Nº 2/2026

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

DAS MAGAZIN FÜR WIENER NEUSTADT

Lernen fürs Leben | 100 Jahre Verkehrsbetrieb | Mobilität ganz einfach | Kulinariktour – die Stadt genießen | Tiere im Winter | Sieben Jahre Bösendorfer Festival | Die Nacht, in der die Burg tanzt | Zu Gast in der Bäckerei Waldherr | Advent in Wiener Neustadt – wo's wimmelt | Eiskunstlauf: einfach zauberhaft | 5 Fragen an Bariton Clemens Alexander Frank

So anziehend ist Wiener Neustadt

1000 THINGS

Einfach mehr erleben: *So wird 2027 unvergesslich*

Wien und alle anderen Städte bestellen:

Raus statt Routine:

Über 80 Gutscheine und ausgewählte Tipps für Restaurants, Bars, Kultur und Ausflüge sorgen dafür, dass du Wien von seiner besten Seite erlebst – ohne lange zu planen. Nicht in Wien? Die 1000things Kulinarikbücher gibt's auch für **Linz, Graz, Salzburg, St. Pölten, Innsbruck** und **München!**

Editorial

LEBENSFREUDE

Wiener Neustadt kann vieles zugleich: traditionsbewusst und neugierig sein, genussvoll und zukunftsorientiert, festlich und bodenständig. Genau diese Mischung prägt auch diese Ausgabe. Wir schauen hinter die Kulissen der Hochschulen, wo an Krebsforschung, Weltraumtechnik und Cyber-Sicherheit gearbeitet wird und Studierende lernen, auch unter Druck die richtigen Entscheidungen zu treffen, indem sie Fallschirmsprünge absolvieren.

Wir begleiten Sie außerdem in eine Nacht, in der die alte Burg ihre strengste Seite ablegt und zu tanzen beginnt. Der Burgball verbindet seit Jahrzehnten militärische Tradition mit gesellschaftlichem Leben – samt Uniformen, Musik, tausenden Gästen und Geschichten, die man erst Jahre später mit einem Lächeln erzählt.

Und weil eine Stadt am besten auch über ihren Geschmack zu entdecken ist, führt uns der Kulinarikpass zu fünf besonderen Adressen: zu Tee und Kaffee, Punschkrapferln und Eis, Oliven und Geschichten von Menschen, die mit Leidenschaft etwas Besonderes schaffen.

Drei ganz unterschiedliche Themen – und doch erzählen sie alle dasselbe: wie lebendig Wiener Neustadt ist (und das sind noch längst nicht alle Geschichten).

Ihre WIR-Redaktion

Für erste Inspirationen bitte den QR-Code scannen – er führt Sie direkt zu tourismus-wn.at

№

Inhalt

6

Praxisnah

Medizin studieren in Wiener Neustadt. Und noch mehr Ausbildungen für die Zukunft.

12

Planbar

Zahlen, die uns bewegen: 53 Busse auf 11 Linien bilden das Rückgrat des Stadtverkehrs.

14

Stilsicher

Der richtige Look zu jeder Zeit – new : vintage und SANY lassen uns gut aussehen.

20

Problemlos

Mit der Wegfinder-App stets den besten Weg durch Wiener Neustadt und darüber hinaus finden.

22

Genussvoll

Tees aus Wiener Neustadt – und noch mehr Köstlichkeiten, die es auf der Kulinariktour zu entdecken gibt.

28

Winterlich

Wie Eichkätzchen, Vögel und Rehe mit der Kälte leben.

32

Virtuos

Der künstlerische Leiter Florian Krumpöck über sieben Jahre Bösendorfer Festival.

38

Beschwingt

Die Nacht, in der sich die Burg von ihrer festlichsten Seite zeigt – für einen Ball, der Tausende bewegt.

40

Traditionsreich

Natürliche Zutaten, ausreichend Zeit und gekonntes Handwerk: wie beim Waldherr Brot gebacken wird.

44

Glückselig

Die behaglichen Adventmärkte in Wiener Neustadt verbreiten Vorweihnachtsfreude.

46

Zauberhaft

Wenn Eiskunstläuferinnen ihre kunstvollen Drehungen zeigen, wird uns auch im Winter warm ums Herz.

50

Heimgekehrt

Bariton Clemens Alexander Frank ist nach Jahren in Paris wieder zu Hause – WIR haben ihm fünf Fragen gestellt.

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, Lisa Wagner-Leitner, Theres Adler

Konzept, Redaktion:
Red Bull Media House GmbH

Chefredaktion: Wolfgang Wieser
Projektmanagement:
Jennifer Silberschneider
Redaktion: Karin Cerny, Nikolaus Nussbaumer
Artdirektion & Design:
Sophie Weidinger
Fotoredaktion: Izabela Idziak
Head of Production:
Veronika Felder
Produktion: Martin Brandhofer, Sabine Wessig
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
Creative Agency / Corporate Media: Katrin Sigl, Jennifer Silberschneider
Herausgeber: Andreas Kornhofer

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

20260511

Fotos: Gregor Kuntscher, Bernhard Schubert, Daniela Matejschek, Andrej Grilc; **Illustrationen:** Stefanie Hilgarth, Jochen Schievink

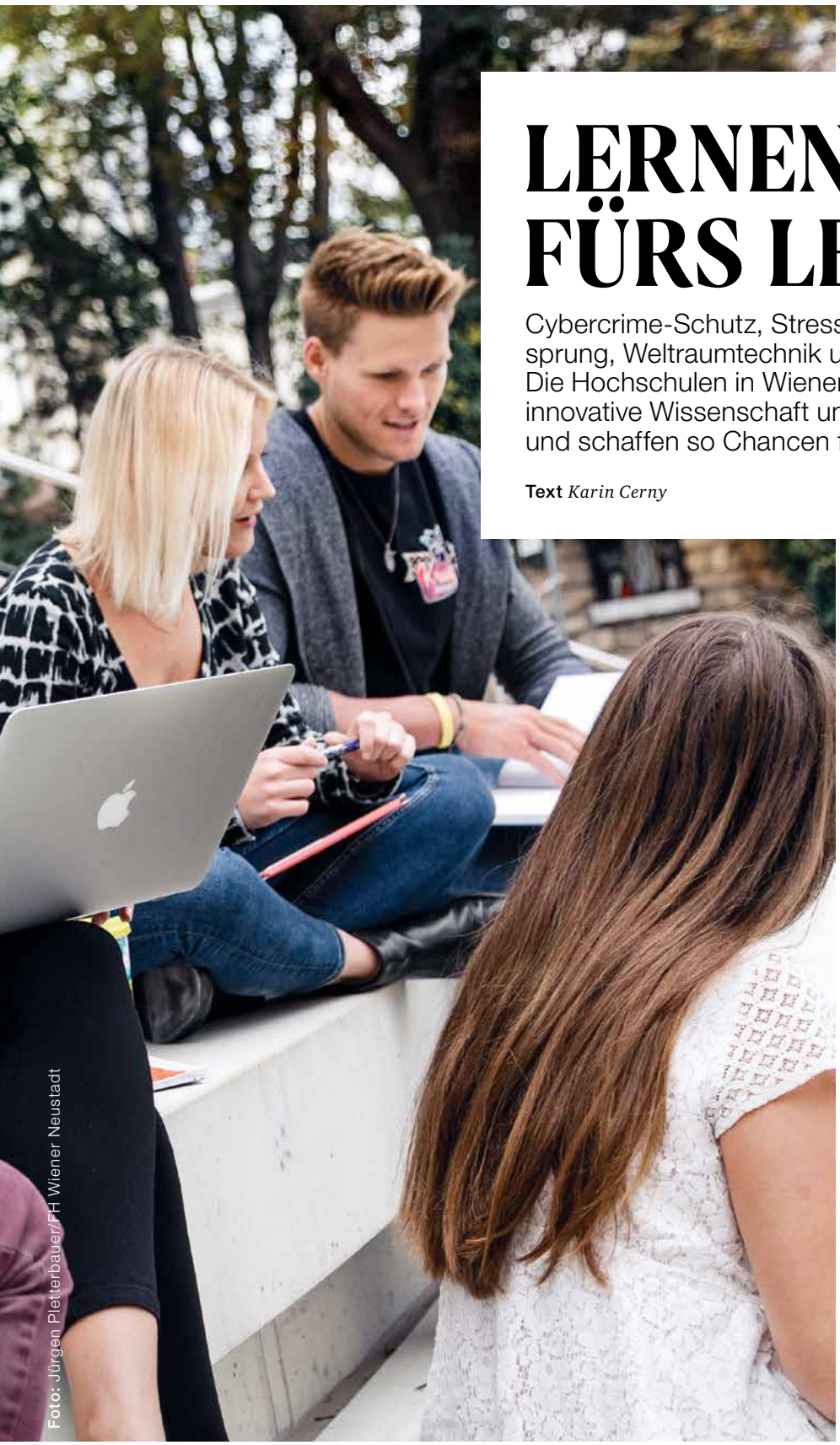


Foto: Jürgen Pletterbauer/FH Wiener Neustadt

LERNEN FÜRS LEBEN

Cybercrime-Schutz, Stresstest per Fallschirmsprung, Weltraumtechnik und Krebsforschung: Die Hochschulen in Wiener Neustadt verbinden innovative Wissenschaft und gelebte Praxis – und schaffen so Chancen für die Zukunft.

Text *Karin Cerny*

FH Wiener Neustadt: Vielfalt als Prinzip

Fünf Fakultäten und 47 Studiengänge verteilen sich auf drei Standorte und insgesamt sieben Studienorte in Wiener Neustadt, Wieselburg, Tulln, Wien und Salzburg. Dabei geht es nicht nur um klassische Studienrichtungen: E-Commerce trifft auf künstliche Intelligenz, Computer Science wird auf Englisch angeboten, und auch der Bereich Cyber-Schutz gewinnt an Bedeutung – mit Ausbildungsmöglichkeiten rund um Cybercrime, IT-Sicherheit und den Schutz vor digitalen Angriffen. „Unsere Vielfalt zeichnet uns aus“, sagt Michelle Steiner, zuständig für Öffentlichkeitsarbeit. Seit 2006 gibt es zudem in Kooperation mit dem Innenministerium die akademische Führungskräfteausbildung für die Polizei. Rund 90 Partnerhochschulen weltweit eröffnen außerdem Möglichkeiten für Auslandssemester und Praktika – zwei Niederösterreicherinnen absolvierten etwa ein Pflegepraktikum in Tansania. Für Steiner ist gerade diese Mischung entscheidend: „Wir schauen, wie wir in den Regionen Studierende so ausbilden können, dass sie direkt in die Praxis einsteigen können.“

Ausbildung mit Blick ins Morgen
Krebsforschung, Quantensensorik und Weltraumtechnik: So manches klingt nach Science-Fiction. In Wiener Neustadt können Technikstudierende in der Area 27 Materialien bei Temperaturen von bis zu minus 270 Grad testen – etwa für Anwendungen in der Raumfahrt. Geforscht wird auch an Halbleitern, Sensoren und Quantentechnologien. Oder der Mechatronik-Bachelor-Studiengang (Foto), bei dem intelligente Systeme für Flugzeuge, Elektroautos oder Medizintechnik entwickelt werden. Einen Blick auf die Medizin von morgen bietet die Arbeit im Bereich Krebsforschung: Im Kompetenzzentrum für präklinische Bildgebung und Medizintechnik werden neue Ansätze für Krebstherapien untersucht. Dafür steht eine seltene MRT-Infrastruktur zur Verfügung, mit der selbst kleinste Veränderungen im Gewebe sichtbar gemacht werden können. „Für uns ist wichtig, dass diese Praxis direkt dabei ist“, sagt die PR-Zuständige Michelle Steiner. Denn geforscht wird nicht nur von Expert:innen: Auch Bachelor- und Masterstudierende arbeiten an Projekten mit. So wird aus dem Studium früh ein Blick in jene Forschung, die an den Therapien und Technologien von morgen arbeitet.

Danube Private University: vom Hörsaal ans Krankenbett
Rund 130 Studierende starten jetzt in Wiener Neustadt in das Masterjahr Humanmedizin. Die Ausbildung beginnt in Krems, nach drei Jahren Bachelorstudium wechseln die angehenden Mediziner:innen für die klinische Phase nach Wiener Neustadt. Nach insgesamt sechs Jahren schließen die Studierenden mit dem Titel „Dr./Dr.in med. univ.“ ab. „Das Universitätsklinikum Wiener Neustadt-Hochegg ist dabei ein ganz wichtiger Partner“, sagt Carolin Rosmann, Mitarbeiterin für Wissenschaftskommunikation und Öffentlichkeitsarbeit der DPU. Unterricht am Krankenbett, Seminare und Simulationstrainings bringen die angehenden Ärzt:innen früh mit ihrem späteren Beruf in Kontakt. Für die Stadt ist das mehr als ein akademischer Erfolg: Die Ausbildung vor Ort soll auch dazu beitragen, medizinische Fachkräfte langfristig in der Region zu halten.

Fotos: Jürgen Pletterbauer/FH Wiener Neustadt, Daniela Matejschek

Militärakademie: Stresstest per Fallschirmsprung
300 Meter über dem Boden wird aus Theorie Praxis. Wer an der Theresianischen Militärakademie (MilAk) in Wiener Neustadt zum Truppenoffizier ausgebildet wird, absolviert im ersten Semester eine Fallschirmsprungausbildung. Sie ist Teil der Lehrveranstaltung „Grundlagen des persönlichen Managements“ und soll Stress erzeugen. Denn gelernt wird an der MilAk nicht nur im Hörsaal. Es geht darum, sich selbst wahrzunehmen und in herausfordernden Situationen handlungsfähig zu bleiben. Dazu gehört strukturiertes Denken: Informationen filtern, verdichten und ordnen, um zu einer Entscheidung zu kommen – und sie unter Zeitdruck und in Krisen zu treffen. Oberst Thomas Lampersberger, Sprecher der MilAk, nennt diesen besonderen Zugang „anders studieren“. Der Fallschirmsprung steht beispielhaft auch dafür: Zweimal aus 300 Metern Höhe zu springen, ist ein Erlebnis, bei dem Mut, Selbstkontrolle und Entscheidungskraft erprobt werden.

Der neue 1. Jahrgang umfasst 122 Militärakademiker – und ist damit der stärkste Jahrgang seit 40 Jahren! 95 sind Teilnehmer am Fachhochschul-Bachelorstudiengang Militärische Führung, 27 am FH-Bachelorstudiengang Militärische informations- und kommunikationstechnologische Führung. Darunter sind auch fünf Offiziersanwärter aus Bosnien und Herzegowina, die in Österreich ausgebildet werden, weil es in ihrer Heimat kein vergleichbares Angebot gibt. Außerdem zwei zivile Studierende – beide sind Teilnehmer am Fachhochschul-Bachelorstudiengang Militärische Führung.

FERNFH: Studieren neben Beruf, Familie und Alltag
Die Ferdinand Porsche FERNFH ist Österreichs erste Fernfachhochschule und steht seit knapp 20 Jahren für akademische Bildung, die sich konsequent an den Lebensrealitäten berufstätiger Menschen orientiert. „Bildung soll zugänglich, flexibel und wirksam sein – für Menschen in allen Lebenslagen“, so Geschäftsführer Axel Jungwirth. Durch das Angebot, das von Kursen und Lehrgängen über Micro-Credentials bis hin zu Bachelor- und Masterstudiengängen reicht, schafft die FERNFH einen Raum für lebenslanges Lernen. Unterstützt wird dies durch den Blended-Learning-Ansatz – das Fernstudium an der FERNFH kombiniert digitale Lehre mit wenigen, klar geplanten Präsenztagen pro Semester. Lehrveranstaltungen und Lernmaterialien stehen über den Online-Campus jederzeit bereit, Präsenzformate dienen der Vertiefung, Vernetzung und Anwendung des Gelernten. Axel Jungwirth sieht darin einen klaren Vorteil: „So schaffen wir eine Lernumgebung für Menschen, die sich weiterentwickeln wollen, ohne ihr Leben dafür um 180 Grad drehen zu müssen.“

Fotos: BMLV/Paul Kulec, Bundesheer/Daniel Lechner, FERNFH

Zum 100-Jahr-Jubiläum des Verkehrsbetriebs die wichtigsten Fakten.

Zahlen, die bewegen

3 Austro-Fiat-Busse fuhren 1926 auf der ersten Linie durch Wiener Neustadt. **1 Linie** verband Bahnhof, Hauptplatz und Friedhof. Das Angebot kam so gut an, dass in den folgenden zwei Monaten **5 weitere Busse** in den Dienst gestellt wurden.

40
Omnibusse

waren ein Jahr nach der Gründung des Verkehrsbetriebs unterwegs.

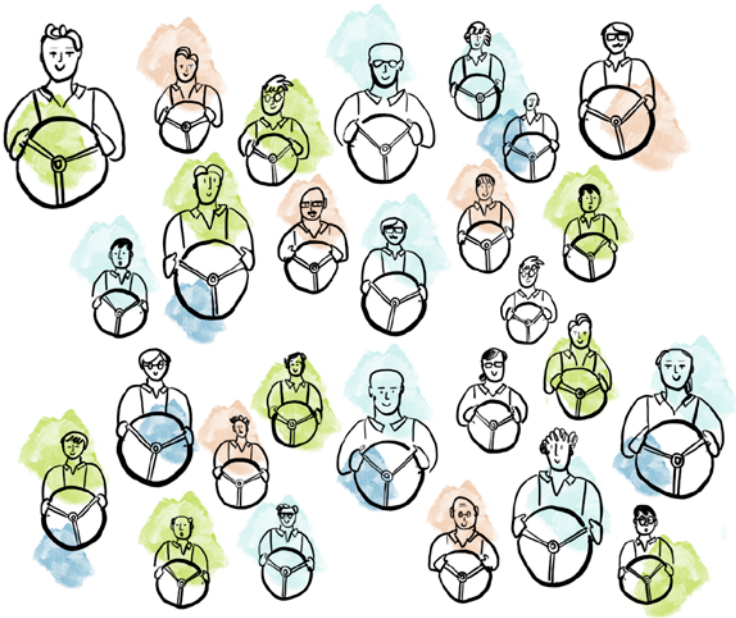
26
Linien

wurden 1929 befahren – sie führten bis in den burgenländischen Seewinkel und in die Bucklige Welt.

1
beschädigter Omnibus

konnte nach Kriegsende 1945 sichergestellt und instandgesetzt werden. Im August 1946 wurde der erste Nachkriegsfahrplan erstellt. 1950 waren bereits wieder 12 Linien in Betrieb.

93 Buslenker
sitzen hinter den Lenkrädern. Der älteste Chauffeur ist Jahrgang 1961, der jüngste 2004.



700.000
Kilometer

beträgt die höchste Laufleistung eines Busses.

65 JAHRE

ist der älteste Bus, der noch im Einsatz ist: ein Oldtimer. Erst seit diesem Jahr fährt der jüngste: ein MAN Efficient Hybrid.

53 Busse auf 11 Linien
bilden heute das Rückgrat des Stadtverkehrs. Die Netzlänge beträgt 245 Kilometer.

2.500.000 Kilometer
legen die Busse des Verkehrsbetriebs jedes Jahr zurück. Sie transportieren auf ihren Wegen durch Stadt und Land eine enorme Zahl an Fahrgästen: 7.000.000.

Illustrationen: Stefanie Hilgarth

WO VERKEHRT RUM RICHTIG SITZT

Wenige Schritte trennen in der Brodtischgasse zwei Modewelten: Bei SANY wird frisch kombiniert und vergnügt verändert, bei new : vintage wird Damenmode aus England und den USA zum zeitlos-femininen Look.

Text *Karin Cerny*
Fotos *Gregor Kuntscher*

Sabine Raab (links) und Conny Reindl (rechts) mit Runa Milanollo, dem jüngsten Teammitglied. Die junge Frau absolvierte die Modeschule Hetzendorf und studiert aktuell Mode-Management.

Tasche von Julia Skergeth auf Dekobüchern von Printworks, dahinter ein Deko-Element von 101 Copenhagen.

E

Einen Pulli verkehrt herum tragen? Warum nicht, wenn der Ausschnitt dann besser sitzt. Ein Kleidungsstück ändern, obwohl es gerade erst aus dem Karton gekommen ist? Auch das gehört dazu. Bei SANY in der Brodtischgasse wird Mode nicht als Gebrauchsanweisung verstanden. Sabine Raab und ihre Mitarbeiterin Conny Reindl probieren aus, drehen, kombinieren – bis aus einem Kleidungsstück ein Look wird.

„Unkompliziert, individuell, mit Pfiff und Flair“, beschreibt Sabine Raab den Stil des Hauses. Was kommt ins Geschäft? „Wir kaufen zu 99,9 Prozent nur Sachen ein, die wir selbst tragen würden.“ Sind sich die beiden nicht einig, muss zumindest eine von ihnen hinter einem Stück stehen. Im Sortiment finden sich unter anderem italienische Marken wie The Latest, Haikure oder Circus Hotel. Fast Fashion spielt keine Rolle, Qualität sehr.

Raab ist seit Jahren in der Mode tätig. Sie interessiert, was Kleidung mit einer Frau macht – und wie sie sich darin bewegt. Viele Kundinnen kennt man bei SANY seit Jahren. Das hat einen Vorteil: Sabine Raab und Conny Reindl wissen oft, welche Stücke bereits zu Hause im Schrank hängen. Neues soll ergänzen, nicht bloß ersetzen.

So entsteht Beratung eher im Gespräch als vor dem Spiegel. Eine Jacke passt zu einer vorhandenen Hose, ein Pullover bringt einen Ton in eine vertraute Garderobe. Guter Stil, sagt Raab, sei vor allem individuell. Niemand müsse aussehen, als hätte er sich von Kopf bis Fuß bei einem Designer eingekleidet. Lieber leger, bequem, vorteilhaft – und nicht dem Mainstream verpflichtet.

Zu diesem Prinzip passt auch der Standort. Die Brodtischgasse liegt mitten in Wiener Neustadt und wirkt dennoch wie eine Seitenstraße zum Einkaufsgeschehen. Conny Reindl, selbst Neustädterin, hatte Raab auf die Gasse aufmerksam gemacht. Dass ein Modegeschäft abseits der Einkaufsachsen funktionieren könne, habe damals nicht jeder erwartet.

Doch auch ein paar Schritte weiter zeigt sich, dass die Brodtischgasse Platz für unterschiedliche Vorstellungen von Mode hat. Bei Gudrun Blümel wird es plötzlich bunter. Blumenmuster, weit schwingende Röcke, rote Schuhe, Taschen und Accessoires erinnern an andere Jahrzehnte. Ihr Geschäft heißt „new : vintage“, und der Doppelpunkt im Namen trennt zwei Welten, die hier nebeneinander auf den Kleiderstangen hängen: neue Stücke, die nach historischen Vorbildern in England oder den USA gefertigt werden, und echte Vintage-Mode. „Vintage ist nicht Secondhand“, erklärt Blümel. Ein Kleid aus der vergangenen Saison könne Secondhand sein. Vintage müsse Geschichte haben.

Auch sie landete nicht zufällig im Verkauf. Ihr Urgroßvater gründete in Gloggnitz ein Delikatessengeschäft, der Großvater machte daraus ein Kaufhaus, ihre Mutter führte eine Boutique. Gudrun Blümel selbst nahm zunächst einen Umweg: Sie studierte Publizistik und Pädagogik und arbeitete fast zehn Jahre als Journalistin. Ganz los ließ sie der Handel nie. Schon während des Studiums betrieb sie gemeinsam mit einer Freundin eine Boutique. Schließlich entschied sie sich für die Mode.

Impressionen à la SANY: Wer das Geschäft in der Brodtischgasse betritt, wird sorgsam betreut, viele Looks werden an individuelle Bedürfnisse angepasst. Übrigens: SANY setzt sich aus SA-bine und Con-NY zusammen.

Mehr als Mode: Gudrun Blümel geht es um ein Lebensgefühl, das sie mit ihren farbenfrohen, zeitlosen Kleidern vermitteln möchte. Sie fühlt sich selbst auch am wohlsten in diesen Entwürfen. Nebenher schreibt sie noch Märchenbücher.

»MEINE MUTTER HAT IMMER GESAGT: ES IST MODE, DIE GLÜCKLICH MACHT.«

Das erste Geschäft lag in der Langen Gasse. Als ein Geschäftslokal in der Brodtischgasse frei wurde, passte vieles zusammen: das alte Gewölbe, die zentrale und dennoch ruhigere Lage – und die Familiengeschichte. Nur wenige Häuser weiter hatte einst Blümels Vater sein Antiquitätengeschäft. Seit Jänner 2016 ist new : vintage hier zu Hause. Gudrun Blümel schätzt die Mischung kleiner, persönlich geführter Geschäfte in der Gasse.

Ihre Kundinnen sind zwischen fünfzehn und beinahe neunzig. Manche mögen die Silhouetten vergangener Jahrzehnte, andere entdecken schlicht einen Schnitt, der ihnen gut steht. Rund um den Laden ist mit den Jahren auch eine Gemeinschaft entstanden: Einmal im Jahr gibt es vor dem Geschäft ein Vintage-Café, bei Rock'n'Roll-Veranstaltungen in Bad Sauerbrunn ist Blümel mit Verkaufsstand und Modenschau dabei.

Was sie an dieser Mode interessiert, ist ohnehin mehr als Nostalgie. Es geht um Kleidung, die sich nicht nach jeder Saison erklären muss. Um Stücke, die bleiben dürfen. Ihre Mutter habe immer gesagt: „Es ist Mode, die glücklich macht." Vielleicht ist das auch eine Beschreibung für die Brodtischgasse: eine Gasse mitten im Zentrum, in der zwei Türen weiter schon eine andere Welt beginnen kann.

sanylooks.com newvintage.at

Es gibt neue Kleidung, die nach historischen Vorbildern in England oder den USA gefertigt wird – und echte Vintage-Mode.

Noch mehr Shopping gefällig?

Wohndekoration Blümel Wohnaccessoires, Deko-und Geschenkideen

Rona's Tattoo & Piercing Individuelle Motive, ausführliche Beratung

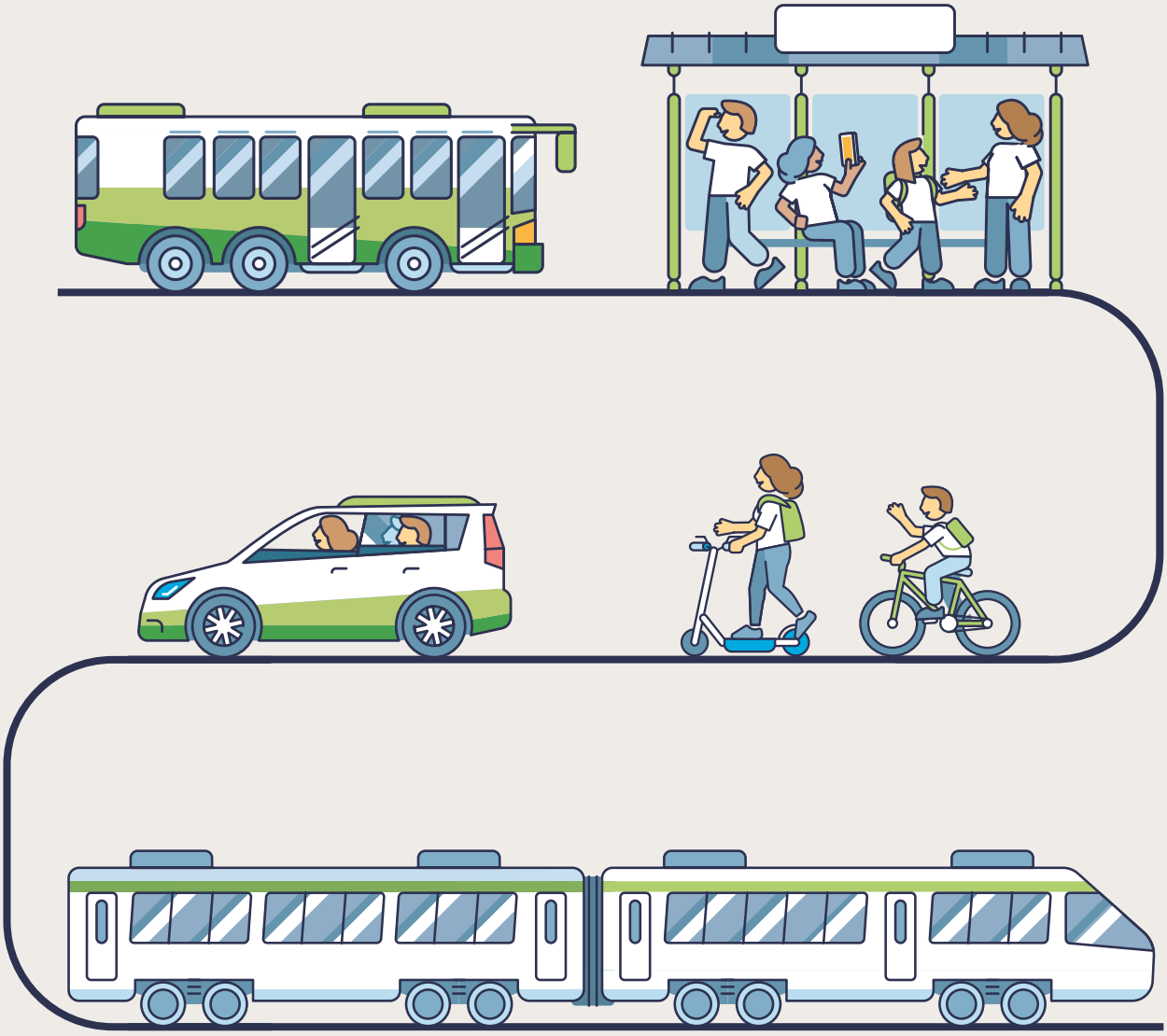
Stars Friseur- und Beautysalon

Im Wunderland Keramikrohling auswählen, gestalten und danach brennen lassen

Perlen kreativ Alles für die künstlerische Schmuck-Gestaltung

Maßsalon & Änderungsschneiderei Gaby Kleidung nach Maß, Änderungen an Damen- und Herrenbekleidung

AUF DEM BESTEN WEG



Wiener Neustadt macht mobil und bündelt fünf Verkehrsmittel in einer App. Das Ziel: stets die ideale Lösung für den geplanten Weg anzubieten.

Foto: Adobe Stock; **Illustrationen:** Getty Images

Fünf Verkehrsmittel, mehrere Anbieter – und nur noch eine App. Wiener Neustadt räumt auf und vernetzt Bus, Bahn, Fahrrad, E-Scooter und Carsharing im „wegfinder“. Das Prinzip: weniger App-Hopping, weniger Reibungsverluste, mehr Bewegung. Und zwar möglichst ohne Auto.

Was nach Komfort-Update klingt, ist ein smarter Umbau des städtischen Verkehrs. Denn die Frage der Zukunft lautet nicht mehr: Auto oder kein Auto? Sondern: Was ist für meinen nächsten Weg die beste Lösung? Vom Hauptplatz zum Bahnhof? Bus oder Scooter. Weiter nach Wien? ÖBB. Und wenn doch einmal vier Räder nötig sind, wartet Rail & Drive.

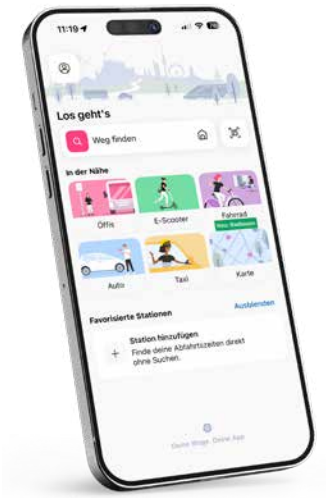
Der Clou: Alle wichtigen Angebote sind in der „wegfinder“-App integriert und mit einem Konto buchbar. Dazu gehören die VOR-Linien, die elf Stadtbuslinien, die ÖBB, das E-Scooter-Sharing von Dott, nextbike und Rail & Drive. Weitere Dienste wie MaxiTaxi oder Carsharing-Angebote in Wohnanlagen tauchen ebenfalls im „wegfinder“ auf und leiten zur jeweiligen Buchungsplattform weiter.

Bis zu 180 Dott-Scooter rollen durch das Stadtgebiet. Fünf Hauptstationen gibt es unter anderem am Hauptplatz und am Hauptbahnhof. Damit aus smarter Mobilität kein wildes Abstellchaos wird, ist auch das Parken geregelt: Im Zentrum endet die Fahrt an Fahrradabstellanlagen, Park- und Verbotszonen zeigt die App direkt an.

Die einzelnen Verkehrsmittel werden also nicht länger als getrennte Welten gedacht. Sie werden zu Bestandteilen *einer* Strecke. Es geht nicht darum, für jeden Weg dieselbe Lösung zu verwenden, sondern vielmehr jene, die gerade am besten funktioniert.

Das Smartphone wird dabei zur Schaltzentrale. Statt Fahrplan hier, Scooter-App dort und Carsharing-Konto irgendwo dazwischen lautet die Idee: öffnen, suchen, entscheiden, fahren. Je weniger Hürden zwischen Wunsch und Abfahrt liegen, desto größer die Chance, dass die Alternative zum eigenen Auto tatsächlich genutzt wird.

Das hat eine ökologische Seite. Je einfacher Bus, Bahn, Rad, Scooter und Sharing verfügbar sind, desto realistischer werden sie als Alternativen zum privaten Pkw. Wiener Neustadt will damit Individualverkehr, Emissionen und Lärm reduzieren und gleichzeitig aktive Mobilität und Lebensqualität fördern. Nachhaltigkeit hat nichts mehr mit Verzicht zu tun – jetzt geht es um die beste Option.



Je weniger Hürden zwischen Wunsch und Abfahrt liegen, desto größer die Chancen, dass Auto-Alternativen genutzt werden.

Dieser QR-Code führt zum kürzesten Weg – einfach scannen.

SO GUT SCHMECKT UNSERE STADT

Der Kulinarikpass führt zu fünf besonderen Adressen in Wiener Neustadt – mit kleinen Kostproben, viel Geschichte und feinem Stadtgefühl.

Text *Wolfgang Wieser*
Fotos *Gregor Kuntscher*

F

Fünf Stationen, fünf Kostproben und dazwischen ein Spaziergang durch die Innenstadt: Der Kulinarikpass lädt dazu ein, Wiener Neustadt genussvoll zu entdecken. Für 15 Euro führt der „Foodwalk“ zu Hildegards Refugium, Café Witetschka, Konditorei Köller, Café Konditorei Ferstl und Villa Maria | Kreta kulinarisch. Bei jeder Station bekommt man eine Spezialität, einen Sticker für den Pass und eine Postkarte mit der Geschichte des Betriebs. Den Pass gibt es beim Infopoint in der Herzog-Leopold-Straße 21. Ab dem ersten Besuch bleibt er 30 Tage gültig und kann von Dienstag bis Samstag eingelöst werden.

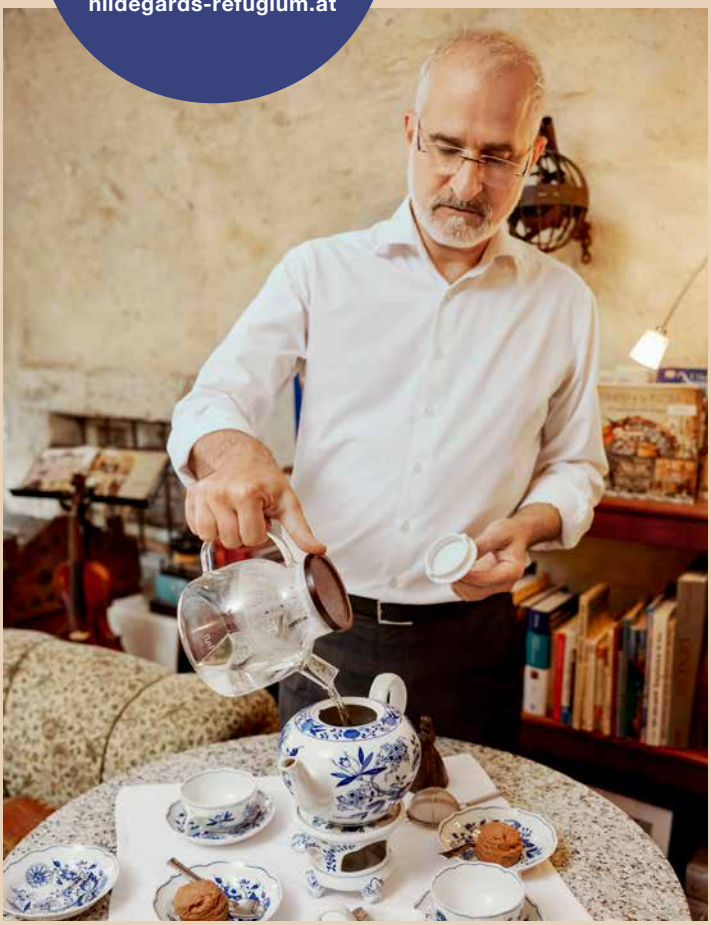
Wer will, kann die Köstlichkeiten über eine 2,5-Kilometer-Kulinariktour kennenlernen. Dafür einfach den QR-Code scannen.

DER KULINARIKPASS-BONUS

Verkosten Sie einen Tee nach Wahl und knabbern Sie dabei an einem Scone.

Hildegards Refugium
Lederergasse 8
hildegards-refugium.at

ZEIT FÜR TEE



August Lechner gießt Tee nicht einfach auf, er zelebriert ihn. In Hildegards Refugium wird daraus eine Reise durch Aromen, Rituale und Geschichten. Besonders anschaulich wird das bei der ostfriesischen Teezeremonie: kräftiger Schwarztee, Kluntje (ein etwa walnussgroßes Stück Kandiszucker) und ein Schuss Obers gehören dazu – umgerührt wird nicht. Mit jedem Schluck verändert sich der Geschmack.

„Ein Teehaus lebt von Stammkunden", sagt Lechner. Seit zwei Jahren wächst dieser Kreis in Wiener Neustadt stetig, hier entstehen auch die Rezepte für seine Hausmischungen. Besonders wichtig sind ihm die Wiener-Neustadt-Tees mit ihren Bezügen zur Stadt. Einer davon ist der Maximilian Earl Grey, eine Mischung aus edlem Schwarztee und Bergamotte. Auf diese Hommage an den in Wiener Neustadt begrabenen Kaiser, den „Letzten Ritter", ist August Lechner besonders stolz: „Für diesen Tee reisen Kunden auch aus Wien an." Damit sich die Aromen möglichst klar zeigen, werden für unterschiedliche Tees verschiedene Wassermischungen verwendet.

Das Refugium selbst steckt voller Geschichte. Das jahrhundertealte Haus war einst Wohnsitz eines Stadtrats, später rund 200 Jahre in Klosterbesitz und beherbergte bis 2021 die Hildegard-von-Bingen-Gesundheitsschule. Lechner kaufte es vor sechs Jahren – und machte daraus den Ort, von dem er schon lange geträumt hatte: ein Teehaus mit Geschichte und eigenem Charakter.

DER KULINARIKPASS-BONUS

Melange, Schlawiner oder Espresso – die Schärf-Kaffees punkten mit geringer Säure.

Café Witetschka
Allerheiligenplatz 1
witetschka

KAFFEE GENIESSEN

Im Café Witetschka sitzt die Pensionistenrunde neben Schülerinnen und Schülern, dem Freiberufler mit konzentriertem Blick auf den Laptop und einer Babyparty. Genau diese Mischung macht den Ort für die heutigen Betreiber Patrik und Dominik Zusag besonders. „Das Witetschka kennt man einfach“, sagt Dominik. Das Lokal ist 365 Tage im Jahr geöffnet und soll ein Platz sein, an dem man Lust hat, zu jeder Tageszeit einzukehren.

Seit 1911 wird in dem Haus am Allerheiligenplatz Gastronomie betrieben. Seine Geschichte reicht aber viel weiter zurück: Im 14. Jahrhundert befand sich hier eine Synagoge, Ende des 15. Jahrhunderts die katholische Allerheiligenkapelle. Später folgten Bethaus und Schule, ehe die Gastronomie einzog. Seit 2023 führen die Brüder Zusag das Haus.

Geblieben ist der Kaffee von Schärf, verändert wurde die Küche. Wiener Kaffeehaustradition trifft auf mediterrane Köstlichkeiten – vom Frühstück über Schnitzel bis zu Pinsa und Linguine. Eine „leichte Wiener Dekadenz“ darf dabei durchaus sein. „Und die Gäste sind Teil von dem Ganzen“, sagt Dominik Zusag.

Und genau das sieht man an einem gewöhnlichen Vormittag wie dem heutigen: Am einen Tisch wird gefrühstückt, am nächsten gelernt, daneben gearbeitet und geplaudert. Das Café Witetschka muss absolut niemandem erklären, für wen es da ist: die Antwort sitzt längst an seinen Tischen – für alle.

SÜSSE HANDARBEIT

DER KULINARIKPASS-BONUS

Zergehen auf der Zunge – Punschkrapferl handgemacht.

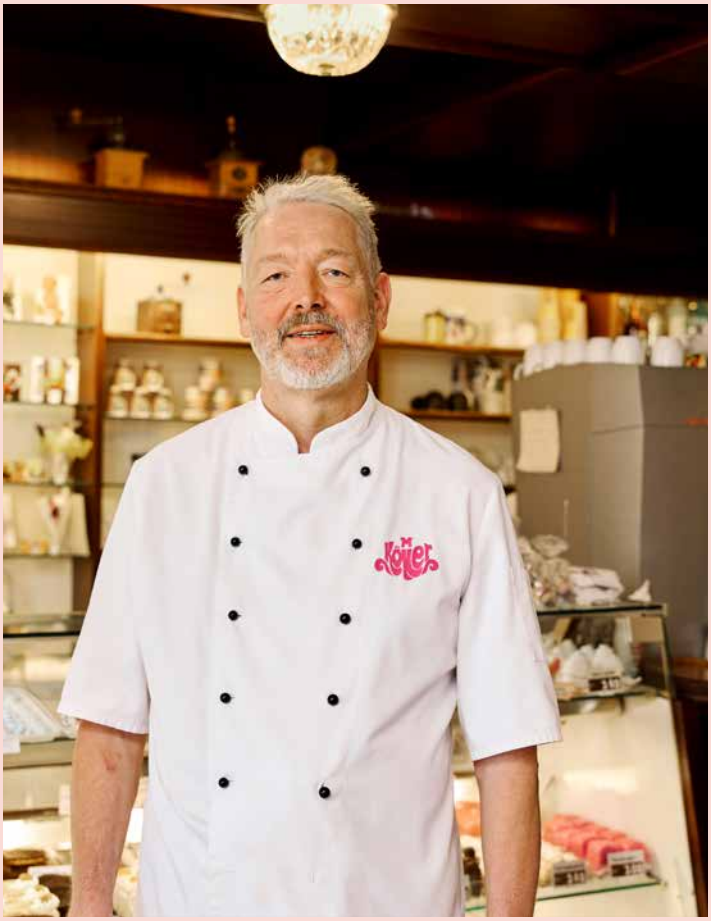
Konditorei Köller
Wiener Straße 48
konditoreikoeller

Lehrmädchen Laureen glasiert gerade die Punschkrapfen, Stück für Stück und mit ruhiger Hand. Zuvor sind sie Schicht für Schicht aufgebaut worden: Biskuit, Punschmasse, wieder Biskuit. Dann wird alles gepresst, über Nacht gekühlt, am nächsten Tag gestürzt und „aprikotiert“, also mit Marillenmarmelade bestrichen. Erst danach kommt der Fondant darüber.

„Die Punschkrapferl bekommen so einen schönen Glanz“, sagt Chef Ronald Köller. Das Aprikotieren sorgt auch dafür, dass der Fondant nicht zu rasch austrocknet. Was in der Vitrine selbstverständlich aussieht, ist also das Ergebnis vieler kleiner Arbeitsschritte – und von viel Erfahrung.

Neben den Punschkrapfen entstehen in der Backstube auch andere Klassiker, wie der Sacherwürfel oder die traditionellen Schoko-Indianer. Alles folgt dabei noch immer den vertrauten Abläufen des Konditorenhandwerks. Entscheidend sind die richtige Konsistenz, sauberes Arbeiten und das Gespür dafür, wann eine Masse „reif“ für den nächsten Schritt ist. „Da ist halt alles verdichtet“, sagt Köller über das Pressen der Punschkörper – knapp, aber treffend.

Die Geschichte des Hauses in der Wiener Straße reicht weit zurück. Heute wird die Konditorei bereits in vierter Generation geführt. Und immer noch ist die Arbeit in der Backstube geprägt von Routine, Genauigkeit und überliefertem Wissen.



DER KULINARIKPASS-BONUS

Hier gibt es
zwei Kugeln Eis –
ganz nach Ihrer Wahl.

Café Konditorei Ferstl
Hauptplatz 8
konditorei-ferstl.at

AHA-ERLEBNIS

Zwei Kugeln Eis gibt es mit dem Kulinarikpass bei Heinz Ferstl – und hinter jeder steckt mehr Rechnerei, als man beim Schlecken vermuten würde. Die große Kunst ist, dass alle Sorten in der Vitrine dieselbe Festigkeit haben: keine zu weich, keine zu hart. Dafür werden zu Beginn der Saison die Rezepte genau ausbalanciert. Denn Früchte bringen unterschiedlich viel eigenen Zucker mit, und über Zuckerart und Zuckeranteil lässt sich die Konsistenz des Eises steuern.

Das Ziel: Der Geschmack soll das Aha-Erlebnis liefern, die Konsistenz bei allen Sorten gleich sein. „Mir ist wichtig, dass man, ohne zu wissen, welches Eis man kostet, es am Geschmack erkennt“, sagt Heinz Ferstl. Für jede Sorte werden Flüssigkeit, Fett, Zucker und weitere Feststoffe so aufeinander abgestimmt, dass am Ende Geschmack und Konsistenz zusammenpassen. In der Eismaschine legt sich die Masse an die von außen gekühlte Trommel, wird abgeschabt und immer wieder neu angefroren, bis sie die gewünschte Festigkeit erreicht. Dann meldet die Maschine: Jetzt passt’s.

Ferstl selbst hat übrigens einen klaren Favoriten: Erdbeere. Hinter dem Erfolg seines Cafés sieht er aber nicht nur Rezepte und Technik. „Ich schaffe das niemals allein, sondern das ist einfach ein Zusammenspiel mit meiner tollen Mannschaft.“ Dass er selbst mit anpackt, gehört dazu: Um halb fünf steht er auf, um fünf Uhr ist er im Betrieb. Und das seit vielen Jahren mit großer Freude.

KRETA SCHMECKEN

DER KULINARIKPASS-BONUS

Natives Bio-Olivenöl Extra, verschiedene Olivensorten und eingelegte Früchte.

Villa Maria | Kreta kulinarisch
Neunkirchner Straße 17
villamaria.at

Es war das Meer, das Helmut Paugger nach Griechenland brachte. Genauer gesagt dieses Gefühl, aufs Wasser zu blicken und „die Unendlichkeit vor mir“ zu haben. Im Süden Kretas, in Viannos, fand er schließlich seinen Platz: ein Haus auf einem großen Grundstück sowie Olivenhaine mit 600 Ölbäumen, damals schon rund 40 Jahre alt. Was zunächst wie eine schöne Zugabe zum Leben im Süden wirkte, wurde mit der Zeit zu einer Leidenschaft.

Paugger lernte, Olivenöl professionell zu verkosten, beschäftigte sich mit Ernte, Verarbeitung und Qualität. „Ein gutes Öl soll frisch und grün riechen, nach unreifen Früchten, Paradeiserblättern, geschnittenem Gras oder grünen Bananen. Im Geschmack kommen Fruchtigkeit, Bitterkeit und eine feine Schärfe dazu.“

Sein Geschäft heißt Villa Maria | Kreta kulinarisch. Der Name erinnert an seine Großmutter Maria, nach der er auch sein Haus auf Kreta benannte. Dort wuchs mit den Jahren das Wissen um die Oliven – „und viele enge Freundschaften“. Freundschaften, die Paugger bis heute mit der Insel verbinden.

Und so ist Villa Maria auch ein kleines Stück Kreta in Wiener Neustadt: mit Olivenöl, Wein und Spezialitäten von Menschen, die Paugger persönlich kennt. Wer bleiben möchte, darf sich Zeit nehmen. Das große Menü „König Minos“ bringt 14 bis 16 Geschmäcker der Insel in vier Gängen auf den Tisch – und dauert gut und gerne drei Stunden.

PLUSTERT EUCH NUR AUF!

Wenn die Temperaturen unter null sinken, füllen viele Tiere Fell oder Federkleid mit Luft, um sich vor der Kälte zu schützen – so wie Eisvogel oder Eichhörnchen.

Text *Wolfgang Wieser* **Fotos** *Bernhard Schubert*
Illustration *Romina Rosa*

DER ERSTE WINTER

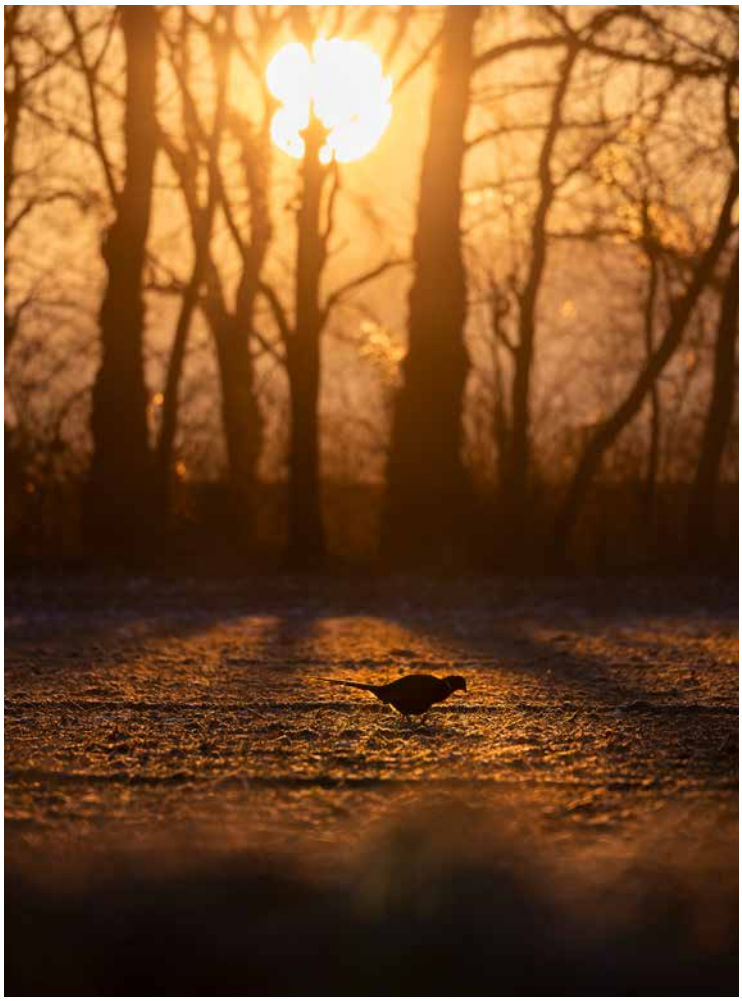
„Dieses Eichhörnchen habe ich im Akademiepark fotografiert“, sagt Bernhard Schubert. Das putzige Tier hat sich kräftig aufgeplustert, um sich vor der Kälte zu schützen. „Es war richtig eisig – die Aufnahme der Eisstrukturen ist am selben Tag entstanden.“ Große Augen und kurze Schnauze verraten, dass es sich bei diesem süßen Nager um ein Jungtier handelt. Auch der scheue Eisvogel in der Schmuckerau macht sich rund – der einfärbige Schnabel verrät übrigens, dass es sich dabei um ein männliches Wesen handelt.

KNACKIG

Die Rohrammern sind dank ihres kurzen, gekrümmten Schnabels leicht zu erkennen – der sie wiederum zu Spezialisten beim Samenknacken macht. „Entstanden ist dieses Bild im Schilf des Wiener Neustädter Kanals, an dem Eck vor der Pottendorfer Straße.“ Hier, wo das Kanufahren verboten ist, brüten auch Teichhühner und Stockenten.

ENTSPANNT

In der Wildruhezone des Akademieparks genießen Rehe gern die ersten warmen Sonnenstrahlen. Aufzuplustern brauchen sie sich nicht, ihr dickes Winterfell schützt die scheuen Vierbeiner – auch an einem kalten Tag wie diesem. Im morgendlichen Gegenlicht ist das ausgestoßene Atemwölkchen deutlich zu erkennen.



HUNGRIG

Nach einer eiskalten Nacht, die auch diesem Fasan zugesetzt hat, sucht der Vogel bei Sonnenaufgang nach Nahrung, um neue Energie zu tanken. „Meist ducken sich die Fasane, so gut es geht, um die Kälte möglichst erträglich zu halten. Sobald es hell wird, picken sie nach Futter."

Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT...

... studierte Zoologie an der Uni Wien und widmet sich seit 2017 professionell seiner Leidenschaft, der Naturfotografie. Seine Arbeit steht stark im Zeichen von Naturschutz und Renaturierungsprojekten (speziell Auwälder). Für seine Bilder wurde der Wiener Neustädter mehrfach auch international ausgezeichnet. Er präsentiert sie unter anderem bei Ausstellungen und auf seiner Homepage: bernhardschubert.com

Florian Krumpöck, Jahrgang 1978, ist österreichischer Pianist, Dirigent und Festivalintendant. Krumpöck gastierte auf zahlreichen internationalen Bühnen in Wien, München, Zürich und Moskau sowie in Israel, den USA, China und Südkorea. Zuletzt spielte er Beethovens 32 Klaviersonaten ein.

„DAS KLAVIER IST DIE SEELE DES FESTIVALS“

Der künstlerische Leiter Florian Krumpöck über sieben Jahre Bösendorfer Festival, Wiener Neustadt als Klavierstadt, die Magie der Kasematten – und seinen Wunschgast Lars Eidinger.

Text *Wolfgang Wieser*

Foto: Andrej Grilc

W

WIR: Das Bösendorfer Festival startet ins verflixte siebente Jahr. Ist es das Festival geworden, das Ihnen beim Start 2020 vorschwebte?
Florian Krumpöck: Es hat sich ganz anders entwickelt, es ist viel größer geworden und viel umfangreicher. Beim Start ging es darum, den 250. Geburtstag des großen Komponisten Ludwig van Beethoven zu feiern. Es war nicht absehbar, wie es angenommen werden würde und dass es mit so viel Freude und Erfolg wachsen würde.

Was kann das Bösendorfer Festival, das andere Festivals nicht können?
Ein Programm wie das unsere, mit Text und Musik und sehr vielen maßgeschneiderten Abenden, gibt es selten in einem Zyklus, das gilt auch für die Genrevielfalt – mit Jazz, Weltmusik und großer Literatur. Das Bösendorfer Festival bietet ein Programm, wie man es nur in Wiener Neustadt erleben kann.

Was würde gar nicht reinpassen?
Etwas, wo kein Klavier vorkommt. Weil das Klavier die Seele des Festivals ist.

Nach welchen Kriterien wählen Sie Künstlerinnen und Künstler aus? Geht es um große Namen, künstlerische Qualität oder die Idee für einen bestimmten Abend?
Natürlich gibt es vor allem Ideen für Abende. Persönliche Beziehungen spielen eine Rolle, um große Persönlichkeiten zu überzeugen, in für sie kleinerem Rahmen aufzutreten, was viele schön finden, weil dadurch eine ganz andere Interaktion mit dem Publikum entsteht. Diese kleineren Formate sind die Zukunft, weil Kunst so persönlicher wird.

Sie haben Wiener Neustadt als „Klavierstadt" bezeichnet …
… weil Wiener Neustadt Bösendorfer atmet. Nach wie vor werden die Klaviere ausschließlich hier produziert, und zwar von Hand in hervorragender Qualität. Und das Publikum nimmt auch schwere Programme an, auch Programme, wie es sie in Wien nicht gibt. Außerdem ist die Verkehrsanbindung hervorragend – vom Bahnhof ist man in drei Minuten in den Kasematten. Das kann man gar nicht oft genug sagen.

Gibt es einen Unterschied zwischen einem Bösendorfer-Flügel irgendwo auf der Welt und einem, der wenige Kilometer von seinem Entstehungsort in Wiener Neustadt gespielt wird?
Bei Klavieren, und jetzt spreche ich als Pianist, ist die Hälfte der Qualität produktionsbedingt, die andere betreuungsbedingt. Auch der tollste Sportwagen braucht Spezialisten, die sich täglich um ihn kümmern.

Fotos: Thomas Schmoll/Busy Shutters, Rudolf Wehrl

Florian Krumpöck bei einer TV-Aufzeichnung (oben); rechts: Megan Kahts wird – von ihm begleitet – Hugo Wolfs „Italienisches Liederbuch“ geben.

Das Bösendorfer Festival bietet ein Programm, wie man es nur in Wiener Neustadt erleben kann. Für alle unter 26 Jahren sogar kostenlos!

Termine

BÖSENDORFER FESTIVAL

14. OKTOBER 2026 BIS 17. FEBRUAR 2027

4. NOVEMBER:
Megan Kahts, Dietrich Henschel und Florian Krumpöck geben Hugo Wolfs „Italienisches Liederbuch“.

20. JÄNNER
Robert Meyer bringt ein Best-of der Nestroy-Couplés, begleitet wird er von Helmut Stippich.

DETAILPROGRAMM: BOESENDORFER-WN.AT

Das Bösendorfer Festival bringt seit 2020 große Namen aus Musik, Schauspiel (oben: Karl Markovics) und Literatur nach Wiener Neustadt. Im Mittelpunkt steht das Klavier – allerdings keineswegs ausschließlich klassische Klaviermusik. Der künstlerische Leiter Florian Krumpöck verbindet Konzerte mit Literatur, Schauspiel, Humor und unterschiedlichen Musikgenres.

»DIE AKUSTIK IN DEN KASEMATTEN IST SEHR GUT – DAS ARCHITEKTONISCHE ERLEBNIS IST UNGLAUBLICH.«

Sie kennen viele internationale Konzertsäle. Was können die Kasematten, was die Carnegie Hall in New York, der Musikverein in Wien oder die Elbphilharmonie in Hamburg nicht können?
Die berühmten Konzertsäle dieser Welt sind eben als Konzertsäle gebaut worden. Das war bei den Kasematten nicht der Fall. Es hat ein bisschen gedauert, bis wir sie akustisch adaptiert hatten, aber jetzt ist die Akustik sehr, sehr gut, und sie bieten darüber hinaus ein unglaubliches architektonisches Erlebnis.

Sie sind gleichzeitig Pianist, Dirigent und künstlerischer Leiter. Welche dieser drei Rollen ist für Sie die schwierigste?
Die Intendanten-Rolle ist die schwierigste, weil ich sie gezwungenermaßen als Hobby betreiben muss – aufgrund von Konzerten bin ich viel unterwegs.

Wie viele Konzerte spielen Sie im Jahr?
Ich zähle sie nicht, aber es werden um die achtzig sein. In den nächsten Jahren kommen noch zwei internationale Chef-Positionen dazu, aber das soll auf die Festival-Tätigkeit keine Auswirkungen haben.

Gibt es einen Künstler oder eine Künstlerin, den oder die Sie unbedingt noch nach Wiener Neustadt holen möchten?
Da gibt es viele.

Spontan?
Schauspieler Lars Eidinger hätte ich gerne in Wiener Neustadt.

Wenn ein internationaler Künstler zum ersten Mal zum Festival kommt und nur zwei Stunden Zeit für Wiener Neustadt hat: Wohin schicken Sie ihn?
Ich würde vorschlagen, einen Stadtführer zu buchen und in zwei Stunden in Wiener Neustadts spannende Geschichte einzutauchen.

Letzte Frage: Heuer das verflixte siebente Jahr, was soll man zum zehnjährigen Jubiläum über das Bösendorfer Festival sagen?
Dass es eine unverzichtbare Institution geworden ist.

Fotos: Manfred Gartner, Rudolf Wehrl

DIE NACHT, IN DER DIE BURG TANZT

Einmal im Jahr zeigt sich die Burg von ihrer festlichsten Seite. Der Burgball verbindet militärische Tradition mit gesellschaftlichem Leben – und dem Zauber der Montur.

Text *Wolfgang Wieser*

W

Wenn Fähnriche in festlicher Uniform die Gäste empfangen und aus den Sälen die ersten Takte Musik klingen, verwandelt sich die altehrwürdige Burg in Wiener Neustadt in eine zauberhafte Welt, wo bis in die Morgenstunden getanzt, gestaunt und gelacht wird.

Der Burgball an der Theresianischen Militärakademie zählt seit Jahrzehnten zu den Fixpunkten der Ballsaison. „Und dazu gehört auch der Zauber der Montur“, sagt Oberst Hannes Kerschbaumer. Er hat den Ball zwei Jahrzehnte mitorganisiert. Geprägt wird dieses Fest von den Uniformen, den internationalen Gästen und seit 2000 auch von den künftigen Offizierinnen, die an der MilAk ausgebildet werden. Und das ergibt eine besondere Mischung.

Seit 1752 ist die von Maria Theresia gegründete Militärakademie in der Burg zu Hause. Sie gilt als älteste Offiziersausbildungsstätte der Welt. Erste Bälle hat es hier schon um die Wende zum 20. Jahrhundert gegeben. „Wir waren uns immer unserer Tradition bewusst. Es durfte nie ein Bällchen oder Kränzchen werden.“ Stil, Ablauf und Programm mussten zum Selbstverständnis der Akademie passen.

Stillstand durfte das nicht bedeuten. Jüngere Bands kamen dazu, überraschende Auftritte wurden ins Programm eingebaut. Das Ziel: Bewegung ins Haus zu bringen. In manchen Jahren spielten sieben Bands, bis zu siebzehn Bars wurden betrieben. Und jedes neue Organisationsteam brachte neue Ideen ein. Ein Jahrgang wollte sogar den gesamten Innenhof überdachen. Die Idee scheiterte letztlich an der wirtschaftlichen Realität.

Was den Abend für die Gäste leicht wirken lässt, ist in Wahrheit monatelange Kleinarbeit. Schon während eines Balls wird notiert, was beim nächsten Mal besser laufen sollte. Im Frühsommer wird dann das neue Organisationskomitee zusammengestellt. Über 200 Menschen waren am Ende erforderlich, damit in der Ballnacht alles ineinandergreift – von der Security bis zum Blumenschmuck.

Was den Organisatoren die größten Sorgen bereitet? Erstens der Getränkenachschub, zweitens der Abwasch tausender Gläser – und drittens die Garderobe, wo innerhalb von knapp zwei Stunden tausende Gäste empfangen werden. Wie kritisch das werden kann, zeigte eine besonders eisige Ballnacht. Um eine flotte Abwicklung zu ermöglichen, wurde auf dem Maria-Theresien-Platz vor der Burg ein Zelt aufgebaut. Bei minus 15 Grad geriet die gute Idee zur veritablen Herausforderung. In Windeseile mussten Heizkanonen organisiert und Verbindungstunnel zur Burg errichtet werden, damit niemand im Kalten warten musste.

Und natürlich gibt es jene Geschichten, die erst im Rückblick richtig schön werden. Wie diese: Nach dem offiziellen Rundgang mit Kommandant, Minister und Ehrengästen gehört gegen ein Uhr früh Gulasch und Bier zum Abschluss. Nur war das Gulasch eines Nachts aus. Der Minister nahm es mit einem Lächeln. Ein Jahr später folgte die unmissverständliche Erinnerung durch den Kommandanten, das Gulasch dürfe diesmal nicht ausgehen. Und tatsächlich war genug Gulasch da – aber kein Bier mehr.

Fotos: Militärakademie

Immer wieder neu erfunden – mit viel Schwung Bewegung in die Burg bringen.

1960er

1980er

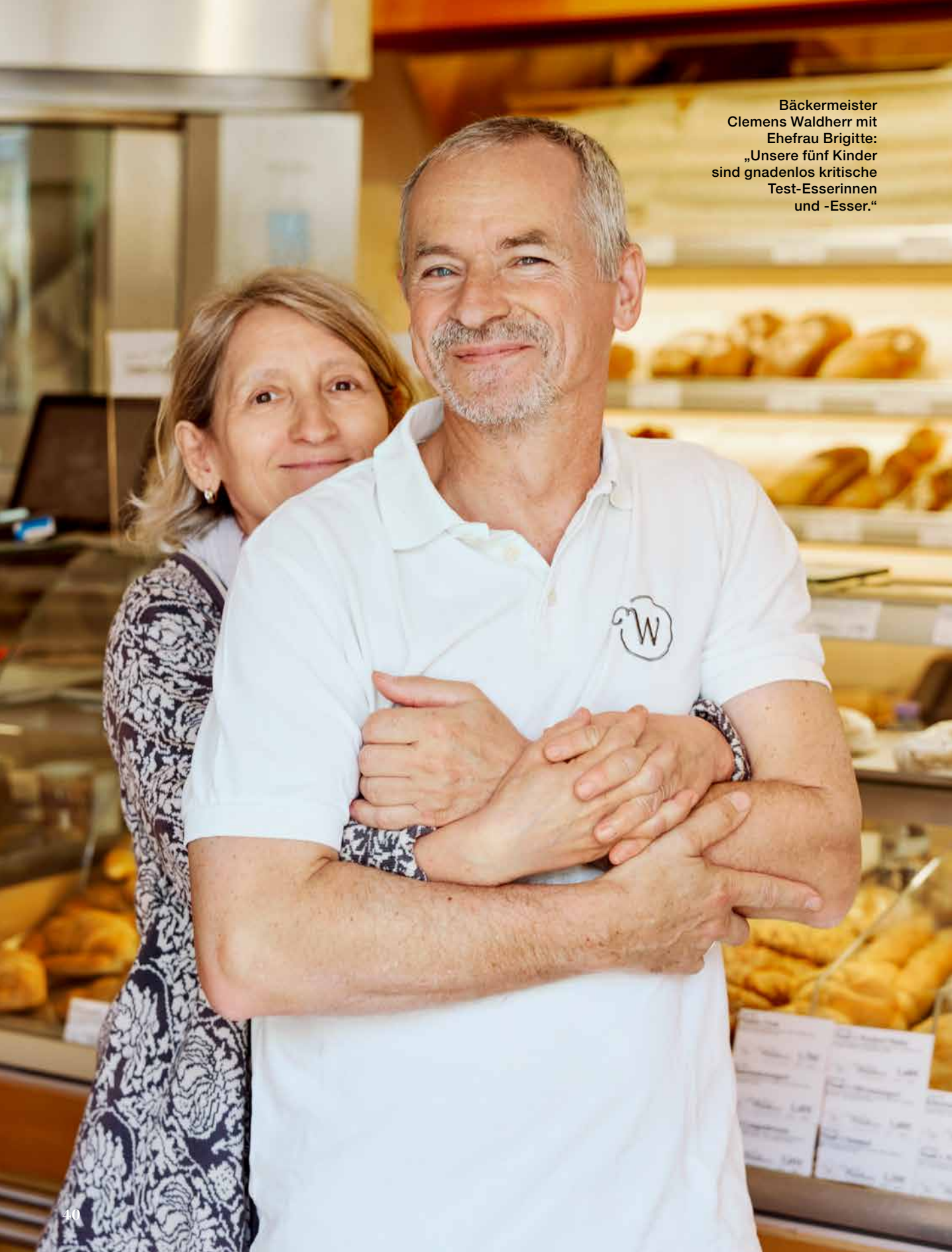
1990er

2000er

2010er

Für Wiener Neustadt ist der Burgball längst mehr als nur ein rauschendes Fest. Viele Besucher aus Wien sehen darin ein Pendant zu den Ballnächten der Bundeshauptstadt, für die Akademie und das Bundesheer ist er auch eine Visitenkarte: ein Abend, an dem die Burg zeigt, dass in ihren Mauern mit Stil, Sicherheit und Tradition organisiert und gefeiert werden kann.

Für mehr Infos zum Burgball bitte QR-Code scannen.



Bäckermeister Clemens Waldherr mit Ehefrau Brigitte: „Unsere fünf Kinder sind gnadenlos kritische Test-Esserinnen und -Esser.“

DER DUFT VON FRISCHEM BROT

Traditionelles Handwerk, natürliche Zutaten und ausreichend Zeit für guten Sauerteig: So lautet die Philosophie der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr, die seit 2025 auch einen Standort in Wiener Neustadt betreibt.

Text *Nikolaus Nussbaumer* **Fotos** *Gregor Kuntscher*

Groß war die Enttäuschung, als sich die Bäckerei Gradwohl aus der Wiener Neustädter Innenstadt zurückzog. Umso größer dann die Freude über die Nachricht, dass die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr den bestehenden Standort am Hauptplatz 12 übernehmen wird.

Seit April 2025 wird die Kundschaft mit traditionellen Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbroten, Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen aus alten und alternativen Getreidesorten verwöhnt. Echte Besonderheiten sind das Vollkorn-Bio-Quinoabrot, das glutenfreie Vollkorn-Bio-Reisbrot aus fairem Handel und das aromatische Vollkorn-Bio-Buchweizenbrot. „Mit der Weiterführung der Gradwohl-Filiale schließt sich für mich auch persönlich ein Kreis“, erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr, 60.

Im Haus der Großeltern von Clemens Waldherr stand in einem der Wirtschaftsgebäude ein Backofen. So erlernte Vater Alexander Waldherr auf Drängen seiner Mutter das aufwendige und anstrengende Bäckerhandwerk.

Seine Lehrzeit verbrachte er in Wien. 1956 eröffnete er eine Dorfbäckerei im heutigen Stammhaus in Kleinhöflein bei Eisenstadt. Über viele Jahre wurde dort das traditionell im Burgenland verbreitete Sauerteig-Mischbrot nach überlieferten Rezepten hergestellt. Für ihren Sohn Clemens wünschten sich Alexander und Maria Waldherr aber ein familienfreundlicheres Leben. „Wir hatten vierzig Jahre keinen Urlaub, keinen Tag frei und viel Nachtarbeit. Lern lieber was Gscheites“, lautete der Rat der Eltern.

Alte und unverfälschte Getreidesorten sind meist bekömmlicher als neues, hochgezüchtetes Getreide.

Doch nach Jahren in der Automobilindustrie kehrte Clemens Waldherr der Technik den Rücken und wurde aus tiefster Überzeugung Bäcker. Übrigens: Seine Lehrjahre verbrachte er bei der Bäckerei Gradwohl – deren Filiale in Wiener Neustadt er nun weiterführt.

1994 übernahm Clemens Waldherr den elterlichen Betrieb und setzte auf Vollkorn, Bio, alte Getreidesorten und traditionelles Bäckerhandwerk. Damals war Waldherr die erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment. „Brot ist ein Naturprodukt und soll zu einer gesunden Ernährung beitragen", bekräftigt der fünffache Vater.

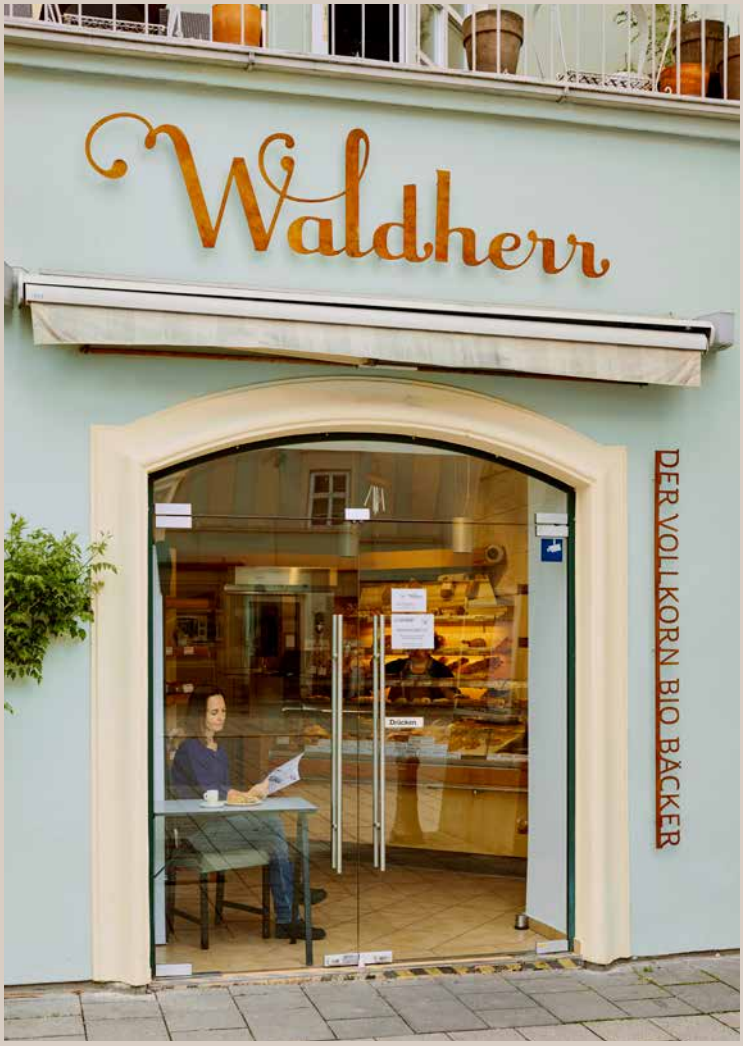
Die Bewahrung alter Getreidesorten, allen voran von Dinkel, ist dem Bio-Pionier ein großes Anliegen. „Alte und unverfälschte Getreidesorten sind meist bekömmlicher als neues, hochgezüchtetes Getreide. Biologischer Anbau und eine schonende Verarbeitung des Getreides fördern den Erhalt von Nährstoffen und natürlichem Geschmack", weiß Clemens Waldherr aus jahrzehntelanger Erfahrung.

Aus diesem Grund wird das Getreide – sei es Dinkel, Roggen oder Amaranth – täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Getreidemühle in Kleinhöflein zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und sofort weiterverarbeitet. Clemens Waldherr: „Wir setzen auf die Verwendung des ganzen Korns, denn gerade in der Schale sind viele wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten."

Gutes Brot braucht guten Sauerteig, das wussten schon die alten Ägypter. Bei der Bäckerei Waldherr darf der Sauerteig mindestens 48 Stunden ruhen. Konservierungsmittel, chemische Zusatzstoffe oder Fertigmischungen haben keinen Platz in dem traditionellen Dampfofen. Gebacken wird ohne Hefe, Milch oder Ei, gesüßt nur mit Honig oder Agavensirup. Jedes Brot und Gebäck entsteht zu 100 Prozent aus zertifizierten Bio-Zutaten.

Seit der Ernte 2019 bezieht Waldherr die drei wichtigsten Getreidesorten – Dinkel, Roggen und Weizen – von zwei befreundeten Biohöfen aus dem Nachbardorf Großhöflein. Auf Weizen wird in der Filiale in Wiener Neustadt aber gänzlich verzichtet. Clemens Waldherr: „So können auch Menschen mit einer Weizenunverträglichkeit die ganze Produktvielfalt bedenkenlos genießen."

vollkornbaeckerei-waldherr.at



Verkäuferin Corina in der Filiale am Hauptplatz 12: In der Bäckerei Waldherr setzt man auf die handwerkliche Zubereitung aus eigenen Rezepturen. Groß ist die Auswahl an Vollkorn-Bio-Broten und an süßen Köstlichkeiten aus Dinkel (ganz oben), im Bild: Dinkel-Apfelstrudel und Dinkel-Topfenstrudel mit Powidl.

WENN DIE STADT NACH WEIHNACHTEN DUFTET

Stadtpark, Beethovenallee und natürlich am Dom: Im Advent bekommt Wiener Neustadt einen besonderen Glanz – mit Kunsthandwerk und Kulinarik, Tradition und Regionalbewusstsein.

Vier Orte, viele Lichter und der Duft von Weihnachten: Wenn der Advent beginnt, zeigt Wiener Neustadt seine besinnliche Seite. Die Märkte sind über die Stadt verteilt – Stadtpark, Beethovenallee, Dom- und Hauptplatz bezaubern mit einer einzigartigen Kulisse. Gemeinsam ist den Märkten die Besinnung auf Regionalität und Tradition. An den Ständen gibt es Kunsthandwerk zu entdecken und winterliche Köstlichkeiten zu genießen. So wird der Advent in Wiener Neustadt nicht nur zum Weihnachtsmarktbesuch, sondern zu einer Auszeit vom Alltag.

Adventmärkte

ADVENT AM HAUPTPLATZ
27. November bis 24. Dezember 2026

WEIHNACHTEN IM STADTPARK
20. bis 22. November 2026

ADVENT IN DER BEETHOVENALLEE
27. bis 29. November 2026

ADVENT AM DOM
4. bis 6. Dezember 2026 in Kooperation mit der „Volkskultur Niederösterreich“ &
11. bis 13. Dezember 2026

Illustration: Jochen Schievink

Alicia Leber, Sammy Jo Iser und Filippo Ramonda (von links) zählen zu den jungen Talenten des Vereins. Während die beiden Mädchen seit Jahren erfolgreich an Wettbewerben teilnehmen, sammelte Filippo im Vorjahr erste Erfahrungen im Wettkampfsport.

Rechte Seite, im Uhrzeigersinn: Sammy zeigt eine Broken-Leg-Pirouette und eine Haircutter-Pirouette (rechts unten), Filippo eine Sitzpirouette, Alicia eine Schmetterlings-Pirouette.

EINFACH ZAUBERHAFT

Aufregende Pirouetten, elegante Figuren, gewagte Sprünge: Der Verein Eis- und Rollkunstlauf Wiener Neustadt begeistert immer mehr Menschen, viele treten auch bei Wettkämpfen an. Neulinge sind übrigens stets willkommen.

Text *Karin Cerny*
Fotos *Gregor Kuntscher*

W

Wenn die Kufen über den Platz gleiten, die Sonne das Eis zum Glitzern bringt und die kalte Winterluft die Wangen färbt, sind nur glückliche Gesichter zu sehen. „Man kommt sich vor wie in einer Wintermärchenlandschaft – auch wenn kein Schnee liegt“, beschreibt Astrid Faber die Stimmung am Wiener Neustädter Eislaufplatz. Sie ist Obfrau des Vereins Eis- und Rollkunstlauf Wiener Neustadt (EWN).

Was 2020 mit rund 60 Läuferinnen und Läufern begann, ist längst eine Erfolgsgeschichte. Heute zählt der Verein 180 Mitglieder und ist damit der größte Eiskunstlaufverein Niederösterreichs. Seit sechs Jahren wächst der Verein kontinuierlich. Aber nicht nur die Zahl der Hobbyläuferinnen und -läufer hat sich verdreifacht, auch die Anzahl derer, die an Wettkämpfen teilnehmen, hat sich von anfangs sieben auf derzeit 26 gesteigert. Sie trainieren dafür fünfmal in der Woche.

Heute reicht das Angebot von Kursen für Kinder (die Jüngste ist erst vier!) bis zu Kursen für Erwachsene, die sich den Traum vom Eiskunstlauf erst später erfüllen. Rund 26 Kurse pro Woche werden während der Wintersaison von November bis Februar abgehalten. Wer möchte, kann den Sport als Hobby ausüben oder den Schritt in den Wettkampfsport wagen.

Höhepunkt jeder Saison ist das Schaulaufen. Dann wird der Eislaufplatz mit Musik, Choreografien und Kostümen zur Bühne. Rund 600 Besucherinnen und Besucher verfolgten im Vorjahr die Show, bei der sowohl wettkampferprobte Routiniers als auch die jüngsten Vereinsmitglieder ihr Können zeigten – von gewagten Sprüngen bis zu aufregenden Pirouetten, bei denen der Applaus aufflammt und die Euphorie der Sportlerinnen und Sportler sich auf das Publikum überträgt. Und alle den Atem anhalten.

Oben: Die Schuhe sind aus Leder, weil das den besten Halt gibt.

Oben: Egal ob Kind, Teen oder Erwachsene, für Nachwuchstalent Amanda Prenner, Franziska Glaser (im Sweater) und Gerlinde Feiner ist Eiskunstlauf ein schönes Hobby. Hier beim „High Five“, um sich gegenseitig zu motivieren.

Rechts: Elena Bormann, Alicia Leber und Sammy Jo Iser machen sich für ihren Auftritt beim Schaulaufen bereit. Die drei Routiniers haben sichtlich Spaß dabei.

Rechts: Schaulaufen mit Österreich-Fahne: Beim großen Auftritt wird der Wiener Neustädter Eislaufplatz zur Bühne. Mit mitreißender Musik, abwechslungsreicher Choreografie und einfallsreichen Kostümen zeigen die Mitglieder ihr Können vor großem Publikum.

Oben: Sammy Jo Iser macht sich für den Wettbewerb bereit. Die Kürkleider können die Läuferinnen selbst wählen. Manche lassen extra welche schneidern.

Unten: Amanda Prenner gehört zu den jüngsten Nachwuchsläuferinnen des Vereins und arbeitet bereits fleißig an ihrer Technik. Hier übt sie eine Sitzpirouette.

Oben: Lichteffekte und Choreografien sorgen beim Schaulaufen jedes Jahr für beeindruckende Momente. Die Läuferinnen und Läufer tragen Flügel, die man beleuchten kann.

5 Fragen an Clemens Alexander Frank

Nach zwei Jahren in Paris ist Clemens Alexander Frank wieder in seine Heimatstadt zurückgekehrt. Im Advent tritt der Bariton in den Kasematten auf.

Welchen Platz der Stadt würden Sie einem Besucher unbedingt zeigen?

Tatsächlich die Fußgängerzone – vom Marienmarkt würde ich über den Stadtpark zu den Kasematten spazieren. Nach zwei Jahren in Paris bin ich seit Juni wieder Wiener Neustädter. Hier ist es deutlich beschaulicher, von der Lebensqualität bei weitem angenehmer – in Paris kommst du nicht zur Ruhe.

Sie werden vor Weihnachten in den Kasematten auftreten – eine Premiere?

Ja, zum ersten Mal in meiner Heimat aufzutreten, ist eine Riesenfreude. Und die Kasematten haben, wie auch das Stadttheater, einen ganz besonderen, eigenen Charme.

Mit welchem Ort in Wiener Neustadt verbinden Sie besonders schöne Erinnerungen?

Mit dem Pionierteich im Akademiepark (lacht). Dort habe ich mit siebzehn einen 85 Zentimeter langen Zander gefangen.

GIBT ES EINE PERSÖNLICHKEIT IN WIENER NEUSTADT, DIE SIE BESONDERS GEPRÄGT HAT?

Meine Musiklehrerin Veronika Prünster. Sie hat mich sanft, aber bestimmt „gezwungen", das Freifach Gesang zu wählen. Und das hat mein Leben entscheidend verändert.

Gibt es ein Lokal, ein Café oder ein Gasthaus, das für Sie zu Wiener Neustadt gehört?

Das Novecento am Hauptplatz. Wenn wir freihaben, schnaufen auch wir Sänger durch, und dann trinke ich dort gerne ein kühles Bierchen.

Clemens Alexander Frank, Jahrgang 1997, gebürtiger Wiener Neustädter, ist Bariton und war Mitglied des Opernstudios der Opéra national de Paris. Er studierte Gesang an der Universität für Musik und darstellende Kunst in Wien, gewann Elīna Garančas Wettbewerb ZukunftsStimmen und stand u. a. als Onegin, Papageno und Graf Almaviva auf heimischen und internationalen Bühnen. Er lebt mit seiner norwegischen Freundin in Wiener Neustadt. **clemensfrank.com**

Foto: Vincent Lappartient

Bösendorfer

FESTIVAL WIENER NEUSTADT

KASEMATTEN

© Andreas Madl, Jan Frankl, Katerina Kepka, Andrej Grilc, Inge Prader, Hilde van Mas, Helena Wimmer, Neda Navaee, Moritz Schell, Ernst Kainerstorfer, Tina Reiter, Bernd Alfanz, Ruth Kappus, Jakub Han, Klaus Weddig, Johannes Ifkovits, Morten Fog, Manfred Baumann

14. OKT. 2026 BIS 17. FEB. 2027

EINE NEUE SAISON VOLLER MUSIKALISCH-LITERARISCHER STERNSTUNDEN

www.boesendorfer-wn.at

Gratis für alle unter 26 mit Promocode **„Free26VB“** auf webshop-wn.at

wiener neustadt · Meine Stadt fürs Leben. · KASEMATTEN WIENER NEUSTADT · Bösendorfer · Raiffeisenbank Wr.Neustadt-Schneebergland

WAS IST LOS IN WIENER NEUSTADT? Hier gratis Prospekte bestellen.

KEINE NEUIGKEITEN VERPASSEN – jetzt für den Kultur-Newsletter anmelden!