

ÖSTERREICH SPIEGEL

Die Zeitung für den Deutschunterricht

Frühling 2026 **Nº 113**

OIF ÖSTERREICHISCHER
INTEGRATIONS
FONDS

ÖI
ÖSTERREICH
INSTITUT



Superstar Kuh Veronika

Die klügste Kuh der Welt
kommt aus Kärnten.

7



Was sind Schlipfkrapfen?

Ein Blick in die regionale
Küche Osttirols.

12



Kennen Sie Salzburg?

Testen Sie Ihr Wissen in
unserem Österreich-Quiz!

18



Stahl aus der Steckdose

Die Voestalpine könnte bald Industriegeschichte schreiben.

Die Voestalpine ist einer der größten Stahlhersteller Österreichs mit Werken vor allem in Linz und Donawitz. Weltweit gehört sie zu den Top-60-Stahlproduzenten. In Linz startet das Unternehmen ein großes Projekt. Für rund 170 Millionen Euro baut es eine Testanlage für umweltfreundliches Roheisen, die bis 2027 in Betrieb gehen soll. Das ist ein wichtiger Schritt für den Klimaschutz in Österreichs Industrie. Es könnte die Stahlproduktion für immer verändern und Industriegeschichte schreiben.

Traditionell braucht man für Stahl Kohle und Koks. Das macht viel CO₂. Die neue Methode setzt stattdessen auf Wasserstoff und Strom. So sinken

die Emissionen deutlich. Das Verfahren heißt „Hy4Smelt“ und läuft in zwei Schritten: Zuerst behandelt man feines Eisenerz mit Wasserstoff. Es entsteht „Eisenschwamm“, ein poröses Material. Dann schmilzt man den Eisenschwamm in einem elektrischen Ofen. Schlacke wird entfernt, übrig bleibt gutes Roheisen.

Gleichzeitig baut Voestalpine in Linz und Donawitz neue Stromöfen. Wenn möglich, kommt der Strom aus erneuerbaren Quellen. Ab 2027 sollen die Stromöfen in Betrieb gehen. Ein Teil der Stahlproduktion wird also künftig nicht mehr aus Kohle kommen, sondern aus der Steckdose.

Aus Österreich in die Welt

Made in Austria bedeutet: Qualität aus einem kleinen Land, das in vielen Branchen international mitmischet. Sichtbar wird das bei Firmen wie Red Bull, Swarovski und Voestalpine. Oft passiert der Erfolg aber leiser: Neben bekannten Traditionsfirmen und Weltmarktführern gibt es viele *Hidden Champions* – mittelständische Unternehmen, die in ihrer Nische zu den besten der Welt zählen.

Besonders deutlich wird das in der Industrie. In der Autoindustrie kommen zentrale Komponenten und Spezialteile aus Österreich, die international verbaut werden. Auch in Zügen und Flugzeugen steckt häufig österreichische Spitzentechnologie, etwa bei Antrieb, Steuerung oder Sicherheit. Ohne diese Bauteile und Systeme würden viele internationale Verbindungen nicht so reibungslos funktionieren.

Welche Produkte und Unternehmen aus Österreich im Ausland besonders erfolgreich sind, erfahren Sie in dieser Ausgabe des Österreich Spiegel.

INHALT

Auftakt 3

Topfen > Schnurstracks auf die Rax > Osterbrauch: Eierpecken > Österreicher sparen so viel wie noch nie

Schwerpunkt
Made in Austria 4

Made in Austria > Österreichischer Erfindergeist

Umwelt und Natur 7

Blume des Jahres 2026 > Reparieren statt wegwerfen > Eine Kärntner Kuh kratzt sich und verblüfft die Wissenschaft

Bildung und Beruf 8

„Taschengeld ist ein Wirtschaftsthema“ > Sagen wir du? > Neues Studium zu TikTok und Co. > Wo gehen Busfahrer aufs Klo?

Familie und Gesellschaft 10

Pflegemama für Kinder in Not > Schutz vor Fake News > Die neue Nüchternheit > Bleistift statt Smartphone > Wege aus der Einsamkeit

Essen und Trinken 12

Mein Schlipfkrappen-Drama > Magnesium: Wer braucht es wirklich als Nahrungsergänzung? > Der Kaiserschmarrn ist die Nummer eins! > Mehr Hülsenfrüchte auf den Teller! > Die einen wollen Sachertorte, die anderen Guglhupf

Integration und Zusammenleben 14

Kostenlose Deutschkurse für Mitarbeiter > Ein Botschafter für Integration > Österreich ist ein Land des Ehrenamtes > Deutsch lernen: Vorarlberg > Stille Helfer vom Himalaya

Kunst und Kultur 16

„Ich will als Frau in keine andere Zeit!“ > Museumsticket statt Medikament > Bereit für den Song Contest > Den Hasen sehen > So vielfältig klingt Österreich

Sport und Freizeit 18

Wie gut kennen Sie Salzburg? > „Muskeln sind Gesundheitsmacher!“ > Barrierefrei reisen > Hotel Sacher unter den Besten > Der große Run: Auf die Plätze, los!

Beilage

20 Seiten Übungen und Aufgaben

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

WLAN, Bluetooth und Smartphones sind aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Dass eine Österreicherin maßgeblich an den technologischen Grundlagen moderner Funkkommunikation beteiligt war, ist weniger bekannt: Hedy Lamarr legte mit ihrer Mitentwicklung des Frequenzsprungverfahrens einen wichtigen Grundstein für drahtlose Technologien.

Auch in der Mobilität spielt Österreich international ganz vorne mit. Seilbahnsysteme in Städten wie La Paz, Mexiko-Stadt oder Paris stammen vom Vorarlberger Unternehmen Doppelmayr. Innovationen im Gleisbau werden von Plasser & Theurer vorangetrieben, während Frequentis mit hoch spezialisierter Software zur Sicherheit in der Flugkommunikation beiträgt.

Darüber hinaus genießen auch österreichische Marken im kulinarischen Bereich internationale Bekanntheit: Manner-Schnitten, Kornspitz und Red Bull sind weit über die Landesgrenzen hinaus erfolgreich.

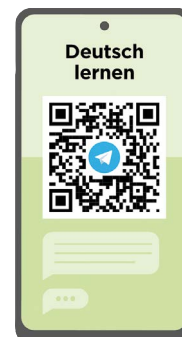
Nach „Elch Emil“ sorgt nun erneut ein Tier für Aufmerksamkeit: Die Kuh Veronika verblüfft Forschende, da sie einen Besen gezielt als Werkzeug einsetzen kann.

Von 12. bis 16. Mai findet in Wien der Eurovision Song Contest 2026 statt. Der 19-jährige Cosmó hat die nationale Vorauswahl gewonnen und vertritt Österreich mit seinem Dancefloor-Titel „Tanzschein“. Hören Sie doch vorab hinein und bilden Sie sich Ihre eigene Meinung – überzeugt Sie der Song?

Wir wünschen Ihnen inspirierende Lektüre, frische Frühlingsluft und viele genussvolle Momente im Freien.
Ihre Redaktion

Deutsch lernen auf Telegram

Jeden Tag teilt der ÖIF Sprachtipps, Übungen und Quizfragen auf dem Telegram-Kanal ÖIF: Deutsch lernen.



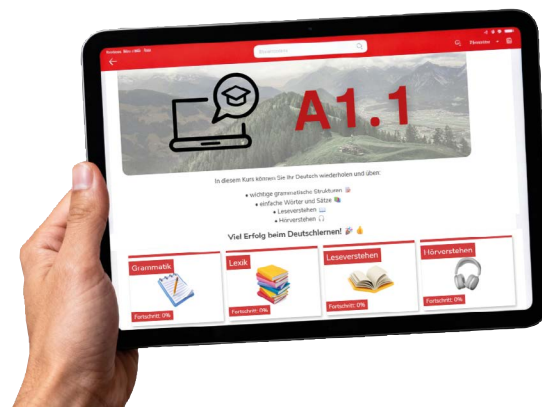
Der Österreichische Integrationsfonds (ÖIF) ist auf Telegram. Im Kanal „ÖIF: Deutsch lernen“ gibt es regelmäßig alltagsnahe Inhalte, Übungen und Quizfragen rund um das Deutschlernen. Die Themen sind vielfältig: Wie nutze ich den Imperativ? Welche Dialektwörter sind wichtig? Was heißt dieses Sprichwort? Auch Bräuche und Traditionen wie Fasching und Weihnachten werden erklärt. Der Telegram-Kanal ist ideal geeignet für das Selbststudium, ob zu Hause oder unterwegs, und bietet einen starken Österreich-Bezug.

Am Telegram-Kanal findet man zusätzlich aktuelle Termine und Infos zu den Online-Kursen des ÖIF. Die Online-Kurse von A1 bis B2 werden live mit einer Lehrkraft abgehalten. Sie sind kostenlos und ohne Anmeldung nutzbar unter www.sprachportal.at/onlinekurse.

Zusätzlich bietet der ÖIF auf einem zweiten Telegram-Kanal Infos rund um das Thema Integration: Auf „ÖIF: Information“ erhalten Sie Neuigkeiten, Orientierung und Informationen zu wichtigen Fragen des Ankommens und Lebens in Österreich.

Exklusiv für Lernende am Österreich Institut: Interaktive Lernplattform SERVUS

Die Lernplattform **SERVUS** ist ein zentraler Bestandteil des Lernprozesses der Deutschlernenden am Österreich Institut. Sie bündelt alle relevanten Informationen und Materialien zu den Deutschkursen und wurde im Jahr 2025 um ein umfangreiches Angebot an interaktiven Aufgaben zum selbstständigen Lernen erweitert.



Aktuell stehen für alle Kursstufen von **A1.1 bis C1.2 über 1.000 Fragen** zur Verfügung und das Angebot wird kontinuierlich erweitert. Die Aufgaben sind ausgewogen auf die Bereiche **Grammatik, Lexik, Leseverstehen und Hörverstehen** verteilt und bieten eine große methodische Vielfalt. Spielerische Formate wie Kreuzworträtsel und Memorys wechseln sich mit Lückentexten, Drag-&-Drop- und Multiple-Choice-Aufgaben, Satzpuzzles sowie Bildkärtchen ab. Auf diese Weise können Wortschatz und grammatische Strukturen gefestigt sowie Lese- und Hörverstehen gezielt trainiert werden.

Die interaktiven Aufgaben ermöglichen ein orts- und zeitunabhängiges Weiterlernen in kurzen Lerneinheiten, sind exakt auf die jeweilige Niveaustufe abgestimmt und bieten unmittelbares Feedback. Damit stellt SERVUS eine wertvolle Ergänzung zum Präsenz- und Onlineunterricht dar und unterstützt die Lernenden nachhaltig auf ihrem Weg zum erfolgreichen Deutschlernen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Österreich Institut GmbH, Garnisonsgasse 3/9, 1090 Wien, oei@oei.org. REDAKTIONSLEITUNG: Mag. Christine Sicher. REDAKTION: Mag. Susanne Hartmann; Verena Bauer, MA; Marie-Theres Stampf, MA; Mag. Ildiko Tresnic. GESTALTUNG: Mag. Sandra Steiger. PRODUKTION: Riedel Druck, Bockfließstraße 60–62, 2214 Auersthal. MEDIENINHABER UND HERSTELLER: Österreichischer Integrationsfonds – Fonds zur Integration von Flüchtlingen und Migrant/innen (ÖIF), Schlachthausgasse 30, 1030 Wien, mail@integrationsfonds.at.

Sämtliche Informationen über den Medieninhaber und die grundlegende Richtung dieses Mediums können unter www.integrationsfonds.at/impressum 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.



Topfen

Ob süß oder pikant: In Österreich kommt Topfen in vielen Gerichten auf den Tisch. In Deutschland heißt er Quark. Quark ist oft auch feuchter und enthält etwas mehr Wasser als österreichischer Topfen. Besonders beliebt ist Topfen in österreichischen Mehlspeisen wie Topfenstrudel, Topfenknödeln und Topfenpalatschinken. Man verwendet ihn aber auch als Kräuteraufstrich oder als pikante Fülle für Teigtaschen. Topfen hat noch eine zweite Bedeutung in der Alltagssprache. Die Redewendung „Das ist ein Topfen!“ oder „So ein Topfen!“ bedeutet: Das ist Unsinn, das stimmt nicht. „Red keinen Topfen“ heißt also „Rede keinen Unsinn“.

SYMBOLE

KURZ & LEICHT

LEICHT MITTEL SCHWER

1

HÖRBEITRAG

DIE HÖRBEITRÄGE STEHEN AUF
WWW.SPRACHPORTAL.AT
AUCH ONLINE ZUR VERFÜGUNG.
ZUGANGSCODE: **Mp4rstp1**

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 73,98;
Gruppenjahresabo: EUR 216,30

KURZ & LEICHT



Schnurstracks auf die Rax

Die Rax gehört zu den Kalkalpen und liegt nur etwa 85 Kilometer südwestlich von Wien. Der felsige Aussichtsberg ist 2.007 Meter hoch und erstreckt sich über die Bundesländer Niederösterreich und Steiermark. Er bietet einfache Wanderwege und auch schwierige Klettersteige. Wer Kraft sparen will, fährt mit der Seilbahn in

weniger als acht Minuten auf 1.545 Meter Höhe. Die Rax-Seilbahn wird heuer 100 Jahre alt. Sie war die erste Personenseilbahn in Österreich. Bei ihrer Eröffnung beschrieb man sie als „Mittelding zwischen Flugzeug und Omnibus“. Die Bahn brachte den Tourismus in die Region: Rund 200.000 Gäste nutzen sie pro Jahr.



Osterbrauch: Eierpecken

Was wäre Ostern in Österreich ohne Eier? Viele Familien kochen in der Karwoche Eier, tauchen sie in ein Farbbad oder bemalen sie mit Pinsel und Wasserfarben. Am Ostersonntag in der Früh werden die bunten Eier dann im Haus und im Garten für die Kinder versteckt – gemeinsam mit Süßigkeiten und kleinen Geschenken. Sehr beliebt ist das „Eierpecken“. Zwei Personen nehmen je ein hart gekochtes Ei und stoßen die Spitzen kurz und fest gegeneinander. Wessen Ei dabei bricht, verliert und gibt sein Ei der Siegerin oder dem Sieger. Wer beim Eierpecken gute Chancen haben will, achtet auf drei Regeln:

1. Kleine Eier halten oft mehr aus als große.
2. Spitze Eier sind im Vorteil, runde brechen schneller.
3. Haltet das Ei fest in der Hand, sodass nur die Spitze herausschaut. Dann wackelt es weniger und bleibt stabil.

Österreicher sparen so viel wie noch nie

Österreichs Haushalte sparen so viel wie noch nie: 2024 legten die Haushalte laut Statistik Austria rund 34 Milliarden Euro zurück. 2023 waren es 23,3 Milliarden. Auch 2020, im Coronajahr, wurde viel gespart: 29,6 Milliarden Euro. Hauptgründe sind die unsichere wirtschaftliche Lage und die Sorge um den Arbeitsplatz. Beim Sparen bleibt das Sparbuch wichtig. In einer Befragung sagen 80 Prozent, dass sie dort Geld zurücklegen. Das sind zwei Prozentpunkte mehr als im Vorjahr. Gleichzeitig werden andere Formen beliebter: Gold gewinnt an Attraktivität. Auch Wertpapiere liegen stärker im Trend. 38 Prozent investieren darin, 2021 waren es 33 Prozent. Eine Rolle spielt das Finanzwissen, vor allem bei jüngeren. Mehr als die Hälfte der Generation Z schätzt das eigene Finanzwissen als gut oder sehr gut ein. Viele nutzen dieses Wissen, um stärker in Wertpapiere zu investieren.





Voestalpine produziert in Zeltweg intelligente Weichen für den Bahnverkehr.



Frequentis aus Wien ist weltweit führend in der Flugsicherung.



Plasser & Theurer ist u. a. in Indien sehr aktiv.

© FOTOS: FREEPIK (2), FREQUENTIS, PLASSER & THEURER, VOESTALPINE AG

Made in Austria

Hergestellt in Österreich – das verbindet man mit Qualität, Handwerk und Innovation. Das kleine Land kann sich über große Erfolge in der Weltwirtschaft freuen: Marken wie Red Bull und Swarovski kommen aus Österreich. Auch in Zügen und Flugzeugen weltweit ist österreichische Technologie unverzichtbar.

Zukunft auf Schiene

Österreich exportiert jährlich **Schienenfahrzeuge** im Wert von 1,5 Milliarden Euro und liegt damit global an siebter Stelle – pro Kopf gerechnet ist Österreich sogar die weltweite Nummer eins. Zu diesem Erfolg tragen viele österreichische Produkte bei. Etwa die Elektromotoren von **Traktions-systeme Austria GmbH**. Sie treiben die U-Bahnen und Straßenbahnen in Wien und Paris an und sind in Eisenbahnen auf der ganzen Welt verbaut. Der Standort in Wiener Neudorf produziert rund 10.000 Spezialmotoren jährlich, 96 Prozent davon gehen ins Ausland.

Daneben wird viel Neues entwickelt. Das Familienunternehmen **Plasser & Theurer** meldet jährlich dutzende Innovationen beim Österreichischen Patentamt an. Die Gleisbaumaschinen der Firma lösten ab den 1950er-Jahren die schwere Arbeit beim Verlegen der Zugschienen ab.

Eine Konstruktionsmethode für U-Bahnen und zwei Patente zur Fahrgastsicherheit in Nachtverkehrszügen zählen zu 130 Erfindungen, die **Siemens Mobility Austria** angemeldet hat und in den Werken in Wien und Graz produziert.



Hoch hinaus

Nicht nur am Boden, sondern auch in der Luft überzeugt die heimische Wirtschaft. Zwei österreichische Unternehmen gelten hier als „Hidden

Champions“. Das heißt, sie sind international erfolgreich, aber nicht sehr bekannt. **Frequentis** entwickelt Software für die sichere Kommunikation im Flugverkehr. Das Wiener Unternehmen setzt nicht nur Projekte in Europa um, sondern auch in den Vereinigten Arabischen Emiraten, Vietnam, Georgien und den USA. Deutschland will die Technologie für kritische Infrastruktur (wie Stromnetz oder Rettung) nutzen. Frequentis ist weltweit führend in der Flugsicherung. Innovationen spielen dabei eine große Rolle: 30 Millionen Euro hat das Unternehmen 2025 in die Forschung investiert.

Auch die **Axis Flight Training Systems** ist ein Überflieger im globalen Geschäft. Der steirische Betrieb produziert Flug-Simulatoren, auf denen Piloten in aller Welt trainieren. Ein Simulator ist mehrere Tonnen schwer und kostet zehn bis 15 Millionen Euro. „Als einer von fünf Herstellern weltweit produzieren wir Simulatoren, mit der die Realität nahezu perfekt nachgebildet werden kann“, erklärt Axis-Geschäftsleiter Christian Theuermann.



KI, Streaming und Smartphones

Mit IT-Sicherheit beschäftigt sich das Linzer Unternehmen **Dynatrace**. Es bietet KI-Systeme an, mit denen Unternehmen ihre IT-Infrastruktur überwachen und schützen. Dabei ist Dynatrace Weltmarktführer mit einem Umsatz von 1,5 Milliarden Euro. Aus Kärnten kommt Technologie, die von Netflix und YouTube genutzt wird: **Bitmovin** hat neue Standards für das Video-Streaming entwickelt. Innerhalb weniger Jahre schafften

es die Gründer, zwei Informatikstudenten aus Klagenfurt, bis ins Silicon Valley.

Sogar eine Mobiltelefon-Marke kommt aus Österreich. 1991 wurde in Linz **Emporia** gegründet. International bekannt ist das Unternehmen als Erfinder des Seniorenhandys. Große Tasten, gute Lesbarkeit und einfache Bedienung – Emporia ließ sich bei der Entwicklung von älteren Menschen beraten. Eine Besonderheit ist der Notfallknopf. Heute bietet Emporia auch Smartphones und Tablets an, verkauft 600.000 Geräte pro Jahr.

Schergewichte der Industrie

In der **Fahrzeugbau- und Zulieferindustrie** sind rund 200.000 Österreicherinnen und Österreicher direkt oder indirekt beschäftigt. Internationale Marken wie Mercedes, BMW oder Toyota werden von heimischen Betrieben beliefert. Die BMW Group baut in Steyr Verbrenner- und Hybridmotoren, die Magna Steyr sogar ganze Fahrzeuge.

Einen wichtigen Rohstoff für die Industrie liefert die **Voestalpine**. 1941 wurde der erste Hochofen in Linz angeblasen, heute ist die Voestalpine mit 1,65 Millionen Tonnen Stahl und rund 50.000 Mitarbeitenden in 50 Ländern ein wichtiger internationaler Konzern. Der Erfolg geht auch auf Innovationen zurück. Das LD-Verfahren wurde in den 1950ern in Linz erfunden und machte die Stahlproduktion schneller, günstiger und umweltfreundlicher. Es wird heute weltweit eingesetzt.

Aktuell baut die Voestalpine Elektrolichtbogenöfen. Diese Öfen nutzen Strom statt Kohle zum Schmelzen des Metalls. Das wird den CO₂-Ausstoß enorm reduzieren: Voraussichtlich entfallen fünf Prozent der jährlichen Emissionen von ganz Österreich dadurch. In der EU ist Österreich die Nr. 5 in der Stahlerzeugung.

10 WELTMARKTFÜHRER AUS ÖSTERREICH 2025		
	Umsatz in Mio €	Zahl der Mitarbeiter
Voestalpine	15.700	49.700
Red Bull	11.227	19.973
Swarovski (Gruppe)	1.830	18.000
Dynatrace (weltweit)	1.470	5.200
Rosenbauer	1.306	1.400
Doppelmayr	1.057	3.517
Plasser & Theurer (Gruppe)	500	6.000
Frequentis	480	2.400
Skidata (GmbH)	315	1.400
Atomic (Austria GmbH)	153	777

QUELLE: GEWINN



Der Rosenbauer Panther ist ein weltweit führendes Löschfahrzeug für große Flughäfen.

Alles für die Feuerwehr

Rund 350.000 Personen in Österreich engagieren sich freiwillig bei der Feuerwehr. Sie löschen in ihrer Freizeit Brände und helfen bei Katastrophen wie Hochwasser – sie „brennen“ für ihren Verein. Auch Johann **Rosenbauer** war leidenschaftlicher Feuerwehrmann. Der Linzer konstruierte Ende des 19. Jahrhunderts eine ausziehbare Leiter für den Einsatz, die schnell zum Verkaufsschlager wurde. Damit setzte er das Fundament für ein Unternehmen, das heute alles von hitzesicheren Helmen und Stiefeln bis zum Löschfahrzeug mit Kran produziert. Der Rosenbauer-Konzern ist der weltweit größte Hersteller von Feuerwehr-Fahrzeugen und -Geräten und betreibt 16 Produktionsstandorte auf drei Kontinenten.

Land der Berge

Skifahren hat einen hohen Stellenwert – das zeigt sich auch in der Wirtschaft. Das Vorarlberger Unternehmen **Doppelmayr** ist der weltweit erfolgreichste Hersteller von Seilbahnen. Man findet sie nicht nur am Berg, sondern auch im öffentlichen Verkehr. Ein prominentes Beispiel ist La Paz in Bolivien mit seinen zehn Seilbahnlinien. In Mexiko City entsteht durch Doppelmayr aktuell die längste urbane Seilbahn der Welt. Vor Kurzem wurde auch die erste Stadtseilbahn in Paris in Betrieb genommen – ein „Leuchtturmprojekt für Europa“, so Doppelmayr.

Und schon am Eingang begegnet man oft einer weiteren österreichi-



Der Vorarlberger Seilbahnbauer Doppelmayr baut in Mexiko City die längste Stadtseilbahn der Welt. Die „Cablebús Línea 5“ soll 15,2 Kilometer lang werden und zwölf Stationen umfassen.

schen Firma: **Skidata** ist weltweit führend bei Zutrittsystemen. In den 1980ern entwickelte der Salzburger Betrieb als einer der ersten kontaktlose Tickets. Mit **Atomic** und **Fischer** kommen außerdem die Weltmarktführer für Ski und Langlaufski ebenfalls aus Österreich.

Energie aus der Dose

Den Energy Drink mit dem roten Stier findet man in Kühlschränken und Supermärkten rund um den Globus – sogar in der Antarktis. Mit 10 Milliarden verkauften Dosen ist **Red Bull** der erfolgreichste Energy Drink weltweit. Die Idee dazu hatte der steirische Firmengründer Didi Mateschitz im Thailand-Urlaub. Dort half ihm ein einheimisches Getränk, den Jetlag besser zu überstehen. Zurück in Österreich entwickelte Mateschitz selbst einen Energy Drink. Heute sponsert Red Bull auch Extremsport-Events, Musik-Festivals und hat einen eigenen Fernsehsender sowie ein Magazin.



Tiroler Kristalle

Funkelnde Kristalle für jedermann – das war die Vision von Daniel **Swarovski**. Er entwickelte 1883 das Glasschleifen mithilfe der damals neuen Elektrizität weiter. Nie zuvor konnte Glas so präzise geschliffen werden. Heute arbeiten über 18.000 Personen in mehr als 150 Ländern für das Tiroler Unternehmen und erwirtschaften zwei Milliarden Euro jährlich. Stars wie Madonna und Beyoncé trugen schon Swarovski, und mit den Kristallwelten in Wattens hat der Betrieb ein einzigartiges Erlebnis für moderne Kunst geschaffen.

Wein im richtigen Glas

Österreich produziert jährlich etwa 1,87 Millionen Hektoliter Wein, das entspricht rund 250 Millionen Flaschen. Die Mehrheit ist Weißwein, und die mit Abstand wichtigste Sorte der **Grüne Veltliner**. Grüner Veltliner wird fast nur in Österreich angebaut und nimmt rund 30 Prozent der gesamten Wein-Anbaufläche ein. Über ein Drittel des österreichischen Weins geht ins Ausland, vor allem nach Deutschland, in die USA, Schweiz und Japan.

Für den Weingenuss spielt das richtige Glas eine Rolle: In Spitzenrestaurants und bei Weinverkostungen sind Gläser von **Riedel** gefragt. Die Geschichte des Familienunternehmens reicht bis 1756 zurück. In den 1950ern erkannte Claus Riedel, dass die Glasform wichtig für den Geschmack der Weinsorte ist. Die 80 Millionen Euro Umsatz im Jahr geben ihm Recht.

Land der „Zuckergoscherln“

Österreich ist das Land der „Zuckergoscherln“, ein typischer Wiener Ausdruck für Menschen, die gern naschen. Das älteste Torten-Rezept der Welt kommt aus Österreich, es ist die Linzer Torte. Und kein Tourist verlässt Wien, ohne die berühmte **Sachertorte** zu probieren. Wer ein Souvenir aus dem süßen Wien mitnehmen will, greift zu Manner. Die **Manner-Schnitten** im altrosa Papier sind ikonisch und werden seit 135 Jahren in Österreich produziert. Das Unternehmen in Familienbesitz macht einen Umsatz von 288,4 Millionen Euro im Jahr.



Österreichischer Erfindergeist

Von Schneekugel bis Bluetooth: Viele Erfindungen, die in unserem Alltag unverzichtbar sind, stammen ursprünglich aus Österreich.

Neuer Schwung für Stühle

1842 ist ein deutscher Tischler nach Wien gezogen. **Michael Thonet** hat seine Familie, sein Handwerk und eine Idee mitgenommen: Möbel aus gebogenem Holz. Was heute überall verbreitet ist, war damals eine technische Neuheit. Elegant, leicht und weniger Holz für die Herstellung: Thonets Sessel waren nicht nur schön, sondern auch praktisch und günstig.

Mit dem *Stuhl Nr. 14* hat Thonet 1860 einen zeitlosen Klassiker erschaffen. Man denkt dabei sofort an Wiener Kaffeehäuser, 20 Jahre hatte Thonet Standorte in Europa und Amerika, von Sankt Petersburg bis Chicago. Thonets Technik beeinflusste viele moderne Designs wie den skandinavischen Stil oder Mid-Century Modern. Ohne Thonet würden Möbel heute nicht aussehen, wie sie aussehen.



Holz ist nicht rund. Man muss es biegen.

Korn? Spitze!

Jedes Schulkind kennt ihn aus der Jausenbox, bei jedem Bäcker liegt er neben Semmel und Salzstangerl: der **Kornspitz**. Dabei ist der Kornspitz sehr viel jünger als andere Gebäcksorten. Seine Erfolgsgeschichte beginnt 1984, als ihn die Firma Backaldrin auf der Welser Bäckermesse präsentierte. Bis 2015 war „Kornspitz“ sogar ein geschützter Markenname für die originale Backmischung der Firma. Das gilt in Österreich nicht mehr, im Ausland aber schon. In mehr als 70 Ländern werden täglich Millionen Kornspitze verzehrt.

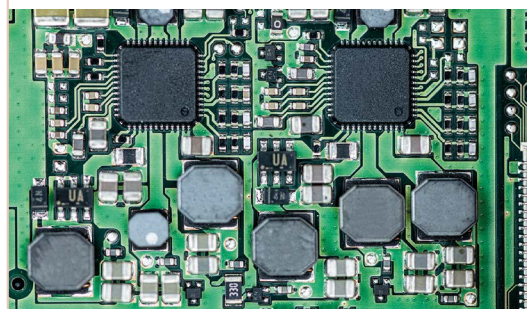


Leise rieselt der Schnee

Der Wiener Mechaniker **Erwin Perzy** erfand Ende des 19. Jahrhunderts eines der beliebtesten Souvenirs weltweit. Er experimentierte mit einer Glaskugel mit Wasser, um das Licht einer Glühbirne zu verstärken. Bei einem Versuch gab er Gieß ins Wasser. Der Gieß sickerte sanft nach unten und erinnerte Perzy an etwas: Schneefall im Winter. Mit einem Modell der Mariazellerkirche darin entstand die erste Schneekugel. Der im Jahr 1900 gegründete Betrieb wird heute in 4. Generation geführt. Rund 300.000 Schneekugeln werden im Jahr verkauft – viele davon als Souvenir von einem Wien-Besuch.

Basis moderner Elektronik

Man findet sie in jedem Geschirrspüler, Laptop oder Fernseher: die Leiterplatte. Auf der Leiterplatte sind alle elektrischen Verbindungen im Gerät befestigt, kompakt und ordentlich. Erfunden hat sie der österreichische Ingenieur **Paul Eisler**. Er baute seine Leiterplatte 1936 erstmals in ein Radio ein. Ab den 1950ern hat man erkannt, dass die Produktion von großen Mengen damit einfacher ist. Geräte wurden günstiger, zuverlässiger und kleiner. Denn die Leiterplatte bringt komplexe Leitungen auf wenig Platz unter. So entstanden auch viele technologische Innovationen. Ohne die Leiterplatte wäre keines der elektronischen Geräte aus unserem Alltag möglich.



Die Leiterplatte ist eine österreichische Erfindung.

Strom durch Wasserkraft

Viktor Kaplan war kein guter Schüler, und auch später, als Ingenieur, wurde er viel kritisiert. Doch seine geniale Erfindung ist noch heute, über 100 Jahre später, fast unverändert im Einsatz: die Kaplan-Turbine. Sie erzeugt Strom aus Wasserkraft und ist vor allem für große Flüsse in flacher Landschaft geeignet. Ihre Schaufeln können verstellt und an die Wassermenge angepasst werden – damals eine Revolution.

1913 hat der Steirer das Patent für seine Erfindung angemeldet. Ab da begann ein Kampf um die Rechte an der Turbine, die sich nur langsam am Markt etablieren konnte. Heute sind etwa ein Drittel aller Turbinen weltweit Kaplan-Turbinen. Ob Donau, Nil oder Wolga – die Turbine sorgt effizient und zuverlässig für nachhaltigen Strom.



Die Kaplan-Turbine revolutionierte die Wasserkraft.

Glamour und Genie



Hollywood-Schauspielerin und geniale Erfinderin: Das klingt wie der Traumberuf eines Kindes. Für **Hedy Lamarr** war das die Realität. Lamarr wurde 1914 in Wien geboren und wanderte 1938 nach Hollywood aus. Mit ihrem Talent und dem Ruf als „schönste Frau der Welt“ drehte sie bald Filme an der Seite von Jimmy Stewart und Clark Gable. In den 1930ern und 1940ern war sie eine Ikone in Hollywood und andere Schauspielerinnen kopierten ihren Stil.

Ihre Intelligenz wurde oft unterschätzt. Lamarr war an Technik interessiert und erfand gemeinsam mit George Antheil das Frequenzsprungverfahren. Das Verfahren sollte im Zweiten Weltkrieg Funksignale für Torpedos verstecken und den Alliierten einen Vorteil verschaffen. Die Technik hat den Grundstein für moderne Telekommunikation gelegt: Ohne das Verfahren gäbe es heute kein GPS, WLAN, Bluetooth oder Smartphones.



Hedy Lamarr

KURZ & LEICHT



© FREEPIK

Blume des Jahres 2026

Die Wiesen-Glockenblume ist in Österreich die Blume des Jahres 2026. Sie wächst vor allem auf Wiesen, an Wegrändern und auf Lichtungen im Wald. Ihre Blüten sind violett bis lila und glockenförmig. In Österreich gilt die Wiesen-Glockenblume als gefährdet. In mehreren Bundesländern steht sie auf der Roten Liste. Hauptgründe sind zu viel Dünger und häufiges oder sehr frühes Mähen. Wenn Wiesen zu früh oder zu oft gemäht werden, haben die Pflanzen zu wenig Zeit, um zu blühen und Samen zu bilden. Wer helfen will, kann im Garten heimische Wiesenblumen aussäen, kleine Flächen bis nach der Blüte stehen lassen und erst später mähen. So finden auch Bienen und andere Insekten länger Nahrung.

TIPP



© FREEPIK

Der Staat ersetzt 50 Prozent der Reparaturkosten.

Reparieren statt wegwerfen

In Österreich gibt es seit Kurzem eine Geräte-Retter-Prämie. Sie hilft dabei, kaputte Geräte zu reparieren statt wegzuerwerfen. Der Staat zahlt 50 Prozent der Reparaturkosten zurück, maximal sind es 130 Euro. Gefördert werden viele Haushalts- und Elektrogeräte, zum Beispiel Waschmaschinen, Kühlgeräte, Kaffeemaschinen, Staubsauger, TV-Geräte oder Akkuschauber. Auch Geräte für die Krankenpflege werden unterstützt, zum Beispiel Rollstühle, Pflegebetten, Beatmungsgeräte und Blutdruckmessgeräte. Nicht gefördert werden dagegen Fahrräder und E-Bikes, Handys sowie Luxus-, Wellness- oder Unterhaltungsgeräte. Informationen gibt es unter: [Geräte-Retter-Prämie.at](https://www.geraete-retter.at)

Eine Kärntner Kuh kratzt sich und verblüfft die Wissenschaft

Die klügste Kuh der Welt kommt aus Kärnten: Kuh Veronika benutzt einen Schrubber als Werkzeug. Bei Kühen wurde dieses Verhalten erstmals nachgewiesen.



© ANTONIO / OSUNA-MASCARÓ

Superstar Kuh Veronika: Weltweit haben fast 200 Medien über die intelligente Kuh aus Kärnten berichtet.

Veronika sorgt in der Forschungswelt für Aufsehen. Die Kuh ist 13 Jahre alt und ein Haustier. Sie wird nicht für die Milch- oder Fleischproduktion gehalten. Das Besondere: Veronika nutzt Werkzeug. Vor zehn Jahren beobachtete ihr Besitzer, der Biobauer und Bäcker Wittkar Wiegele, wie die Kuh gezielt Äste aufhob, um schwer erreichbare Stellen zu kratzen. Die Wissenschaftler kamen erst vor einem Jahr ins Spiel. Ein Freund der Familie filmte Veronika und schickte das Video an Alice Auersperg. Die Kognitionsforscherin hatte im Februar vergangenen Jahres ihr Buch „Erfindergeist der Tiere“ veröffentlicht.

Im Video sieht man: Veronika nimmt mit der Zunge einen Stock, hält ihn zwischen Zahnreihen und Gaumenplatte – und kratzt ihre Flanken. Die Aufnahme weckte Auerspergs Forschergeist. Die Professorin am Messerli Forschungsinstitut der Vetmeduni Wien fuhr mit ihrem Kollegen Antonio Osuna-Mascaró nach Kärnten.

„VERBLÜFFT“

„Wir dachten, wir müssten lange warten, um das Verhalten zu beobachten“, erinnert sich Osuna-Mascaró. „Aber sobald ein Stock in ihrer Nähe lag, hob sie ihn auf und begann sofort damit, sich zu kratzen, in einer Art und Weise, die uns verblüfft hat.“ Die Forscher entwickelten einen Versuch: Entspricht das Verhalten einer flexiblen Werkzeugnutzung? Dazu gehört, ein Objekt zur Verlängerung des eigenen Körpers einzusetzen und dabei mechanische Kraft auf ein Ziel auszuüben.

DAS EXPERIMENT

Osuna-Mascaró fuhr nach Nötsch. Veronika bekam einen Besen mit harten Borsten. Er lag waagrecht

am Boden. Die Forscher änderten die Borstenausrichtung bei jedem Durchgang. Was machte Veronika? Die Ergebnisse, kürzlich in der Fachzeitschrift *Current Biology* veröffentlicht, waren bemerkenswert. Veronika bevorzugte eindeutig das borstige Ende, wenn sie feste, breite Körperregionen wie ihren Rücken kratzte. Bei weichen, nachgiebigen Bereichen ihres Unterkörpers, etwa Euter oder Bauchhaut, nutzte sie die Stielseite, meldete die Vetmeduni Wien in einer Mitteilung.

DIE ÜBERRASCHUNG

„Was mich wirklich überrascht hat“, sagt Osuna-Mascaró, „war, dass sie nicht einfach das nächstgelegene Ende ergriff. Sie passte das Werkzeugende und die Technik daran an, welche Körperstelle sie bearbeiten wollte. In diesem Moment wurde mir klar, dass sie den Besen tatsächlich als echtes Mehrzweckwerkzeug einsetzt.“

Für das Kratzen des Oberkörpers führte die Kuh den Besen mit weiten, schwungvollen Bewegungen, die an einen Menschen mit einer Bodenbürste erinnern. Die Nutzung des Stiels am Unterkörper hingegen war kontrolliert, vorsichtig und eng fokussiert. Viele Tierarten verwenden Werkzeug, aber bisher war nur von Schimpansen bekannt, dass sie einen Gegenstand auf unterschiedliche Art benutzen.

„Veronika kratzt an unseren Vorstellungen von Tierintelligenz“, sagt Auersperg. Ihr Verhalten zeige, wie sehr wir Tiere unterschätzen. „Viele Fähigkeiten bleiben unsichtbar, weil wir sie gar nicht erst erwarten – besonders bei Tieren, die wir vor allem unter dem Aspekt ihrer Nützlichkeit betrachten.“

„Taschengeld ist ein Wirtschaftsthema“

Interview. Lisa-Maria Sommer-Fein leitet die MEGA-Bildungsstiftung und erklärt, wie man jungen Menschen Wissen über Geld und Wirtschaft vermittelt.



Für Kinder ist Taschengeld oft das erste eigene Einkommen und gibt ihnen Entscheidungsfreiheit.

Presse: Sie haben bei einer Bank begonnen, sind dann in einer Schulklasse gelandet und haben gemerkt, dass Sie dort als Lehrerin richtig sind. Was war der Auslöser?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Ich habe in einer Neuen Mittelschule in Wien-Favoriten als Lehrerin begonnen. Die zwei Jahre waren spannend, sehr herausfordernd und unglaublich schön, weil es beeindruckend ist, was man mit den Kids erreichen kann.

Presse: Was kann man erreichen?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Ich habe in Klassen unterrichtet, in denen niemand Deutsch als Erstsprache hatte. In einer dieser Klassen gab es einen zwölfjährigen Schüler. Er hat mehrmals zu mir gesagt, dass er später ein Busunternehmen gründen will. Der Bub fuhr regelmäßig mit dem Bus zu seinen Verwandten im Kosovo. Weil er nicht lockerließ, habe ich in Absprache mit der Direktorin einen Freigegegenstand ins Leben gerufen.

Presse: „Wie gründe ich ein Busunternehmen“?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Genau, es meldete sich nicht nur der Bub, sondern auch andere. Ein Jahr lang haben wir gemeinsam einen Businessplan entwickelt.

Presse: Mit Zwölfjährigen?

Lisa-Maria Sommer-Fein: So ist es. Es hat begonnen mit der Vorstellung: Ich kaufe einen Bus und fahre drauflos. Dann haben wir erfahren, dass es Leasingverträge gibt, die vielleicht sinnvoller sind als ein Kauf. Wir haben einen Finanzplan erstellt. Und am Ende des Schuljahres haben wir das Projekt dem CEO von Blaguss, einem Busunternehmen, präsentiert.

Presse: Stimmt unser Eindruck von außen, dass zu Wirtschaftswissen an Schulen Aufholbedarf besteht?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Laut Ö3-Jugendstudie sagen 83 Prozent der Kinder und Jugendlichen, dass sie ein Schulfach Finanzbildung wollen. Ob das Schulfach die richtige Lösung ist, weiß ich nicht, aber es braucht mehr Wirtschaftsbildung. Zwei Drittel der AHS-Absolventinnen sagen, dass sie zu wenig über Finanzen wissen.

Presse: Ab wann ist es sinnvoll, mit Kindern über Wirtschaftsthemen zu reden?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Taschengeld ist ein Wirtschaftsthema. Wenn ich mir ein Laugenstangerl beim Bäcker kaufe, befinde ich mich in einem Wirtschaftskreislauf. Man kann sehr früh in der Volksschule spielerisch und einfach beginnen. Es ist wichtig, dass man Kindern sehr breit und möglichst wertfrei Wirtschaft erklärt. Es geht darum, sie handlungs- und entscheidungsfähig zu machen.

Presse: Wie kann das gelingen? Auch über Reels und soziale Medien?

Lisa-Maria Sommer-Fein: Auch, aber nicht nur. Es gibt sehr gute App-Angebote für Finanzbildung. Skill up wendet sich etwa an Lehrlinge. Die verdienen relativ früh ihr eigenes Geld und müssen finanzielle Entscheidungen treffen. Im konkreten Fall produzieren Lehrlinge Videos für Lehrlinge. So werden Finanz- und Wirtschaftsthemen von jemandem erklärt, der auch mein Klassenkamerad oder mein Lehrlingskollege sein könnte. Die Geldhelden-App wendet sich an Kinder ab acht Jahren. Auch hier werden junge Menschen spielerisch an Wirtschaftsthemen herangeführt.

KURZ & LEICHT



Sagen wir du?

Duzen oder Siezen im Büro? Eine Studie von Magenta zeigt aktuelle Daten aus Österreich. In rund drei Vierteln der österreichischen Unternehmen wird inzwischen geduzt. Nur etwa fünf Prozent nutzen überwiegend noch das formelle „Sie“. Am häufigsten ist das „Du“ in Gastronomie und Hotellerie (78 Prozent), gefolgt von Handel (70 Prozent) und der Produktion (62 Prozent). Auch die Größe des Unternehmens spielt eine Rolle: In kleinen Betrieben dominiert das „Du“, in größeren Unternehmen siezt man Führungskräfte deutlich öfter. Das gilt besonders in Wien. Viele Beschäftigte schätzen das „Du“, weil sich alle auf Augenhöhe begegnen. Es kann zu einem angenehmen Betriebsklima beitragen und den Teamgeist stärken.

TIPP



Neues Studium zu TikTok und Co.

Seit Oktober 2025 gibt es an der Universität Klagenfurt ein neues Bachelorstudium auf Englisch. Es heißt Digital Media, Culture, and Communication (DMC³). Im Studium geht es um digitale Medien wie Instagram, TikTok und YouTube. Die Studierenden lernen, wie Kommunikation im Internet funktioniert und wie soziale Medien unser Leben verändern. Sie schauen sich auch an, was mit Daten im Netz passiert und welche Probleme dabei entstehen können. Außerdem lernen sie, wie Firmen, Vereine oder Hilfsorganisationen soziale Medien für ihre Arbeit nutzen. Das Studium dauert sechs Semester und hat 180 ECTS-Punkte. Auch Fragen zu Fairness und Datenschutz sind Teil des Studiums.

Wo gehen Busfahrer aufs Klo?

Auf der falschen Route, Ärger mit Fahrgästen, aber auch viele schöne Erfahrungen – Julia Gandler über Freuden und Nöte als Busfahrerin.

Jetzt muss es schnell gehen. Sie parkt den Bus in der Haltestelle. Motor aus. Schlüssel raus. „Ich muss ganz schnell aufs Klo“, ruft sie den Fahrgästen zu. Und läuft in die kleine Bäckerei. Ein paar Minuten später geht die Fahrt weiter. „Wenn ich muss, dann muss ich“, sagt Julia Gandler. Manchmal geht es eben nicht anders. „Und die Fahrgäste verstehen das auch.“

Durch den Verkehr und die Fahrgäste ist Busfahren jeden Tag anders.

Es ist eine Geschichte aus dem Leben der Busfahrerin, wie sie im Buche steht – in ihrem eigenen nämlich, das sie über die Erfahrungen in ihrem Beruf geschrieben hat. Es trägt den Titel „Zwischen Bremslicht und Schatten“. Natürlich hat sie all die Dinge bei ihrer Arbeit tatsächlich erlebt. Gerade die Sache mit der Toilettenpause sei ein Thema, das viele Busfahrerinnen und Busfahrer beschäftigt. „Man hat schon seine Pausen, aber in manchen Diensten fährt man mehrere Stunden“, sagt Gandler. Und wenn man eine längere Fahrpause genau dort hat, wo keine Toilette ist, kann es eng werden.

Auch im täglichen Fahrbetrieb kommt es immer wieder zu Situationen, die mühsam sind. Wenn etwa Fahrgäste nicht mitbekommen, dass sie die Tür blockieren und so die Weiterfahrt verhindern. Oder jemand sie beschimpft – das kommt immer wieder vor, etwa einmal im Monat. „An einem schlechten Tag nimmt mich so etwas schon mit, ansonsten ist es mir egal.“

FRAUEN FAHREN NICHT SCHLECHTER

Wobei sie sich ganz besonders ärgert, wenn sich – vor allem – Männer beklagen, dass eine Frau den Bus lenkt. „Einen 18 Meter langen Bus durch die Stadt zu lenken ist doch sicher nichts, was ein Mann besser kann als eine Frau“, meint Gandler. Aber offenbar seien solche alten Geschlechterrollen immer noch weitverbreitet.

Dass Gandler Busfahrerin geworden ist, war dabei eher ein Zufall. Nach einer Lehre als Grafik- und Mediendesignerin versuchte sie sich in verschiedenen Jobs. Unter anderem lieferte sie Essen mit dem Fahrrad aus und arbeitete einen Sommer lang als Landschaftsgärtnerin bei einer Baufirma. Aufgewachsen in Kramsach in Tirol, zog sie zunächst nach Innsbruck, ehe sie nach Wien auswanderte.

Als sie irgendwann eine Jobanzeige fand, bewarb sie sich aus Spaß als Busfahrerin. „Zwei Tage später ist dann tatsächlich eine Einladung gekommen.“ Plötzlich saß sie in der Ausbildung, machte den Busführerschein und die nötigen Übungsfahrten. Im März 2026 kann sie ihr vierjähriges Jubiläum im Dienst der Verkehrsbetriebe feiern.



Julia Gandler hat über ihre Erlebnisse beim Busfahren ein Buch geschrieben.

FALSCH ABGEBOGEN

Und natürlich gab es in den vergangenen Jahren einige witzige Erlebnisse, die in ihr Buch mussten. Etwa die Sache mit der Ortskenntnis – auf jeder neuen Strecke macht man eine Fahrt mit einem Kollegen, der den genauen Verlauf erklärt. Danach ist man auf sich selbst gestellt. Und tatsächlich verfuhr sie sich bei einer Fahrt auf einem neuen Kurs und musste in der Leitstelle um Hilfe bitten. Sie hatte keine Ahnung, wo sie gerade war.

„Liebe Fahrgäste, leider bin ich wohl irgendwo falsch abgebogen.“

Dass sich Fahrgäste ärgern, wenn der Bus Verspätung hat, ist verständlich. Doch warum der Bus nicht oder später kommt, haben die Lenker oft nicht selbst in der Hand. Wenn etwa ein Auto die Weiterfahrt blockiert und erst die Polizei und ein Abschleppdienst kommen müssen, um die Fahrbahn frei zu machen. Auch Situationen wie diese hat Gandler in ihrem Buch verarbeitet – manchmal mit einem skurrilen Ende.

„SIE KÖNNEN GERN WEITERSINGEN“

Besonders schön ist es dann, wenn die Fahrgäste nett mit solch einer unangenehmen Situation umgehen. „Auch, wenn man sich manchmal ärgern muss, sind die meisten Fahrgäste dann doch sehr nett“, erzählt Gandler. Manchmal kann man sogar – natürlich innerhalb der zulässigen Grenzen – ziemlichen Spaß bei der Fahrt haben. Wenn etwa zu Silvester eine Gruppe feiernder Menschen singend einsteigt und die Fahrerin durchsagt: „Von mir aus können Sie gern weitersingen.“

PLÖTZLICH BUCHAUTORIN

„Das Fahren wird irgendwann Routine“, sagt sie, „aber durch den Verkehr und die Fahrgäste bleibt es jeden Tag eine Überraschung.“ Busfahren macht ihr Spaß – das Gefühl, ein so riesiges Gefährt zu steuern, die viele Abwechslung und auch mancher Dialog mit Fahrgästen. All die Dinge, die sie erlebt hat, wollte sie irgendwann verarbeiten. Erst auf Instagram – dann kam die Idee, ein Buch zu machen, das war im Mai 2025. Bei der Recherche stieß sie auf den Young Storyteller Award der Plattform Story One – und plötzlich hatte sie einen Abgabetermin. Bis 31. August musste das Manuskript fertig sein. Aus dem Award wurde zwar nichts, doch das Buch ist mittlerweile erhältlich.

Größere Ambitionen als Autorin hat die 33-jährige aber nicht. Derzeit macht sie die Matura nach, danach will sie Psychologie studieren. „Und ich will schauen, wie viel Busfahren daneben noch geht.“ Aber vielleicht schreibt sie irgendwann doch noch einen zweiten Teil. Material dafür hat sie jedenfalls genug.

BUCHTIPP

Julia Gandler „Zwischen Bremslicht und Schatten“ story.one 2025, 18 Euro story.one ist eine 2018 in Wien gegründete digitale Storytelling-Plattform, die es jedem ermöglicht, eigene Geschichten zu veröffentlichen und unkompliziert als Buch herauszubringen.



Pflegemama für Kinder in Not

Sandra Putz ist Krisenpflegemama und öffnet ihr Zuhause für Kinder in Not – auch direkt nach der Geburt.



Krisenpflegeeltern kümmern sich vor allem um Babys und Kleinkinder.

Seit vier Wochen ist das kleine Mädchen nun bei Sandra Putz – genauso lange, wie es auf der Welt ist. Direkt nach der Geburt brauchte das Mädchen einen Krisenpflegeplatz und zog in die Familie von Sandra Putz im Bezirk Weiz ein. Seit fünf Jahren öffnet die Steirerin ihr Zuhause für Kinder in Notsituationen, die nicht in der Herkunftsfamilie bleiben können.

ETWAS SINNVOLLES TUN

Die 33-Jährige bietet den Kindern ein sicheres und liebevolles Zuhause auf Zeit: Es sind vor allem die ganz Kleinen, auf die sich Putz als Krisenpflegemama spezialisiert hat, von Neugeborenen über wenige Wochen alte Babys, aber auch Einjährige hat sie schon betreut. Das kleine Mädchen ist das neunte Pflegekind, das bei ihr lebt. Die kürzeste Zeitspanne, die ein Kind bei ihr blieb, waren zehn Tage, die längste mehr als zwei Jahre. Gerichtsverfahren und Obsorgeprozesse beeinflussen, wie lange Kinder das Zuhause auf Zeit brauchen.

„Ich habe das Konzept der Krisenpflegemama durch Zufall über eine Freundin kennengelernt“, erinnert sich Putz an die Anfänge. Als Mutter von drei eigenen Kindern wollte sie arbeiten, aber etwas Sinnvolles tun. „Bei meiner Freundin habe ich gesehen, wie toll sich das Baby, das suchtkrank zur Welt kam, entwickelt hat“, erzählt Putz. „Da wusste ich: Das will ich auch machen.“ Babys von suchtkranken Müttern, die direkt nach der Geburt einen Entzug durchmachen müssen, aber auch Kinder von Eltern mit psychischen Erkrankungen: Das sind Gründe, warum schon Neugeborene eine Pflegefamilie brauchen. Wenn Eltern nicht mehr können oder Kinder in der Herkunftsfamilie gefährdet sind und einen Platz zum Bleiben brauchen, läutet das Handy von Menschen wie Sandra Putz.

Da jederzeit ein Baby bei ihr einziehen kann, hat sie das Notwendigste wie Windeln, Babynah-

runge sowie Kleidung in verschiedenen Größen immer griffbereit zu Hause. „Diese Kinder bringen schon ein Päckchen mit“, sagt Putz, Alkohol- oder Drogenmissbrauch in der Schwangerschaft hinterlassen Spuren. Brauchen tun sie alle das Gleiche: „Viel Liebe, Nähe und Geduld“, sagt Putz.

NICHT ALS BERUF ANERKANNT

Rund 40 Krisenpflegefamilien gibt es in der Steiermark – der Bedarf sei aber viel größer. „Wir haben derzeit 18 Anfragen für eine Fremdunterbringung, die wir nicht erfüllen können“, weiß Uli Reimerth, Leiterin von Affido, der größten steirischen Einrichtung für Pflegefamilien. Die Rahmenbedingungen machen diese Aufgabe leider wenig attraktiv: Obwohl Krisenpflegeeltern rund um die Uhr parat stehen und sich Tag und Nacht um die Kinder kümmern, wird diese Leistung nicht als Beruf anerkannt. Putz würde sich ein Anstellungsverhältnis wünschen, denn einem anderen Beruf kann sie als Krisenpflegemama nicht nachgehen. „Für das Geld macht man das nicht, sondern vom Herzen her“, sagt Putz, die aber trotzdem mit falschen Vorstellungen aufräumen will: „Viele stellen sich das so schlimm vor, ein Kind aus einer Krisensituation aufzunehmen. Dabei ist es so erfüllend.“

Die Krisenpflege soll allen Beteiligten Zeit geben: den Kindern, um in einer sicheren Umgebung zur Ruhe zu kommen; der Herkunftsfamilie, um eventuelle kurzfristige Krisen zu meistern; den Sozialarbeitern, um zu klären: Ist eine Rückkehr in die Herkunftsfamilie möglich oder braucht es eine langfristige Unterbringung für das Kind, eventuell in einer Dauerpflegefamilie? Sind diese Entscheidungen gefallen, heißt es für Sandra Putz Abschied nehmen. „Ich sehe die Kinder nicht als mein Eigentum, sondern bin dankbar, dass ich sie einen Teil ihres Weges begleiten darf.“

Schutz vor Fake News

Die besten Apps für Kinder und Jugendliche, um schnell Medienkompetenz aufzubauen.

Chatbots, die Jugendlichen schlechte Tipps geben. Videos, die echt aussehen, aber von einer KI generiert wurden. Es sind viele Herausforderungen, die in der digitalen Welt auf Kinder und Jugendliche einprasseln. Echte Nachrichten von Fake News unterscheiden oder auch Gesehenes richtig einordnen zu können – das sind Fähigkeiten, die unverzichtbar sind. Tatsächlich gibt es sehr gute Anwendungen, die sich mit Medienkompetenz befassen. Hier eine Übersicht:

SCHNITZELJAGD

Die heimische Website **Saferinternet.at** hat gleich eine ganze Palette an Angeboten zu bieten. Eine davon ist die **Schnitzeljagd**, die es für mehrere Bereiche gibt, beispielsweise Cybermobbing oder Soziale Netzwerke. In der Rubrik **Influencer:innen** werden etwa Schönheitsfilter thematisiert oder was man machen kann, wenn man verstörende Videos im Internet findet. Aufgrund der langen Dauer (ca. 45 Minuten) und der manchmal schwierigen Fragen eignet sich die Anwendung speziell für Gruppenarbeiten, zum Beispiel im Unterricht. Zielgruppe sind laut Hersteller 10- bis 14-Jährige. **Saferinternet.at**

FIGHT FAKES

Und noch einmal **Saferinternet.at**. Im Bereich **Fight Fakes** bekommt man Beispielbilder und -fotos, die in „Easy“, „Pro“ und „Pro Extreme“ aufgeteilt sind. In allen Schwierigkeitsstufen gilt es, KI-Bilder von echten zu unterscheiden. Damit wird der User geschult, worauf man etwa bei Profilbildern oder Tierfotos achten kann, damit man Fakes erkennt. Neben einer Schulung in Medienkompetenz gibt es hier sogar noch Allgemeinbildung in Form von Klimt-Bildern. **Saferinternet.at**



BAD NEWS

Einen ganz anderen Ansatz als andere Apps verfolgt **Bad News**. Hier gilt es, mit provokanten Inhalten und Vortäuschung falscher Tatsachen möglichst rasch zu polarisieren, um Likes zu erhalten. Damit soll gezeigt werden, wie solche Accounts funktionieren, die im Netz schnell viral gehen. Der Dialog mit dem Chatbot des Spiels führt Spieler in rund 20 Minuten durch sechs unterschiedliche Abschnitte. Gespielt wird im Browser in über 20 Sprachen. **getbadnews.com/de**

MEDIEN SELBST ERSTELLEN

Podcasts und Videos dominieren weite Teile des Medienspektrums. Diese Inhalte selbst erstellen zu können, ist deshalb eine wichtige Kompetenz. In der App **Medienplanet** wird diese Kompetenz spielerisch begleitet. Die außerirdischen Dorkies helfen Kindern und Jugendlichen dabei, erste Schritte in moderner Mediengestaltung zu unternehmen. Die App bietet dazu verschiedene Werkzeuge, auch zur Bildbearbeitung. **medienplanet.de**

KURZ & LEICHT



25 Prozent der Frauen trinken keinen Alkohol.

Die neue Nüchternheit

In Österreich trinken 61 Prozent der Bevölkerung mindestens einmal im Monat Alkohol, am häufigsten Menschen im Alter zwischen 30 und Mitte 40: 68 Prozent. Zwei Drittel trinken meist in Gesellschaft, etwa bei einem Essen mit Freundinnen und Freunden. Gleichzeitig verzichten mehr Menschen ganz auf Alkohol: Fast ein Fünftel trinkt gar nicht, bei Frauen jede Vierte. Ein sichtbares Zeichen ist der Dry January, der alkoholfreie Jänner. Viele nutzen ihn als Pause und bleiben auch danach länger alkoholfrei. Trotzdem trinken sechs von zehn der Befragten manchmal mehr als geplant, bei den Jüngsten über drei Viertel. Fast die Hälfte ärgert sich danach.

TIPP



Urban Sketching: Mit dem Stift durch die Stadt

Bleistift statt Smartphone

Urban Sketching ist eine weltweite Bewegung: Menschen treffen sich, um ihre Umgebung zu zeichnen – kostenlos und offen für alle, unabhängig von Alter oder Können. Am Ende werden die Skizzen fotografiert und online geteilt. Entstanden ist die Szene vor zehn Jahren in Seattle; heute gibt es auch in vielen Städten in Österreich aktive Gruppen. Sie treffen sich regelmäßig an wechselnden Orten, die über soziale Netzwerke angekündigt werden: im Sommer meist draußen, im Winter auch einmal im Museum. Inspiration liefern Architektur, Menschen und Alltagsszenen. Entscheidend fürs Mitmachen ist die Freude am Zeichnen und Malen.

Wege aus der Einsamkeit

1,8 Millionen Österreicher fühlen sich öfters einsam – mit massiven Folgen für Gesundheit und Psyche.



Plaudern hilft: Ein Telefonat tut gut und vertreibt das Gefühl von Einsamkeit.

Wenn die Mutter nicht mehr kann, setzt sie sich ins Auto und weint. Zu belastend ist die Situation mit ihrer Tochter, von der sie das Gefühl hat, dass sie ihre Mutter nicht wirklich mag. In solchen Momenten hilft es ihr, dass sie jemanden zum Reden hat. Sehr oft ist Durga Lal am Telefon. „Wir erkennen uns schon an der Stimme“, sagt die 71-Jährige, der die Erzählungen der Mutter stets „noch lang nachgehen“. Lal ist Freiwillige beim Plaudernetz und damit Gesprächspartnerin für Menschen in ganz Österreich. Fast täglich bucht sie sich per App in ein Zeitfenster ein, in dem sie angerufen werden kann. „Ich habe Zeit, und andere Leute sind einsam“, erklärt die pensionierte Krankenpflegerin nüchtern ihre Motivation für das Ehrenamt.

60 ANRUF PRO TAG

Das Projekt Plaudernetz, von der Caritas Wien gemeinsam mit Magenta ins Leben gerufen, schenkt jenen, die niemanden zum Reden haben, ein offenes Ohr. So will man gegen Einsamkeit ankämpfen, die als gesellschaftliches Problem verstärkt in den Fokus rückt. „Wir hatten im Dezember um 40 Prozent mehr Gespräche als noch im Jahr davor“, sagt Flora Gall, Leiterin des Plaudernetzes. Nur im Jänner sind es noch mehr. Bis zu 60 Anrufe pro Tag werden derzeit an die 4.100 Ehrenamtlichen, die „Plauderpartner“, durchgestellt. Wobei Gall überzeugt ist: „Einsamkeit ist immer Thema.“ Das hat man auch in der Politik erkannt: Vier Millionen Euro werden in Österreich ab sofort in präventive und unterstützende Maßnahmen gesteckt. International ist das

Thema schon länger auf dem Tapet. Großbritannien hat seit 2018 ein Einsamkeitsministerium, die WHO hat Einsamkeit zu einem globalen Problem der öffentlichen Gesundheit erklärt: So gesundheitsschädlich wie 15 Zigaretten am Tag kann dieses Gefühl sein, so die internationalen Experten.

Das Fehlen von wichtigen Sozialkontakten und der Zugehörigkeit zu Menschen löst nicht nur einen unmittelbaren seelischen Schmerz aus, wer sich dauerhaft ausgeschlossen fühlt, leidet unter chronischem Stress, was zu Entzündungen, eingeschränkter Immunabwehr und Übergewicht führen kann.

ONLINE-NETZWERK FÜR OFFLINE-FREUNDE

Ressourcen und Anlaufstellen existieren eigentlich schon viele: „Es hat sich gezeigt, dass es bereits viele Angebote in Österreich gibt, aber der Zugang zu diesen erleichtert werden muss, über mehr Information und Vermittlung“, sagt Valeria Romme von der Plattform gegen Einsamkeit. Ganz weit oben in der Plattform findet man die Homepage **gemeinsamerleben.com**. Das Netzwerk, um Gleichgesinnte für gemeinsame Aktivitäten zu finden, wurde 2018 von Alexander Lendl gegründet. Die Idee dazu kam ihm, weil ihm selbst sein Tennispartner abhandengekommen war. Mit dem Konzept und 1,5 Millionen Mitgliedern dominiert Lendl mittlerweile den Freizeit-Community-Markt im D-A-CH-Raum. Er ist davon überzeugt, dass Social Media einen negativen Einfluss auf soziale Beziehungen hat. „Wenn man stundenlang durch virtuelle Newsfeeds scrollt, fehlt der soziale Ausgleich.“

Mein Schlipfkrapfen-Drama

Der österreichische Bestseller-Autor Bernhard Aichner erzählt von der Speise seines Lebens – Osttiroler Schlipfkrapfen.

Ich wuchs in Osttirol auf. Ein wichtiger Teil der regionalen Küche sind Schlipfkrapfen. Das sind Teigtaschen, gefüllt mit einer Kartoffelmasse mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskatnuss. Serviert



Bernhard Aichner schafft 25 Schlipfkrapfen.

werden sie mit brauner Butter und Parmesan. Für mich gibt es nichts Besseres! Wenn ich sie irgendwo auf der Speisekarte sehe, bestelle ich sie sofort. Aber leider sind mir die Portionen meistens zu klein. Als Bub konnte ich 15 Stück verdrücken, heute schaffe ich 24 bis 25. Danach geht's mir zwar nicht besonders gut, aber ich kann nicht widerstehen. In meiner Kindheit kam ab und zu eine Bäuerin zu uns. Die hat ungefähr 100 Schlipfkrapfen gemacht. Die Hälfte haben wir gleich gegessen, den Rest eingefroren.

Trotz der aufwendigen Prozedur mache ich sie gerne auch gemeinsam mit meiner Frau. Nur einmal gab es dabei Drama. Als wir mit allem fertig waren, bemerkte ich, dass ich meinen Ehering verloren hatte. Wir haben überall nach ihm gesucht, aber keine Chance. Der Ring war weg! Die Geschichte hatte dann aber doch noch ein Happy End: Monate später – wir saßen gerade beim Abendessen und ließen uns die Schlipfkrapfen aus dem Tiefkühlfach schmecken – da biss eines meiner Kinder plötzlich auf etwas Hartes. Es war mein Ehering.

OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN

Osttiroler Schlipfkrapfen sind gefüllte Teigtaschen, die in Osttirol seit Generationen auf den Tisch kommen. Die Lieblingsspeise Osttirols kann man in vielen Gasthäusern der Region genießen, zum Beispiel den Partnerbetrieben des Nationalparks Hohe Tauern „Nationalpark Kulinarik“, oder selbst zubereiten.

REZEPT

NUDELTEIG

500g Weizen- oder Dinkelmehl
300g Roggenmehl
2 Eier
300ml Wasser
2 Teelöffel Salz
2,5 Löffel neutrales Pflanzenöl

FÜLLE

2kg mehligte Kartoffeln
1 Bund Petersilie und
1 Bund Schnittlauch
ein wenig Porree, fein geschnitten
3 Zehen Knoblauch
1 Stange Jungzwiebeln
1 Becher Crème fraîche
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Nudelteig: alles zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln, eine Stunde kalt ruhen lassen.
- 2 Fülle: Kartoffeln weich kochen, abgießen, ausdampfen lassen, pressen. Mit restlichen Zutaten und Crème fraîche mischen, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.
- 3 Formen: Teig dünn ausrollen. Fülle aufsetzen, Teig darüberklappen, Luft rausdrücken, ausstechen, Ränder gut andrücken. Aus der angegebenen Menge entstehen etwa 100 Stück, je nach Größe und Teigdicke.
- 4 Kochen: In siedendem Salzwasser in einem großen Topf 8 Minuten ziehen lassen. Abtropfen, mit heißer Butter übergießen, Schnittlauch draufgeben und servieren.



Lebensmittel, die viel Magnesium enthalten.

Magnesium: Wer braucht es wirklich als Nahrungsergänzung?

Magnesium ist das beliebteste Nahrungsergänzungsmittel in Österreich.

Magnesium ist das beliebteste Nahrungsergänzungsmittel der Österreicher – noch vor Immun- und Schlafmitteln. Der lebenswichtige Mineralstoff ist an zahlreichen Prozessen im Körper beteiligt: beim Energiestoffwechsel, bei der Funktion von Muskeln und Nerven, der Knochenstärke und der Herz-Kreislauf-Gesundheit. Auch für die Reparatur und das Wachstum von Zellen ist es essenziell. Doch wie viel Magnesium braucht man?

TÄGLICHER BEDARF

Der tägliche Bedarf für Erwachsene beträgt 300 bis 350 mg. Diese Menge lässt sich durch eine gesunde Ernährung abdecken, sagt Daniel König, Sport- und Ernährungsmediziner an der Uni Wien. „Aus Studien ist bekannt, dass 10 bis 15 Prozent der Menschen eine zu niedrige Magnesiumzufuhr haben, die meist durch eine ungesunde, fettreiche Ernährung mit vielen hoch verarbeiteten Lebensmitteln erklärbar ist“, betont König. Durch Sport, Stress, Schwangerschaft, Stillzeit, bestimmte Krankheiten sowie im Alter kann der Bedarf höher ausfallen.

Besonders magnesiumreich sind pflanzliche Lebensmittel wie Sonnenblumenkerne oder Leinsamen, Vollkornprodukte wie Haferflocken, Vollkornbrot oder Naturreis, Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen und grünes Blattgemüse wie Spinat und Grünkohl. Die Banane, die viele als magnesiumreich kennen, enthält 27 mg je 100 g. Deutlich höher ist Magnesiumgehalt von Samen und Kernen, z. B. Kürbiskernen (535 mg je 100 g), aber auch von dunkler Schokolade mit einem Kakaoanteil von 70 bis 80 Prozent (230 mg je 100 g).

ZU VIEL MAGNESIUM VERURSACHT DURCHFALL

Sportmediziner Robert Fritz empfiehlt, sich in der Apotheke beraten zu lassen und nicht Produkte aus dem Internet oder dem Drogeriemarkt zu kaufen. Zu viel Magnesium kann Durchfall verursachen – die Aufnahmegrenze für eine Einnahme liege etwa bei 150 bis 180 mg. Und es sollte nicht zu den Mahlzeiten eingenommen werden. Fritz: „Ideal ist in Form von Pulver, das in Wasser gelöst und über den Tag verteilt getrunken wird.“

KURZ & LEICHT



© ÖSTERREICH WERBUNG | SEBASTIAN STIPHOUT

Nicht nur Kinder essen gerne Kaiserschmarrn.

Der Kaiserschmarrn ist die Nummer eins!

Wenn es um Süßspeisen geht, sind viele Menschen in Österreich einer Meinung: Kaiserschmarrn ist die Nummer eins. Das zeigt eine repräsentative Umfrage, bei der 1.000 Personen von 14 bis 75 Jahren befragt wurden. 34,2 Prozent nennen Kaiserschmarrn als Lieblingsmehlspeise. Dahinter folgen Apfelstrudel (28,9 Prozent), Palatschinken (27,8 Prozent) und Sachertorte (20 Prozent). Die Biskuitroulade landet mit 4 Prozent am Ende der Liste. Ein weiteres Ergebnis der Befragung unterstreicht den sozialen und kulturellen Wert der Mehlspeisen: 22,4 Prozent haben das Backen von ihren Großeltern gelernt.

TIPP



© FREEPIK

Hülsenfrüchte enthalten viel Eiweiß.

Mehr Hülsenfrüchte auf den Teller!

Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen und Bohnen sind sehr gesund und gut für das Klima. Trotzdem essen wir sie zu wenig. Die Ernährungspyramide des österreichischen Gesundheitsministeriums sagt: Man soll drei Portionen pro Woche davon essen. Das sind 37 Gramm pro Tag (gekocht). Aber in Österreich isst man derzeit nur neun Gramm pro Tag. Hülsenfrüchte enthalten viel Eiweiß und sind eine gute Alternative zu Fleisch. Sie liefern auch Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen und Magnesium. Einige Menschen vertragen Hülsenfrüchte nicht so gut. Langes Einweichen und richtiges Kochen helfen gegen Blähungen. Ob frisch gekocht oder aus der Dose – beides ist gesund.

Die einen wollen Sachertorte, die anderen Guglhupf

Sonja Ullmann ist Konditorin („Tortenzwerg“) in Niederösterreich. Sie macht 50 bis 80 Hochzeitstorten im Jahr.

Standard: Ich komme zu Ihnen und sage: Ich brauche eine Hochzeitstorte. Was ist Ihre erste Frage?

Ullmann: Meine erste Frage ist immer, ob Sie schon gewisse Vorstellungen haben. In den meisten Fällen hat das Paar, vor allem die Braut, schon viel im Internet recherchiert. Ich lasse sie auch immer meine Fotobücher durchblättern, damit sie wissen, was man macht und machen kann.

Standard: Haben die Paare immer ein konkretes Bild vor Augen?

Ullmann: Das ist unterschiedlich. Manchmal kommen Leute mit Pinterest-Pinnwänden voller Tortenideen, aber dann steht man quasi auch wieder bei null, weil man es eingrenzen muss. Ich sag' immer: Ich möchte herausfinden, was das Brautpaar wirklich will. Mir ist wichtig, dass die Torte zu Ihnen passt.

Standard: Was unterscheidet eine Hochzeitstorte von anderen Torten?

Ullmann: Sie hat mehrere Geschmacksrichtungen, meistens jede Etage eine eigene, damit man den Gästen mehr Auswahl bieten kann. Aus der Konditorenwelt sind natürlich auch andere Überlegungen wichtig: Eine Hochzeitstorte muss stabil sein. Sie wird gern bei der Agape, dem Empfang, angeschnitten und später beim Abendessen oder um Mitternacht noch einmal hingestellt. Da soll sie natürlich immer noch gut aussehen.

Standard: Das sind praktische Überlegungen. Für Menschen ist es aber auch „die“ Torte ihres Lebens, oder?

Ullmann: Es ist für die meisten die einzige Möglichkeit im Leben, eine so hohe Torte mit mehreren Stockwerken zu haben.

Standard: Was sind die Klassiker?

Ullmann: Die meisten Hochzeitstorten haben drei Geschmäcker: irgendwas mit Schokolade, etwas Fruchtiges und etwas Nussiges. Die klassischen Varianten kommen immer noch gut an. Sachertorte essen auch viele Leute, die Schokolade sonst nicht so mögen. Auch die Esterhazytorte ist beliebt. Ich habe oft Paare bei mir sitzen, die sagen: Oh, das schmeckt genauso, wie es die Oma oder die Mama gemacht hat. Da werden Kindheitserinnerungen mit den Gästen geteilt.

Standard: Welche Trends gibt es aktuell?

Ullmann: Allergene, vegane Ernährungsformen, Regionalität, das spielt für Paare vermehrt eine Rolle. Wir bieten heuer das erste Mal bei der Verkostung zusätzlich vegane Torten an. Optisch gibt es im Moment nicht den einen Trend, der sich durchzieht. Aber es gibt Paare, die bewusst auf Farbe und Creme setzen.

Standard: Apropos Farbe — es ist schon weiß und cremefarben, oder?

Ullmann: Ja, natürlich, das überwiegt. Aber ich habe auch gelegentlich eine schwarze Torte. Hier wird als Dekoration aber dann auch meist Weiß, Beige oder Gold gewählt.

Standard: Wenn Sie die Brautpaare treffen:

Stimmt das Klischee, dass im Zweifelsfall die Braut entscheidet?

Ullmann: (Lacht) Es ist sicher nicht vollkommen falsch. Die meisten Paare machen Kompromisse, was sicher keine schlechte Vorbereitung auf die Ehe ist. Es ist wichtig, dass von jedem etwas auf der Torte vorkommt.



© SCHNUH PHOTOGRAPHY | MARIELLA THANNER

Konditorin Sonja Ullmann ist spezialisiert auf Hochzeitstorten.

Standard: Ist Ihnen eine Hochzeitstorte besonders im Gedächtnis geblieben?

Ullmann: Ich hatte mal ein Paar, das wollte eine Gugelhupf-Torte, weil es die Creme-Varianten nicht so mochte.

Standard: Wie sind Sie zum Tortenmachen gekommen?

Ullmann: Ich hab' eine Tourismusschule besucht, dann aber erst mal ein paar Jahre einen anderen Job ausgeübt. Später hab' ich dann mein Hobby zum Beruf gemacht. Mittlerweile sind Hochzeiten das, was ich am allerliebsten mache. Ich freu' mich immer schon auf die Hochzeitssaison.

Standard: Was ist das Schöne daran?

Ullmann: Da sitzen Paare vor mir, die sich riesig auf diesen Tag freuen. Alle geben sich Mühe, dass er ganz besonders wird. Davon ein Teil zu sein, das ist einfach wunderschön.

Kostenlose Deutschkurse für Mitarbeiter

Bei McDonald's Österreich arbeiten 9.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 92 Nationen. Das Unternehmen bemüht sich um Zugewanderte und bietet Gratis-Deutschkurse an.



Neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bekommen bei McDonald's einen Buddy, der beim Start unterstützt.

Familien, die mit ihren Happy-Meal-Sackerln rascheln, Frühstücksgäste, eine Polizeistreife, die sich Kaffee holt: typische Szenen im Restaurant der Fast-Food-Kette McDonald's in der Wiener Straße in Linz am Mittwochvormittag. Leiter des Restaurants, das vor zehn Monaten eröffnet hat, ist Salva Drboev. Der gebürtige Georgier hat 2003 sein Heimatland verlassen. In Österreich hat er eine neue Heimat und mit McDonald's 2011 einen Arbeitgeber gefunden, eine Lehre als Systemgastronomiefachmann absolviert und sich weitergebildet. Sein Pendant in der Filiale auf der Linzer Landstraße ist der Afghane Feyzi Lotfollah: Er ist 2015 mit 13 Jahren nach Österreich geflohen, hat mit 17 eine Lehre begonnen. „Wir haben Mitarbeiter aus vielen Nationen in den Filialen. Jeder ist willkommen“, sagt Lotfollah.

PERSONAL AUS 92 NATIONEN

McDonald's Österreich beschäftigt 9.600 Mitarbeiter aus 92 Nationen. Der Bedarf an Arbeitskräften ist groß, im Schnitt werden je Restaurant 50 Mitarbeiter beschäftigt. Das Unternehmen bemüht sich um Menschen mit Migrationshintergrund als Arbeitskräfte, seit 2023 werden Gratis-Deutschkurse angeboten. „Wir möchten eine Chance und einen einfachen Einstieg in die Arbeitswelt bieten, auch wenn Deutschkenntnisse noch nicht oder nur wenig vorhanden sind“, sagte Personalchefin Karin Probst. Jedem Mitarbeiter werde bei Bedarf ein Online-Deutschkurs geboten. In den Filialen wird viel mit Bildern gearbeitet, um etwa den Zusammenbau eines Burgers oder das richtige Trennen

von Müll zu vermitteln. Jedem Neueinsteiger wird ein „Buddy“, ein Kollege, als Ansprechpartner zur Seite gestellt. McDonald's kooperiert mit dem AMS und dem Österreichischen Integrationsfonds.

NUR DIE LEISTUNG ZÄHLT

Ein Sprungbrett war die Lehre vor 20 Jahren auch für Carolina Mendez. Sie ist aus der Dominikanischen Republik nach Österreich gekommen und wollte studieren, jobbte bei McDonald's und blieb: „Im Unternehmen wird Diversität gelebt. Nur meine Leistung hat gezählt.“ Nach diversen internen Weiterbildungen ist sie heute als Regionalmanagerin für fünf Filialen in Oberösterreich zuständig.



McDonald's bietet seit 2023 kostenlose Deutschkurse für die Belegschaft an.

Ein Botschafter für Integration

Der Syrer Soliman Dayoub hat es geschafft, sich in Salzburg ein neues Leben aufzubauen. Er erzählt über seinen Weg an Schulen.

Es liege nicht in seinem Naturell, zurückzuschauen auf das, was war, sagt Soliman Dayoub. „Für mich gibt es immer nur eine Richtung, die nach vorn.“ Der 30-Jährige ist mit dem Mountainbike zum Gespräch gekommen. Ein Fahrrad war auch das Erste, das er sich im Irak nach der Flucht aus Syrien im Dezember 2021 billig gekauft hat, um schneller voranzukommen.

ZIEL STAATSBÜRGERSCHAFT

In Salzburg landete der Mechatroniker – er hat in Homs fünf Jahre lang studiert – durch Zufall. „Eigentlich wollte ich in die Niederlande. Mittlerweile liebe ich Salzburg mehr als meine alte Heimat“, sagt der junge Mann, der bei der Firma Lieberr in Bischofshofen arbeitet. „Hier habe ich meinen Wert und meine Sicherheit gefunden, ich habe einen netten Freundeskreis und ich habe hier meine Arbeit und meine Wohnung.“ Sein Ziel ist die österreichische Staatsbürgerschaft.

INTEGRATIONSBOTSCHAFTER BEIM ÖIF



Soliman Dayoub arbeitet in Bischofshofen.

Seit Dezember 2023 ist Soliman Dayoub einer der ehrenamtlichen Integrationsbotschafter des Österreichischen Integrationsfonds (ÖIF) und besucht im Rahmen der Initiative ZUSAMMEN:ÖSTERREICH Schulen, um in Workshops Vorurteile abzubauen, Toleranz zu fördern und den Mädchen und Bur-

schen, die zum Teil ebenfalls Migrationshintergrund haben, Mut zu machen. „Ich habe die Hoffnung, dass ich dadurch etwas verändern kann. Ich will jungen Menschen vermitteln, dass wir alle mit Respekt und Akzeptanz in Österreich zusammenleben können und jeder seine Träume verwirklichen kann.“ Drei Dinge seien entscheidend: „Am wichtigsten ist, schnell die deutsche Sprache zu lernen, die Gesellschaft und Kultur hier zu respektieren und sich so schnell wie möglich zu integrieren.“

ALLE HABEN EINE CHANCE VERDIENT

Er selbst habe das Glück gehabt, immer wieder auf wohlwollende Menschen zu stoßen, die ihn unterstützt haben. So wie die Familie in Taxham, die ihm in ihrem Einfamilienhaus die Kellerwohnung vermietet hat – es war seine erste. „Ich habe mich auf eine Online-Anzeige hin gemeldet, alle waren unglaublich nett.“ Aber auch Feindseligkeit erlebt Dayoub immer wieder. „Manche sagen dir ins Gesicht, dass du nicht willkommen bist.“ Dabei könne man doch erst dann über einen Menschen urteilen, nachdem man ihn kennengelernt habe. „Alle haben eine Chance verdient.“

KURZ & LEICHT



© EUGÉNIE SOPHIE

Mehr als 340.000 Menschen in Österreich sind bei der Freiwilligen Feuerwehr engagiert.

Österreich ist ein Land des Ehrenamtes

Fast jede zweite Person in Österreich macht freiwillige Arbeit. Insgesamt engagieren sich rund 3,7 Millionen Menschen ohne Bezahlung. Sie helfen anderen, räumen auf, unterstützen bei Einsätzen und stärken das Zusammenleben. „Darum wird Österreich oft beneidet“, sagt Michael Opriesnig vom Roten Kreuz. „Im Vordergrund steht, für andere da zu sein. Das ist die Grundmotivation.“ Wer sich engagiert, profitiert aber auch selbst. Freiwilligenarbeit tut vielen Menschen gut. „Man erlebt die Ereignisse gemeinsam, trifft vor Ort Bekannte oder Freunde.“ Im Durchschnitt arbeiten Freiwillige knapp sechs Stunden pro Woche. Menschen ab 60 Jahren sind mit 7,29 Stunden pro Woche noch aktiver. Insgesamt kommen laut Statistik Austria rund 22 Millionen Stunden Freiwilligenarbeit pro Woche zusammen.

TIPP



Deutsch lernen: Vorarlberg

In der neuen Ausgabe des ÖIF-Magazins Deutsch lernen geht es um das Bundesland Vorarlberg. Das Heft zeigt, wie Menschen in Vorarlberg sprechen, leben und arbeiten. Die Lernenden verbinden dabei das Deutschlernen mit Wissen über die Region: Arbeit, Freizeit, Bräuche und Essen aus Vorarlberg. Ein wichtiger Teil ist der Vorarlberger Dialekt. In den Hörübungen hören die Lernenden typische Aussprache und häufige Wörter aus dem Alltag. Alle Hörtexte gibt es auch in Standarddeutsch. So können die Lernenden vergleichen und Schritt für Schritt besser verstehen. Das Magazin bietet viele Übungen, Audios und kurze Texte. Es eignet sich für das Sprachniveau A2/B1. Download oder Bestellung unter:

www.sprachportal.at



Stille Helfer vom Himalaya

Sie schleppen Vorräte und trotzen jedem Wetter. Ohne die Arbeitskräfte aus Nepal stünden mittlerweile viele österreichische Berghütten leer.



© ANDREAS TRÖSTER

Franz-Fischer-Hütte: Tom Burger und Evelyn Matejka mit ihren Mitarbeitern aus dem Himalaya.

Sonne fällt durch die großen Fenster der Knofeleben-Hütte, die auf 1.250 Metern am südlichen Ausläufer des Schneebergs liegt. Auf der Terrasse reihen sich Wanderstiefel neben Rucksäcken, drinnen herrscht geschäftiges Treiben. In der Küche steht Dawa Tenji Tamang am Herd, rührt in schweren Töpfen und bereitet warme Mahlzeiten zu. Seit 13 Jahren verbringt er seine Sommer hier, fern von seiner Heimat, fern von seiner Frau und seinem Sohn.

ACHTFACHER VERDIENST

Der 38-Jährige kommt aus Nepal, wie viele andere Saisonarbeiter auf Österreichs Berghütten. Sie fangen auf, was längst keiner mehr bestreiten kann: den Mangel an heimischen Fachkräften in den Bergen. „Ohne Dawa und seine Kollegen würde es keine Hütten mehr im Rax-Schneeberggebiet geben“, sagt Hüttenwirt Marco Auer. Rund 30 Nepalesen arbeiten in der Region. Tamang stammt aus Solukhumbu am Fuß des Mount Everest und lebt in Kathmandu. In Österreich arbeitet er sieben Monate durch und verdient ein Vielfaches von dem, was er in seiner Heimat bekommen würde. „Ein Koch in Nepal erhält zwischen 200 und 300 Dollar im Monat“, sagt Tamang. In Österreich komme er auf das Achtfache. Mit dem Geld finanziert er die Ausbildung seines Sohnes an einer Privatschule.

„OHNE NEPALESEN KÖNNTEN WIR ALLE ZUSPERREN“

Dass Nepalesen diese Jobs übernehmen, ist nicht selbstverständlich. Saisonarbeitsplätze müssen zuerst Österreichern und EU-Bürgern angeboten werden. Erst wenn sich niemand findet, dürfen Drittstaatsangehörige einspringen. Jedes Jahr schaltet Auer Inserate, jedes Jahr mit demselben Ergebnis: „Es meldet sich kein einziger Österreicher“, sagt er. Wochenenddienste und Feiertagsarbeit schrecken hierzulande ab.

So kommen immer mehr Nepalesen zum Zug. 2021 erhielten laut AMS noch 210 von ihnen eine Saisonbewilligung, 2024 waren es bereits 1.811. Einer davon ist Tamang. Den Job verdankt er Bergsteigern aus Reichenau an der Rax, die er auf einer Expedition in Nepal kennenlernte. Aus der Bekanntschaft am Himalaya wurde ein Arbeitsverhältnis in den Alpen. In den vergangenen Jahren folgten ihm Verwandte und Freunde. Für die Wirte ein Glücksfall. Auer: „Ohne sie könnten wir alle zusperren.“

NEPALESEN IN SALZBURG

Ähnlich klingt es 300 Kilometer westlich, auf der Franz-Fischer-Hütte im Salzburger Lungau. Auf 2.020 Meter Höhe führen Evelyn Matejka und Tom Burger den Betrieb. Ebenso mit Hilfe aus Nepal. Mingma Sherpa lernte Burger 2018 kennen, als er eine Expedition an der Grenze zu Tibet anführte. Ein Jahr später stand er in Österreich in der Hüttenküche. 1980 im Khumbu-Gebiet geboren, arbeitet er seither jeden Sommer als Küchenhelfer und ist auch als Träger tätig. „Hier ist es ähnlich wie in Nepal, viele Berge, schöne Landschaften, sehr nette Menschen“, sagt er. Heuer begleitet ihn erstmals seine Frau Kandu in die Alpen. Die Kinder sind alt genug, um bei den Großeltern zu bleiben. Seine Frau putzt in den Zimmern und hilft im Service. Auf der Hütte verständigt sich Sherpa auf Englisch, mit einigen Gästen verbindet ihn inzwischen eine Freundschaft. Manche besuchen ihn in Nepal.

Die Realität auf der Hütte ist jedoch mühseliger, als es Sonnenterrasse und Kaiserschmarrn vermuten lassen. Immer wieder geraten Wanderer in Bergnot. Zudem kann das Wetter schnell umschlagen. „Voriges Jahr hat es im September geschneit, zwei Wochen konnte die Hütte nur tragend versorgt werden“, erzählt Burger. „Da braucht man Leute, die zupacken können, schwindelfrei sind und mit Kälte umgehen können.“

„Ich will als Frau in keine andere Zeit!“

Mit „Mord im Planetarium“ entführt die Bestseller-Autorin Beate Maly ins Wien der 1920er-Jahre. Im Interview spricht sie über akribische Recherche, historische Frauenrollen und warum sie keine frühere Epoche dem Heute vorzieht.



ZUR PERSON

Beate Maly, 1970 in Wien geboren, schreibt seit rund 20 Jahren historische Romane und Krimis, teils unter den Pseudonymen Lina Jansen und Laura Baldini. Mit großem Erfolg: In den vergangenen zehn Jahren hat die Bestsellerautorin 600.000 Bücher verkauft. 2025 erschien ihr Krimi „Mord im Planetarium“ (Emons Verlag, 16,50 Euro). Die Handlung spielt im Wien der 1920er-Jahre.

© APA-IMAGES | APA | KLAUS TITZLER

Freizeit Kurier: Ihre Romane decken ein Feld von der Mitte des 20. Jahrhunderts bis ins Hohe Mittelalter ab. Wie gelingt es Ihnen, sich in diese Personen hineinzuversetzen?

Maly: Da gehört viel Recherche dazu, man muss wissen, wie Menschen gelebt haben, was sie für ihr Essen bezahlen mussten, was sie gegessen haben, jede Kleinigkeit. Und vor allem muss man „moderne“ Gedanken weglassen. Die Protagonistinnen können sich nicht verhalten, wie wir uns heute verhalten würden. Das wird mir manchmal auch vorgeworfen. Etwa bei meiner Romanbiografie über Mozarts Schwester Maria Anna, die eine interessante Frau war, viel Talent hatte und auch komponiert hat. „Die ist aber nicht modern“, hieß es dann. Nein, das war sie nicht, wie sollte sie denn auch?

Freizeit Kurier: Und wenn Sie sich selbst in eine der Epochen versetzen müssten – welche wäre das?

Maly: Ich will als Frau in keine andere Zeit in der Vergangenheit. Ich freu mich über das Hier und Jetzt, in dem wir Frauen Freiheiten haben, die es früher einfach nicht gab.

Freizeit Kurier: Mit Ernestine und Arthur bringen Sie uns ins Wien nach dem Ersten Weltkrieg, mit Aurelia in die 1870er-Jahre, die „Bildweberin“ Emilia ist eine Frau in Nürnberg des Jahres 1534, die gerne malen würde, aber nicht darf, mit der Kräuterhändlerin Leni zeigen Sie uns Niederösterreich im Hochmittelalter: Welche ist Ihre persönliche Lieblingsheldin?

Maly: Eigentlich sollte man es ja gar nicht zugeben,

aber mein Liebling ist Aurelia. Und es wird demnächst auch zwei neue Bände geben, in denen sie die Hauptrolle spielt.

Freizeit Kurier: Aurelia lebt in den 1870ern.

Ernestine in den 1920ern. Wie würde Aurelia auf die unterschiedlichen Bedingungen reagieren? Das sind 50 sehr entscheidende Jahre.

Maly: Sie würde das genießen und feiern! Allein, dass sie jede Ausbildung machen darf, die sie will. Dass sie alleine auf die Straße gehen darf, ohne von einem Mann begleitet zu werden. Das klingt für uns heute völlig unreal, war aber damals Lebensrealität. Und: Sie darf studieren, sie darf wählen! Das ist für uns Frauen heute selbstverständlich – aber vor nicht allzu langer Zeit ein sehr umkämpftes Thema.

Freizeit Kurier: Wie viele Seiten schaffen Sie an einem Tag?

Maly: Das lässt sich wirklich nicht sagen. Manchmal geht's flott dahin und manchmal hänge ich ewig an einem Dialog oder an so Kleinigkeiten, wie der Frage, was der Kaugummi gekostet hat, den Estée Lauder gekaut hat. Da geht dann plötzlich ein halber Tag um bei der Recherche. Für alltägliche Fragen habe ich schon ein sehr umfangreiches Archiv, auf das ich zurückgreifen kann. Speisekarten, Rezepte, alte Kataloge, Bilder ... Und manches kommt auch unverhofft: Für den aktuellen Roman „Mord im Planetarium“ hat mir ein Leser umfangreiches Material zukommen lassen. So ist es eigentlich erst zu diesem speziellen Thema gekommen.

Museumsticket statt Medikament

Das Vorarlberg Museum kann man künftig „auf Rezept“ besuchen.

Ein Museumsticket statt Medikamenten? Was in Ländern wie England, Kanada, Frankreich, Belgien und der Schweiz bereits praktiziert wird, kommt nun auch nach Vorarlberg. Das Vorarlberg Museum hat gemeinsam mit der Ärztekammer Vorarlberg ein Pilotprojekt gestartet, das ab sofort einen Museumsbesuch auf Rezept ermöglicht. Für die Pilotphase von „Museum auf Rezept“ stellt das Vorarlberg Museum insgesamt 1.000 Freikarten zur Verfügung, die Ärztinnen und Ärzte ihren Patienten ausgeben können.

Laut Vorarlberg Museum fördern Museumsbesuche die psychische und körperliche Gesundheit. Studien zeigen, dass der Besuch kultureller Einrichtungen das Wohlbefinden steigert, Stress reduziert und das Immunsystem stärkt.

„Dieses Pilotprojekt kann einen zusätzlichen Benefit für bestimmte Patientengruppen bieten“, sagt Alexandra Rümmele-Waibel, Obfrau der niedergelassenen Ärztinnen und Ärzte in Vorarlberg. „Deshalb unterstützen wir das Projekt sehr gerne.“ Das Angebot richtet sich laut Rümmele-Waibel an Patienten, die aus ihren vier Wänden herauskommen sollen. „Der Arzt kann das Rezept des Museumsbesuchs mitgeben, wenn er darin einen positiven Effekt auf das Gemüt des Patienten sieht“, erklärt die Kinderärztin. Nach Abschluss des Pilotprojekts soll evaluiert werden, ob das Projekt auf weitere Museen ausgeweitet wird.

© VORARLBERG MUSEUM | CHRISTIANE SETZ



Ein Besuch im Vorarlberg Museum kann heilsam sein.

HEILSAMER MUSEUMSBESUCH

Der Direktor des Vorarlberg Museums, Michael Kasper, erklärt: „Es zeigt, welchen gesellschaftlichen Beitrag der Kulturbereich leisten kann. Museen können Räume der Begegnung, der Ruhe und der Selbstreflexion sein. Das sind Qualitäten, die besonders wertvoll sind.“ Kasper erhofft sich, dass Projekte wie „Museum auf Rezept“ Hemmschwellen abbauen und das Haus stärker als offener Ort gesehen wird. „Ein Ort, an dem neue Erfahrungen gemacht, neue Perspektiven entstehen können.“

Begeistert von der Initiative zeigt sich auch Mirjam Steinbock, Geschäftsführerin der IG Kultur Vorarlberg: „Sich mit Kunst und Kultur zu befassen und Schönheit und Geschichten auf sich wirken zu lassen, fördert die Verbindung zu sich selbst, zu den Mitmenschen und zur Umwelt. Das ist zutiefst heilsam und ein Angebot, das für Freude sorgt.“

KURZ & LEICHT



Die Wiener Stadthalle ist Austragungsort des Eurovision Song Contests.

Bereit für den Song Contest

Österreich hat den Eurovision Song Contest 2025 gewonnen. Sänger JJ holte mit dem Lied „Wasted Love“ den ersten Platz. Das bedeutet: Der Eurovision Song Contest findet 2026 in Wien statt. Vom 12. bis 16. Mai 2026 werden rund 100.000 Personen die Shows in der Wiener Stadthalle sehen. Das Finale ist am 16. Mai. Insgesamt nehmen 35 Länder am Wettbewerb teil. In Wien gibt es das Eurovision Village am Rathausplatz und viele Veranstaltungen zum Public Viewing. Österreich ist bereits zum dritten Mal Gastgeber des Eurovision Song Contests. Das erste Mal hat Udo Jürgens 1966 mit „Merci Chéri“ gewonnen. Danach kam eine lange Pause, bis 2014 Conchita Wurst den Sieg für Österreich holte.

MUSEUMSTIPP



Albrecht Dürers
Feldhase ist zum 250. Jubiläum der Albertina wieder zu sehen.

Den Hasen sehen

Albrecht Dürers Feldhase ist ein berühmtes Aquarell von 1502. Das Besondere ist die unglaubliche Detailtreue – jedes Fellhaar ist einzeln gemalt. Durch die Perspektive schafft Dürer Tiefe und Lebendigkeit. Der Hase sieht aus, als ob er gleich weghüpfen würde. Viele träumen davon, dieses berühmte Bild einmal im Original zu sehen. Es wird nicht oft ausgestellt, weil es so wertvoll und lichtempfindlich ist. Manchmal sogar nur für ein paar Stunden. 2026 gibt es die Chance: Die Albertina feiert ihr 250. Jubiläum. Im Juni startet die Ausstellung „Collecting for the Future“, bei der auch Dürers Hase wieder gezeigt wird. Zuletzt war das 2022 der Fall.



Melissa Naschenweng ist die beliebteste Schlagersängerin Österreichs. Ihr Markenzeichen ist die pinke Ziehharmonika.

So vielfältig klingt Österreich

Die Amadeus Austrian Music Awards 2026 boten einen eindrucksvollen Überblick über die heimische Musikszene.

Die österreichische Musikszene präsentierte sich bei den Amadeus Austrian Music Awards 2026 so lebendig und vielfältig wie selten zuvor. In der Wiener Marx Halle versammelten sich am 6. März zahlreiche Künstlerinnen und Künstler, Branchenvertreter sowie Fans, um die wichtigsten musikalischen Leistungen des vergangenen Jahres zu würdigen.

EIN SPIEGEL DER HEIMISCHEN MUSIKLANDSCHAFT

Seit ihrer Gründung gelten die Amadeus Austrian Music Awards als bedeutendste Auszeichnung der österreichischen Musikindustrie. Sie zeigen jedes Jahr aufs Neue, wie breit das Spektrum heimischer Musik inzwischen geworden ist: vom Dialekt-Pop über Indie-Rock bis hin zu elektronischen und urbanen Klängen.

DER PUBLIKUMSPREIS FÜR NENDA

Besondere Aufmerksamkeit erhielt der FM4 Award, der traditionell durch ein Publikums-Voting vergeben wird. Gewinnerin war **Nenda**, deren energiegeladener Mix aus Hip-Hop, Pop und elektronischen Einflüssen in den vergangenen Monaten eine stetig wachsende Fangemeinde erreicht hat. Der Preis gilt seit Jahren als Indikator für neue Trends der österreichischen Musiklandschaft. Dass Nenda sich hier durchsetzen konnte, unterstreicht ihre wachsende Bedeutung als Stimme einer jungen Generation von Musikerinnen und Musikern.

STARKE KONKURRENZ

Zu den meistnominierten Acts des Jahres zählten unter anderem **Anna Buchegger**, **folkshilfe** sowie das erfolgreiche Pop-Duo **Seiler und Speer**. Alle drei gingen mit mehreren Nominierungen in die Gala und bestätigten damit ihren festen Platz in der österreichischen Musiklandschaft.

Gerade **folkshilfe** steht exemplarisch für eine Entwicklung der letzten Jahre: Dialekt-Pop, der

traditionelle Elemente mit modernen Arrangements verbindet und damit sowohl im Radio als auch live ein großes Publikum erreicht. Auch **Seiler und Speer** bleiben eine prägende Größe der heimischen Szene, während **Anna Buchegger** mit ihrer markanten Stimme zunehmend internationale Aufmerksamkeit auf sich zieht.

MELISSA NASCHENWENG STELLT REKORD AUF

Melissa Naschenweng setzte ihre Erfolgsserie bei den Amadeus Awards 2026 fort. Die Kärntner Sängerin gewann bereits zum siebenten Mal in Folge die Kategorie Schlager/Volksmusik.

EIN ABEND MIT SIGNALWIRKUNG

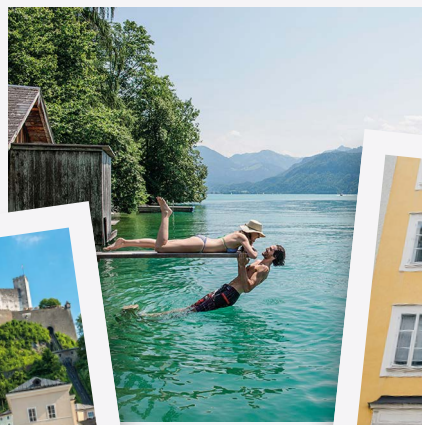
Die Ausgabe 2026 machte deutlich, dass Österreichs Musikszene nicht nur kreativ, sondern auch selbstbewusst geworden ist. Immer mehr heimische Künstler finden international Beachtung – sei es durch Streaming-Plattformen, Festivalauftritte oder Kooperationen über Landesgrenzen hinweg. Die Amadeus Austrian Music Awards 2026 waren weit mehr als nur eine Preisverleihung – sie waren ein selbstbewusstes Statement für die kreative Kraft der österreichischen Musik.

PREISTRÄGER AMADEUS AWARDS 2026

- > Album: **folkshilfe** – *bunt*
- > Song: **Pizzera & Jaus** – *Zweifelturm*
- > Live-Act: **Seiler und Speer**
- > Songwriter: **Caro Fux** – *Aff im Kopf*
- > Alternative: **OSKA**
- > Electronic / Dance: **Parov Stelar**
- > Hard & Heavy: **Vulvarine**
- > Hip Hop / Urban: **RAF Camora**
- > Jazz / World / Blues: **5/8erl in Ehr'n**
- > Pop / Rock: **Seiler und Speer**
- > Schlager / Volksmusik: **Melissa Naschenweng**
- > FM4 Award: **NENDA**



Das Österreich Quiz



Wie gut kennen Sie Salzburg?

In unserem Österreich-Quiz können Sie Ihr Wissen über die Bundesländer Österreichs testen. Diesmal ist Salzburg an der Reihe.

- 1 **Wo in Österreich liegt das Bundesland Salzburg?**
A) Im Osten B) Im Westen C) Im Süden
- 2 **Welche Stadt ist die Landeshauptstadt?**
A) Hallein B) Zell am See C) Salzburg
- 3 **Welche Zutat gehört zu Salzburger Nockerln?**
A) Eischnee B) Germteig C) Blätterteig
- 4 **Welcher See liegt in Salzburg und ist einer der bekanntesten Seen im Salzkammergut?**
A) Wolfgangsee B) Wörthersee C) Attersee
- 5 **Salzburg hat seinen Namen vom Salz. In welcher Stadt kann man ein bekanntes Salzbergwerk besuchen?**
A) Saalfelden B) Hallein C) St. Johann im Pongau
- 6 **Die Salzburger Festspiele sind weltberühmt. Mit welchem Stück wurden sie 1920 eröffnet?**
A) Don Giovanni B) Die Zauberflöte C) Jedermann
- 7 **Wolfgang Amadeus Mozart wurde in Salzburg geboren. In welcher Straße steht sein Geburtshaus?**
A) Getreidegasse B) Mariahilfer Straße C) Kärntner Straße
- 8 **Wie heißt der Nationalpark in Salzburg, der zu den größten Schutzgebieten der Alpen gehört?**
A) Nationalpark Donau-Auen B) Nationalpark Hohe Tauern C) Nationalpark Gesäuse
- 9 **In Salzburg gibt es Europas höchste Wasserfälle mit rund 380 Metern Fallhöhe. Wie heißen sie?**
A) Bad Gasteiner Wasserfälle B) Gollinger Wasserfall C) Krimmler Wasserfälle
- 10 **Welche Süßigkeit ist ein typisches Mitbringsel aus Salzburg?**
A) Linzer Torte B) Sachertorte C) Mozartkugeln

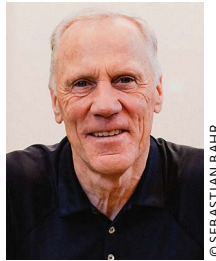


„Muskeln sind Gesundheitsmacher!“

Sportwissenschaftler Ingo Froböse im Interview

Kleine Zeitung: Herr Froböse, zum Jahresanfang sind wir oft voll guter Vorsätze, leider halten diese oft nicht lange. Warum fällt uns das so schwer?

Ingo Froböse: Wir nehmen uns häufig viel zu große Ziele vor. Wenn man 20 Kilo abnehmen will oder einen Marathon laufen, dann ist das ja meilenweit entfernt. Wir wissen aus der Psychologie, dass wir immer alle euphorisch starten, aber nach sechs Wochen kommen wir im tiefen Tal an. Das heißt, wir sollten uns kleine Ziele setzen, die wir nach sechs Wochen spätestens erreichen.



Ingo Froböse

Kleine Zeitung: Im Jänner wird auf vieles verzichtet: auf Alkohol oder Zucker zum Beispiel. Welchen Verzicht empfehlen Sie beizubehalten?

Ingo Froböse: Da würde ich sagen: Reduziere zuerst deine lange Sitzzeit! Das Vielsitzen ist für mich eines der größten Gesundheitsprobleme unserer Zeit. Daher ist mein wichtigster Tipp: Stehe mindestens einmal pro Stunde auf und mach etwas. Belaste deine Muskeln, aktiviere deinen Stoffwechsel. Geh ins Treppenhaus oder mach ein paar Kniebeugen. So gibt es nämlich wieder Verbrennung im Körper und es kommt zu einer Balance zwischen Ernährung und Bewegung.

Kleine Zeitung: Also stimmt der Spruch: Sitzen ist das neue Rauchen?

Ingo Froböse: Vielsitzen ist ein eigener Risikofaktor! Und das kann ich auch nicht durch zwei- oder dreimal pro Woche abendliches Sporttreiben kompensieren. Eine Woche hat ja 168 Stunden, wenn ich dreimal pro Woche Sport treibe, habe ich immer noch 165 Stunden Inaktivität. Das Sitzen hat so große Konsequenzen: Die Durchblutung im Gehirn wird weniger, Muskelmasse wird abgebaut, das Gewebe wird nicht optimal durchblutet, die Gefäße versteifen. Bewegung ist ein Lebensmittel.

Kleine Zeitung: Wie kriege ich die Bewegung im Alltag unter?

Ingo Froböse: Ganz einfach ist, Transportwege aktiv zu gestalten: Wege, die ich sowieso machen muss, fahre ich mit dem Rad. Ich parke das Auto weiter entfernt oder steige zwei Stationen früher aus dem Bus aus. So kann ich diese empfohlenen 30 Minuten Bewegung täglich einbauen.

Kleine Zeitung: Welche Art von Bewegung ist die gesündeste?

Ingo Froböse: Wir brauchen ein Herz-Kreislauf-Training, um die Gefäßfunktionen und den Herzmuskel gesund zu erhalten. Das mache ich dreimal die Woche durch Radeln, Schwimmen oder Nordic Walking. Aber ich brauche genauso das Muskeltraining. Das Übergewicht hat weniger Chancen, weil Muskulatur auch den Fetten an den Kragen geht. Zweimal pro Woche sollten wir Muskeltraining machen. Muskeln sind Gesundheitsmacher!

KLEINE ZEITUNG

03.01.2026 Sonja Krause



Lösungen: 1B, 2C, 3A, 4A, 5B, 6C, 7A, 8B, 9C, 10C

KURZ & LEICHT



Barrierefreier Sommerurlaub am Wörthersee in Kärnten

Barrierefrei reisen

Barrierefreiheit wird im Tourismus immer wichtiger. Das bedeutet: Gebäude, Angebote und Informationen sind so gestaltet, dass alle Menschen sie nutzen können. Für Österreich ist das relevant, weil Tourismus ein wichtiger Wirtschaftszweig ist.

In der EU leben rund 80 Millionen Menschen mit Behinderung. Rund 70 Prozent können grundsätzlich reisen. Das sind ungefähr 58 Millionen mögliche Gäste in der EU. Gleichzeitig wächst die Gruppe der älteren Reisenden.

Viele Menschen stoßen beim Reisen noch auf Hindernisse. Dazu gehören bauliche Barrieren wie Stufen oder schmale Eingänge. Es gibt aber auch digitale Barrieren. Wenn Buchung, Information oder Bezahlung nur online möglich sind, wird es für ältere Menschen schwieriger. Auch einfache Verbesserungen können helfen: gute Beleuchtung, gut markierte Stufen, gut lesbare Speisekarten und kurze Wege mit Sitzplätzen.

TIPP



Das Hotel Sacher in Wien wurde 1876 eröffnet.

Hotel Sacher unter den Besten

Das Hotel Sacher Wien gehört jetzt zu den 50 besten Hotels der Welt. Es ist zum ersten Mal im Ranking „The World's 50 Best Hotels 2025“ vertreten und damit das einzige Hotel aus dem deutschsprachigen Raum auf dieser Liste. Eine internationale Jury lobt das Haus für österreichische Gastfreundschaft. Sie nennt vor allem den Service, die Verbindung von Tradition und Luxus und die kulturelle Bedeutung. Auch die Original Sachertorte spielt dabei eine wichtige Rolle. Heuer feiert das Hotel Sacher ein besonderes Jubiläum: 150 Jahre. Es wurde 1876 eröffnet und ist bis heute ein Familienbetrieb. Viele bekannte Gäste haben dort schon übernachtet, zum Beispiel John F. Kennedy und John Lennon. [sacher.com](https://www.sacher.com)

Der große Run: Auf die Plätze, los!

Marathons sind längst kein Nischensport mehr: Startplätze sind heute über Monate hinweg ausgebucht, Laufclubs boomen, Social Media treibt den Trend an.



Der Vienna City Marathon (VCM) findet am 19. April 2026 statt und ist schon seit sechs Monaten ausgebucht.

Es hat knapp über null Grad, es ist stockdunkel und der Nieselregen macht die Sache zusätzlich ungemütlich. Und doch ist beim Lauftreff einiges los – der Wiener Marathon am 19. April wirft seine Schatten voraus. Laufen hat sich vom stillen Individualsport zu einer lauten Szene entwickelt. „Man muss für Laufveranstaltungen extrem schnell ein Ticket kaufen“, sagt Kathrin Hödl, Pädagogin und ambitionierte Läuferin. Die Anmeldung ist oft selbst eine Art Wettkampf, eine Jagd nach Startplätzen. Früher hat sie mit einer Zeit von 1:33 Stunden beim Halbmarathon in ihrer Altersklasse häufig noch einen Stockerlplatz erreicht. Heute ist das schwieriger – „weil immer mehr laufen und gut trainieren“.

RESTLOS AUSVERKAUFT

Beim Marathon in Wien steigen die Anmeldungen seit Jahren: von mehr als 42.500 im Jahr 2024 auf über 46.000 Läuferinnen und Läufer 2025. Der diesjährige Marathon war bereits mehr als ein halbes Jahr im Voraus restlos ausverkauft. International ist der Andrang noch größer: Für den London Marathon 2026 bewarben sich weit über eine Million Menschen, ein neuer Weltrekord für die Startplatzverlosung bei einem Marathon. Und selbst bekannte Gesichter aus der Popkultur folgen dem Trend. Als der Sänger Harry Styles beim Berlin Marathon mitlief, begeisterte er nicht nur die Laufszene.

Ein Grund für den Run auf Marathon-Events ist der Einfluss von Social Media, wo Training heute permanent sichtbar ist. Auf TikTok verzeichnet der Hashtag #RunTok innerhalb eines Jahres um 150 Prozent mehr Postings, inzwischen sind es mehr als 1,2 Millionen Videos. Parallel dazu ver-

netzen sich immer mehr Menschen online zum gemeinsamen Laufen. Es entstehen zahlreiche „Social Run Clubs“, zunächst oft angestoßen von bekannten Sportmarken. Sie funktionieren als moderne Lauftreffs – häufig als After-Work-Events, mit anschließendem Netzwerken im Café oder in der Bar. Die Online-Trainingsplattform Strava berichtet in ihrem Trendreport 2024, dass binnen zwölf Monaten die Zahl der Laufclubs weltweit um fast 60 Prozent wuchs. Unter den befragten jungen Menschen der Generation Z nennen 55 Prozent soziale Kontakte als Hauptgrund für den Beitritt.

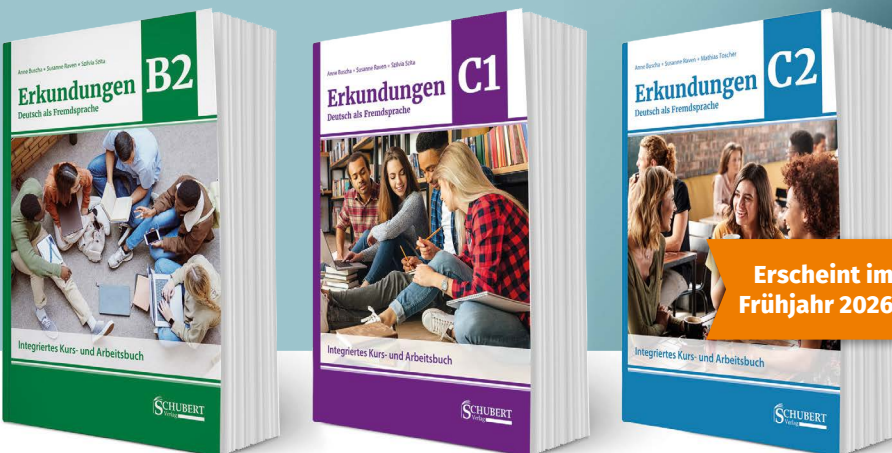
Michael Koller, Sportwissenschaftler in Wien, sagt, Laufen sei immer schon populär gewesen: „Neu ist die Altersgruppe, die sich für den Laufsport begeistert. Es kommen Läufer Anfang bis Mitte 20 zu Leistungschecks oder zur Trainingsplanung. Oft sind die jungen Leute erstaunlich gut informiert und sehr gesundheitsbewusst“, so Koller.

NICHTS AUSSER SCHUHE

Und genau diese Altersgruppe prägt auch das Bild an diesem Abend im Prater. Die Mitte 20-jährige Hobbysportlerin Vicky läuft erst seit anderthalb Jahren. „Man braucht eigentlich nichts, außer gute Schuhe“, sagt sie. Die Laufschuhe haben in den vergangenen Jahren einen enormen Technologie-sprung gemacht. Modelle mit Carbonplatten in der Sohle haben das Laufen verändert, „wie beim Skifahren, als man auf Carving-Ski umgestellt hat“. Ausschlaggebend sind neue Schäume in der Sohle: Sie sind besonders leicht und elastisch. Teuer heißt allerdings nicht automatisch langlebig. Die Modelle sind ausschließlich fürs Laufen konzipiert, nicht für Arbeit oder Freizeit – und oft nach wenigen hundert Kilometern verschlissen.



Die neuen Erkundungen – bald vollzählig!



Mehr Informationen unter: www.schubert-verlag.de/erkundungen
Blick ins Buch: www.schubert-verlag.de/erkundungen_blick

SCHUBERT
Verlag

Ihr Fachverlag!
Analog. Digital. Hybrid.
www.schubert-verlag.de

Unterrichten Sie Deutsch mit den frischen Neuauflagen der bewährten Lehrwerkreihe Erkundungen Deutsch als Fremdsprache.

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



Prüfungs-
vorbereitung

Deutsch lernen
jederzeit und
überall



sprachportal.at