betreiben. Wie zum Beispiel Eoos, die gemeinsam mit dem Schweizer Unternehmen Laufen an einer Separationstoilette arbeiten, die feste von flüssigen Bestandteilen trennt. Ein extrem wichtiger Beitrag zum Klimaschutz. Aber auch der Emaille-Hersteller Riess ist wieder zu einem Kind der Zeit geworden, seit man herausgefunden hat, dass Emaille für Allergiker wesentlich verträglicher ist als alles andere. Die Produktdesignerinnen von Dottings haben für das Unternehmen eine neue Produktlinie entworfen.



Andy Wolf macht schicke Sonnenbrillen in der Steiermark.

austria.info: Wo finden traditionelles Handwerk und modernes Design zueinander?

Lilli Hollein: Da fällt mir spontan Karak ein. Ein Unternehmen, das Steinfliesen nach alter japanischer Brennmethode herstellt, kombiniert mit modernem Design. Oder bei den mundgeblasenen Gläsern von Zalto Glas in Gmünd, auf die etwa Heinz Reitbauer im Steirerneck schwört. Spannend finde ich auch die Brillen von Andy Wolf Eyewear in Graz. Und wer sich einmal in einen handgepolsterten Fauteuil von Wittmann fallen lässt, weiß wie gut sich Sitzen anfühlen kann.



Designstudio HDS59, Hütteldorfer Straße 59 in Wien

austria.info: Wo sind die Designhotspots in Österreich?

Lilli Hollein: Sicherlich einen Ausflug wert ist der Werkraum Bregenzerwald. Oder in Wien die Hütteldorferstraße 59, wo sich gleich mehrere Designer ein Studio teilen, wie das Modelabel Wendy & Jim, das Design-Trio Breaded Escalope oder Klemens Schillinger. Aber auch die Entwürfe von Lucy D oder Mischa Traxler sind immer ein Hingucker. Und bei Spitzengastronom Konstantin Filippou nimmt man auf einem Sessel von Martin Mostböck Platz, den es nur dort gibt.



Sitzmöbel der Firma Wittmann nach den Entwürfen von Josef Hoffmann



Riess erzeugt in Niederösterreich hochwertiges und farbenfrohes Küchengeschirr aus Emaille.



Der Werkraum Bregenzerwald fördert Handwerk und Baukultur in Vorarlberg.



Zur Person

Lilli Hollein ist eine österreichische Designexpertin. Als Direktorin der von ihr mitbegründeten Vienna Design Week setzte sie neue Maßstäbe. Das Thema liegt ihr gewissermaßen im Blut: Ihr Vater war der bedeutsame Wiener Architekt und Pritzker-Preisträger Hans Hollein (1934–2014), ihr Bruder Max Hollein leitet als Direktor das Metropolitan Museum of Art in New York.

DER STANDARD

10.11.2022
Manfred Gram



„Meine Ski fahren sich auch in zehn Jahren noch knackig“

Dominik Haffner designt Skier und stellt sie noch per Hand her. Hier erzählt er die Geschichte seiner Manufaktur.

Alles begann 2011. Damals quittierte ich meinen Job als Patentanwalt, kaufte eine Fräse und baute mein erstes Paar Ski. Die Ski erinnerten mich in ihrer Form ein wenig an Löffelbiskuit. Sie hängen nach wie vor in meiner Werkstatt an der Wand. Damals wusste ich bereits, dass die Produktion von Skiern meine berufliche Zukunft sein wird. 2013 gründete ich mit einem Freund Unique Skis und bot maßgefertigte Skier an. Skier, die auf die Bedürfnisse und die individuellen körperlichen Voraussetzungen der Fahrer und Fahrerinnen abgestimmt sind. Bevor der Ski gebaut wird, verbringe ich mit meinen Kunden einen ganzen Tag auf dem Berg, schau mir den Fahrstil genau an, mache Videoanalysen und Vermessungen mit Sensoren.



© UNIQUE SKIS

Ich sammle Daten, denn mit einem perfekten Ski lässt sich einiges austarieren, X- und O-Beine etwa oder ein schwaches Knie. Tatsächlich ist die Terminfindung für diese Skitage am Berg fast das Schwierigste an meinem Beruf. Der Ski selbst ist dann in zwei Wochen fertig, 20 Stunden Arbeitszeit brauche ich dafür. Damit sich die Manufaktur geschäftlich trägt, sollte ich zumindest 20 Maßanfertigungen pro Saison herstellen. Zusätzlich produziere ich auch Serienskier, die man im Fachhandel oder bei mir in der Werkstatt kaufen und vorher testen kann. „Try before you buy“ lautet eine meiner Devisen.

Mir ist bewusst, dass meine Skier ein sehr hochwertiges Luxusprodukt sind. Ein Grund mehr, auf Haltbarkeit und Nachhaltigkeit höchsten Wert zu legen. Ein durchschnittlicher Ski verliert

nach 100 Tagen am Berg seinen Pep, meine Ski sind auch nach vielen Jahren noch knackig zu fahren. Bis Corona kam, stellten mein Team und ich fast 400 Skier im Jahr her. Die Jahre 2020 und 2021 waren aber leider zum Kübeln. Seitdem bin ich wieder alleine in der Werkstatt. Zum Glück ist das Interesse an meinen Skiern aber nach wie vor ungebrochen.

www.unique-skis.com

KURIER

32.12.2022, Marlene Auer



Über das Schöne in unschönen Zeiten

Der Vorarlberger Grafikdesigner Stefan Sagmeister erklärt, warum Schönheit nicht im Auge des Betrachters liegt und welche Lieblingsfarbe die Welt hat.



Es gibt eine Lieblingsfarbe der Welt, es ist Blau. Blau ist die älteste Farbe der Welt, wir finden sie oft in der Natur und denken an den blauen Himmel und das blaue Meer.

Kurier: Kann man Schönes eigentlich spüren?

Sagmeister: Ja, im Bauch. Freude geht immer vom Bauch aus. Wichtig ist, sich dieses erhebende Gefühl zu merken, vergleichbar etwa mit nemem, wenn man auf einem Berggipfel steht und die Aussicht sich zum ersten Mal vor einem ausbreitet. Es muss aber nicht nur in der Natur sein. Es entsteht auch in von Menschen wirklich gut gebauten Bauten – zum Beispiel in der großartigen gotischen Kathedrale in Mailand, wenn man den Weihrauch wahrnimmt und die Sonnenstrahlen durch die Fenster fallen.

Kurier: Dennoch sagen Sie: Die Schönheit liegt nicht im Auge des Betrachters. Wieso?

Sagmeister: Es gibt eine riesengroße, weltweite, durch die Kulturen hinweg existierende Übereinstimmung vom Begriff Schönheit. Vergleichen wir ein Diskont-Möbelhaus mit einer Kathedrale, wird sich die Mehrheit bei der Frage „Was ist schöner?“ immer für die Kathedrale aussprechen. Dazu gibt

Zur Person

Stefan Sagmeister wurde 1962 in Bregenz in Vorarlberg geboren und übersiedelte 1993 nach New York. Bekannt wurde Sagmeister mit seinen Plattencovers für Künstler wie Lou Reed, Talking Heads und Rolling Stones, für zwei seiner Covers gewann er sogar Grammy Awards. Heute zählen



das Rolling Stone Magazine, HBO und das Guggenheim Museum zu seinen Kunden. Sagmeister gestaltet Ausstellungen für die besten Museen der Welt, dreht Filme und veröffentlicht Bücher.

es Untersuchungen. Und ich selbst habe auch Tests gemacht, etwa zu Farben.

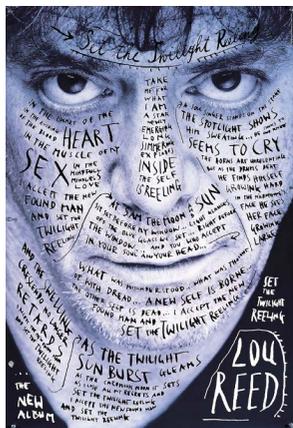
Kurier: Wie gingen die aus?

Sagmeister: Es gibt eine Lieblingsfarbe der Welt, das ist Blau. Es gibt keine Kultur, in der das anders ist. Blau gilt als eine der ältesten Farben. Ja, sie kommt bereits aus der Steinzeit und wir finden sie oft in der Natur, denken wir etwa an das blaue Meer und den blauen Himmel. Wir verbinden Blau mit Entspannung und Sicherheit, auch mit Wohlfühlen. Es gibt auch eine Lieblingsform der Welt: den Kreis. Egal welche Kultur befragt wird.

Kurier: Wenn Blau am beliebtesten ist, welche Farbe steht am anderen Ende der Skala?

Sagmeister: Braun. Ich habe viele Befragungen gemacht und die Resultate sind immer dieselben – von Reykjavik bis São Paulo, von Osaka bis Johannesburg.

Plattencover von Sagmeister für Lou Reed und die Rolling Stones



„Ich bin keine Küche!“

Margarete Schütte-Lihotzky war die erste Architektin Österreichs und die Erfinderin der Einbauküche.

Jeder Arbeitsschritt ist nur einen Handgriff entfernt: Bis heute wird die „Frankfurter Küche“ von Margarete Schütte-Lihotzky gefeiert. Die Wiener Architektin analysierte für die erste Einbauküche der Welt akribisch alle Arbeitsabläufe, zählte Schritte und Handgriffe mit der Stoppuhr. Sie entwickelte die Küche für die beengten Arbeiterwohnungen der Weimarer Republik und war später unglücklich darüber, nur auf dieses eine Werk reduziert zu werden: „Ich bin keine Küche“, sagte sie in einem Interview. „Hätte ich gewusst, dass alle nur über diese verdammte Küche reden, ich hätte sie nie erfunden!“

FRAUEN, DIE HÄUSER BAUEN

Margarete Schütte-Lihotzky wurde 1897 in Wien geboren. Sie erlebte das gesamte 20. Jahrhundert und starb im Jahr 2000 fünf Tage vor ihrem 103. Geburtstag. Mit ihrem Wunsch, Architektin zu werden, stieß sie selbst bei ihren liberalen Eltern auf Unverständnis. „Es war ja damals nicht vorstellbar, sich von einer Frau ein Haus bauen zu lassen. Ich konnte es mir ja selbst nicht vorstellen“, erinnerte sie sich. Aber sie setzte ihren Willen durch und studierte als erste Frau an der Wiener Kunstgewerbeschule Architektur. Dort lernte



Die „Frankfurter Küche“ aus dem Jahr 1926 ist die erste Einbauküche der Welt.

sie, „dass jeder Millimeter, den man zeichnet, einen Sinn hat. Wenn er umgesetzt wird, beeinflusst er die tägliche Umgebung der Menschen entscheidend.“

Der soziale Wohnbau hatte es ihr angetan. Sie ging hinaus in die Arbeiterbezirke, sah, wie die Menschen hier wirklich wohnten. Die Architektin entwarf Siedlungstypen für Kleingartenhäuschen, Kindergärten und Modelle für Sozialwohnungen.

SPUREN IN WIEN

Ein Nachbau der Küche ist im MAK, dem Museum für angewandte Kunst in Wien, zu sehen. Auch ihre letzte Wohnung in Wien wurde kürzlich saniert und rekonstruiert. Es ist die erste Gedenkwohnung für eine Frau in Wien. Das sogenannte Schütte-Lihotzky-Zentrum ist zweimal pro Woche geöffnet (schuette-lihotzky.at).

Couture, Tracht und Handwerk

Lena Hoschek ist Modedesignerin aus Graz. Sie begeistert die ganze Welt mit ihren Kleidern.

Nach ihrer Ausbildung an der Modeschule Hetzendorf in Wien absolvierte Lena Hoschek ein Praktikum bei Vivienne Westwood in London. Gleich danach nahm ihre Erfolgsgeschichte 2005 in der Grazer Altstadt ihren Anfang, wo sie ihr erstes Atelier eröffnete. Sie war damals erst 24 Jahre alt. Seit 2016 hat sie ein großes Geschäft in der Wiener Innenstadt. Zum 15-jährigen Jubiläum folgte im Dezember 2020 ein weiteres Geschäft in Kitzbühel. Lena Hoschek ist besonders bekannt für ihre hochwertigen Dirndl und Tellerröcke, die die Taille betonen. Auch Popstar Katy Perry und die niederländische Königin Maxima tragen ihre Kleider gern.

Ihre Heimatverbundenheit und ihre Liebe für Handwerk, Trachten und Natur kombiniert die Designerin mit Einflüssen aus der ganzen Welt. Sie verarbeitet den Glamour Hollywoods der 1940er- und 1950er-Jahre in ihren Kleidern, aber auch Stickereien aus der ungarischen Tradition. Ideen für neue Kollektionen findet sie auf Reisen in aller



© LENA HOSCHEK

Welt und in der Natur. Zum Beispiel im Kärntner Mölltal, aus dem ihre Mutter stammt, und wo sie aufgewachsen ist.

Schon der Vater, der beruflich sehr viel mit Mode, Möbeln und Kunst zu tun hatte, beeinflusste Hoscheks Sinn für das Schöne. Die Bewegung des Jugendstils in Österreich und vor allem die Künstlervereinigung der Wiener Secession Anfang des 20. Jahrhunderts fasziniert die Designerin: „Der Gedanke, alles zu designen, ob das ein Sessel, ein Alltagsgegenstand wie eine Kaffeekanne, ein Löffel oder ein Kleid ist, hat mich sehr geprägt. Ich finde, dass Design vor gar nichts Halt machen muss.“

Lena Hoschek legt Wert auf nachhaltige Produktion. Stoffe und Accessoires kommen bevorzugt aus europäischen Betrieben. Gute Qualität und Verarbeitung sorgen dafür, dass die schönen Stücke lange halten. Kaputte Kleidung kann zudem im Atelier repariert werden und lässt sich so länger tragen. „Mit dem richtigen Geschick kann man alles pflegen und für Generationen aufbewahren.“

Lena Hoschek ist bekannt für ihre verspielten und geblühten Nostalgie-Kleider. Für Herbst/Winter 2023 hat Hoschek aber erstmals auch einfarbige und zeitlose Businessmode für Frauen entworfen.

KURZ & LEICHT

Designobjekt Stuhl

Kaum ein Alltagsgegenstand hat so viele Formen und Designs wie ein Stuhl. Die Geschichte des Stuhls fängt beim Hocker an und entwickelte sich weiter zum Gebrauchs- und Repräsentationsstuhl. Revolutionär waren die Stühle aus gebogenem Holz von Thonet aus Wien, einem der ältesten Möbelhersteller der Welt. Jeder kennt diesen einfachen Sessel, der 1859 von Michael Thonet erfunden wurde und schon im 19. Jahrhundert bis nach Südamerika geliefert wurde. Allein bis in die 1930er-Jahre verkaufte Thonet 50 Millionen Stück vom Sessel mit der Nummer 14. Bis heute ist der berühmteste Sessel der Welt in vielen Kaffeehäusern und Wohnungen zu finden.



Thonet Sessel Nr. 14

AUSSTELLUNGSTIPP



Teeservice von Josef Hoffmann aus dem Jahr 1903

Wiener Werkstätte

1903 gründeten der Architekt Josef Hoffmann, der Grafiker und Maler Koloman Moser und der Wiener Industrielle Fritz Waerndorfer die Wiener Werkstätte (1903–1932). Die Wiener Werkstätte steht für Qualität, schlichte Formen und Eleganz im Alltagsleben. „Lieber zehn Tage an einem Gegenstand arbeiten, als zehn Gegenstände an einem Tag zu produzieren“, war das Motto der Gruppe, die fast 30 Jahre lang aktiv war (1903 bis 1932). Die Wiener Werkstätte prägte die Designgeschichte und ist bis heute Ideengeberin für viele Designer. Einen guten Überblick über die Produktion der Wiener Werkstätte bekommt man im MAK (Museum für angewandte Kunst), das unter anderem die weltweit größte Sammlung an Möbeln, Objekten und Entwürfen von Josef Hoffmann besitzt. www.mak.at

KURZ & LEICHT



Roter Mangold zwischen herbstlichen Blumen

Frisches Gemüse vom Friedhof

Seit April 2023 kann man in Wien auf zwei städtischen Friedhöfen (Zentralfriedhof und Friedhof Südwest) garteln. Wer ein Grab auf einem der insgesamt 46 städtischen Friedhöfe hat, kann sich anmelden. Die Gartenparzellen liegen auf leeren Flächen ohne Gräber. „Die Nachfrage nach den Beeten ist groß. Das Angebot freut alle, die zu Hause keinen Garten haben“, sagt Renate Niklas, Geschäftsführerin der Friedhöfe Wien. Um 139 Euro pro Jahr kann man ein 24 Quadratmeter großes Beet buchen. Im Preis enthalten sind auch Jungpflanzen, Gartenwerkzeug und Beratung.

UMWELTTIPP



Keinen Müll im WC entsorgen

Feuchttücher, Tampons, Essensreste oder Medikamente gehören nicht ins WC. Dieser Müll muss von der Kanalreinigung mit viel Aufwand aus dem Abwasser geholt werden. In Wien sind das zum Beispiel 20.000 Kilogramm pro Tag. Feuchttücher sind besonders fest. Sie lösen sich im Abwasser nicht auf. Essensreste im Abwasser locken Ratten an. Öl verstopft die Rohre. Auch wenn man Medikamente über das Klo entsorgt, belastet das die Umwelt stark. Denn manche Inhaltsstoffe von den Medikamenten bleiben im Wasser. Auf der Website www.spuelkeinenmuell.at kann man zum Thema ein Quiz machen. Man lernt gleichzeitig, was man ins WC werfen darf und was nicht.

KURIER

10.09.2023, Katharina Salzer

Die Erde ist bunt

Wo wir leben. Vom Meer bis in die Berge – die Schriftstellerin und Biologin Andrea Grill lässt Tiere und Pflanzen über ihren Lebensraum reden. Kinder können so entdecken, was Artenvielfalt ist.

Der Begriff Biodiversität ist sperrig – für so etwas Schönes, Buntes; für die Welt um uns herum. Andrea Grill macht die Artenvielfalt gemeinsam mit der Illustratorin Sandra Neuditschko in einem Buch sichtbar. Eigentlich ist „Bio-diversi-was?“ für Kinder ab acht Jahren geschrieben. Erwachsene können aber von der Lektüre profitieren.



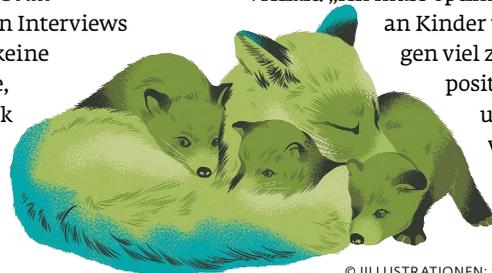
Alltag: Graben, Fressen, Wachsen, Vorsichtig-sein.“

Angesprochen werden auch aktuelle Umweltschutzprobleme. Wie der Platzmangel durch Bodenversiegelung oder die intensive Landwirtschaft. Der Hamster gibt dazu Auskunft. Warum er so selten sei? „Weil kein Platz da ist. Alles zubetoniert. Und überall Ekliges. Gifte. Gifte gegen Insekten. Gifte gegen Pflanzen. Brrrrrr.“ Der Lungenenzian spricht über seinen Rückzug. Das Seegrass findet „Öl und Bauschutt“ eklig, die Erdkröte hasst Straßen und Cullis.

OPTIMISTISCH SEIN

Die Gefährdung der Artenvielfalt wird ein Thema sein, das die heutigen Kinder auch als Erwachsene beschäftigen wird. Vor Kurzem meldete sich der Weltbiodiversitätsrat zu Wort. Es komme zu einer raschen Zunahme bei invasiven Arten: Sie verdrängen bisher heimische Tiere und Pflanzen.

Doch Andrea Grill will nicht mit Schreckensszenarien arbeiten, sondern mit Begeisterung für die Vielfalt. „Ich muss optimistisch sein, wenn ich mich an Kinder wende. Ich traue den Jungen viel zu“, erklärt sie. Es gebe auch positive Entwicklungen. Flüsse und Seen seien in Österreich viel sauberer als noch vor ein paar Jahrzehnten. In den Städten nehme die Artenvielfalt zu.



© ILLUSTRATIONEN: SANDRA NEUDITSCHKO

INTERVIEW MIT DEM REGENWURM

Die Lebewesen selbst kommen in Interviews zu Wort. Der Regenwurm hegt keine Rachegefühle gegen Maulwürfe, die seinen Artgenossen ein Stück abbeißen und den erstarrten Rest als Vorrat lagern. „Solche Gedanken habe ich nicht. Ich bin zu beschäftigt mit meinem

DER STANDARD

13.09.2023, Julia Beirer

Nicht nur nervig!

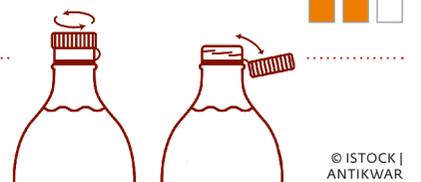
Warum die angehängten Deckel an Plastikflaschen Sinn ergeben.

Ich muss zugeben, wenn ich aus der Flasche trinke, stört mich der Plastikdeckel auch manchmal“, sagt Manfred Tacker. Der Geschäftsführer des Instituts Circular Analytics beschäftigt sich täglich mit der Optimierung von Verpackungen. Er begrüßt die Tethered Caps, wie die angehängten Verschlusskappen fachsprachlich heißen, aus beruflicher Sicht – sie vereinfachen den Recyclingprozess und schützen vor Umweltverschmutzung. Dass während des Trinkens aus der Flasche ein Plastikdeckel an der Wange klebt, ist da wohl ein notwendiges Übel.

Denn aufzuhalten sind die lästigen Anhängsel nicht – im Gegenteil, ab Juli 2024 müssen sie fix mit Tetrapaks und Plastikflaschen unter drei Litern Volumen verbunden sein. Das besagt die sogenannte Einweg-Kunststoff-Richtlinie der Europäischen

Union. Die darin enthaltenen Maßnahmen sollen Einwegplastik reduzieren, die Recyclingquote bei Kunststoffen erhöhen und die Umwelt schützen.

Eine Erhebung zeigt: Die Verschlusskappen zählen zu den Einwegkunststoffartikeln, die an Stränden der Europäischen Union den meisten Abfall produzieren. Und selbst wenn sie den Weg in den Mistkübel finden, ist es häufig nicht der richtige. Verschwinden die Deckel im Restmüll, werden sie verbrannt, und das Material ist verloren. Bisher habe das Material der Verschlusskappen im Kunststoff-Recyclingunternehmen PET to PET rund sechs Prozent der verarbeiteten Menge ausgemacht. Durch die fixe Verbindung von Deckel und Flasche sollen nun in etwa doppelt so viele Verschlusskappen recycelt werden.



© ISTOCK | ANTIKWAR



08 | **Bildung und Beruf**

DER STANDARD

12.08.2023, Lukas Kapeller

**Land der Patente**

Hierzulande wird viel erfunden, zwischen Tüfteln und Erfolg liegen oft Jahre.

Matthäus Drory steht an seiner hüfthohen Schreibtischplatte und tippt auf einer fächerförmigen Tastatur. Der Niederösterreicher hat dieses Gerät erfunden und Tipy genannt – eine komplette Computertastatur für nur eine Hand. Vor acht Jahren hat Drory seine gutbezahlte Anstellung gekündigt, um Erfinder zu werden.

Den Prototyp formte er damals aus Plastilin. Die ersten Verkäufe schaffte er dann 2019. Etwa 1.500 Stück habe er bis heute verkauft. Dazwischen liegen Jahre des Tüftelns und Grübelns.



Erfinder Matthäus Drory mit seiner fächerförmigen Tastatur

© TIPPY KEYBOARD

Die oberösterreichische Maskenbildnerin Andrea Lehner hat einen Bestseller geschaffen. Unter dem Namen Andmetics bekommt man ihre Erfindung heute in Drogerieketten. Für den Prototyp schnitt sie aus Kaltwachsstreifen für die Beine kleine Schablonen für die Augenbrauen. 2015 kamen die Strips auf den Markt. Die Andmetics GmbH hat sie längst verkauft, sie wollte Zeit haben für das Entwickeln von neuen Produkten.

Die Einfälle kommen bei Lehner und wohl auch anderen Erfindern aus einer gewissen Unzufriedenheit des Menschen mit der Welt, die ihn umgibt. Der Erfindergedanke: Es gibt zwar schon Werkzeuge, aber es muss besser gehen. So war es auch bei Erfinder Drory. Mit einer Computertastatur für zwei Hände habe er sich eingeschränkt gefühlt. „Einen Kugelschreiber führt man ja auch nicht mit zwei Händen“, sagt er.

HOHE ERFINDERDICHTHE

Mehr als 2.200 Erfindungen sind hierzulande im Jahr 2022 angemeldet worden, heißt es aus dem Österreichischen Patentamt. Im internationalen Vergleich ist Österreich sehr erfinderisch. Die Weltorganisation für geistiges Eigentum (Wipo) bescheinigt Österreich im Ranking von 2021 EU-weit Platz sechs und global Platz elf, was die Erfindungen pro Million Einwohner betrifft.

Wiener **Wirtschaft**

03.08.2023, Elisabeth Eder und Pia Moik

**Jung, hochbegabt und ausgebremst**

Wiener Jugendliche erzählen, wieso sie bereit sind, ein Unternehmen zu gründen und erfolgreich zu führen.

Mit 16 Jahren darf man in Österreich viele Dinge machen: wählen, arbeiten oder Alkohol konsumieren. Ein Unternehmen gründen gehört allerdings nicht dazu, erst ab 18 Jahren sieht es das Gesetz vor. „Manche 16- und 17-Jährige stehen älteren Gründern aber in nichts nach“, so Clemens Schmidgruber, Vorstandsvorsitzender der Jungen Wirtschaft Wien. „Für besondere Talente sollte es einen realistischen Weg geben, die rechtliche Geschäftsfähigkeit frühzeitig zu erlangen.“

Einer, der davon profitieren würde, ist Juan-Sebastian Ostos Aguilar. Im Rahmen eines Schulprojekts an der Vienna Business School Akademiestraße hat er gemeinsam mit seinem Kollegen Adrian Ernst (16) das Projekt „Future-Homes“ auf die Beine gestellt. „Wir möchten aus recyceltem Plastik Bauziegel herstellen – diese Ziegel kann man dann wie Legosteine miteinander verbinden“, erklärt der 17-Jährige, der bereits mit der TU Wien zusammengearbeitet hat, um den Bauziegel zu testen und anzupassen. Auch eine Firma, die den Prototypen herstellen kann, und Investoren haben die beiden schon an Land gezogen. „Das einzige, was noch fehlt, ist die ‚Erlaubnis‘ zu gründen“,



Jugendliche Unternehmer: Adrian Ernst und Juan-Sebastian Ostos Aguilar

erklärt der Schüler mit Kopfschütteln. Viele Jugendliche nutzen ein Schlupfloch und gründen das Unternehmen über die eigenen Eltern oder eine ältere Schwester. Ostos Aguilar ist es aber wichtig, das Unternehmen selbst zu gründen. Dass in Wien viel Potenzial steckt, zeigen auch die Gründerzahlen vom ersten Halbjahr 2023. „In den ersten sechs Monaten wurden in Wien 4.943 Unternehmen gegründet, um 6,6 Prozent mehr als im Vorjahr“, sagt Schmidgruber. Ein Blick auf die Altersstruktur zeigt, dass immer mehr unter 30-Jährige den Schritt in die Selbstständigkeit wagen.

KLEINE ZEITUNG

01.05.2023

**Was spricht für dich, ChatGPT?**

Der Chatbot wird als Durchbruch gefeiert – und gefürchtet. Was hält das Tool eigentlich von sich selbst? Wir haben es gefragt.

PRO

„Ich biete eine effiziente Möglichkeit zur Interaktion mit Benutzern. Das kann die Kundenerfahrung verbessern und die Produktivität steigern.“

ChatGPT kann Kunden rund um die Uhr unterstützen. Es reagiert auf Anfragen, ohne dass es eines menschlichen Mitarbeiters bedarf. ChatGPT greift auf eine große Menge an Informationen zu, um Kunden zu antworten. Die bereitgestellten Antworten sind dadurch konsistent und genau.

Ein weiterer Vorteil ist die Fähigkeit, Barrierefreiheit zu schaffen. Menschen mit Behinderungen können Schwierigkeiten haben, mit Unternehmen oder Institutionen zu kommunizieren.

ChatGPT kann die Effizienz von Geschäftsprozessen verbessern. Wiederkehrende Aufgaben werden automatisiert, um menschliche Mitarbeiter zu entlasten und ihre Kapazitäten für komplexere Aufgaben zu nutzen. ChatGPT kann dazu beitragen, die Interaktionen zwischen Kunden und Unternehmen zu humanisieren, indem es menschenähnliche Gespräche führt.



© FREEPIK

CONTRA

„Ich kann aufgrund eines begrenzten Verständnisses und der Verbreitung von Fehlinformationen ungenaue oder irreführende Antworten liefern. Zudem fehlt es mir an Empathie.“

Einer der größten Nachteile von ChatGPT ist seine Abhängigkeit von den Daten, auf denen es trainiert wird. ChatGPT kann fehlerhafte oder ungenaue Antworten geben, wenn Fragen oder Themen nicht ausreichend abgedeckt sind. Es besteht auch die Möglichkeit, dass diese Daten verzerrt oder voreingenommen sind.

Obwohl ChatGPT menschenähnliche Antworten generiert, ist es immer noch ein automatisiertes System ohne Emotionen und Empathie. Dies kann dazu führen, dass ChatGPT unangemessene oder unpassende Antworten gibt.

ChatGPT ist in der Lage, menschenähnliche Gespräche zu führen. Das kann dazu führen, dass Menschen sich weniger bemühen, echte Interaktionen zu suchen und sich in Folge isoliert fühlen.

KURZ & LEICHT

Gold für Österreich

Die EuroSkills sind die Europameisterschaft der Berufe. Bei dem Wettbewerb treten junge Fachkräfte bis 25 Jahre aus 32 europäischen Ländern gegeneinander an. In rund 45 Berufen, wie zum Beispiel Konditor, Fliesenleger oder Elektrotechniker, werden Siegerinnen und Sieger gekürt.

Dieses Jahr hat der Wettbewerb Anfang September in Danzig stattgefunden. Das österreichische Team konnte 18 Medaillen gewinnen, die meisten von allen Ländern. Zu den Gewinnern gehören auch die beiden Gartengestalter Christoph Schipflinger und Stefan Winder. Sie konnten auch den Titel „Best of Nation“ erhalten. Das heißt, sie haben die meisten Punkte unter den Österreicherinnen und Österreichern erreicht.

Seit 2008 finden die EuroSkills alle zwei Jahre statt. Der nächste Wettbewerb wird 2025 in Herning in Dänemark ausgetragen.



Christoph Schipflinger und Stefan Winder sind Gartengestalter.

LERNTIPP

Mehr Konzentration



Wenn man eine Aufgabe konzentriert lösen möchte, muss man bei der Sache sein und nicht mit den Gedanken woanders. Leg deshalb dein Smartphone weg. Sieh erst wieder auf den Bildschirm, wenn du mit der Aufgabe oder einem Teil davon fertig bist. Oder leg eine Uhrzeit fest, wo du Pause machst und Nachrichten liest.

Kopfhörer helfen gegen störende Geräusche. Die richtige Musik kann die Konzentration sogar steigern. Schlecht sind laute, schnelle Songs mit viel Text, wie Heavy Metall oder Techno. Laut Studieren hilft klassische Musik, aber auch Naturgeräusche oder Lounge-Musik.

Brauchst du einen schnellen Konzentrationschub, dann nutze Bewegung, frische Luft und Atemübungen. Eine beliebte Übung ist die 4-4-6-Atmung: 4 Sekunden einatmen, 4 Sekunden Luft anhalten und 6 Sekunden ausatmen. Nach etwa zwei Minuten steigt die Ruhe und Konzentration. Achte außerdem auf genug Schlaf und eine nährstoffreiche Ernährung.

Die Presse 12.08.2023, Aloysius Widmann

„Bewerber wissen genau, was ihr Marktwert ist“

Der Chef der Jobplattform [karriere.at](https://www.karriere.at) Georg Konjovic im Interview über flexibles Arbeiten, faire Gehälter und warum Wertschätzung im Unternehmen so wichtig ist.



Bewerberinnen und Bewerber wollen ein faires Gehalt, aber auch Wertschätzung und Flexibilität.

Die Presse: Heute ist Home-Office in vielen Jobs schon selbstverständlich. Unternehmen versuchen aber derzeit, die Büros wieder stärker zu beleben.

Georg Konjovic: Das Home-Office ist gekommen, um zu bleiben. Büros sind aber nicht verschwunden. Wir haben unseren Kunden geraten, in Ruhe zu überlegen, welche Form der Arbeit für sie möglich ist und welche eine gute Lösung für das Unternehmen.

Die Presse: Brauchen Führungskräfte, die Flexibilität erlauben, ein höheres Maß an Vertrauen?

Georg Konjovic: Diese Frage begegnet mir oft. In Wahrheit ist es aber nicht so, dass jemand zu 100 Prozent bei der Sache ist, nur weil er im Büro sitzt. Man kann auch im Büro während der Arbeitszeit im Internet shoppen. Vertrauen muss ich als Führungskraft immer haben.

Die Presse: Was müssen Firmen jungen Talenten bieten?

Georg Konjovic: Es wird nie wieder so sein, dass Unternehmen nichts dafür tun müssen, um an Mitarbeiter zu kommen. Faires Gehalt ist eine Voraussetzung. Die jüngere Generation möchte außerdem Flexibilität und Wertschätzung.

Die Presse: Wie können Unternehmen zeigen, dass sie Mitarbeiter wertschätzen?

Georg Konjovic: Das Wichtigste ist, Wertschätzung im Unternehmen zu leben. Österreich ist klein, ich muss immer davon ausgehen, dass der Bewerber jemanden kennt, der bei mir arbeitet. Wenn jemand am nächsten Tag eine Antwort auf eine Bewerbung bekommt, ist das eine andere

Wertschätzung, als wenn man eine Woche lang nichts hört.

Die Presse: Ist die Generation Z bereit, beim Gehalt zu verzichten, wenn Wertschätzung und Nachhaltigkeit stimmen?

Georg Konjovic: Das Gehalt ist der Hauptgrund für Jobwechsel in Österreich. Das muss passen. Außerdem sind Gehälter absolut transparent. Bewerber wissen genau, was ihr Marktwert ist.

Die Presse: Beobachten Sie einen Teilzeittrend auf [karriere.at](https://www.karriere.at)?

Georg Konjovic: Es stimmt, dass über alle Branchen hinweg deutlich mehr Stellen mit Teilzeitmöglichkeit gepostet werden. Mit einer großen Ausnahme, nämlich Führungspositionen. Dabei wäre es wünschenswert, wenn auch auf Führungsebene mehr Flexibilität einzieht.



Zur Person

Georg Konjovic ist CEO der Jobplattform [karriere.at](https://www.karriere.at) mit Hauptsitz in Linz. Das 2004 gegründete Portal ist mit monatlich bis zu 4,5 Millionen Besuchern Marktführer in Österreich.

10 | Familie und Gesellschaft

DER STANDARD

30.04.2023, Elena Sterlini


**ÖSTERREICH
SPIEGEL**
Die Zeitung für den Deutschunterricht


Oktober 2023

„Was will ein Mann mit dem Plastikzeug?“

Manfred Reichel verarztet seit 29 Jahren Puppen und Teddybären in seiner Wiener Puppenklinik.

„Ich habe meine Puppenklinik in der Heumühlgasse in Wien seit 29 Jahren. Bei mir sitzen die Puppen und Teddybären in schweren Holzschränken hinter großen Glasscheiben, wie früher in Spielzeuggeschäften. Manches Spielzeug hat über hundert Jahre auf dem Buckel. Um meine Patienten zu versorgen, sind meine Schubladen voller Ersatzteile. In einer liegen nur Augen, in einer anderen Arme oder Beine.

Meine private Sammlung besteht aus ungefähr 150 Porzellanpuppen und 400 Barbies. Wegen der Barbies durfte ich mir schon bissige Kommentare



© ELENA STERLINI

Manfred Reichel sammelt, repariert und verkauft Puppen.

anhören. „Was will ein Mann mit dem Plastikzeug?“, zum Beispiel. Einige alte Barbies sind mittlerweile begehrte Sammlerstücke. Zu meinem 50. Geburtstag habe ich mir die Barbie Nr. 1 um 4.500 Euro geleistet.

KEINE PUPPEN FÜR BUBEN

In meiner Generation wurde es nicht gern gesehen, wenn ein Bub mit Puppen spielt. Wer weiß, vielleicht hätte ich sie nur aus- und wieder angezogen und danach in eine Ecke gestellt. Aber wenn Kinder etwas nicht haben dürfen, wollen sie es umso mehr. Mit ungefähr 17 Jahren kaufte ich mir mein erstes Sammlerstück, eine Gliederpuppe.

Wirklich begehrt bei Sammlern sind alte Puppen aus Frankreich, vor allem mit verschlossenen Lippen. Die Hersteller erkannten schnell, dass Kinder das Spielzeug füttern wollten, und produzierten es bald mit geöffnetem Mund. In fast 30 Jahren sind mir vielleicht zehn Stück untergekommen.

NOSTALGIE UND NEUER ZEITGEIST

Hier in der Gegend wimmelte es früher vor Antiquitätengeschäften. Heute ist alles schnelllebiger, die Menschen schmeißen viel weg. Eine Reparatur kostet oft mehr als eine neue Puppe. Die Leute kommen trotzdem. Das Spielzeug stammt häufig aus den eigenen Kindertagen oder sogar von den Großeltern. Ich denke, dass besonders die Nachkriegsgeneration daran hängt, weil sie in der Kindheit mit großen Entbehrungen leben musste.“

KURIER

17.08.2023



Öffi-Fahrgäste werden zu Paketboten

Ab Herbst 2024 soll die Testphase starten, in Umfragen kommt das Pilotprojekt gut an.

Fahrgäste, die mit den Öffis unterwegs sind, transportieren für unbekannte Personen Pakete durch die Stadt: Laut einer vorausgegangenen Machbarkeitsstudie von Wiener Linien und der Forschungsgesellschaft Fraunhofer Austria sind die Wiener für die Idee zu haben. Von 6.000 Befragten würden 67 Prozent Botendienste übernehmen.

In der zweiten Phase des Pilotprojekts „Öffi-Packerl“ können Personen in- und außerhalb von Wien an der vertiefenden Umfrage teilnehmen. Abgefragt werden die maximale Größe der Pakete und ob, warum und wann man Pakete mitnehmen würde. Auch mögliche Anreize wie eine Vergütung oder Gutscheine werden erhoben.

Mit ersten Testlieferungen rechnen die Wiener Linien ab Herbst 2024. Welche Linien oder Stationen infrage kommen, sei noch offen. Ob und wie sich Straßenbahn, U-Bahn, Bus und/oder Bahn eignen,

soll ebenfalls die Umfrage zeigen. Erproben will man die Idee auch im ländlichen Raum, konkret in Oberösterreich. Beteiligt sind am Projekt auch die Österreichische Post AG sowie Partner in den Bundesländern.

Technisch braucht es für die Umsetzung eine spezielle App, an der bereits gearbeitet wird: Öffi-Postboten sollen von der App analysieren lassen, auf welchen Routen sie täglich unterwegs sind. Diese schlägt dann Pakete vor, die genau entlang dieser Öffi-Wege transportiert werden müssen.

Mittels QR-Code sollen Fahrgäste die Packerl in Paketboxen bei Öffi-Stationen abholen und ablegen können. Entwickelt werden auch die Paketstationen, die dank Solarenergie ohne Stromanschluss funktionieren sollen. Haftungsfragen, sollte es zu Diebstählen oder Beschädigungen kommen, müssen laut Wiener Linien noch ausgearbeitet werden.

Eine Million mit Leseschwäche

In Österreich können rund eine Million Menschen nur sehr schlecht lesen, schreiben und rechnen. 720.000 befinden sich laut einer Studie der OECD auf der Kompetenzstufe 1. Das heißt, sie können nur kurze Texte mit einfachen Wörtern lesen und darin nur einzelne Informationen finden.

140.000 Menschen liegen unter dieser Stufe. Diese rund eine Million Erwachsene hat große Probleme damit, Formulare auszufüllen oder Fahrpläne und Medikamenten-Beipackzettel zu lesen. Rund die Hälfte hat Deutsch als Erstsprache und einen niedrigen Bildungsabschluss.

Es gibt ein sehr gutes Hilfsangebot für diese Menschen. Unter dem Alfatelefon (0800 244 800) kann man sich kostenlos über Bildungsangebote informieren. Auch Soforthilfe beim Schreiben von E-Mails, Briefen oder Formularausfüllen erhält man dort.

SICHERHEITSTIPP



© FREEPIK

Achtung vor K.-o.-Tropfen

Sie sind durchsichtig, haben kaum einen Geruch oder Geschmack: K.-o.-Tropfen lassen sich leicht in einem Getränk verstecken. Die Substanz, die am häufigsten verwendet wird, ist Liquid Ecstasy. Die Droge kann zu Lähmungen, Enthemmungen und Bewusstlosigkeit führen. Die meist weiblichen Opfer sollen damit gefügig gemacht werden.

Die Wirkung von K.-o.-Tropfen macht sich schon nach 5 bis 25 Minuten bemerkbar. Zuerst fühlt man sich ein wenig angetrunken und wie in Watte gepackt. Dann folgen motorische Probleme bis hin zur Bewusstlosigkeit.

Wie kann man sich schützen?

- > Lass dein Getränk nie unbeaufsichtigt und nimm keine von Fremden an.
- > Wenn du mit Freunden hingehst, geht auch alle wieder gemeinsam nach Hause.
- > Bitte um Hilfe, wenn du dich komisch fühlst, etwa bei Schwindel, Verwirrtheit oder Benommenheit.
- > Du hast Gedächtnislücken, blaue Flecken und deine Freunde haben dich aus den Augen verloren? Geh so schnell wie möglich zur Polizei und lass dich von einem Arzt untersuchen. K.-o.-Tropfen können meist nur ein paar Stunden im Körper nachgewiesen werden.

KLEINE
ZEITUNG

27.08.2023

Manuela Tschida-Swoboda



Herrn Sutterlüty's Gespür für Käse

Anton Sutterlüty war der erste „Millionenshow“-Gewinner, heute macht er Bergkäse.

Ich liebe Käse“, sagt Anton Sutterlüty, als er uns in den Keller des Hauses in der Grünangergasse führt, nah beim Wiener Stephansdom. Der Legende nach wurde hier während der Türkenbelagerung das Kipferl erfunden, später wurde daraus ein Gasthaus, in dem auch Mozart war. Jetzt gibt es in dem edel renovierten Keller ein Weindepot und Sutterlüty's Käse, der bei 18 oder 19 Grad lagert. Wir bereiten uns auf einen strengen Geruch vor, als der 57-jährige die Glastür öffnet, doch das Gegenteil ist der Fall. Es riecht nach Holz und Milch, nach trockenem Waldboden und Heublumen. Oder anders gesagt: Es riecht nach gutem Käse.

Jedes Jahr ist Anton Sutterlüty im Frühsommer und im Herbst mehrere Wochen lang auf der Alm und verarbeitet dort als Senner Milch. „Es ist eine harte Arbeit“, sagt Sutterlüty, „aber es ist eine unglaublich gute Arbeit.“



Anton Sutterlüty lässt seinen Käse lange reifen.

175 Käselaike liegen momentan in den Holzregalen. Je älter sie sind, desto dunkler ist ihre Rinde. Sutterlüty hat eine ganz einfache Philosophie: „Reifen lassen, Zeit lassen, die Natur machen lassen.“ Als Kind von Bauern aus dem Bregenzerwald weiß er schon seit er zehn ist, wie man Käse macht. Selbstständig ist er aber erst seit 2014, davor arbeitete er jahrelang als Kunstvermittler, unter anderem im ESSL-Museum.

Besonders nachhaltig wirkte sich Sutterlüty's Sieg bei der ersten „Millionenshow“ in Österreich 2001 aus. „Die Millionenfrage war: ‚Wie hieß die griechische Muse der lyrischen Tonkunst?‘“, erinnert er sich. Mit der Antwort „Euterpe“ gewann er die zehn Millionen Schilling (rund 700.000 Euro). „Ich habe keinen Almsommer mehr genossen als jenen nach dem Sieg. Dort oben kam ich zur Ruhe“, sagt er. Und: „Erst seit ich mich mit dem Käse selbstständig gemacht habe, fühle ich mich richtig angekommen im Leben.“ Der Gewinn der „Millionenshow“ habe ihm dabei geholfen, aus seiner Passion seinen Beruf zu machen. „Das Wichtigste aber, das ich dadurch gewonnen hatte, war Zeit. Davon werde ich mein ganzes Leben lang zehren.“

KURIER

06.08.2023, Simone Hoepke



Fünf Tipps, wie Sie im Supermarkt sparen können

Beim Einkaufen lässt man oft spontan deutlich mehr Geld an der Kassa liegen als geplant. Das lässt sich mit ein paar Tipps und Tricks leicht vermeiden.



Die Preise für Lebensmittel sind in Österreich gestiegen. Auch Obst und Gemüse sind teurer geworden.

Das man beim Einkaufen aufs Geldbörserl schaut, ist für viele Menschen wegen der hohen Inflation ein Pflichtprogramm. Dazu gibt es ein paar Tricks.

EINKAUFSZETTEL SCHREIBEN

Klingt banal. Aber Hand aufs Herz: Wer hält sich daran? Viele gehen in den Supermarkt und kaufen Dinge, die sie gar nicht brauchen. Wer mit dem Einkaufszettel einkauft und sich daran hält, kann laut Statistik bis zu 25 Prozent seiner Lebensmittelkosten einsparen.

EINKAUFSWAGEN STEHEN LASSEN

Einkaufswagen sind immer größer geworden. Das Kalkül dahinter: Konsumenten sollen so das Gefühl haben, dass der Wagen noch halb leer ist. Also: Mit dem Einkaufssackerl ins Geschäft zu gehen, ist besser.

NICHT NUR AUF AUGENHÖHE EINKAUFEN

Der Mensch ist von Natur aus bequem. Das wissen auch die Verkaufsexperten und stellen die Produkte, die am meisten Umsatz bringen, auf Augenhöhe ins Regal. Es kann sich bezahlt machen, sich zu bücken oder zu strecken. Ganz unten und ganz oben sind die günstigen Produkte und auch Eigenmarken.

AKTIONEN GENAU UNTER DIE LUPE NEHMEN

Aktionen schalten das Großhirn aus und aktivieren das Belohnungssystem. Sie lohnen sich etwa bei

Vorratsartikeln wie Kaffee. Am besten vergleicht man aber Kilopreise. Bei „2+1 Gratis“-Aktionen von Frischware, landet oft die Hälfte im Müll. Skeptisch sollten Konsumenten auch bei sogenannten Verbindungsplatzierungen sein. Etwa, wenn neben dem Spargel die Packung Sauce Hollandaise samt Weißwein am Verkaufstisch steht. Wer dort zugreift, kauft tendenziell teuer.



Große Einkaufswagen verlocken dazu, mehr einzukaufen als man braucht.

DURCHHALTEN AUF DEN LETZTEN METERN

Oft sind es die letzten Meter im Geschäft, die das Belohnungssystem im Hirn aktivieren und die Einkaufstasche füllen. Kalkül! Als Belohnung gönnt man sich am Ende des Einkaufs noch eine Schokolade, eine Flasche guten Wein oder mal eine Spirituose. Finger weg davon!

12 | Essen und Trinken

DER STANDARD

13.08.2023, Verena Kainrath



„Fünf Stunden bei einem Achterl sind selten“

Nicole Hostnik ist Chefin des Bräunerhofs, eines der letzten klassischen Wiener Cafés.

STANDARD: Wie lange sitzen Ihre Stammgäste bei einer Melange oder einer Tasse Tee?

Hostnik: Zwischen einer halben und einer Dreiviertelstunde. Manche lesen in der Früh die ersten Zeitungen, kommen mittags zum Essen. Seit wir nicht mehr bis 22 Uhr offen halten, sind fünf Stunden bei einem Achterl Wein und zehn Zeitungen aber sehr selten geworden.

STANDARD: Viele Besucher suchen im Bräunerhof den Geist des Literaten Thomas Bernhard, der hier bis knapp vor seinem Tod täglich Gast war.

Hostnik: Viele Deutsche und Franzosen reisen auf seinen Spuren, lesen bei uns aus seinen Büchern und fragen nach seinem Stammtisch. Reiseleiter führten Gruppen zu uns – im Glauben, wir seien ein Museum.

STANDARD: Sie haben den Bräunerhof von Ihrem Vater übernommen. War Ihr Weg in die Gastronomie vorgezeichnet?

Hostnik: Meine Eltern haben mir nie Druck gemacht. Es ergab sich, und auszusteigen war später nicht mehr drin, ich war ja das einzige Kind. (lacht) So fleißig wie meine Eltern bin ich aber nicht. Ab und zu nehme ich ein paar Tage Auszeit. Mein Vater wollte, dass der Bräunerhof weiterlebt. Ich behalte vieles bei, wie er es hielt.

STANDARD: WLAN, bargeldloses Zahlen und Steckdosen wird im Bräunerhof von den Gästen nach wie vor nicht verlangt?

Hostnik: Natürlich sagen manche: Um Gottes Willen! Aber was Tablets und Wlan betrifft bin ich altmodisch. Steckdosen haben wir nur wenige, versteckt unter Polstern. Auf den kleinen Tischen ist für Computer auch kaum Platz. Die Touristen würden mitunter gern bargeldlos zahlen. Aber der Prozentsatz jener, die deswegen gehen, ist verschmerzbar.



Nicht nur morgens, beim Kaffeetrinken und Zeitunglesen, ist der Bräunerhof gut besucht.

STANDARD: Die starke Inflation jagte die Preise für einen Kaffee nach oben. Haben die Wiener eine Schmerzgrenze?



Der Bräunerhof

Der Bräunerhof zählt zu den letzten Altwiener Kaffeehäusern in Familienbesitz. Hugo von Hoffmannsthal verkehrte hier ebenso wie Thomas Bernhard, Oskar Werner und Helmut Qualtinger. Nicole Hostnik führt den Bräunerhof seit 2002. Hostnik beschäftigt 13 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, einige arbeiten seit bald drei Jahrzehnten im Betrieb in der Wiener Innenstadt.

Hostnik: Vor allem Touristen sparen. Man teilt sich Kaffee und Torte, bestellt dazu literweise Wasser. Wir suchen die preisliche Mitte, wir sind ja kein glamouröses Ringstraßencafé.

STANDARD: Wie halten Sie es mit dem berüchtigten Grant der Wiener Ober? Gehört er zum Inventar, oder ist die Grenze zum Schmäh fließend?

Hostnik: Als ich ins Kaffeehausgeschäft einstieg, gab es noch ganz andere Kaliber. Ich war mir damals nie ganz sicher, ob der Grant nicht vielleicht doch gespielt war. Heute ist er moderat, manchmal auch verständlich, wenn viel los ist und die Leute keine Geduld haben.

STANDARD: Die Gastronomie braucht Lehrlinge. Könnte eine vegane Kochlehre neuen Schwung in die Ausbildung bringen?

Hostnik: Es gibt viele vegane Lokale. Ich bin mir aber nicht sicher, ob es so viele Betriebe gibt, die Köche brauchen, die kein Fleisch angreifen. Das erste vegane Kaffeehaus in Österreich möchte ich nicht werden.

STANDARD: Fragen Ihre Gäste nach Sojamilch und Seitanschnitzel?

Hostnik: Ganz selten. Seit wir wegen fehlender Nachfrage die lactosefreie Milch wegschütten mussten, habe ich nur noch normale. Wer Milch nicht verträgt, trinkt den Kaffee schwarz. Das hat zugenommen. Ein, zwei Tage in der Woche kochen wir mittags fleischlos. Wir wollen ein klassisches Wiener Kaffeehaus bleiben. Unsere Spitzenreiter sind Eiernockerl, Knödel mit Ei und der Suppentopf.

Tiroler Tageszeitung

12.09.2023
Rosa Karbon

Süßes Jubiläum

Vor 90 Jahren kreierte ein Wiener Konditor die Kardinalschnitte. In der Konditorei Peintner in Innsbruck ist sie heute noch ein cremiger Liebling der Gäste.

Ei, Zucker, Mehl. Wenige Zutaten, dafür viel Fingerspitzengefühl braucht es für die Kardinalschnitte. Sie gilt seit nunmehr 90 Jahren als Meisterstück der österreichischen Konditorkunst. „Eher Routine“ ist die Torte jedoch für Johanna Gapp, Konditorin in der Konditorei Peintner in Innsbruck. „Mein Arbeitstag startet mit der Kardinalschnitte“, erklärt die junge Frau lächelnd.

Jeden Tag („die Kardinalschnitte schmeckt nur frisch zubereitet gut“) bäckt sie ab 5.30 Uhr gemeinsam mit ihren Kollegen 30 bis 50 Stück der beliebten Schnitte. „Je nach Wetter mehr oder weniger“, sagt sie. Im Winter mehr, im Sommer weniger. Kein Wunder: Denn der Sommerfigur ist die reichhaltige Torte nicht gerade zuträglich. „Die Kardinalschnitte besteht aus zwei Grundmassen: Biskuit und Baiser. Die Füllung bildet eine lockere Sahneschicht“, weiß Gapp. Kalorien sparen sei dabei keine Option – eine Kardinalschnitte sei eben eher üppig. Im Original wird die Mehlspeise zusätzlich mit einer Schicht Marillenmarmelade gefüllt. Nicht so in Innsbruck. „Bei uns kommt eine selbstgemachte Preiselbeermarmelade hinein“, erklärt Laura Peintner.



Konditorin Johanna Gapp freut sich mit Viktor Peintner, dem Gründer der Konditorei Peintner in Innsbruck, über frische Kardinalschnitten.

Jede Konditorei und jedes Bundesland habe seine eigene Art, die Kardinalschnitte zuzubereiten, erklärt sie weiter. Es gebe beispielsweise auch Konditoreien, die nur zwei Biskuit-Baiser-Schichten übereinanderlegen. „Bei uns sind es drei“, betont Peintner. Neben der „Original“-Kardinalschnitte wird in der Konditorei Peintner eine zweite Variante angeboten: die Mokka-Kardinalschnitte. Hierbei befindet sich zwischen den Baiser-Biskuit-Schichten eine Kaffeechreme. Beliebter bei den Gästen ist aber dennoch das Original. Neben der Sacher- und der Bananen-Torte ist die Kardinalschnitte eine der beliebtesten Süßspeisen in der Konditorei. Oft braucht es eben nicht viel. Nur etwas Mehl, Eier und Zucker.

KURZ & LEICHT



© FREEPIK

Zu viel Zucker

Kinder und Jugendliche essen deutlich mehr Zucker, als die Weltgesundheitsorganisation WHO empfiehlt. Das erhöht das Risiko für Übergewicht und Adipositas (Fettleibigkeit). Kinder zwischen 4 bis 6 Jahren sollen nicht mehr als 35 Gramm Zucker pro Tag zu sich nehmen. Für Kinder von 7 bis 10 Jahren sollen es nicht mehr als 42 Gramm pro Tag sein. Aber Achtung, damit ist auch der versteckte Zucker gemeint. Allein in einem Glas Limonade sind rund 30 Gramm Zucker enthalten. In einem Becher Fruchtojoghurt sind es bis zu 36 Gramm. In Deutschland diskutiert man über ein Werbeverbot für Lebensmittel, die zu viel Zucker enthalten. Auch in Österreich fordern Kinderärztinnen und Kinderärzte ein solches Verbot, um Kinder vor ungesundem Essen zu schützen.

GESUNDHEITSTIPP



© FREEPIK

Lebensmittel mit Eiweiß-Zusatz

Ein Proteinriegel, ein Joghurt mit der Extraportion Eiweiß oder ein Eiweißbrot: Lebensmittel mit besonders viel Eiweiß sind derzeit vor allem bei jungen Erwachsenen im Trend. Die Extra-Portion Eiweiß soll den Körper besonders fit machen. Doch diese Lebensmittel sind nicht nur teurer, sie haben oft auch mehr Kalorien und Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel und künstliche Süßungsmittel. Gesünder ist eine ausgewogene Ernährung mit Hülsenfrüchten, Fisch, Pilzen, Nüssen, Eier, Milchprodukte sowie Soja- oder Hafermilch. Fachleute sagen, dass man den Eiweißbedarf problemlos aus diesen natürlichen Nahrungsmitteln decken kann.

DER STANDARD

25.05.2023, Michael Steingruber



Kartoffeln mit Butter – ein Zeichen großmütterlicher Liebe

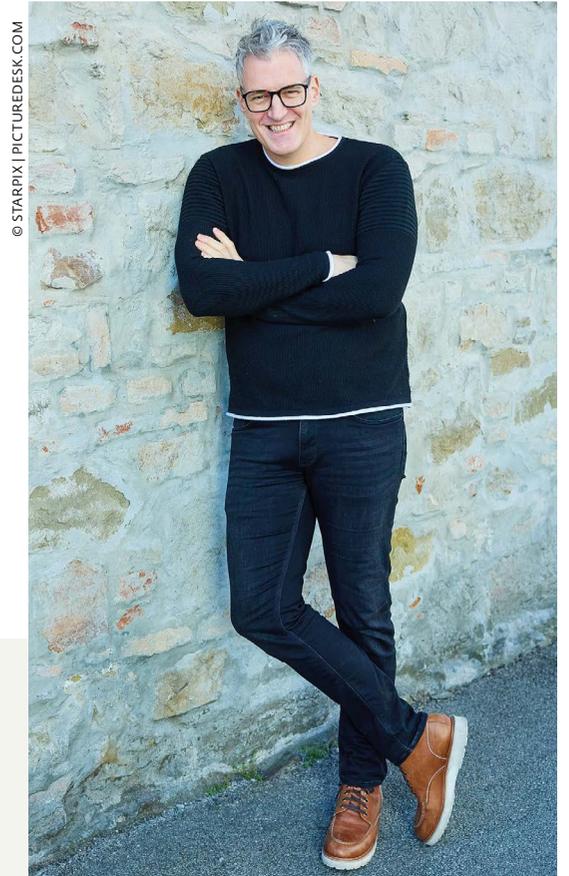


Für Schriftsteller Thomas Raab ist dieses einfache Gericht mit vielen Erinnerungen an seine Oma verknüpft.

Meine Großmutter entsprach ganz dem Klischee der Kriegsgeneration. Sie war recht wortkarg und nach außen hin eher kühl. Einer der wenigen Momente, in dem sie etwas Zartes an sich hatte und Liebe ausstrahlte, war, wenn sie Erdäpfel für mich zubereitete. Sie rief ‚Tommerl‘ aus dem Fenster, ich unterbrach mein Spiel im Freien und lief rauf in die Stube, die vom Duft der dampfenden Kartoffeln erfüllt war. Wir aßen sie mit Butter und etwas Salz. Geredet haben wir währenddessen kaum. Maximal ein ‚Schmeckt gut‘ durchbrach die Stille. Das machte aber nichts, ich fühlte mich geborgen und geliebt. Ansonsten erinnere ich mich an meine Großmutter auf dem Feld hockend, in der Erde arbeitend. Ihre Hände waren ganz rau und kräftig. Sie wirkten, als könnten sie eine rohe Kartoffel mühelos zerdrücken. Doch am Tisch beim gemeinsamen Essen bekamen auch ihre Hände plötzlich etwas Sanftes.

Zur Person

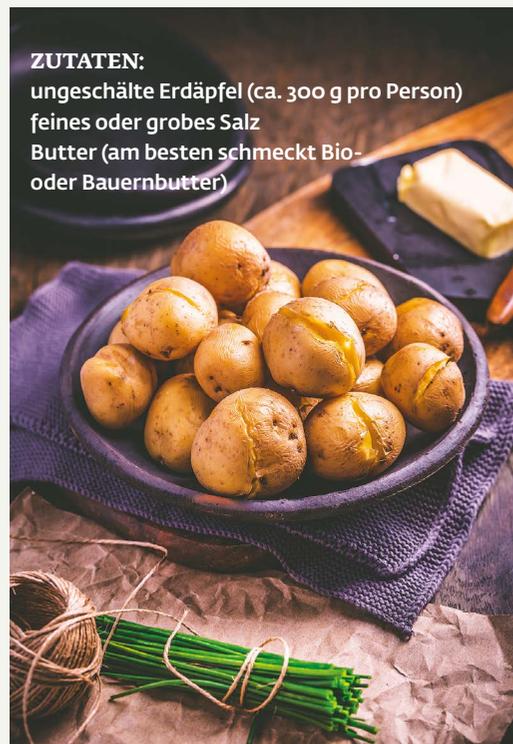
Thomas Raab ist Schriftsteller, Drehbuchautor und Musiker. Bekannt wurde der gebürtige Wiener vor allem durch seine Kriminalromanreihe „Der Metzger“. 2017 erhielt Raab den ersten Österreichischen Krimipreis. Vor kurzem erschien sein neues Buch „Peter kommt später“.



© STARPIX | PICTUREDESK.COM

REZEPT: ERDÄPFEL MIT BUTTER

ZUTATEN:
ungeschälte Erdäpfel (ca. 300 g pro Person)
feines oder grobes Salz
Butter (am besten schmeckt Bio- oder Bauernbutter)



© ISTOCK | BREBICA

Wer erinnert sich nicht gerne an die Speisen, die Oma und Opa servierten? Wie man günstig und schnell etwas Nahrhaftes, das jedem schmeckt, zaubern kann – das wussten unsere Großeltern besonders gut. Ein einfacher, aber großer Genuss ist das Gericht *Erdäpfel mit Butter und Salz*. Erdäpfel sind voller wichtiger Nährstoffe, kosten nicht viel und schmecken gut. Kartoffeln sind reich an Kohlenhydraten, Eiweiß, Kalium, Magnesium und Eisen. Sie bestehen zu 80 Prozent aus Wasser und sind deshalb kalorienarm. Auch die Vitamine B1, B2 und C stecken in der Knolle. Kombiniert mit Butter wird aus der Beilage schnell ein günstiges Hauptgericht. Tipp: Kartoffeln am besten mit Schale kochen. Beim Kochen von Salzkartoffeln ohne Schale gehen viele gute Inhaltsstoffe im Wasser verloren.

ZUBEREITUNG

Erdäpfel waschen und mit der Schale in kochendem Wasser weich kochen. Die fertig gekochten Kartoffel abseihen und mit etwas Butter und Salz noch heiß servieren. Wer mag, gibt Schnittlauch dazu. Man braucht für den puren Genuss aber keine Kräuter und keine anderen Gewürze.

14 | Integration und Zusammenleben

Kronen
Zeitung

31.07.2023, Philipp Stewart



Bei den Deutschkursen herrscht Schichtbetrieb

Maria Balzano leitet einen Alphabetisierungskurs in Wien.

112.272 Asylanträge gab es 2022. Wer hier bleiben darf, muss in den Deutschkurs. Doch der Bildungsstand sinkt seit Jahren. 70 Prozent haben Alphabetisierungsbedarf.

Donnerstag, 9.30 Uhr, Treffpunkt in der Kempelengasse 1 in Wien-Favoriten. In dem riesigen Betonbunker bietet der Österreichische Integrationsfonds (ÖIF) zusammen mit dem bfi Deutschkurse für Zuwanderer an. Vor allem die Nachfrage nach Alphabetisierungskursen ist hoch. Die Männer und Frauen kommen aus Syrien und dem Irak. Einzeln müssen sie anhand von Bildern Gegenstände auf Deutsch benennen, einen Satz bilden und an die Tafel schreiben. Kursleiterin Maria Balzano ist streng, aber über das Einflüstern der Mitschüler



© CAIO KAUFMANN

Viele Flüchtlinge müssen erst das lateinische Alphabet lernen.

sieht sie gnädig hinweg – die Stimmung unter den Frauen und Männern ist gut. Balzano: „Sie sind sehr fleißig und haben in wenigen Wochen schon viel gelernt.“

NOCH IMMER 65 PROZENT ANALPHABETEN

In drei Schichten drücken hier täglich 900 Einwanderer für mehrere Stunden die Schulbank. Aktuelle Datenauswertungen zeigen, dass die Zahl an Asyl- und subsidiär Schutzberechtigten mit niedrigerem Bildungsstand in den vergangenen Jahren angestiegen ist. In den vorigen drei Jahren hat dieser Wert um die Hälfte zugenommen (2019: 48 Prozent) auf 70 Prozent. Und auch die aktuellen Zahlen schauen ähnlich aus. 2023 hatten 65 Prozent Alphabetisierungsbedarf.

MUTTERSPRACHE NUR WENIG HILFREICH

Hier wird zwischen zwei Gruppen unterschieden. Menschen, die nie schreiben gelernt haben, und Zweitschriftlernende. Diese können zumindest in ihrer Muttersprache lesen und schreiben, kennen jedoch nicht das lateinische Alphabet. Die Verteilung hält sich beinahe die Waage. Zahlen des deutschen Bundesamts für Migration und Flüchtlinge zeigen, dass der Deutscherwerb für Zweitschriftlernende wie auch komplette Analphabeten eine ähnlich große Herausforderung darstellt. So erreichen in Deutschland lediglich 20 bzw. 18 Prozent das verpflichtende B1-Niveau. Zahlen für Österreich gibt es aktuell noch nicht.

BVZ

28.07.2023, Klaus Zwinger



So geht Heuriger auf Syrisch

Luai und Ali Alhussein haben die „Stodl Schenke“ in Nickelsdorf übernommen.

2015 kamen die Brüder Alhussein nach Österreich. Ein Jahr haben sie auf Youtube Deutsch gelernt. Dann kam der Asylbescheid, der ihnen die Türen für ein weiteres Leben in Österreich öffnete. Ali begann eine Lehre als Koch, Luai musste sich neu orientieren. In Syrien hatte er ein Studium zum Schiffsbauer begonnen, ein Studium, das es in Österreich nicht gibt. So versuchte er sein Glück zunächst auf der Technischen Universität Wien – „dann kam der erste Schock“, so Luai. Nicht nur, dass die Lehrbücher sehr teuer waren, auch das Sprachniveau war noch einmal ein ganz anderes. Jetzt arbeitet er in Nickelsdorf mit seinem Bruder zusammen.

Eineinhalb Jahre arbeitete er als Kellner, lernte die Einheimischen kennen und die Sprache besser verstehen – „das war mehr wert als nur Geld“, so Luai. Auch während der Ausbildung zum

Zerspanungstechniker kellnerierte er am Wochenende. Nach drei Jahren als Maschineneinsteller wurde ihm jedoch bewusst, dass er ohne weitere Ausbildung nicht aufsteigen könnte.

ÜBERNAHME DES HEURIGEN

Eine neue Herausforderung präsentierte sich prompt, als er hörte, dass die beliebte „Stodl Schenke“ nicht aufsperrten könne, da der Besitzer operiert werden müsse. So rekrutierte er seinen Bruder Ali, der für zwei Jahre im Hotel Hilton in Wien gearbeitet hatte, als Küchenchef, während Luai selbst Service und Geschäftsleitung übernahm.

Die große Eröffnung fand im Juli statt. Das Team ist bunt gemischt: Neben seinem Bruder in der Küche gibt es mit Peter einen Kellner aus der Slowakei, eine Kellnerin aus der Ukraine sowie drei weitere helfende Händepaare aus Palästina, dem Irak und Syrien. Das erfolgreiche Brüderpaar hat große Pläne: Im September 2024 will es das Restaurant „Das Risa“ in Nickelsdorf übernehmen.

KURIER



08.07.2023, Johanna Kreidl

Ein Musterbeispiel für Integration

Nur noch 13 Prozent der Ukrainerinnen in Österreich planen, in ihre Heimat zurückzukehren.



© OLHA SOLDATENKO

Ukrainerinnen informieren sich auf der Karriereplattform des ÖIF über den Jobeinstieg in Österreich.

Wie schnell lernen Zuwanderer Deutsch, wie viel leisten sie, wie gut integrieren sie sich? Das Thema Einwanderung ist in Österreich heikles Terrain – und nicht oft werden Studienergebnisse dazu mit so freudigem Elan präsentiert: Von einem „Musterbeispiel für Integration“, ja gar von einer „Turbo-Integrationsmöglichkeit“ spricht etwa Sozial- und Arbeitsrechtsexperte Wolfgang Mazal.

Die Rede ist von Ukrainerinnen: Für die Studie „Ukraine-Vertriebene in Österreich ein Jahr nach Kriegsbeginn“ des Österreichischen Integrationsfonds (ÖIF) wurden 1.008 Frauen von 18 bis 55 Jahren interviewt. Bildungsniveau wie Arbeitsbereitschaft sind demnach sehr hoch, auch Deutschlernen hat einen zentralen Stellenwert. Ein großer Teil der Frauen wird außerdem in Österreich bleiben. „Ukrainerinnen, die nach Österreich gekommen sind, sind großteils hoch gebildet“, erklärt Sonja Dörfler, Projektleiterin der Studie.

Weniger Gebildete seien eher nahe der Heimat, etwa in Polen, geblieben. Von den befragten Frauen können 73 Prozent einen Hochschulabschluss vorweisen, weitere zehn Prozent haben eine Hochschulbildung, diese aber (noch) nicht abgeschlossen.

„Auch die Erwerbsbereitschaft ist hoch. Viele haben in Österreich bereits in klassischen Einstiegsberufen in Reinigung oder Gastro gearbeitet“, sagt Dörfler. Jobs, für die die Frauen freilich oft überqualifiziert seien. Laut Studie möchten viele Ukrainerinnen vor allem im Büro, im Sozial- und Verwaltungsbereich, aber auch im Bildungs- oder Gesundheitswesen arbeiten. Teils fehle aber noch die Anerkennung von Qualifikationen, teils brauche es auch noch bessere Sprachkenntnisse. 36 Prozent verstehen laut Studie zwar schon gut Deutsch, 45 Prozent zumindest teilweise – zum Sprechen braucht es aber noch Übung.

Integration und Zusammenleben | 15

KURZ & LEICHT



© NINA OBERLEITNER

Hamed Abboud hat sein erstes Buch auf Deutsch geschrieben.

Vom Flüchtling zum Autor

2012 ist Hamed Abboud aus Syrien geflüchtet. In Oberschützen, einem kleinen Ort im Burgenland, hat er eine neue Heimat gefunden. Seine Freunde dort haben sein literarisches Talent erkannt und ihn nach Wien geschickt. Zwei Bücher hat Abboud seitdem veröffentlicht.

Dieses Jahr folgt eine besondere Premiere: Der 36-Jährige hat sein erstes Buch auf Deutsch geschrieben. In „Meine vielen Väter“ erzählt er Geschichten von seiner Kindheit in Syrien. Humorvoll erinnert er sich zurück, vor allem an seinen Vater. Der lebt als einziger aus Abbouds Familie noch in Syrien. Durch das Schreiben auf Deutsch, sagt Abboud, hat er Distanz zum Erzählten gewonnen. Auf Arabisch wäre das Buch trauriger geworden.

Hamed Abboud ist nicht nur Schriftsteller, sondern auch Integrationsbotschafter beim Österreichischen Integrationsfonds. Mit dem Programm besucht er Schulen und setzt sich für ein gutes Miteinander und gegenseitiges Verständnis ein.

Das Magazin zu **Integration in Österreich**
zusammen

Sommer 2023



„Wir haben uns unseren Aufstieg hart erarbeitet!“

Roberto und Alexandra Pavlović-Hariwijadi gehören zu den erfolgreichsten Gastronomen Wiens. Robertos Eltern kamen als Gastarbeiter nach Österreich.



© OIHA SOLDATENKO

Roberto und Alexandra Pavlović-Hariwijadi führen drei erfolgreiche Bars in der Wiener Innenstadt.

Robertos American Bars sind Fixpunkte in der Wiener Lokalszene. An drei Standorten im ersten Bezirk kann man im stilvollen Ambiente Champagner trinken und über 150 verschiedene Cocktails verkosten. So schick die Bars aussehen, so leicht ist der Zugang. „Egal, woher jemand kommt und wie er aussieht, in unseren gemütlichen ‚Wohnzimmern‘ sind alle herzlich willkommen.“ Roberto Pavlović-Hariwijadi wurde in Österreich als Sohn einer Serbin und eines Kroaten geboren, seine Eltern kamen als Gastarbeiter nach Wien, die Mutter blieb zu Hause, der Vater war Textilarbeiter.

An die Nostalgie, die seine Eltern mit dem damaligen Jugoslawien verbanden, kann er sich noch gut erinnern. Auch er selbst verbrachte bis zum Kriegsausbruch im Jahr 1991 jeden Sommer am Balkan. Danach änderte sich alles: „Plötzlich wurde es zum Problem, dass ich Kroatisch mit serbischem Akzent sprach.“ Heute hat er keinen besonderen Bezug mehr zum Land seiner Eltern.

„Meine Heimat ist Österreich. Das Land hat uns alles gegeben, und wir haben unsere Chancen hier genutzt.“ Seine Erfolgsgeschichte wäre ohne seine Frau Alexandra nicht denkbar gewesen. Das Paar hat nicht nur vier gemeinsame Kinder, sondern teilt auch die Leidenschaft für die Gastronomie. Die

Tochter einer Österreicherin und eines Indonesiers ist der strategische Kopf des Unternehmens. Sie war es auch, die ihren Mann dazu ermutigte, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. 16 Jahre lang war Roberto Pavlović-Hariwijadi in der legendären Loosbar tätig und hat sich das Image als bester Barkeeper des Landes aufgebaut.

MIGRANTISCHE UNTERNEHMEN BRINGEN MILLIARDEN

Laut Wirtschaftskammer bringen Firmen von Personen mit Migrationshintergrund Wien über acht Milliarden Euro und 45.500 Arbeitsplätze. Über Branchen- und Konsumverflechtungen in andere Bundesländer entstehen auch außerhalb Wiens Arbeitsplätze. An Steuern und Abgaben leisten Wiener Unternehmen mit migrantischem Hintergrund rund 3,7 Milliarden Euro pro Jahr. Ein Migrationshintergrund liegt vor, wenn der Unternehmer, die Unternehmerin entweder eine nicht-österreichische Staatsangehörigkeit hat und/oder in einem nicht-österreichischen Land geboren wurde. Die höchsten Anteile: In Wien haben 7.400 Unternehmerinnen und Unternehmer mit Migrationshintergrund die österreichische Staatsbürgerschaft, 4.500 die slowakische, 3.800 die rumänische und 2.600 die deutsche Staatsbürgerschaft.

DEUTSCHTIPP

Kostenloses Magazin

Ein kostenloses Magazin zum Deutschlernen? Das bietet der Österreichische Integrationsfonds. Im Unterrichtsmagazin „Deutsch lernen“ findet man Vokabeln, Übungen und Hörbeispiele rund um ein bestimmtes Thema aus dem Alltag in Österreich. Zum Beispiel Brauchtum, Energiesparen, Arbeiten oder Wetter und Klima.

Die neueste Ausgabe dreht sich um Soziale Medien. Viele Jugendliche und junge Erwachsene lieben Instagram, TikTok, WhatsApp und alles Digitale. Neben Wörtern und Grammatik werden wichtige Fragen behandelt: Wie unterscheidet man Fake News von Faktenmeldungen? Darf ich fremde Bilder nutzen? Warum soll ich mein Profil lieber auf privat stellen?

Das „Deutsch lernen“ erscheint viermal jährlich und kann kostenlos abonniert werden auf www.integrationsfonds.at/publikationen/deutschlernen-abo. Es ist für Deutschlernende ab A1 geeignet.



16 | **Kunst und Kultur**

DER STANDARD

25.09.2023, Jakob Thaller



Wie geht es den Programmkinos?

Die großen Blockbuster sind zurückgekehrt, und sie füllen die Säle der Multiplex-Kinos. Aber wie geht es den kleinen und besonderen Kinos in Wien?

Obwohl die Covid-Pandemie überstanden ist, kämpfen Programmkinos um Aufmerksamkeit und Förderungen. Seit März kann man mit dem Nonstop-Kinoabo um 22 Euro pro Monat unbegrenzt oft in 21 Programmkinos in ganz Österreich gehen. Hilft das? Und wie geht es den Programmkinobetreiberinnen und -betreibern?

Christina Nitsch-Fitz: „Positive Entwicklung bei den Breitenseer Lichtspielen“

„Seit der Renovierung entwickeln sich die Besucherzahlen positiv. In unserer Reihe Kult-Kino zeigen bekannte Persönlichkeiten wie Erni Mangold oder Ruth Beckermann ihre Lieblingsfilme. Die Kosten zu stemmen ist nicht leicht, deswegen belassen wir es bei einem kleinen Team.“

Stefan Schramek: „Das Burg-Kino reagiert flexibel.“

„Wir können flexibel auf Programmlücken reagieren – das ist ein Vorteil gegenüber den Großen. Im Burg-Kino läuft das Jahr aktuell gut, das liegt vor allem an den für den Sommer ungewöhnlich großen Erfolgen von ‚Barbie‘ und ‚Oppenheimer‘. Vom Nonstop-Kinoabo sind wir überrascht, mittlerweile macht das zehn Prozent unserer Besucher aus.“

Wiktorija Pelzer: „Das Stadtkino hat sich erholt“

Seit September geht es wieder bergauf. In unserem Kino gibt es auch das Frühstückskino oder die feministische Reihe Sisters Lumière. Die Inflation macht uns zu schaffen, aber wir wollen die Ticketpreise nicht erhöhen.“



© FILMARCHIV AUSTRIA | SEVERIN DOSTAL

Das Metro Kino gehört zu den schönsten Kinos in Wien.

Ernst Kieninger: „Das Metro Kinokulturhaus ist ein beliebtes Festivalzentrum“

„Der Anteil österreichischer Produktionen beträgt bei uns rund 50 Prozent. Außerdem sind wir eine beliebte Spielstätte bei Filmfestivals. Durch Diskussionen und Gäste erzeugen wir auch im regulären Betrieb Festivalatmosphäre. Auf die hohen Energiepreise haben wir mit einer Reduktion der Klimatisierung und der Heizung reagiert.“

Sabine Hofmann: „Im Filmcasino müssen wir kreativ sein“

„Wir haben dieses Jahr sogar bessere Besucherzahlen als 2019. Das liegt besonders auch an ‚Barbie‘. Durch das Nonstop-Kinoabo haben wir eine konstante Besucheranzahl, ein gesundes Wachstum ist erkennbar. Schade für Nonstop ist freilich, dass Universal und teilweise Disney nicht dabei sind und deswegen manche Filme ausgeschlossen sind.“

KURIER

06.08.2023



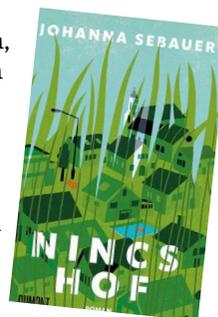
Das Revoluzzer-Potenzial der Erna Rohdiebl

Ein sehr schräger Burgenland-Heimatroman

Das wird jetzt nicht jedem gefallen. Johanna Sebauer bezeichnet den Neusiedler See als „salzige braune Lacke“. Überhaupt ist die Autorin ein bisschen despektierlich, was das Burgenland, hier nur als das „östliche Ende Österreichs“ bezeichnet, angeht. Sebauer, 34, darf das, sie kommt von dort. Sie ist in einem kleinen Dorf nahe der ungarischen Grenze aufgewachsen. Von genau so einem handelt ihr Debütroman: „Nincshof“ („Nincs“ ist Ungarisch und bedeutet „nichts“) – Gassen, Curkenäcker und viel Nichts. Der Zufall führt niemanden in diese Gegend.

Hier führt Witwe Erna Rohdiebl ein beschauliches Dasein. Bis sie draufkommt, dass zwar ihre Freundin Frederika „Fredl“ Liebzupfl zum Baden im neuen Pool der Nachbarin eingeladen ist, aber sie, die Erna, nicht. Die Erna wird einen Weg ins Nass finden. Und wohl genau damit ein paar selbst ernannte

Revoluzzer davon überzeugen, dass sie die Richtige ist, ihren Plan umzusetzen: das Dorf Nincshof dem Vergessen anheimfallen zu lassen, um, fernab der Restwelt, „frei“ zu sein. Schräg und ein bisschen gruselig ist das, schließlich haben in Österreich tatsächlich gar nicht so wenig Leute ein grundsätzliches Problem mit dem Staat.



Was die Nebenschauplätze angeht: Vielleicht hat man das eine oder andere schon gelesen. Dass Menschen, die ihren Rasen akkurat mähen, keine Guten sind, dass Thujenhecken und Maschendrahtzäune zu meiden und Zugereiste grundsätzlich unbeliebt sind. Dennoch: Johanna Sebauer ist eine wunderbare Erzählerin. Sie fabuliert und formuliert trefflich. Das Burgenland hat einen neuen Heimatroman.

KURZ & LEICHT

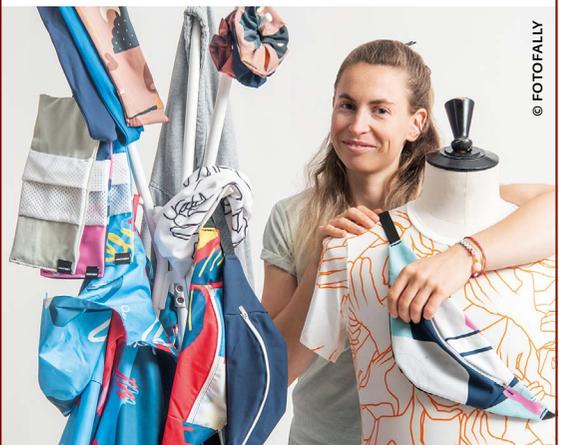
Computer-Kunst erzeugt Emotionen

Eine Studie der Universität Wien hat untersucht, wie Menschen auf Kunst von Computern reagieren. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben abstrakte, schwarz-weiße Kunstwerke angeschaut. Sie ähneln einem QR-Code. Ein Teil war von einem Computer generiert, ein Teil von Menschen gestaltet.

Den Studienteilnehmern wurde gesagt, ob das Bild von einem Menschen oder Computer gemacht ist. Aber bei der Hälfte der Fälle war das gelogen. Interessant ist: Die Menschen haben Emotionen beim Betrachten der Computer-Bilder empfunden. Sogar wenn sie gewusst haben, dass ein Computer sie generiert hat.

Die menschengemachten Bilder wurden aber besser bewertet. Erstaunlich ist, dass das auch der Fall war, wenn die Studienteilnehmer geglaubt haben, dass es ein Computer-Bild ist.

KUNSTTIPP



© FOTOFALLY

Accessoires aus Stoffresten: Das Label Montreet hat einen Stand im Weihnachtsquartier.

Design am Weihnachtsmarkt

Auf Christkindlmärkten gibt es nicht nur kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken. Neben Maroni, Langos und Glühwein findet man auch liebevoll gestaltetes Kunsthandwerk. Die Unikate aus Holz, Keramik, Glas oder Metall machen sich gut unter dem Christbaum. Wer es besonders ausgefallen mag, wird in Wien sicher bei den speziellen Design-Weihnachtsmärkten fündig.

Im Museumsquartier findet jedes Jahr Ende November das „Weihnachtsquartier“ statt. Rund 100 Labels und Designer präsentieren dort ihre kreativen Ideen für alle Lebensbereiche. Im Dezember gibt es beim „Edelstoff“ in der Marx Halle Slow Fashion, Schmuck, Kids-Design, Kosmetik, Delikatessen und Kunst zu kaufen. Beim Wintermarkt des Wild im West stehen Artwork, Keramik und Design-Objekte im Mittelpunkt. Dieses Pop-up-Projekt ist zurzeit auf einer ungebauten Fläche im 15. Bezirk untergebracht. Dort finden regelmäßig Flohmärkte, Lesungen und Konzerte statt.

DER STANDARD



23.08.2023, Karl Fluch

Christina Stürmer bei „MTV Unplugged“

Im Volkstheater trat die Sängerin als erste deutschsprachige Sängerin für die MTV-Reihe auf.

Das Setting ist auf Gemütlichkeit ausgerichtet: eine alte Ledercouch, Tischchen, 1970er-Jahre-Lampen. So könnte ein Proberaum überall auf der Welt aussehen. In diesem Rahmen und mit sechs Musikerinnen und Musikern sowie vier Backgroundstimmen im Rücken betrat Christina Stürmer die Bühne des Volkstheaters. Dort nahm sie Ende August das erste von zwei Konzerten auf: für die Reihe MTV Unplugged.

Und es dauerte nicht lange, bis die Erkenntnis einsetzte, dass der einstige Retortenstar aus der ORF-Castingshow Starmania nun endgültig neu zu bewerten ist. Der Abend war ein Triumph für Stürmer. Sie saß über weite Teile der Show im Zentrum der Bühne, sang und bewies Humor.

„WIA DE WINTASUN“

Als Wolfgang Ambros eintrat, ging das Publikum an die Decke. Mit Stürmer sang er eine berührende Version von *Du bist wie de Wintasun*. Ambros blies dazu Schwerkmut durch seine Mundharmonika. Am Ende erhob sich der Saal. „Eigentlich kömma jetzt heimgehen“, sagte Stürmer.



Christina Stürmer zählt zu den bekanntesten und erfolgreichsten Popstars Österreichs.

Nächster Höhepunkt? Der kam sofort. Die Band spielte *Ich hör auf mein Herz* in einer lässig sommerlichen Reggaeversion. In einer Loge erhob sich ein dreiköpfiger Bläsersatz und gab dem Song, was ihm gefehlt hatte. Die unter dem Eindruck des Irakkriegs entstandene Ballade *Mama* (Ana Ahabak) gab Stürmer auf den Stufen sitzend, lediglich von Klavier und Vibrafon begleitet. Gegen Ende kam, was kommen musste: Die Sportfreunde Stiller betraten die Bühne. Mit ihr sang die 41-Jährige den Song *Ein Kompliment*, mit dem sie einst bei Starmania angetreten war.

Sie ist die erste deutschsprachige Musikerin, die in die 1989 etablierte MTV Unplugged-Reihe eingeladen wurde, und erwies sich als würdige, sympathische und eindringliche Sängerin, ihre Band als exzellent.

Kronen Zeitung

17.09.2023, Conny Bischofberger

Warum malen Sie blutverschmierte Kinder, Herr Helnwein?

Gottfried Helnwein im Interview über sein Bedürfnis, physische und psychische Verletzungen sichtbar zu machen



Gegen Gewalt an Frauen und Kindern: Der Künstler Gottfried Helnwein hat mit seinem aktuellen Werk „My Sister“ den Ringturm in Wien verhüllt.

Kronen Zeitung: Hatten Sie schon Gelegenheit, Ihr Kunstwerk am Wiener Ringturm zu sehen?

Gottfried Helnwein: Ja, ich bin auf dem Weg hierher vorbeigegangen. Auf der Straße sind Leute auf mich zugekommen und haben sich bedankt.

Kronen Zeitung: Das Bild heißt „My Sister“ und zeigt das Gesicht eines verletzten Mädchens. Warum malen Sie blutverschmierte Kinder?

Helnwein: Dieses Bild ist Teil einer Kampagne gegen Gewalt. Ich habe mir kürzlich die „Daily Mail“ im Internet angeschaut. An einem Tag fand ich sieben Fälle von Gewalt an Frauen und Kindern. Kindesmissbrauch ist ein enormes Problem und wird dennoch kaum thematisiert. Ich will mit meinen Bildern die Welt durch die Augen der Opfer sehen. Unsere Gesellschaft rückt immer die Täter in den Vordergrund und leider auch ein gewisses Verständnis für sie. Was Sie auf dem Bild sehen, ist natürlich kein Blut, sondern rote Farbe.

Kronen Zeitung: Ihre Bilder wurden einst von der Polizei beschlagnahmt und von Unbekannten zerschlitzt.

Helnwein: Das gehört zu meiner Arbeit dazu, damit habe ich kein Problem. Gegen meine Bilder wurde immer wieder protestiert. Das erste Mal übrigens bei einer Ausstellung im Wiener Pressehaus, bei der „Krone“. In Amerika ist das mittlerweile ganz schrecklich. Da wird alles zensiert. Ein Projekt wie am Ringturm wäre in New York nicht möglich.

Kronen Zeitung: Ist das der Grund, warum Sie sich mit Österreich wieder versöhnt haben?

Helnwein: Wien war nach dem Krieg die Hölle. Aber nach dem Fall des Eisernen Vorhangs hat sich alles komplett verändert. Ich war lange weg und habe gelernt, Wien mit neuen Augen zu sehen. Mittlerweile ist es die lebenswerteste Stadt, die ich kenne. Die Leute sitzen in Schanigärten, und man hat den Eindruck, dass sie die ganze Zeit nur essen und trinken. Die Dichte an Kultur ist unvergleichlich.



© WIKIMEDIA COMMONS | MANFRED WERNER

Zur Person

Gottfried Helnwein wurde 1948 in Wien geboren und lebt – nach einigen Jahren in Deutschland – seit 2004 abwechselnd in Irland und den USA. Am 8. Oktober 2023 wurde er 75 Jahre, die Albertina ehrt dieses Jubiläum mit einer großen Ausstellung von Werken der letzten zwei Jahrzehnte.

18 | Sport und Freizeit

KURIER

24.09.2023, Angelika Gross



Warum Frauen sich durchboxen

Michaela Kotásková, vierfache Staatsmeisterin im Boxen, weiß, wie hart der Weg nach oben ist.

Seit acht Jahren trainiert die vierfache österreichische Staatsmeisterin Michaela Kotásková (31) im 16. Bezirk im Boxclub „Bounce“. Mit dem Boxen begann sie 2014 in ihrer tschechischen Heimat. Zunächst nur „aus Fitnessgründen“, wie sie sagt. Als sie 2016 in den Wettkampfkader kam, war sie dort lange Zeit die einzige Frau im Verein. Bis vor drei Jahrzehnten war es Frauen verboten, Wettkämpfe zu bestreiten. Erst 1994 gab der Deutsche Amateur-Boxverband den Ring für Frauen frei. Seit 2012 dürfen sie bei den Olympischen Spielen dabei sein.

IMMER MEHR MÄDCHEN MÖCHTEN BOXEN

Als selbstständige Trainerin freut es Kotásková, dass sich immer mehr Mädchen fürs Boxen interessieren: „Anfangs sind sie oft schüchtern. Nach ein paar Wochen Training merkt man, dass sie selbstbewusster werden. Sie fühlen sich stärker.“

Doch obwohl sich immer mehr Frauen für den Boxsport interessieren, schrecken vor Wettkämpfen immer noch die meisten zurück. Daniel Nader, Trainer im Boxclub, erklärt das so: „Die Vorbereitung für einen Wettkampf erfordert viel Zeit. Gerade bei Frauen ist es oft schwierig, das mit Kind, Haushalt und Job zu vereinbaren.“ Außerdem müsse man mit Verletzungen rechnen: „Das schreckt

viele ab. Ein blaues Auge bei einer Frau ist nicht besonders ästhetisch.“

Michaela Kotásková kennt viele sexistische Vorurteile gegenüber Frauen, die boxen. „Kämpfen als Frau, das macht man nicht. Frauen sollten tanzen gehen und Gymnastik machen. Das ist eine männliche Sportart. Solche Sprüche habe ich oft gehört“, erzählt die 31-Jährige. Und sie hat sie weggesteckt: „Ich nehme das nicht persönlich. Die Leute in meinem Umfeld reagieren positiv. Was fremde Leute denken, ist mir egal.“



Michaela Kotásková motiviert Mädchen zum Boxsport.

DER STANDARD

08.09.2023, Magdalena Pötsch



„Adipösen Kindern den Sport nicht vermiesen“

Jeder vierte Bub in Österreich ist übergewichtig.

Hierzulande ist etwa jeder vierte Bub übergewichtig, bei den Mädchen sind es rund 17 Prozent – Tendenz steigend. „Aber bisher ist in Sachen Adipositas keinerlei Gesundheitspolitik passiert“, kritisiert Kurt Widhalm, Kinderarzt und Präsident des Österreichischen Akademischen Instituts für Ernährungsmedizin.

Standard: Immer mehr Schüler und Schülerinnen sind adipös. Woran liegt das?

Widhalm: Bewegung spielt eine große Rolle, aber auch energiereiche Lebensmittel, die Zeit vor Bildschirmen, inwieweit gesunde Ernährung in der Familie eine Rolle spielt und ob es in der Schule oder in der Umgebung eine Möglichkeit gibt, Sport zu betreiben. Und die Lehrkräfte spielen eine große Rolle. Sie müssen Kindern mit Spaß Sport vermitteln.

Standard: Ganz besonders jenen, die unsportlicher sind oder adipös.

Widhalm: Speziell für diese Gruppe ist es wichtig, ihnen Sport nicht noch weiter zu vermiesen, wenn sie beim Völkerball immer als Erstes abgeschossen werden. Wahrscheinlich muss man für diese Jugendlichen eine eigene Gruppe bilden.

Standard: Hat diese Trennung in „die Dicken“ und „die Dünnen“ nicht einen negativen Effekt?

Widhalm: Jedenfalls braucht es ein sehr sensibles Vorgehen. Ich war einmal an einer Schule, da gab es einen hochgradig übergewichtigen Elfjährigen. Ich habe die Schulärztin gefragt, was sie therapeutisch unternehmen möchte, und die Antwort war: Ach, der ist eh schon vom Turnen befreit. Das kann nicht das Ziel sein. Wir dürfen Adipöse nicht ausschließen.

Standard: Der zweite wichtige Faktor, die Ernährung, findet in Schulen oft noch weniger Beachtung. Was müsste sich hier ändern?

Widhalm: Es hat keinen Sinn, Tafeln aufzuhängen, wo nur Gurkerln und Radieschen abgebildet sind. Kinder müssen spielerisch lernen und entdecken. Beim Präventionsprojekt Eddy sind wir mit Kindern auf einen Bauernhof gefahren, und manche von ihnen dachten, Karotten wachsen auf Bäumen. Prävention muss endlich einen Stellenwert bekommen, sie erspart Krankenhausaufenthalte und Medikamente. Durch einen in die Prävention investierten Euro sparen wir sechs Euro, zeigen Berechnungen der OECD.

DER STANDARD

18.08.2023

Melanie Raidl



Bergführer werden dringend gesucht

In Salzburg werden mehr Profis gesucht, denn das Business boomt. Die Ausbildung hat es aber in sich.

Von derzeit 170 Bergführerinnen und Bergführern in Salzburg sollte es in den Bergsteigermonaten etwa im Sommer rund 50 Prozent mehr geben, sagt Clemens Wesenauer, Vizepräsident des Salzburger Bergsportführerverbandes. Generell sei das Sicherheitsbedürfnis von Alpin-touristinnen und -touristen gestiegen, auch die klimatischen Veränderungen am Berg mit deutlich mehr Felsstürzen und Gletscherspalten würden den Wunsch nach Bergführenden erhöhen. Im Winter könnten sie vor allem mit der Lawinengefahr gut umgehen.

FORDERNDE AUFNAHMEPRÜFUNG

Gerade für solche Extremsituationen braucht es aber auch die richtigen Menschen. „Wer die Ausbildung zum Berg- und Skiführer antritt“, sagt Wesenauer, „muss bereits fertiger Alpinist sein.“ Der Test besteht aus einem Teil im Winter mit Steileisklettern und Skifahren und einem Teil im Sommer mit Felsenklettern und Sportklettern. „Diese Sportarten werden in der Ausbildung nicht gelehrt, man muss sie bereits gut beherrschen.“ Von etwa 100 bis 150 Anwärterinnen und Anwärtern schaffen es meist 30 in die Ausbildung. Die dauert dreieinhalb bis fünf Jahre. Um sie mehr berufstätigen Menschen zu ermöglichen, wurde die Zeit verlängert. Bei einem Nachwuchsförderprogramm vom Bergführerverband bekommen am Beruf Interessierte einen Mentor oder eine Mentorin, um leichter die Aufnahmeprüfung zu bewältigen.



Im Nationalpark Hohe Tauern: Einen schöneren Arbeitsplatz kann man sich kaum vorstellen.

„Man kann auch gut leben von dem Beruf“, sagt Wesenauer, mit einem Tagessatz von 450 Euro netto, bei einer Gruppe ab sechs Personen mit 600 Euro könne man schon rechnen. Dafür ist allerdings die Ausbildung recht kostspielig. Mit Unterkünften während der Ausbildung, Fahrtkosten, Material und dem Beitrag selbst sind es etwa 10.000 bis 15.000 Euro.

KURZ & LEICHT

300 Jahre Fischer von Erlach

Vor dreihundert Jahren starb der 1656 in Graz geborene Architekt Johann Bernhard Fischer von Erlach. Er zählt zu den bedeutendsten Baumeistern des europäischen Barock. Fischer von Erlach studierte in Rom und erhielt seine ersten Aufträge in Süditalien. Ab den 1680er-Jahren war er vorwiegend in Österreich tätig.



Weihnachtsmarkt vor der Karlskirche, die im 18. Jahrhundert gebaut wurde.

Seine barocken Gebäude prägen bis heute das Wiener Stadtbild und zieren Postkarten. Die Karlskirche wurde von ihm entworfen, sie ist nach Karl Borromäus, dem „Pestheiligen“, benannt. Auch Schloss Schönbrunn geht auf Fischer von Erlach zurück, es ist inspiriert vom Schloss Versailles. Fischer von Erlachs Erstentwurf hätte das französische Vorbild noch übertroffen. Umgesetzt wurde aber der zweite Entwurf, eine kleinere Version. In Salzburg war Fischer von Erlach in den 1690er Jahren sehr aktiv, dort schuf er unter anderem die Dreifaltigkeitskirche mit ihrer Kuppel und den palastartigen Seitenflügeln.

FREIZEITTIPP

Spurenlesen im Schnee

Wer im Winter in der Natur unterwegs ist, entdeckt oft die Spuren verschiedener Tiere im Schnee. Den Spaziergang kann man so zur Rätsel-tour gestalten: Welches Tier war hier?

- > Bei einer Hasenspur sind immer zwei Abdrücke hintereinander, dann zwei nebeneinander. Es sind keine Zehen erkennbar. Je kleiner sie sind, desto schneller war der Hase.
- > Fuchsspuren verlaufen meist gerade wie eine Schnur. Der Abdruck ähnelt dem eines Hundes, ist aber kleiner (ca. 5 cm). Beim Erkennen hilft der Kreuztest: Zwischen den Zehen kann man ein Kreuz zeichnen, ohne den großen Ballen zu berühren.
- > Bei einer Eichhörnchen-Spur bilden die Abdrücke ein Viereck. Der Fußabdruck ist ca. 3 cm lang und schmal, mit vier Zehen.
- > Das Reh ist ein Paarhufer, das erkennt man auch gut an den zwei sichelförmigen Kerben im Schnee. Hirsch- und Rehadruck sehen gleich aus, nur ist der eines Rehs kleiner, ca. 5 cm.

KURIER

30.07.2023, Vitus Ortner



Wer sind Österreichs Burgherren und Schlossbesitzer?

Österreich ist voll mit prunkvollen Bauten. Viele Schlösser und Burgen gehören heute nicht mehr Adeligen, sondern privaten Eigentümern.



Schloss Esterházy in Eisenstadt im Burgenland ist eines der schönsten Barockschlösser Österreichs.

Österreichs Burgen und Schlösser sind für die meisten Menschen prächtige Anblicke und tolle Ausflugsziele. Für manche sind sie aber auch ein Zuhause. Wer sind die Burgherren Österreichs und wie ist es, ein Schloss zu besitzen? Es lassen sich aber mehrere große Eigentümer und Gruppen von Eigentümern identifizieren. Der erste ist die Republik Österreich, und zwar der Bund. Als nach dem Ende des ersten Weltkriegs die Monarchie abgeschafft wurde, wurden die Habsburger weitestgehend enteignet. So fielen viele Schlösser an den Staat, etwa Schloss Schönbrunn oder das Belvedere in Wien. Oder an Länder und Gemeinden, die häufig die Bauten vor dem Verfall retteten, die heute als Veranstaltungsorte, Museen und Wahrzeichen dienen.

Der übrige Adel in Österreich wurde nicht auf die gleiche Art enteignet. Ein Teil der Prunk- und Wehrbauten gehört nach wie vor den ehemaligen Hoheitsgeschlechtern und trägt auch hin und wieder deren Namen. Schloss Esterházy gehört etwa der Esterházy Privatstiftung, Burg Clam ist im Besitz von Carl Philip Clam. Nicht immer reichen die Namen weit zurück: Markus Albero Crimmenstein hat sich nach der Burg umgetauft, die er 2014 erworben hat.

NEUE BURGHERRN

Solche neueren Besitzer sind inzwischen eher der Normalfall. „Nur ein kleiner Bruchteil ist noch im

Eigentum der alten Familien. Heute gehören die meisten Enthusiasten“, erklärt der Präsident der Austrian Historic Houses Association (AHHA) Alexander Kottulinsky. Er selbst wohnt in Schloss Neudau in der Steiermark, das seit 1705 im Besitz seiner Familie ist. Der Erhalt sei wirtschaftlich schwierig. „Gewinnbringend ist ein Schloss in der Regel nicht“, sagt Kottulinsky. Die meisten der Gebäude liegen abseits der Touristenhotspots oder sind nicht historisch bedeutsam genug, um Gäste anzulocken.

DENKMALSCHUTZ

Der Denkmalschutz verlangt, dass Eigentümer die Häuser erhalten, was nicht immer einfach ist. Muss etwa ein Fenster getauscht werden, kommt kein Plastikfenster infrage. Günstige Materialien sind meistens verboten. Dabei hätten sich diese Gebäude in der Geschichte immer verändert, sagt Kottulinsky. „Der Denkmalschutz ist hier oft zu restriktiv.“ Er erklärt weiter: „In Deutschland darf man den Erhalt steuerlich abschreiben. In Österreich geht das nicht.“ Es drohe, dass historische Gebäude stückweise in Staatsbesitz übergangen und damit dem Steuerzahler auf der Tasche lägen. „Es ist trotzdem sehr schön, in so einem geschichtsträchtigen Gebäude zu leben“, erzählt ein anderer Schlossbesitzer, der anonym bleiben will. „Es geht auch darum, eine Verantwortung gegenüber der Familientradition und den nachfolgenden Generationen wahrzunehmen.“

20 | Anzeigen

Linie 1 Österreich

©Getty Images (urbazon), München

Jetzt entdecken:
www.klett-sprachen.at/
linie1-oesterreich

Für eine gelungene Integration:
Linie 1 Österreich mit integriertem
Werte- und Orientierungswissen (ÖIF!)

Sprachen fürs Leben!

ÖIF Klett

Z35112

ÖIF ÖSTERREICHISCHER INTEGRATIONS FONDS
ÖI ÖSTERREICH INSTITUT

Sprachportal
Deutsch lernen

Österreichs größte Deutsch-Lernplattform mit
täglichen Onlinekursen und über 5.000 Übungen
zum Leben und Arbeiten in Österreich

- Onlinekurse live & kostenlos
- Selbstständig Deutsch lernen
- Deutsch für die Arbeit
- Prüfungsvorbereitung

Deutsch lernen jederzeit und überall

sprachportal.at