Nº1/2025

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

Die Faszination des Doms | Das Benvenuti des Genießers | Das Abenteuer der Kinder | Die Historie der Postdirektion | Die Sinfonie des Föhrenwalds | Die Genusstempel der Eissaison | Die Tradition des Behütens | Die Leidenschaft des Luigi | Die Impressionen der Stadt | Die Zahlen der Eventrekorde | Die Erinnerungen des Bühnenstars

Zum Wohl ... für uns alle!

DAS MAGAZIN FÜR WIENER NEUSTADT

glow & flow

YOGA ✦ LIFESTYLE ✦ FITNESS

24. 05.

PICKNICKWIESE
AKADEMIEPARK
WIENER NEUSTADT

20 25

/maex.wn

www.maex-wn.at

wiener neustadt · Meine Stadt fürs Leben. · yoga · EVOLVE · SABRINA TRIMMEL · KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH

FROHSINN!

Die Tage werden länger, heller, wärmer. Und wenn der Frühling erwacht, blüht auch der Frohsinn in leuchtenden Farben. Christian Morgenstern hat einmal geschrieben: „Lachen und Lächeln sind Tor und Pforte, durch die viel Gutes in den Menschen hineinhuschen kann.“ In diesem Sinne wollen wir auch diesmal wieder Persönlichkeiten vorstellen, die auf ihre besondere Weise das Gute und Schöne garantieren.

L wie leidenschaftlich. Werner Hessler ist Pensionist und weiß alles über den berühmten Dom. In seinen Führungen erzählt der Kulturvermittler mit Hingabe über die vielen Besonderheiten und Geheimnisse.

A wie amorevolmente. Ein bisserl Italien muss immer sein. Vor allem wenn es mit dessen einzigartiger Kulinarik verbunden ist. Im Ristorante Luigi und am Marktstand Maria Rosa wird höchster Genuss kultiviert.

C wie cremig. Wenn der Frühling zurückkehrt, werden auch die Eissalons zu Boten der Lebenslust. Und die Sortenauswahl von Vanille und Schoko bis zu Butterkeks und Wiesenblume zu Glücksbringern im Stanitzel.

H wie hauptsächlich. Es ist eben nicht nur wichtig, was im Kopf drin ist, sondern auch, was drauf ist. Wer aus dem legendären Geschäft in der Stadt tritt, möchte doch allzu gerne hören: Steht dir gut, der neue Hut.

E wie erfolgreich. Mitunter darf auch stolz auf Bilanzen verwiesen werden. Und wenn die Stadt im Jahr 2024 mehr Menschen denn je bei Konzerten oder Ausstellungen zählte, ist das ein Rekord mit Eventcharakter.

N wie naturnah. Der Fotograf Bernhard Schubert hat sich diesmal auf Motivsuche in den Föhrenwald begeben. Und dabei begegnete er nicht nur sehr großen Bäumen, sondern auch sehr kleinen Tieren.

Wir wünschen Ihnen Frühlingsfreude, Sommerglück und selbstverständlich auch viel Spaß beim Lesen des Magazins.

Michael Hufnagl & die Redaktion

№

Inhalt

6

Impressionen aus Stadt und Land

Da schau her! Bilder, die Eindrücke vermitteln: von der Natur und Menschen, die etwas bewegen.

12

Zahlen und Fakten

Im Namen der Menschen. Wissenswertes über die Stadt und ihre Eventkultur.

14

Hochsaison im Eissalon

Gefrorenes Glück. Wir haben uns durch die erstaunliche Sortenvielfalt der Stadt geschleckt.

22

Wohl behütet – von Melone & Zylinder

Tradition verpflichtet: Wer eine Kopfbedeckung sucht, wird im Hutfachgeschäft Lebner fündig.

26

Schuberts Bilder-Sinfonie

Faszination Föhrenwald. Besondere Begegnungen mit Tieren, Pflanzen und einer alten Fabrik.

32

Abenteuer für Kinder

Im Museum St. Peter an der Sperr lockt die Mitmach-Ausstellung „Was wird morgen sein?“.

38

Pasta, Pesce, Weineffekte

Im Ristorante Luigi legt der kroatische Gastgeber Michael Doci Wert auf eine authentische Küche.

42

History

Mit der Errichtung der k. u. k. Post- und Telegraphendirektion gelang der große Sprung in die Moderne.

46

Mit dem Dom auf Du und Du

Führung durch einen monumentalen Bau. Der 81-jährige Werner Hessler macht das Gotteshaus zum Erlebnis.

54

Benvenuti im Genuss-Paradies

Nudeln, Fleisch, Käse … und Grappa. Bortolomeo Passuello bringt seine Heimat auf den Marienmarkt.

58

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an Philipp Hochmair, einen der begehrtesten Schauspieler des Landes.

Coverfoto *GREGOR KUNTSCHER*

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber:
WN Kul.Tour.Marketing GmbH
Hauptplatz 1–3
A-2700 Wiener Neustadt
Projektleitung WN Kul.Tour. Marketing GmbH:
Thomas Iwanschitz, Niki Dopler

Konzept, Redaktion:
Red Bull Media House GmbH
Chefredaktion: Michael Hufnagl
Projektmanagement:
Bernhard Schmied
Redaktion: Wolfgang M. Gran, Nikolaus Nussbaumer
Art Director: Sophie Weidinger
Design: Simone Fischer
Fotoredaktion: Elisabeth Prattes
Head of Production:
Veronika Felder
Produktion: Martin Brandhofer, Viktoria Riegler
Lektorat: Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek
Lithografie:
Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis, Nenad Isailovic, Josef Mühlbacher
Druck: Druckerei Berger, Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., 3580 Horn
Head of Co-Publishing:
Jennifer Silberschneider
Executive Creative Director:
Markus Kietreiber
Herausgeber: Andreas Kornhofer
General Manager Red Bull Media House Publishing: Stefan Ebner

Redaktionsanschrift:
Red Bull Media House GmbH
Am Grünen Prater 3, 1020 Wien
Tel.: 01/90 221-0
rbmhbrandstudio@redbull.com

Fotos: Gregor Kuntscher (7), Bernhard Schubert; **Illustration**: Katharina Ralser

Foto: Andreas Jakwerth/Red Bull Media House Publishing

DER SINN DES LEBENS

Menschen erklimmen Berge, sammeln Autos oder helfen aus Überzeugung. Wichtig ist nur, dass Erfüllung stattfindet. Also dürfen sich die Kletterer auf der Hohen Wand, die Oldtimer-Besitzer und die Feuerwehrfrau nicht nur auf den folgenden Seiten verbunden fühlen.

Das Karstplateau erhebt sich vor den westlichen Toren Wiener Neustadts. Die Hohe Wand wurde als imposanter Teil der Gutensteiner Alpen längst zum bedeutenden Ausflugsziel. Die steilen Felsabbrüche sind für Kletterer verlockend, die 250 Höhlen für Wanderer faszinierend, und der Naturpark (samt Skywalk) ist für Kinder ein großes Abenteuer.

Bilder oben: Die opulente Kühlerfigur des Cadillac Fleetwood 60 Special, mit der Türlampe in der Ausführung Brougham, ist Baujahr 1972 und auf Elvis Presley gemeldet.
Bilder unten: Scheinwerfer-Veränderungen. Der Ford Capri 1600, Baujahr 1972, der Gräf & Stift 40/45, offener Tourer, Baujahr 1909.

Fotos: Gregor Kuntscher

Nick Mason, Schlagzeuger von Pink Floyd, sagte einmal: „Bekäme ich all das Geld, das ich jemals für Autos ausgegeben habe, zurück, würde ich es für Autos ausgeben.“ Diese Sammelleidenschaft wird Ronald und Friedrich Fehr vermutlich mehr als ein Lächeln entlocken. Die Brüder haben seit drei Jahrzehnten ein Faible für Classic Cars und durften sich im Herbst 2021 mit ihrem beeindruckenden Oldtimer-Museum in der Stadionstraße einen Lebenstraum erfüllen. Auf zwei Etagen können Liebhaber rund 60 chromblitzende Oldies vom Rolls-Royce Landaulette (Baujahr 1929) bis zum Jaguar Salon (Baujahr 1968) bestaunen – selbstverständlich in deren Originalzustand.

Fotos: Gregor Kuntscher

Stefanie Pfeiffer ist eine von den (glorreichen) sieben Frauen bei der Freiwilligen Feuerwehr in Wiener Neustadt. Wiewohl das für sie kein großes Thema ist. Sie hat ihre einjährige Ausbildung „zum Feuerwehrmann“ gemacht und muss dasselbe leisten wie die anderen. „Ich bin eine starke Frau, bringe alles zusammen“, sagt sie. Und: „Manchmal braucht man eben ein bisserl Schmäh und Augenzwinkern.“ Die 36-jährige Wiener Neustädterin hat Ernährungswissenschaften studiert und arbeitet im Qualitätsmanagement eines Supermarktkonzerns. Seit September 2022 ist sie – von der Katze auf dem Baum bis zum Großbrand – im Einsatz und wandelt auf Papas Spuren, der bei der Berufsfeuerwehr Wien gearbeitet hat. Rund 1.400 Mal rückte die FF Wiener Neustadt im vergangenen Jahr aus – „fad wird es nie“.
An zwei Abenden pro Woche und für so manche Nachtbereitschaft ist Stefanie engagiert, am Samstagnachmittag betreut sie die Feuerwehrjugend. Ihre Mission erklärt sie kurz und knackig: „Der Job ist faszinierend, und ich helfe gerne.“

Prädikat erlebenswert! Ein Kommen und Sehen der Rekorde

Die Stadt, ein Magnet

Führungen 2024:

151.221 Besucher
(Stadt, Museum, Dom, Kasematten, MilAk, Neukloster und Schaudepot). Zum Vergleich: 2023 waren's 67.053.

Ausstellungen 2024:

13.293 Besucher
(davon 7.975 bei der Mitmachausstellung „Mit und ohne Worte", 1.620 bei Kunstausstellung Paul Rotterdam)

Vermietungen 2024:

Kasematten: 154
(2023: 128)

Mäx: 90
(2023: 73)

Die Ganzjahresbilanz für 2024 zeigt mit **209.490 Nächtigungen** eindeutig, dass es für die Stadt das **stärkste Tourismusjahr** seit Bestehen der Aufzeichnungen war. Das übertrifft die Nächtigungen aus dem bisherigen Rekordjahr 2023 um 10 Prozent und jene vom Landesausstellungsjahr 2019 um 19 Prozent.

Kulturveranstaltungen 2024:

126.275 Besucher

(davon 60.000 beim Ö3 Weihnachtswunder, 12.000 beim Falco-Konzert und 6.000 beim Public Viewing zur Fußball-EM). Zum Vergleich: 2023 waren es 49.162 Besucherinnen und Besucher.

Kulturprogramm der KTM Wiener Neustadt GmbH:

148 Veranstaltungen mit 230 Veranstaltungstagen
alle 2½ Tage eine Veranstaltung
13 Ausstellungen mit 260 Öffnungstagen
17.627 aufgestellte Sessel in den Kasematten

Illustrationen: Katharina Raiser

Kurioses und „fun facts“ aus dem Hotelgewerbe:

Der längste – durchgehende – Aufenthalt fand tatsächlich über das gesamte Jahr 2024 statt.

Die weitesten Anreisen nahmen Gäste aus Neuseeland, den USA, Taiwan, Peru und Fidschi auf sich.

Die Ö3-Moderator:innen Tina Ritschl, Philipp Hansa und Sylvia Graf übernachteten im Container am Hauptplatz während des größten Spendenfests Österreichs.

Am Camping-Abstellplatz gastierte ein Dachzelt-Konvoi mit 15 Fahrzeugen.

Die kuriosesten Zimmeranfragen waren für einen Gast samt Papagei bzw. für einen Gast, der ein ganzes Stockwerk buchen wollte.

HOCHSAISON IM EISSALON

Gefrorenes Glück: Wir haben uns durch die Eissalons der Stadt geschleckt und eine breite Auswahl an Klassikern gefunden … aber auch ungewöhnliche Kreationen wie Whisky, Ziegenkäse und Lotus.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

Gelati! Gelati! Von Amarena bis Zitrone, von Haselnuss bis Himbeer-Joghurt – so schmeckt der Sommer! Anna Horvath serviert drei Kugeln hausgemachtes Eis im Stanitzel (linke Seite).

Sinnbild eines Lebensgefühls: Wenn sich auf dem Stanitzel die bunten Eissorten türmen, ist der Frühling erfrischende Gewissheit.

D

Das Jahr 1983 war für die damalige Zeit ungewöhnlich heiß. Da passte der Sommerhit „Hochsaison im Eissalon“ von Babsi Balou perfekt: „Wir ha’m schon alle lange Zähne, auf Don Gelati und Birne Helene“, sang sie damals. Und weiter: „Und um unsern letzten Zehner, bestell’n wir uns noch einen Becher Amarena.“

Ob Speiseeis oder Eiscreme, Softeis oder Frozen Yoghurt – gerade in den Sommermonaten floriert das Geschäft mit der kühlen Köstlichkeit. Knapp sieben Liter Eis schleckt jeder Österreicher im Schnitt pro Jahr. Die klassischen Eissorten Erdbeere, Vanille und Schokolade sind hierzulande noch immer die gefragtesten. Und so wie jeder eine Lieblingseissorte hat, so haben die meisten Menschen auch einen liebsten Eissalon. Also jenen Ort, an dem das Eis besser als überall sonst zu schmecken scheint. Drei dieser Eisgeschäfte stellen wir hier vor.

Eissalon Horvath

Im Herzen der Stadt, in der Domgasse 3, wird seit Mai 1992 Eis verkauft. „Gerade einmal vier Tische standen vor der Tür des Lokals“, erinnert sich Christine Horvath. Ihr Mann Josef, ein gelernter Konditor, stellte damals das Eis her. Heute können sich Gäste auf einem der 50 Sitzplätze im und vor dem Lokal niederlassen. Und weil ihr Josef inzwischen im Ruhestand ist, führt Christine Horvath den Familienbetrieb mit den Rezepten des Mannes und der Hilfe der Kinder Michael, 25, und Anna, 17, weiter. Sieben Tage die Woche, sieben Monate lang. Montag bis Samstag von sieben Uhr früh bis sieben Uhr abends. „Wir haben uns auf alteingesessene Eissorten spezialisiert“, sagt die Chefin und zählt Vanille, Schokolade, Haselnuss, Nougat, Malaga und Pistazie auf. Zusätzlich stehen Klassiker im Eisbecher wie Heiße Liebe, Bananensplit und Coupe Dänemark auf der Karte. Doch es ist nicht alles Retro im Eissalon Horvath: Zum Muttertag kredenzt man Rosenblüteneis, zum Vatertag gibt’s Whiskyeis, und im Sommer spielen im Lokal Jazzmusiker auf.

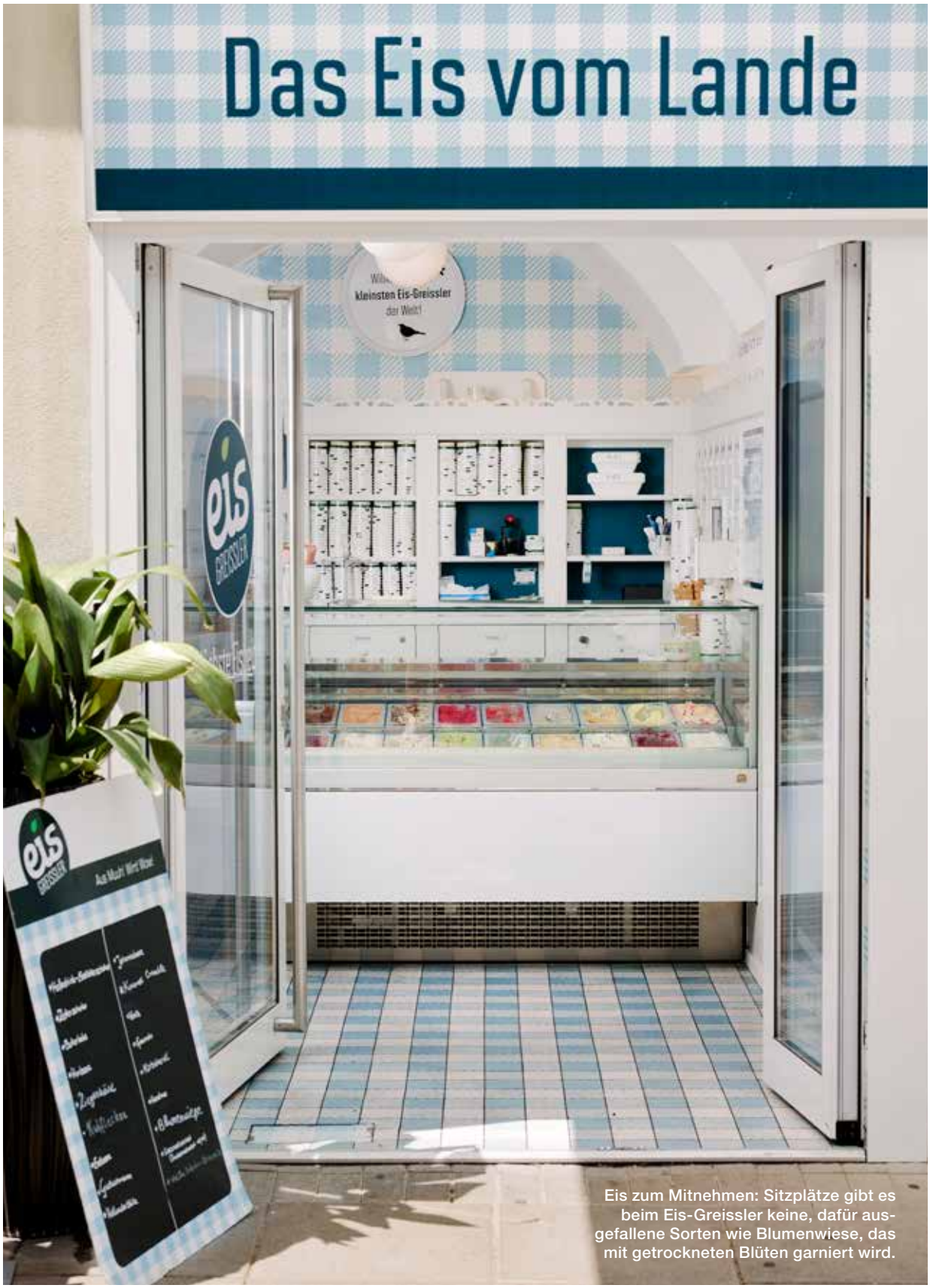
Großes Bild: das Familienteam Horvath vor dem Eisgeschäft, mit Tochter Anna, Chefin Christine und Sohn Michael.
Links unten: das Eisstanitzel-Blumenbeet im Schanigarten in der Domgasse.
Rechts unten: Zubereitung eines Klassikers, des Erdbeer-Joghurt-Eisbechers.

Eis-Greissler

Seit 2009 führt Susi Karas, Gastronomin mit Leib und Seele, das Café & Bistro Colibri im Alten Rathaus. „Von meinen Gästen habe ich immer wieder gehört, dass nach Wiener Neustadt ein Eis-Greissler gehört“, erzählt sie. Filialen des Krumbacher Familienbetriebs gab es zwar in Wien, Linz, Salzburg, Graz und Klagenfurt – aber eben nicht hier. Das sollte sich im März 2014 ändern: Als das Geschäft neben dem Colibri frei wurde, entstand hier ein nur 14 Quadratmeter großer Eissalon mit reinem Gassenverkauf. „Am Eröffnungstag hat es geschneit“, erinnert sich Susi Karas. „Die Leute standen trotzdem Schlange – im Skianzug!“ An der Beliebtheit hat sich seitdem wenig geändert. Was wohl auch an der Vielfalt und Ausgefallenheit der Eissorten liegt. So finden sich auf der Eistafel Sorten wie Ziegenkäse und Kürbiskernöl, Bärlauch-Zitrone und Topfen-Gurke. 18 Sorten sind es insgesamt – die meisten Kunden greifen dennoch nur zu einer davon. Susi Karas: „Butterkeks ist seit der ersten Stunde unser Bestseller.“

Susi Karas, Wirtin und seit 2014 Betreiberin der „kleinsten Eis-Greissler-Filiale der Welt“, wie die 57-Jährige schmunzelnd meint. Auf der Eistafel finden sich die 18 aktuellen Sorten, darunter stets fünf bis sechs vegane.

Das Eis vom Lande



Eis zum Mitnehmen: Sitzplätze gibt es beim Eis-Greissler keine, dafür ausgefallene Sorten wie Blumenwiese, das mit getrockneten Blüten garniert wird.

In bester Hauptplatz-Lage:
Im Eis-Café La Piazza sitzt man im Sommer zwischen grünen Pflanzen und unter großen Sonnenschirmen.

La Piazza

Erst unlängst kam Arian Abdija von einem 14-tägigen Italienaufenthalt zurück. Zweck der Reise war es, neue Eisrezepturen zu erlernen. Denn der 29-Jährige ist Spross einer wahren Eismacherdynastie. Schon der Papa, der Opa und der Urgroßvater stellten im heimatlichen Kroatien Eiscreme nach italienischen Rezepten her. Nun ist bereits die vierte Generation an der Reihe – und zwar auf dem Hauptplatz in Wiener Neustadt. Seit acht Jahren betreibt Arian Abdija dort das Eis-Café La Piazza. Und hier wird – vom 1. Februar bis Mitte November – jeden Tag frisches Eis zubereitet. Zwischen Mango und Melone, Erdbeere, Kokos und Zitrone sticht eine Eissorte ganz besonders hervor: Lotus. Diese hat freilich nichts mit der duftenden Lotusblume zu tun, die in Asien oft auch als die „heilige Blume" bezeichnet wird, sondern mit den beliebten Lotus-Biscoff-Cookies. Für Arian Abdija ist die Eissorte dennoch „heilig": „Denn das Lotuseis ist der absolute Renner."

Arian Abdija stammt von der kroatischen Insel Lošinj. Von dort brachte der 29-Jährige die italienischen Eisrezepte seiner Vorfahren mit – für cremiges Lotus-Biscoff-Eis genauso wie für frischen Frucht-Eisbecher.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

WOHL BEHÜTET: VON MELONE, BARETT UND ZYLINDER

Wer eine Kopfbedeckung sucht, wird im Hutfachgeschäft von Cornelia Fuchs in der Neunkirchner Straße 9 bestimmt fündig. Bei einem Besuch in dem alteingesessenen Betrieb macht man auch Bekanntschaft mit Humphrey Bogart und Indiana Jones.

W

Wir schreiben das Jahr 1883. In Indonesien sprengt ein gigantischer Vulkanausbruch die Insel Krakatau in die Luft; der Donnerhall ist auf einem Drittel der Erde zu hören. In New York wird die Brooklyn Bridge eröffnet, und in Paris fährt der erste Orient-Express in Richtung Konstantinopel, wie man Istanbul damals noch oft zu nennen pflegte.

Und in Wiener Neustadt? Da eröffnet ein Herr Lebner ein Geschäft für Herrenhüte. Damals keine große Sache, Herr Lebner war schließlich einer von insgesamt vierzehn Hutmachern in Neustadt. Heute, mehr als 140 Jahre später, ist dieser Betrieb das letzte und somit einzige Hutfachgeschäft in der Stadt. An den einstigen Besitzer erinnert nur der Name. „Hüte Lebner“ prangt noch immer in grünen Lettern über dem Geschäft. 1968 erwarb Ernst Kübl das Geschäft von der Tochter des Gründers. Seit 2002 ist Kübls Tochter Cornelia Fuchs die Eigentümerin des alteingesessenen Betriebs. „Mein Vater hat immer gesagt, man ändert keinen Firmennamen. Das bringt Unglück“, erklärt die 55-Jährige. Gerne erinnert sie sich an frühere Zeiten, als sie am Samstag nach der Schule in den Zug nach Wiener Neustadt stieg. „Die anderen Schülerinnen sind ins Kino gegangen, ich habe im Hutgeschäft ausgeholfen. Weil es mir so einen Spaß gemacht hat!“ Da lag es nur nahe, dass sie später die Meisterprüfung im Modistengewerbe ablegte.

Hier wird der Modistin über die Schulter geschaut: Der heiße, feuchte Filzstumpen wird auf die Holzform aufgespannt und so in Form gebracht.

Cornelia Fuchs betreibt das letzte Hutfachgeschäft in der Stadt. Von ihr stammt auch der Entwurf des Wiener Neustädter Altstadthuts (links oben). Im Laden stapeln sich Tausende Hüte, Hauben und Kappen in allen Farben und Formen. An der Wand des Geschäfts hängt eine Zylinderuhr.

„Der Vater hat immer gesagt, man ändert keinen Firmennamen – das bringt Unglück."

Auf knapp 30 Quadratmeter Verkaufsfläche und in fünf Lagen stapeln sich bei ihr im Geschäft Hüte, Hauben und Kappen in allen Farben und Formen. Wie viele es wohl insgesamt sind? „Ich will es gar nicht wissen", sagt Cornelia Fuchs lachend. „Es werden wohl ein paar tausend sein." Ganz oben bewahrt sie klassische Herrenhüte in unterschiedlicher Fasson auf. Wer an einen Hut denkt, hat meist unweigerlich einen vor Augen – den Bogart-Hut. Diesen breitrandigen Herrenhut mit elegant geschwungener Krempe sieht man in beinahe jedem Gangsterfilm. Schauspieler Humphrey Bogart gab dem Hut seinen Namen, seit er ihn im Film „Casablanca" trug. Gleich neben dem Bogart-Hut hat Cornelia Fuchs einen weiteren Klassiker aus der Welt des Films drapiert, den Indiana-Jones-Hut. Harrison Ford alias Indiana Jones bedeckte seinen Kopf in bislang fünf Kinofilmen mit einem Fedora-Hut aus Zobel, mit hoher Krone und breiter Krempe – und riskierte manchmal sein eigenes Leben, um ihn zu behalten.

Fans der Netflix-Serie „Peaky Blinders" greifen wiederum gerne zu der sogenannten Flat Cap oder Flachkappe. „Die ist im Moment sehr trendig", erklärt Cornelia Fuchs. Überhaupt sei die Hutmode schnelllebig und habe im Laufe der Jahrhunderte ständig neue Trends mit sich gebracht: Ob Melone oder Matrosenhut, Zylinder oder Strohhut, Baskenmütze oder Baseballcap – für einen Mann war es bis in die 1950er-Jahre undenkbar, ohne Kopfbedeckung aus dem Haus zu gehen. Cornelia Fuchs: „Die Art der Kopfbedeckung war auch ein Zeichen dafür, welchem gesellschaftlichen Stand man angehörte. Die Oberschicht trug einen Hut, die Arbeiterklasse eine Kappe."

Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Hutmode rustikal: Männer wie Frauen trugen nun regionale Trachtenmode. Und natürlich hat Cornelia Fuchs auch traditionelle Trachten- und Jagdhüte in ihrem Sortiment. Ein klassischer Ausseer Hut kostet schon einmal 150 Euro. „Ich verkaufe keine billigen Hüte. Made in China gibt es bei mir nicht", versichert sie. In der warmen Jahreszeit ist der Panama-Hut ein Renner, der – anders, als es sein Name vermuten lassen würde – eigentlich aus Ecuador stammt. Er wird aus handverwebtem Palmstroh gefertigt und bietet einen hohen UV-Schutz.

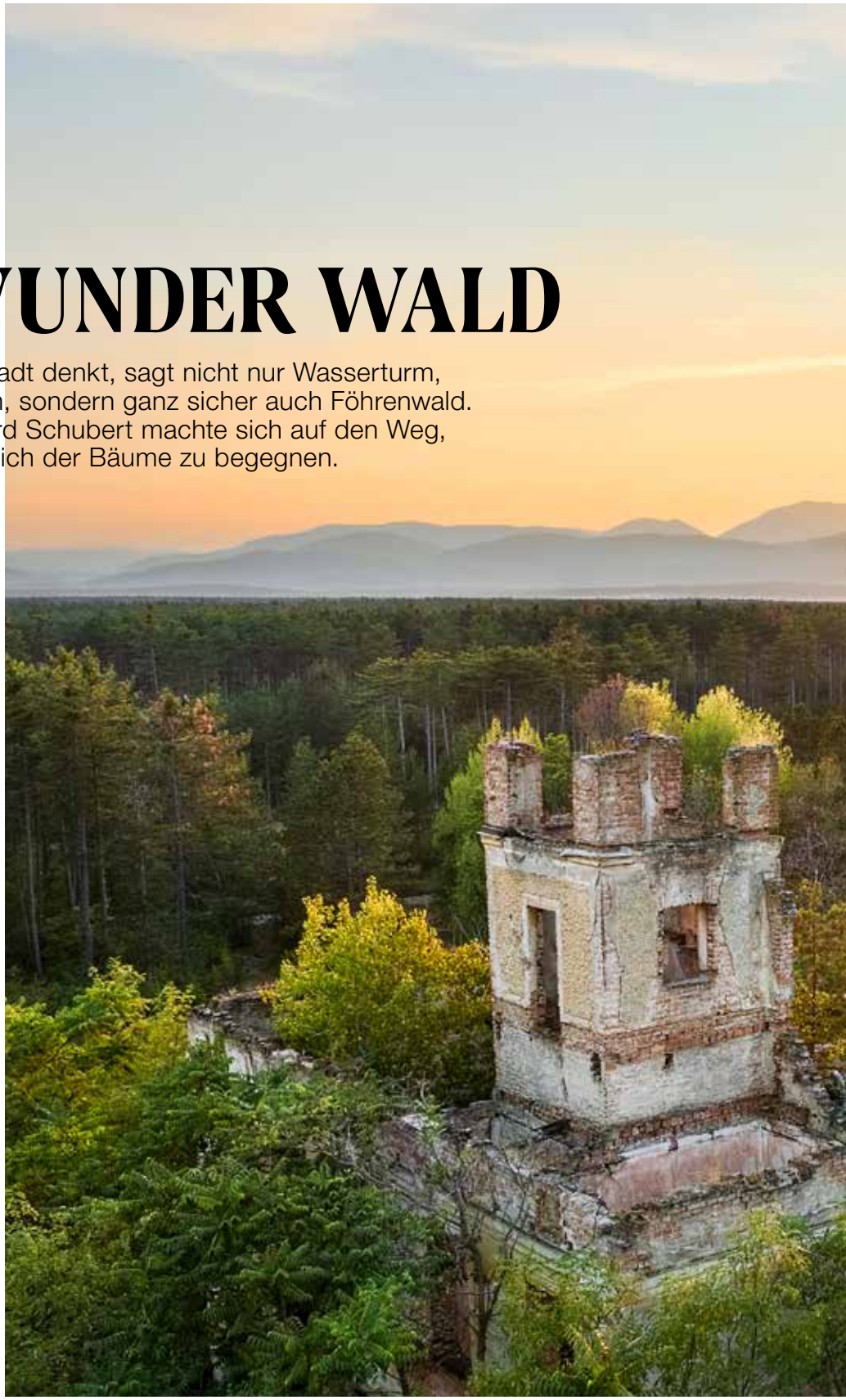
Auf der anderen, der linken Seite ihres Geschäftsraums hat Cornelia Fuchs Kopfbedeckungen für Damen ausgestellt; hier ein Barett, da eine Pullmankappe, dort ein eleganter Hochzeitshut. „Filzhüte und Stoffhüte nähe ich auf Bestellung auch selbst", sagt die Sprössin einer Hutmacherdynastie in fünfter Generation. Zum Schluss präsentiert die Chefin noch ein ganz besonderes Stück aus ihrem Fundus: den Wiener Neustädter Altstadthut. Diesen Wollhut entwarf Cornelia Fuchs im Zuge der Landesausstellung im Jahr 2019. „Mit dem Hut zeigt der Träger die Verbundenheit zu seiner Heimatstadt und dass er ein stolzer Wiener Neustädter ist."

lebner-huete.at

Schuberts
BILDER-
SINFONIE

DAS WUNDER WALD

Wer an Wiener Neustadt denkt, sagt nicht nur Wasserturm, Dom und Kasematten, sondern ganz sicher auch Föhrenwald. Naturfotograf Bernhard Schubert machte sich auf den Weg, um dem Leben im Reich der Bäume zu begegnen.



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

VERWUNSCHEN

Die Anmutung der alten Pulverfabrik ist beinahe mystisch. Der letzte Teil, die Ruine des Verwaltungsgebäudes, wird als „lost place“ zunehmend von der Natur zurückerobert. Der Fotograf hat lange recherchiert, an welchen Tagen im Jahr die Sonne genau zwischen Schneeberg und Hoher Wand untergeht. Und wie er dank der großen Drohne mit verstellbarer Blende die strahlenden Effekte über der Weite des Landes bestmöglich einfangen kann.

VERZEHREND

Auf den ersten Blick ist es einfach nur eine Wespe, die im Grün der Wilden Möhre auffällt. Aber wer genau hinsieht, erkennt, dass sie längst zum Opfer wurde. Die sogenannte Napoleon-Spinne (wegen ihrer Musterung, die an den Hut des französischen Kaisers erinnert) ist dabei, ihre Beute zu verzehren. Möglich wurde diese Aufnahme, weil Bernhard Schubert mit einer speziellen Kombination aus Makro-Objektiv, Tele-Extender und Vorsatzlinse darunterlag und die Kamera in zwei Zentimeter Nähe positionierte.

B

Bernhard Schubert schwärmt: „Dieser Blick über die weite Baumlandschaft mit den markanten Bergen am Horizont ist immer wieder faszinierend.“ Und wenn sogar der geübte Naturfotograf vom ästhetischen Schauspiel aus der Reserve gelockt wird, dann zählt’s. Der Föhrenwald ist ein rund 2.000 Hektar großes Grünparadies zwischen Wiener Neustadt und Neunkirchen. In der Literatur finden sich so manche Hinweise darauf, dass der Wald bereits im 15. Jahrhundert auf Wunsch von Kaiser Friedrich III. angelegt wurde. Historisch gesichert ist das allerdings nicht.

So oder so sind die Schwarzföhren, von Botanikern gerne als bedeutendste Baumart des Landes bezeichnet, für die Wiener Neustädter ein wichtiger Teil regionaler Identität. Wussten Sie beispielsweise, dass sie in Österreich wesentlich weiter verbreitet sind als die Zirben? Oder dass sie das härteste Nadelholz besitzen, weshalb sie mit Vorliebe für den Bau von Bühnenböden verwendet werden?

Für einen Kamerakünstler ist der Föhrenwald auf jeden Fall ein inspirierender Ort, um auf Entdeckungsreise zu gehen und seine Begegnungen zu dokumentieren. Und wer weiß, vielleicht hat er Sekunden vor dem Foto rechts einfach nur geflüstert: „Schau mir in die Augen, Kleiner!“

VERWACKELT

Das Bild entstand in der frühen Dämmerung – wenn das Licht ins sanfte Bläuliche wechselt und dem Stamm der Föhre das Geheimnisvolle abringt. Um diesen optischen Schleier zu erzeugen, statt die Rindenstruktur in aller Schärfe zu erfassen, hat Bernhard mit der Kamera bewusst gewackelt.

VERWEGEN

Für diesen vermeintlichen Blickkontakt zwischen Fotograf und dem imposanten Heupferd kam eine höchst spezialisierte Linse zum Einsatz. Die vier Zentimeter große Langfühlerschrecke ist ein leuchtendes Beispiel für Fotokunst und vermittelt auf einer verblühten Königskerze eine Art Kontaktaufnahme.

VERSTECKT

Schau genau! In der Kiesgrube am Waldrand ist mit geschultem Auge auch die Blauflügelige Ödlandschrecke zu entdecken. Und zwar bestens getarnt. Bernhard ist ihr während der Hüpfphase gefolgt und hat sie dann mit der Kamera eingefangen. Er sagt lächelnd: „Es ist ein Phänomen. Diese Tiere haben keinen Spiegel, um zu wissen, wie sie aussehen. Aber einen absoluten Instinkt, wo sie sitzen müssen, um nicht aufzufallen."

VERZÜCKT

Nahe dem Wald zieht eine Rohrweihe wenige Meter über den Feldern ihre Kreise. Im sogenannten Gaukelflug ist sie auf Beutesuche. Die Musterung im Gesicht erinnert an eine Maske und gibt Gewissheit: ein Weibchen. Der Fotograf hat den Vogel aus weiter Ferne gesichtet und geduldig gewartet, ob er Kurs auf die Kamera nimmt. Und die Verzückung war groß, weil: Wunsch erfüllt, Bilderserie geschossen.

Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT …

… ist 32 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.

MITMACHAUSSTELLUNG
für Kinder von 6 bis 12 Jahren

WAS WIRD MORGEN SEIN?

DAS ZOOM KINDERMUSEUM ZU GAST

22.03.-20.07.

MUSEUM ST. PETER AN DER SPERR

MI–SO & FT 10.00–17.00 UHR | WWW.MUSEUM-WN.AT

wiener neustadt · Meine Stadt fürs Leben. · MUSEUM St. Peter an der Sperr Wiener Neustadt · Österreichisches Museumsgütesiegel · FRIEDEN · ZOOM Kindermuseum · ORF NÖ Niederösterreich · CARD · KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH

Text *Wolfgang Maria Gran*
Fotos *Gregor Kuntscher*

ALLE EINSTEIGEN ZUR ZEITREISE

Für Kinder ist der Begriff Zukunft schwer fassbar, weil sie so im Moment leben. Doch die Mitmach-Ausstellung „Was wird morgen sein?“ im Museum St. Peter an der Sperr bietet Mädchen und Buben von sechs bis zwölf einen spannenden und spielerischen Blick durch das Zeit-Fernrohr.

Im Mini-Planetarium zoomen sich die Kinder an markante Punkte auf dem Planeten Erde. Die „Wege durchs Leben“ (links) weisen auch einige Hindernisse auf.

„Uns ist wichtig, dass Kinder und Jugendliche einen einfachen Zugang zu Kultur erhalten."

JULIA SCHLAGER,
Leiterin Museum St. Peter an der Sperr

M

„Mama, da geht's nicht weiter", sagt der kleine Tobias und zieht ein entzückendes Schnoferl, als er aus dem Gang zurückkommt, der sich als Sackgasse entpuppt hat. Die sechsjährige Miriam hingegen erklimmt schon zum vierten Mal den mit Kletterknöpfen gespickten Anstieg, um auf der anderen Seite mit einem quietschvergnügten „Hui!" wieder hinunterzurutschen. Und Stefan, der noch ein wenig tapsig auf den Beinen ist, wurschtelt sich gerade durch ein Labyrinth aus Gummiseilen zum auf der anderen Seite wartenden Papa.

Was wie eine Momentaufnahme von einem Abenteuer-Spielplatz rüberkommt, ist in Wahrheit Teil der Mitmach-Ausstellung „Was wird morgen sein?" im Museum St. Peter an der Sperr in Wiener Neustadt, die noch bis 20. Juli Familien, Schulen und Institutionen einen sehr speziellen Zugang zur Welt in der Zukunft bietet. Einen spielerischen zwar, der der Zielgruppe Kinder von sechs bis zwölf Jahren angepasst ist, aber auch einen, der den nötigen Tiefgang mitbringt.

Die Gänge, die Tobias, Miriam und Stefan mit wechselndem Erfolg und mit dem ganzen Gefühlsspektrum von Enttäuschung bis Begeisterung durchschritten, durchgeklettert und durchgerutscht haben, symbolisieren die Wege, die das Leben in der Zukunft für die Kids bereithält. Da geht es bergauf und bergab, da gilt es, Fallstricke zu überwinden – und manchmal steht man an, muss umdrehen und einen neuen Weg (ver-)suchen. „Uns ist es wichtig, Kindern und Jugendlichen zu zeigen, dass Museen keine mystischen, heiligen Hallen sind, in denen man keinen Spaß haben kann", sagt Museumsleiterin Julia Schlager und ergänzt: „Die Mitmach-Ausstellungen sind eine gute Möglichkeit, Inhalte spielerisch zu entdecken, ganz viel auszuprobieren und sich viele Dinge selbst zu erarbeiten, ohne das wirklich als Arbeit wahrzunehmen."

Jede Station der Ausstellung weist ist in gewisser Weise in die Zukunft. Ob das die „Lebenswege“ mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden sind (links) oder die kreativen Arbeiten in der „Blue Jean City“.

Das Thema „Zukunft begreifen“ wird an den Bastel- und Malstationen wörtlich genommen. Aus alten Stoffteilen von Jeans können die Kinder neue Objekte erschaffen, die dann im „Zukunftslabor“ in eine künstlerische Skulptur integriert werden (links und rechts oben). Den Abschluss der Ausstellung bildet eine Hörstation, in der Zukunftsberufe wie Hitzebändiger:in mit Witz auf ernste Probleme hinweisen.

DIE NATÜRLICHE KINDLICHE NEUGIERDE IST EIN PERFEKTES TRANSPORTMITTEL, UM IN GEDANKEN IN DIE ZUKUNFT ZU REISEN.

Die aktuelle Ausstellung ist bereits die dritte in Zusammenarbeit mit dem ZOOM Kindermuseum in Wien, das auch die Idee zu „Was wird morgen sein?“ entwickelt hat. Sie versucht, Natur, Technik, Kunst und Wissenschaft in einem unterhaltsamen, kindergerechten und lehrreichen Potpourri zusammenzufassen: „Für Kinder ist Zukunft ja relativ schwer fassbar, und auch deshalb ist es uns wichtig, dass wir keine dystopischen Horrorszenarien vermitteln, sondern Kreativität und Fantasie befördern, damit die jungen Menschen beim Rausgehen eine positive Einstellung haben“, beschreibt Julia Schlager die Intention der Mitmach-Ausstellung.

Entsprechend vielschichtig ist sie auch angelegt. Zum Start sieht man sich in einer Art Mini-Planetarium die Erde aus der Vogelperspektive an und kann sich von der Sahara bis zum Großglockner oder den Pyramiden von Gizeh an verschiedene Punkte zoomen, um dann Detailansichten auf einem Bildschirm zu bekommen. Aber auch zum Mond oder sogar zum Mars lässt es sich an dieser Station auf die Art reisen.

Es folgen die bereits eingangs teilweise beschriebenen sechs Gänge, die unterschiedliche Lebenswege mit ihren Überraschungen, Hindernissen und Glücksmomenten symbolisieren. Das Thema Nachhaltigkeit behandelt die Station „Blue Jean City“, an der die Kinder aus gebrauchten Jeans neue Objekte basteln können, die in eine Art Stoffskulptur eingebaut werden: „Das Tolle an den ZOOM-Ausstellungen ist, dass immer auch ein künstlerischer Aspekt enthalten ist“, schwärmt Museumschefin Julia Schlager von der Kooperation mit dem Wiener Kindermuseum, das seinerseits auch stets mit Künstlern zusammenarbeitet. So hat für diese Ausstellung das Architekturkollektiv AKT die szenische Umsetzung der Stationen erdacht, um das Thema Zukunft begehbar und im Sinn des Wortes auch begreifbar zu machen.

Auch „grüne Inseln“ fehlen nicht bei dieser Zukunftsvision. In einem Mini-Gewächshaus vereinen sich in zwei „Roboterpflanzen“ Natur und moderne Technik, und bei einer weiteren Station, an der die Kinder mit Algenfarben malen können, geht es um Pflanzen als Rohstoff. Das Thema Zusammenhalt und Teamarbeit wird spielerisch an der „Rhythmusmaschine“ bearbeitet. Hier geht es darum, bunte Bälle in der richtigen Reihenfolge einzuwerfen – eine Aufgabe, an der man allein scheitert, die sich im Team aber höchst unterhaltsam als Reaktions- und Geschicklichkeitsübung meistern lässt.

Abschließend können die Kinder ihre Vorstellung davon zeichnen oder niederschreiben, wie ihr Leben im Jahr 2050 aussehen wird – wie sie wohnen oder sich fortbewegen werden, aber auch, welchen Beruf sie einmal ausüben könnten. Das kommt in ein Kuvert, das wie eine Zeitkapsel erst in 25 Jahren geöffnet werden darf und dann gewiss für den einen oder anderen kräftigen Lacher sorgen wird. Gelacht werden darf auch an der Wand, an der als Hörstation mit durchaus ernstem Hintergrund auf den ersten Blick witzige Zukunftsberufe wie Quallendompteur:in, Polar- oder Gletschereismacher:in oder Hitzebändiger:in skizziert werden.

Die Kinder selbst haben hingegen noch sehr gegenwärtige Zukunftsvorstellungen, wie der Wand zu entnehmen ist, auf die sie ihre Wünsche mit Zetteln geklebt haben. Tierärztin ist da zum Beispiel zu lesen. Oder, ganz herzig, in Volksschülerschrift die Botschaft: „Ich will ein Rapper werden.“ In Erwachsenenschrift wurde auf diesem Zettel zum Rapper *erfolgreicher* dazugekritzelt. Und da möchte dann doch auch der Autor dieser Zeilen zum Thema „Was wird morgen sein?“ seinen ganz persönlichen Wunsch hinkritzeln: dass sich Eltern nicht in die Träume ihrer Kinder einmischen. Die sind nämlich im Original und unberührt am schönsten.

PASTA, PESCE, WEINEFFEKTE

Im Ristorante Luigi legt man Wert auf authentische Küche. Daher stammt von Pizzamehl über Pasta bis Prosciutto alles aus Italien. Der Fisch selbstverständlich auch. Nur Gastgeber Michael Doci kommt eigentlich aus Kroatien.

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

„Gestern noch im Meer, heute auf dem Teller“, schwärmt Michael Doci. Im Bild: gemischte Fischplatte und gegrillter Branzino.

Elegant, aber gemütlich. Und wer mittags für ein schnelles Menü vorbeischaut, ist ebenso herzlich willkommen.

S

Sein Handy läutet im Minutentakt. Einmal ist es der Lieferant, der frischen Branzino im Gepäck hat; dann ein Handwerker, der die defekte Therme reparieren soll; danach der italienische Weinhändler und schließlich Ehefrau Margita, die Mutter der drei gemeinsamen Töchter. Dazwischen begrüßt er Gäste, schüttelt Hände, verschwindet kurz in der Küche, um einen Blick darauf zu werfen, ob eh alles nach Plan läuft, und stürzt schnell einen Kaffee hinunter, ehe er an der Bar Getränke ausschenkt. Und dabei scheint es, als ob er all die Hektik und den Trubel ungemein genießt.

Typisch Italiener, könnte man meinen. Doch Michael Doci, 44, ist gebürtiger Kroate. Im Alter von elf Jahren kam er mit seinen Eltern und den beiden Brüdern nach Österreich. Der Papa war Gastronom und eröffnete in Reichenau an der Rax ein italienisches Lokal. Sohn Michael wollte in dessen Fußstapfen treten, absolvierte die Tourismusschule auf dem Semmering und stieg zuerst als Kellner in den väterlichen Betrieb ein. Jahre später übernahm er schließlich das Lokal, das Luigi, benannt nach dem Bruder seines Vaters. Als 2013 eine Immobilie in bester Neustädter Lage, auf dem Hauptplatz Nr. 3, frei wurde, schlug Michael Doci zu. Seitdem kocht er mit seinen Brüdern Emanuel, 42, und Valentin, 41, unter altem Namen, aber neuer Adresse. Und zwar vor allem Pasta und Pesce, also Teigwaren und Fisch.

»WIR HABEN GÄSTE, DIE KOMMEN SEIT DEM ERSTEN TAG ZU UNS UND DIE SICH VOR ALLEM EINES NEHMEN: ZEIT.«

„Gestern noch im Meer, heute schon auf dem Teller“, schwärmt der 44-Jährige von seinem Fisch. Ob Seezunge oder Steinbutt, ob Drachenkopf oder Sankt Petersfisch – Fisch und Meeresfrüchte bezieht man im Luigi direkt aus Italien. Aber auch alle anderen Zutaten, von Pasta bis Pizzamehl, von Tomatensauce bis Salami: Tutto viene dall’Italia – alles stammt aus Italien. „Wir haben Stammgäste, die kommen seit dem ersten Tag zu uns“, erklärt er stolz. „Die wollen ein authentisches Ristorante.“

Apropos Ristorante: Lokal ist nicht gleich Lokal in bella Italia. Wer auswärts essen gehen möchte, hat die Qual der Wahl. Je nach Speisekarte, Qualität der Gerichte und Gestaltung der Preise unterscheidet man verschiedene Restauranttypen, etwa die Trattoria, Osteria, Pizzeria, Enoteca oder Spaghetteria. Oder eben das Ristorante. Es ist dies die klassische Form des Restaurants in Italien, das in der Regel vornehmer ist und eine vollständige Speisekarte anbietet, von Vorspeisen über Primi Piatti und Secondi Piatti bis zu Dolci.

Zurück ins Luigi. Der erste Eindruck: Elegant, aber gemütlich. Die Sessel aus dunklem Stoff, dazu braune Lampen, der hellbeige Boden aus italienischem Travertin-Naturstein, der Erinnerungen an Urlaube im Süden hochkommen lässt. „Ich habe viel Geld in die Einrichtung des Lokals investiert“, erzählt Michael Doci. Das hat sich offensichtlich gelohnt. „Wir haben schöne Gäste“, sagt er. Und meint damit – auf Nachfrage – nicht etwa das optische Erscheinungsbild seiner Besucherinnen und Besucher. Sondern dass diese eine gewisse Eleganz in sein Lokal bringen würden. „Es sind Gäste, die sich zum Essen vor allem eines nehmen: Zeit. Die einen ganzen Fisch bestellen und dazu eine Flasche Wein trinken.“ Wer mittags nur für ein schnelles Menü vorbeischaut, ist aber ebenso herzlich willkommen. Für 12,90 Euro gibt’s da montags Pasta, am Dienstag Fleisch, am Mittwoch Risotto, am Donnerstag Pizza und freitags immer Fisch. Wahlweise mit Salat oder Suppe.

Nur wenige Schritte neben dem Luigi, im ehemaligen Informationsbüro der Stadt, eröffnete Michael Doci vor drei Jahren ein zweites Standbein namens Luigis Weingalerie. Hier lagern 150 Weinsorten aus Italien und Österreich, darunter ausverkaufte Jahrgangsweine und hochpreisige Tropfen wie Tignanello und Sassicaia. „Unsere Gäste haben sich gewünscht, dass wir die Weinauswahl vergrößern“, erzählt der Gastronom. Also reist er jedes Jahr ins Friaul, fährt von Weingut zu Weingut und kostet sich durch Pinot Grigio, Friulano, Malvasia und Ribolla Gialla. Diese kann man dann in Luigis Weingalerie verkosten, kaufen und mit nach Hause nehmen. Oder aber nebenan stilvoll im Lokal genießen, zu Pasta und Pesce.

ristorante-luigi.eatbu.com

Rustikal ist die Einrichtung der Weingalerie, der Galleria del Vino Luigi (oben links). Das Ristorante Luigi hingegen präsentiert sich elegant, aber gemütlich, mit Sesseln aus dunklem Stoff. Serviert wird vor allem Pasta und Pesce, also Teigwaren und Fisch. Auf dem Foto sieht man hausgemachte Focaccia und Tagliatelle mit frischer Trüffel.

DER GROSSE SPRUNG IN DIE MODERNE

Mit dem Bau des Posthofes und der Errichtung der k. u. k. Post- und Telegraphendirektion verfügte Wiener Neustadt Anfang des 20. Jahrhunderts über eine moderne Telekommunikationszentrale. Der Zweite Weltkrieg zerstörte jedoch den großstädtischen Bau.

Text *Nikolaus Nussbaumer*

Links:
der Posthof
auf einem Foto
aus dem Jahr 1908.
Blick auf den
Neubau von der
Wiener Straße
zur Pfarrgasse.
Rechts:
die gleiche
Ansicht heute

D

Die Eröffnung des Posthofes am 8. Mai 1909 war ein großes lokales Ereignis, über das die „Wiener Neustädter Zeitung“ mehrere Seiten lang berichtete: „Bürgermeister Kammann wies darauf hin, dass bei der Erbauung des Gebäudes ziemliche Schwierigkeiten zu überwinden waren. Es sei aber trotzdem gelungen, ein Gebäude zu errichten, das nicht nur seinem Zwecke vollständig entspricht, sondern in allen seinen Teilen auf das modernste eingerichtet sei.“

Wiener Neustadt hatte zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen gewaltigen Sprung in Sachen Technik und Modernität hingelegt. Daher setzte man auf den Ausbau der Stromerzeugung und des Stromnetzes. Eine weitere Notwendigkeit sah man in der Vernetzung der Telekommunikation, weshalb schon 1908 eine telefonische Kabelverbindung zwischen Wiener Neustadt und Wien aufgebaut wurde. „Die Räumlichkeiten des alten Post- und Telegraphenamtes waren zu klein geworden und entsprachen nicht mehr den modernen Bedürfnissen“, erzählt Sabine Schmitner-Laszakovits, Mitarbeiterin des Stadtarchivs.

Der frisch bestellte Oberpostverwalter suchte daher nach passenden neuen Unterkünften, fand aber kein geeignetes Gebäude. Bürgermeister Franz Kammann setzte sich deshalb für einen Neubau ein.

Im Rahmen eines ausgeschriebenen Wettbewerbs wurden dafür 27 Projekte eingereicht. Im November 1907 erteilte die Stadtgemeinde den Auftrag an das Architektenteam Siegfried Theiß und Hans Jaksch. Die beiden waren auch für den Bau der evangelischen Kirche in Wiener Neustadt verantwortlich. Im Februar 1908 begann die Demolierung von insgesamt fünf Häusern in der Wiener Straße 17, 19, 21 und 23 sowie am Pfarrplatz 10. Die Stadtgemeinde hatte die Gebäude gekauft, um ausreichend Platz für den neuen, 1.000 Quadratmeter großen Posthof zu schaffen. Sabine Schmitner-Laszakovits: „In der Bevölkerung gab es schon lange den Wunsch nach einer breiteren Zufahrt von der Wiener Straße zum Domplatz. Dieses Projekt konnte nun realisiert werden.“

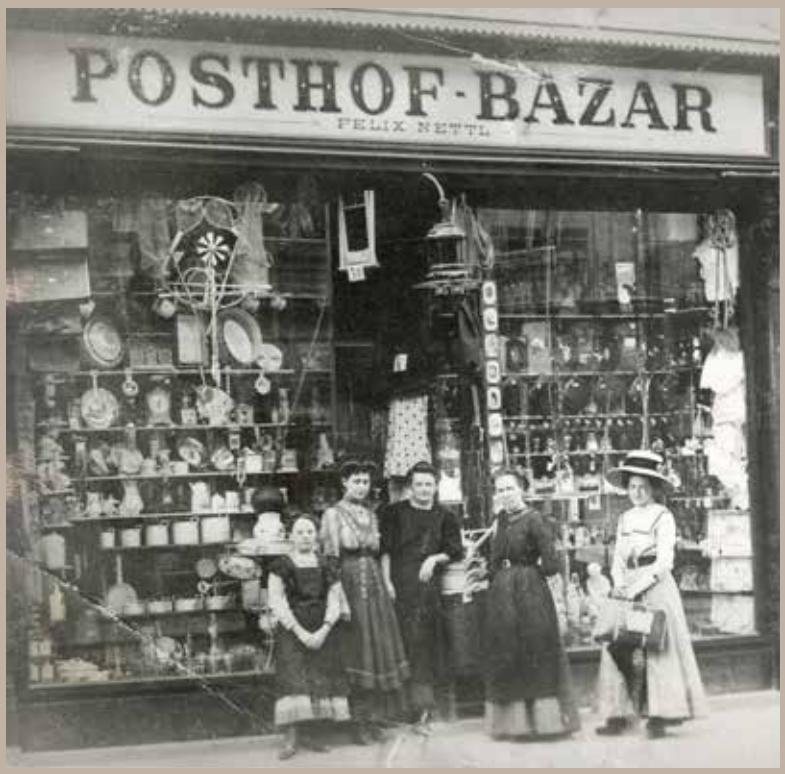
Nach nur einjähriger Bauzeit wurde der neue Posthof 1909 fertiggestellt, die Kosten beliefen sich auf 700.000 Kronen (heute ca. 5,5 Mio. €). Das Ergebnis war eine großstädtische Anlage mit schlichter Fassade. „Der neue Posthof war ein Symbol der Moderne“, sagt Sabine Schmitner-Laszakovits. „Denn mit der k. u. k. Post- und Telegraphendirektion verfügte Wiener Neustadt nun über eine topmoderne Telekommunikationszentrale.“ Daneben bot das Gebäude im Erdgeschoß auch Platz für Geschäfte. In den oberen Stockwerken waren die k. u. k. Bezirkshauptmannschaft, das Gewerbeinspektorat, die k. u. k. Bezirksbauabteilung sowie Dienst- und Privatwohnungen untergebracht.

Sehr ausführlich beschrieb die „Wiener Neustädter Zeitung“ die Ausstattung des neuen Posthofes: „Von der Pfarrgasse führen drei Eingänge in das große säulengeschmückte Vestibül, links gelangt man zum Telegraphenamt und zur Telephon-Sprechstelle, rechts zu den Vorstandsräumen, geradeaus in den glasüberdeckten zentral angelegten Parteienraum. Die Gesamtanlage ist so durchgeführt, daß sowohl die Schalter als auch die Schreibtische bestes Licht erhalten.“

Im März 1945 erlitt der Posthof infolge des Zweiten Weltkrieges schwere Schäden. „Die Erleichterung darüber, dass der nahe Dom verschont blieb, war damals groß. Aber die Zerstörung des noch so jungen Posthofes schmerzte trotzdem“, berichtet Sabine Schmitner-Laszakovits. Nach dem Krieg wurde die Ruine des Posthofes abgetragen und ein neues Gebäude errichtet. Dieses beherbergte wieder Wohnungen und im Erdgeschoß Geschäftslokale, die Behörden zogen aber nicht mehr ein. Das Post- und Telegraphenamt Wiener Neustadt 1 befand sich fortan auf dem Domplatz Nr. 10, das Post- und Telegraphenamt 2 am Hauptbahnhof.

Fotos: Stadtarchiv Wiener Neustadt, Stadt Wiener Neustadt/Weller

1



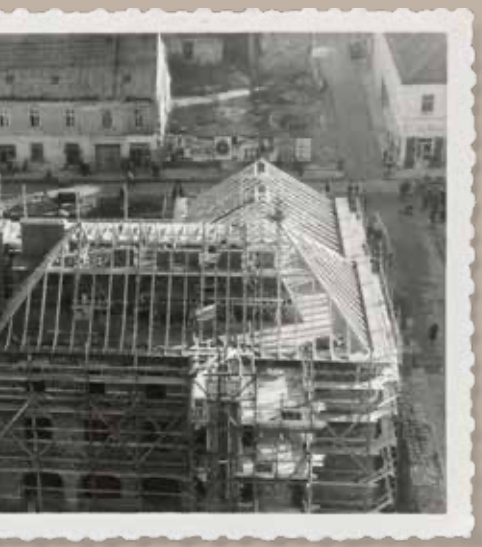
2

4

3

5

1 In Franz Nettls Kolonialwarenhandlung drangen Einbrecher im Jahr 1914 nachts ein.
2 Der Blick vom Domplatz auf den neu errichteten Posthof.
3 Am 8. Mai 1909 wurde der Bau eröffnet, die Festgäste posierten im Schalterraum.
4 Im Zweiten Weltkrieg wurde das Hauptpostamt durch Bomben schwer getroffen.
5 Nach Kriegsende wurde der Posthof wieder aufgebaut (Foto von 1952).



Fotos: Stadtarchiv Wiener Neustadt; **Illustration:** Romina Rosa

1907 Die Architekten Siegfried Theiß und Hans Jaksch erhalten den Auftrag für die Errichtung eines neuen Posthofes.

1908 Die Bauarbeiten beginnen mit der Demolierung von fünf Häusern in der Wiener Straße und einem auf dem Pfarrplatz.

1909 Der Posthof wird feierlich eröffnet. Im Gebäude untergebracht sind Einrichtungen der Post, die Bezirkshauptmannschaft, Dienstwohnungen, Geschäftslokale und Privatwohnungen.

1914 Einbrecher dringen nachts in zwei Geschäfte des Posthofes ein und erbeuten Gold- und Silberwaren im Wert von fast 9.000 Kronen (heute ca. 65.000 Euro).

1945 Der Posthof wird durch Bomben zerstört. Er wird nach Kriegsende abgerissen und neu aufgebaut.

2024 Die insgesamt sechzig Wohnungen und zehn Geschäftslokale des Posthofes werden renoviert.

Historikerin

SABINE SCHMITNER-LASZAKOVITS ...

... kam 1982 in Wiener Neustadt zur Welt. Sie studierte in Wien Publizistik und Kommunikationswissenschaft sowie Geschichte. Seit 2005 ist sie Mitarbeiterin des Stadtarchivs. Wenn sie in ihrer Freizeit nicht liest und schreibt, läuft sie – ihre große Leidenschaft.

MIT DEM DOM AUF DU UND DU

Ein „Zuagroaster“ führt Besucher seit 2019 durch den berühmten Wiener Neustädter Dom. Mit viel Hingabe erzählt der 81-jährige Werner Hessler von bösen Geistern, kosmischen Zahlen und absichtlichen „Baufehlern“.

Text *Nikolaus Nussbauner*
Fotos *Gregor Kuntscher*

„Die Kirche war ein Wunder der damaligen Zeit, ein Gotteshaus von europäischer Größe“, schwärmt Werner Hessler.

Die Führung startet vor dem Haupttor im Westen.
Werner Hessler berichtet über die Besonderheit der Dom-Gründung.

Werner Hessler, 81, war vor seiner Pensionierung Verkaufsleiter bei einer Maschinenfabrik. Nun ist er Kulturvermittler.

W

Wer Werner Hessler zuhört, könnte meinen, er habe sein ganzes Leben in Wiener Neustadt verbracht. Der 81-Jährige kennt die Stadt und ihre Geschichte wie kaum ein anderer. Doch weit gefehlt: Er wuchs im Salzburger Pinzgau auf und zog später nach Vorarlberg, wo er in Bregenz die HTL für Maschinenbau absolvierte. Nach mehr als vierzig Jahren Tätigkeit für große internationale Unternehmen ging er 2007 in Ruhestand.

Auf der Suche nach einer Bleibe für den Lebensabend fiel die Wahl auf Wiener Neustadt. „Meine Frau und ich haben sieben Jahre lang nach einem schönen Stück Österreich mit viel Vergangenheit gesucht“, erzählt Werner Hessler. Um einen Bezug zur neuen Heimat zu bekommen, legte er alle notwendigen Prüfungen ab und fungiert seit dem Jahr 2019 als offizieller Stadtvermittler. „Es ist die ideale Beschäftigung für mich, eine Bereicherung und Herausforderung in der Pension.“ Das religiöse Wiener Neustadt, die Welt der Kirchen und Klöster, ist sein Steckenpferd. „Seit Kindheitstagen gehört meine Liebe den Gotteshäusern“, erzählt er. „Der Glaube gab mir Halt in den schlimmsten Momenten meines Lebens.“ Der nur einen Steinwurf von seiner Wohnung entfernte Dom ist sein Kraftplatz geworden, ihm fühlt er sich spirituell verbunden. „Man spürt die Energie. Hier wurde jahrhundertelang gebetet, gelebt, geliebt. Diese Energie geht nicht verloren.“

Seine Runde beginnt Werner Hessler stets beim Museum St. Peter an der Sperr, von dem man die Nordseite des Doms überblickt. Der Norden, erklärt Werner Hessler, sei die Seite der bösen Geister; der Westen jene der sündigen Welt. Der Osten symbolisiere den Himmel. Und südlich des Doms wurden über Jahrhunderte die Verstorbenen begraben. Der Friedhof wurde 1781 aufgelassen und ist heute ein Kinderspielplatz. Werner Hessler ist nun in seinem Element, zitiert aus Goethes „Faust“ und deutet die Symbolik von

Das Südtor oder Brauttor ist voller Symbolik und Mystik. Aufgrund von Vandalismus ist es nur zu Führungen und für die Messen geöffnet.

„Man spürt, hier wurde jahrhundertelang gebetet, gelebt, geliebt. Diese Energie geht nicht verloren."

Im Hauptschiff der Kirche: Links befindet sich die von Bischof Melchior Khlesl gestiftete Kanzel, im Hintergrund der barocke Hauptaltar.

Anhand einer Landkarte erklärt der Experte die Zeit von Kaiser Karl V., in dessen Reich „die Sonne nicht unterging“.

Zahlen und Figuren. Die Zahl Acht stehe für ewiges Leben, für die Auferstehung. Zwölf wiederum sei die vollkommene, göttliche Zahl. Der Löwe an der Fassade des Doms sei Symbol für den bezwungenen Teufel, der Drache für die ungläubige Welt und die Schlange für die Erbsünde.

Inzwischen haben Werner Hessler und seine Gruppe das Gotteshaus betreten. „Warum ich den Dom so liebe?“, fragt Werner Hessler und gibt gleich selbst die Antwort: „Weil er so außergewöhnlich ist. Er ist das Herz und die Seele der Stadt. Allein schon die Geschichte seiner Gründung!“ Die Längsachse des Doms wurde exakt auf den Sonnenaufgang zu Pfingsten 1192 ausgerichtet. Dies geschah, weil Herzog Leopold V. genau an diesem Tag mit dem Herzogtum Steiermark belehnt wurde, zu dem Wiener Neustadt damals gehörte. Der Bau des heutigen Doms begann Anfang des 13. Jahrhunderts, die Bauzeit betrug fast achtzig Jahre. Am 27. März 1279 wurde die Kirche zu Ehren der heiligen Jungfrau Maria und des heiligen Rupert geweiht. Die Kirche bestand damals aus dem heutigen Langhaus, dem Mittelschiff und den Türmen im Westen. „Das Mittelschiff der Kirche entsprach einer römischen Markthalle“, erzählt Werner Hessler, „hier fanden früher auch weltliche Versammlungen statt.“ Ab 1469 war Wiener Neustadt mehr als 300 Jahre lang Bischofssitz. Werner Hessler: „Der erste Bischof brachte 82 Bücher mit. Das war damals ein gewaltiger Schatz.“ Der Wirkungsbereich der damaligen Bischöfe beschränkte sich aber lediglich auf das Stadtgebiet. 1785 löste Kaiser Joseph II. das Bistum Wiener Neustadt wieder auf.

„Die Kirche war ein Wunder der damaligen Zeit, ein Gotteshaus von europäischer Größe“, schwärmt Werner Hessler. Das Baumaterial kam aus den Steinbrüchen bei Bad Fischau, die Poliere, die den Dom errichteten, stammten aus der Lombardei. Besonders bemerkenswert sind die bei-

Über dem Triumphbogen wird das Jüngste Gericht dargestellt; links Gesegnete, rechts Verdammte.

Die 64 Meter hohen Türme mussten nach Erdbeben und Feuer von 1886 bis 1899 wiederaufgebaut werden.

den Kaiseremporen, die Friedrich III. anlässlich der Annahme seiner Wahl zum römisch-deutschen König im Jahr 1440 errichten ließ. Werner Hessler: „Zur Proklamation im Dom kamen 3.000 Menschen – jeder, der im Reich Rang und Namen hatte!“ 17 Jahre lang residierte Friedrich III., der Vater von Maximilian dem letzten Ritter, in Wiener Neustadt. Er gilt als der Herrscher, der am meisten Wohl über die Stadt brachte. Ja, man lernt einiges bei einer Domführung mit Werner Hessler.

Etwa, dass die beiden 64 Meter hohen Türme 1886 abgetragen werden mussten, weil sie nach etlichen Erdbeben baufällig geworden waren. Bis 1899 wurden sie getreu den alten Plänen wieder aufgebaut.

Oder dass die Kirche insgesamt 16 Mal ausgemalt wurde. So kam es auch, dass das mittelalterliche Bildnis des Jüngsten Gerichts oberhalb des Triumphbogens über Jahrhunderte übermalt war. Erst 1912 stieß man durch Zufall auf das Gemälde.

Oder auch, dass der Dom als eines von nur 18 Gebäuden in Wiener Neustadt den Zweiten Weltkrieg fast unbeschadet überstand. Lediglich im Südturm schlug eine deutsche 8,8-Zentimeter-Flak ein. Und dass die schönen gotischen Glasfenster im Barock wahrscheinlich ans Stift Neukloster verkauft wurden. Heute befinden sich diese in Museen in Wien, Berlin, Glasgow und New York.

Seine Führung beendet Werner Hessler nach eineinhalb Stunden beim romanischen Südtor, dem sogenannten Brauttor. Es ist dies ein prächtiges Rundbogenportal aus dem 13. Jahrhundert, reich geschmückt mit normannischen Motiven. Der 81-Jährige betont die Symbolik und Mystik des Tores. Und er erzählt von einem absichtlich eingebauten „Fehler“ im Rundbogenfries. Wieso dies geschah, sei hier nicht verraten. Denn Werner Hessler freut sich darauf, das Geheimnis bei seinen nächsten Führungen zu lüften.

Die nächsten Domführungen

SAMSTAG, 24. 5. 2025, 16 UHR
SAMSTAG, 28. 6. 2025, 16 UHR

Treffpunkt beim Museum St. Peter an der Sperr. Individuelle Führungen sind auch jederzeit zu anderen Terminen möglich.

Alle weiteren Führungstermine unter:
www.museum-wn.at/touren

Informationen unter:
kulturvermittlung@wiener-neustadt.at
Tel.: 02622/37 33 15

Werner Hessler und seine Gruppe auf dem Weg zum Südtor, wo die Führung nach eineinhalb Stunden endet.

JAZZ AM DACH

11. & 12. Juni 2025

KASEMATTEN WIENER NEUSTADT

open air
19.30 UHR

Die Gewürztraminer

Crazy Hauer Big Band

BORG.Big.Band

Big Band Wiener Neustadt

wiener neustadt · Meine Stadt fürs Leben. · KASEMATTEN WIENER·NEUSTADT · ÖV CLUB · KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH

Tickets: www.webshop-wn.at

Text *Nikolaus Nussbaumer*
Fotos *Gregor Kuntscher*

BENVENUTI IM GENUSS-PARADIES

Von Cannoli bis Mozzarella, von Cantuccini bis Grappa – für eine kulinarische Reise durch Italien muss man nicht wegfahren. Bortolomeo Passuello bringt das Beste aus seiner Heimat ins Maria Rosa am Marienmarkt.

W

Wer untertags über den Marienmarkt schlendert, der trifft seit September auf ein neues Gesicht. Es gehört Bortolomeo Passuello, Spitzname „Lino“. Und der ist ein waschechter Italiener, der auch nach mehr als dreißig Jahren in Österreich mit herrlichem Akzent Italienisch und Deutsch vermischt. Bortolomeo Passuello kam in dem Städtchen Marostica in der Region Venetien zur Welt. Schon früh entdeckte er seine Leidenschaft für Lebensmittel und machte das Kochen zu seinem Hobby.

„Kochen gelernt habe ich von Mama und Nonna, meiner Oma“, erzählt der 62-Jährige. Schon als Kind bereitete er mit seiner Nonna die Tagliatelle von Hand zu. Im Alter von 19 Jahren, als er beim Heer diente, kaufte er mit seinem Sold die erste Nudelteigmaschine.

In den späten 1980er-Jahren verschlug es ihn beruflich nach Österreich. Seit dem Jahr 2002 vertreibt er italienische Spezialitäten und beliefert Gastronomie und Handel. Anfangs fuhr er noch mit dem eigenen Auto nach Italien und kam vollgeladen, mit frischer Pasta, mit Salami, Prosciutto und Käse im Gepäck, zurück. Sukzessive erweiterte er das Sortiment, sodass schon bald das eigene Auto nicht mehr reichte. Mittlerweile rollen drei Sattelschlepper pro Woche von Italien in Richtung seines Lagers in Katzelsdorf. Denn inzwischen betreibt Bortolomeo Passuello auch acht Marktstände, anfangs in Mödling, dann auch in St. Pölten, schließlich noch in Krems, Wolkersdorf und Wien. „Mir gefällt das Marktleben, der Verkauf, das ganze Ambiente“, sagt er. „Es erinnert mich an meine Kindheit. Mein Vater hat in Italien auf dem Markt gearbeitet, und ich habe ihn oft dorthin begleitet.“

Die Gnocchi werden je nach Saison mit Spinat, Trüffel, Steinpilzen oder Bärlauch angeboten.

Seit Herbst 2024 auf dem Marienmarkt: Bortolomeo „Lino“ Passuello mit seinem Italien-Stand Maria Rosa. Im Sortiment führt er verschiedene Salamisorten, gefüllte Kartoffel-Gnocchi sowie gereiften Löffel-Gorgonzola: Dieser wird wie eine Portion Eis mit dem Löffel geformt verkauft.

Maria Rosa: 18 Quadratmeter groß und benannt nach der Mama des Marktstandlers. Immer ein Klassiker: italienische Antipasti-Variationen.

»MIR GEFÄLLT DAS MARKTLEBEN. ES ERINNERT MICH AN MEINE KINDHEIT IN VENETIEN.«

Seit Herbst 2024 hat Bortolomeo Passuello – in Kooperation mit der Wiener Neustädter Stadtwerke und Kommunal Service GmbH – auch einen fixen Marktstand auf dem Hauptplatz; nur 18 Quadratmeter groß und benannt nach seiner vor acht Jahren verstorbenen Mama, Maria Rosa. Kunden erwartet dort eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der italienischen Küche: von den sanften Weinhügeln der Toskana bis zu den sonnengereiften Zitrusfrüchten Siziliens, von den üppigen Saucen der Emilia-Romagna bis zu den duftenden Kräutern der Amalfiküste. Doch beginnen wir beim Käse: Nicht weniger als siebzig Sorten Käse hat der umtriebige 62-Jährige in seinem Sortiment, darunter allein vierzig verschiedene Schafkäse und zwölf Arten von Mozzarella. Der Parmigiano Reggiano, umgangssprachlich oft Parmesan genannt, ist 36 Monate lang gereift und stammt aus der Emilia-Romagna. Gorgonzola und Dolcelatte kommen aus der Lombardei und werden wie eine Portion Eis mit dem Löffel geformt und verkauft. Die Orecchiette oder Öhrchennudeln bezieht man aus Apulien, das Mandelgebäck Cantuccini aus Siena (Toskana) und die Haselnusscreme aus dem Piemont. Der Grappa wird in Treviso, Region Venetien, gebrannt und der Limoncello entlang der Amalfiküste hergestellt. Die Salami gibt es wahlweise vom Hirsch oder Wildschwein, die Mortadella kommt aus Bologna, und die Schweinebacke entstammt der Region Basilikata. Gnocchi werden je nach Saison etwa mit Spinat, Trüffel, Steinpilzen oder Bärlauch angeboten. Cannoli sind frittierte Teigrollen aus Sizilien. Diese werden von Bortolomeo Passuello und seinem zweiköpfigen Team am Markt täglich frisch mit Pistazie, Schokolade, Schaftopfen oder Ricotta gefüllt und dekoriert.

Wer untertags über den Marienmarkt schlendert, der trifft seit September auf ein neues Gesicht. Es gehört Bortolomeo Passuello, Spitzname „Lino“. Ein Gesicht, das man hoffentlich noch viele Jahre auf dem Markt sehen wird.

marienmarkt.at/maria-rosa

Meine Stadt fürs Leben.

wiener neustadt

DAS NÖ

straßen.kunst FESTIVAL

WIENER NEUSTADT

Foto © Cartoonet, buskerpics.com

16. & 17. Mai 2025

Innenstadt

/strassenkunstfestival.at

/strassenkunstfestival_wn

www.strassenkunstfestival.at

alpenland

Raiffeisenbank Wr. Neustadt-Schneebergland

zeitenwanderer event- und erlebnisagentur

Klenk & Meder ELEKTROTECHNIK

ORF NÖ NIEDERÖSTERREICH

KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH

5 Fragen an Philipp Hochmair

Der 51-Jährige ist einer der gefragtesten und vielseitigsten Künstler Österreichs, Schauspieler in Film, TV und Theater sowie Frontmann der Band Die Elektrohand Gottes. Am 4. und 5. Oktober gastiert Philipp Hochmair mit „WERTHER!“ in den Kasematten.

Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?

Sehr grün und weitläufig. Der große Park mitten der Stadt mit diesem klaren, kräftigen Bach hat mich wirklich beeindruckt.

Was ist Ihr Lieblingsplatz in Wiener Neustadt?

Das sind die Kasematten! Ich kenne viele Veranstaltungsorte auf der ganzen Welt, aber diese modernen Bühnen und Gänge sind wirklich etwas ganz Besonderes.

Was dürfen sich die Besucherinnen und Besucher von Ihrem „WERTHER!“-Auftritt in den Kasematten erwarten?

Es ist der Versuch, Goethes weltberühmten Briefroman ins Heute zu transportieren, eine moderne Lesart des Wahnsinnsbuchs aus dem 18. Jahrhundert. Es passt perfekt zum Spielort!

Welches Bild haben Sie von Wiener Neustadt?

Durch die Aufführungen, die ich hier bereits gespielt habe, habe ich die Stadt ein bisschen kennengelernt. Und ich muss sagen: Ich bin begeistert.

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

In der Vorbereitungsphase zu einem aktuellen Filmprojekt bin ich durch den Stadtpark gegangen. Da ist mir im Morgennebel die Büste von Joseph II. begegnet – ein Abbild der Rolle, die mir wenige Tage später angeboten wurde! Welch ein gutes Omen!

Philipp Hochmair studierte Schauspiel am Max Reinhardt Seminar in Wien. Es folgten Engagements an den Theatern in Zürich, Lausanne, Hamburg und am Wiener Burgtheater. Regelmäßig tritt er mit eigenem Soloprogramm moderner Interpretationen von Klassikern der Weltliteratur auf. Im TV war er z. B. in den „Vorstadtweibern“ und in „Blind ermittelt“ zu sehen, Seit Sommer 2024 ist er der Jedermann bei den Salzburger Festspielen.

Foto: Stephan Brückler

GRUPPEN ANGEBOTE

Fotos © Busy Shutters | Michael Weller | Wiener Alpen, Christoph Schubert

Genuss & Entspannung

GENIESSE DIE NATUR, ERLEBE WEIN IN SEINER VIELFALT
UND TEILE BESONDERE MOMENTE.

Frühling und Sommer in Wiener Neustadt bieten perfekte Gelegenheiten für gemeinsame Erlebnisse in der Natur. Ob entspanntes Schifferlfahren am Kanal oder eine genussvolle Weingartenführung mit Verkostung – bei uns finden Gruppen das ideale Programm für unvergessliche Momente.

Schifferlfahren am Wiener Neustädter Kanal – Entdecken Sie Wiener Neustadt aus einer einzigartigen Perspektive und genießen Sie eine gemütliche Bootsfahrt durch die idyllische Wasserlandschaft.

Weingartenführung & Verkostung – Erleben Sie die Weintradition hautnah. Spazieren Sie durch malerische Weingärten, erfahren Sie spannende Details über den Weinbau und genießen Sie edle Tropfen bei einer exklusiven Verkostung.

Ob als außergewöhnliches Rahmenprogramm bei Kongressen und Meetings sowie bei Firmenausflügen, Vereinsfahrten oder geselligen Treffen mit Freunden – unsere Gruppenangebote garantieren Spaß, Genuss und besondere Erlebnisse!

Mehr Infos unter:
www.tourismus.wiener-neustadt.at

WIENER ALPEN in Niederösterreich | WIENER NEUSTADT CONVENTION BUREAU | wiener neu stadt | Meine Stadt fürs Leben. | NIEDERÖSTERREICH Einfach erfrischend.

Meine Stadt fürs Leben.

wiener neustadt

stadt park FEST

SAMSTAG, 14. JUNI 2025
11-20 UHR

Musik **Kulinarik**

MaXi - Kinderprogramm

Jugendprogramm by MäX

Sportvereinsmeile

/stadt.wiener.neustadt /stadt_wiener_neustadt

HARLEY-DAVIDSON CHARITY-TOUR

www.wiener-neustadt.at

KULTURLAND NIEDERÖSTERREICH