

Nº1/2022

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU



Die Region und ihr Rad-Paradies | Die Königin
der Kasematten | Der Herr der Bienen |
Der Heurigenwirt mit Schmäh | Das Urlaubsflair
am Schotterteich | Der Fotograf auf der Lauer |
Das Antlitz von Daimler | Das Plätschern in der
Stadt | Die Erinnerungen von Karl Merkatz

Volles Glück voraus!



STADT IN >>>
BEWEGUNG

wiener
neu
stadt

PACKAGES

buchbar unter
[tourismus-wn.at/
packages](http://tourismus-wn.at/packages) oder
Tel. 02622/373-904



WIENER NEUSTADT

Neu Entdecken

www.tourismus-wn.at



DIE MISSION

Alles im grünen Bereich. Das ist unser Ausdruck für ein Befinden irgendwo zwischen Zufriedenheit und Glück. Bei näherer Betrachtung könnte es auch dem Motto einer Stadt nahekommen. Nicht nur deshalb, weil der Frühling erwacht ist und unser Frohsinn in Harmonie mit den Pflanzen erblüht. Grün steht für Leben und Wachstum, für Frische und Natürlichkeit, für Hoffnung und Zuversicht. Und in diesem Sinne hat Wiener Neustadt das Grün längst zur Mission in eigener Sache erklärt. Um einer Verantwortung gerecht zu werden, also den hohen Wert eines urbanen Wohlfühls mit den Bedürfnissen nach dem Energiespender Natur zu verbinden. Auch deshalb empfinden die Menschen ihre Stadt mit der prächtigen Umgebung als besonders lebenswert. Und begegnen uns mit ihren Geschichten in dieser Ausgabe des Magazins WIR in verlässlicher Herzlichkeit. Da fällt es leicht, zu schreiben: grünes Licht für die zweite Ausgabe!

G wie gemütlich. Wie der Lehrer Josef Fucik, ein Original der Region, den Weinbau zu seiner Leidenschaft und den letzten traditionellen Heurigen der Stadt zum einem Treffpunkt der Lebensfreude machte.

R wie romantisch. Wie im Beach Club Himmelblau dank bunter Cocktails, internationaler Küche und lässiger Musik Urlaubsflair entsteht. Mit Lust aufs Chillen und Sonnenuntergangsstimmung am Strand des Schotterteichs.

Ü wie überraschend. Wie der Wiener Neustädter Naturfotograf Bernhard Schubert die Augenhöhe mit den Tieren der Region sucht und dabei Bilder einfängt, die in ihrer außergewöhnlichen Qualität Staunen garantieren.

N wie nimmermüde. Wie sich Wiener Neustadt als Paradies für Radfahrer präsentiert und Andreas Heindel in seinem Radgeschäft mit Expertise, Hingabe und Service dafür sorgt, dass jeder Ausflug zum Tritt-Fest wird.

Viel Freude bei diesen und noch vielen anderen Reportagen wünschen

Michael Hufnagl & die Redaktion

Inhalt

6



Impressionen aus Stadt und Land

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

12



Zahlen und Fakten zum Wasser

1,2 Millionen Liter vergießt die
Stadtgärtnerei jährlich. Auch sonst
fließt es gut zum Wohl der Stadt.

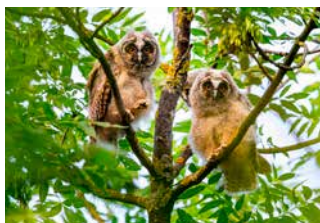
14



Ausg'steckt in der kleinen Toskana

Josef Fucik ist Lehrer, Weinbauer und
Wirt. Als Original führt er den letzten
traditionellen Stadtheurigen.

20



Schuberts Bilder-Sinfonie

Der Wiener Neustädter Naturfotograf
nähert sich sehr achtsam den Tieren,
um Bilder zum Staunen einzufangen.

26



Anna Maria Krassnigg schwingt das Zepter

Die Regisseurin inszeniert mit ihrer
Theaterkompanie in den Kasematten
das Bloody-Crown-Festival.

32

Strampelpfad ins Glück

Die Wiener Neustädter wissen:
Die schönsten Rad-Strecken sind
nur ein paar Pedaltritte entfernt.



38

Zwei Räder, vier Touren

Von Wiener Neustadt in die
Bucklige Welt, zur Rax oder ins
Burgenland – vier Ausflugstipps.

40



Radel verpflichtet

Verkauf, Reparatur, Service – im Familienbetrieb von Andreas Heindel ist das Motto Hingabe.

46

Der Herr der Bienen

Mit der Hilfe von 700.000 Bienen produziert Josef Gruber seinen Honig für den Schmankerlmarkt.

50



Von Wiener Neustadt in die halbe Welt

Mehr als 30 Jahre lang entstanden im legendären Daimler-Werk Motoren für Autos, Flugzeuge und Schiffe.

54



Die Strandbar mit Schneebergblick

Mit Cocktails im Sand sitzen und chillen. Im Beach Club Himmelblau sind Urlaubsgefühle der Alltag.

58

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an Karl Merkatz. Der beliebte Schauspieler ist hier geboren und aufgewachsen.

Coverfoto NICOLE SCHNEEBERGER

IMPRESSUM

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

Konzept, Redaktion:
Red Bull Media House Publishing

Chefredaktion:
Michael Hufnagl

Chef vom Dienst:
Dominik Debracher

Redaktion: Isabel Frahnndl,
Nikolaus Nussbaumer,
Irene Olorode

Art Director:
Sophie Weidinger

Grafik: Andreea Gschwandtner

Fotoredaktion: Matti Wulfes

Herstellung: Veronika Felder

Produktion: Martin Brandhofer,
Markus Neubauer, Walter O.
Sádaba, Sabine Wessig

Lektorat: Hans Fleißner (Lt.),
Petra Hannert, Monika Hasleder,
Billy Kirnbauer-Walek, Belinda

Mautner, Klaus Peham, Vera Pink
Lithografie: Clemens Ragotzky

(Lt.), Claudia Heis, Nenad
Isailovic, Sandra Maiko Krutz,
Josef Mühlbacher

Druck: Druckerei Berger,
Ferdinand Berger & Söhne
Ges.m.b.H., 3580 Horn

Head of Co-Publishing:

Susanne Degen-Pfleger

Commercial Management

Co-Publishing: Alexandra Ita

Editorial Co-Publishing:

Raffael Fritz (Lt.), Gundi
Bittermann, Alexander Klein,
Mariella Reithofer,
Wolfgang Wieser

Projektmanagement

Co-Publishing, B2B-Marketing
& Communication:

Katrin Sigl (Lt.), Katrin Dollenz,
Thomas Hammerschmied, Teresa
Kronreif, Eva Pech, Valentina
Pierer, Stefan Portenkirchner,
Sophia Wahl

Creative Services:

Verena Schörkhuber-Zöhrer

(Lt.), Sara Wonka, Tanja
Zimmermann, Julia Bianca Zmek,
Edith Zöchling-Marchart

Head of Photo: Isabella Russ

Executive Creative Director:

Markus Kietreiber

Managing Director:

Stefan Ebner

Finanzen: Marija Gerutska (Lt.),

Simone Kratochwill,

Elisabeth Maier

Assistant to General

Management:

Sandra Artacker

Herausgeber & Geschäftsführer:

Andreas Kornhofer

Redaktionsanschrift:

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

EINBLICK UND WEITBLICK

Impressionen aus Stadt und Land.
Wenn Stille und Spektakel harmonieren,
Blumen und Sehnsüchte blühen
und eine Wasserader zum Sinnbild
für das Frühlingserwachen wird.

Foto Bernhard Schubert



100 Jahre Niederösterreich

Am 1. Jänner 1922 wurde es offiziell. Aus dem Erzherzogtum unter der Enns wurde nach der Trennung von Wien das eigenständige Bundesland Niederösterreich, das flächenmäßig größte der Republik. Der 100. Geburtstag wird dementsprechend gefeiert – mit Festen, Ausstellungen, Symposien und Konzerten. Auch in Wiener Neustadt, der zweitgrößten Stadt in Niederösterreich – mit der großen Geschichte, eingebettet in eine erlebenswerte Region. Hier der morgendliche Blick von den Wiener Alpen.

„Blumen sind die schönen Worte der Natur, mit denen sie uns andeutet, wie lieb sie uns hat“, schrieb Johann Wolfgang von Goethe. In Wiener Neustadt blüht es längst an allen Ecken und Enden. Den immer stärker wachsenden Maßnahmen zur Begrünung in den vergangenen Jahren sei es gedankt. Und natürlich der leidenschaftlichen Arbeit der StadtgärtnerInnen.



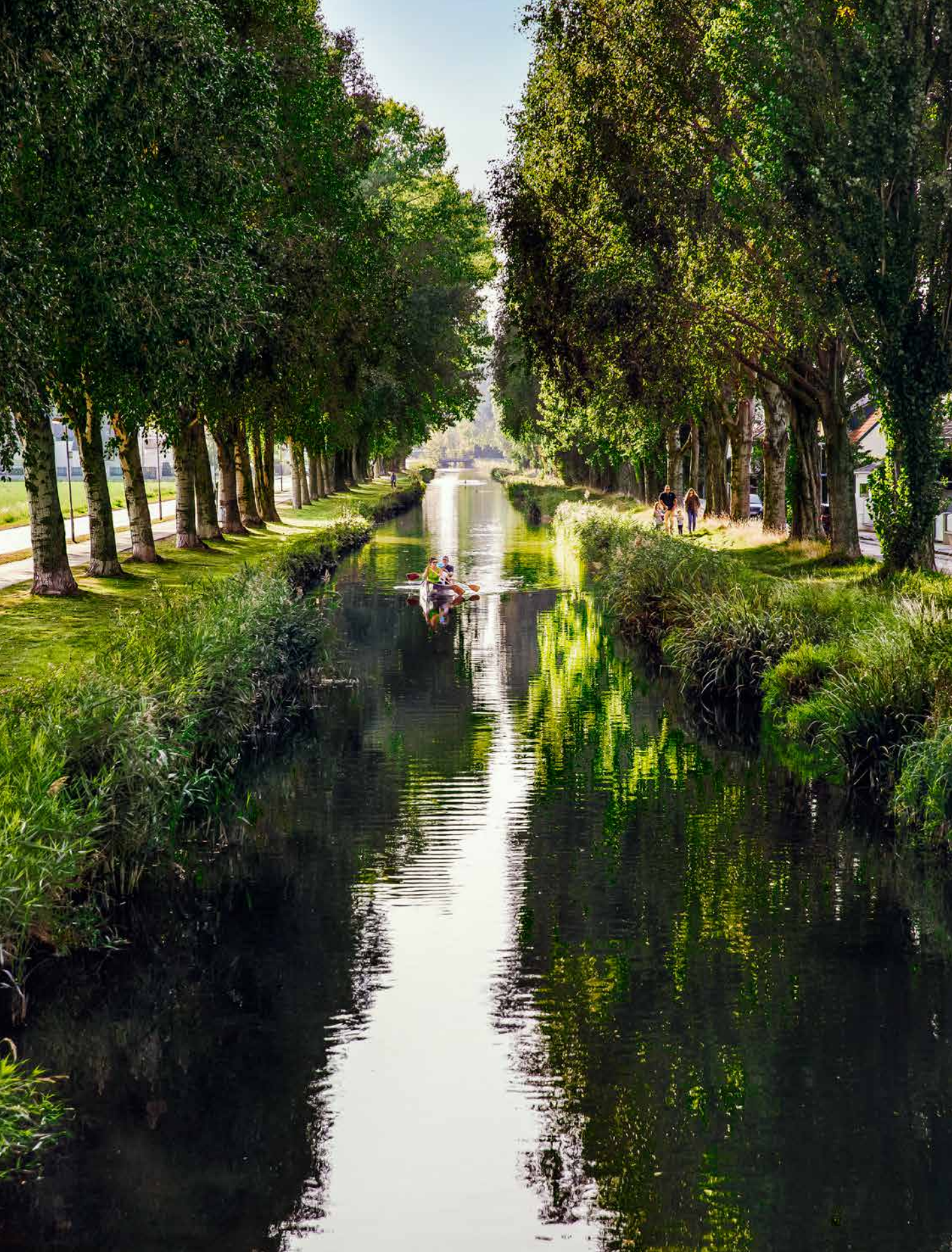


Urbanes Lebensgefühl, das erscheint wie ein Credo in Wiener Neustadt. In diesem Sinn ist auch der Faktor „cool“ für junge Menschen unverzichtbar. Kerstin (oben als Jumperin) ist 28 Jahre alt, Supervisor und sagt: „Mich hat der Profi-Skater Tony Hawk immer fasziniert, und ich wollte das auch irgendwie können. Und wenn man dann hundertmal einen Trick übt und er funktioniert, ist das ein Mega-Gefühl.“ Freundin Miriam, 29, ist Bautechnikerin und ergänzt: „Skateboard-Tricks zu lernen ist eine kreative Herausforderung. Und es gibt eine ziemlich lässige Community hier.“ Im Skatepark nämlich, gleich hinter dem Baseball-Feld (auch so eine coole Location). Dort wartet vom Street-Bereich über Obstacles und Mini-Ramps bis zu den Rails ein Angebot, das zu sportlichen Abenteuern verführt. Und so bringen die beiden jungen Frauen nicht nur den Action-Geist zur Entfaltung. Sondern offenbaren mit ihrem Lächeln in der Sonne auch: Diese Stadt ist echt ein place to be.

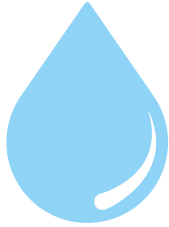




Zwischen akrobatischer Betriebsamkeit und romantischer Beschaulichkeit. Auch so lässt sich das große Spektrum von Wiener Neustadt abbilden. Das 5. NÖ Strassen.Kunst.Festival wird heuer am 20. und 21. Mai die Gassen und Plätze mit Artistik und Musik beleben (strassenkunstfestival.at). Und zur Entspannung bietet sich eine Paddeltour durch den malerischen Wiener Neustädter Kanal an.



Hör mal, was da plätschert!
Die quellenreiche Stadt



Wasser- Wissen

Dass Wiener Neustadt dem sumpfigen Untergrund zum Trotz gegründet wurde, hat vor allem mit dem riesigen Grundwasserreichtum der Region zu tun. Noch bis vor etwa hundert Jahren holten die Leute sich ihr Wasser aus Hausbrunnen.

Mehrere Flüsse schlängeln sich durch Wiener Neustadt, wie die Warme Fische in der malerischen Schmuckerau.

Besonders prominent ist der signifikante Kehrbach, der pfeilgerade durch den Akademiestadtpark läuft.

8 Springbrunnen

Neben acht Springbrunnen gibt es mittlerweile neun Trinkbrunnen, Tendenz: klimabedingt steigend.



Versorgung

Wasserwerk, Speicher, Druckanlagen

Aus 10 Brunnenfeldern und insgesamt 13 Brunnen gewinnt das Wasserwerk für die Bewohner der Stadt jährlich rund 3 Millionen Kubikmeter frisches, hochwertiges Trinkwasser. Es stammt ausschließlich aus der Mitterndorfer Senke, einem der größten Grundwasserspeicher Europas. Zwei Drucksteigerungsanlagen sorgen dafür, dass das Wasser auch die Randgebiete der Stadt erreicht.

Wie viele Seen bzw. Teiche gibt es (auch in Parks)?

Föhrensee



Anemonensee



Achtersee



Pionierteich
Akademiestadtpark



Anton-
Wodica-Park



Stadtpark



Schmuckerau



250

Kilometer
Versorgungs-
leitungen



**Damit Pflänzchen zu Pflanzen werden,
vergoss die Stadtgärtnerei im letzten
Jahr etwa 1,2 Millionen Liter Wasser.
Umgerechnet entspricht das
bis zum Rand gefüllten**

120.000

Gießkannen

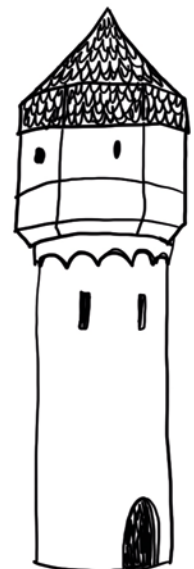
Zwei Bäche fließen übereinander

Was klingt wie eine Sage,
ist tatsächlich eines der
sieben Stadtwunder: Der
Wiener Neustädter Kanal
fließt über eine Brücke,
die die Warme Fische
im Stadtgebiet kreuzt.

130

**erwachsene
Elefanten ...**

... bringen zusammen rund
780 Tonnen auf die Waage
– und damit etwa so viel,
wie die Mauern des Wiener
Neustädter Wasserturms
aushalten müssen, wenn
er komplett mit Wasser
befüllt ist. Heute muss er
diese Höchstleistung nicht
mehr bringen, stattdessen
darf er sich seiner Funktion
als Ausgleichsspeicher und
Fotomotiv widmen.



AUSG'STECKT IN DER KLEINEN TOSKANA



Josef Fucik ist Lehrer, Weinbauer, Wirt und ein Original. Mit viel Herzblut führt er den letzten traditionellen Heurigen in Wiener Neustadt. Auf den Tisch kommen Tropfen aus eigenem Anbau und Delikatessen aus der Region.

Text Nikolaus Nussbaumer
Fotos Gregor Kuntscher

Josef Fucik – „der Pepi“ – unterrichtet
Deutsch und Sport. Für seine Weine
vertraut er im Garten auf Handarbeit.





Der Heurige liegt nur einen Steinwurf vom Dom entfernt. Der Nussbaum im Innenhof spendet den Schatten.

Der Weinbau hat eine lange Geschichte in Wiener Neustadt. Schon im 16. Jahrhundert besaß die Stadt bedeutende Lagen in der Gegend rund um Ödenburg, dem heutigen Sopron. Zusätzlich kultivierten auch zahlreiche Wiener Neustädter am Stadtrand ihre eigenen Weinbauflächen. Noch in den 1980er-Jahren zählte man in Wiener Neustadt mehr als zwanzig Heurige. Heute ist der Alte Stadtheurige, der erstmals 1919 seine Tore öffnete, der letzte seiner Art.

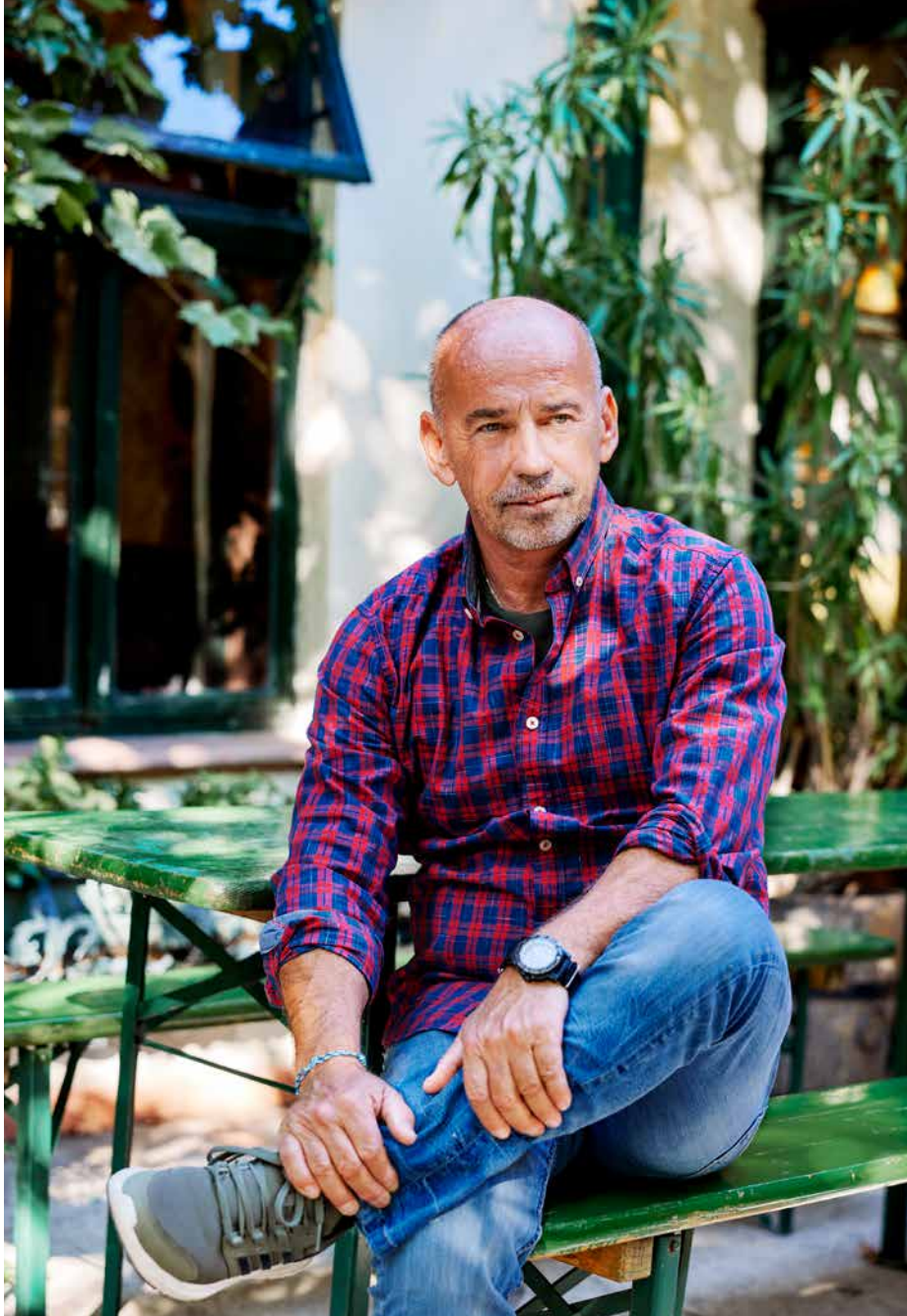
T

Tradition kann man nicht kaufen. Besucher des Alten Stadtheurigen wissen das. Hier treffen einander seit gut hundert Jahren die Wiener Neustädter zum Essen und Trinken, zum Reden und Singen – und um glücklich und schwermütig zu sein. Im Herzen der Stadt, nur einen Steinwurf vom Dom entfernt, liegt dieser Familienbetrieb in der Baumgartgasse 9. „Mein Urgroßvater Josef erwarb das Haus im 19. Jahrhundert. Er war von Beruf Fassbinder und betrieb den Heurigen nur nebenbei. Abends räumte er einfach die Geräte weg und stellte ein paar Tische auf – und fertig war der Heurige“, erzählt Josef Fucik, der das Lokal nach dem Tod des Vaters 2007 in vierter Generation übernahm.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts betreibt die Familie Fucik auch ein Weingut, das sich über einen Hektar erstreckt und circa 3.000 Weinstöcke umfasst. Weiß- und Blauburgunder, Grüner Veltliner und Zweigelt gedeihen im Ried Gießhübl am südlichen Stadtrand. Woher der Name kommt, weiß man nicht mehr, aber es ist Josef Fuciks „kleine Toskana“, wie er sagt. Und es ist der südlichste Ausläufer des Weinbaugebiets Thermenregion, wo die kargen Schotterböden des Steinfeldes besonders den Rotweinsorten ausgezeichnete Bedingungen bieten.

Wirt und Winzer ist der 58-Jährige, den alle „den Pepi“ rufen, nur nebenberuflich. Von Montag bis Freitag unterrichtet er Deutsch und Sport an der Mittelschule in Siegendorf. Danach sieht man ihn im Weingarten werken. „Die Arbeit ist sehr zeitintensiv, da jeder Schritt händisch erfolgen muss“, sagt er. Die Tätigkeit des Winzers be-

*Das Weingut umfasst 3.000 Rebstöcke, mit Zweigelt,
Grünem Veltliner, Weiß- und Blauburgunder.*



Josef auf dem Bankerl. Der Heurige befindet sich in einem der wenigen Gebäude, die beide Weltkriege unbeschadet überstanden haben.

Blick in eines der zahlreichen Stüberl. Dreimal im Jahr ist in der Baumgartgasse 9 aus'gesteckt. Gemütlichkeit ist beim letzten Stadtheurigen garantiert. Die Arbeit im Weingarten ist Leidenschaft, bei der Lese helfen verlässlich auch die Stammgäste.



»DIE DEVISE HEISST: SO WENIG WIE MÖGLICH, SO VIEL WIE NOTWENDIG.«

ginnt im Jänner mit dem Rebschnitt. Der März ist die Zeit für Reparaturen: morsche Holzpfähle werden ausgetauscht, Stützstöcke nachgeschlagen, Drähte nachgespannt oder erneuert. Ab April muss gedüngt und gespritzt werden. So wenig wie möglich, so viel wie notwendig, lautet hier die Devise. Bei der Weinlese im Herbst unterstützen ihn gute Freunde und langjährige Stammgäste. „Allein würde ich das nicht schaffen“, sagt Josef Fucik. Als Dankeschön gibt's danach im Heurigen für alle Helfer ein Rehglas.

Das Haus in der Baumgartgasse 9 ist eines der wenigen Gebäude in Wiener Neustadt, die beide Weltkriege nahezu unbeschadet überstanden haben. Nur wer ganz genau hinsieht, bemerkt den Splitter einer Granate, der noch in der Eingangstüre steckt. „Ausg'steckt is“ beim Fucik dreimal im Jahr. Auf den Tisch kommen dann nicht nur die eigenen Weine, sondern auch fleischige Delikatessen, die der Heurigenwirt selbst veredelt. Was fürs Heurigenbuffet nicht selbst produziert wird, stammt aus regionalem Einkauf: der Schafkäse aus der Buckligen Welt, die Blunzn aus dem Burgenland und die Sauren Rüben aus Neudörfel – all das serviert auf traditionellem Gmundner Geschirr. Nimmt man Platz, fällt es nicht schwer,

sich im Geiste ins 19. Jahrhundert zurückzusetzen. Die zahlreichen Stüberl werden teils noch mit alten Holzöfen beheizt. Von den Wänden grüßen die Geweihe jener Tiere, die Urgroßvater und Großvater einst erlegt haben. Und dazwischen prangen gut gerahmt vergilbte schwarzweiße Erinnerungen.

Wenn an heißen Sommertagen der alte Nussbaum im windgeschützten Innenhof Schatten spendet, wenn unter den grünen Heurigenbänken die Kieselsteine knirschen, wenn die Gläser mit kühlem Wein gefüllt werden und die Gäste damit einander freudig zuprosen, dann weiß Josef Fucik, warum er mit so viel Leidenschaft und Herzblut seinem Hobby frönt. „Das Wichtigste ist, dass es mir Spaß macht. Es gibt nur wenige Berufe, in denen man so nette und spannende Leute kennenlernt.“

„Mein Haus ist meine Welt, in der es mir gefällt“, steht auf einem gestickten Tuch, das im Eingang hängt. Den Wiener Neustädtern gefällt diese Welt. Seit mehr als hundert Jahren. Und hoffentlich noch einmal genau so lange.

Schuberts BILDER- SINFONIE

BITTE LÄCHELN!

Wenn sich der Wiener Neustädter Naturfotograf Bernhard Schubert mit den Tieren der Umgebung respektvoll auf Augenhöhe begibt, könnte man den Eindruck gewinnen, dass sie ihn willkommen heißen. Um ihm dann in aller Gastfreundschaft zu erlauben, auf den Auslöser zu drücken.

Text Michael Hufnagl
Fotos Bernhard Schubert
Illustration Romina Birzer



ZIESELFLINK

Sie flitzen als lebhaftste Steppenbewohner über den Truppenübungsplatz, den Flugplatz, den Golfplatz. Und der erfahrene Fotograf weiß: Wo das Gras nahe der Erdlöcher am meisten niedergetreten ist, herrscht höchste Ziesel-Frequenz. Dann legt sich Bernhard mit einer 400-mm-Optik in fünf Meter Entfernung auf den Boden ... und wartet. Bewegungslos. Bis er von einem der charakteristischen Repräsentanten der Region um Wiener Neustadt in frecher Pose begrüßt wird.



BOCK 'N' ROLL

An diesem Tag wollte Bernhard nur mit seiner Freundin im Föhrenwald spazieren gehen. Dankenswerterweise hat einer wie er immer die Kamera mit. Und so stand plötzlich ein Rehbock vor ihnen. Die beiden setzten sich in Zeitlupe nieder und machten sich klein. Weil Wildtiere extrem auf Bewegung reagieren. Und das Paar wurde belohnt. Ohne Tricks und Beeinflussung der Natur. Der neugierige Bock kam Schritt für Schritt näher. Wie ein stolzer Blickfang.



L

Leidenschaft ist wichtig, eh klar. Ein ordentliches technische Equipment ist notwendig, auch klar. Aber darüber hinaus gibt es für einen guten Naturfotografen zwei unverzichtbare Voraussetzungen, um am Ende Bilder zu bekommen, wie sie auf diesen Seiten zu bestaunen sind.

1. Die Hingabe zur Recherche. Genau zu wissen, wo Tiere ihre Kreise ziehen, welche Eigenschaften sie haben, wie sie sich verhalten. Für das Foto von den jungen Waldohreulen zum Beispiel hat Bernhard Schubert schon vorab Erkundungen gemacht. Um festzustellen, wo sich die besonderen Vögel aufhalten, wie viel Nähe sie zulassen, wann sie am aktivsten sind. Erst dann konnte er mit entsprechender Ausrüstung durch den Wald streifen, um Position zu beziehen. „Ich kannte schon ihre Rufe, die mich zu ihnen führen“, erinnert er sich. „Und trotzdem musste ich eine Stunde lang suchen, um endlich die gut versteckten Eulen zu entdecken.“

2. Geduld. Wer Aufnahmen will, die ungewöhnlich sind, benötigt Zeit, Zeit und noch einmal Zeit. Bernhard Schubert kann die Stunden gar nicht zählen, die er im Wasser sitzend, in der Wiese liegend, hinter einem Baum stehend verbracht hat. Sein Lohn: Blickkontakt. Und faszinierende Fotos.



FEUERALARME

Im Mischwald des Naturparks Rosalia ist stets mit regem Salamander-Aufkommen zu rechnen. Und wenn sich die kleinen Amphibien in Sicherheit bringen wollen, klettern sie gerne Fichten hinauf, um in den Borken Schutz zu finden. Für diese extreme Perspektive hat Bernhard ein Fisheye-Objektiv genutzt, das er zu einem Weitwinkelmakro modifiziert hat – und den Umstand genützt, dass der Feuersalamander offenbar die Spiegelung interessant fand und den Blickkontakt suchte. Ein Geschenk der Natur.

HECHTFERTIGUNG

Zu Mittag, wenn die Sonne am besten steht, um Kontraste sichtbar zu machen, setzt sich Bernhard so lange mit der Unterwasserkamera in den Neudörfler Badesee, bis ihm kalt wird. Es scheint, als habe das der junge Hecht toll gefunden. Also stand er im Namen der Pose einen Meter unter der Oberfläche zwischen den Baumwurzeln, bis er sich verewigt wusste.



EULENSPIEGEL

Wer im Akademiestadion dieses „ziiiiiieee“ hört, als gäbe es dort quietschende Türen, weiß, dass junge Waldohreulen auf sich aufmerksam machen, um von den Eltern gefüttert zu werden. Diesen Rufen ist Bernhard gefolgt, um sich kurz vor Sonnenuntergang, wenn die Tiere aktiv werden, in 15 Meter Entfernung zu positionieren. Es braucht also ein g'scheites Tele, um auf Du und Du zu sein.



Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT ...

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

GROSSE GESCHICHTE IN KLEINEN GESCHICHTEN



Anna Maria
Krassnigg und
ihr Festival
„Europa in
Szene“ machen
Wiener
Neustadt zur
Theaterstadt.

Fotos: Andrea Klem, Christian Husar

Die Mauern der Kasematten sind eine Inszenierung für sich. Seit 2020 gibt's dahinter auch Theater.



In Wiener Neustadt residieren wieder die Könige,
aber das Zepter schwingt Anna Maria Krassnigg.
Mit ihrer Theater wortwiege zog die Regisseurin
erfolgreich in die Kasematten ein:
mit Königsdramen und zeitgenössischen Werken.

Text Irene Olorode

A

Als der ungarische König Matthias Corvinus 1486 Wiener Neustadt erobern wollte, hatte er kein leichtes Spiel. 18 Monate lang leistete die Stadt dank ihrer massiven Festungsanlage Widerstand. Erst als die Lebensmittel knapp wurden, gaben sich die Belagerten geschlagen. Und es sollte drei Jahre dauern, ehe sie von Maximilian I. zurückerobert werden konnte. Die Festungsmauern, in denen man immer noch Spuren der Angriffe sieht, sind heute wieder Schauplatz europäischer Geschichte – allerdings auf der Theaterbühne. Zu verdanken ist das Anna Maria Krassnigg, die als künstlerische Leiterin der Kompanie wortwiege seit 2020 in den Kasematten geschichtsträchtige Stücke inszeniert.

Das Theatermachen ist für Anna Maria Krassnigg nicht nur Beruf, sondern Berufung. Die 51-jährige Wienerin führt Regie, schreibt Texte, ist Schauspielerin, singt und ist Regie-Professorin am Max Reinhardt Seminar. Einen gemeinsamen Nenner haben ihre vielfältigen Betätigungsfelder: das Bauen von Brücken. Vergangenheit und Moderne sowie Literatur, Theater und Wissenschaft finden bei ihren Arbeiten ebenso zusammen wie das Stück und das Publikum. Die Theatermacherin vermittelt große Geschichte in kleinen Geschichten – sei es in Form historischer Stoffe oder literarischer Schätze. Und das am liebsten so unmittelbar wie möglich.

»ES WAR KLAR,
DASS DAS THEATER
IN DEN KASEMATTEN
AUCH EIN EUROPÄISCHES
PROJEKT IST – IN
DIESER STADT, DIE
EUROPÄISCHE GESCHICHTE
GESCHRIEBEN HAT.«

Nach dem Regie- und Schauspielstudium am Max Reinhardt Seminar inszenierte und schrieb sie zunächst für Theater im In- und Ausland. Ein vierjähriger Lessing-Zyklus am Staatstheater Braunschweig gehörte dazu ebenso wie der achttündige Theatermarathon „Das große Heft“ für das Zürcher Theater Spektakel und die Uraufführung von Daniel Kehlmanns „Ruhm“ bei den Festspielen Reichenau. In Wien gründete Anna Maria Krassnigg 2008 das Theater Salon5, in dem sie – wie später im Thalhof in Reichenau an der Rax – in Vergessenheit geratener Literatur eine Bühne bot. Die Form der Inszenierungen folgt den Stoffen: von der szenischen Skizze bis zur opulenten, zeitgenössischen Klassikerinszenierung. Fokussierung auf den dramatischen Kern sowie Vertrauen in Sprache und darstellende Kunst sind bleibende Merkmale. Ebenso die Schaffung bildstarker Räume. Hierher kam die Theatermacherin 2019 auf Initiative des Bürgermeisters. Die Ausrichtung des Theaters in den Kasematten war schnell gefunden: „Diese Räume haben etwas Gewaltiges, aber

auch etwas Intimes. Das kann man gut mit Mythen und historischen Stoffen verbinden. Dazu kommt noch die Geschichte Wiener Neustadts als Königsstadt. Da ist man sehr schnell bei der Königsdramatik“, zeichnet sie die Entstehung des Festivals Bloody Crown – Europa in Szene nach. „Die Königsmythen sind tatsächlich europäische Mythen. Es war von Anfang an klar, dass das Theater in den Kasematten auch ein europäisches Projekt ist, in dieser Stadt, die so nah an zwei Grenzen ist und die eine europäische Geschichte hat.“

Den Auftakt des ersten Bloody-Crown-Festivals machte im März 2020 das Stück „König Johann“. Weitere Stücke, darunter die Uraufführung von Olga Flors „Die Königin ist tot“ und die Diskussionsreihe „Salon Royal“, fielen dem ersten Lockdown zum Opfer. Dank der Unterstützung durch Wiener Neustadt und das Land Niederösterreich sowie des Engagements des

Anna Maria
Krassnigg
inszeniert
Dantons Tod
ausschließlich
mit Schau-
spielerinnen.
Nina C.
Gabriel spielt
Danton und
auch dessen
Ehefrau Julie.



Judith Richter als
Saint-Just in „Dantons Tod“



*In den Kasematten werden Brücken zwischen
Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft gebaut.*

Jens Ole Schmieder und Nina C. Gabriel
in „Nusschale“ von Ian McEwan





Wenn die Nacht hereinbricht, gehen in und vor den Kasematten die Scheinwerfer an.

Termine 2022

DANTONS TOD

FREITAG, 8. APRIL 2022
SAMSTAG, 9. APRIL 2022
DONNERSTAG, 21. APRIL 2022
FREITAG, 22. APRIL 2022
MITTWOCH, 27. APRIL 2022
FREITAG, 29. APRIL 2022
SAMSTAG, 30. APRIL 2022

Jeweils um 19.30 Uhr

Einführungsgespräche am
8. und 21. April 2022 um 18.30 Uhr

EUROPA IN SZENE

14. SEPTEMBER BIS 16. OKTOBER 2022

DETAILPROGRAMM:
WWW.WORTWIEGE.AT

Geschäfts- und Produktionsleiters Christian Mair konnte das Festival im Herbst fortgesetzt werden und wurde von Publikum wie Theaterkritik sehr gut angenommen. Nach einem weiteren Bloody-Crown-Festival 2021 werden die Kasematten nun 2022 erstmals über das ganze Jahr bespielt. Den Auftakt machte im Winter der Zyklus „Szene Österreich“, mit dem Anna Maria Krassnigg ihre Tradition fortsetzt, literarische Schätze wiederzuentdecken sowie Werke zeitgenössischer Autorinnen und Autoren, etwa von Theodora Bauer oder Erwin Riess, aufzuführen.

Die interdisziplinäre Diskussionsreihe „Salon Royal“ war wieder Teil des Programms. Aufgrund des großen Erfolgs der Inszenierung von „Dantons Tod“ (Bronze im Jahresranking der „Presse“) wird im April die Produktion an ausgewählten Terminen zu erleben sein. Im September folgt der Zyklus „Europa in Szene“. Dann werden in den Kasematten auch Brücken in die Zukunft gebaut. Absolventinnen und Absolventen der Regieklasse Anna Maria Krassniggs zeigen Regiearbeiten im Kontext „rise and fall of power“ Analysen der Macht. „Der Neustart als Theaterstadt – gerade mit einem großen Festival – bietet auch eine Bühne für Karrierestarts.“ Damit gelingt es Anna Maria Krassnigg auch bei ihrer Arbeit in Wiener Neustadt, nicht nur Geschichte(n) zu erzählen, sondern auch den Grundstein für neue große Geschichten zu legen.

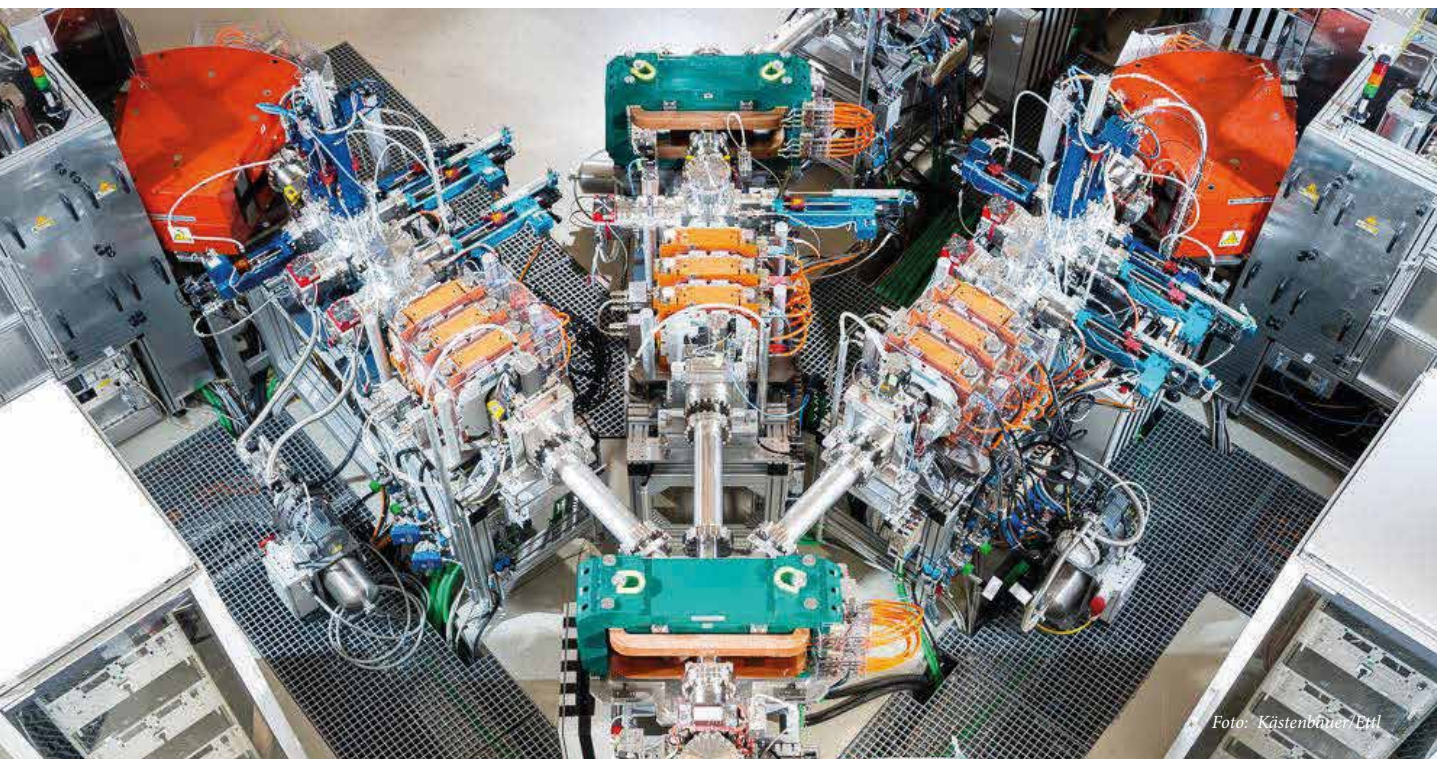


Foto: Kästenbauer/ETL

Mit High-Tech gegen Krebserkrankungen

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

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

Spezialmaschine für Teilchen

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

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

24/7 für Therapie und Forschung

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

Anwendung in der Krebsbehandlung

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

nen befinden, die bei einer konventionellen Strahlentherapie zu großen Schäden nehmen würden. Sie wird hauptsächlich bei Tumoren angewandt, die lokalisiert sind und bei denen eine Heilung oder eine langjährige Tumorkontrolle erreichbar ist. Generell ist das Ziel, nicht nur die Erkrankung wirkungsvoll zu bekämpfen, sondern auch die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten oder wiederherzustellen. Besonders für Kinder und Jugendliche ist die Therapie von Vorteil, um bleibende Schäden im sich noch entwickelnden Gewebe zu minimieren und das Risiko eines Rezidivs zu senken. Rezidive wiederum fallen ebenfalls in das Behandlungsspektrum der Partikeltherapie, wenn bereits eine konventionelle Strahlentherapie erfolgt und nicht erneut möglich ist.

Insgesamt wird das Indikationsspektrum der Partikeltherapie stetig erweitert, nicht zuletzt durch intensive Forschung und neue Therapiekonzepte.

www.medastron.at



MedAustron 



Familie Kleinrath on Tour. Auch wenn es hier gerade bergab geht: In der Buckligen Welt zählt es sich aus, aufs E-Bike zu steigen.

Text Isabel Frahndl
Fotos Andreas Jakwerth

STRAMPELPFAD INS GLÜCK

Der Blick schweift über tausend Hügel,
in der Nase den Duft von Frühling mit
einer Note Apfelblüten. Szenarien, die sich als
Stadtmensch weit weg anfühlen können. Aber
die Wiener Neustädter Familie Kleinrath weiß:
All das ist nur ein paar Pedaltritte entfernt.



D

*Ein Tritt-Fest zwischen
Gesundheit und Genuss.*

Die Familie Kleinrath hat ordentlich aufgerüstet. Für den Ausflug in die Bucklige Welt haben die 13-jährige Klara, ihre 16-jährige Schwester Hannah und ihre Eltern Elisabeth und Josef E-Bikes aus der iBike-Box besorgt und sich den Tag freigeräumt. Schließlich soll es ein Familienausflug sein und kein Wettrennen. Und wer sich hetzt, verpasst das Leuchten der roten Himbeeren am Wegesrand oder hört womöglich den Witz vom Hintermann nicht – schade wär's drum. Einem macht das Rauf-und-runter-Brettern an den charakteristischen Buckeln der Region besonders Spaß: Josef, den sie Pepi rufen. Er ist hier aufgewachsen und hat im Land der tausend Hügel die Liebe zum Fahrradfahren entdeckt – und sie mit in die Stadt genommen.

„In Wiener Neustadt kennt man mich als den Alltagsfahrer schlechthin“, sagt der 50-Jährige. Auch seine Frau Elisabeth tritt gerne in die Pedale, aber vor allem er und seine Töchter Hannah und Klara haben es sich zur Mission gemacht, „das ganze Jahr bei jedem Wetter immer überallhin“ mit dem Rad zu fahren. Angefangen hat

Pepi damit vor fast 15 Jahren; als damaliger Redaktionsleiter der „NÖN“, Projektkoordinator für die Landesausstellung und Standortleiter der Kasmatten bewegt er sich jeden Tag von morgens bis abends ausschließlich auf Strampelpfaden durch die Stadt. Heute ist das Pendeln per Fahrrad zwar aufgrund seiner Anstellung als Redakteur in Wien zeitlich nicht mehr möglich, aber jede andere Strecke in und um Wiener Neustadt bestreitet er nach Möglichkeit immer auf zwei statt auf vier Rädern.

So auch an diesem warmen Tag, nur dass es heute nicht um Zweck geht, sondern um Genuss. Da ist die Tour von Wiener Neustadt über Bromberg und den Stickelberg genau das Richtige. Vorbei an kulturträchtigen Gebäuden, wunderschönen Sommerkulissen und bunten Äckern und immer rein in die Pedale. Zur Stärkung geht's in eines der Lieblingslokale der Familie: das Gasthaus zum Stickelberg. Wobei Stärkung angesichts der Kondition dieser Familie vielleicht das falsche Wort ist: Denn die vierzig Kilometer bis zurück nach Wiener Neustadt schaffen auch die beiden Mädchen mit links, überhaupt mit dem Elektroantrieb, der sie nur so über die Hügel gleiten lässt.



Mal auf Asphalt, mal über Schotter, aber immer schaffbar:
Die Radwege rund um Wiener Neustadt sind in Top-Zustand.

Ein Tag auf dem Rad mit den Kleinraths bedeutet: staunen, was einem die Natur neben den Fahrradwegen offenbart. Auch der Genuss darf nicht zu kurz kommen: zuerst beim Brombeerensuchen, dann im Gasthaus und schließlich beim Pferdeverköstigen.



»IN EINER STADT WIE WIENER NEUSTADT KANN MAN IM ALLTAG ALLES MIT DEM FAHRRAD ERLEDIGEN.«

In der iBike-Box in Wiener Neustadt kann man sich – wie auch Familie Kleinrath an diesem Tag – für Natur-Touren perfekt ausrüsten. Mit dem „NextBike“-System können auch für spontane Touren City-Räder per App ausgeliehen, bezahlt und an einer der Rückgabestationen wieder für den nächsten Nutzer abgestellt werden. Wiener Neustadt hat die perfekten Voraussetzungen für eine Paradenstadt der Fahrradkultur: Flach, kompakt und eng vernetzt. Gerade deswegen sieht Pepi auch die Stellen, an denen das Potenzial der Stadt noch ausgeschöpft werden könnte. Und gleichzeitig den Willen, Anreize zu schaffen – für die Lust auf Bewegung.

„In einer Stadt wie Wiener Neustadt kann man im Alltag wirklich alles mit dem Fahrrad erledigen. Die Idee ist, das Auto in so einer Stadt völlig ersetzen zu können. Ich glaube wirklich daran, dass sich Menschen wieder viel stärker in den Städten aufhalten wollen werden, wenn man ihnen diesen Platz zurückgibt“, sagt Pepi. Er selbst kennt viele Menschen in seinem Umfeld, die sein Interesse an dieser Idee teilen, sich jedoch schwertun, sie umzusetzen. Dass in den letzten Jahren dennoch viele Leute immer öfter zum

Fahrrad greifen, ist auf jeden Fall ein Schritt in die richtige Richtung. Mit strammen Waden statt Abgasrohren könne Wiener Neustadt mit seinen fahrradfreundlichen Voraussetzungen laut Pepi zur Vorzeigestadt Österreichs werden, wenn nicht sogar weit darüber hinaus.

Außerdem ist die Stadt mit tollen Radrouten – wie z. B. jener entlang des Kanals – gesegnet: Der fast 2.000 Kilometer lange EuroVelo 9 verläuft direkt durch die Stadt, und solche Touren wie die der Familie Kleinrath sind nur von wenigen Städten aus möglich. Wem die Hügel zu anstrengend sind, kann auch gemütlichere Routen entlang der Leitha nutzen oder Angebote wie das Projekt „Museumsradeln“ ausprobieren: In einer Auflage des „Gästemagazin Bucklige Welt“ sind sämtliche Museen von Wiener Neustadt Richtung Bucklige Welt aufgelistet und für Radfahrer übersichtlich in Routen eingebunden. Durch solche Aktionen hofft Pepi Kleinrath darauf, dass noch mehr Leute auf den Geschmack kommen, ihr Rad für Ausflüge abzustauben – und, wie er es tut, diese Leidenschaft wieder mit zurück in die Stadt zu tragen.

www.wieneralpen.at/museums-radeln

Schwarzatal-Radweg – Go West

Schwierigkeit: mittel

Strecke: 39,27 km

Dauer: 2:45 Std.

Auch bei dieser Tour nutzt man bis Lanzenkirchen die EuroVelo 9. Die darauffolgende Strecke bis nach Reichenau an der Rax ist gespickt mit Kultur: Das romantische Ambiente von Schloss Gloggnitz lockt Pärchen und zahlreiche Hochzeitsgesellschaften an, auf dem Schwarzatal-Viadukt der Semmeringbahn kann man Teile des Weltkulturerbes der UNESCO bestaunen, und auf Schloss Reichenau spürt man immer noch das Flair der kaiserlichen Sommerfrische.

Zum Energietanken nach dem Sightseeing eignet sich einfach der Stadtpark Neunkirchen oder das Parkcafé Reichenau mit seinem tollen Ausblick über Schwarza, Park und See.

EuroVelo 9 – Richtung Süden

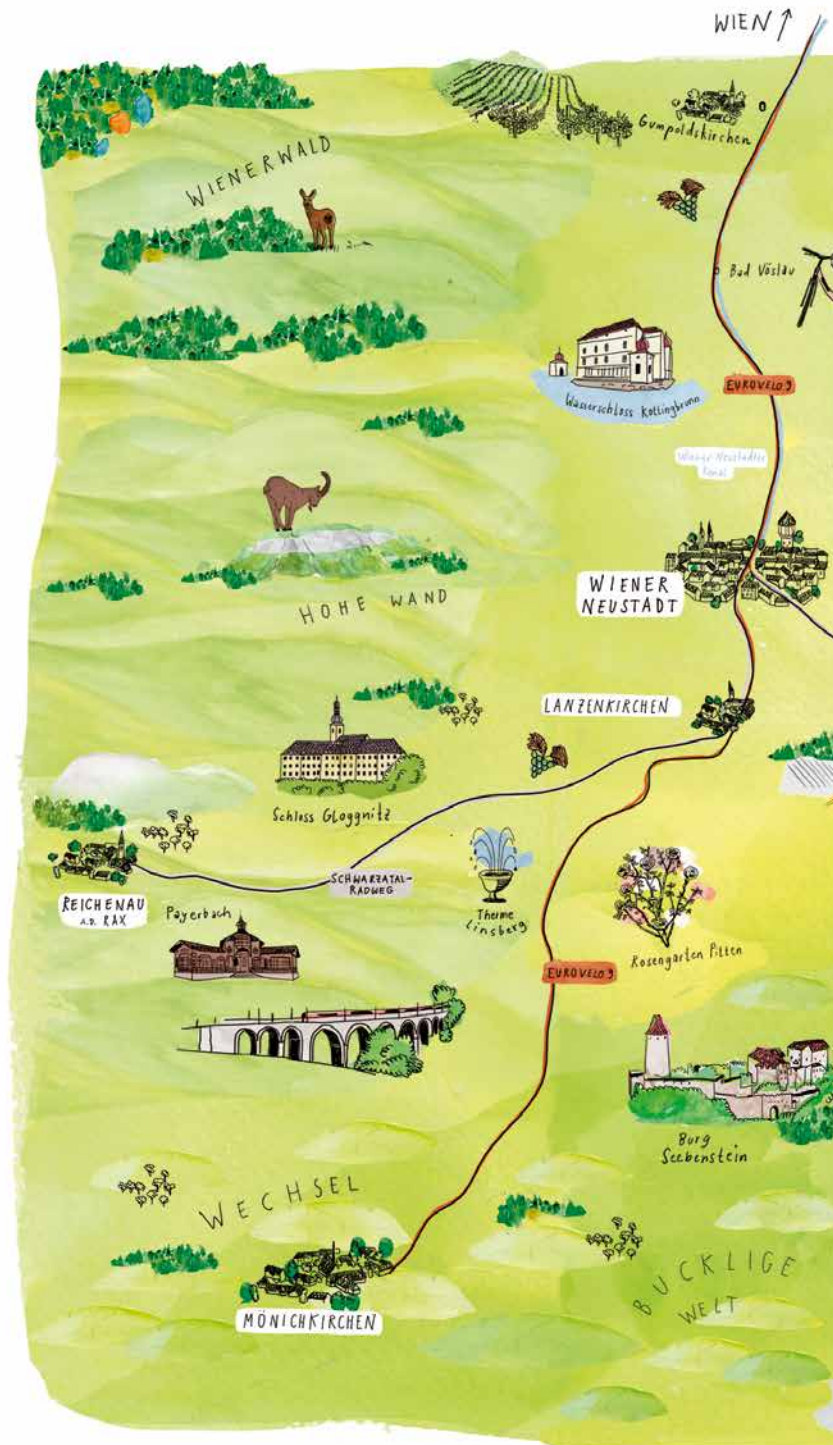
Schwierigkeit: mittel

Strecke: 55,75 km

Dauer: 3:40 Std.

Dieser Abschnitt der EuroVelo-Route führt vorbei an Sehenswürdigkeiten wie der Burg Seebenstein bis in die Bucklige Welt. Für die Stärkung zwischendurch lohnt sich ein Besuch beim Heurigen am GenussBauernhof Böhm in Katzelsdorf. Wem eine Verschnaufpause reicht, der kann die kühlen Schattenplätze des Rosengartens Pitten anpeilen. Und wer gar keinen Stress hat, kann die Tour auch bei der Therme Linsberg Asia beenden und die beanspruchten Muskeln dort wieder entspannen.

RAD-AUSFLÜGE UM WIENER NEUSTADT



EuroVelo 9 – Richtung Norden

Schwierigkeit: mittel

Strecke: 53,05 km

Dauer: 3:30 Std.

Dieser Ausflug kann auch als Kulinarik-Tour bezeichnet werden. Zahlreiche Heurige laden mit haus eigenen Produkten zum Verweilen ein, so zum Beispiel das Kloster-gasthaus Thallern in Gumpoldskirchen oder das Wein&Gut Rathbauer in Kottingbrunn. Ein besonders netter Rastplatz ist die Kanalwächter-Sitzbank auf einer kleinen Brücke in Bad Vöslau. Wem die Aussicht über das Wasser gefällt, sollte außerdem beim Wasserschloss Kottingbrunn haltmachen und sich ein Ticket für eine Führung über das wunderschöne Gelände inklusive Schlosspark sichern.

Kulturradweg Wiener Neustadt–Mörbisch

Schwierigkeit: mittel

Strecke: 59,8 km

Dauer: 3:55 Std.

Auf dieser Tour stehen einem alle Möglichkeiten offen. Heurige schießen von Sauerbrunn über Neudörf bis nach Oggau wie Pilze aus dem Boden. Besonders empfehlenswert ist der natürliche Schatten im wunderschönen Gastgarten des Weinguts Gabriel in Rust. Einmal dort, sollte man unbedingt nach den heimischen Störchen Ausschau halten, die sich hier besonders wohlfühlen. Wer die Trinkflasche zu Hause vergessen hat, sollte auf jeden Fall in Sauerbrunn haltmachen, wo mineralienreiches Heilwasser entspringt. So gestärkt, ist die Tour bis zum Neusiedler See ein Klacks. Dort kann man den Ausflug noch mit einer kleinen Schifffahrt inklusive Blick über die Seefestspielbühne Mörbisch abrunden.



Text Nikolaus Nussbaumer
Fotos Gregor Kuntscher

RADEL VERPFLICHTET



Seit mehr als hundert Jahren dreht sich im Geschäft der Familie Heindel am Eyserspergring alles um das Fahrrad. An Handarbeit und Tradition hält auch Juniorchef Andreas in vierter Generation fest.

Speichen nachziehen,
Schaltzüge reinigen,
Tretlager einfetten usw.
Andreas Heindel ist
immer mit Hingabe dabei.
Und mit Liebe zum Detail.





Traditionell bereit für das Abenteuer Strampelpfad. In guten Zeiten stehen hier 250 Räder zum Verkauf.

E

Es sind die Hände, die als Erstes ins Auge stechen. Andreas Heindels schwarze, schwielige Hände erzählen Geschichten. Von langen Arbeitstagen in der Werkstatt, von öligen Fahrradketten und nachgezogenen Speichen und Schrauben, von gereinigten Schaltzügen und eingefetteten Tretlagern. „Meine Hände sind erledigt“, sagt Andreas Heindel, 44, „die Haut fühlt sich an wie Leder. Aber ich kenne es nicht anders. Diese Arbeit ist mein Leben.“ Handarbeit, Tradition und persönliche Betreuung. Das wird im Familienbetrieb Heindel großgeschrieben – seit vier Generationen und mehr als hundert Jahren. Die Kunden wissen das zu schätzen, egal ob sie Ersatzteile und Zubehör suchen oder ihr Rad zu Reparatur und Service bringen.

„Andreas Heindel, Mechaniker“, prangt in schwarzer und roter Schrift oberhalb der Eingangstüre des Geschäfts am Eyserspergring Nummer 7. Sein Urgroßvater Josef begründete 1921 das Familienunternehmen, das sich damals noch in der Bognergasse befand, die nach dem Zweiten Weltkrieg geschleift wurde. „Die 1920er- und 1930er-Jahre waren hart, die Leute hatten keine Arbeit, und mein Urgroßvater musste sich irgendwie durchschlagen“, erzählt Andreas Heindel. Wie so viele Häuser in Wiener Neustadt wurde auch das Geschäft der Heindels im Krieg zerbombt. „Es war fast alles zerstört. Was noch irgendwie verwendbar war, hat man aus den Trümmern ausgegraben.“

Seit 1945 befindet sich der Betrieb am heutigen Standpunkt, wo er sukzessive umgebaut und erweitert wurde. Das Geschäft lässt das Herz von Radfans höherschlagen: Hier gibt es fast nichts, was es nicht gibt, von Akkulichtern bis Zahnkränzen. 250 Fahrräder – kleine Kinderradeln und hochpreisige E-Bikes – stehen in guten Zeiten zum Verkauf. Derzeit sind es deutlich weniger. „Aufgrund der Pandemie fehlt leider viel

*In der Werkstatt ist die Zeit auf
sympathische Art stehengeblieben.*



Service ist für Andreas Heindel wesentlich. Die Kunden kaufen nicht nur Rad-Equipment, sondern vertrauen auch auf seine Reparaturkunst.



Im Geschäft am Eyersperggring 7 gibt es Zubehör und Ersatzteile ... und fast nichts, was es nicht gibt.

»MEINE HÄNDE
SIND ERLEDIGT.
ABER DIESE
ARBEIT IST
MEIN LEBEN.«

Ware“, sagt Andreas Heindel. Im hinteren Teil des Hauses befindet sich das Herzstück des Geschäfts: die Werkstatt. Hier bastelt und tüftelt Andreas Heindel an den verkaufsfreien Nachmittagen. An seiner Seite: Vater Josef, 80 Jahre alt und seit 66 Jahren an jedem Werktag im Betrieb. „Ich muss doch dem Sohn helfen“, sagt er, „das ist so in mir drinnen.“

In der Werkstatt scheint die Zeit auf sympathische Art und Weise stehengeblieben zu sein. Ein alter Meller-Guss-Ofen sorgt an kalten Wintertagen für wohlige Wärme, und auf dem grauen Steinboden stehen Maschinen aus den 1950er- und 1960er-Jahren – hier eine Schleifmaschine, da ein Standbohrer

und dort ein Zentrierständer. In diese Welt wurde Andreas Heindel vor 44 Jahren hineingeboren. „Es war immer klar, dass ich den Betrieb einmal übernehmen werde. Schon als kleines Kind habe ich in der Werkstatt mitgeholfen.“ Und so verwundert es nicht, dass Andreas Heindel nicht nur mit Hightech-Fahrrädern umzugehen weiß, sondern noch gelernt hat, alte Waffenräder zu reparieren.

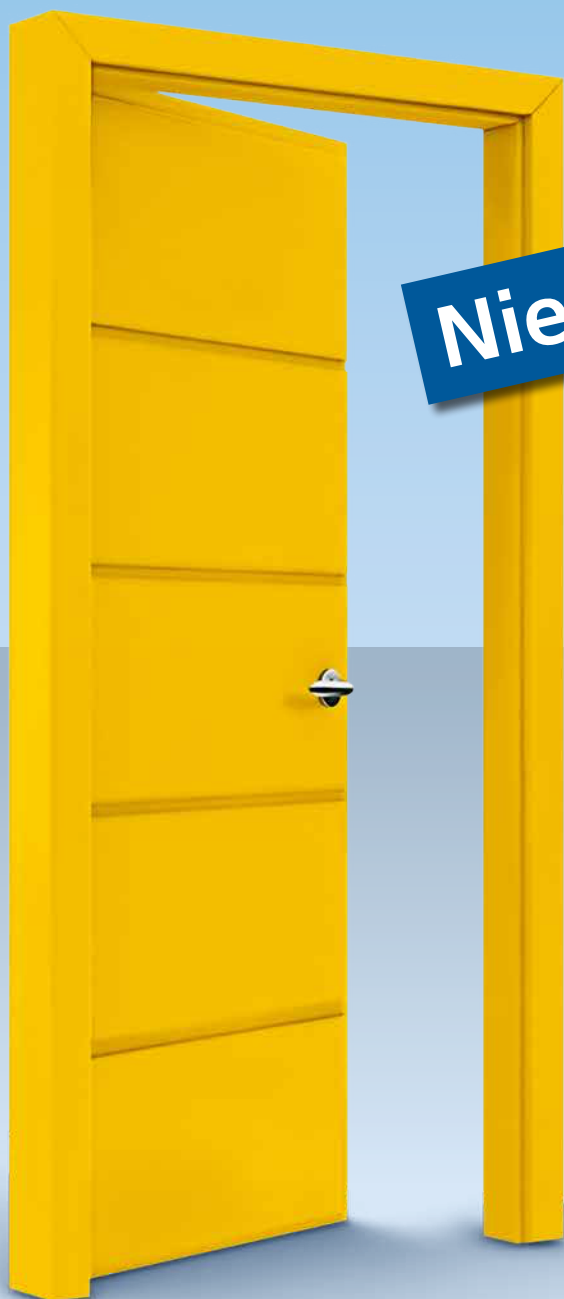
Für Hobbys bleibt dem Wiener Neustädter kaum bis keine Zeit. Der letzte Urlaub? Wurde seit drei Jahren immer wieder verschoben. In den raren freien Minuten setzt sich Andreas Heindel am liebsten aufs Rad, Baujahr 1952, und kurvt durch die Bucklige Welt. Auf dem Motorrad, wohlgemerkt.



Die Wirtschaftsagentur
des Landes Niederösterreich

Niederösterreich öffnet Türen

ecoplus.at



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



Text *Nikolaus Nussbaumer*

Fotos *Gregor Kuntscher*

DER HERR DER BIENEN

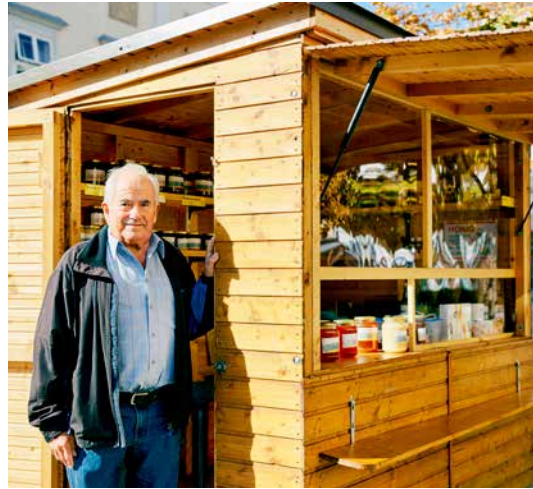
In den 17 Bienenstöcken von Imker Josef Gruber summen im Sommer mehr als 700.000 fleißige Tierchen. Was sie produzieren – von dunklem Waldhonig bis würzigem Met –, kann man jeden Freitag beim Schmankerlmarkt erwerben.



Süße Verführung. Der Imker vertraut auf Handarbeit. In guten Jahren liegt der Ertrag bei 15 bis 20 Kilo Honig pro Stock.

Zusatzfoto: Getty Images/iStock

Josef Gruber vor seinem Stand.
Er war vor 20 Jahren einer der
Initiatoren des Schmankerlmarkts.



G

„Gibt’s auch einen Met?“, fragt der Herr mit dem roten Rucksack. „Wissen S’, ich hab so viel davon, dass ich ihn sogar verkaufe“, antwortet Josef Gruber lachend. Der Met, auch Honigwein genannt, ist ein alkoholisches Getränk aus Wasser und Honig und soll eine antibakterielle Wirkung besitzen. Antike Lehrbücher schrieben ihm Heilkräfte gegen Magen- und Darmbeschwerden sowie gegen Erkrankungen der Atemwege zu. „Vor allem aber schmeckt er gut“, sagt Josef Gruber und reicht dem Herrn eine Flasche seines Honigweines.

Seit mehr als zwanzig Jahren bieten Bauern aus der Region beim sogenannten Schmankerlmarkt auf dem Hauptplatz von Wiener Neustadt ihre selbst erzeugten Produkte an. Imker Josef Gruber aus Urschendorf war einer der Gründer und Initiatoren des Marktes. „Wir wollten die lokalen Produzenten vor den Vorhang holen“, erinnert er sich. Von den einst neun Landwirten, die jeden Freitag in ihren

*Die Imkerei ist viel Arbeit
und kein Honiglecken. Oder doch?*

Verkaufsanhängern ihr Warensortiment aufbauten, sind fünf übrig geblieben. Josef Gruber, mittlerweile achtzig Jahre alt, ist einer davon. Und so steht er Winter wie Sommer auch bei Wind und Regen zwischen unzähligen Gläsern mit dunklem Waldhonig, hellem Blütenhonig, süßem Lindenhonig, würzigem Honigwein und bitteren Propolis-Tropfen.

Josef Gruber, ehemaliger Schulwart in der HAK in Neunkirchen, betreibt seit mittlerweile fünf Jahrzehnten nebenbei eine Imkerei. Insgesamt 17 Bienenstöcke nennt er sein Eigen, die Standplätze liegen an der Hohen Wand, im Wechselgebiet und im nördlichen Burgenland. 40.000 bis 50.000 Bienen bevölkern jeden Stock während der



„Edlen Honig hätt' ma da.“ Seit fünf Jahrzehnten betreibt Josef Gruber die Imkerei und betreut die fleißigen Bienen an mehreren Standorten.

sogenannten Trachtzeit zwischen Mai und September. Ein Honiglecken ist das keines, denn zu tun gibt es als Imker immer etwas: Im Frühling hängt Josef Gruber zusätzliche Mittelwände in den Stock ein, damit mehr Platz für die Bienenbrut entsteht. Im Mai und Juni muss er kontrollieren, dass die Bienenvölker nicht ausschwärmen. Und im Herbst werden die Bienenstöcke eingewintert und die Tiere auf mögliche Krankheiten untersucht. „Es ist eine schöne Freizeitbeschäftigung, aber auch eine wichtige Aufgabe. Denn 80 Prozent aller Blüten werden durch Bienen bestäubt“, erklärt er.

Höhepunkt des Imkerjahres ist die Honigernte Ende Juli. In guten Jahren liegt der Ertrag bei 15 bis 20 Kilogramm pro Stock. Drei bis vier Tage bleibt der entnommene Honig im Klärgefäß, dann wird der Schaum abgeschöpft, ehe er ins Glas abgefüllt wird. „Das passiert selbstverständlich alles in reiner Handarbeit“, betont Josef Gruber. Gut, dass ihm seine Frau Elfriede, 75, helfend zur Seite steht, sowohl in der Hof-Imkerei als auch auf dem Markt. Mittlerweile hat das Paar auch seinen Speiseplan ganz auf Honig umgestellt, erzählt sie: „Wir essen keinen Zucker mehr, sondern süßen alles mit Honig – den Obstsalat, die Salatmarinade, den Kaffee.“ Da verwundert es nicht, dass die beiden selbst ihre besten Kunden sind und jede Woche ein Kilo ihres eigenen Produkts vernaschen ... Also doch ein Honiglecken.

»80 PROZENT
ALLER BLÜTEN
WERDEN
DURCH BIENEN
BESTÄUBT.«



100 Jahre Niederösterreich

Wir feiern mit!

BEZIRKSFEST

25. & 26. Juni 2022

Wiener Neustadt

Livemusik | Chöre | Frühschoppen | regionale Schmankerl |
Leistungsschau der Einsatzorganisationen | Infostände |
Vereine und ihre Aktivitäten | Gewinnspiele und vieles mehr!

www.100jahrenoe.at

Dieser Austro Daimler AD 6-17,
Baujahr 1922, steht im
Museum in Wiener Neustadt.
Der Wagen ist die Leihgabe
eines privaten Mäzens.



Als Kühlerfigur fungierte
ab 1927 ein Zeichen aus
Pfeil und Bogen, ein Symbol
für „schnell und leise“.



VON WIENER NEUSTADT IN DIE HALBE WELT

Das Wiener Neustädter
Museumsauto ist für den
Straßenverkehr zugelassen
und fahrbereit. Es ist
auch ohne Kofferraum
fünf Meter lang und fährt
mehr als 100 km/h.



Mehr als 30 Jahre lang entstanden im Daimler-Werk in Wiener Neustadt mächtige Motoren – für luxuriöse Autos, aber auch für Flugzeuge, Schiffe und Schienenfahrzeuge. Großen Anteil daran hatte der berühmte Automobilpionier Ferdinand Porsche.

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

Illustration Romina Birzer

E

Es war ein vornehmer und teurer Wagen, der ab 1921 die Werkshallen in Wiener Neustadt verließ. Sein Name: Austro Daimler AD 6-17. Die Bezeichnung bedeutete: 6 Zylinder und 17 Steuer-PS. Sein Schöpfer war der österreichische Automobilkonstrukteur Ferdinand Porsche. Der Wagen hatte einen Motorblock aus Leichtmetall, die Karosserie wurde aus Eschenholz gefertigt. Im Inneren waren fünf feste und zwei klappbare Ledersitze eingebaut. Auf dem Armaturenbrett befanden sich ein Tachometer und eine Zeituhr, eine Ölwarnlampe, eine Instrumentenbeleuchtung und ein Bosch-Zündschloss. Der Motor lief so seidenweich, dass er ab 30 km/h ruckfrei gefahren werden konnte. Im vierten Gang erreichte der 2.000 Kilo schwere Wagen eine Höchstgeschwindigkeit von mehr als 100 km/h. Der Kraftstofftank fasste 140 Liter – und das war notwendig, denn der Benzinverbrauch lag bei 18 bis 23 Liter auf 100 Kilometer.

Die Oesterreichische Daimler-Motoren-Commanditgesellschaft Bierenz, Fischer u. Co war im Jahr 1899 unter Beteiligung der deutschen Daimler Motoren-Gesellschaft in Wiener Neustadt gegründet worden. „Wiener Neustadt bot gute Voraussetzungen: Die Stadt lag verkehrstechnisch günstig an der Südbahn und hatte ausreichend Platz für große Betriebsansiedlungen“, erklärt die Historikerin Eveline Klein. Zudem gab es ein riesiges Potenzial an Arbeitskräften, die aus der ganzen Monarchie herangezogen wurden. „Hier arbeiteten Italiener und Ungarn – und auch Josip Broz Tito, der spätere Staatschef Jugoslawiens.“ 1900 wurde das erste Automobil hergestellt, ein Viersitzer mit Zwei-Zylinder-Motor. Die Produktion in Wiener Neustadt umfasste darüber hinaus auch Lastwagen, Omnibusse, Schiffsmotoren und Schienenfahrzeuge. Ab 1903 wurde der weltweit erste Panzerwagen entwickelt und Kaiser Franz Joseph I. vorgestellt. Doch dieser erkannte das Potenzial nicht und verhinderte das Projekt, weil sich ein Pferd vor dem Wagen erschreckt hatte.

Ab 1906 hatte Ferdinand Porsche die technische Leitung inne. Der Betrieb entwickelte sich dank seiner Konstruktionen so rasant, dass es zur Trennung vom deutschen Mutterkonzern Daimler kam. „Die Bezeichnung Austro Daimler war einst die Kurzbezeichnung der Firma in Telegrammen gewesen. Seit

dem Jahr 1910 wurde diese auch auf den Autos angebracht“, berichtet Eveline Klein. Kaiser Franz Joseph erlaubte dem Unternehmen 1911, den kaiserlichen Doppeladler im Firmenwappen zu verwenden, was dem Austro Daimler große Bekanntheit verschaffte. Die Siege bei bedeutenden Auto-Rennen hoben zusätzlich die Popularität der Marke. Von Portugal bis Polen bestellte man damals Wagen aus Wiener Neustadt, ein AD 6-17 wurde gar an die Polizei in Argentinien geliefert.

Im Ersten Weltkrieg musste die Produktion auf die Erfordernisse des Militärs umgestellt werden. Mehr als 5.000 Arbeiter fertigten nun Mörserzugwagen und Flugmotoren. Nach Kriegsende kam das Motorenwerk ins Stocken. Zuerst verließ Ferdinand Porsche nach Differenzen mit dem Eigentümer 1923 den Betrieb. Dann führte die Entscheidung, nur Luxusautomobile zu bauen, Austro Daimler während der Weltwirtschaftskrise tief in die Schulden. 1931 verließen nur noch wenige Autos das Werk, die Arbeiter wurden nun teilweise beschäftigt. 1934 beschlossen die Banken die Fusion zur Steyr Daimler Puch AG und die Schließung der Produktion in Wiener Neustadt – es war dies das Ende der weltweit angesehenen Motorenfabrik.



Auf dem Armaturenbrett befinden sich ein Tachometer, eine Uhr und das Zündschloss. Das Auto ist rechtsgelenkt, da man in den 1920er-Jahren im Osten Österreichs auf der linken Straßenseite fuhr.



Den Suchscheinwerfer kann man in alle Richtungen schwenken. Das war wichtig, weil damals die Straßen nachts nicht gut beleuchtet waren.

Historische Aufnahmen aus dem Besitz von Gerhard Weinzettl, dem Gründer und Obmann der Sektion Austro Daimler: ein AD 6-17 als Innenlenkerlimousine (oben) und ein AD 6-17 in der Langversion (unten).



Gründung der Oesterreichischen Daimler-Motoren-Commanditgesellschaft Bierenz Fischer u. Co in Wiener Neustadt

Das erste Auto, ein Viersitzer mit zwei Zylindern, wird fertiggestellt.

Erstmals entsteht in der Fabrik ein Wagen mit Allradantrieb.

Der österreichische Automobilkonstrukteur Ferdinand Porsche wird Produktionsleiter in Wiener Neustadt.

1899

1900

1905

1906



Eine Seitenansicht des AD 6-17 mit Suchscheinwerfer und Reserverad. Das Auto hatte auf beiden Seiten je einen Ersatzreifen. In die großen Wulstreifen mussten 4 bar gepumpt werden.



Historikerin EVELINE KLEIN ...

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



Blick durch das Rückfenster (links): Das Wageninnere ist mit feinen Furnieren ausgestattet. Hinter den Vordersitzen befindet sich eine zweite Windschutzscheibe. Unten: viersitziger AD 6-17 Sportwagen vor der Werkseinfahrt.



www.museum-wn.at/de

Im Ersten Weltkrieg produziert man den sogenannten Landwehr-Train, eine benzin-elektrisch angetriebene Zugmaschine.

Ein Streik der kriegsmüden und hungrigen Werksarbeiter wird vom Militär beendet.

Ferdinand Porsche wechselt zu Daimler nach Stuttgart.

Das Werk in Wiener Neustadt wird geschlossen.

1914–18

1918

1923

1934

STRANDGEFÜHL MIT SCHNEEBERG-BLICK



Was 2018 in einem Container begann, hat sich zum populären sommerlichen Treffpunkt entwickelt: Im Beach Club Himmelblau am Achtersee sorgen bunte Cocktails, lässige DJ-Musik und mediterrane Speisen für Urlaubsflair.

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

*Abkühlung inbegriffen:
Im Achtersee ist Baden erlaubt.*



Schotterteich mit Meerflair, Chillen mit feinen Drinks und einem sagenhaften Panorama

E

Ein Tag am See. Die Füße im Sand, einen kühlen Drink in der Hand, die Sonne im Gesicht. Früher musste man dafür weit fahren. Seit Sommer 2018 liegt das Urlaubsfeeling quasi vor der Haustüre von Wiener Neustadt, nämlich am Ufer des Achtersees, eines ausgebaggerten Schotterteichs. „Die erste Saison dauerte gerade einmal zwei Monate“, erinnert sich Geschäftsführer Roman Petek. „Wir haben Klassiker wie Cuba Libre gemixt und dazwischen Bruschettas geschmiert und getoastet.“ War es im ersten Jahr noch ein Container, der zur Bar umfunktioniert wurde, entstand einen Sommer später eine moderne Holzkonstruktion. Auch die Küche wurde aufgewertet und die Speisekarte erweitert. Man bestellte einen Pizzaofen, suchte und fand einen

eigenen Pizzabäcker und absolvierte in Neapel einen Pizzaworkshop. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen: „Unsere tolle Crew rund um Küchenchef Christoph Ferstl schiebt jeden Tag bis zu 600 Pizzen in den Ofen“, berichtet Roman Petek stolz.

Der 37-jährige Himmelblau-Manager stammt selbst aus einer Wiener Neustädter Gastronomie-Familie und absolvierte die Hotelfachschule am Semmering. Nach insgesamt zwölf Jahren in der IT-Branche kehrte er 2016 zurück in seine angestammte Profession und wurde Geschäftsführer im bekannten Wiener Neustädter Club Zweiraum in der Herrengasse. Dieser gehört – so wie auch das Himmelblau und das „Falstaff“-prämierte Streetfood-Lokal

»WER DAS ›BIG BED‹ RESERVIERT, DARF SICH ÜBER EINE GROSSE LIEGE FREUEN. MIT EIGENEM KELLNER.«

Rak Thai – zum Imperium der Uhl Gastro. Dahinter steht die Wiener Neustädter Unternehmerfamilie Sabine und Jürgen sowie Tochter Janine Uhl. Mehr als 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in den drei Lokalen beschäftigt. Damit ist Uhl Gastro mittlerweile der größte Arbeitgeber in der Wiener Neustädter Lokalszene.

Mit dem Beach Club Himmelblau haben die Uhls ein Stück Mittelmeer-Feeling nach Niederösterreich geholt. „Wir wollen unseren Gästen ein paar Stunden Erholung schenken“, sagt Uhl-Gastro-Geschäftsführerin Janine Uhl. „Ein Besuch im Himmelblau soll sich anfühlen wie ein Kurzurlaub auf Ibiza, Mallorca oder Mykonos.“ Herzstück ist die eindrucksvolle Holzterrasse, auf der 60 Gäste Platz finden. Von hier aus kann man bei lässigem House-Sound den Barkeepern beim Cocktailmixen zusehen. Ein aufgeschütteter Sandstrand erzeugt Beach-Flair – und das mit Blick auf den Schneeberg. Wer das

„Big Bed“ reserviert, darf sich über eine zwei mal zwei Meter große Liege und einen eigenen Kellner freuen. Und wem der Sinn nach etwas Abkühlung steht: Im Achtersee ist das Baden erlaubt, das Wasser hat beste Qualität.

Geheimtipp ist das Himmelblau, das heuer in die fünfte Saison geht, schon lange keiner mehr. In den Monaten zwischen Mai und September zählt man 2.500 Reservierungen pro Woche. Auch von einer reinen Beach Bar ist das Himmelblau inzwischen weit entfernt. Das Lokal ist ganzjährig von Montag bis Sonntag von 9 Uhr bis 24 Uhr geöffnet. Geboten wird sowohl Frühstück als auch Mittagessen und Abendbetrieb. Das kulinarische Angebot reicht von Spanien (Tapas) über Italien (Pizza) bis nach Fernost (Saté-Spieße), dazu gesellen sich Klassiker wie Steak oder Club Sandwich. Auf Qualität und Regionalität legen die Betreiber Janine Uhl und Roman Petek besonderen Wert. Bauern aus der Gegend liefern die Freilandeier, Brot und Fleisch stammen aus Bio-Betrieben. „Sogar unsere Bio-Garnelen kommen aus einer Zucht in Tirol und nicht aus dem Ausland“, erzählt Roman Petek, während der Tag am See sich langsam zu Ende neigt.

www.himmelblau-wn.at



Manager Roman Petek und das besondere Flair im Beach Club Himmelblau. Wo man sich auf der eindrucksvollen Holzterrasse wie im Urlaub auf einer Mittelmeerinsel fühlt. Auf den Liegen im Sand können Cocktails getrunken werden, und das kulinarische Angebot ist längst international.

5

Fragen an Karl Merkatz

Als Edmund „Mundl“ Sackbauer in der Serie „Ein echter Wiener geht nicht unter“ wurde der Schauspieler dem breiten TV-Publikum bekannt. Großen Erfolg hatte er auch als Bockerer in den gleichnamigen Filmen. Geboren und aufgewachsen ist der heute 91-Jährige in Wiener Neustadt.

Gibt es eine Anekdote, die Sie mit Wiener Neustadt verbinden?

Bevor die Bomben den Peterskeller zerschlagen haben, sind wir zu zweit über eine alte Laderampe zu den Eisengitterfenstern gekrochen und haben hinunter auf die Gäste gepinkelt. Der Kellner hat uns erwischt und den großen Bernhardinerhund auf uns gehetzt. Allerdings kannten wir den Hund, und er hat uns fröhlich bis zum Zehnnerviertel begleitet.

WAS SCHÄTZEN SIE
AN WIENER NEUSTADT?

**Das Katakombensystem
Kasematten: dass sie so
wunderbar ausgebaut
wurden und es dort auch
ein kleines Theater gibt.**

WELCHE BLEIBENDEN
ERINNERUNGEN

HABEN SIE AN IHRE SCHULZEIT
IN WIENER NEUSTADT?

Wir haben oft geschwänzt und sind stattdessen im Kehrbach baden gegangen. Einmal bin ich im Winter im zugefrorenen Bach eingebrochen, und meine Kleidung war nass. Ich bin im Park auf einen Baum geklettert und habe mich nackt ausgezogen, um die Kleidung zu trocknen. Zu Hause habe ich die immer noch feuchte Wäsche im Wäschekorb ganz unten versteckt. Als meine Mutter schließlich die Wäsche gefunden hat, war alles verschimmelt.

WAS WAR IHR LIEBLINGSPLATZ IN
WIENER NEUSTADT – UND WARUM?

Es war die Pfarrkirche. Ich war dort jahrelang sehr gerne Ministrant. Daher kannten wir auch den Aufgang zum linken Turm. Wir sind oft bis zur Glocke hinaufgestiegen.

Mit welchen Attributen würden Sie
Wiener Neustadt beschreiben?

**Der Dom, die Lauben, der Marktplatz,
der Eingang zur MilAk, die alte Stadtmauer,
der Stadtpark, der Wasserturm –
das macht für mich Wiener Neustadt aus.**

Karl Merkatz wurde am 17. November 1930 als Sohn eines Werkzeugmachers und einer Weberin in Wiener Neustadt geboren. Er war schon als Kind vom Theater fasziniert und spielte in einer Laiengruppe. Nach einer Tischlerlehre nahm er Schauspielunterricht in Salzburg, Wien, Zürich. In mehr als 150 Bühnenrollen spielte Merkatz vor allem Raimund, Nestroy, Shakespeare. Mit Martha Metz ist er seit 1956 verheiratet.

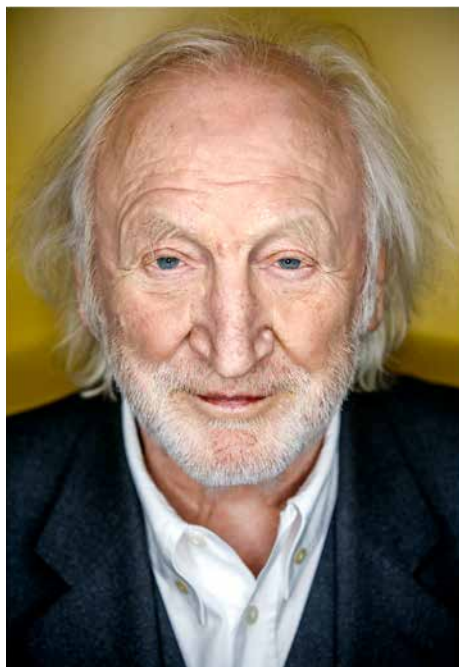


Foto: Christian Hofer

KULTURPROGRAMM | Highlights

AUSSTELLUNG ESCAPE THE BOX - OCEAN EYE	Museum St. Peter/Sperr	6.3.-1.5.
WORTWIEGE KASEMATTEN „DANTONS TOD“	Kasematten	8.4.-30.4.
AUSSTELLUNG SEIFENBLASENTRÄUME Eine Ausstellung des Kindermuseums München	Museum St. Peter/Sperr	8.4.-17.7.
OSTERMARKT AM DOM	Domplatz	8./9.4.
KABARETT EVA MARIA MAROLD	Kasematten	26.4.
BÖSENDORFER FESTIVAL HEINZ MARECEK	Kasematten	28.4.
MAIBAUM AUFSTELLEN	Hauptplatz	29.4.
KLANG/BILD (BATIK/BATIK/MEISSL/BALDAUF)	Kasematten	5.5.
TONKÜNSTLER ORCHESTER NÖ	Kasematten	7.5.
DUO EDUARD UND JOHANNES KUTROWATZ	Kasematten	12.5.
BEETHOVEN FRÜHLING	Kasematten	14.5.
BÖSENDORFER FESTIVAL JOSEPH LORENZ	Kasematten	19.5.
STRASSENKUNSTFESTIVAL	Innenstadt	19.-21.5.
MUSEUMSFRÜHLING	Museum St. Peter/Sperr	21.-22.5.
AQUAPHONIX (TICKETS BEI EVENTJET.AT)*	Maria Theresien Platz	25.-29.5.
WIENER NEUSTÄDTER INSTRUMENTALISTEN	Kasematten	27.5.
BÖSENDORFER FESTIVAL MIGUEL HERZ-KESTRANEK	Kasematten	2.6.
AQUAPHONIX (TICKETS BEI EVENTJET.AT)*	Maria Theresien Platz	2.-6.6.
150 JAHRE STADTPARK - JUBILÄUMSFEST	Stadtpark	6.6.
WORLD MUSIC FESTIVAL	Museum St. Peter/Sperr	11.6.
AUSSTELLUNG ERNST FUCHS	Museum St. Peter/Sperr	16.6.-2.10.
JAZZ AM DACH - 2-TAGE JAZZ OPEN AIR	Kasematten	23./24.6.
100 JAHRE NIEDERÖSTERREICH	Wiener Neustadt	25./26.6.
BÖSENDORFER FESTIVAL CORNELIUS OBONYA	Kasematten	30.6.
KULTURSOMMER	Wiener Neustadt	Juli-Sept.

Karten erhältlich im Info Point des Alten Rathauses, Info Point Kasematten, Museum St. Peter an der Sperr, online unter www.webshop-wn.at und an der jeweiligen Abendkasse.

*Tickets für AQUAPHONIX ausschließlich erhältlich bei Eventjet.at

Es gelten die Covid-Bestimmungen zum Zeitpunkt der Veranstaltung.

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Kaiser.Kutsche. Kasematten.

SPANNENDES 2-TAGES-PROGRAMM RUND UM DIE
GESCHICHTE DER EHEMALIGEN KAISERRESIDENZ
IM HERZEN DER WIENER ALPEN

[wieneralpen.at/
kaiser-kutsche-kasematten](http://wieneralpen.at/kaiser-kutsche-kasematten)

Termine 2022

28. - 29. April

23. - 24. Juni

29. - 30. September

