

Nº 2/2022

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

Der Glanz des Advents | Die Inspiration
des Haubenkochs | Die Stadt der Kinder |
Der Meister der Klarinette | Die Leidenschaft
im Teehaus | Die ausgezeichnete Wurst |
Die Legenden der Luftfahrt | Die abstrakte
Bilder-Sinfonie | Das Gespür für Schnee



Schau, schau!



STADT IN >>>
BEWEGUNG

wiener
neu
stadt

Advent
PACKAGES

buchbar unter
tourismus-wn.at/advent
oder 02622 373 904



WIENER NEUSTADT IM ADVENT

www.tourismus-wn.at

WIENER
ALPEN
in Niederösterreich

PUH & WIR

Eines Tages fragte Ferkel seinen Freund: „Wie buchstabiert man Liebe?“ Und Winnie Puh antwortete: „Man buchstabiert sie nicht ... Man fühlt sie.“ Was für ein schöner Gedanke. Und wie leicht lässt er sich auf die herzliche Verbundenheit zum eigenen Zuhause umlegen. Die vielen Besuche und Begegnungen in Wiener Neustadt zeigen bei uns, den vielen Verantwortlichen für dieses Magazin, mehr und mehr Wirkung.

WIR ist tatsächlich mehr als eine Überschrift. WIR ist eine Überzeugung. Wir gestalten Geschichten und treffen Menschen, die uns in ihre besondere Stadtwelt entführen. Dabei schenken sie uns ihren Frohsinn, ihren Stolz, ihre Leidenschaft. Sie fühlen also Liebe, und daher trauen wir uns ... und buchstabieren sie auch. Um ein Bild der neuesten Ausgabe zu erschaffen.

L wie leuchtend. Wie sich der Glanz der Vorfreude aufs Christkind über die Märkte der Stadt legt, auch weil StandlerInnen wie Christina Scheicher und Franz Rieder ihre handgemachten Kostbarkeiten offenbaren.

I wie inspiriert. Wie Bernhard Gruber einst mit seiner Oma Kaiserschmarrn zauberte, auf den Geschmack des eigenen Wirtshauses kam und das „Alte Backhaus“ mit österreichischer Küche auf Zwei-Hauben-Niveau führt.

E wie elegant. Wie Barbara Neumann-Schramböck in ihrem Geschäft „Indolero“ den Aromenreichtum von 120 Teemischungen offenbart und die vielen wertvollen Schätze in goldene Packungen abfüllt.

B wie berührend. Wie Christoph Zimper die Beziehung zur Klarinette mit einer langjährigen Ehe vergleicht und das Publikum im Herbst auf seine musikalisch-spirituelle Reise in den Kasematten mitnehmen will.

E wie enthusiastisch. Wie besonders engagierte Menschen in den Bergen rund um Wiener Neustadt mit dem Motto „Das Gute ist so nah“ dafür sorgen, dass die Lust aufs Skifahren geweckt und gefördert wird.

Viel Freude bei diesen und noch vielen anderen Reportagen wünschen

Michael Hufnagl & die Redaktion

No

Inhalt

6



Impressionen aus Stadt und Land

Da schau her! Bilder, die Eindrücke
vermitteln – von Menschen,
Bauwerken und Natur.

12



Zahlen und Fakten

7.213 Kinder (bis 14 Jahre) leben in
Wiener Neustadt. Wissenswertes über
Schulen, Kindergärten, Spielplätze.

14



Die große Erleuchtung

Advent, Advent! Die Zeit der
besonderen Atmosphäre und der
Standl-Kultur mit Handwerksarbeit.

20



Schuberts Bilder-Sinfonie

Der Wiener Neustädter Naturfotograf
Bernhard Schubert zeigt den Winter
aus der Vogelperspektive.

26



Leise rieselt der Tee

Im Teehaus Indolero zaubert
Barbara Neumann-Schramböck
die besten Mischungen.

32



Am Ende ist alles Musik

Klarinettenist Christoph Zimmer lässt
sich von Spiritualität leiten – ein
Klangerlebnis in den Kasematten.

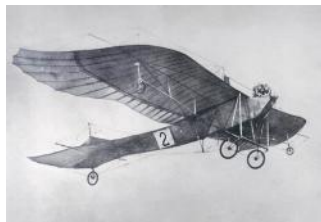
38



Moderne Küche in altem Gemäuer

Im Alten Backhaus wird klassische
österreichische Küche
auf Haubenniveau interpretiert.

42



Abgehobene Geschichte

Alles, was Flügel hat ...
Wiener Neustadt blickt auf eine über
100-jährige Flugtradition zurück.

46

Warten auf die Würste

In seiner kleinen Fleischerei fertigt
Franz Langer Spezialitäten aus Wild
und Schwein – auch für den Markt.

50



Das Gute liegt so nahe

Im Radius von 30 Minuten rund um
die Stadt offenbaren sich vier schöne
Skigebiete – mit tollen Geschichten.

58

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an Nazide Aylin.
Die Musical-Darstellerin verbrachte
hier ihre Kindheit und Jugend.

Coverfoto GREGOR KUNTSCHER

3

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber:

WN Kul.Tour.Marketing GmbH,
Hauptplatz 1–3,
2700 Wiener Neustadt
**Projektleitung WN Kul.Tour.
Marketing GmbH:**
Thomas Iwanschitz,
Matthias Zauner

Konzept, Redaktion:

Red Bull Media House Publishing

Chefredaktion:

Michael Hufnagl

Chef vom Dienst:

Dominik Debrbacher

Redaktion: Isabel Frahnld,

Nikolaus Nussbaumer,

Irene Olorode

Art Director: Sophie Weidinger**Fotoredaktion:** Elisabeth Prattes**Head of Production:**

Veronika Felder

Produktion: Martin Brandhofer,

Markus Neubauer, Walter

O. Sádaba, Viktoria Riegler,

Sabine Wessig

Lektorat: Hans Fleißner (Ltg.),

Petra Hannert, Monika Hasleder,

Billy Kirnbauer-Walek, Belinda

Mautner, Klaus Peham, Vera Pink

Lithografie: Clemens Ragotzky

(Ltg.), Claudia Heis, Nenad

Isailovic, Sandra Maiko Krutz,

Josef Mühlbacher

Druck: Druckerei Berger,

Ferdinand Berger & Söhne

Ges.m.b.H., 3580 Horn

Head of Co-Publishing:

Susanne Degn-Pfleger

Commercial Management

Co-Publishing: Alexandra Ita

Editorial Co-Publishing:

Raffael Fritz (Ltg.), Gundi

Bittermann, Alexander Klein,

Mariella Reithofer, Wolfgang

Wieser

Projektmanagement**Co-Publishing, B2B-Marketing****& Communication:**

Katrin Sigl (Ltg.), Katrin Dollenz,

Michaela Kroboth, Teresa Kronreifer

(B2B), Eva Pech, Valentina

Pierer, Stefan Portenkirchner

(Communication), Sophia Wahl

Creative Services:

Verena Schörkhuber-Zöhrer

(Ltg.), Sara Wonka, Tanja

Zimmermann, Julia Bianca Zmek,

Edith Zöchling-Marchart

Executive Creative Director:

Markus Kietreiber

Senior Manager Creative:

Elisabeth Kopanz

Finanzen: Mariia Gerutska (Ltg.),

Elisabeth Maier

Assistant to General**Management:**

Sandra Artacker

Geschäftsführung Red Bull**Media House Publishing:**

Andreas Kornhofer, Stefan Ebner

Redaktionsanschrift:

Red Bull Media House GmbH

Am Grünen Prater 3, 1020 Wien

Tel.: 01/90 221-0

copublishing@redbull.com

STILLE UND DYNAMIK

Der Herbst legt seinen farbenprächtigen Mantel um die Stadt, junge Menschen offenbaren ihren Willen, ganz nach oben zu gelangen, und wer die alten Turmmauern sieht, kommt ins Staunen. Und lächelt.

Herbststimmung
rund um den
Marmorobelisken
am Rosenhügel
im Akademiestadion.
1735 soll sich hier
Erzherzogin Maria
Theresia mit Franz
von Lothringen
verlobt haben.





Foto: Nicole Schneebberger



„Ich habe getaucht, bin wildwassergepaddelt, geflogen, bin auf jeden Extremsporttrend aufgesprungen. Gebungeed. Geinlined. Gesurfboarded. Nichts schlägt Bouldern.“ Das sagte der deutsche Kletterer und Autor Udo Neumann. Und wer sich in Wiener Neustadt in die großzügig angelegte Boulderhalle Bigwall begibt, wird diese Erkenntnis an allen Ecken und Enden spüren – Credo: Wand in Sicht!

Hier kraxeln Tim Leitner und Tobias Maresch und loten die Grenzen ihrer Kräfte aus. Dort zeigt uns die 14-jährige Ella Würdinger, dass gutes Training den Eindruck erweckt, an einem Arm zu hängen sei womöglich eine Leichtigkeit. Was das WIR-Team ziemlich beeindruckt hat, daher entstand die Idee: Die Mischung aus Dynamik und Frohsinn könnte doch als Coverfoto sinnbildlich für die junge Stadt stehen. Und genau diese Wahrnehmung bestätigt Katja Vaculik (großes Bild rechts), die mit Gelenkigkeit und Fokussierung auf dem Weg nach oben ist. Es liegt der Schluss nahe: Die jungen Sportlerinnen und Sportler haben alles im Griff. Geschäftsführer Thomas Kargl wird's mit großer Freude sehen.









Die Mauern des Reckturms, der nordwestliche Teil der einstigen Stadtbefestigung, stammen aus dem 13. Jahrhundert und stehen unter Denkmalschutz. Josef Karlik kümmert sich mit seiner Frau Gertraud ehrenamtlich um diese Wiener Neustädter Sehenswürdigkeit und den Erhalt der gesamten Anlage. Das Paar ist außerdem für das Privatmuseum verantwortlich und gestaltet regelmäßig Führungen im Turm.

Lernen, spielen, Spaß haben –
ein Geist und viele Möglichkeiten



Junge Stadt

Wiener Neustadt ist eine Stadt mit erstaunlichen 250 Hektar Grünfläche und 27 Spielplätzen – alle in Parkanlagen. Der größte befindet sich im Stadtpark. Dort gibt's den höchsten Rutschenturm Niederösterreichs – 9 Meter!



Sonstige Freizeitmöglichkeiten



Skatepark

Der Skatepark am Zehnergürtel ist top und bietet Miniramp, Funbox mit Kinked Rail und Hubba, zwei Pyramids, zwei Curbs, Manny Pads und Flatrails, Banks und Quarters, Slappy Curb.

Frei- und Hallenbäder

Zwei Freibäder – Aqua Nova und Akademiebad (mit 50-Meter-Sportbecken) – garantieren Wasserspaß in der Stadt. Im Erlebnis- und Familienbad Aqua Nova gibt es auch eine Schwimmhalle fürs Ganzjahresvergnügen.

Jungle Indoor Playland

Auf 2.000 Quadratmetern tauchen Kinder in den Urwald ein. Action im Dschungelstil – von Kletterberg, Trampolin, Riesenrutsche, Quadbahn bis zur Minihüpfburg für die Kleinsten.

Boulderhalle

Auf 1.700 Quadratmetern wurde eine 1.000 Quadratmeter große Kletterfläche angelegt. Die Naturholz-Optik und Tageslicht sorgen für ein Ambiente des Wohlfühlens. Für Abwechslung bei den Routen sorgen Herausforderungen.

36 Schulen in Wiener Neustadt



13.000 Schülerinnen und Schüler – damit ist Wiener Neustadt die größte Schulstadt in ganz Niederösterreich. Herausragend ist dabei neben den Volksschulen, den Neuen Mittelschulen und vier Gymnasien das breite Angebot der Höheren Lehranstalten – von Mode und Elementarpädagogik über wirtschaftliche Berufe bis hin zur Fachschule für Sozialberufe oder die berühmte Militärakademie. Und eine Maturaschule gibt's auch noch.



22

Kindergärten

In der Stadt gab es, gemeinsam mit dem Land organisiert, 20 Kindergärten. Aufgrund der Wachstumsdynamik wurde aber eine Offensive gestartet. Bis 2025 soll es neun neue Kindergärten geben. Drei davon wurden gerade jetzt feierlich in Betrieb genommen (einer davon als Ersatz für einen älteren).

508



Geburten im Jahr 2021

So viele Neugeborene meldet die Stadt für das vergangene Jahr. Die Einwohnerzahl von Wiener Neustadt am 1. Jänner 2022: 47.106

Lifestyle & Sport

Neuer cooler Treffpunkt: Mäx

Seit März hat die Innenstadt einen neuen Jugend-Hotspot – das Mäx! Hier finden Konzerte angesagter Bands oder DJ-Nights statt. Interesse an einem coolen Workshop, etwa für Hip-Hop oder Graffiti? Zudem gibt's Lerncafés, Beratung oder die Möglichkeit, das Mäx für die eigene Party zu mieten. maex-wn.at

Kinder bis 14 Jahre
(geb. bis 17. 8. 2008)

männlich: 3.630
weiblich: 3.583
Gesamt: 7.213

Die häufigsten Vornamen in Wiener Neustadt 2021

6× Emilia
6× Lea
5× Alma
5× Marie
4× Amelie
4× Elif
4× Emma
4× Lena
4× Sophia

7× Elias
6× David
5× Jonas
5× Matteo
5× Simon

Text *Isabel Frahndl*
Fotos *Gregor Kuntscher*
Illustration *Petra Braun*



DIE GROSSE ERLEUCHTUNG



Eine Christkindl-Seife, ein kleiner Schneemann aus Zinn und die Vorfreude im Herzen. Auf den Adventmärkten von Wiener Neustadt wird eine atmosphärisch einmalige Standl-Kultur gepflegt – zwei Geschichten zur Handarbeit.



Die Glitzerwelt der Vorweihnachtszeit.
In Wiener Neustadt wird es energiebewusst erst
ab 8. Dezember auf den Märkten funkeln und leuchten.



A

*In den Werkstätten bahnt sich
der Adventzauber an.*

Alle Zeichen stehen auf Weihnachten. Nirgends wird das so deutlich wie auf einem Adventmarkt: Man riecht es vor den Glühweinständen, man sieht es in den glitzernden Lichtern, und man spürt es im Herzen. In den Werkstätten, Kellern und Küchen sämtlicher Standlerinnen und Standler in und um Wiener Neustadt herrscht längst rege Betriebsamkeit, um die Adventmarktbesucherinnen und -besucher bald wieder mit der Leidenschaft für ihre Produkte anstecken zu können. Die meisten von ihnen haben mit der Produktion dafür sogar schon begonnen, als das letzte Weihnachten noch näher war als das kommende und statt Adventzauber noch der Geruch von Sonnencreme in der Luft hing.

Auch Christina Scheicher. Immerhin muss ihre Seife sechs Wochen lang trocknen, und da ist die Zeit, die sie für das Sieden, Verzieren und Verpacken braucht, noch nicht miteingerechnet. Und das alles neben dem normalen Sommer-Betrieb. Wie viele Stunden sie in der Woche mit der Seifenproduk-

tion beschäftigt ist, will die 50-Jährige lieber nicht schätzen. „Vieles von meiner Arbeit ist eine einsame Geschichte. Ich stehe im Keller, sitze am Computer oder mache Buchhaltung – und dann fahre ich auf einen Markt und erlebe die komplett andere Seite. Da bekommt man wieder so viel zurück.“

Deshalb hat sich Christina auch bewusst für das Standl-Leben entschieden. Extrovertiert zu sein, mit Bekannten zu plaudern und sich mit Fremden auszutauschen hat ihr in den letzten Jahren sehr gefehlt. Nicht zuletzt aus diesen Gründen hat sie sich im März letzten Jahres entschieden, ihr Hobby nach sieben Jahren Erfahrung zum Beruf zu machen und mit ihren Seifen das Gewerbe „seifen2700“ anzumelden. Produziert wird im Keller ihres Familienhauses, der himmlisch duftet. Privates und Berufliches zu trennen ist hier kaum möglich. Das hat aber auch seine Vorteile, etwa wenn sie einen Kanister Kokosfett schmelzen muss: „Der steht dann halt einen Tag lang in der Badewanne.“ Obwohl Christina sehr erfinderisch ist, gibt es für einige Arbeitswege keine Abkürzungen.

Zum Beispiel bei der aufwendigen weiß-goldenen Christkindl-Seife, die sie extra für die Weihnachtszeit anfertigt. Den Seifenteig für den Stern in der Mitte muss sie mit der Hand aufkneten. Allein das dauert einen ganzen Tag. Den Tag darauf muss sie ihre vor Blutergüssen blau angelaufenen Hände schonen – all das für nur ein kleines Detail einer einzigen Seifensorte.

Insgesamt siedet, schneidet und verpackt Christina für den Adventmarkt heuer vierzehn Standardsorten und zwei Weihnachtseditionen ihrer Naturseife. Sie alle sind als Hand- und Körperseifen geeignet, die meisten außerdem noch zum Haarewaschen. Wie viel Stück sie in ihr Hütterl am Domplatz von Wiener Neustadt mitnehmen und in den hübschen Kisten und Glasstürzen ausstellen wird, weiß sie noch nicht. Da sie erstmals dort verkauft, plant sie bei der Vorproduktion in den blauen Himmel hinein: „Wenn nichts mehr da ist, dann ist das ja auch



CHRISTINA SCHEICHER ..

... hatte eigentlich nur nach einer Haarseife gesucht, die gut riecht. Um festzustellen, dass diese erst erfunden werden musste - was sie dann kurzerhand auch tat. Mit ihren außergewöhnlichen Duftkompositionen wie „Honig und Hafer“ oder das orientalische „Oud“ hat sie sich in kürzester Zeit einen treuen Kundenstamm aufbauen können, der sich ständig vergrößert.

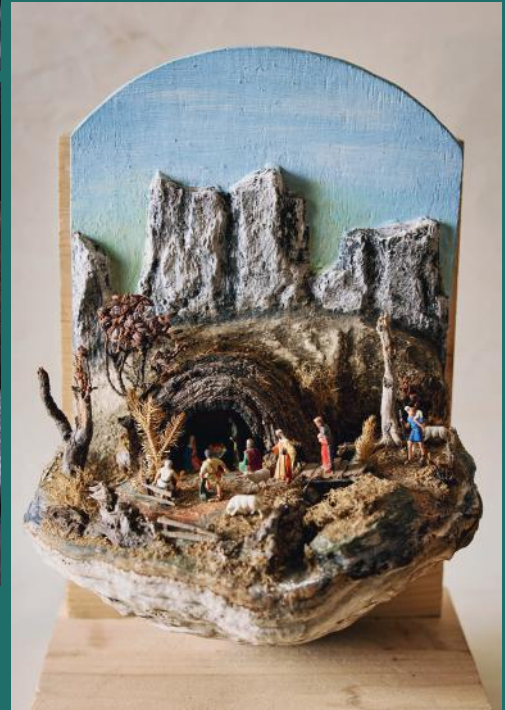
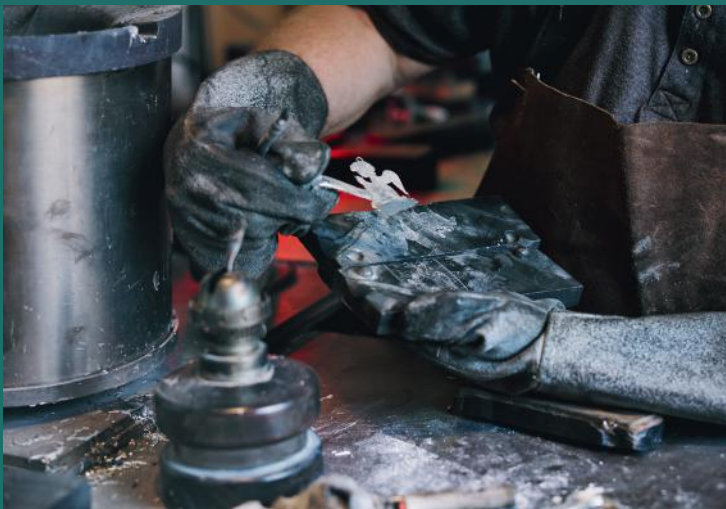


Jedes Stück Seife wird von Hand gerührt, geschnitten und an den Kanten versäubert, dass es sich gut an die Haut schmiegt. Damit die Designs schön und detailliert werden, fertigt Christina die Stangen in kleinen Mengen an.

FRANZ RIEDER ...

... sammelte schon jahrzehntelang Zinnfiguren, ehe er in seiner Pension gefragt wurde, ob er Interesse daran hätte, ein Museum zu eröffnen.

„Dann habe ich noch meine Frau gefragt, ob ich darf, und es war beschlossen“, erinnert sich der 72-Jährige. Heute leitet er neben der Zinnfigurenwelt Katzelsdorf eine der beiden letzten Zinngießereien Österreichs.



In der Werkstatt im Museum gießt Franz Motive, die zuerst ein Zeichner entwerfen und ein Graveur weniger als einen Millimeter tief in einen Formstein ritzen muss. Die genaue Legierung ist – wie beim Zinngießen üblich – ein Betriebsgeheimnis.

»AUF DEN MARKT NEHMEN WIR AN DIE TAUSEND ZINNFIGUREN MIT.«



schön. Und wenn alles übrig bleibt, dann wasche ich mich ein Jahr lang mit Weihnachtsseife.“ Fest steht für sie allerdings, dass sie sich auf eine tolle Atmosphäre freuen kann, selbst wenn sie die Kälte etwas scheut. Aber dagegen hat sie sich ja elektrisch beheizbare Socken besorgt.

Ein paar Hütterln neben jenem, in dem Christina hoffentlich mit warmen Zehen steht, tut sich auf derselben Verkaufsfläche eine ganz andere Welt auf. Oder besser gesagt, mehrere Welten: Mit den flachen, kleinen, jedoch erstaunlich detaillierten Zinnfiguren werden in der Zinnfigurenwelt Katzelsdorf ganze Märchen erzählt und sogar Schlachten nachgestellt.

Hier am Domplatz erzählen sie vor allem eine Geschichte: die des kleinen Kindes, das in Windeln gewickelt im Stall liegt. Neben Krippen findet man in der Auslage und auf dem kleinen Christbaum aber auch viele einzelne Figuren, manche silbern schimmernd,

manche bunt bemalt: Gefüllte Stiefel, Weihnachtsmänner, die Orgel spielen, und Bären, die Ski fahren, sind nur drei von rund 150 Weihnachtsmotiven, die der Museumsleiter Franz Rieder mit einem Kollegen in der hauseigenen Werkstatt gießt.

Das Geschick selbst wird seit mehr als 200 Jahren von Handwerker zu Handwerker weitergegeben und hat sich in der Zeit kaum verändert. Lediglich die Zielgruppe hat sich verschoben: Früher wurden Zinnfiguren vor allem für Kinder als Spielzeug und für den Unterricht produziert, heute sind sie beliebte Sammler- und Dekostücke.

Auch Franz ist in erster Linie Sammler. Im zweitgrößten Zinnfigurenmuseum der Welt, das er vor fast 20 Jahren mitbegründet hat, sind rund 40.000 Figuren ausgestellt und weitere 400.000 deponiert, die meisten davon nur ein paar Zentimeter groß. Viele davon sind historische Raritäten und deshalb äußerst wertvoll. In den Lager- und Produktionsräumen hinter dem Ausstellungsraum sind die hohen Wände bis zur Decke mit Kästen vollgestellt, jeder davon voll mit Figuren. Die, die Franz und sein Kollege selbst gegossen haben,

machen zwar nur ein paar Schubladen davon aus, dahinter steckt jedoch jede Menge Arbeit. „So viel wie jetzt habe ich mein ganzes Leben noch nicht gearbeitet“, sagt Franz. Wir beginnen zu Weihnachten mit der Produktion für das nächste Weihnachten. Auf den Adventmarkt nehmen wir immerhin an die tausend Figuren mit. Platz brauchen sie ja nicht viel.“

Auf kleinstem Raum zeigen die Ständler auch dieses Jahr wieder das Ergebnis unzähliger Stunden Arbeit. Los geht's am ersten Adventwochenende mit dem stimmungsvollen Advent im Stadtpark von „Mary's Pub“. Am zweiten Wochenende kann man auf dem Domplatz bis in die Abendstunden hinein Handwerk, Kulinarik und Kultur erleben, am dritten und vierten Wochenende wird die Vorfreude auch in der Beethovenallee und im Bürgermeistergarten spürbar. Und dann ist auch schon das lang ersehnte Weihnachtsfest da – wobei man es bei dem Adventprogramm vielleicht sogar ausgehalten hätte, noch eine Woche länger zu warten.

Schuberts BILDER- SINFONIE



AUF BLICKFANG

Wenn sich der Wiener Neustädter Naturfotograf Bernhard Schubert mit den Abstraktionen der Natur auseinandersetzt und sich dazu mit Kamera und Drohne auf die experimentelle Suche nach Strukturen macht, entstehen erstaunliche Aufnahmen.

Text *Michael Hufnagl*
Fotos *Bernhard Schubert*
Illustration *Romina Birzer*





EISIGE EFFEKTE

Es ist ein kleiner, feiner Ausschnitt,
der die Achterlacke in Wiener Neustadt
in ungewöhnlicher Optik offenbart.

Mit einer langen Tele-Optik hat
Bernhard Schubert Wasser und Eis
des Baggersees fotografiert und damit
die effektvollen Strukturen erfasst.
Hilfreich war der Sonnenuntergang,
der die Farben des Winters
und die Abstraktionen der Natur
so imposant erscheinen lässt.

SCHATTENSEITE

Das Glück ist ... eine Vogelperspektive. Also hat Bernhard Schubert seine Drohne zur winterlichen Mittagszeit rund 40 Meter über der Birkenallee im Akademiestadion kreisen lassen. „Das Licht war an diesem Tag besonders schön, also habe ich sie einfach rumfliegen lassen und in Serie Bilder geschossen.“ Belohnt wurde er mit den beeindruckenden langen Schlagschatten der Bäume, die sich über das verschneite Feld strecken.



D

Die sichere Entfernung zu suchen, geduldig zu warten und den richtigen Moment zu erwischen, um Tiere in ihrem natürlichen Habitat zu beobachten und zu dokumentieren – das ist die eine Leidenschaft des preisgekrönten Wiener Neustädter Fotografen Bernhard Schubert. Für ihn ist die Natur als Produzent von Magie aber viel mehr als die besonderen Aufnahmen von Fauna und Flora. „Ich mag den Blick in die Tiefe“, beschreibt der 29-Jähri-

ge seine Hingabe zu experimenteller Fotografie. „Ich finde es extrem spannend, was wir sehen, wenn wir mit technischen Tricks und Hilfen in die vielschichtigen Strukturen vordringen. Wenn uns die Aufnahmen vor die Frage stellen, was genau wir hier sehen.“ Das Faszinierende an den Abstraktionen ist stets aufs Neue der große Interpretationsspielraum. „Zeig einem Menschen ein Foto von einem Rehbock, und er wird dir immer sagen, dass es sich um einen Rehbock handelt. Aber zeig ihm ein Foto von einem Zoom in Schnee und Eis, und du wirst die unterschiedlichsten Wahrnehmungen hören.“



STRUKTUR-TOUR

Noch zwei Drohneneffekte. Der niedrige Wasserstand im Baggersee macht Eisstrukturen sichtbar, als sähen uns die Augen der Natur an. Unten: Die übereinanderlaufenden Bäche (der Kkehrbach unter dem Kanal) gelten in Wiener Neustadt als Sehenswürdigkeit. „Die Ästhetik profitiert extrem vom Schnee, der alles auf das Wesentliche reduziert.“







SCHNEE & REH

Was für ein Blick auf den Pionier-
teich im Akademiepark! Entstanden
durch ein Panorama aus 15 Bildern
mit 25 Megapixeln. Die Eisfläche
mit ihren Schneeaufgaben wirkt
wie eine Weltkugel, auf der sich
eine überzuckerte Insel mit der
Anmutung Österreichs präsentiert.
Dort, im Schutz der Bäume, haben
sich übrigens Biber eingemischt.
Gar nicht weit von ihnen entdeckte
der Fotograf in der Wildruhezone
auch einen Sprung von Rehen. In
200 Meter Entfernung legte er sich
daher auf die Lauer, um die Stille
nicht zu stören und mit dem Tele
quasi Blickkontakt aufzunehmen.



Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT ...

... ist 29 Jahre alt und studierte Zoologie
an der Uni Wien. Derzeit schreibt der Wiener
Neustädter an der BOKU seine Masterarbeit
über Fledermaus-Rufe. Seit 2017 widmet er
sich professionell seiner Leidenschaft, der
Naturfotografie. Sein Stolz: die Auszeichnung
als „Wildlife Photographer of the Year“ durch
das National History Museum London beim
bedeutendsten Fotowettbewerb der Welt.



Es begann einst mit einem Inserat zur Neuübernahme des Wiener Neustädter Indolero. Heute hat Barbara Neumann-Schramböck 120 Teesorten in ihrem Sortiment.



Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

LEISE RIESELT DER TEE



Gerade in der kalten Jahreszeit hat Tee Hochsaison. In Barbara Neumann-Schramböcks kleinem Teehaus Indolero dreht sich seit 17 Jahren alles um heilsamen Lapachotee, schwarzen Ostfriesentee und auch Hexenblut.



Goldene Ästhetik. Der Tee wird in elegante Packungen abgefüllt und im Verkaufsraum zur Schau gestellt.

S

Sechs Stufen. Es sind nur sechs steinerne Stufen, die von der Böhmeingasse hinauf in das Teehaus Indolero führen. Und doch sind sie wie eine Pforte in eine andere Welt, fernab des Getümmels am nahen Hauptplatz. Das kleine Geschäft besteht aus zwei Räumen. Rechter Hand befindet sich die Teestube mit zwei alten schwarzen Ledercouchen unter Fotos aus Thailand. Bei leiser Jazzmusik kann man hier gemütlich all jene Teesorten probieren, die es nebenan im Verkaufsraum zu bestaunen gibt. Dort empfängt den Besucher ein Potpourri an Gerüchen. Mit jedem Atemzug senkt sich der Pulsschlag. Nicht weniger als 120 Teesorten und Teemischungen aus aller Herren Länder werden wie ein Schatz in Riechgläsern gehütet. Hier

lagert Schwarztee aus Georgien, da indischer Mangotee, dort türkischer Apfeltee und drüben Tee aus sizilianischer Blutorange. „Das Faszinierende ist dieser enorme Aromenreichtum“, sagt Barbara Neumann-Schramböck, 44, Inhaberin des Indolero. Neben hochwertigem Tee ist auch das richtige Zubehör und Geschirr essenziell für eine perfekte Tasse Tee. Und so zieren Kannen aus Bali, Tassen aus Japan und Matete-Trinkkürbisse aus Südamerika die Regale.

Den Wunsch, einmal einen Teeladen zu führen, verspürte die gebürtige Wienerin bereits als 16-Jährige. Damals reiste sie durch Osteuropa und lernte die Tradition und besondere Atmosphäre von Teehäusern lieben. „Es ist diese Ruhe, diese Kühle, diese Dunkelheit“, schwärmt sie. Nach einem Pädagogik-Studium stieß sie zufällig auf ein Inserat, wonach in Wiener Neustadt ein Teeladen zur Neuübernahme freistünde. Die damals Mitte-20-Jährige wagte den Schritt und übernahm das

*Eine spezielle Atmosphäre – die Ruhe,
die Kühle, die Dunkelheit von Teehäusern*



„Das Faszinierende ist der Aromenreichtum“, schwärmt die Expertin und gießt aus einer ihrer besonderen Kannen eine Tasse Hexenblut ein.



Leise rieselt der Tee – die Maschine zum Abfüllen aus dem Jahr 1961 ist der Stolz von Barbara Neumann-Schramböck.

»OSTFRIESENTÉE
IST EIN FEINER
SCHWARZTEE,
DER AM BESTEN
MIT MILCH
HARMONIERT.«

Lokal, dessen Namen und die Einrichtung. „Und das ohne Vorkenntnisse – dafür mit viel Idealismus und Naivität“, wie Barbara Neumann-Schramböck betont. 17 Jahre ist das nun her. „Reich geworden bin ich nicht“, sagt sie rückblickend, „aber mit viel Sturheit und Hartnäckigkeit habe ich alle wirtschaftlichen Krisen überlebt.“

Herzstück ihres kleinen Geschäfts ist die Abfüllmaschine aus dem Jahr 1961. Durch diese lässt Barbara Neumann-Schramböck den Tee in goldene Packungen rieseln. Verkaufsschlager ist das „Hexenblut“ aus Holunder, Erdbeere, Himbeere, Hibiskus und Weinbeere. Auf Wunsch mischt sie für verkühlte Kundschaft auch händisch Kräuter zu einem Tee zusammen. Bei Husten empfiehlt die Expertin eine

Mischung aus Käsepappel, Hagebutte, Lavendelblüte und Lapacho. Der Lapacho-Baum wächst in Südamerikas Regenwäldern. Aus seiner Rinde wird der immunstärkende und entzündungshemmende Tee gewonnen, den schon die Inka zur Linderung tranken. „Ich schätze die Vielfalt und die ehrliche Beratung“, sagt der junge Mann, der eben das Geschäft betreten hat. Er ist seit Jahren Stammkunde im Indolero. An diesem Tag sucht er ein Geschenk für einen 92-jährigen Freund, der jeden Morgen eine Tasse Schwarztee mit Milch trinkt. Barbara Neumann-Schramböck empfiehlt Ostfriesentee, eine Mischung aus mehreren Schwarzteesorten. „Der harmoniert am besten mit Milch.“

Und dann ... sechs Stufen. Es sind nur sechs Stufen hinunter, und man ist wieder zurück in der hektischen Betriebsamkeit der Stadt.



© Foto Thomas Kästenbauer, www.kastenbauerphotography

Mit High-Tech gegen Krebserkrankungen

*Die Heilungschancen für Krebspatient*innen werden durch das breite Angebot an Behandlungsmethoden immer besser. In Wiener Neustadt bildet MedAustron mit der österreichweit einzigartigen und innovativen Partikeltherapie nicht nur einen wichtigen Fixpunkt in der Krebstherapie, sondern leistet mit der Forschung auch einen wesentlichen Beitrag zu ihrer Weiterentwicklung.*

Partikel, also kleinste Teilchen, die man nicht sieht, und die doch überaus wirksam sind: dank der Energie, die in ihnen steckt, lassen sich Tumorzellen erfolgreich zerstören. Etwa 10 Billionen dieser Teilchen werden als Strahl gebündelt für eine einzelne Behandlung auf das erkrankte Gewebe gelenkt. Der Clou dabei? Auf ihrem Weg zum Tumor verursachen diese Teilchen vergleichsweise wenig Schaden im gesunden Gewebe und das wiederum bedeutet für Betroffene weniger Nebenwirkungen und Spätfolgen.

Spezialmaschine für Teilchen

Damit diese zielgerichtete und schonendere Form der Bestrahlung ermöglicht wird, bedarf es einer komplexen technischen Anlage, deren Herzstück ein Teilchenbeschleuniger ist. Darin erreichen die Partikel Geschwindigkeiten von bis zu zwei Drittel der Lichtgeschwindigkeit und damit jene Energie, die in der Krebstherapie und -forschung notwendig ist. Der Teilchenbeschleuniger

bei MedAustron wurde übrigens gemeinsam mit dem Europäischen Forschungszentrum für Teilchenphysik CERN entwickelt – Spezialisten in Sachen Partikeln.

24/7 für Therapie und Forschung

Rund um die Uhr läuft diese Maschine bei MedAustron, damit zusätzlich zur Behandlung von Patient*innen auch die Forschung und technische Entwicklungsarbeiten stattfinden können. Der Teilchenbeschleuniger kann verschiedene Arten von Partikeln handhaben. Für die Krebstherapie kommen derzeit Protonen und Kohlenstoffionen zum Einsatz, die Forschung widmet sich aber auch der Untersuchung von beispielsweise Helium-Ionen für eine künftige medizinische Verwendung.

Anwendung in der Krebsbehandlung

Die Bestrahlung mit Partikeln ist immer dann besonders sinnvoll, wenn sich Tumore nahe von strahlenempfindlichen Orga-

nen befinden, die bei einer konventionellen Strahlentherapie zu großen Schaden nehmen würden. Sie wird hauptsächlich bei Tumoren angewandt, die lokalisiert sind und bei denen eine Heilung oder eine langjährige Tumorkontrolle erreichbar ist. Generell ist das Ziel, nicht nur die Erkrankung wirkungsvoll zu bekämpfen, sondern auch die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten oder wiederherzustellen.

Weltweit nur sechs Mal

MedAustron ist das erst sechste Zentrum weltweit, das verschiedene Teilchenarten für die Therapie einsetzen kann. Um auch weiterhin an der Spitze zu bleiben, arbeitet man laufend daran, das Indikationsspektrum durch neue, innovative Therapiekonzepte zu erweitern, die Evidenz durch klinische Forschung zu erhöhen und durch technische Weiterentwicklungen sowie translationale und naturwissenschaftliche Forschung die Partikeltherapie weiter zu verbessern.



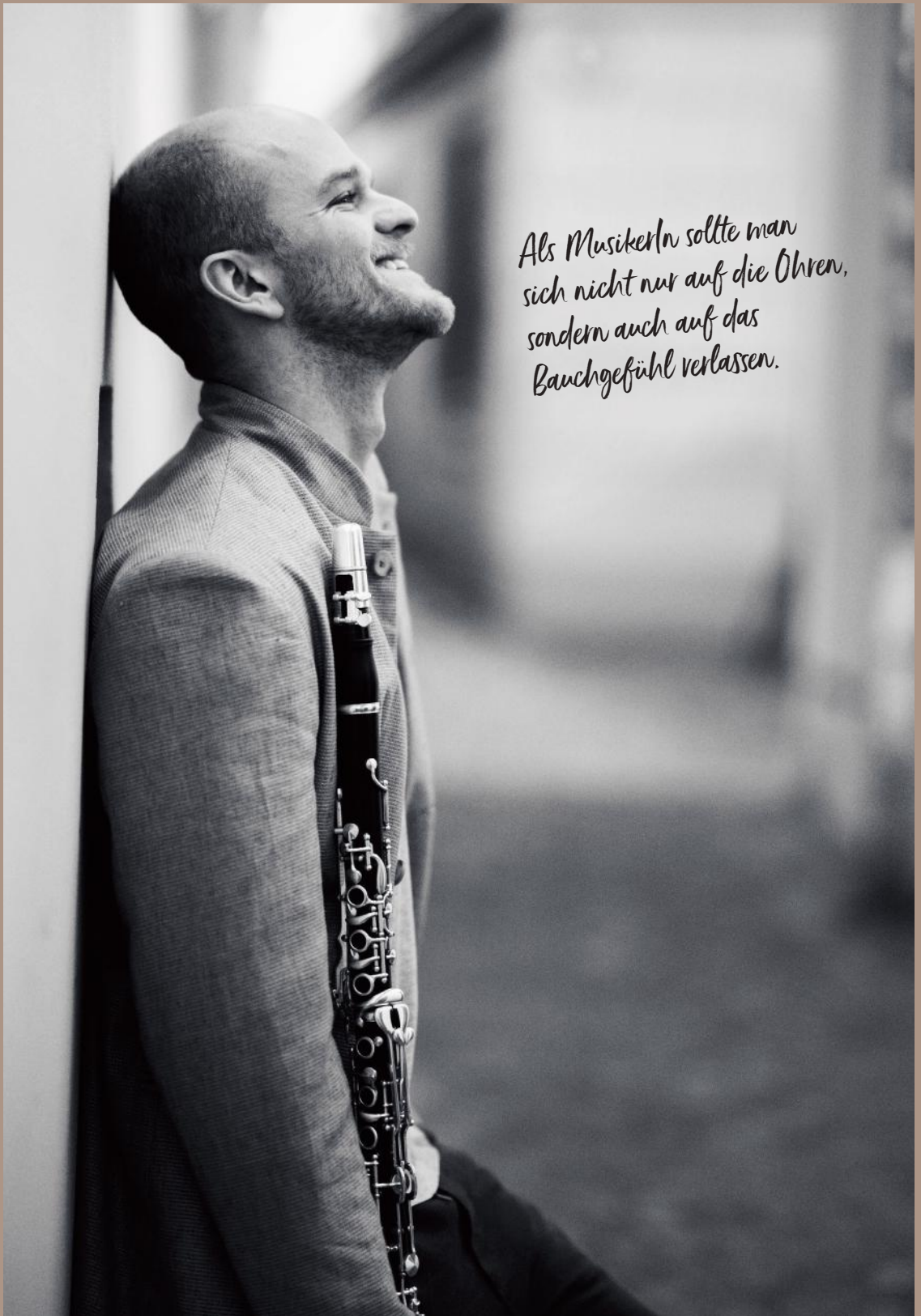
AM ENDE IST ALLES MUSIK

Klassik oder Moderne? Eher Klassik *und* Moderne!
Dass beides zusammen alles andere als ein
Widerspruch ist, lebt Klarinettist Christoph Zimmer vor.
Für seine Kompositionen geht er nicht nur
mit offenen Augen und Ohren durch die Welt,
sondern lässt sich auch von seiner Spiritualität leiten.
In den Kasematten wird das im Herbst erlebbar.

Text Irene Olorode



Christoph Zimmer beschäftigt sich seit 25 Jahren mit der Klarinette.



*Als MusikerIn sollte man
sich nicht nur auf die Ohren,
sondern auch auf das
Bauchgefühl verlassen.*

Christoph Zimmer experimentiert gerne
mit verschiedenen Musikstilen.

W

»DIE LIEBE ZUR KLARINETTE
IST WIE EINE EHE.
MAN GEHT GEMEINSAM
DURCH UPS UND DOWNS
UND BEKOMMT AB UND ZU
DEN SPIEGEL VORGEHALTEN.«

Was ein Schmetterling und ein Gefühl gemeinsam haben? Für die meisten nichts. Für Christoph Zimper hingegen viel. Beides kann ihn zu neuen Kompositionen inspirieren. Die allumfassende Verbundenheit mit der Musik begleitet den Wiener Neustädter bereits sein ganzes Leben. Sein bevorzugtes Ausdrucksmittel: die Klarinette – auch wenn er das Verhältnis zu ihr als durchaus turbulent beschreibt. „Die Liebe zur Klarinette fühlt sich an wie eine langjährige Ehe. Man geht gemeinsam durch Ups und Downs, man bekommt ab und zu den Spiegel vorgehalten – was meistens nicht angenehm ist –, man stellt sich infrage, bis man sich auf neue Art und Weise wieder kennen und lieben lernt.“

Der gemeinsame Weg begann für den 1986 Geborenen beim Musikunterricht in der Musikschule Markt Piesting, führte 2005 an das Conservatoire de Musique in Menton, Frankreich, und mündete im Studium des Konzertsfachs Klarinette an der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien bei Professor Johann Hindler. Schon damals war Christoph Zimper Mitglied der Akademie der Münchner Philharmoniker. Ab 2012 musizierte er als Soloklarinettenist im Mozarteumorchester Salzburg. Er sollte es für sechs Jahre bleiben und auch für andere Orchester tätig sein, wie etwa die Wiener und die Münchner Philharmoniker und die Bayerische Staatsoper. Mehr-

fache Auszeichnungen und Stipendien untermauern den Ruf des Ausnahmetalents. Eines zieht sich als roter Faden durch seine Karriere: die Verbindung verschiedener Musikstile und Genres. Dabei führt seine Begeisterung für andere Kulturen zu neuen Herangehensweisen an klassische Stücke. So trifft bei ihm Populärmusik auf Klassik oder auf bildende Kunst – etwa bei „Lost Skin“. Während ein Märchen mittels Instrumenten und Gesang erklingt, malt die Künstlerin Anna Vidaykina die Szenen mit und in Sand.

Einen besonderen Stellenwert hat für Christoph Zimper die Kammermusik, weil dabei für ihn „Individualität und kollektive Energie so wunderbar ausgewogen sind“. Seine Leidenschaft, das Klassische mit innovativen Konzertformaten neu zu denken, lebt der Musiker auch beim Weißensee Klassik Festival aus, das er 2015 mitbegründete und dessen künstlerischer Leiter er seither ist.

2017 wurde er von der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien zum Professor für Klarinette berufen. Bereits in seinen ersten Jahren wurde er als Gastprofessor an die Royal

Academy London und an das Rimski-Korsakow-Staatskonservatorium in St. Petersburg eingeladen. Seine Botschaft an den Nachwuchs: „Hör auf dein Bauchgefühl! Du weißt mehr, als du denkst.“

Auf ebendieses Bauchgefühl vertraute er, als er 2018 sein Engagement im Mozarteumorchester Salzburg aufgab, um zu einer eigenen musikalischen Sprache zu finden. Das Ergebnis, sein Debütalbum „The Millennials Mass“, erschien 2021 bei Col Legno Music. „Für die Generation der Millennials – der zwischen 1980 und 2000 Geborenen, der auch ich angehöre – bietet die Kirche meist keinen spirituellen Halt mehr, der so dringend gebraucht würde. Wir treiben umher in einem Meer an Möglichkeiten, in dem es bei all der Fülle schwierig ist, sich für irgendetwas zu entscheiden. Deshalb verharren wir gerne in Ohnmacht. Für genau diese suchenden jungen Menschen wurde die Millennials Mass geschrieben“, so der Komponist.



Wie immer ein würdiger Rahmen: Im Oktober werden die Kasematten zur Bühne für Christoph Zimmer.

Termine 2022



CHRISTOPH ZIMMER

»THE MILLENNIALS MASS«
FREITAG, 21. OKTOBER 2022

»LOST SKIN«
DONNERSTAG, 17. NOVEMBER 2022

Kasematten Wiener Neustadt,
jeweils um 19.30 Uhr

DETAILPROGRAMM:
WWW.KASEMATTEN-WN.AT

DIE KLARINETTE

Die Klarinette ist ein zylinderförmiges Holzblasinstrument mit Klappen aus Metall. Sie besteht aus fünf Teilen: dem Mundstück mit einfachem Rohrblatt und der Klammer sowie weiters der Birne, dem Ober- und Unterstück und dem trichterförmigen Becher. Um einen Ton zu erzeugen, bläst der Musiker in das Instrument und drückt mit der Unterlippe auf das Rohrblatt. Ob ein Ton höher oder tiefer ausfällt, hängt davon ab, welche Löcher der Klarinette direkt mit den Fingern oder indirekt mechanisch verschlossen werden.

Der Vorläufer der Klarinette ist das Chalumeau, das um 1700 von Johann Christoph Denner mit einer Zusatzklappe versehen wurde. Die moderne Klarinette wurde Anfang des 19. Jahrhunderts von Iwan Müller entwickelt. Heute unterscheidet man im Allgemeinen zwei Mechaniken, die verschieden gegriffen und gespielt werden: das französische (Böhm-)System mit 17 Klappen plus einer Brille mit zwei Ringen sowie das deutsche (Oehler-)System mit 22 Klappen plus Brille mit einem dritten Ring.

„All das in die Liturgie einer Messe zu verpacken, fand ich so reizvoll, schon weil das Wort ‚Messe‘ so stark polarisiert. Allein das Wort ist so unhip, dass es beinahe schon wieder hip ist. Doch fern aller Dogmen, Formen und Geschichten: Die Botschaft für sich betrachtet sowie deren Bedeutung für das eigene Leben – das hat durchaus Kraft.“ Mit Elementen aus Klassik, Jazz und Pop lässt sich seine Musik (komponiert für zehn InstrumentalistInnen) keinem Genre zuordnen. „Bei all den Eindrücken, die ständig auf mich hereinprasseln: Wie kann ich mich entscheiden, wenn es um meine eigene musikalische Sprache geht? Wenn doch alles, was ich erlebe und höre, ja bis zu einem gewissen Grad Teil von mir ist? Am Ende ist alles Musik.“



Hörprobe:
The Millennials Mass



**Niederösterreich
öffnet Türen**
ecoplus.at

Seit über 50 Jahren beraten und begleiten wir bei Betriebsansiedlungen und -erweiterungen, regionalen Förderungen und Internationalisierung, überbetrieblichen Kooperationen und Branchen Netzwerken, Forschung und Entwicklung. Wir verbinden Wirtschaft und Politik, Unternehmen und Verwaltung, Investoren und Initiatoren regionaler und internationaler Projekte.



MODERNE KÜCHE IN ALTEM GEMÄUER



Im Wirtshaus Altes Backhaus wird zeitgemäße österreichische Küche aufgetischt. Bernhard Gruber, Koch mit Leib und Seele, hauchte dem mittelalterlichen Gebäude neues Leben ein – und wurde dafür mit zwei Hauben ausgezeichnet.

Text Nikolaus Nussbaumer



Ausgezeichnet! Kleine Tür zum großen Glück. Der Saibling (großes Bild) ist ein Klassiker auf der Backhaus-Karte.

S

Schon als kleiner Bub blickte er seiner Großmutter, einer gelernten Köchin, neugierig über die Schulter. „Den Kaiserschmarrn meiner Oma habe ich geliebt. Ich durfte ihr beim Teigrühren und Schneeschlagen helfen“, erinnert sich Bernhard Gruber. Auch seine Mutter kochte mit Leidenschaft. „Sie hat sich bereits Anfang der 1980er-Jahre intensiv mit gesunder Kost auseinandergesetzt.“

Da war es nur naheliegend, dass Bernhard Gruber in der Schule nicht wie seine Klassenkameraden Maschinenschreiben lernte. Er entschied sich für das Unterrichtsfach „Hauswirtschaftslehre und Kochen“ – das bis dahin den Mädchen vorbehalten war. Nach der Schule machte er im Alpenhotel Knappenhof in Reichenau an der Rax eine Lehre zum Koch und Kellner, wo er es bis zum Küchenchef brachte.

*Zwischen Schneeberger Beiried
und venezianischer Leber*

Den Traum vom eigenen Restaurant erfüllte sich Bernhard Gruber im September 2011, als ein schön gelegenes Lokal in Wiener Neustadt einen Nachmieter suchte. Das Haus in der Bahngasse 1 blickt auf eine lange Vergangenheit zurück. Erbaut im 14. Jahrhundert, wurde es 1450 erstmals urkundlich erwähnt. Im Zweiten Weltkrieg war es eines von nur wenigen Gebäuden, welche die Bombardements auf die Stadt unbeschadet überstanden. Der Legende nach ist dies der Marienstatue in der Mauernische der Gebäudefront zu verdanken.

Da das Gebäude fast 300 Jahre lang einen Bäckereibetrieb beherbergte, lag der Name des neuen Lokals auf der Hand: Altes Backhaus. Schwieriger gestaltete sich für Bernhard Gruber der Weg vom Kochsein zum Wirtwerden. „Es war ein Sprung ins kalte Wasser“, erinnert sich der 50-Jährige. „Ich musste erst in die neue Rolle hineinfinden.“ Ein Wirtshaus mit einfachen Wiener Gerichten sollte es werden – doch da hatte der Wirt die Rechnung ohne seine Gäste gemacht. „Diese haben sich eine gehobene Küche gewünscht.“ Ganz nach dem Motto: fein, aber doch leger. Mittlerweile darf man sich über zwei Gault-Millau-Hauben freuen – als einziges Lokal in Wiener Neustadt.

Seit nunmehr elf Jahren trifft Bernhard Gruber mit seinen Ideen den Geschmack der Gäste. Sein Erfolgsrezept? „Gerichte, die gut gehen, bleiben auf der Karte. Wenn wir merken, dass eine Richtung nicht angenommen wird, ändern wir die Speisen“, sagt er. Seine Hauptdarsteller sind Produkte aus der Nachbarschaft, bevorzugt in Bio-Qualität und direkt vom Bauernhof. So kommt das Beiried vom Fleckvieh aus dem Schneebergland, der Bachsaibling vom Gut Dornau in Leobersdorf und die Hartwurst von der Hohen Wand. Jeden zweiten Mittwoch unternimmt Bernhard Gruber mit seinen Gästen im Rahmen eines fünfgängigen Themenmenüs eine kulinarische Entdeckungsreise, genannt „Neues Backhaus“. Dann mag schon einmal Sushi von der Makrele auf französische Taube und venezianische Leber treffen.

GEHOBENE KÜCHE – FEIN, ABER DOCH LEGER. UND AUF DER WEINKARTE FINDEN SICH 350 EDLE TROPFEN.

Die Weinkarte konzentriert sich weitgehend auf Flaschen heimischen Ursprungs und beeindruckt mit 350 edlen Tropfen. Wem da die Wahl schwerfällt, wendet sich an Sommelier und Restaurantleiter Franz Schmutzer. Der 34-Jährige absolvierte seine Ausbildung bei den haubendekorierten Obauer-Brüdern in Werfen (Salzburg). Heute gehört Schmutzer – neben Patron Bernhard Gruber und dessen Frau Petra – zum dreiköpfigen Führungsteam. „Ohne ihn geht es einfach nicht“, streut Bernhard Gruber seinem Servicechef Rosen.

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“, lautet ein bekanntes Zitat. Das Trio vom Alten Backhaus geht mit der Zeit und kocht auf Wunsch glutenfrei. Und wer zum Essen ein Glas Leitungswasser bestellt, tut damit auch Gutes: Der Verkaufspreis von einem Euro geht nämlich zu hundert Prozent an ein Sozialprojekt für schwerkranke Kinder in Wiener Neustadt.

www.altes-backhaus.at



Fotos: Gregor Kuntscher, Werner Krug

Das Lokal wurde behutsam auf Vordermann gebracht, die Speisekarte erneuert und erweitert. Restaurantleiter und Sommelier Franz Schmutzer, Petra und Bernhard Gruber sind das Team, das im Backhaus für die Gäste auf kulinarische Entdeckungsreise geht.



EINE ZIEMLICH ABGEHOBENE GESCHICHTE



Wiener Neustadt blickt auf eine mehr als 100-jährige Flugtradition zurück. Hier wurde der erste Flugplatz Österreichs gebaut, und heute gilt die Stadt als bedeutendes Zentrum für Luft- und Raumfahrttechnik.

E

Es war ein wahrlich visionärer Plan, den der Wiener Neustädter Gemeinderat am 11. Juni 1909 beschloss: Kaum existierte das erste Motorflugzeug in Österreich, wurde nordwestlich der Stadt schon ein Flugplatz errichtet. Wortwörtlich hieß es damals: „Zum Zwecke der Förderung des mechanischen Flugwesens erbaut die Stadtgemeinde auf einem der am Steinfeld an der Wöllersdorfer Straße gelegenen Grundstücke eine Aeroplan-Halle um den Betrag von beiläufig 2.500 Kronen, stellt die in dieser Gegend liegenden Grundstücke zu Flugversuchszwecken den Mietern der Halle zur Verfügung und gestattet anderen Interessenten, ähnliche Hallen zu erbauen.“

Seit 1906 hatte die Heide zwischen Wiener Neustadt und Wöllersdorf als Landeplatz für Freiballone und Luftschiffe gedient. „Das ebene und karge Steinfeld war landwirtschaftlich nicht nutzbar. Daher bot es sich als ideales Flugfeld an“, sagt Historikerin Eveline Klein. „Auch die Nähe zur Hauptstadt Wien und die gute Bahnabbindung sprachen für Wiener Neustadt.“ Am 17. November 1909 wurde das Areal zum Flugplatz erklärt – es war dies der erste in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Befestigte Pisten gab es damals freilich noch nicht. Das Flug-

feld war nicht mehr als eine gemähte Wiese. Dafür wurden fünf Quadratkilometer gerodet und geebnet. Bereits ein Jahr später, 1910, fand das erste Preisfliegen statt. Kaiser Franz Joseph (Bild links) war einer von 30.000 Zuschauern, die dem Treiben beiwohnten – der Monarch von einem eigens errichteten Kaiserpavillon aus.

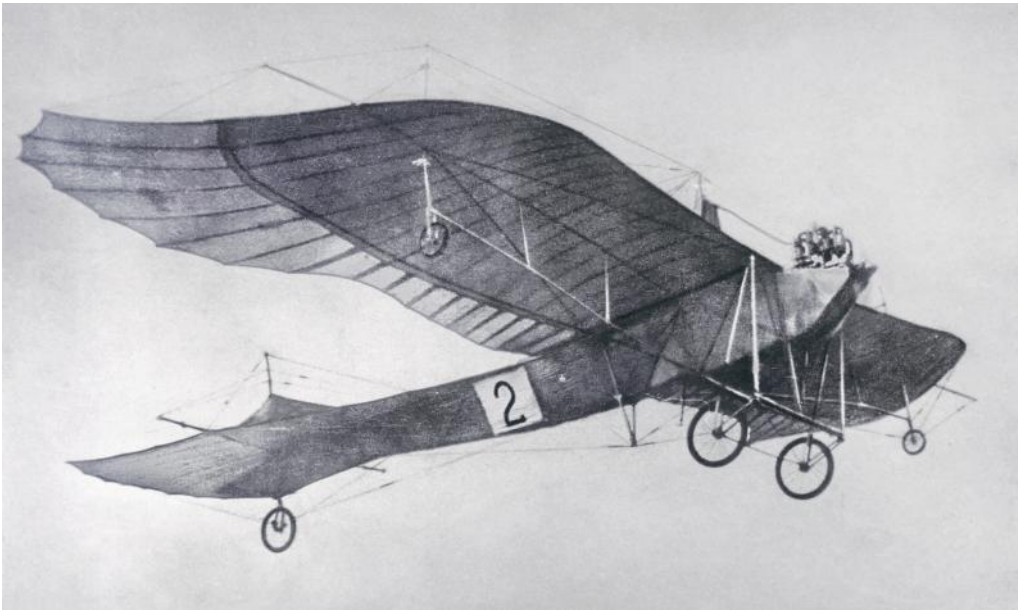
Flugpioniere wie Igo Etrich, Karl Illner und Adolf Warchalowski ließen sich von den Möglichkeiten in Wiener Neustadt anlocken und konstruierten hier neue Modelle. 1909 erprobte der Textilfabrikant Etrich sein Motorflugzeug Etrich II, mit dem die ersten Flüge gelangen. Eveline Klein: „Von den in Wiener Neustadt angesiedelten Austro-Daimler-Motorenwerken erhielt er dafür den ersten brauchbaren österreichischen Flugzeugmotor.“ Die sogenannte Etrich-Taube erreichte eine Rekordhöhe von mehr als 400 Höhenmetern.

Durch den Ersten Weltkrieg gewann der Industrie- und Luftfahrtstandort Wiener Neustadt an strategischer Bedeutung. Bis zum Kriegsende 1918 wurden in der Oesterreichischen Flugzeugfabrik AG Kampfflugzeuge für die k. u. k. Luftfahrtruppen erzeugt, darunter die bekannten Albatros-D.-III-Jagdflugzeuge, die mit Maschinengewehren ausgestattet waren. Hier entstanden auch erste erfolgreiche Hubschrauberkonstruktionen. Nach dem „Anschluss“ an Nazi-Deutschland im Jahr 1938 wurde der Flugplatz stark ausgebaut: Bis zu 17.000 Arbeiter fertigten nun Flugzeuge des Typs Messerschmitt Bf 109. Insgesamt 8.500 dieser Jagdbomber verließen im Zweiten Weltkrieg die Werkshallen. „Das war ein wesentlicher Mitgrund dafür, dass die Stadt durch feindlichen Bombenhagel fast vollständig in Schutt und Asche gelegt wurde“, berichtet Eveline Klein.

Heute präsentiert sich Wiener Neustadt als das Zentrum für Luft- und Raumfahrt in Niederösterreich. Neun internationale Top-Firmen sind hier angesiedelt, 1.500 Menschen arbeiten in dieser Branche. Die Fachhochschule Wiener Neustadt hat als erste Bildungseinrichtung in Österreich den Studiengang „Aerospace Engineering“ (Raumfahrttechnik) eingeführt. Mit „Pegasus“ gelang es der FH im Jahr 2017, einen eigenen Kleinsatelliten ins Weltall zu schicken.

Die Luftfahrt stellt auch einen bedeutenden Freizeitfaktor dar. Wiener Neustadt beherbergt mehr als 20 Flugvereine mit etwa 1.000 Mitgliedern. Immer wieder wurden hier nationale und internationale Meisterschaften im Segelflug, Modellflug und Fallschirmspringen durchgeführt; zusätzlich fanden unzählige Flugtage, Flugmessen und Air-Shows statt. Befestigte Pisten gibt es auf dem Flugplatz Wiener Neustadt West bis heute nicht. Damit ist das Flugfeld der größte Naturflugplatz Europas – und gleichzeitig der älteste des Kontinents.

Ob sich das wohl die Stadtherren von Wiener Neustadt anno 1909 haben träumen lassen?



1. Reihe (v. li.): Flugfeld und Hangar (1912). Restaurationsräume und Kaiserpavillon (1910).
Flugzeugführer Karl Illner mit Konstrukteur Igo Etrich.

2. Reihe: Die legendäre Etrich-II-Taube hatte eine Reichweite von 140 Kilometern.
1910 fand in Wiener Neustadt das erste Preisfliegen statt.

3. Reihe: In der Montagehalle 1 der Wiener Neustädter Flugzeugwerke wurden im Zweiten Weltkrieg
die Rümpfe der Messerschmitt Bf 109 gefertigt. 1943 wurde das Werksgelände bombardiert.



Fotos: Stadttarchiv Wiener Neustadt; Illustration: Romina Birzer

1906

Die Heide zwischen Wiener Neustadt und Wöllersdorf dient als Landeplatz für Freiballone und Luftschiffe.

1909

Die Stadtgemeinde Wiener Neustadt lässt ein Flugfeld samt Hangars und Werkstätten errichten.

1909–1912

Zahlreiche Flugzeugbauer lassen sich am Flugfeld nieder und konstruieren neue Typen.

1910

Karl Illner absolviert mit der sogenannten Etrich-Taube den ersten österreichischen Überlandflug.

1913

Die k. u. k. Armee mietet das gesamte Areal.

1915

Ein zweiter Flugplatz, der Flugplatz Wiener Neustadt Ost, wird angelegt. Hier fertigt nun die Oesterreichische Flugzeugfabrik AG (OeFFAG) für das Militär.

1939–1945

Im Zweiten Weltkrieg werden in den Wiener Neustädter Flugzeugwerken Jagdflugzeuge des Typs Messerschmitt Bf 109 gebaut.

2017

Die FH Wiener Neustadt schickt mit „Pegasus“ einen Forschungssatelliten ins Weltall.

Historikerin
EVELINE KLEIN ...
... kam 1958 im südlichen Niederösterreich zur Welt. Sie studierte in Wien Germanistik, Geschichte und Kunstgeschichte und machte danach eine Ausbildung zur Museumspädagogin. Seit 2008 leitet sie in Wiener Neustadt das Museum St. Peter an der Sperr. Sie ist verheiratet und hat drei Söhne. Eveline Klein begleitet das Stadtmagazin historisch.



Text Nikolaus Nussbaumer
Fotos Gregor Kuntscher

WARTEN AUF DIE WÜRSTE



In seiner kleinen Fleischerei fertigt Franz Langer mehr als 80 Spezialitäten aus Wild und Schwein, aus der eigenen Landwirtschaft und vom nahen Rosaliengebirge. Die Köstlichkeiten bietet er jeden Samstag am Wochenmarkt an.

*Hirschsalamis,
Rehpastete,
Wildschwein-
Leberkäse –
alles ist
Handarbeit.*

E

Es ist Samstagvormittag, und vor dem Verkaufsanhänger von Franz Langer am Hauptplatz hat sich eine Menschentraube gebildet. „Der Speck schaut gut aus, den nehmen wir“, sagt der bärtige Mann mit dem Kapperl. „Ich bekomme eine Semmel mit Wildschwein-Leberkäse“, verlangt der Bub im Fußballdress. „Habt ihr eh noch genug Würste von Hirsch und Reh übrig?“, fragt die Frau mit der blauen Umhängetasche bang.

Franz Langer, gelernter Fleischer und Landwirt, ist nun in seinem Element: Er berät, erklärt, verkauft, führt Schmäh. „Ich bin leidenschaftlich gerne unter Menschen“, erklärt der 60-Jährige. „85 Prozent meiner Kunden sind Stammkunden. Auf den Markt fahren, das ist, wie seine Familie zu besuchen.“

Seit 16 Jahren parkt Franz Langer seinen Verkaufsanhänger jeden Samstag beim Wochenmarkt in Wiener Neustadt. Damals gab ihm ein Freund den Ratschlag, er möge sich doch mit seinen selbst hergestellten Produkten aus Wild- und Schweinefleisch selbständig machen. „Doch der Anfang war schwierig“, erinnert er sich. „Ich musste den Leuten das Wild erst schmackhaft machen.“ Tatsächlich genoss Wildfleisch lange Zeit nicht den besten Ruf: Der Geschmack sei streng, die Zubereitung kompliziert.

Doch Franz Langer leistete erfolgreiche Überzeugungsarbeit. „Wenn es dir nicht schmeckt, bekommst du das Geld zurück“, erklärte er seinen Kunden. Kein einziger wollte in den vergangenen 16 Jahren sein Geld zurück. Im Gegenteil: Zahlreiche Urkunden, Medaillen und Preise zieren mittlerweile die Wände im Verkaufsanhänger und in seinem Bauernladen in Katzelsdorf. „Der Herrgott hat mir die Begabung gegeben, Produkte herzustellen, die den Menschen schmecken“, sagt er stolz.



Franz Langer lernte das Handwerk von seinem Vater und ist stolz auf seine Begabung und die große Leidenschaft. Für seine Spezialitäten – von den Pasteten bis zu den Würsten – wurde er mehrfach ausgezeichnet. Und weil er auch noch eine große Portion Schmäh im Sortiment hat, darf er sich im Laden und am Markt über zufriedene Stammkunden freuen.



In der eigenen Landwirtschaft baut Franz Langer Getreide für Tierfutter an, der Leberkäse im Bauernladen ist dementsprechend beliebt.



Den feinen Gaumen hat Franz Langer wohl von seinem Vater geerbt, der einst auch das Fleischerhandwerk erlernt hatte. Die Mutter führte in Katzelsdorf ein Wirtshaus. Nebenbei betrieb die Familie eine Landwirtschaft. Das Wirtshaus ist schon lange geschlossen, die Landwirtschaft besteht noch heute. Auf 15 Hektar Fläche baut Franz Langer Gerste, Hafer, Mais und Weizen an, das seinen Schweinen, Pferden, Hühnern und Enten als Futter dient. Das Fleisch von Hirsch, Reh und Wildschwein, das er verarbeitet, stammt von der Jagd im nahen Rosaliengebirge. Befreundete Jäger aus dem Schneeberggebiet wiederum liefern frisches Gamsfleisch.

Im hinteren Teil seines Bauernladens befindet sich die kleine, feine Fleischerei. Mehr als 80 Köstlichkeiten entstehen hier in gewissenhafter Handarbeit – von Hirschsalami über Rehpastete bis hin zu Gamswürsten. Unterstützt wird er dabei von Tochter Tamara, 42, die im Laden mitarbeitet und den Papa auch zum Markt nach Wiener Neustadt begleitet. „Die Trüffel-Pastete von unseren Mangalitza-Schweinen und natürlich die Würste sind der absolute Renner am Markt“, erzählt sie.

Einmal im Jahr, im Jänner, macht Franz Langer drei Wochen lang Urlaub. Dann bleibt der Verkaufsanhänger in der Garage, und der Hofladen ist geschlossen. Sein Ferienprogramm? Reparaturarbeiten im Hof. „Wenn man Viecher hat, kann man nicht auf Urlaub fahren“, sagt er. Doch Franz Langer hadert nicht damit. „Ich möchte nichts daran ändern.“

»WENN ES DIR NICHT SCHMECKT, BEKOMMST DU DEIN GELD ZURÜCK.«



STADT IN >>>
BEWEGUNG

wiener
neu
stadt



DER NEUE Advent IN WIENER NEUSTADT

25.-27. Nov.

Advent im Stadtpark
by Mary's Pub

2.-4. Dez.

Advent am Dom

9.-11. Dez.

Advent in der
Beethovenallee

16.-18. Dez.

Advent im
Bürgermeistergarten

25. Nov.-24. Dez.

Charity Advent
am Hauptplatz

www.advent-wn.at



Text Isabel Frahnrl
Fotos Gregor Kuntscher

DAS GUTE LIEGT SO NAHE



Im Radius einer halben Autostunde offenbaren sich in den Bergen rund um Wiener Neustadt vier prächtige Skigebiete – hinter denen sich so manch schöne Geschichte verbirgt.



ERICH PANZENBÖCK ...

... ist zum Glück ein abenteuerlicher Typ. Ein Skigebiet zu übernehmen ist jedenfalls eine abenteuerliche Sache. Er und sein Bruder Klaus sind beide eigentlich Bau- und Zimmermeister, betreiben aber auch ein lokales Kaffeehaus und nun auch noch das höchste Skigebiet des Bezirks.



Keine weißen Pisten, gesäumt von grünen Feldern – hier liegt nur Naturschnee, so weit das Auge reicht.



Erich kümmert sich um die Bedürfnisse aller Besucher auch abseits der Piste. Dazu zählen auch jene, die zur kleinen hölzernen Wallfahrtskirche Maria Einsiedel pilgern.

In einem fast perfekten Halbkreis um Wiener Neustadt angeordnet liegen vier Skigebiete, die viele Stadtbewohnerinnen und -bewohner als Ziele für spontane Tagesausflüge schätzen. Aber auch aus sämtlichen anderen Richtungen kommen Tagesgäste wegen der günstigen Lage angereist, die meisten davon aus Wien, Graz und Eisenstadt, manche sogar aus Slowenien oder von noch weiter weg. Aus gutem Grund: Kinder aus der Gegend und vor allem aus der Stadt sollen zum Skifahrenlernen nicht zwangsweise für Intensivkurse in die großen Skigebiete

fahren müssen. Das geht nämlich genauso gut auf dem Berg vor der Haustür. Diese Meinung teilt auch Erich Panzenböck, Co-Geschäftsführer des Skigebiets Unterberg. Deshalb dürfen schulpflichtige Kinder aus Wiener Neustadt auch die 16 Kilometer Pisten dort gratis nutzen. Das Gefühl von Heimat auf der Piste kennen der 57-jährige Erich und sein Bruder Klaus noch aus ihrer Kindheit. Kein Wunder also, dass sie den Generationen nach ihnen dieses Privileg ermöglichen wollten. Was jedoch alle erstaunte, war, wie weit sie dafür zu gehen bereit waren. 2014 bewiesen sie unglaubliches Engagement für die Region, als sie zusammen mit einem dritten Einheimischen das Skigebiet Unterberg in einer Privatinitiative übernahmen, nachdem es die Vorbetreiber hatten schließen wollten.

»DER UNTERBERG WAR IMMER SCHON EIN REINES NATURSCHNEEGEBIET.«

Seitdem ist daraus ein richtiger Familienbetrieb geworden. Söhne, Töchter, Schwägerin: Alle helfen mit, wenn die Wintersaison an die Tür klopft. Dabei klopft sie gar nicht jedes Jahr.

Der Unterberg war nämlich immer schon ein reines Naturschneegebiet, und für Erich und Klaus war es nie auch nur ein Thema, daran etwas zu ändern. „Wir können nicht permanent gegen die Natur ankämpfen“, sagt Erich. Das bedeutet natürlich, dass in schneearmen Jahren kein oder nur wenig Betrieb möglich ist – und diese Jahre erlebt man leider immer öfter. Ein Grund mehr für die Brüder, sich am Schnee zu erfreuen, zumal es noch genug gibt. „Es wäre schade, wenn wir das Skifahren nicht ermöglichen würden, solange es witterungstechnisch noch möglich ist“, ist sich Erich gewiss.

Während am Unterberg seit einigen Jahren ein neuer Wind weht, blickt ein Skigebiet weiter südlich stolz auf eine imposante Geschichte zurück: Von Mönichkirchen wurde nämlich bereits 1949 ein Sessellift auf der Mönichkirchner Schwaig gebaut – der erste in Niederösterreich. Seitdem wurden die Lifte stets ausgebaut, renoviert und optimiert. Heute ist auf den 13 Kilometern Piste des Gebiets Mönichkirchen-Mariensee von der sanften Babyabfahrt bis hin zum steilen FIS-Hang für alle etwas dabei. Seit 22 Jahren plant Geschäftsführer Gerald Gabauer die Richtung, in die sich das Skigebiet

entwickeln soll. Unter seiner Leitung wurde es letztes Jahr deutlich modernisiert: In der hochmodernen Servicewerkstätte ist mit Schleifautomaten und UV-Wachsgerät ein Rennservice auf Top-Niveau möglich. Im selben Gebäude befindet sich außerdem ein neuer Verleih, der mit rund 600 Ausrüstungssets ausgestattet ist.

Auch am Semmering ist man am Puls der Zeit: Seit einigen Jahren zeigt ein junges Marketingteam unter der Leitung von Maria Ivanovych (u. a. auf Social Media), was das Skigebiet so einmalig macht. Und da gibt es einiges: In der Hauptsaison gehen jeden Abend die Flutlichter an und ermöglichen Nachtskifahren und Nachtrodeln bis 22 Uhr. Aber auch für Langlaufen, Skitourengehen und Schneeschuhwandern steht der Name Semmering – genauso wie das Snowbiken, bei dem man gegen Saisonende nach einer Einführung mit dem Rad an Skifahrern und Snowboardern vorbeibrettern kann. Wer zwar sportbegeistert, fürs Sportmachen aber nur schwer zu begeistern ist, sollte das FIS-Weltcuprennen Ende Dezember nicht verpassen. Es lohnt sich auf jeden Fall, der Instagram-Site einen Besuch abzustatten – vielleicht ist das eine oder andere erwähnte Abenteuer ja nur einen Klick auf die Adventkalender-Aktion entfernt.

Mönichkirchen



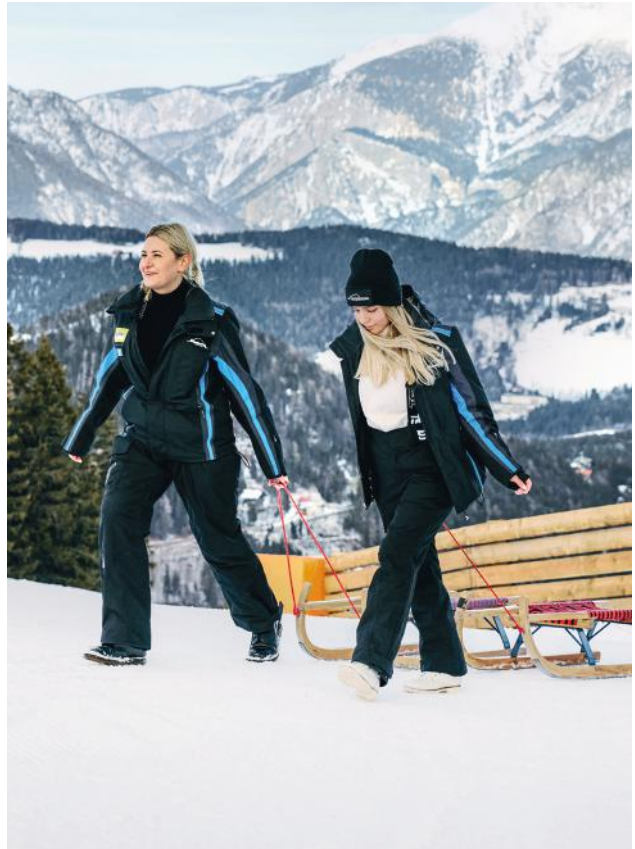
GERALD GABAUER ...

... hat heuer viel zu lachen. Das Ski-gebiet Mönichkirchen-Mariensee, in dem er schon als Bub unterwegs war, hat auch durch sein Zutun einen großen Schritt nach vorn gemacht. Doch ein Blick zurück schadet nie: Gerald spricht mit Stolz über die geschichtsträchtige Vergangenheit des Skigebiets.



In dem neuen Hauptgebäude des Skigebiets wurden Verleih, Kassen und Werkstatt unter ein Dach gebracht. Außerdem wurde eine Reihe Automaten eingerichtet, an denen man sich mit Tee, Kaffee, Säften und Snacks stärken kann.

Einmal auf dem Berg angekommen, sind die Möglichkeiten, den Tag zu verbringen, vielfältig: Wird es ein Skitag oder eine Skitour? Vielleicht sogar eine Skinacht? Oder bleibt es vielleicht einfach bei einem Einkehrschwung in das Liechtensteinhaus?

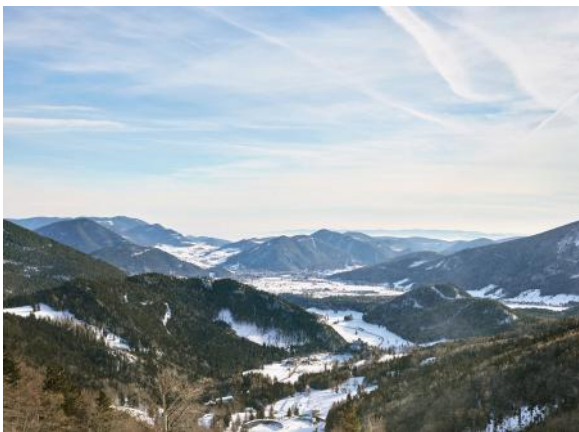


Semmering

MARIA IVANOVYCH & TANJA PASUTINA ...

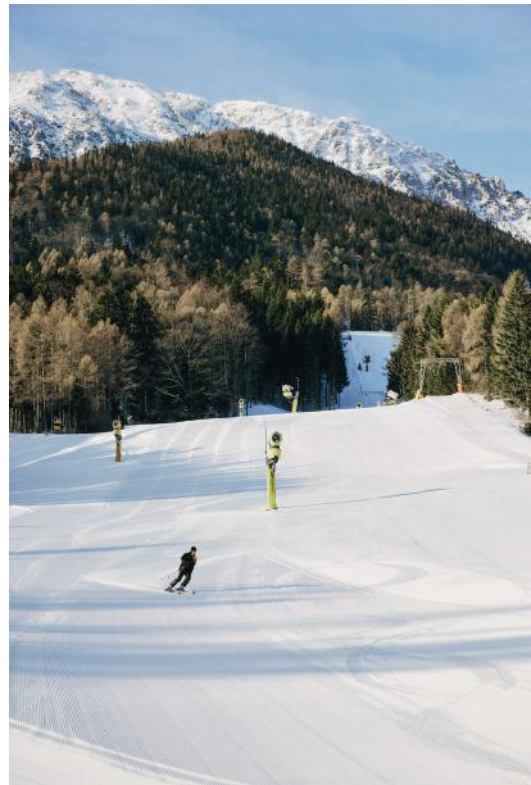
... sind ständig unterwegs, um ihr Skigebiet von seiner besten Seite zu präsentieren. Messen, kreative Kampagnen, Eventplanung und das eine oder andere Fotoshooting: Vor allem die Abwechslung gefällt Tanja (rechts) an ihrem Job, den sie seit einem Jahr macht. Maria (links) ist zwar fast gleich alt, hat aber ein paar Jahre mehr Erfahrung. Vor drei Jahren, als sie im Skigebiet zu arbeiten begann, stand sie zum ersten Mal mit wackligen Knien auf einer Piste. Heute fährt sie oft und gern – und, wie man sieht, nicht nur auf Skiern.

Schneeberg



CHRISTOPH KÖGLER ...

... ist zwar der hauptverantwortliche Betriebsleiter am Schneeberg, sitzt aber ungern den ganzen Tag nur im Büro. Er ist oft mit dem Quad oder auf Skiern in dem Gebiet unterwegs, das ihm seit Kindheitstagen so vertraut ist, kontrolliert die Infrastruktur und prüft die Sicherheit. In „Puchis Welt“, wo die Kleinsten die ersten Pisten im Tortenstück-Stil bestreiten, ist er besonders akribisch bei den Vorkehrungen. Zusammen mit seinem Team plant er außerdem laufend neue, abwechslungsreiche und oft einzigartige Angebote für die Kids. Und das zahlt sich aus: Das Kinder-skiparadies ist sehr beliebt.



Christoph mit seinem Quad. Er kennt die malerisch gelegenen Pisten und den Ausblick, bei dem man nicht glauben kann, dass man sich noch in Niederösterreich befindet. Die Alpenausläufer bieten ein Panorama, das man vom Schneeberg aus bewundern kann.

»DER VERSCHNEITE SCHNEEBERG IST ALS KULISSE EINZIGARTIG.«

Weiter südlich, die Raxalpe entlang, offenbart sich für Skibegeisterte eines der beeindruckendsten Panoramen in den Alpenausläufern: der Schneeberg, der höchste Berg Niederösterreichs. „Das Erlebnis, hier raufzufahren – mit dem schneebedeckten Schneeberg als Hintergrundkulisse –, ist einzigartig“, sagt der hauptverantwortliche Betriebsleiter Christoph Kögler.

So massiv und imposant der Schneeberg auch erscheint, so intim und familiär ist das Skigebiet. Aber nicht nur das Skifahren zieht Familien in die berühmte Salamanderbahn und auf den Schneeberg. „Es gibt verschiedenste Möglichkeiten, den Tag zu gestalten“, so Christoph. Dazu zählen Rodeln, Bobfahren, Schneeschuhwandern oder Tourengehen. Auf der Skiroute herrscht ein Mixbetrieb, wo verschiedene Sportarten aufeinandertreffen. Vor allem für Anfänger ist der Schneeberg mit „Puchis Welt“ ein geschützter Ort, um die ersten Schwünge zu wagen. Waschbär Puchi begleitet die jüngsten Gäste durch sein Reich, mit Zauberteppich und allerlei Elementen zum Rauf-, Runter- und Durchfahren. Dank der beiden Skischulen, die gezieltes

Training anbieten, können hier alle das Skifahren erlernen, auch die, bei denen das Gehenlernen noch gar nicht lange her ist. „Für solche Gäste kann sogar der Lift ein bisschen runterbremsen, damit alle heil oben ankommen“, erklärt Christoph Kögler. Das Magische an Puchis Welt: Im Sommer hört hier das Skivergnügen nicht auf. Auf dem größten Kunststoffmattenhang Österreichs kann man auch im Hochsommer seine Schwünge ziehen – ohne Ski-anzug, versteht sich.

Unterberg, Mönichkirchen, Semmering und Schneeberg: Jedes dieser vier Skigebiete ist nicht mehr als eine halbe Stunde von Wiener Neustadt entfernt. Ein Besuch zahlt sich also auf jeden Fall aus. Aber wenn man die Verantwortlichen von ihren loyalen Gästen schwärmen hört, hat man den Eindruck, dass das für die Wiener Neustädter ohnehin nichts Neues ist.



Die Sängerin und Musical-Darstellerin stand auf den Bühnen namhafter Theater- und Opernhäuser in Deutschland und Österreich und war in Stücken wie „Aida“, „West Side Story“ und „Cats“ zu sehen. Kindheit und Jugend verbrachte die heute 39-Jährige in Wiener Neustadt.

GIBT ES EINE ANEKDOTE, DIE SIE MIT WIENER NEUSTADT VERBINDEN?

Jetzt nach so vielen Jahren darf man es ja erzählen: Unser Maturajahrgang war regelmäßig in der „Emma“, dem damaligen Café gegenüber unserer Schule. Und das teilweise sogar mit den Lehrern ...

Was schätzen Sie an Wiener Neustadt?

In erster Linie die Leute! Jede wichtige musikalische Station in meinem Leben – sei es die Musikschule, das Konservatorium, das Theater im Neukloster oder das Musik-BORG – hat mich intensiv mit den Menschen hier verbunden. Und ich stehe nach wie vor in Kontakt mit vielen von ihnen. Was ich an der Stadt auch sehr schätze, ist das Kulturangebot. Wiener Neustadt leistet hier wirklich tolle Arbeit!

WELCHE BLEIBENDEN ERINNERUNGEN HABEN SIE AN IHRE SCHULZEIT IN WIENER NEUSTADT?

Im Alter zwischen 10 und 13 Jahren war ich ziemlich schüchtern. Der Wechsel ins Musik-BORG hat mir damals unendlich gutgetan. Wir hatten eine einzigartige Klassengemeinschaft, engagierte Lehrerinnen und Lehrer und aufwendige Schulkonzerte mit Orchester und Chor. All das hat mir in meiner Entwicklung sehr geholfen.

**Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?
Bodenständig, geschichtsträchtig,
musikalisch, herzlich.**

Nazide ist die Tochter einer österreichischen Musiklehrerin und eines türkischen Opernsängers. An der Musikschule und am Konservatorium erhielt sie ihre Ausbildung in Klavier und Violine. 2018 tourte sie für die James-Bond-Konzertserie „Drei im Auftrag Ihrer Majestät“ mit Maya Hakvoort und Sandra Pires durch Österreich. 2019 und 2021 stand sie beim „Symphonic Rock History“ mit Andy Baum, Christian Kolonovits und Thomas Rabitsch auf der Bühne.



Foto: Jan Frankl

WAS WAR IHR LIEBLINGSPLATZ IN WIENER NEUSTADT – UND WARUM?
Mein Lieblingsplatz war schon immer der Akademienpark – um genau zu sein, ein ganz besonderer Abschnitt der Allee, der mich bis zum Schneeberg blicken lässt. Hier zu spazieren hat mich beruhigt und Kraft tanken lassen.

KULTURPROGRAMM | Highlights

150 Jahre J.M. Hauer Musikschule Konzertzyklus „IF MUSIC BE THE FOOD OF LOVE...“	Kasematten	18.10.
Schauspiel RAIN MAN	Kasematten	20.10.
Konzert CHRISTOPH ZIMPER „THE MILLENNIALS MASS“	Kasematten	21.10.
Ausstellung BAROCK AND MORE	Museum St. Peter an der Sperr	21.10.–9.7.
Konzert PIA BARESCHE „VIELLEICHT...WOANDERS?“	Kasematten	28.10.
Jubiläumskonzert 40 JAHRE WIENER NEUSTÄDTER INSTRUMENTALISTEN	Kasematten	30.10.
Ausstellung GÜNTER FISCHER	Museum St. Peter an der Sperr	5.11.–4.12.
MaXi Kinderkonzert „DAS (BA)ROCKT!“	Museum St. Peter an der Sperr	6.11.
150 Jahre J.M. Hauer Musikschule Konzertzyklus HÄNSEL & GRETEL	Kasematten	8.11.
Konzert CHRISTOPH ZIMPER „LOST SKIN“	Kasematten	17.11.
KULTUR IN DER BURG	Theresianische Militärakademie	18.11.
Konzert SEBASTIAN HOLZER UND BORG.BIG.BAND ALL_STARS	Kasematten	26.11.
Schauspiel VOM WINDE VERWEHT - ECHT JETZT?	Kasematten	29.11.
KRAMPUSSLAUF	Hauptplatz	2.12.
ADVENT AM DOM	Domplatz	2.–4.12.
Matinee TRIO AMABILE	Museum St. Peter an der Sperr	4.12.
ADVENT IN DER BEETHOVENALLEE	Beethovenallee	9.–11.12.
Konzert JAZZY CHRISTMAS	Museum St. Peter/Sperr	12.12.
150 Jahre J.M. Hauer Musikschule Konzertzyklus WEIHNACHTSKONZERT	Kasematten	14.12.
ADVENT IM BÜRGERMEISTERGARTEN	Bürgermeistergarten	16.–18.12.
Kindertheater DORN RÖSCHEN	Kasematten	24.12.
STRAUSSART OCTETT „SILVESTERKONZERT“	Museum St. Peter an der Sperr	31.12.
Schauspiel WIENER NEUSTÄDTER COMEDIENBANDE „BANANA TEMPTATION“	Kasematten	31.12.

Karten erhältlich in den Info Points Altes Rathaus, Kasematten, Museum St. Peter ad. Sperr, unter der Telefonnummer 02622/373-311, online unter www.webshop-wn.at sowie an der Abendkasse.

Es gelten die Covid-Bestimmungen zum Zeitpunkt der Veranstaltung.



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



SCHÖN, WENN DER
Zeitgeist
SICH NACH UNS
RICHTET.

ENDLICH
EIN GESCHENK,
DAS KEINER
UMTAUSCHEN
WILL:
DER WIRTSCHAUS-
Gutschein!



Erfrischend pionierhaft
WIRTSCHAUSKULTUR.AT