



Zu Gast daheim

Thermen
GEMEINDEN

BAD ERLACH
KATZELSDORF
LANZENKIRCHEN
PITTEN
WALPERSBACH

Das Gästemagazin der Thermengemeinden rund um Linsberg Asia

Linsberg Asia:

Gault Millaut kürt Küchenchef
zum "Aufsteiger des Jahres"
Seite 3

Ball-, Heurigen- und Veranstaltung- kalender

Gewinnspiele

Seite 9 und 39

Winter 2012/13



Köstliches im Advent

Unsere Bäcker und Konditoren verwöhnen
vorweihnachtliche Naschkatzen

Seiten 11 bis 19



INHALT

Advent, Advent _____ Seite 5
 Geschenke aus der Region _____ Seite 7
 Wenn das Christkind kommt _____ Seite 9
 Ihre Gastgeber _____ Seite 10

SPECIAL: REGIONALES AM FESTTAGSTISCH

Das etwas andere Karpfengericht _____ Seite 12
 Das A&B der Backkunst _____ Seite 14
 Die Slow Food Bäckerin _____ Seite 16
 Schmankerlfeuerwerk _____ Seite 18
 Tourismus leben _____ Seite 20
 Seitenblicke _____ Seite 22
 Es hat sich eröffnet _____ Seite 24
 Online-buchen sollst du versuchen _____ Seite 26
 Rückblende _____ Seite 28
 Vital & Gesund _____ Seite 30
 Phantastisches Dinner _____ Seite 32
 Veranstaltungskalender _____ Seite 35
 Faschingstreiben _____ Seite 36
 Heurigenkalender _____ Seite 38
 Gewinnspiel _____ Seite 39

Eine kulinarische Anregung auf unsere Genuss-Spezialitäten in dieser Ausgabe: Vom Feinsten auf der Speisekarte des 2-Hauben Restaurants „das Linsberg“ in Bad Erlach ist diese Vorspeise. Färse (Kalbin-Fleisch) / Süßkartoffel / Buttermilch mit insgesamt 13 Komponenten, u.a. Zwiebel, Kaviarvinaigrette, Röstzwiebel-creme, Limonenjoghurt, Chips von der Süßkartoffel, Buttermilch-Espuma. Total im Trend liegt das Ausdekoriere mit frischen Wildkräutern wie Brunnenkresse, Shisokresse etc.



EDITORIAL

Chefredakteur
Hans Tomsich



So oft wie noch in keiner unserer bisherigen fünf Ausgaben kommt in dieser Publikation das Wort „Genuss“ vor. Bei jenen Lesern, denen der Zeiger der Waage nach oben ausschlägt, selbst wenn sie appetitliche Köstlichkeiten auch nur ansehen, möchte ich mich vorneweg entschuldigen. Trotzdem gleich die Einladung, den Blick auf dieser Seite nach unten schweifen zu lassen. Es ist dies eine Vorspeise, die der neue Shooting-Star der Kulinarik, „das Linsberg“-Küchenchef Mehmet Selimaj, neu auf seine Speisekarte gesetzt hat.

Als besondere Serviceleistung informieren wir unsere Leser diesmal über das gesamte gastronomische Angebot in den fünf Thermengemeinden Bad Erlach, Katzelsdorf, Lanzenkirchen, Pitten und Walpersbach auf einen Blick. Neben unseren Toprestaurants sind darin auch alle Hotels, Gasthäuser, Pensionen, Heurigen, Cafés und Konditoreien angeführt. Das sind immerhin rund 80 Betriebe. Dies auf Seite 10, bevor wir dann in unser „Special“ einsteigen: die regionalen Köstlichkeiten am Festtagstisch mit vielen Fotos. Einfach zum Genießen...

GUTE NACHRICHTEN

Linsberg Asia-Küchenchef ist der „Aufsteiger des Jahres“

Zu dieser ehrenwerten Auszeichnung kam Mehmet Selimaj deswegen, weil es ihm gelungen ist, bei der Punktebewertung einen kräftigen Sprung – von 13 auf 15 Punkte – zu absolvieren. Als einer der talentiertesten Köche Österreichs gelingt es ihm, die heimische Küche mit asiatischen Spitzen zu verfeinern.

Der erst 26-jährige Küchenchef des Linsberg Asia kocht im á la Carte-Restaurant „das Linsberg“ auf einem Niveau, das begeistert. So euphorisch urteilen die Testesser im Gault Millau 2013, der kürzlich erschienen ist. 15 Punkte – also um zwei mehr als vor einem Jahr – gab es diesmal für eine Terrine von der Entenleber mit einer dünnen Schicht griechischem Joghurt und Macadamb-Crumble, einer Erbsensuppe mit einer rohen Jakobsmuschel als Geschmacks-träger, eine Milchkalbsrücken mit Belugalinsen und einer geeisten Kokosnuss mit Mango, Balsamico und Krokantpulver. Lob gibt es im neuen Guide von Gault Millau auch für das Service sowie das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis.

» Unser Küchenchef ist ein Visionär am Herd, der auch manchmal versucht, gegen den Strom zu schwimmen. «

Linsberg Asia-General Manager Markus Ernst kann die Bewunderung für seinen jungen, innovativen Küchenchef nicht verbergen: „Mehmet hat das Gespür dafür, Regionales mit neuen Kochrezepten zu verfeinern, ohne dass das Grundprodukt als solches darunter leidet.“ Außerdem ist Kontinuität in einem Haubenlokal besonders wichtig. Steht der Küchenchef einmal nicht in der Küche, ist das kein Problem: „Meine Stellvertreter sind so geschult, dass der Teller genau so aussieht, wie ich ihn machen würde“, beruhigt dieser.

Trotz seiner Jugend ist Mehmet nämlich sehr gewissenhaft. Einen Teller richtet er bis zu hundert Mal an, bis er so aussieht, wie er es haben möchte. Daher hat er Fotos von sämtlichen Speisen gemacht und alle vorgesehenen Zutaten in Listen erfasst. 18 Komponenten sind es etwa bei der Vorspeise Hummer. „Bis nicht alles drauf ist, geht keine Speise hinaus“, so der strenge Küchenchef. Mehmet Selimaj stammt aus dem Kosovo, kam als Vierjähriger nach Österreich, lebte dann mit seinen Eltern in Grünbach. Dort absolvierte er in einem gutbürgerlichen Gasthaus die Kochlehre. „Mich interessierte alles, ich wollte täglich etwas Neues lernen“, erinnert er sich. Ins Linsberg Asia kam er vor knapp vier Jahren als Jungkoch, sein rascher Aufstieg überrascht bei seinem Engagement niemanden.

Werbung

Sie sind nicht nur Top-Köche, sondern manchmal auch kleine Spaßvögel: Küchenchef Mehmet Selimaj mit seinen Sous-Chefs Michael Suttner und Zoltan Cselenyi (rechts). Hier dienen ihnen Maki-Rollen als Zigarillo-Attrappe.



ZU GAST DAHEIM 04/2012 – Gästemagazin der Thermengemeinden rund um Linsberg Asia.

IMPRESSUM: Herausgeber und Verleger: Marktgemeinde Bad Erlach, Fabriksg. 1, 2822 Bad Erlach. Chefredakteur: Hans Tomsich, 2821 Lanzenkirchen, Roseng. 183, hans.tomsich@gmail.com. Redaktionelle Mitarbeit: Astrid Röhrer-Fee, Irene Hruby, DI Walter Kirchner, Genro Laoshi (Gert Beirer), Wolfgang Fischl. Fotos: Hans Tomsich (wenn nicht anders angegeben). Lektorat: Astrid Röhrer-Fee, Andrea Hafenscher, Erich Holzer. Layout und Grafik: Bernhard Dinhopf, Arena Nova Communication. Konzept: Hans Tomsich. Kooperationspartner: Linsberg Asia, Arena Nova, Raiffeisenbank Pittental/Bucklige Welt, NÖ. Dorf- und Stadterneuerung. Herstellung: Kopie & Plakat Renate Binder, Rosentaler Str. 300, 2821 Lanzenkirchen. Vertriebspartner: Mediaprint, Zeitungs- und Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H. & Co. KG, 1190 Wien, Muthg. 2.



Das Schloss Katzelsdorf mit seinem Innenhof strahlt für mich eine gelungene Mischung zwischen Gemütlichkeit und Romantik aus. Wie magisch zieht mich der Ort auf meinem Spaziergang an einem sonnigen Herbsttag an - und schon bin ich mitten im allseits beliebten „Sturmonifest“, habe ein Glas Sturm in der Hand und koste mich durch Maroni und allerhand andere herbstliche Köstlichkeiten.

» In einer Zeit, in der es draußen kälter wird, rücken hier Alt und Jung zusammen und feiern ein farbenfrohes Fest. «

Als ich mich im abendlichen Dämmerlicht wieder auf den Weg mache, breitet sich in mir das Gefühl einer wunderbaren Vorfreude aus, denn ich weiß, schon bald steht in diesem Innenhof wieder der romantische Adventmarkt, und ich werde neugierig und mit einem Häferl Punsch in der Hand das Kunsthandwerk und die Weihnachtsdekoration bewundern, die musikalischen Darbietungen genießen und mich auf Weihnachten freuen.

Wenn der Duft von Weihnachten genussvoll in der Luft liegt

Die Adventzeit besitzt eine lebendige Tradition. Eine, die sich laufend verändert, manches ablegt und Neues dazugewinnt. Christkindl-, Advent- und Weihnachtsmärkte sind somit eine Einrichtung, die geschickt altes Brauchtum mit den Erfordernissen des heutigen Wirtschaftslebens verbindet.

Mit der Adventzeit öffnen die traditionellen Advent-, Weihnachts- und Christkindlmärkte wieder ihre Tore. Alljährlich strömen am zweiten Adventwochenende zahlreiche Besucher zu einem der schönsten Christkindlmärkte der Region nach Katzelsdorf. Liebevoll dekorierte Kunsthandwerkstände im Hof des Schlosses und in diversen Sälen, besinnliche Zithermusik, Turmblasen, aromareicher Punsch und Glühwein und der Duft von Lebkuchen sind eine perfekte Einstimmung auf ähnliche Advent-Ereignisse in der Region.

Neben dem Adventkranz mit seinen vier Kerzen zählt auch der Adventkalender in vielen Wohnungen zu den „Klassikern“ der Adventzeit. Meist wird auch schon nach einer Weihnachtskrippe Umschau gehalten, die dann unter dem Christbaum aufgestellt werden soll. Krippenbauer, wie etwa Andi Wally aus Bad Erlach oder Josef Ofenböck aus Lanzenkirchen, stellen auf vielen Adventmärkten ihre Weihnachtskrippen aus. Krippenbaumeister Wally gibt sein Wissen sogar in Kursen weiter. Gebaut werden dabei Orient-, alpenländisch-heimatliche, Schnee- und Felsenkrippen.

» In der Adventzeit laufen auch die Backöfen heiß. «

Die Hersteller von Lebkuchen haben zu Beginn der Adventzeit einen Teil ihrer Arbeit schon lange getan, weil der Vorteig dieser Spezialität einige Monate reifen muss. Dennoch gibt es in Bäckereien und Konditoreien bis Weihnachten noch viel zu tun,

weil auch die Nachfrage nach Weihnachtsbäckerei, Kletzenbrot, Schaumrollen, Punschkräpferl, Kokoskupperl usw. sehr groß ist. Immerhin hat Konditor Robert Fellingner dazwischen noch Zeit (8. Dezember, 14 Uhr), Kinder zum Keksebacken in seine Konditorei in Bad Erlach einzuladen (Anmeldung unter Tel. 02627/48242 erbeten).



Krippenbauer Andreas Wally mit staunenden Kindern beim Handwerksmarkt in Bad Erlach.



Magische Momente verzaubern am Christkindlmarkt der Reitschule Bad Erlach.



Konditor Robert Fellingner als aufmerksamer Beobachter beim Kinder-Keksebacken in seiner Cafe-Konditorei in Bad Erlach.

An Romantik kaum zu übertreffen:
Christkindlmarkt im Hof von Schloss Katzelsdorf.
Foto: Paul Draxler



Advent in den Thermenregionen

Stimmungsvoll & traditionell mit Kunsthandwerk, Musik und feinen Schmankerln

Bad Erlach

Fr, 30.11., ab 14.30 Uhr, **Sa, 01.12.**, ab 10 Uhr: Adventbasar, Flohmarkt im Mater Salvatoris

Sa, 01.12., ab 15 Uhr: Advent im Ziegelofen

Sa, 08.12., 14 Uhr: Romantischer Adventnachmittag am Schmankerlhof Fam. Breitsching

Sa, 22.12., So, 23.12. ab 15 Uhr:

6. Bad Erlacher Christkindlmarkt am Reiterhof

So, 23.12., 15:30 Uhr: Eröffnung der Brunner Weihnachtskrippe

Mo, 24.12., 16 Uhr: Weihnachtsblasen am Kirchenplatz

Katzelsdorf

Sa, So, feiertags bis 19.01.2013, 10 – 17 Uhr: „Kripperl schau“ in der Zinnfigurenwelt, Weihnachtsausstellung mit Krippen aus aller Welt

Sa, 01.12., 18.30 Uhr: Adventfeier in Eichbüchl beim Feuerwehrhaus

Sa, 08.12. und So, 09.12., 14 – 19 Uhr: Christkindlmarkt im Schloss

So, 16.12., 14 – 18 Uhr: „Stiller Advent“ im Museum, besinnliche Adventlesungen mit musikalischer Untermalung in der Zinnfigurenwelt

So, 23.12., ab 17 Uhr: Weihnachten im Dorf vor der Dorfkirche

Lanzenkirchen

bis 24.12. Weihnachtsausstellung im Michlhof

Sa, 01.12., ab 13 Uhr: Haderswörther Weihnachtsmarkt

So, 02.12., ab 16:30 Uhr: Frohsdorfer Adventbeginn beim alten Feuerwehrhaus

Sa, 08.12., Weltladen-Adventmarkt

So, 09.12., 14 Uhr: Adventsingen im Gemeindesaal unter dem Motto: Besinnlich – Heiter – Kritisch

Walpersbach

Sa, 01.12., ab 15 Uhr u. **So, 02.12.**, ab 9.30 Uhr: Adventmarkt des Verschönerungsvereins vor der Kirche in Klingfurth

So, 02.12., 16 Uhr: Adventspiel des Kinderheims St. Benedikt aus Wien im Pfarr- & GZ

So, 16.12., 16-18 Uhr: Advent-Basteln mit Kindern im Pfarr- & Gemeindezentrum



Der Bucklige Welt-Shop als Drehscheibe der bäuerlichen Direktvermarktung

Auf der Suche nach einem originellen Geschenk aus der Region stoßen viele immer öfter auf den Bucklige Welt-Shop von Malu Göschl in Pitten. Jetzt vor Weihnachten stehen vor allem Simperl und Körberl, gefüllt mit Schmankerl und Spezialitäten aus der Region, auf der Hitliste der Geschenkideen ganz weit oben.

Auch heuer will man damit neben Privatpersonen auch Betriebe und Gemeinden ansprechen. Der Bucklige Welt-Shop mit seinen Direktvermarktern, Bäckern und Fleischer als Partner liefert nicht nur Geschenkideen, sondern auch fertige Geschenkpakete. „Diese sind individuell gestaltet und mit oder ohne Henkel sowie groß und klein erhältlich“, erklärt Regionsobmann DI Friedrich Trimmel und ergänzt: „Um 12 bis 15 Euro sind sie auch als Mitbringsel geeignet.“ Anders als die üblichen Geschenkkörbe sind diese Simperl und Körberl nach dem Entleeren im Haushalt für die unterschiedlichsten Zwecke, wie zum Einkaufen etc., zu verwenden.

» Im Bucklige Welt Shop kann man aus dem gesamten Sortiment an regionalen Köstlichkeiten wählen. «

Das Sortiment dieses Geschenk-Services besteht aus Produkten wie Apfelschaumwein, Fruchtsäfte, Apfelmost, Schnäpse, Liköre, Öl, Teigwaren, Honig, Marmelade,



Malu Göschl - eingekreist von Regionsvertretern und den unterschiedlichsten Geschenkkörben.

Mehlspeisen und Süßigkeiten (wie Lebkuchen, Dinkelcantuccini, Bucklige Welt – Edelschokolade etc). Dekoriert werden Simperl und Körbe mit Tannenzweigerl, Pockerl etc.



Bucklige Welt-Shop, 2823 Pitten Wiener Neustädter Straße 370, Tel. 02627/822 93, 0664/101 88 98 shop@buckligewelt.at Geöffnet: Mi, Do, Fr: 8.30 – 18 Uhr

Werbung

TRAUMHAFT SCHÖNE
WOHN - UND GESCHENKIDEEN

Uschi's Deko

Schulplatz 18 · 2822 Walpersbach
(neben Feuerwehr - gegenüber Schule)

☎ 0676 / 738 60 86

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 09⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr
14⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr

Samstag: 09⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

Sonntag: 10⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr
14⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

8. Dezember: 10⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

ab 23. Dezember wegen Urlaub
bis 6. Jänner 2013 geschlossen

Viele Fotos zum Ansehen auf
www.uschis-deko.com



Öffnungszeiten:
MI, DO, FR 8.30 – 18 Uhr
Pitten, W. Neustädter Str. 370
shop@buckligewelt.at
Tel + Fax: 02627/822 93
Mobil: 0664/101 88 98
www.buckligewelt.at/shop

Simperl & Adventkörberl

Gemusterte Weihnachtsgeschenke für Freunde,
Mitarbeiter und Kunden, die „schon alles haben“.

AKTION: Adventhörberl: ab € 14,90
Simperl: ab € 39,90
bis 21. Dezember 2012 ... und vieles mehr





Leben in der Stadt oder doch im Dorf? Eine Entscheidung, die nicht einfach zu treffen ist, denn beide Siedlungsräume haben ihre Qualitäten. Qualitäten, die in den verschiedenen Lebensphasen mehr oder weniger Bedeutung haben. In jungen Jahren oder als Single-Lebende/r wird die Stadt u.a. mehr „Freizeitprogramme“ bieten als das Land. Umgekehrt, als Familie mit kleinen Kindern ist der größere Freiraum und die Überschaubarkeit am Land plötzlich sehr interessant und wenn wir älter werden, ist die Identifikation mit dem Lebensraum sehr wichtig.

» **Bei Stadt und Dorf geht es aber nicht um ein Gegeneinander, sondern um ein Miteinander, damit die Stärken beider Räume optimal genutzt werden können.** «

Durch die Nähe zur Stadt Wiener Neustadt bietet sich folgerichtig für die „Erlebnisregion Bucklige Welt – Thermengemeinden“ eine Zusammenarbeit mit dieser an. So wäre die Erlebnisregion um weitere Facetten (Einkaufs- und Kulturstadt) für den Gast reicher und auch Ressourcen und Strategien könnten gebündelt werden.

DI Walter Kirchler
Geschäftsführer
Verein „Service Freiwillige“

„Zauber im Advent“ gibt dem Adventshopping neue Impulse

Mit dem Comeback des Eislaufplatzes und einem neuen Stellplatzkonzept sowie anderen Neuerungen will die Stadt Wiener Neustadt die Attraktivität ihres Christkindlmarktes am Hauptplatz anheben. Davon würden auch die rund 300 Geschäfte der Innenstadt profitieren.



Foto: Magistrat Wiener Neustadt

Jeden Einkaufssamstag werden bezaubernde Engerl durch die Innenstadt gehen und kleine Geschenke verteilen.

Im Herzen der Innenstadt können in den nächsten Wochen Jung und Alt auf einem 200 Quadratmeter großen Eislaufplatz ihre Runden auf Kufen ziehen. Es handelt sich dabei aber nicht um Echteis, sondern um ein synthetisches Eis („Greenice“), welches in Wiener Neustadt erstmals zum Einsatz kommt. Der Eislaufplatz wird täglich von Montag bis Donnerstag von 13-19 Uhr, Freitag und Sonntag von 13-20 Uhr, Samstag von 10-20 Uhr, geöffnet sein. Die Markthütten sind rund um den Eislaufplatz platziert. Sie verwöhnen die BesucherInnen mit allem was dazu gehört. Einen neuen Standplatz hat auch die Bühne, die heuer nicht vor der Mariensäule steht, sondern gegenüber der Wirtschaftskammer (Alte Arkaden). Die Bandbreite der 20 Live-Auftritte reicht von traditionellen Bläsergruppen, Gospel- und Schulchören bis hin zu regionalen und internationalen Interpreten. Auch der Kasperl wird mit seinem neuen Weihnachts-

programm den Christkindlmarkt besuchen.

» **Kinderklassiker sind auch heuer wieder das Ponyreiten, die Kutschenfahrten und ein venezianisches Pferdekarsell** «

Neu im Programm ist der Besuch vom Nikolaus am Donnerstag, dem 6. Dezember, von 17.30-18.30 Uhr. Erstmals gibt es in der Stadtbücherei Wiener Neustadt zauberhafte Winter- und Weihnachtsgeschichten für unsere Kleinen. Und zwar am Freitag, 7. und 14. Dezember, jeweils von 15-16 Uhr. Weiters wird der Krampuslauf am Freitag, dem 30. November, ab 18.30 Uhr, Jung und Alt das Fürchten lehren.

Öffnungszeiten Eislaufplatz:
Montag – Samstag, 10 – 20 Uhr
Sonntag 13 – 20 Uhr
(24. Dezember, 10 – 13 Uhr)
Gastronomie: Freitag und Samstag bis 23 Uhr.

Das Beste aus der Region

Jeden Freitag von 10:30 - 17:00 Uhr beim Schmarkermarkt vor dem Rathaus in Wiener Neustadt.

U.a. Freilandei von glücklichen Hühnern aus der naturnahen und artgerechten Produktion von Eva & Josef FENZ aus Lanzenkirchen.

Frisches Brot, Gebäck und Mehlspeisen von der Bäckerei WOLTRON aus Bad Erlach. Dinkel und Dinkelmehl stammen aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb.

Stachl's Gaststube

Österreichische und Italienische Spezialitäten im Herzen der Altstadt. Die ideale Location für Ihre Weihnachtsfeier! Silvester-Clubbing & Fingerfood; € 45,- Auf ein baldiges Wiedersehen und Frohe Festtage!

2700 Wiener Neustadt
Lange Gasse 20
02622 / 25 221
www.stachl.at



Genussvolle Zeiten auch in Wiener Neustadt bei

denise
BAECKERIN

Wiener Neustadt
Allerheiligenplatz 3
0664/ 864 914 10
www.baeckerin.at

GEWINNSPIEL

Wo Altes nichts an Wert verloren hat

Prall gefüllt mit Kleinmöbeln, Fotoapparaten, historischen Büchern, alten Filmplakaten, einer große Lage an Zwiebelmusterporzellan und noch vielem mehr ist Komm. Rat Robert Pompes kleines Geschäft im Alten-Rathaus-Komplex von Wiener Neustadt. Es gibt ein großes Sortiment von alten Langspielplatten und vielen Single-Scheiben. Wer gerne in altem Fundus fündig wird, für den bietet dieser Laden tolle Möglichkeiten zum Hamstern historischer Gegenstände. Nützen Sie jetzt die Gelegenheit, bei einem kleinen Preisausschreiben Robert Pompes Schätze näher in Augenschein zu nehmen. Dabei sind Warengutscheine in der Höhe von Euro 70,- (1. Preis), Euro 50,- (2. Preis) und Euro 30,- (3. Preis) zu gewinnen.

Werbung

Für jede(n) etwas

Ankauf Verkauf

Bücher, Bilder, Gläser, Porzellan und vieles mehr...

Komm. Rat Robert Pompe, A-2700 Wiener Neustadt
Neunkirchner Straße 2 (im Rathauseck) 0699 / 10 600 875

Preisfrage: Wo befindet sich das Geschäft „Für jeden etwas“?

- a) in der Fußgängerzone Wiener Straße
- b) in der Fußgängerzone Neunkirchner Straße

Die ersten drei Anrufer am Freitag, dem 30. November 2012, ab 9.00 Uhr unter der Telefonnummer 0664 412 0 916 gewinnen die nebenstehend angeführten Warengutscheine. Eine Barablöse ist nicht möglich.



WEINBERGZONE | GASTRONOMIE | HEILNISCHE | AB-HOF-VERKAUF

Die Thermengemeinden - immer einen Besuch wert! Ihre Gastgeber

Thermen GEMEINDEN

WIENER BEZIRK
KRENNBERG
LITTLING
WALDVIERTEL

BAD ERLACH

Hotel & Spa Linsberg Asia & Pianobar
Thermengasse 1, T: 02627/40000
reservierung@linsbergspa.at
www.linsbergspa.at

Ferienapartments Fam. Besta
W. Neustädter-Str. 14
T: 0676/7315463
besta@erling.at
www.stueckeninbar.at

Restaurant „Das Linsberg“
(inkl. Wnuthke) Thermengasse 1
T: 02627/40000-322
mail@linsbergspa.at
www.linsbergspa.at

Gasthof zur Thermo
Brunn bei Pitten, Hauptstraße 6
T: 02627/82209
thermen@gasthof.fink.at
www.gasthof-fink.at

Restaurant-Café Sabine Schneeweis
Dorfplatz 11, T: 02627/48219
office@sabine-schneeweis.at

**Gasthaus Fleischerei
Willibald Mayerhofer**
Hauptstraße 15, T: 02627/48908
gasthausmayerhofer@aon.at

Schlöss-Taverne Linsberg, Fam. Glöckl
Linsberg 5, T: 02627/80484
tavernelinsberg@aon.at
www.schloesstavernelinsberg.at

Backendstation Stupfeneith
Stupfeneith 46B, T: 02627/48162

**Thermen-Café Green Bamboo
in der Thermo Linsberg Asia**
Thermengasse 1, T: 02627/40000-338
greenbamboo@linsbergspa.at
www.linsbergspa.at

Café Konditorei Fellingner
Hauptstraße 1, T: 02627/48242
office@cafe-fellinger.at
www.cafe-fellinger.at

**Schminkerl-Mothweger
Familie Breitschlag**
W. Neustädter-Str. 14
T: 0676/7315463
besta@erling.at
www.stueckeninbar.at

Café-Bar 66
W. Neustädter-Str. 24
T: 02627/48583

Dorfweger Retterer-Leibnäck
Hauptstraße 14, T: 02627/83338
info@dorfweger-badertach.at
www.dorfweger-badertach.at

**Schmankerl-Mothweger
Familie Breitschlag**
W. Neustädter-Str. 14, T: 02627/48278
schmankerl@posteo.at

KATZELSDORF

Restaurant Kupfer-Dachl
Eichbühl 23, T: 02622/78 236
karlgoepf@postmail.com
www.kupfer-dachl.at

Schlössrestaurant Kendlbacher
Schlossstraße 1, T: 02622/44 570
gastrom@schloss-katzelsdorf.at
www.schloss-katzelsdorf.at

Restaurant zum Griechen
Hauptstraße 75
T: 02622/78 973

Gasthaus zur Schmiede
Hauptstraße 45, T: 02622/78 678
info@schmiedegasthaus.at
www.zur-schmiede.at

Gasthaus Fröh
Hauptstraße 61, T: 0664/302 30 15
josef.froeh@tchello.at

Landgasthaus Oskar's Weinstube
Mühlgasse 11, T: 02622/78 466
office@oskar-s-weinstube.at
www.oskar-s-weinstube.at

Café Konditorei Kaffemühle
Katacschek Heilmut
Hofgarten 3/6, T: 0664/436663
katschek@tchello.at

Weinweger Binder Josef
Hauptstraße 98
T: 02622/78 256

Weinweger Böhm Herbert
Hauptstraße 86, T: 02622/78 001
heringerboehm@aon.at
www.heringer-boehm.at

Weinweger Erik Edeltraud
Eichbühl 26, T: 0664/7352816
edert@tchello.at

Weinweger Döller Helmut
Eichbühl 43, T: 02622/78 408
info@weinbau-doller.at
www.weinbau-doller.at

Weinweger Flatschler Kurt
Eichbühl 4
T: 02622/78 777

Weinweger Kohn Karl
Eichbühl 24
T: 02622/78 861

Weinweger Händler Herbert
Hauptstraße 35
T: 02622/78 558

Weinweger Familie Schadt
Ruchweg 6, T: 02622/78 666
schadtfk@aon.at

Weinweger Wolzhan Reinhold
Eichbühl 13, T: 02622/78 611

Hofladen's Bucklhubl - Böhm Herbert
Hauptstraße 86, T: 02622/78 001
heringerboehm@aon.at
www.heringer-boehm.at

Halling Herbert - Ab Hof-Verkauf
Eichbühl 18, T: 02622/78 190

Franz Is Bauernladen - Langer Franz
Hauptstraße 13, T: 0676/319 25-46
franz.langer@aon.at

LANZENKIRCHEN

Grandhotel Niederösterreichischer Hof****
Friedhof, Hauptstraße 275
T: 02627/45810, office@niederhof.at
www.niederhof.at

Gasthof & Pension Mühldorfer
Naderwirth-Hauptstr. 29, T: 02627/45676
service@muehldorfer.com
www.muehldorfer.com

Appartementhaus Aurelia Preis
Ofenbach, Hauptstr. 41
T: 02627/457 51, panna@pms.at

Ferienwohnung Mairhofer
Schwanengasse 218/3/5, T: 0664/804 53 596
info@ferienwohnung-lanzenkirchen.at
www.ferienwohnung-lanzenkirchen.at

Golfrestaurant Föhrenwald
Kleinwolkersdorf 217, T: 02622/29111-11
info@restaurant-foehrenwald.at

Gasthaus Art - Bernhard Art
W. Neustädterstr. 26, T: 02627/45280
www.gasthaus-art.at

Gasthaus „Zum Koxl“
Föhrenstr. Hauptstr. 100
T: 02627/81343, koxl@koxl.at

Gasthaus Thurner „Zur Bürgerländerin“
Ofenbach 1, T: 02627/45401

Restaurant Pizzeria „Al Castello“
Friedhof, Hauptstraße 28
T: 02627/45788

Adrienn - Cafe - Restaurant
Schulgasse 41, T: 0664/4894956
cafe-restaurant.adrienn@gmail.com
www.cafe-restaurant-adrienn.at

Klempner Stüberl
Raupstraße 151, T: 0664/1553963
office@klempner-stueberl.at
www.klempner-stueberl.at

Café Cappuccino
Hauptstraße 36, T: 0650/421 88 11

Weinweger - Fingerlos Johannes
Friedhof - Amelgasse 31
T: 02627/450 45
fingerlos.friedhof@aon.at

Heuriger am Michlhof - Fam. Zechmeister
Lanzenkirchen, Ofenbachstraße 48
T: 026 27/455 34, info@michlhof.eu
www.michlhof.eu

Mothweger Dorfmeister
Naderwirth, Leithagasse 2
T: 02627/45691
johann.dorfmeister@postmail.com

Mothweger Leibnäck
Kleinwolkersdorf, Babingasse 20
T: 02627/454 96, kstabenbeck@pms.at

Hofladen Karntaler Bernhard
Hoflagasse 1, T: 02627/45 801
bernhard.karntaler@aon.at

Bauernladen Dorfmeister
Naderwirth, Leithag. 2, T: 02627/45691
johann.dorfmeister@postmail.com

Bauernmarkt Oberger
Friedhof, Hauptstraße 19
T: 0664/7852101, oberger@pms.net

PITTEN

Hotel Alte Schule
Schulgasse 48, T: 02627/82413
info@alteschule.at, www.alteschule.at

Gasthof Leopold Marthaler
Hauptplatz 26, T: 02627/82208
gasthof.marthaler@aon.at, www.marthaler.at

Restaurant Vinerthek Unger
W. Neustädterstr. 167, T: 02627/82263
info@unger-pitten.at, www.unger-pitten.at

Wirtshaus Krenn
Leithing 11, T: 02627/82264
wirtshaus.krenn@aon.at

Café Zeitlos - Familie Stöcker
Bakohofstraße 119, T: 02627/82475

Café-Bäckerei Koll
Allegasse 27, T: 02627/82211
office@backerei-koll.at

Café Nest
Seckendorferstr. 12, T: 02627/47709

Mothweger Anton Ofenböck
Leithing 20, T: 02627/82349

Mothweger Josef Kerschhofer
Kornhof 4, T: 02627/822 66
kerschhofer.josef@aon.at

Mothweger Christian Kraus
Sautermeisterstraße 4, T: 02627/47705
office@mothweger.info

Ab-Hof-Verkauf Krenn Maria
Mitterleithingasse 455, T: 02627/83 870

WALPIERSBACH

Pension Hending
Klingfuth 11, T: 02627/48222
pensionhending@aon.at
www.pensionhending.at

Gasthaus & Pension Josef Stachtl
Klingfuth 5A, T: 02627/48411
restaurant@stachtl.at, www.stachtl.at

Gasthaus Abocher
Walpiersbach 1, T: 02627/48412
hmbert.abocher@pms.at

Gasthaus Bretterrecher
Walpiersbach 17, T: 02627/48344
gh.bretterrecher@pms.at

Café-Bäckerei Josef Lielacher
Walpiersbach 31, T: 02627/48337
backerei.kelach@posteo.at

Walpiersbacher Fam. Halbaum
Walpiersbach 206, T: 02627/45008
halbaum-heringer@pms.at

Thermen GEMEINDEN

W. Neustädter-Str. 14
Thermengasse 1
3122 Bad Erlach, Föhrenstraße 1
www.thermen.at

Die schönen Seiten des Lebens

Das werden heuer festliche Feiertage voller Genuss.
Wir unterstützen Sie mit Tipps für's Ausgehen in den Restaurants und
Wirtshäusern der Thermengemeinden sowie für daheim am eigenen Herd
und in fröhlicher Runde.



Entgeltliche Beiträge von „Zu Gast daheim“ auf den Seiten 11 – 19

Weihnachtszeit ist Lebkuchenzeit

Hole dir was Süßes vom Fellingner
Lebkuchen und Weihnachtsbäckereien
handgemacht aus der Backstube
0262748242 www.cafe-fellinger.at



Am Heiligen Abend isst man oft, was immer schon Brauch ist

Es gibt verschiedene traditionelle Weihnachtsgerichte. Viele Familien haben ihre ganz eigene Tradition und so kommt zum Beispiel am Heiligen Abend eher Einfaches wie Fleisch-, Wurst- und Käseplatten auf den Tisch. Warme Speisen, wie etwa Karpfen, erfordern mehr Aufwand.



Jessica Herbich ist Küchenchefin im Restaurant Unger in Pitten.

Für jene, die sich etwas mehr Zeit zum Kochen nehmen wollen, hat Jessica Herbich, Küchenchefin im Restaurant Unger in Pitten, einen anregenden Vorschlag:

Karpfenfilet auf lauwarmen Belugalinsen mit Buchenholz geräuchertem Knoblauch

Linien in ausreichend Wasser etwa 30 Minuten

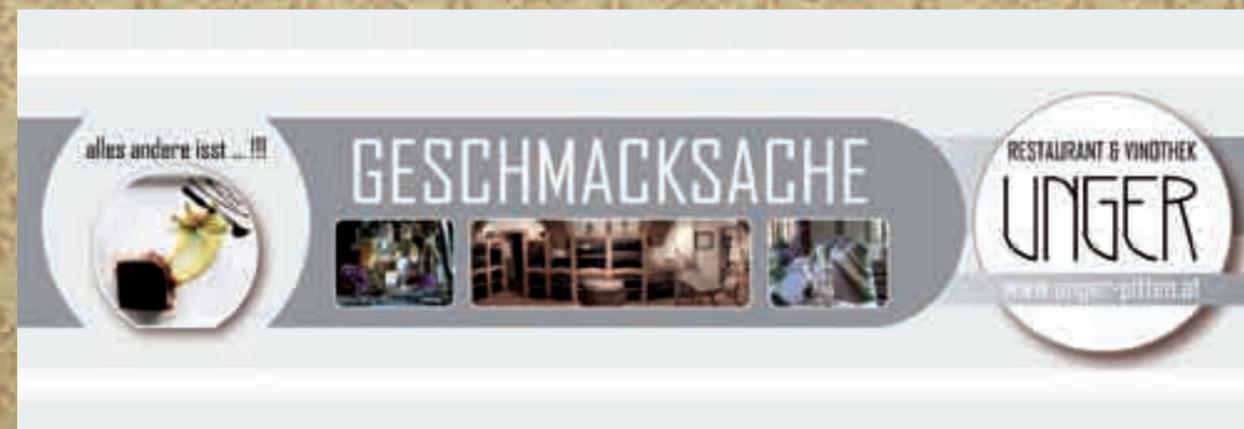
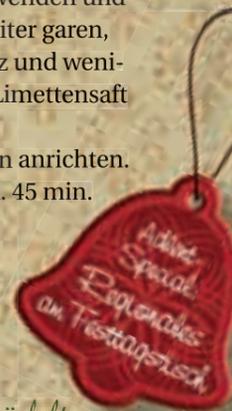
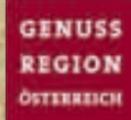
köcheln lassen, bis sie gar, aber noch bissfest sind - abgießen und kalt abspülen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und fein geschnittene Paprikastreifen dazu geben. Mit Portwein ablöschen. Lorbeerblatt und Thymianzweig hinzufügen und mit Hühnersuppe auffüllen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Linsen mit Salz, ein wenig Pfeffer und dunklem Balsamico marinieren. In der Zwischenzeit die Haut der Fischfilets kreuzweise einritzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die fein geschnittenen Knoblauchscheiben dazu geben und knusprig mitfrittieren - und wieder aus der Pfanne nehmen - als Dekoration zum Anrichten aufheben, die Filets auf der Hautseite scharf anbraten, anschließend die Hitze auf die Hälfte



herunterfahren. Dazu hat Unger-Chefköchin Jessica Herbich (kleines Bild) noch einen Tipp: „Da sich die Filets gerne wölben, sollte man sie zu Anfang etwa 30 Sekunden mit einem Pfannenheber auf den Boden drücken.“ Den Garvorgang kann

man gut verfolgen, weil zu sehen ist, wie das glasige Fleisch an den Rändern langsam weiß wird – Filets wenden und noch kurz weiter garen, mit etwas Salz und wenigen Tropfen Limettensaft marinieren. Nach Belieben anrichten. Arbeitszeit ca. 45 min.

*Zutaten für 4 Portionen:
4 Fischfilets, Rapsöl, Salz, Pfeffer – aus der Mühle,
2 Kaffeetassen (Belugalinsen),
2 EL Butter, 2 Zwiebeln, fein gewürfelt,
1 Paprika rot in feine Streifen geschnitten,
8cl Portwein, Thymian, Lorbeerblatt
200 ml Hühnersuppe, Balsamico – je älter desto süßer – desto besser ... 1 Limette,
Knoblauchzehe geräuchert (im guten Lebensmittelhandel erhältlich)*



Keine Einladung ohne Mitbringsel

Zu Weihnachten häufen sich wieder die Essenseinladungen. Egal wo man eingeladen ist – privat oder in einem Restaurant – gehört es zum guten Ton, dem Gastgeber oder Einladenden etwas mitzubringen. Ein originelles Mitbringsel lässt sich während des Jahres oft gar nicht so leicht finden, zu Weihnachten ist dies umso



leichter. Doris Zechmeister (Geschenkeshop Michelhof) hätte da einige Tipps auf Lager: „In erster Linie eignet sich als Mitbringsel alles, was man auch auf einem Christbaum geben kann. Auch ein schöner Zweig als Tischdeko, Engel oder ein Windlicht werden gerne dafür ausgewählt.“

Den weihnachtliche Festtagstisch komplettieren Bier, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Kaffee und auch Wein. Als Abschluss eines Festmenüs werden oft noch Schnaps und Liköre kredenzt. Letztere werden auch in der Kultur- und Genussgemeinde Katzelsdorf produziert, immer wieder ausgezeichnet und erfüllen hohe Ansprüche von Kennern und Genießern.



LANDLICHES OSKAR'S WEINSTUBE

essen, feiern, geniessen!

Genießen Sie Ihre Weihnachtsfeier am (Türmeile sind noch verfügbar)

Wir arbeiten mit regionalen Produkten - Schmecken zubereitet, zu fairem Preis und in gemütlicher Umgebung serviert.

Ein Besuch bei uns lohnt sich - auch für 1, 2 gute Gläser Wein! Die Weihnachtsfeier von besten Angebot an besten Österreichischen Qualitätsweinen. Unser Lokal ist zur Gänze "rauchfrei".

Montag & Dienstag Ruhetage
Son- & Feiertag bis 16:00 Uhr
Mühlgasse 11 - 2801 Katzelsdorf
☎ 03632-78496 - 0664-3402719
www.oskars-weinstube.at

MICHLHOF LANZENKIRCHEN
WOHN- UND GESCHENKESHOP

WEIHNACHTS-AUSSTELLUNG

Ab 1. November täglich von 10 bis 20 Uhr geöffnet!

AUSG' STECKT IS:
1. NOVEMBER - 16. DEZEMBER

ab 19. November:
WILDESSEN

2. Dezember, 17 Uhr:
DER NIKOLAUS KOMMT

Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre private oder Firmenweihnachtsfeier.

Tel.: 0664/110 30 87 * www.michlhof.eu

Wo Brot mehr ist als nur eine Handelsware

Nur die besten Zutaten und natürlichen Rohstoffe finden sich in Brot, Gebäck und Feinbackwaren der traditionsreichen Bäckerei Bernhard in Bromberg. In einer Vielfalt, die in dieser Form auch erhalten bleiben und noch vielen Kunden ausgezeichnet schmecken soll.

Produziert wird alles, was verkauft wird, in der eigenen Backstube. Der unverfälschte, gesunde Geschmack ist dafür der beste Beweis. Hergestellt werden knusprig frisches Brot mit Natursauerteig, Roggen-, Dinkel- und Vollkornbrot mit verschiedenen Samen (wie Kürbiskerne, Nüsse) und Karotten. Doch was wäre eine beliebte Bäckerei ohne ihre typischen Spezialitäten: Wie ein Brot in Form eines 3-kg-Laiibes mit dem AB-Stempel, oder ein Roggenbrot mit krustiger Oberfläche. Baguettes werden in vielen neuen Sorten erzeugt:



Bäckermeister Kurt Birnbauer in Aktion

mit Walnüssen, Curry, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Kürbiskernen und mit Käse überbacken. Martina Birnbauer: „Mein Mann ist gar nicht zu bremsen und immer voller neuer Ideen.“

Auch für die Advent- und Weihnachtszeit gibt es typische Produkte, wie das traditionelle Kletzenbrot, den mit weißem Zucker bestäubten Christstollen und natürlich jede Art von Keksen, in denen viel Handarbeit steckt. Lebkuchen mit Honig gibt es das ganze Jahr über. Er ist appetitlich verpackt in vielen Geschäften erhältlich und wird in Geschenkboxen auch für „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“ ausgeliefert.

Eine traditionell orientierte Bäckerei wie die der Familie Birnbauer fährt natürlich auch ins „Gai“, also von Haus zu Haus. „Jeden Tag fahren wir eine andere Strecke“ so Firmenchefin Martina. Die Orte Lichtenegg, Hollenthon, Wiesmath, Hochwolkersdorf und Leiding werden dabei versorgt.

Mit einem zweiten Auto werden Brot und Gebäck sowie Mehlspeisen an die Kaufhäuser und die Gastronomie beliefert. Produkte der Bäckerei Bernhard gibt es somit in den Kaufhäusern Groß (Schwarzenbach), SPAR Graf (Katzeldorf), Lechner (Wiesmath, Filialen in Hochwolkersdorf und Hollenthon) sowie in den

AB steht für handwerkliche Sorgfalt

Als alles vor über 100 Jahren (1906) mit dem Erwerb einer Liegenschaft durch den Urgroßvater in Bromberg 21 begann, waren auf dieser eine Landwirtschaft, Mühle, Säge und Bäckerei. Viel ist dazwischen passiert, ehe 1974 Albin Bernhard – jetzt im Ruhestand – die Bäckerei übernehmen konnte und sie in Laufe der Jahre zu einem Betrieb von regionaler Bedeutung ausbauen konnte. 1997 wurde durch den Zubau eines ADEG-Marktes die geordnete Nahversorgung in Bromberg und Umgebung gesichert. Am 1. Mai 2000 übernahmen Tochter Martina und Schwiegersohn Kurt Birnbauer den Betrieb indem sie die Birnbauer OG gründeten. Viel Brote tragen aber noch immer die Kennzeichnung AB, die Anfangsbuchstaben von Vater Albin Bernhard.

Martina Birnbauer ist die gute Seele des Unternehmens und in der ganzen Region bekannt.

Foto: Sandra Taurer



WEIHNACHTEN
in der Therme Linsberg Asia

Erleben Sie ruhige, besinnliche Stunden und die Symbiose von Tradition und fermostlichem Flair

24.12. Heiliger Abend
Therme bis 18.00 Uhr geöffnet

25.12. Christtag
Therme bis 23.00 Uhr geöffnet

An diesen beiden Tagen genießen Sie einen leckeren **Stühwen** um € 1,50!

Therme Linsberg Asia
Thermeplatz 17 A 2833 Bad Erlach
therme@linsbergasia.at
+43 2629 4800-130
www.linsbergasia.at

Cafeterien des Wiener Neustädter Krankenhauses und der Firma Funder-Max in Neudorf. Bekannte Gasthäuser beziehen ebenfalls Bernhard-Brot und Gebäck: Windbichler (Bromberg), Oberger (Schlatten und Stickelberg), Posch (Hollenthon), neuerdings auch das Triad (Krumbach), Reisenbauer (Scheiblingkirchen) und Thaler (Thernberg).

Einer der größten Kunden der Bäckerei Bernhard sind Therme und Hotel Linsberg Asia in Bad Erlach. „Zweimal täglich liefert sie bei uns

erstklassige Ware an,“ bestätigt Linsberg Asia Direktor Markus Ernst. Für ihn sind Qualität und Zuverlässigkeit und das Eingehen auf spezielle Wünsche wichtige Kriterien, die dieser Familienbetrieb zur vollsten

Zufriedenheit erfüllt.
Bäckerei Bernhard
Markt 13, 2833 Bromberg
Tel. 02629/8223
www.baeckerei-bernhard.at



Denise Pölzelbauer sorgt für genussvolle Zeiten

Sie steht gleichermaßen für Innovation und Tradition. Denise Pölzelbauer, ehemals jüngste Bäckermeisterin Österreichs, arbeitet mit fortschrittlichen Backideen an einem stimmigen Gesamtpaket. Trotz traditioneller Herstellung entspricht dieses dem modernen Zeitgeist, hat aber dank hoher Qualität auch seinen Preis.

Nachdem heute auch im Lebensmittelbereich zunehmend auf Schnelligkeit und Quantität gesetzt wird, hat sich die junge Unternehmerin bewusst gegen den Trend entschieden. Mit diesem guten Ziel vor Augen arbeitet sie daher streng nach „Slow-Food-Kriterien“, was bedeutet, dem Teig ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe Zeit zu geben, um auf natürliche Weise den vollen Geschmack zu entwickeln.

Man sollte meinen, die Produkte der Denise-Bäckerin seien schon so etwas wie Delikatessen. Wie sonst würde sie in Wien die Feinkost-Schiene der gehobenen Gastronomie, wie das Schwarze Kameel, Pöhl am Naschmarkt und das Vestibül im Burgtheater beliefern. Auch bei den Opernfestspielen in St. Margarethen und im Loisium von Langenlois dürfen Pölzelbauer-Produkte nicht fehlen.

Trotzdem ist die charmante Jung-Bäckermeisterin bodenständig geblieben und lässt ihre beiden Läden in Brunn und Wiener Neustadt nicht aus den Augen. Allerdings macht auch dort die Innovation nicht Halt: So ist der italienische



Täglich steht Denise Pölzelbauer in ihrem Laden in Brunn, wo sie viele Stammkunden besuchen und auch ganz junge Gäste verwöhnt werden.

Produkt-Einschlag, etwa durch Pesto-Antipasti-Olivenöle aus Kalabrien, nicht zu übersehen. In der Wiener Neustädter Filiale am Allerheiligenplatz findet man mit „Suppito“ sogar eine Fünf-Elemente-Suppenküche, etwas für die schnelle Küche.

Richtige Spezialitäten der Denise-Bäckerei sind allerdings Grammelbrot, reine Roggenbrote, weizen- und hefefreie Brote für Allergiker, Currybrot mit Schwarzkümmel sowie Bauernbrot, das nach einem über 80 Jahre alten Rezept gebacken wird. In der Vorweihnachtszeit dürfen



ZUR SACHE

Mit dem Weingebäck auch international unterwegs

Knusprig, zart, verführerisch und knackig – mit diesen Attributen ist das Weingebäck der Denise-Bäckerin eine gesunde Knabber-Altern-

es äußerst bekömmlich..

» Beim Vertrieb ihres Weingebäcks geht Denise Pölzelbauer immer stärker in die Offensive.«



Nicht nur jedes österreichische Bundesland wird von ihr beliefert, sondern in der Schweiz, in Deutschland und auch in Spanien zeigt man an diesem innovativen Produkt großes Interesse. Dank zahlreicher Einladungen zu Präsentationen in erlesenen Kreisen und an originellen Örtlichkeiten sowie in Verbindung mit exklusiven Medienberichten von diversen Fachzeitschriften steht sie oft im Blickfeld der Öffentlichkeit.

tive. Dank hochwertiger und raffinierter Zutaten (Traubenkernmehl, Weizen, Ghee, Rosmarin, Meersalz, Vollrohrzucker, Wasser) sowie der Fünf-Elemente-Philosophie ist

Serviert wird das Weingebäck zu exquisiten Dips oder Salaten. Es sollte auch bei keiner Weindegustation fehlen.



Das Weingebäck gibt es in den Verpackungsgrößen S (40g) und L (80g).



ZUR INFO

Fünf Elemente – ein Genuss

Auch in fünfter Generation wird das komplette Produktsortiment der Denise-Bäckerin in Brunn a. d. Pitten in reiner Handarbeit hergestellt und in einem 130 Jahre alten Steinofen zur Vollendung gebracht. Denise Pölzelbauer verwendet in ihrem Betrieb ausschließlich regionale Zutaten, selbst hergestellte Natursauerteige und verzichtet konsequent auf Backmittel, Convenienceprodukte sowie Tiefkühlwaren. Dafür wurde sie auch 2009 von slow food Wien mit dem 3. Platz für das beste Brot Österreichs ausgezeichnet.



Denise-Bäckerin
Hauptstraße 23
2823 Brunn a.d.Pitten
Tel. 02627/82296
Mobil 0650/8011900, www.baeckerin.at



Nestfrische Freiland Eier
rund um die Uhr bei unserem Eierautomaten in Bad Erlach!

Fam. Schatzer (Fenz)
Dorfstraße 20
2822 Bad Erlach

AUSGEZEICHNET mit dem



Jahreswechsel: An vielfältigen Angeboten mangelt es nicht

Silvester lässt sich auf vielerlei Arten feiern. So u.a. auf offiziellen Silvesterpfaden, beim Essen in einem Restaurant oder mit guten Freunden zu Hause. Nur eines ist an jedem Ort - ob gefeiert wird oder auch nicht - gleich: Die Zeit vor, zu und nach Mitternacht gehört den Feuerwerken am Himmel!



Maria Böhm von Genussbauernhof Böhm in Katzelsdorf ist bekannt für ihre originellen Kreationen zu besonderen Anlässen. Denen, die Silvester in den eigenen vier Wänden im Freundeskreis feiern, empfiehlt sie dieses imposante Platten-Exemplar eines Riesenrades mit Faschingskrokodil und luftgetrocknetem Rindfleisch. Zu Silvester Abholung und Zustellung, Bestellung unter Tel. 02622/78001.



Die Geschenke, die man zu Weihnachten erhalten und möglicherweise auch schon wieder umgetauscht hat, sind meist schon Nebensache, wenn es um eine wichtige Frage geht: Was machen wir zu Silvester? Auf der ganzen Welt, so hört man, wird der Jahreswechsel ausgelassen gefeiert.

» Die Korke knallen lassen ist nicht der einzige Silvesterbrauch «

Ein gutes Essen, entsprechende Getränke vom Punsch bis zum Sekt und gute Stimmung sind Voraussetzung, um Silvester nicht öd und langweilig werden zu lassen. Viele zählen auch

einen Fackelpaziergang, Bleigießen und Walzerstücken zu den typischen Silvesterbräuchen. Silvester ist für viele schon der Vorbote des Faschings, der am Aschermittwoch zu Ende ist. Es gibt somit viele Anlässe, sich in diesen Wochen kulinarisch verwöhnen zu lassen, wozu die Gastronomie bestens gerüstet ist.

Spätestens nach dem Heringschmaus ist wieder Zurückhaltung angesagt. Aber das ist schon eine andere Geschichte.

Köstliche Fleisch- und Wurstplatten – wie diese von der Fleischerei Grasel-Giefing in Pitten – sind für viele Familien am Heiligen Abend ein beliebtes Festtags-Mahl.



Die allseits bekannte Bäckerei Bernhard in Bromberg kreiert seit Jahren für Silvester und Fasching originelle Faschingskrapfen. Bestellung unter Tel. 02629/8223.



Wer den Fasching entsprechend genossen hat, hat sich zu seinem Ausklang einen Heringschmaus verdient. Einer der traditionellsten - seit über 40 Jahren - in unserer Region ist jener im Restaurant Unger in Pitten, welcher heuer täglich von Sonntag, 10.2. bis Mittwoch 13.2. stattfindet. Tischbestellung unter 02627/82261 ist empfehlenswert.



Mit einem fruchtigen Apfelwein, mit Himbeeren und Kohlensäure versetzt, alc. 7,5% vol. namens „Lisandra“ trifft der Katzelsdorfer Heurigenwirt Herbert Böhm genau den Geschmack vieler Damen. Übrigens: Die Benennung dieses Frizzantes kommt aus dem zusammengesetzte Namen seiner beiden Töchter Lisa und Alexandra.

Wir bedanken uns bei folgenden Betrieben für die Unterstützung dieses Sonderteils durch Produktbeistellung:
Bäckerei BERNHARD, Bromberg
Bäckerin DENISE, Bad Erlach-Brunn u. Wiener Neustadt
Fleischerei GRASEL-GIEFING, Pitten
Genussbauernhof BÖHM, Katzelsdorf
Restaurant UNGER, Pitten
Wohn- und Geschenkeshop MICHLHOF, Lanzenkirchen

Ihre Fleischerei aus dem Pitztal
Familie Grasel-Giefing
Brunner Straße 439 • 2823 Pitten

Wir bieten das ganze Jahr appetitliche Brötchen, Fleisch- & Schinkenplatten (auf Wunsch auf originellem Holzbrett), Käse- bzw. gemischte Platten & delikate Heurigenplatten.

Alle Produkte stammen aus eigener Erzeugung!

Bestes Rindfleisch aus der Region von unserem Partnerbetrieb Schrammel-Schwarzau u.a.

Wir nehmen auch telefonische Bestellungen unter 02627/834 64 entgegen.

Service: Anlieferung auch für Betriebsfeiern, Agapen etc.

Weihnachtlicher Genuss

Köstliche und originelle Weihnachtsgeschenke

Überraschen Sie Ihre Liebsten, Freunde, Geschäftspartner oder Mitarbeiter mit kulinarischen Produkten aus der Region: Kärntel, Kistel, Tascherl gefüllt mit köstlichen hefeigen Schmarerl, Produkten aus der Region und den Genussregionen Österreichs.

Information unter 02622/78001

2801 Katzelsdorf, Hauptstraße 86, Tel.: 02622/78001
www.heurigen-boehm.at, heuriger.boehm@son.at

Pension Stachl Wirt

After-Shopping Weihnachtsmenü € 19,90
Silvester Buffet mit Fieserfeuerwerk € 34,90 Wintersperre: 7. Jan bis 28. Feb. 2013
Samstag, 5. Jänner 2013: Feuerwehr-Ball

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Frohe Festtage!

2822 Klingfurth 5a
02627 148 411
www.stachl.at

Stachl's



Gemeinsam statt einsam
Einzelne Betriebe vor den Vorhang zu bitten, hat auch damit zu tun, mit Stolz auf die Qualität und die Leistungen, die darin erbracht werden, hinzuweisen. Die Vergabe von „Hauben“ ist ein Bewertungsinstrument, doch vielmehr gilt es die Meinungsvielfalt des Gastes aufmerksam wahrzunehmen. Dieses Bewertungskriterium des Einzelnen ist das Maß aller Dinge. Unsere Region verfügt nicht nur über Haubenlokale, sondern auch über eine Vielfalt an innovativen Betrieben, Produkten und Qualitätsmerkmalen.

Sich ins Rampenlicht stellen
Gerade diese Vielfalt ist eine unerschöpfliche Quelle, um dem Gast den Aufenthalt in unserer Erlebnisregion unvergesslich zu machen. Es gilt, stolz zu sein auf die selbst geschaffenen Produkte und den Erfolg der anderen als Motivation zur Verbesserung zu sehen. In der Fülle des Angebotes reicht aber nicht nur das „Dasein“, sondern es ist wichtig, mit Liebe und Enthusiasmus unsere Region und unsere Menschen und Produkte ins „Rampenlicht der Genüsse“ zu stellen.

Wolfgang Fischl ist Projektmanager der Thermenumfeldgemeinden. 0664/842215440
fischl@baderlach.gv.at

Lust auf Genuss

Genuss ist laut Wikipedia die Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Genießen ist mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist aber die Genussfähigkeit.

In der nahen Vergangenheit wurde der Begriff „Genuss“ schon fast inflationär gebraucht. Gott sei Dank ist es nicht so dramatisch, weil hinter „genießen können“ die Genussfähigkeit und die Menschen, die diese Genüsse erschaffen, stehen.

Der Sehnsucht, der zwar recht hip-pigen, aber emotional immer mehr verarmten Welt, zu entfliehen, macht den Begriff „Genuss“ zu Erlebnisphilosophie. Die Menschen in unserer Region haben sich intuitiv immer mit dem Genuss im Leben beschäftigt:

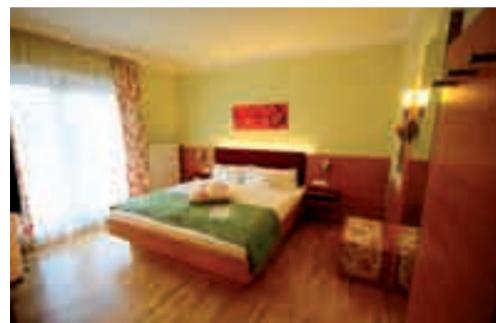
Sei es der Wirt mit seinem Kunstgarten, die Gemeinde, die Genuss und Kultur „lebt“, der Landwirt mit seinem Turopolje-Schweinsschinken, die Wein- und Mostheurigen, die rührige Genießer-Pension in Klingfurth, die Bauernhofprodukte unserer Landwirte, der Bierbrauer mit seinem Bierheurigen, die Bäckerin mit ihrem österreichweit geschätzten Weingebäck, das Kaffeehaus mit seine hausgemachten Mehlspeisen oder viele andere.

Wir haben mehr an Genuss zu bieten als wir selbst wahrnehmen, jedoch haben noch nicht alle gelernt, wie z.B. in der Steiermark, den Genuss erlebbarer werden zu lassen.

Genuss hat Zukunft!



Gasthaus Manhalter, Pitten



Kupferdachl, Eichbüchl



Oskar's Weinstube, Katzelsdorf



Schlossgastronomie, Katzelsdorf



Restaurant Unger, Pitten

Die 3 Hauben – Region

Auf den ersten Blick ist die noch etwas verschlafene Stille der Erlebnisregion spürbar. Tourismus ist erst seit kurzem eine Herausforderung, der man sich mit Geduld, Kontinuität und Herzlichkeit nähert. Aber schon immer waren die Betriebe der Region rund um die Therme Linsberg Asia auf Qualitätsprodukte ausgerichtet. Jetzt, da man sich touristisch langsam ins Rampenlicht begibt, wird die Innovation und Genussfreudigkeit deutlicher sichtbar und die „Genüsse der Region“ treten verstärkt vor den Vorhang.

Eine Haube auf der Sunnleit'n in Eichbüchl

Eine kulinarische Oase im Grünen, mit einem herrlichen Blick auf den Schneeberg und die Hohe Wand, ist das Kupferdachl in Eichbüchl/Katzelsdorf. Der Familienbetrieb der Fam. Görg setzt seit vielen Jahren auf Genuss pur. Mit viel Liebe und Innovation haben Charly (Küche) und Gerti (Service) gemeinsam mit den beiden Söhnen Stefan und Martin die Tester von Gault Millau überzeugen können. Sie werden dafür seit 2008 mit einer Haube ausgezeichnet.

Ihre Gäste immer wieder zu überraschen und Neues entdecken zu lassen, ist das Credo, welches die Gastgeber leben. Dabei kommen die Zutaten für die Kreationen hauptsächlich aus der unmittelbaren Region. Wer den kulinarischen Genuss verlängern möchte, kann in einem der neu gestalteten Gästezimmer übernachten, die „Seele baumeln“ lassen und sich ein genussvolles "dacapo" ermöglichen.

Restaurant Kupfer-Dachl
2801 Katzeisdorf, Eichbüchl 23,
02622/78236, www.kupferdachl.at.tf
Öffnungszeiten: Mi - Sa 11.00 -15.00
Uhr und 17.00 -24.00 Uhr,
Sonn -und Feiertag 10.00 -16.00 Uhr



Lassen unsere Haubenköche Karl Görg (1 Haube) und Mehmet Selimaj (2 Hauben) hoch leben: Linsberg Asia General Manager Markus Ernst (links), Gerti Görg und Wolfgang Fischl, Projektmanager der "Erlebnisregion Thermengemeinden".

Zwei Hauben im Wellness-Refugium „Linsberg Asia“

Mit 15 Punkten und zwei Hauben im neuen Gault Millau ausgezeichnet geworden zu sein, darüber freut man sich im Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S über die gute Bewertung. Vor allem die Verbesserung um 2 Punkte und somit eine weitere Haube gilt als besonders schöne Bekundung der herausragenden Kochkünste unter

der Leitung des jungen kreativen Küchenchefs Mehmet Selimaj. Im Feld der niederösterreichischen Haubenlokale setzt der Aufsteiger des Jahres 2013, "das Linsberg", auf das Gastronomie-Konzept des harmonischen Miteinanders mit einer gelungenen Fusion moderner europäischer Kulinarik mit asiatischen Einflüssen.

Mit sinnlichen Genüssen in entspannter Atmosphäre zeichnet sich die Kulinarik des Linsberg Asia Hotel & Spa gemeinsam mit dem Kupfer-Dachl für neue kulinarische Standards in der Erlebnisregion Bucklige Welt –Thermengemeinden, verantwortlich.

Wer sich ausgedehnt vom fernöstlichen Ambiente in

Verbindung mit der kulinarischen Vielfalt der 3 Hauben Erlebnisregion überraschen und verwöhnen lassen möchte, freut sich über stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten im Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S.

Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S
2822 Bad Erlach, Thermenplatz 1
02622/48000, www.linsbergasia.at
Öffnungszeiten „das Linsberg“
Mo – So, 18.30 -21.30 Uhr

GAULT MILLAU

Regionale Top-Angebote machen Prominente hellhörig

Wenn es auch viele Einheimische so gar nicht wahr haben wollen, sehen es die Gäste doch ein wenig anders. Wer nicht mit Scheuklappen durch die fünf Thermengemeinden fährt, entdeckt dabei so manch touristisches Gusto-Stückerl, für das sich auch prominente Zeitgenossen interessieren.

So war der bekannte Schriftsteller Alfred Komarek („Polt“) erst kürzlich zu Gast in der Katzelsdorfer Zinnfigurenwelt. Für die beliebte Rubrik „Aufgespürt in Niederösterreich“ im ORF Niederösterreich ließ sich der erfolgreiche Autor von Museumsleiter Franz Rieder die historischen Schätze des Zinnfigurenmuseums zeigen. Aus aktuellem Anlass widmete sich die ORF-Sendung (Sendetermin war der 22. November) der Weihnachtsausstellung „Krippe schau'n in der Zinnfigurenwelt“, die noch bis 19. Jänner 2013 samstags, sonntags und feiertags von 10 bis 17 Uhr zu sehen sein wird.

» **Mich fasziniert, wie Linsberg Asia mit dem Thema Asien umgeht.** «

Dieses große Lob sprach der steirische Landeshauptmann-Stv. Hermann Schützenhofer bei seinem Blitzbesuch in Bad Erlach aus. Der in der Steiermark für Tourismus, Gemeinden und Volkskultur zuständige Landespolitiker verfolgt seit der Eröffnung der Therme im



Begrüßen den steirischen LH-Stv. Hermann Schützenhofer im Linsberg Asia: GR Gerhard Puffitsch und Linsberg Asia General Manager Markus Ernst (rechts).

Jahre 2008 interessiert das Geschehen. Schon seit einiger Zeit stellt sich ihm die Frage: Wieso funktioniert diese Therme so gut? Wie er später versichert, fiel ihm schon bei der Zufahrt auf: Hier kann noch viel geschehen, weil das Potenzial an Grundstücken für weitere Investitionen offensichtlich vorhanden ist. Auch die strategische Lage fand er wegen des raschen „Zugriffs“ auf das Wiener Publikum sehr vorteil-

haft. Eine angebotene Führung durch die Therme lehnte Schützenhofer überdies ab. „Die kenne ich schon, ich war ja schon einmal inkognito hier“, ließ er Linsberg Asia Direktor Markus Ernst lächelnd wissen.



In der Katzelsdorfer Zinnfigurenwelt: Kult-Autor Alfred Komarek.

Pension HENDLING
intensiv.natur.erleben.

Preiswerte Komfortzimmer***
Thermen - Kombiangebote

Erholungsdorf KLINGFURTH

2822 Bad Erlach, 02627 / 48222
www.pensionhendling.at

Bad Erlach mit neuem Tourismusreferenten

Angesichts der großen Herausforderungen, die es in der Marktgemeinde Bad Erlach in Zukunft zu bewältigen gibt, sieht Bernhard Treibenreif MA als neuer Tourismus-Gemeinderat spannenden Zeiten entgegen.

Für eine erfolgreiche touristische Zukunft der Thermengemeinden rund um die Therme Linsberg Asia im Allgemeinen und der Marktgemeinde Bad Erlach im Besonderen will sich deren neuer Tourismus-Gemeinderat Bernhard Treibenreif engagieren. Zahlreiche Projekte, wie der Leitwanderweg unter dem Schlagwort „Wandern im Wiener Alpenbogen“ und der Archäologieradweg sind derzeit in der Umsetzungsphase. Der Neo-Gemeinderat begrüßt diese Initiativen und will sie in Form einer guten Zusammenarbeit mit dem Projektmanagement der Erlebnisregion Thermengemeinden, den Wiener Alpen und

der örtlichen Wirtschaft rasch vorantreiben. Strategisches Denken, das auch in seiner neuen gemeindepolitischen Aufgabe gefragt ist, bringt Treibenreif jedenfalls mit. Ein solches ist ja auch in seinem Beruf als Chef des Polizei-Einsatzkommandos Cobra in Wiener Neustadt ein bestimmendes Kriterium.



Bad Erlachs Bürgermeister Hans Rädler mit dem neuen Tourismusreferenten Bernhard Treibenreif (rechts)

ALUTECH Tschirk
WINTERGÄRTEN
BRANDSCHUTZELEMENTE
FALTANLAGEN
FENSTER
TÜREN

A-7201 Neudörfel, Bickfordstraße 24 Tel.: 02622/77333 Fax: DW 3 www.alutech.at

SHOW FACTORY PRÄSENTIERT

Zauber der Weihnacht

Nockalm Quintett

Die Mölltaler

Die Edlseer · Marc Pircher
Claudia Jung · Michael Hirte

Durch das festliche Programm führt
Markus Wolfahrt

07.12.2012 ST. PÖLTEN - VAZ
08.12.2012 WR. NEUSTADT - ARENA NOVA

Tickets bei allen oeticket-Verkaufsstellen, Media Markt, Ticketcorner (z.B. Raiffeisenbanken).
Karten VAZ: Bank Austria, Arena Nova Hotline 02622-223600
TICKETS & INFO: WWW.SHOWFACTORY.AT

ORF, oeticket.com, SHOW FACTORY, NÖN

DAS PERFEKTE GESCHENK:

Gutscheine der ARENA NOVA

Erhältlich beim Kartenverkauf
Info: 02622/ 22360-0
www.arenanova.com

„Niederösterreichischer Hof“ jetzt auch ganz offiziell eröffnet

Der 20. Oktober war ein großer Tag für die Besta Betriebsgesellschaft in Lanzenkirchen-Frohsdorf. Im Rahmen eines Festaktes wurde ihr Grandhotel „Niederösterreichischer Hof“ im Beisein vieler Gemeindevertreter aus der Region nun offiziell seiner Bestimmung übergeben.



Ein kompetentes Team um Reg. Rat Ing. Dieter und Ing. Elisabeth Besta (Bildmitte) betreut die Gäste im Niederösterreichischen Hof.

Das Hotel wurde vor einem Jahr erworben und danach mit großem Einsatz umgebaut. Nun dürfen die Gäste 32 Zimmer – sie tragen die Namen der 32 Gemeinden der LEADER-Region Bucklige Welt-Wechselndland - eine komplett neue Gastronomie und Anfang nächsten Jahres auch einen medizinischen Bereich (Kneipp etc.) erwarten. Dank der vielen Investitionen kann das Haus als 4-Sterne-Hotel geführt werden.

Zu den Eröffnungsgästen zählten neben dem Vertreter des Landes-

hauptmannes Dr. Erwin Pröll, LAbg. Bgm. Ing. Franz Rennhofer, unter vielen anderen auch Abg. z. NR Hans Rädler, Landtagsabgeordneter Hermann Hauer, Bezirkshauptmann Mag. Andreas Strobl, der stellvertretende Straßenschaubaudirektor des Landes Niederösterreich DI Josef Decker, Vertreter der Blaulichtorganisationen, Vereine und Interessensverbände, Bürgermeister und Gemeindevertreter sowie viel heimische Prominenz aus Politik und Wirtschaft. Besonders die anwesenden Mediziner waren vom fast fertig ge-

stellten Gesundheitsbereich sehr beeindruckt. Dem politischen Hausherrn, Lanzenkirchens Bürgermeister Berhard Karnthaler, war die Erleichterung anzumerken: „Ich bin sehr, sehr froh, dass der Gastro- und Hotelbetrieb in diesem Haus wieder aufgenommen werden konnte.“ Und im Nachsatz:

» Die Marktgemeinde Lanzenkirchen könnte mit dem Niederösterreichischen Hof so etwas wie eine Drehscheibe der Region werden.«

Auch Landtagsabgeordneter Hermann Hauer schlug in dieselbe Kerbe: „Ich finde es toll, dass hier ein gemeinde- und sogar bezirksübergreifendes Projekt entstanden ist. Es ist dies ein Projekt der Region, erstellt von Menschen, die bereit sind, zu investieren und damit auch Arbeitsplätze zu schaffen.“ Anschließend verwies Bad Erlachs Bürgermeister Hans Rädler auf die gute Zusammenarbeit der fünf Thermengemeinden mit

dem Ziel, etwas bewegen zu wollen. Erfreut zeigte sich Rädler aber auch darüber, dass die Familie Besta mit der medizinischen Ausrichtung ihres Grandhotels „Niederösterreichischer Hof“ ein Alleinstellungsmerkmal ins Auge gefasst hat und damit auch einen Weg geht, der zum Gesamtkonzept der „Erlebnisregion Bucklige Welt- Thermengemeinden“ passt.

In Vertretung von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll hielt Landtagsabgeordneter Ing. Franz Rennhofer die Festansprache. „Heute ist ein kleiner Landesfeiertag in Lanzenkirchen, wenn der Niederösterreichische Hof in den blau-gelben Landesfarben offiziell seiner Bestimmung übergeben wird. Die mit der Therme Linsberg Asia eingeläutete touristische Entwicklung wird damit fortgesetzt. Ich wünsche der Familie Besta, dass sie viele Gäste willkommen heißen kann und damit wieder Arbeitsplätze abgesichert sind“, so Rennhofer.

Werbung



Foto: Alois Rasinger

Auch Vizekanzler Dr. Michael Spindelegger war schon auf und ließ sich von Ing. Dieter und Ing. Elisabeth Besta den Niederösterreichischen Hof zeigen.



Die Hoteleigentümer mit Ehrengästen und Bürgermeistern der Nachbargemeinden.



Zimmer „Lanzenkirchen“ heißt eine der zwei großen Suiten im Hotel Niederösterreichischer Hof.

Übergabe des Ehrengeschenks der Region („Der Suchende“ vom Bromberg-Art-Künstler Hans Schwarzl) von LAbg. Ing. Franz Rennhofer an Ing. Dieter und Ing. Elisabeth Besta.

SCHÜLERBEREITUNG STA OBERÖBBAU
PÄDAGOGISCHES ZENTRUM
STA. CHRISTIANA
A-2821 Lanzenkirchen, Frohsdorfer Hauptstr. 28
Tel. 02627 / 452 35
www.stchristiana.at

Tag der offenen Tür

Freitag, 30. November 2012
9.00 bis 16.00 Uhr

An diesem Tag präsentieren sich gemeinsam der Privatkindergarten, die Volksschule, die neue Mittelschule, das Tagesinternat sowie die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe.

Es erwarten Sie Schülerführungen, Mitmachunterricht, Präsentationen, Buchausstellungen und ein gemütliches Beisammensein im Kaffeehaus.

Zusätzliche Infotage der Höheren Lehranstalt:
Samstag, 1.12.2012 und Samstag, 19.1.2013
jeweils 9.00 bis 12.00 Uhr

Silvester
im Grandhotel Niederösterreichischer Hof
Mit Live-Musik, ab 19 Uhr: Spanferkel-Essen
Tischreservierung erbeten: Tel. 02627/45810
Nähere Infos auf www.noehof.at



NV Die Niederösterreichische Versicherung
Niederösterreichische Versicherung AG
Neunkirchner Straße 68, 2700 Wiener Neustadt

Bezirksdirektor-Stv.
Franz Bartl
Versicherungsberater
Tel. 02622/241 84 - 15117
Mobil 0664/80 109 5117
www.noevrs.at

PUNTIGAMER

SPARKASSE  www.sparkasse.at
In jeder Beziehung zahlen die Menschen.

Beliebt: Online-Buchungen über Portale mit allem Drum & Dran

Neben der bequemen Art von zu Hause oder dem Büro ist es die große Auswahl, die das Online-Buchen von Hotelzimmern und Urlauben leicht von der Hand gehen lässt. Mittlerweile bucht fast jeder Fünfte sein Hotel im Netz – Tendenz steigend.

Die Reiseportale im Netz haben viele Vorzüge: Sie sind Tag und Nacht verfügbar, bieten den Kunden im Vergleich zum Katalog deutlich mehr Informationen und vor allem liefern viele von ihnen auch gleich Hotelbewertungen von anderen Reisenden. Auch die Möglichkeit, selbst Preise vergleichen zu können, ist für viele Urlauber ein Argument, online statt im Reisebüro zu buchen. Bekannte Portale sind etwa HRS, booking.com, kurz-mal-weg – um nur einige zu nennen.

» **Kaum ein Zimmervermieter, der sich nicht bei einer Buchungsplattform eingeklinkt hat.** «

Besonders beliebt bei Hotels, Pensionen und Gasthöfen ist der US-Anbieter booking.com – zumal bei diesem Portal (25% Weltanteil) mit 10% Provision ein preisgünstiger Kostenfaktor Niederschlag findet. Gibt man etwa als Reiseziel Wiener Neustadt ein, scheinen mit dem Niederösterreichischen Hof, den Klingfurth Pensionen Hendling und Stachl und natürlich dem Hotel Linsberg Asia vier Betriebe aus den Thermengemeinden auf.

Um eine breite Streuung am Markt zu haben, wird das Hotel Linsberg Asia im Internet auf etwa 10 verschiedenen Buchungsportalen angeboten. Für diese Portale wird jeweils nur eine bestimmte Anzahl an Zimmern freigegeben, bei starker Belegung erfolgt auch eine Sperre. Überhaupt erfolgen die meisten Online Buchungen über die eigene Homepage (www.linsbergasia.at), auf der ein eige-



Im Hotel Linsberg Asia buchen bereits 55% der Gäste online.

nes Buchungs-Tool vorhanden ist. Was verständlich erscheint – einen Thermenurlaub sucht man eben ganz gezielt. Für einen Geschäftsreisenden, einen Städteurlauber, einen Montage-Arbeiter oder einen Gast, der Verwandte besucht, gelten andere Kriterien.

Eines darf aber nicht außer Acht gelassen werden: Ein Allheilmittel, um ein Hotel, eine Pension oder einen Gasthof mit Gästen zu füllen, ist auch das beste Buchungsportal im Internet nicht.

Bild 1: Im Niederösterreichischen Hof steigen vermehrt Reisende ab, die aus Italien kommen und außerhalb von Wien nächtigen möchten.

Bild 2: Josef und Angelika Hendling in Klingfurth stellen fest, dass 80% der Gäste über booking.com kommen.

Bild 3: Willkommen heißt man in der Pension Stachl in Klingfurth immer öfter auch Gäste, die übers Internet gebucht haben.



Kooperieren heißt profitieren

Die Nähe der HLW Frohsdorf im Pädagogischen Zentrum Sta. Christiana zum Grandhotel Niederösterreichischer Hof bietet sich für Kooperationen an. Wie wichtig es für die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe ist, bei bestimmten Anlässen mit diesem Betrieb kooperieren zu können, zeigte sich kürzlich bei einer Ausstellung im Festsaal des Niederösterreichischen Hofes. „Wir freuen uns, dass wir dort die repräsentativen Räumlichkeiten für unsere Präsentationen nutzen können“, betont HLW Frohsdorf



Direktor Dr. Alexander Kucera. Wies es bei der Vernissage der Werke von Kathrin Buchholz (Deutschland) und

Aude Cornier (Frankreich) im Rahmen des internationalen Comenius-Projektes „Bilder sprechen lassen – Nationen verbinden“ der Fall war.



Als Titel dieser Kolumne habe ich die "Flusslehre" des Heraklit gewählt, denn diesem "alles fließt, wandelt sich, vergeht und kommt neu hervor" ist nichts hinzuzufügen. Du kannst gemäß dieser Philosophie nicht zweimal in denselben Fluss steigen, will heißen, er ist's dann nicht mehr, weil er sich laufend wandelt, verändert, erneuert, vergeht und neu entsteht.

Diese Dynamik verlangt, dass wir uns der unaufhörlichen Veränderung anvertrauen, indem wir uns hingeben lernen - um nicht nur das Kommen, sondern auch das Vergehen annehmen zu können. Wenn wir das nicht lernen, fließt doch alles, nämlich an uns und unseren Möglichkeiten vorbei. Wenn wir mit der Strömung sind, fließt in uns das Leben, stehen wir in der Fülle des Lebens, ist unser Leben erfüllt.

Genro Laoshi ist Trainer, Consultant und Coach bei namhaften internationalen Unternehmen.

Am EuroVelo 9 gibt es keinen Winterschlaf

Nebel, Nieselregen und tiefere Temperaturen haben zwar dem regen Treiben von Radlern, Skatern, Joggern und Spaziergängern am EuroVelo 9 einen Dämpfer versetzt. Für Entschlossene hat der beliebte naturnahe Erholungsraum deswegen aber kaum an Reiz verloren.



Das ganze Jahr über verzichten Ingrid und Andreas Loibenböck selbst im Alltag nicht auf ihre Fahrräder und befahren dabei oft den EuroVelo 9.

Bevor der erste Schnee gefallen war, schloss die Thermengemeinde Bad Erlach in ihrem Bereich noch die letzten, kleineren Lücken bei der "Rosy" (kleines Foto) auf diesem internationalen Radweg. Seit der Eröffnung des Abschnittes Wiener Neustadt - Mönichkirchen (auch Thermenradweg genannt) vor einem Jahr war das Interesse der Radfahrer am neuen Radweg enorm. Eine automatische Messstelle bei Grimmenstein zählte an Wochentagen 54 Radler, am Wochenende nutzten 206 Radler den neuen Eurovelo 9. Im Ballungsraum nahe

der Stadt Wiener Neustadt werden es noch mehr gewesen sein.

„Radler, die wir nach ihren Eindrücken von der neuen Strecke befragt haben, waren sehr angetan von dem wunderschönen Radweg“, erinnert sich Manfred Kracher, Geschäftsführer der ARGE EuroVelo 9 der Gemeinden von Wiener Neustadt bis Mönichkirchen.

www.wieneralpen.at (Streckenführung),
App für Smartphones:
www.niederösterreich.at/portal/



Erholungsdorf Klingfurth - nach der Naturkatastrophe vor drei Jahren

NATUR- EREIGNIS

Die Wunden sind verheilt

Sowohl Ortsbewohner als auch Urlaubsgäste finden das Erholungsdorf Klingfurth wegen der malerischen Schönheit seiner Landschaft besonders reizvoll. Etwas abgeschieden gelegen genießt man hier eine unvergleichliche Mischung aus Naturerlebnis, Entspannung und Lebensfreude.

Der Diese Dorfidylle erlitt Ende Juni 2009 durch eine Naturkatastrophe einen schmerzhaften Tiefschlag. Über dem Talkessel von Klingfurth, einem Ortsteil der Thermengemeinde Walpersbach, waren damals innerhalb von drei Tagen schwere Unwetter (gesamte Niederschlagsmenge ca. 300 l/m²) niedergegangen, die zu Hangrutschungen und zu einem verheerenden Hochwasser in Klingfurth und Walpersbach führten.

» Das Bundesheer half bei den Aufräumarbeiten mehrere Wochen mit. «

Nach einer Besichtigung der Schäden vom ersten Tag durch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll wurde von diesem das Bundesheer für Aufräumarbeiten angefordert. Als dieses am nächsten Tag nach einer Verschlechterung der Situation durch weitere Niederschläge eintraf, waren viele Feuerwehr-Trupps und die freiwilligen Helfer schon an der Grenze ihrer Leistungsfähigkeit. Bei den eigentlichen Aufräumarbeiten nach dem Jahrhundert-Hochwasser von Klingfurth wurden die Feuerwehren von bis zu 250 Präsenzdienern mehrere Wochen lang unterstützt.



Urlauber genießen Klingfurth wieder im leuchtendem Grün.



An ein Hochwasser wie 2009 kann sich in Klingfurth niemand erinnern.



Beseitigung von Schlamm-massen durch Präsenzdienner des Bundesheeres.

Raiffeisenbank
Pittental/Bucklige Welt

Was einer nicht kann, das schaffen wir.

Wenn's um eine starke Gemeinschaft geht, ist nur eine Bank meine Bank.

www.raiffeisen.at/buckligeWelt

Winterzeit ist Servicezeit!

Bringen Sie Ihr Fahrrad in der Winterpause zum Service und ersparen Sie sich Wartezeiten im Frühjahr.

Im November, Dezember & Jänner = 10% auf jedes Service!

SCHNABL
www.schnabl.at

3 Säulen des Wohlbefindens: schmerzfrei, stressfrei, schön



Die Kunst des Wohlfühlens und eines langen Lebens in Gesundheit sind in vielen Ländern seit Jahrtausenden Bestandteil des täglichen Lebens. Wer gesund bleiben will, nutzt östliche und westliche Erfahrungen auf ganzheitliche Weise. Im Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S lernt man diese erfolgreiche Symbiose zweier Welten besonders intensiv kennen.

Das Gesundheits- und Wellnesskonzept der Spa-Abteilung des Linsberg Asia unter der Leitung der Allgemeinmedizinerin Dr. Birgit Fürnsinn basiert/ fußt auf drei Säulen: schmerzfrei, stressfrei, schön. Ganz im Sinne ganzheitlichen Wohlbefindens und langfristige Gesundheit. Ein Wunschbild, das viele vom Alltag geforderte Menschen haben.

» Der Ansatz „schmerzfrei, stressfrei, schön“ ist ganzheitlich und umfasst Körper, Geist und Seele. «

Dr. Birgit Fürnsinn: „Erleben Sie mit unseren Packages ein stimmiges Wohlfühlangebot ganz im Zeichen von Ruhe und

ganzheitlicher Erholung. Mit allen Sinnen begeben Sie sich auf eine Reise durch verschiedene Welten und zu sich selbst. Die Gesundheit ist unser höchstes Gut und weit beinhaltet mehr als die Abwesenheit von Krankheit.“

„Kraft durch Ruhe“, „Asian Spirit“, oder „Jungbrunnen“ sind nur 3 der neuen Gesundheits-Packages im Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S die eine Wohltat für Körper & Seele verheißen. Und mögen sie auch unterschiedliche Bezeichnungen haben, verfolgen Sie doch, abgestimmt auf die jeweilige Person, alle das eine wertvolle Ziel: individuelles Wohlbefinden auf verschiedenen Ebenen zu fördern.



Bild: Sothys

Linsberg Asia –
Spa Rezeption
Tel. 02627/4800-353
therapie@linsbergasia.at



Dr. Birgit Fürnsinn
leitet den Spa-Bereich
im Linsberg Asia

Werbung

Mit Treue Bonuspunkte sammeln

Stammgast-Treue wird jetzt vom Hotel & Spa Linsberg Asia 4*S mit Erholung pur und vielen Extras belohnt. Gäste dieser Wohlfühl-Oase am Rande der Buckligen Welt sind nämlich nicht nur einfache Kunden des Hotels. Zufriedenheit und Verbundenheit sind eine besondere Auszeichnung für das 4*Superior Resort, das sich aus diesem Grund bei seinen

Gästen mit einem neuen Stammgäste-Bonuspunkte-Programm für deren Treue bedanken möchte.

» 1 Euro entspricht 1em Bonuspunkt. «

Jeder Gast, der direkt im Hotel bucht, kommt in den Genuss zu entspannen und ganz nebenbei Punkte zu sammeln. Darüber hinaus werden

bei jeder Erstanmeldung 100 Bonuspunkte gutgeschrieben. Damit die Gäste sich nicht mit komplizierten Berechnungen auseinandersetzen, erhalten sie durch eine automatische Systemzählung pro ausgegebenem Euro (für alle Hotelleistungen!) 1en Bonuspunkt gutgeschrieben! Den aktuellen Punktestand kann man jederzeit online abfragen.

Die gesammelten Punkte können dann für attraktive Serviceleistungen und Stammgast-Extras eingelöst werden. Solche sind:

- Upgrades von Standardzimmern auf Suiten
- Freizimmer
- Ausgewählte exklusive Wellnessbehandlungen
- Frühere Thermennutzung
- Frühstück am immer

Und vieles mehr....

Linsberg Asia, 2822 Bad Erlach
Tel. 02627/4800

GÜNSTIG EINKAUFEN

Drei Schnäppchen-Tage im Thermen-Shop

Mit fabelhaften Sonderpreisen und einer tollen Vorteilsaktion (2+1 Aktion) können Damen an drei Tagen (Freitag, 30. Nov. bis Sonntag 2. Dez. 2012) im Linsberg Asia Thermen-Shop ihrer Shoppinglust mit viel Genuss nachgehen. Denn ehrlich: Was gibt es Schöneres, als zu großzügigen Öffnungszeiten gemächlich durch einen Shop zu schlendern und dabei stöbern und gustieren? Noch dazu, wenn speziell für diese drei Schnäppchen-Tage der Thermen-Shop



Werbung

speziell auf die Wünsche von Damen konzipiert wurde und man aus einer schier unglaublichen Vielfalt an Schmuck- und Uhrkreationen, luftigen Tüchern und Schals, schicken Sonnenbrillen und ausgefallenen Handtaschen in vielen Farben und Größen wählen kann.



Ob Christkind oder Weihnachtsmann bei uns finden alle ein passendes Geschenk!

Brillen & Kontaktlinsen • Sonnenbrillen, Schmuck, Uhren und Taschen von FOSSIL • Uhren von DIESEL u. v. m.

OPTIK OASE - reiche Auswahl & beste Beratung - kommen Sie und überzeugen Sie sich!



Schulgasse 165
2823 Pitten

02627 82 189
0664 43 53 253

office@optikoase.at
www.optikoase.at

Montag - Freitag 09:00 - 12:00
und 14:00 - 18:00
Donnerstag & Samstag 09:00 - 12:00




CIRQUE NOUVEL

PHANTASTISCHE DINNERSHOW

„ansiosa“

Atemberaubend

Mit dem neuen Programm „ansiosa“ kehrt die phantastische Dinnershow Cirque Nouvel zurück in die Arena Nova und wird auch diesen Winter für feurige Momente und ein einmaliges Bühnenerlebnis sorgen.

Artistische Nummern der Spitzenklasse, musikalische Liveacts sowie ein kulinarisches Gala-Dinner von Starkoch Bernie Rieder werden im Rahmen eines dreistündigen Events die innersten Sehnsüchte der Menschen wecken und das Publikum mit allen Sinnen verführen.

Heuer erwarten die Gäste die gewaltigen Kräfte der Sehnsüchte und ungehemmter Leidenschaft. Vor der Kulisse einer Fantasiewelt werden neben atemberaubenden Hängetuch-Figuren, Trapez-Elementen und fliegenden Tüchern Acts wie das sogenannte „Aerial Wheel“, „Aerial Chains“ und „Aerial Cube“ vorgeführt. Eines der Highlights stellt die Aerial Netz-Artistiknummer dar, die in solch einer Ausführung nur beim Cirque du Soleil zu sehen ist.

Viele hervorragende Künstler präsentieren ein energiegeladenes Livespektakel, das einem den Atem stocken und Emotionen spüren lässt. Musikalische Höhepunkte und das mystische Bühnenbild vereinen die geballte Energie der Künstler und die magische Welt von „ansiosa“ zu einer unvergesslichen Geschichte.

»Cirque Nouvel als Weihnachtsfeier oder Kundenveranstaltung«

Die Arena Nova bietet individuelle Packages vom Sektempfang bis zur Exklusivveranstaltung an. Unternehmen haben so die Möglichkeit ihren Kunden und/oder Mitarbeitern den Genuss eines unvergleichlichen Events zukommen zu lassen. Näheres kann man bei Brigitte Lacchini, 02622/ 22360-17 erfahren.



Gutscheine des Cirque Nouvel:
Ein Geschenk, über das man sich
wirklich freuen kann.

„In Erinnerung bleiben uns nicht die Momente,
in denen wir atmen, sondern jene,
die uns den Atem rauben!“



Gesamte Doppelseite Werbung



CIRQUE NOUVEL
ARENA NOVA, Wr. Neustadt
13.+14. Dez. 2012, 11., 12. & 19. Jän. 2013
Einlass: 18 Uhr, Beginn 19 Uhr
Ticket inkl. Dinner ab 80,00 €
Kontakt für Firmenevents und Gutscheine:
02622/ 22 360-0. www.cirque-nouvel.at

Ein Jahr voller Kultur

Seit zwei Jahren kooperiert die Gemeinde Bad Erlach nun schon mit der ARENA NOVA. Aus dieser Zusammenarbeit sind viele erfolgreiche Events erwachsen und so soll es 2013 weitergehen.

Mit dem Frühlingsball 2010 hat alles begonnen. Der war so gut besucht, dass heuer am 20. April bereits die dritte Auflage aufs Parkett kommt, künstlerisch unterstützt von Musicalstar Maya Hakvoort. Davor gibt sich allerdings noch Alfred Dorfer die Ehre. In seinem Programm "bisjetzt" blickt Dorfer am 01. Februar



zurück - nicht nur auf die eigene Biografie, sondern er lässt auch Zeitgeschichte Revue passieren.



Die Crazy Hauer Big Band macht am 26. April ebenfalls eine Zeitreise - musikalischer Natur. "Past to Present" nimmt sich der bekanntesten Big Bands der Musikgeschichte in swingender Art an. Die 3 sehen ihren Originalen nicht nur ähnlich, auch ihre Stimmen gleichen den Vorbildern der "Austria 3". Das bedeutet am 25. Mai: Austropop vom Feinsten.



Schon einmal war Roland Düringer zu Gast im Gemeindezentrum. Am 26. September kommt er wieder und hält einen Vortrag: "WIR - ein Umstand". Mit dem Damenensemble Rondo Vienna rund um Barbara Helfgott wird es am 25. Oktober noch mal hochmusikalisch. Mitreißend, wie sie alten "Hadern" neuen Schwung einhauchen. Am 15. November beschließt Andrea Händler das Kulturjahr. In "Naturtrüb" zeigt sie, wie komisch der Versuch, endlich vernünftig zu werden, sein kann.



Diese sechs Events werden als Kulturjahr Abo um den Sonderpreis von 120,00 Euro angeboten. Info und Abo beim Gemeindeamt, 02627/48214 und in der ARENA NOVA, 02622/ 22360-0, www.arenanova.com



SILVESTER
in der Thermenpark Linzberg Asia

* Thema (11.12.) bis 01.01.2013
* letzte Sauna Aufguss am 31.12.
* Dinnercocktail-Buffet

ab 12.00 Uhr
Fire Highlights in der Kino Lounge

22.00 - 01.00 Uhr
stimmungsvolle Rock- & Roll LIVEMUSIC

19.00 - 01.00 Uhr
"ALL-IN-BUFFET" mit asiatischen
Gerichten und leckeren
Mitternachtsbuffet inkl.
1 Glas Champagner um
€ 37,00 pro Person

08.00 Uhr
fulminantes FEUERWERK

Ticket VWK in der Thermenkassa

Thermenpark Linzberg Asia
Thermensplatz 7 / A-1040 Bad Erlach
Thermen@linzbergpark.at
+43 (0)27 48200-330
www.linzbergpark.at

KOPIE & PLAKAT Renate Binder

Rosentalerstraße 300, 2821 Lanzenkirchen
Tel. 02627/45757, Mobil: 0664/3123838

www.kopie-plakat.at
email: kopie.plakat@aon.at



MINI IM PREIS - MAXI IM FORMAT

Sonderangebot bis 31. Jänner 2013

Rollup
85 x 200 cm
inkl. 4c Druck
Bespannung B1-zertifiziert

€ 108,- exkl. USt

Feste & Kulturveranstaltungen



28.11.	19.30 h	Punct-um Filmmacht „Der Knochenmann“ von W. Murnberger	Gasthaus Unger	P
01.12.	vormitt.	Schmankerlmarkt	Marktplatz	P
01.12.	vormitt.	Jahresfest des Weltladens	Weltladen	BE
01.+02.12.	19/17 h	MOM[ent]O Tanztheater by ortner4dance	Schloss	K
02.12.	14.30 h	Nikolauszug mit Punschstand	Li. u. Re. Mühlweg	BE
02.12.	17.00 h	Der Nikolaus kommt	Heuriger Michlhof	L
05.12.	17.00 h	Der Nikolaus kommt	vor der Kirche	W
08.12.	15.00 h	Adventkonzert	Pfarrkirche	W
08.12.	20.00 h	Alex Kristan - „Solo“ Kabarett	Gemeindezentrum	BE
09.12.	17.00 h	Advent-Lesung der Schreibgruppe	Gemeindezentrum	BE
15.12.	vormitt.	Weihnachts-Schmankerlmarkt	Marktplatz	P
16.12.	17.00 h	Adventkonzert des Kirchenchors Bad Erlach	Gemeindezentrum	BE
16.12.	20.00 h	Wintersonnwendfeuer	Schafleiten	P
31.12.	18.00 h	Kinderfeuerwerk	Kirchenplatz	BE
31.12.	20.00 h	Silvesterspektakel des Jugendvereins Klingfurth	Sportplatz Klingfurth	W
31.12.	20.00 h	Silvesterparty „Zum Storchennest“	Schirmbar	BE
06.01.	16.00 h	Neujahrskonzert des Verschönerungsvereins	Raiffeisenbank	P
16.01.	19.30 h	Punct-um Filmmacht „Hundstage“ von Ulrich Seidl	Gasthaus Unger	P
18.01.	19.00 h	Johnny Favourit - eine Legende der Rock'n Roll Szene	Gemeindefestsaal	L
18.,19. 20.01.	19.00 h 17.00 h	Faschingssitzung der Faschingsgilde Bad Erlach (Kartenvorverkauf ab 17.12. in allen RAIBA der Thermengem.)	Gemeindezentrum	BE
20.01.	12.00 h	Jungmostverkostung und Apfelweinmenü	Genussbauernhof Böhm	K
26.01.	vormitt.	Schmankerlmarkt	Marktplatz	P
27.01.	18.00 h	„Rhythm of Glory IV“ - Konzert	Pfarrkirche	W
01.02.	20.00 h	Alfred Dorfer - Kabarett „bis jetzt“	Gemeindezentrum	BE
07.+08.02.	19.00 h	8. Lanzenkirchner Fasching - Faschingssitzung	Pfarrheim	L
10.02.	17.00 h	(Kartenvorverkauf ab 14.1. in der RAIBA Lanzenkirchen)		
09.02.	vormitt.	Schmankerlmarkt	Marktplatz	P
15.02.	16.00 h	Kinderliedermacher Bernhard Fibich	Schloss	K
23.02.	vormitt.	Schmankerlmarkt	Marktplatz	P
23.02.	21.00 h	Night of the beats Vo. 2 Clubbing	Gemeindezentrum	BE
27.02.	19.30 h	Punct-um Filmmacht „Atmen“ von Karl Markovics	Gasthaus Unger	P

BE = Bad Erlach, K = Katzelsdorf, L = Lanzenkirchen, P = Pitten, W = Walpersbach

Aspangerstr. 4, 2822 Bad Erlach

Silvester-Raketenverkauf

ab dem 17.12.2012

Mit vielen tollen Angeboten

KULTUR-VIELFALT

MusicArtsVienna bringt Schwung in Lanzenkirchens Kulturangebot

Mit der schon vor Jahren getroffenen Entscheidung, den desolaten Gemeindefestsaal zu revitalisieren und modernisieren, lieferten Lanzenkirchens Gemeindepolitiker auch mehrere Begründungen. Eine davon war, damit dem kulturellen Angebot in der eigenen Gemeinde kräftige Impulse geben zu können.

Der vor zweieinhalb Jahren mit den Kulturagenden beauftragte Gemeinderat Martin Karnthaler ist seitdem noch mit einer anderen Herausforderung konfrontiert: einer besseren Auslastung/Nutzung des neuen Gemeindefestsaaals (kleines Bild) mit einem Fassungsvermögen von knapp 300 Personen. Nun gibt es diesbezüglich Licht am Ende des Tunnels. Mit der MusicArtsVienna konnte eine professionell agierende Künstleragentur an Land gezogen werden.

» Beginnend mit Jänner 2013 soll es monatlich Veranstaltungen im Gemeindefestsaal geben «

Der Auftakt zur Kooperation zwischen Marktgemeinde Lanzenkirchen (Kulturreferat) und der Künstleragentur MusicArtsVienna erfolgt

am Freitag, den 18. Jänner, mit dem Auftritt von Johnny Favourit, der mittlerweile in der Rock'n Roll-Szene eine Legende ist. Weil authentischer Rock'n Roll kein Alter kennt, wirkt Johnny Favourit auch bei allen Jahrgängen. Wie kein Zweiter schafft er es, bei seinen Auftritten binnen kurzer Zeit eine bombastische Lebenslust im Publikum zu erzeugen.

Was dürfen Kunst- und Kulturinteressenten von Lanzenkirchen und Umgebung in weiterer Folge erwarten? Das Portfolio von MusicArtsVienna umfasst u.a. Theaterstücke wie „Arsen & Spitzenhäubchen“, Lesungen, Akrobatik, Zauberer, Pantomimen sowie ein umfangreiches musikalisches Angebot (wie Musical, Jazz, Schlager, Austropop, Wienerlieder, Volksmusik aus allen Ländern etc.).

Auch „Salonfähige Saitenspringer“ könnten für Lanzenkirchen engagiert werden... oder Reminiszenzen an Alt-Wien mit dem „Strizzi“ (rechts).



MusicArtsVienna wurde von Mag. Alexandra Ritter MAS im Jahr 2007 gegründet. Mit zwei Orchestern begonnen, betreut die Künstleragentur heute 200 Künstler aus den unterschiedlichsten Bereichen. Geschätzt wird Unterhaltung auf höchstem Niveau- dementsprechend werden auch die Künstler ausgesucht. Die Stärken der Agentur-Gründerin Alexandra Ritter liegen in der Konzeption der Veranstaltungen, der adäquaten Auswahl der Künstler und der exakten Umsetzung bzw. der Flexibilität und Spontaneität am Event selbst.

Werbung



Freitag, 18.01.2013

JOHNNY FAVOURIT

Gemeindefestsaal Lanzenkirchen, 19 Uhr

Kartenvorverkauf gibt es in der Gemeinde Lanzenkirchen, in der Raiffeisenbank, im Café Adlon, sowie bei der Agentur MusicArtsVienna

VVK: € 13,- AK: € 15,-

00436767049869

www.musicartsvienna.eu

BALL KALENDER



31.12.	20 h	Silvesterball der SvG Pitten-Hamburger	GH Manhalter	P
05.01.	20 h	Bauern- und Jägerball	Schloss	K
05.01.	20 h	Musikerball - Pittent. Blasmusik	VAZ	P
05.01.	20 h	Feuerwehrball - FF Ofenbach	GH Thurner	L
05.01.	20 h	Feuerwehrball - FF Bad Erlach	GH Mayerh.	BE
05.01.	20 ³⁰ h	Feuerwehrball - FF Klingfurth	GH Stachl	W
12.01.	20 h	Bauernball	GH Mayerh.	BE
12.01.	20 h	Arbeiterball der SPÖ	VAZ	P
12.01.	20 ³⁰ h	Feuerwehrball - FF Walpersb.	Pfarr- & GZ	W
12.01.	20 h	SPÖ-Ball	VAZ	L
13.01.	15 h	Großes Kinderfaschingsf. - JVP	Schloss	K
13.01.	15 h	Kindermaskenball der Kinderfreunde	Restaurant Sabine	BE
19.01.	20 h	Kameradschaftskränzchen	GH Tikowsky	K
19.01.	20 h	Sängerschnas - MGW „Eintracht“ Walpersbach	Pfarr- & Gemeindegz.	W
19.01.	20 h	Schulball HLM & BAKIP Wiener Neustadt	Schloss	K
19.01.	20 h	Gemeinsamer Feuerwehrball - FF Lanzenkirchen, FF Klein Wolkersdorf, FF Haderswörth	Gemeindefestsaal	L
19.01.	20 h	Bauernball	VAZ	P
26.01.	20 h	Feuerwehrball - FF Brunn/Pitten	GH zur Therme	BE
26.01.	20 h	Feuerwehrball - FF Frohsdorf	Niederöst. Hof	L
26.01.	20 h	Schulball Sta. Christiana Frohsd.	Schloss	K
26.01.	20 ³⁰ h	Arbeiterball der SPÖ	Rest. Sabine	BE
03.02.	15 h	Kindermaskenball	Gemeindegz.	L
09.02.	15 h	Kindermaskenball	Pfarr- & GZ	W
09.02.	20 h	Feuerwehrball - FF Katzelsdorf	Schloss	K
09.02.	20 h	Bauernball	Gemeindegz.	L
09.02.	20 ³⁰ h	Keglerball	Rest. Sabine	BE
09.02.	20 h	Feuerwehrball	Rest. Unger	P
10.02.	14 h	Faschingsfest für Kinder des FVV Bad Erlach	Gemeindegz.	BE
11.02.	20 h	Damenschnas - Time	GBH Böhm	K
11.02.	20 h	Hausball	GH Manhalter	P
12.02.	18 h	Faschingsausklang	Schirmbar	BE

FASCHINGS- SITZUNGEN

Da bleibt kein Auge trocken

Seit in Bad Erlach und Lanzenkirchen alljährlich Faschingsitzungen am Programm stehen, müssen Schauspiel-, Gesangs- und Kabarett-Talente beider Thermengemeinden nicht mehr im Verborgenen schlummern.

Auch große Faschingshochburgen haben einmal klein angefangen. Sowohl in Bad Erlach als auch in Lanzenkirchen bedurfte es nur einer Initialzündung durch eine kleine Gruppe von Gemeindebürgern. So wurde vor 10 Jahren in Bad Erlach die Faschingsgilde gegründet, drei Jahre später war es dann in Lanzenkirchen so weit: Bühne frei für alle, die sich vom Villacher Fasching und „Narrisch guat“ im TV inspiriert fühlten.



Foto: Ernst Birnbaumer

Professionell ist alljährlich der Auftritt der Kabarettgruppe „Ascheiwoam“ im Lanzenkirchner Pfarrheim.

Nunmehr zählen die Faschings-Kabarets in beiden Gemeinden zu den Top-Events des Jahres. Im Nu sind die Eintrittskarten für jeweils drei Vorstellungen und eine Generalprobe weg. Einige Interpreten sind im Laufe der Jahre zu Kultfiguren geworden, wie Bad Erlachs Faschingsbürgermeister Hans Schnabl (leider seit einigen Jahren nicht mehr dabei) oder Alois Tren-



Foto: Andreas Wolf

Zahlreiche Tanznummern sorgen in Bad Erlach für Abwechslung

ker als EU-Bauer in Lanzenkirchen – um nur einige zu nennen.

» Die Rivalität zwischen den beiden Gemeinden sorgt für das Salz in der Suppe. «

Auch das ist alljährlicher Standard bei den Faschingsitzungen: Man nimmt sich gegenseitig kräftig auf die Schaufel. Wobei es zumeist zu einem Spießrutenlauf für die Bürgermeister beider Gemeinden „ausartet“. Dafür, dass nicht allzu kräftig übers Ziel geschossen wird, sorgen hier wie dort die beiden perfekten Moderatoren: die charmante Irene Hruby auf der einen und der schlagfertige Ferdl Riegler auf der anderen Seite.

Termine: Bad Erlach am 18., 19. und 20.1.

Lanzenkirchen am 7., 8. und 10.2.

(siehe Veranstaltungskalender auf Seite 34)

AM RANDE

Fasching: kurz – und noch kürzer

Eigentlich befinden wir uns schon mitten im Fasching. Wenn man davon ausgeht, dass er bereits am 11.11. um 11.11 Uhr begonnen hat, wie man landläufig sagt. Was so nicht stimmt, denn am 11.11. wird der Fasching nur geweckt und damit der Beginn der Vorbereitungen für den Fasching eingeläutet. Offiziell beginnt die fünfte Jahreszeit jedoch erst am 7. Jänner.

Diesmal fällt der Aschermittwoch und damit das Ende der lockeren Lebensart schon auf 13. Februar. Manchmal hört man, dass dies der kürzest mögliche Fasching sei. Doch weit gefehlt! Dieser war nach 80 Jahren (1928) erst wieder vor fünf Jahren, nämlich 2008. Auf den 5. Februar fiel damals der Aschermittwoch, was wiederum erst in 148 Jahren (2160) passieren wird. Da sind wir allerdings nicht mehr dabei. Auch auf den längsten möglichen Fasching, der 2038 am 10. März enden wird, ist bei so manchem von uns die Vorfreude gering.

M RUPP MODE SHOP
Fröhsdorf-Hauptstraße 20, 2821 Lanzenkirchen, Tel.: 02627/45878
Öffnungszeiten: Di & Mi 9-18, Do 9-19 Uhr, Fr 8-19, Sa 8-13 Uhr

15. Dezember Stand beim Punsch des SC Wirtschaft Lanzenkirchen
ab 15.00 Uhr Mode und Accessoires für die kalte Jahreszeit
Sportanlage Lanzenkirchen

Alles für den **Ball**
Styling & Mode

Modeshop-Gutschein -10 % auf alle Stücke
Pro Person nur ein Gutschein einlösbar. Gültig bis 31.12.2012. Keine Barzahlung möglich.

Styling-Gutschein
im Wert von € 7,- auf Dienstleistung
Pro Person nur ein Gutschein einlösbar. Gültig bis 31.12.2012. Keine Barzahlung möglich.

creative **HAIR & NAIL**
Hilfsmittel - Kosmetik - Fußpflege
www.hair-nail.at

Weitere Gutscheine liegen gratis im Geschäft auf

Autoline GmbH
Wr. Neustädterstr. 120 2821 Lanzenkirchen
SPENGLEREI • LACKIEREREI • 6574 02627 / 42 488
REIFEN- & KFZ-HANDEL • KFZ-TECHNIK office@m-autoline.at
www.m-autoline.at

BLECHSCHADEN? Wir erledigen sämtliche Karosserie-Arbeiten preiswert und schnell!
Direktverrechnung mit allen Versicherungen

Ausg'steckt is'

 bis 02.12.
Heurigenschenke Böhm, Hauptstraße 86

 bis 02.12.
Fam. Loibenböck, Bahngasse 20 (Most)

 bis 16.12.
Michlhof, Ofenbachstraße 48

 30.11. - 16.12.
Dorfheuriger, Hauptstraße 14

 30.11. - 20.12.
Heurigenschenke Döllner, Eichbüchler Str. 43

 03.12. - 13.12.
Fam. Binder, Hauptstraße 98

 14.12. - 23.12.
Heurigenschenke Böhm, Hauptstraße 86

 27.12. - 06.01.
Fam. Brix, Eichbüchl 20

 Bad Erlach  Katzelsdorf  Lanzenkirchen

Eine große Chance für junge Künstler

Wer sagt, dass man Kunst im Freien nur an lauen Sommertagen präsentieren kann? Der Pittener Gastronom Andreas Unger bietet seit einigen Jahren in seinem preisgekrönten Gastgarten ideale Rahmenbedingungen für Künstler verschiedenster Kunstrichtungen. Nun will er mit seinem neuen Projekt „gang(ART)“ die kalte Jahreszeit überbrücken: Der junge, begabte Künstler Jürgen Wazek stellt noch bis 14. Februar 2013 seine Bilder/Werke sowohl im Garten als auch im Lokal aus. Auftakt dazu war anlässlich der „Steirische Junker“-Präsentation Mitte November (Bild).



BOULEVARD- THEATER

Lachen leicht gemacht mit „Teatro Allegro“

Eine engagierte Schauspielertruppe aus Schwarzau/Stfild. stellte vor drei Jahren eine eigene Theaterproduktion auf die Beine. So gekonnt, dass „Teatro Allegro“ schon 2013 auf Niederösterreich-Tournee gehen kann.

Mit drei Theaterproduktionen hat die Truppe um Elisabeth Fried und Gottfried Ostermayer schon viele Menschen begeistert. Den Auftakt bildete das legendäre Stück „Pension Schöller“. Es folgte „Männer sind auch nur Menschen“. Im Herbst 2012 stand nun das Stück „Techtelmechtel“ auf dem Programm. Nach der Premiere des Stückes in einer Bearbeitung von Felix Dvorak nach Georges Feydeaus „Floh im Ohr“ in Schwarzau, gastierte die muntere Truppe in Lichtenwörth und Lanzenkirchen. Sehr originell fiel auch die musikalische Umrahmung des Stückes durch Irene Hruby und Traude Wiesbauer aus. Die beiden Damen aus Bad Erlach präsentierten Songs der unsterblichen Marlene Dietrich, und das natürlich mit einem gewissen Augenzwinkern.

Für 2013 sind weitere Spieltermine in Breitenau und Felixdorf vorgesehen. In Zusammenarbeit mit der Agentur musicarts vienna wird „Teatro Allegro“ im nächsten Jahr mit „Techtelmechtel“ auch auf eine kleine Niederösterreich-Tournee gehen. Zur Zeit sind sechs Spieltermine in Vorbereitung. Natürlich steht auch eine weitere Neuproduktion auf dem Programm.

Zuletzt gastierte „Teatro Allegro“ mit „Techtelmechtel“ in Gemeindesaal von Lanzenkirchen. Traude Wiesbauer und Irene Hruby begeisterten dabei mit drei Marlene Dietrich-Musikeinlagen.



GEWINN- SPIEL

Eine Wienerin im Glück

In unserer letzten Ausgabe stellte das kürzlich eröffnete Grandhotel „Niederösterreichischer Hof“ in Lanzenkirchen den Hauptpreis zur Verfügung. Diesen – eine Nächtigung für 2 Personen in der Suite Bad Erlach samt Candle-Light-Dinner – konnte die Wienerin Kathrin Lechner aus Wien vor wenigen Tagen konsumieren (links im Bild mit GF Ing. Elisabeth Besta).



Die Linsberg Asia-Preise gingen an G. Luef (Schwarzau), S. Mock (Grimmenstein), G. Kodym (Seebenstein) und M. Forstner (Wiener Neustadt). Über die Preise, die uns die Arena Nova zur Verfügung gestellt hatte, freuten sich F. Reindl (Loipersbach), P. Troll (Gföhl) und H. Wagner (Katzelsdorf).



Diesmal u.a. zu gewinnen:
2 Tickets für den Winternachtsball in der ARENA NOVA

GEMEINDEZENTRUM | BAD ERLACH | 

KULTURJAHR2013

ROLAND DÜRINGER ANDREA HÄNDLER
DIE 3 DIE HÄNDLER
RONDO VIENNA
ALFRED DORFER
BIG BAND

Schenken Sie Bad Erlach Abos.
6 Veranstaltungen nur € 120,-
Erhältlich im Gemeindamt und in der
ARENA NOVA, 02622/22380-0, www.arenanova.com

Fabriksgasse 1, T: 02627/48214 www.baderlach.gv.at

GEWINNSPIEL!

1. PREIS

2 x 1 romantische Stunde für 2 Personen im exklusiven „Private Spa“ der Therme Linsberg Asia. Erleben Sie die intime Atmosphäre aus Luxus, Wellness und privater Zurückgezogenheit mit eigenem Saunarium, Dampfbad, Ruhe- und Wohlfühlraum sowie Sekt und Früchteteller. Wert: € 250,-

2.- 4. PREIS

ARENA NOVA: 2 Saisonkarten für NOVOMATIC INDOOR GOLF. Wert: je € 30,-
1x 2 Tickets für den "WINTERNACHTSBALL" am 04. Jän. 2013, Wert: € 28,-
1x 2 Tickets für "ALFRED DORFER" in Bad Erlach am 01. Feb. 2013, Wert: € 52,-

5.- 8. PREIS

4 x Gutscheine im Wert von je € 25,- von RUPP Mode und Hair & Nail in Lanzenkirchen

Frage: Wo wurde 1482 bis 1485 eine Burg gegen den Ansturm des Ungarnkönigs Matthias Corvinus verteidigt?

Antwort: a) in Walpersbach b) in Pitten Zutreffendes bitte ankreuzen.

Name _____

Anschrift _____ Telefon _____

Kupon ausfüllen, ausschneiden und in einem Kuvert per Post senden an: Thermengemeinden-Büro, Fabriksgasse 1, 2822 Bad Erlach. Die Teilnahme ist auch mit einer Postkarte möglich. Einsendeschluss 05. Dez. 2012. Verlosung unter Ausschluss des Rechtsweges. Keine Barablöse möglich.



AUF ALLEN STRASSEN DAHEIM!



Symphonie

RAUSVERKAUFSPREIS
€ 15.990,-

SUZUKI JIMNY DELUXE

85 PS, 1.500 km, Weiss, Leder, Klima,
Alufelgen, 10/2012, u.v.m.



Symphonie

RAUSVERKAUFSPREIS
€ 26.380,-

Start-Listenpreis
€ 30.380,-

SUZUKI GRAND VITARA DELUXE

Diesel, 129 PS, Ertl. 6/2012, 2.000 km,
Graumetallic, Klima, ABS, Sitzheizung, u.v.m.



Symphonie

RAUSVERKAUFSPREIS
€ 22.590,-

Start-Listenpreis
€ 27.990,-

NISSAN QASHQAI 1,5 DCI I-WAY

110 PS, Ertl. 5/2012, 1.600 km, Weiss, Navig.,
Alufelgen, Rückfahrkamera, u.v.m.



Symphonie

RAUSVERKAUFSPREIS
€ 35.900,-

Start-Listenpreis
€ 49.209,-

NISSAN NAVARA V6 DIESEL

231 PS, Ertl. 11/2011, 11.000 km, Graumet., Doppeltkabine,
Vollausstattung: Leder, Navi m. Rückfahrkamera, Schiebedach,
Tempomat, elektrische Sitze & Sitzheizung, Bose Soundsystem,
Dachreling, 18 Zoll Alu, u.v.m.

* Näheres bei Ihrem Verkaufberater im Autohaus Allradzentrum. Angebote gültig für ausgewählte Fahrzeuge. Druck- & Satzfehler vorbehalten.