



Krimi Heimweg

„Schani“ Breitwieser

Sanierung Ketzergasse

www.ui-wien.at

**IMPRESSUM**

Unterstützungsinstitut der Bundespolizei
Körperschaft öffentlichen Rechts
(OGH ZI:30B 644/51)
1090 Wien, Müllnergasse 23-25
UID Nr.:ATU16209500
Rechtsstandort ist Wien
Vorstandsdirektor: HR Dr. Andreas MAYER

Redaktion:

Chefredakteur HR Dr. Andreas MAYER
Astrid SEIDL, FI
1090 Wien, Müllnergasse 23-25
Tel.:01/31310-30 180 Fax: 30189
EMail:kanzlei@ui-wien.at
<https://www.ui-wien.at>

Fotos:

Ferdinand Grossauer, ChefInsp
Andreas Mirota, GrInsp, Christian Trenker
Astrid Seidl, FI, Bahar Aydin, Eva WRAZDIL

Layout und Design:

Astrid SEIDL, FI

Druck und Versand:

Gutenberg-Werbering
Gesellschaft m.b.H.
Anastastius-Grün-Straße 6
4021 Linz



gedruckt nach der
Richtlinie „Drucker-
zeugnisse“ des
österreichischen Um-
weltzeichens, Guten-
berg-Werbering GmbH,
UW-Nr. 844

URHEBERRECHT:

Alle in dieser Broschüre erscheinenden Beiträge sind urheberrechtlich (Eigenverlag oder Fremdvortrag) geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Reproduktionen gleich welcher Art, ob Fotokopie, Mikrofilm oder Erfassung in Datenverarbeitungssystemen nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen. Für die namentlich bezeichneten Beiträge übernimmt die Redaktion lediglich die presserechtliche Verantwortung. Die Redaktion behält sich Kürzungen von eingesandten Artikeln vor.

GRUNDLEGENDE RICHTUNG:

Information für Mitglieder des Unterstützungsinstitutes über interne Bereiche, polizeirelevante Themen und sonstige interessante Themen und Beiträge.

INHALT

- 2** Impressum
- 3** Vorwort von Dr. Andreas Mayer
- 4** Buchvorstellung „Heimweg“
- 5** Ruhestand Peter Tremmesberger
- 6 - 7** Sanierung Ketzergasse 12, von Andreas Mirota
- 8** Beileidsbekundung für Otto Pichler
- 9** 40-jähriges Jubiläumstreffen ALG W1 80/81
- 10 - 11** Bahar's Rezept, von Astrid Seidl u. Bahar Aydin
- 12 - 14** Breitwieser, von Otto Pichler
- 15 - 17** Wein, von Hannes Gans
- 18 - 19** Rätsel, von Astrid Seidl
- 20 - 22** Kultur, von Hannes Gans
- 23** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 24** Kantine Marokko
- 25** Rätsellösungen
- 26** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder
- 27** Weihnachtswünsche

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser!

DR. ANDREAS MAYER, Chefredakteur UI-Info

Wir sind mitten in der vierten Welle! Die Corona-Pandemie beeinflusst nicht nur unseren aktuellen Alltag, sondern verändert auch unseren Gesamtblick auf das Leben. Dies ist es wert, genauer hinzusehen.

Wie etwa das deutsche Marktforschungsinstitut GIM nach Befragung von insgesamt rund 9.000 Teilnehmern im ersten Pandemiejahr festgestellt hat, gibt es unter den Menschen eine neue Ernsthaftigkeit. Die Befragten haben eher den Wunsch nach Stabilität als nach Spaß oder Abenteuer. Statt Neues auszuprobieren, halten sie vermehrt an Bekanntem fest. Zudem rückt das Thema Gesundheit für viele der Befragten mehr in den Vordergrund. Durch die Krise nehmen sie ihre Gesundheit bewusst wahr und betrachten sie als wertvoll. Seitdem machen die Befragten zum Beispiel mehr Sport, was sich auch durch mehr dafür gewidmete Zeit, die durch das Arbeiten im Homeoffice oder Kurzarbeit entsteht, erklärt.

„Mir geht dieses Corona wahnsinnig auf die Nerven“ sagt jedoch der Maler Attersee in „Willkommen Österreich“ und vermutlich stimmt ihm das ganze Land mit dieser Einschätzung zu. Es stellt sich also weiterhin die Frage, wie langfristig sich die Corona-Pandemie auf unser Leben auswirkt. Nach den neueren Untersuchungen des heurigen Jahres zum Thema sind die Auswirkungen der Viruskrise auf unsere Psyche nämlich mittlerweile enorm. Die massiven Einschränkungen im Alltag fördern bei vielen Menschen das Entstehen von

Depressionen, Angst- und Zwangsstörungen sowie psychosomatischen Beschwerden. Diese lassen das Negative im Leben noch größer erscheinen, sodass Sorgen und Ängste, aber auch Einsamkeit und Alleinsein stärker in den Fokus rücken.

„Sich jetzt schon auf die Zeit nach der Krise vorzubereiten, kann helfen. Es stärkt den Willen und lässt die aktuellen Probleme besser meistern“, meint Prof. Stengler, Chefärztin am Helios Park-Klinikum Leipzig. Sie ergänzt: „Wer sich langfristig auf etwas Schönes freut, etwa einen Urlaub oder unbeschwerte Treffen mit Familie und Freunden, setzt Energien frei und schafft Zuversicht“.

Um die Zeit bis dahin zu meistern, verrät sie Tipps, wie Betroffene der depressiven Erkrankung gegensteuern können: den Alltag definieren, aktiv bleiben, die Schlafenszeiten einhalten, die möglichen Kontakte besonders pflegen und, ganz wichtig, seriöse Informationsquellen nutzen.

Und nicht zuletzt ein wichtiger Tipp von mir persönlich: Feiern und genießen Sie eine schöne Weihnachtszeit!

Herzlichst Ihr

Buchvorstellung „HEIMWEG“

Wenn von Wiener Kriminalisten die Rede ist, fällt unweigerlich der Name Hofrat Dr. Geiger.

Seit Kurzem im Ruhestand, leitete er bis dahin die Abteilung im Bundeskriminalamt für organisierte und allgemeine Kriminalität. Bis 2017 war er Chefermittler in vielen aufsehenerregenden Mordfällen. Er leitete die Ermittlungen gegen den Serienmörder Jack Unterwiesing und fasste den Dieb der Saliera.

Die Geschichte beginnt mit der Auffindung der zwanzigjährigen Alexandra, die ihr Mörder wie ein Kunstwerk inszeniert hat. Geiger weiß, dass die Lösung des Falles ein Rennen gegen die Zeit ist, doch die Ermittlungen stocken. Als zwei weitere Mädchen sterben, verfällt ganz Wien in Panik. Die meisten unserer Leser erinnern sich noch an die Favoritner Mädchenmorde, die die spektakulärsten Polizeiermittlungen nach sich zogen, die die Stadt je erlebt hatte.

Ernst Geiger, damals Leiter der Mordkommission im Wiener Sicherheitsbüro, erzählt in seinem Buch einen fesselnden Krimi, basierend auf wahren Begebenheiten in den ausklingenden 1980er- und beginnenden 1990er Jahren. Das Werk gibt auch Einblick in die Arbeitsweise wie auch den Alltag und die Sorgen und Nöte von Ermittlungsbeamten der Polizei, die mit solchen Fällen befasst sind, fernab von den klischeehaften Darstellungen, die die Unterhaltungsindustrie den Akteuren in Kriminalfilmen und -büchern zu kategorisiert.

Das Buch ist eine Empfehlung für alle, die spannende Unterhaltung lieben, aber gleichzeitig auch ungeschminkte Berichte der damaligen Ermittlungsarbeit der Wiener Polizei erleben wollen.

Bericht und Foto von HR Dr. Andreas Mayer



Peter Tremmesberger



Eine Legende geht in den Ruhestand.

Am 01.02.1988 begann Peter Tremmesberger seinen Dienst im Unterstützungsinstitut als Kantinenverwalter. Durch sein Engagement und seine ständige Hilfsbereitschaft zeichnete er sich in den vielen Jahren besonders aus.

Nach nun 40 Dienstjahren bei der Polizei verabschiedet sich unser Kollege Peter mit 01.10.2021 in den wohlverdienten Ruhestand und wir wünschen ihm auf diesem Wege alles Gute und eine schöne Zeit.

Danke lieber Peter für die gemeinsamen Jahre.

Bericht von Astrid Seidl

Foto von Ferdinand Grossauer

UI - Kinderweihnachtsfeier 2021

Leider musste auch heuer coronabedingt die UI-Kinderweihnachtsfeier im Festsaal der Landespolizeidirektion Wien abgesagt werden.

Aber trotz allem haben wir für unsere Jüngsten tolle Weihnachtsgeschenke, die von unserem Team mit viel Freude ausgesucht, zusammengestellt und in schöne Rucksäcke verpackt wurden.

Diese Rucksäcke wurden wie im Vorjahr von den Eltern für Ihre Kinder im UI abgeholt.

Wir hoffen sehr, im nächsten Jahr unsere kleinen Gäste wie gewohnt wieder im Festsaal der Landespolizeidirektion Wien begrüßen zu dürfen und wünschen allen Eltern und Kindern frohe Weihnachten und ein gesundes Jahr 2022.

Sanierung des Gartenhauses in der Ketzergasse

Im Rahmen der Sanierung des Haupthauses in Wien 23., Ketzergasse 12 wurde beschlossen, dass auch das Gartenhaus, in dem bis Mitte 2017 die Hausbesorgerin gewohnt hat, zu sanieren.



In dem Gartenhaus war lediglich der untere Bereich bewohnbar. Somit hatte es eine Wohnfläche von knapp 40m². Es befand sich keine Heizung im Haus. Die Hausbesorgerin hat das Haus mit einem Schwedenofen beheizt. Einzig eine Wasserleitung und Strom waren im Haus vorhanden.

Mitte 2017 begab sich die Hausbesorgerin nach langjähriger und hervorragender Arbeit in den wohlverdienten Ruhestand. Ab diesem Zeitpunkt begannen die Planungen, wie man das Haus umbauen kann, sodass es vom UI als Mietobjekt für ein UI-Mitglied verwendet werden kann. Dies gestaltete sich insofern schwierig, da in der Zwischenzeit der Grund, auf dem das Haus steht, als Grünland umgewidmet wurde. Somit war ein Abriss des Hauses nicht möglich, da wir in diesem Fall nicht neu bauen hätten dürfen. Da das Haus aber vor der Umwidmung schon Bestand gewesen ist, durften wir unter Auflagen sanieren.

Ende 2019 begann die Sanierung des Gartenhauses. Der Dachstuhl wurde abgetragen und die bestehenden Mauern im Obergeschoss verstärkt bzw. erneuert. Im Anschluss daran wurde der Dachstuhl neu gebaut

und mit zwei Gaupen versehen, um im Obergeschoss Platz für zwei Zimmer und ein WC zu gewinnen. Im gesamten Haus wurden alle Elektroinstallationen neu verlegt. Ebenso wurden die Wasserleitung sowie die Abflüsse neu verlegt und eine Fußbodenheizung eingebaut. Die Heizung wird mittels der Zentralheizung im Haupthaus betrieben, dadurch war es nicht notwendig, eine Gasleitung ins Haus zu verlegen.

Im Erdgeschoss wurden ein neues Badezimmer, sowie die Installationen für eine Küche und ein großer Wohnbereich errichtet. Ebenso wurde eine Holztreppe, über die man in das Obergeschoss gelangt, eingebaut. Alle Fenster wurden durch neue dem heutigen Standard entsprechende ersetzt. Ebenso gibt es nun eine Sicherheitstür im Eingangsbereich. Das komplette Haus wurde gedämmt. Der Vorplatz im Gartenbereich wurde mit neuen Waschbetonplatten gestaltet. Das Haus hat nach Sanierung eine Wohnnutzfläche von knapp 76m².



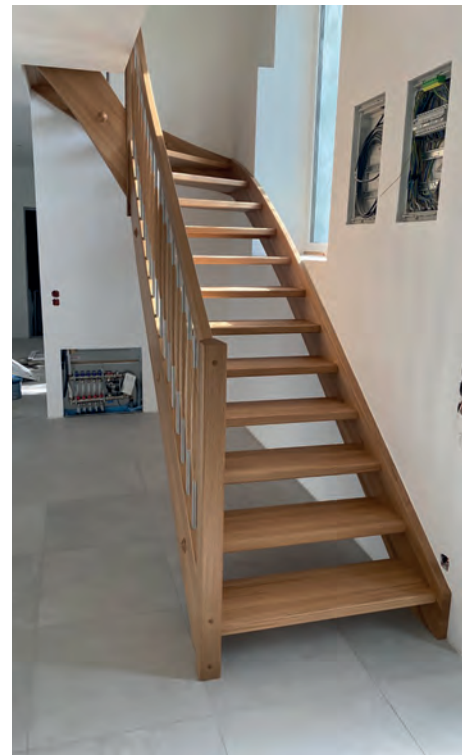


Laut Auskunft unseres Architekten hat das Haus durch die Sanierung eine Wertsteigerung von € 0,-- auf mindestens € 4.000,-- bis € 5.000,-- pro m² nach der Sanierung erfahren. Es ist sogar davon auszugehen, dass dem UI in den nächsten Jahren durch Unterlassung einer Sanierung Kosten in der Höhe von circa € 100.000,- entstanden wären, da das Haus aufgrund der Baufälligkeit abgerissen hätte werden müssen. Eine Neuerrichtung wäre dann aufgrund der Umwidmung nicht mehr möglich gewesen. Aus dieser Sicht hat sich die Sanierung, deren Kosten ca. € 250.000,-- betragen, für das UI und somit für alle Mitglieder mehr als gelohnt.

Ich möchte mich bei allen beteiligten Firmen für die hervorragende Arbeit bedanken und wünsche der neuen Mieterin schon jetzt viel Spaß im „Schmuckstück“ des UI.

Bericht von Andreas Mirota

Fotos © Christian Trenker und Andreas Mirota





Wir geben die traurige Nachricht,
dass unser langjähriger Kollege
Gruppeninspektor Otto PICHLER
am Samstag, dem 13. November 2021
plötzlich und unerwartet
von uns gegangen ist.

Wir werden unseren Otto
für immer im Herzen tragen.

Das Team des Unterstützungsinstitutes

„Was man tief in seinem Herzen besitzt, kann man nicht durch den Tod verlieren.“

Johann Wolfgang von Goethe

40-jähriges Jubiläumstreffen ALG W1 80/81

27 pensionierte hochrangige Offiziere der österreichische Exekutive mit Begleitung besuchten das Wiener Rathaus.

Kaffeejause gab es anschließend im Cafe Landtmann, ein Konzertbesuch im Palais Hübner samt Dinner und Augustinerkeller-Besuch standen auch am Programm. Gedacht wurde auch der vier bereits verstorbenen Kollegen. Organisiert wurde das 2-tägige Treffen der Polizei-, Gend.- und KR-Offiziere von Sepp GASSNER und Leo WEIDINGER.



Die Verschmelzung von Polizei und Gendarmerie haben wir schon damals vorweggenommen



Vor dem alten Rathauswappen am 13.Okt.2021

Bahar's süßes Geheimnis „Muhallebili Kadayif“

Eine türkische Spezialität, die Ihr unbedingt probieren müsst!

Die türkische Küche, auch levantinische Küche genannt, hat viele Geschmacksrichtungen in das persische, indische, arabische und des Mittelmeerraumes. Sie ist in Syrien, der Türkei, Ägypten, Zypern und Jordanien als kulinarischer Schwerpunkt vertreten. Speziell Süßspeisen sind einer der Schwerpunkte dieser Küche. Das süße Geheimnis „Muhallebili Kadayif“ unserer neuen Kollegin Bahar ist eine signifikante Speise, welche den geheimnisvollen Orient erleben lässt.

Zu Ihrem 30. Geburtstag hat sie uns Einblick nehmen lassen in diese orientalische Vielfalt. Eine Nachspeise die am Gaumen zergeht und uns allen ein Lächeln in das Gesicht zauberte.

Hier nun das Rezept für ca. 10 Personen (1 großes Backblech):

300 g Kadayif (kleine Nudeln) – bekommt man in einem türk. Lebensmittelgeschäft
 3 Esslöffel Butter
 5 Esslöffel Zucker
 1 ½ Glas klein gehackte Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)

Creme:

1 Liter Milch
 4 Esslöffel Mehl
 3 Esslöffel Maizena (Maisstärke)
 1 Glas (¼ l) Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Eigelb
 ¼ Liter Schlagobers

Die Nudeln (Kadayif) zerkleinern (dafür am besten für 2 Stunden in das Tiefkühlfach geben und dann mit einem Nudelwalker zerkleinern). Nun in einer Pfanne die Butter zerlassen, den Zucker hinzufügen und gut verrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend die kleinen Kadayif-Nudeln dazugeben und gut anrösten. Sind die kleinen Nudelchen angeröstet, fügt man die Nüsse dazu und schwenkt das Ganze nochmals durch. Vom Herd nehmen und gut auskühlen lassen.

Nun Milch, Mehl, Maisstärke, Zucker und das Eigelb in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Vorsicht, es muss dabei ständig umgerührt werden, damit nichts anbrennt und eine cremige Konsistenz erzielt wird!

Nachdem die Creme aufgekocht wurde, das Schlagobers (flüssig) und den Vanillezucker hinzufügen und gut miteinander vermischen. Jetzt wird die Creme beiseite gestellt.

Nun wird die Hälfte der angerösteten Kadayif-Nudel-Nussmasse auf ein Backblech verteilt und mit einem Nudelwalker oder einem Glas flachgedrückt. Darauf kommt jetzt die Creme (sollte noch lauwarm sein) und wird gut mit einem Löffel über das ganze Backblech verteilt. Abschließend wird die zweite Hälfte der gerösteten Nudel-Nussmasse auf die Creme verteilt. Die fertige Spezialität nun über Nacht im Kühlschrank kühlen und am nächsten Tag portionsweise aufschneiden, servieren und genießen.

Läuft euch jetzt auch schon das Wasser im Mund zusammen? Ich denke schon, es ist eine ganz leckere Nachspeise, es lohnt sich!!

Bericht von Astrid Seidl und Bahar Aydin
 Fotos von Bahar Aydin

REZEPT



„Schani“ Breitwieser und sein Meidling

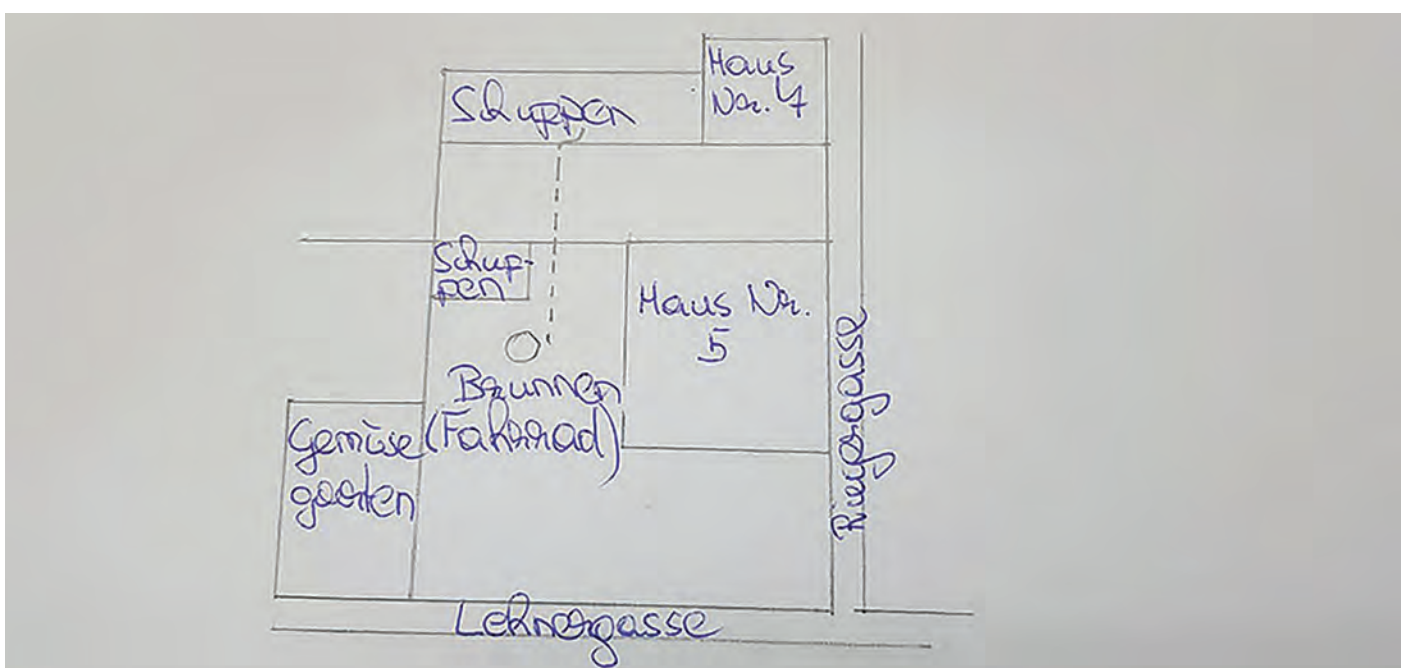
St. Andrä/Wördern, 1. April 1919 – rund um das Haus Riebergasse Nr. 5 herrscht trügerische Stille. Die Haustüre befindet sich auf der Rückseite. Wer dorthin gelangen will muss durch den Hof, in dessen Mitte sich ein kleiner Brunnen befindet, an dem ein Fahrrad angelehnt ist.

Eindringen, hineinschießen, offen belagern will man nicht. Es würde zu viele Opfer kosten und viel Zeit, wenn Gefahr gewittert würde, in Anspruch nehmen.

Am Zaun lauern sie, in den Nachbarshäusern, an den Straßenecken. Ein Polizeihund ist dabei. Ein Mädchen, nicht älter als siebzehn, geht in den Schuppen und kehrt mit Holzscheiten am Arm ins Haus zurück. Die Verfolger fürchten den Verfolgten. Der jüngere Bruder, Karl Breitwieser hat mittlerweile schon dreimal den Hof betreten, ebenso zwei Frauen – Luise Schier, die Haushälterin, und Anna Maxian, ein siebzehnjähriges Mädchen, die Geliebte Johann Breitwiesers. Nur er selbst ist noch kein einziges Mal aus dem Haus getreten. Zwei Uhr wird es, drei Uhr, vier Uhr...

Um dreiviertel fünf betritt er endlich den Hof, will sich am Fahrrad zu schaffen machen. „Hände hoch“, er dreht

sich um, von allen Seiten sind Revolvermündungen auf ihn gerichtet. Mit einem Sprung über den mannshohen Zaun zum Nachbarshaus Riebergasse Nr. 7 versucht er sich zu retten, die Wirtschafterin der Nachbarsleute, die gerade dabei ist, Wäsche aufzuhängen, rennt er über den Haufen. Er versucht, die Straße zu erreichen. Auch hier verschanzen sich die Verfolger, Revolverschüsse krachen, er reißt seinen Browning-Revolver aus der Hosentasche, taumelt getroffen in den Schuppen des Nachbargartens und schießt von dort. Der Polizeihund jagt in den Schuppen, wirft ihn zu Boden. Von allen Seiten feuert man in die Holzwand. Schwer getroffen streckt er die Hände in die Höhe „Net schießen, i tu eh nix mehr!“ Sein Bruder und die beiden Frauen werden ebenso festgenommen. Breitwieser wird auf den Diwan in seiner Wohnung gebracht und, schon in Agonie, dreifach bewacht im Auto nach Wien ins Inquisitenspital gebracht wo er verstirbt.



Bei der Hausdurchsuchung werden fünf riesige Kassenschränke – Versuchsobjekte – gefunden. Hier lagern Schlüsselbunde, Dietriche, Feilen, Schraubenzieher, Brecheisen, Bohrer in allen Ausführungen und unzählige Fachbücher.

Im Zuge der „zweiten großen Stadterweiterung“ Wiens wurden am 1. Jänner 1892 die heutigen Bezirke 11 bis 19 eingemeindet. Der sogenannte Linienwall, der Wien von den Vororten getrennt hatte, wurde bald darauf geschliffen. Johann „Schani“ Breitwieser war zu jener Zeit nicht einmal ein Jahr alt. Er wurde 1891 als sechstes von insgesamt 16 Kindern einer unvorstellbar armen Familie in Meidling, Breitenfurter Straße Nr. 13 geboren. Der Vater war Schustergeselle, die Mutter Heimarbeiterin (Fabriken vergaben damals einige Kundenarbeiten wie Nähen in Heimarbeit) und Wäscherin. Die Hauptnahrung bestand zum überwiegenden Teil aus Kartoffeln, die der Vater am Rande des Meidlinger Friedhofs anbaute. Als Schlafstätte diente dem Buben ein alter, lumpengefüllter Koffer. Es war das Milieu des „Lumpenproletariats“, in dem Schani Breitwieser groß wurde, der Bodensatz der Gesellschaft. Um hier zu überleben, musste man hart kämpfen. Die Wohnungen wurden immer teurer. Zwischen 1880 und 1910 stiegen die Mieten in den Randbezirken um unglaubliche 2.650 Prozent! Wer kein eigenes Zimmer zahlen konnte, musste sich als „Bettgeher“ stundenweise eine Schlafstatt mieten. Schani wuchs als verwahrlostes, jedoch begabtes, hochintelligentes Kind auf. Er war körperlich geschickt – durch akrobatische Kunststücke verdiente er ein paar Kreuzer für die Familie dazu. Jedoch missachtete er jede Autorität, neigte zu Wutausbrüchen und forderte von seinen Gefährten, Straßenkinder wie er, strikten Gehorsam. Sein Spielplatz war der Meidlinger Friedhof und das berüchtigte „Gatterhölzl“ (siehe unten), das sich damals zwischen dem Friedhof und der Breitenfurter Straße befand.

Gerne ließ er sich abends im kaiserlichen Schönbrunner Tiergarten einsperren. Als ein Richter ihn später einmal nach seiner Schulbildung fragte, antwortete

er: „A Aff´ war mein Lehrer und a Bär mein Professor“.

Als 13-Jähriger verliebte er sich und wollte sich für seine Freundin fesch machen, deshalb stahl er einen Anzug. Mit 15 fasste er eine einmonatige Kerkerstrafe aus, nachdem er bei einem Einbruch mehrere Paar Schuhe hatte stehlen wollen. Seine Steinmetzlehre brach er ab, schlug sich mit Gelegenheitsjobs durch und wurde schließlich professioneller Einbrecher, der sich zunächst auf großbürgerliche Villen und Ringstraßengebäude spezialisierte. Es folgten Gefängnisaufenthalte, einige Fluchten und weitere Einbrüche.

In Meidling war der charismatische junge Mann bald eine lokale Berühmtheit. Er galt als einer, der sich nicht von Autoritäten einschüchtern ließ, der sich traute, „denen da oben“ die Stirn zu bieten. Man begegnete ihm mit Respekt, sogar Sympathie, da er sich als großzügig und spendabel erwies.

Breitwieser richtete sich ein „Einbrecherlaboratorium“ ein und stellte darin Versuche an, die er dokumentierte.

Aufgrund der Erhöhung der Brotpreise kam es 1911 in Wien zu Krawallen bei Protesten der unterprivilegierten, armen Bevölkerung. Die Polizei erhielt Schießbefehl, fünf Menschen starben, rund zweihundert wurden verwundet.

Breitwieser und andere Pülcher und Strizzis waren zwar für ehrenwerte Bürger und Polizei sogenannte Feinde der Zivilisation, für große Teile der verarmten Vorstadtbevölkerung jedoch ein Abziehbild für ihre Hoffnungen und Sehnsüchte.

Um einer Zwangsarbeit zu entgehen, meldete er sich 1916 zum Kriegsdienst, um gleich darauf zu desertieren. Als er gefasst wurde, simulierte er, um der Todesstrafe zu entgehen, einen Geisteskranken, sodass er in die Landesnervenklinik Am Steinhof eingeliefert wurde, von der er selbstverständlich auch bald flüchtete. Während des Ersten Weltkrieges nahm



Quelle: Österreichische Nationalbibliothek

die Not in der Vorstadt dramatisch zu und Breitwieser stieg zum „Sozialrevoluzzer“ auf, da er nicht mehr in Privathäuser, sondern in Büros von Konzernen und Fabriken einstieg. Seinen letzten spektakulären Coup landete er im Jänner 1919 in der Hirtenberger Munitionsfabrik südlich von Wien. Er machte dabei eine Beute von einer halben Million Goldkronen. Von einem

Teil dieses Geldes mietete er die Villa in St. Andrä/Wörtern, die am 1. April 1919 von einem Dutzend Polizisten umstellt wurde. Das Begräbnis am Meidlinger Friedhof drei Tage später zeigte, wie groß der Rückhalt und die Sympathien in der Bevölkerung der Vorortebezirke waren, auf die Schani Breitwieser, der „König von Meidling“, hatte bauen können: Zwischen 20.000 und 40.000 Menschen sollen dem Trauerzug gefolgt sein!

Es heißt, dass sämtliche Einbrecher Wiens aus Pietät für eine Woche ihr Handwerk ruhen ließen. Verbürgt ist dies natürlich nicht. ...

P.S.: Sein Mythos gerät über die Jahre in Vergessenheit. Doch in den letzten Jahren gibt es immer wieder Menschen, die sich näher mit seinem Schicksal beschäftigen. Sein Werkzeug ist im „Wiener Kriminalmuseum“, Wien 2., Große Sperlgasse 24, ausgestellt.

*Als Gatterhölzl bezeichnete man ein dichtes Waldgebiet nahe des Meidlinger Friedhofs, das als gefährlich galt, weil allerlei „zweilichtiges Gesindel“ hier sein Unwesen trieb. Da es in unmittelbarer Nähe des Schlosses Schönbrunn gelegen ist, wurde es von Kaiser Franz Josef gerodet und gelichtet. Es wurde später die Vergnügungsstätte „Tivoli“ darauf errichtet.

Bericht und Skizze von Otto Pichler († 13.11.2021)

© 2021

Das Unterstützungsinstitut bedankt sich recht herzlich im Namen der Kinder für die zahlreichen Spenden, die mittels Erlagscheines aus unserer UI-Zeitschrift einbezahlt wurden.

Wie jedes Jahr wird das Geld noch vor Weihnachten übergeben.

Ein kurzer Bericht von der Übergabe erfolgt in der März Ausgabe 2022.



Wein als Wohltäter für die Pandemie-gebeutelte Seele: 2x Mittelburgenland und 2x Jungspund

GRENZLANDHOF REUMANN Wein mit der URKRAFT der Natur

Das Motto von Mario Reumann lautet kurz und bündig: „Weniger ist mehr!“ Er schließt sich damit einer jungen Winzergeneration an, die auf naturnahen Anbau sowie kompletten Verzicht auf Insektizide und Herbizide setzen, keine Reinzuchtheften verwenden und damit eigenständiger Qualität klar den Vorzug vor unpersönlicher Quantität geben. Den Grenzlandhof Reumann gibt es schon seit vielen Generationen. Wo früher eine große Familie zusammenlebte und gemeinsam arbeitete, sind heute neben dem Jungwinzer noch die Eltern Christian und Birgit Reumann und Tochter Daniela am Werk.

Die 25 Hektar Weingärten liegen in der Gemeinde Deutschkreuz und wie der Name des Betriebes sagt, ganz nahe an der Grenze zu Ungarn. Das Terroir ist ideal für den Blaufränkischen, der selbstverständlich die Leitsorte stellt. Die Böden des Blaufränkischlandes sind tiefgründig, schwer, tonhaltig und lehmig; eine Eigenschaft, die auf den Einzellagen des Grenzland-

hofes (Rieden Steinriegel, Hochbaum oder Hölzl), wie Mario glücklich feststellen darf, Jahr für Jahr fantastisches, vollreifes Traubenmaterial für seine Rotweine liefert. So heißt auch der jüngste Spross im Sortiment URKRAFT. Auf dem Etikett hängt über einem knorrigen Baum mit zwei Armen als Ästen eine Traube. Es ist das Symbol für Kompromisslosigkeit in der Zusammenarbeit mit der Natur und somit elementarer Kraft und Komplexität.



WEINGUT WOLF Wein muss kräftiger sein als das Fass

In Raiding, dem Geburtsort von Franz Liszt, treffen einander Jahr für Jahr Verehrer dieses Komponisten und Musiker von Weltrang zu einem Festival. In diesen Kreisen gehört es zu guten Ton, neben Klavierabenden und Orchesterkonzerten die örtlichen Winzer aufzusuchen. Vor allem eine Adresse hat sich darin einen besonderen Namen gemacht. Die Brüder Gregor und Michael Wolf haben aus dem Bauernhof ihres Vaters, einer gemischten Landwirtschaft, ein Weingut mit 45 Hektar geschaffen. Während Gregor, der eigentliche Initiator, im Eichenwald als Keller-

meister zugange ist, erledigt sein jüngerer Bruder, der sich von der Begeisterung anstecken ließ, mithilfe der Eltern die Aufgaben zuhause. Dazu gehört die Arbeit in der Natur, aber auch der Abhof-Verkauf im stilvoll gestalteten Kostraum. Das Angebot umfasst u. a. fünf Weißweine, etliche lagen- und sortenreine Rotweine und das Wolfsblut, eine Cuvée, die mit Dunkelheit und Kraft ihrem Namen alle Ehre macht.

Seine Besucher führt Michael am liebsten in die Ried Ragarberg. Sie ist Teil des Raidinger Hotters, wie es

dort heißt. Oben am Waldrand markiert die kürzlich renovierte Urbanikapelle die Grenze der leicht nach Süden abfallenden Lage. Mit einer Bank davor ist sie der stimmungsvolle Platz, in aller Gelassenheit einen Blaufränkisch Klassik zu probieren. Ausgebaut im Edelstahl besticht er mit frisch-fruchtigem Duft und im Geschmack gut eingebundenen Tanninen. Als jedoch eine Ragarberg Reserve geöffnet wird, erschließt sich in der Nase und auf dem Gaumen neben freundlicher Extraktsüße (der Wein selbst ist absolut trocken) ein wundersames Spektrum an Mineralität. „Mein Be-

streben ist es, den Charakter des Bodens, seine Power in das Glas zu bringen“, leitet Michael einen Kurzvortrag über die Beschaffenheit des Untergrundes dieser Lage ein, „Oben ist es Braunerde, weiter unten Sand und Meeresablagerungen und darunter durchwegs Lehm, der die Feuchtigkeit auch in einem trockenen Sommer hält.“ Holz spielt selbstverständlich eine große Rolle. Dafür nimmt Michael die Mühen auf sich, in den örtlichen Wäldern Eichen für seine Fässer zu schlagen. Dennoch erfolgt der Holzeinsatz sehr gezielt. Michael: „Der Wein muss kräftiger als das Fass sein.“



Ried Ragarberg im Raidinger Hotter; © Kultur & Wein

STEINFEDER 2021 Der junge Grüne Veltliner aus der Wachau

Roman Horvath, Leiter des Weingutes Domäne Wachau, und sein Kellermeister Heinz Frischengrubler sind überzeugt, mit der „Steinfeder Gneis + Löss 2021“, einem Grünen Veltliner, den würdigen Vorboten für das im kommenden Frühjahr erscheinende Federspiel und die frühestens im Herbst auf den Markt kommenden Smaragde geschaffen zu haben. Eine Verkostung bestätigt Punkt für Punkt die ihrerseits angegebene Qualität: „Die Nase ist duftig und klar. Apfel und Zitrusnoten dominieren. Am Gaumen frisch,

süffig mit lebendiger Säure und dezenter Würze. Unkompliziertes Trinkvergnügen mit 11,5 Vol.% steht im Vordergrund.“ Was wäre eine Weinempfehlung ohne das unvermeidliche Food Pairing? Diese Steinfeder passt optimal zu leichten Vorspeisen und gebratenem Fisch, aber nebenbei bemerkt, sie macht sich auch Achtel für Achtel ganz allein für sich genossen verlässlich als Stimmungsaufheller und Begleiter eines langen Winterabends.



Das Kellerschlüssel der Domäne Wachau; © Kultur & Wein

DER JUNKER 2021 Ein Edelmann an Fruchtigkeit und Aroma

Es war der traumhafte Herbst, der auch in der Steiermark in den Trauben die Zuckergrade in ansehnliche Höhen gedrückt hat. Es dürfen also große DAC-Weine erwartet werden. Zuvor aber gilt es, einem jungen steirischen Landadeligen seine gebührende Referenz zu erweisen. 160 Winzer haben sich auch dieses Jahr dem Junker verschrieben. Der Neue besticht durch besonders ausgeprägte Fruchtigkeit und Aromatik, zeigt aber trotz seiner Jugend bereits erstaunliche Reife, noble Eleganz und eine ansprechende Fülle am Gaumen. Aufgrund der oben beschriebenen glücklichen Umstände ist auch die doch etwas höher bemessene Säure optimal eingebunden. Was bleibt, ist der erfreuliche Eindruck von Frische und Lebendigkeit, die einfach von einem steirischen Wein erwartet werden darf.

Die ausführlichen Artikel dazu gibt es unter www.kulturundwein.at

Bericht und Bilder von Hannes Gans



Der Junker wird verkostet; © Johannes Polt/Fotokuchl



Das rechte Bild unterscheidet sich vom linken Bild durch 10 Fehler. Bilderrätsel von Astrid Seidl, Lösung auf Seite 25

		3				6		2
2	1	8			6	7	5	3
			3		5			
1	5	2						
9		7	2		3	5		4
						1	2	7
			6		7			
4	6	5	1			2	7	9
8		1				4		

Lösung auf Seite 25

WORTSUCHRÄTSEL AUTOMARKEN

A	L	F	A	B	N	K	O	G	I	L	J	P	D	T	D	A	G	W	T	G	T	I	H	J	O	C	H	B	H	N	L	A
Y	Z	Q	U	V	A	Z	D	B	Y	Z	X	E	G	C	P	S	W	C	V	D	L	Y	Q	R	F	O	R	D	X	E	R	H
C	T	N	D	I	U	N	D	G	F	W	Y	U	P	E	W	N	J	I	I	A	K	L	W	C	N	R	X	Q	V	A	I	E
V	O	C	I	H	J	W	T	P	D	O	D	G	E	G	Z	Y	V	E	Q	S	J	E	X	D	R	M	D	Q	J	S	A	S
T	T	X	G	H	L	J	D	F	U	X	B	E	D	O	P	H	I	B	R	I	L	L	A	N	I	O	C	K	F	E	C	L
A	Z	F	G	W	S	W	J	G	D	S	Y	O	Y	K	B	M	I	I	Z	O	P	B	V	Z	J	H	Y	N	P	N	M	V
E	M	Z	F	U	A	C	H	K	M	Z	Z	T	K	U	I	A	Y	E	L	T	N	E	B	I	R	X	P	A	I	F	P	A
N	I	Z	V	Z	D	G	K	P	B	K	O	J	D	G	U	V	S	Z	M	N	L	C	B	R	W	Q	H	S	R	H	A	S
G	N	H	U	Z	A	B	W	L	I	H	M	J	N	V	B	B	D	T	C	U	A	K	I	U	Z	G	S	H	Z	C	P	W
I	I	M	W	Y	T	X	J	W	H	M	L	V	S	Y	G	J	S	D	V	O	F	L	Q	F	M	A	K	B	F	I	C	M
S	R	W	N	O	O	A	H	W	J	V	B	A	Z	C	U	R	A	B	U	S	P	E	V	I	N	G	B	X	J	Z	A	X
X	J	A	N	R	Y	H	N	I	F	S	M	P	R	U	Z	U	A	Y	H	A	F	U	I	L	Q	C	E	F	M	X	D	Z
Z	C	B	R	V	O	L	V	O	N	Y	B	Q	K	P	P	U	L	J	N	A	P	N	I	F	O	P	R	K	R	E	I	Y
C	O	W	K	T	T	I	N	Z	W	A	E	N	R	Z	X	O	D	Q	T	B	Q	K	P	X	D	N	S	N	O	T	L	B
K	L	Q	S	W	A	T	G	F	L	F	D	E	U	T	H	J	Q	J	S	P	Z	C	V	V	F	L	E	B	O	D	L	K
D	A	G	C	R	F	G	H	O	A	N	L	M	A	S	E	R	A	T	I	K	O	C	I	A	D	C	P	R	H	L	A	R
J	Z	Q	X	J	K	P	W	X	C	W	M	S	Z	K	Y	S	E	D	L	K	M	D	A	Y	E	M	S	W	X	N	C	Q
F	G	X	M	L	S	R	L	M	P	O	S	Y	C	O	V	Z	F	U	F	X	W	R	O	S	O	D	F	R	Q	R	A	V
E	T	Y	W	T	H	R	A	P	A	Q	F	R	S	U	J	V	T	B	N	W	D	V	E	U	K	B	O	U	A	A	P	X
R	A	C	H	O	F	C	H	E	V	R	O	L	E	T	A	N	V	F	Q	Y	J	D	E	S	G	J	P	T	Y	I	T	Q
R	J	S	Y	B	A	R	E	F	X	P	Y	F	A	J	I	A	I	J	J	S	E	C	Q	U	H	U	E	D	W	P	H	B
A	J	A	U	Y	K	D	K	U	B	Y	M	F	T	L	J	W	N	G	K	C	D	Z	H	Z	M	Z	L	Q	F	S	Y	V
R	U	K	N	I	L	X	K	E	S	U	T	Q	V	I	I	N	K	C	R	R	M	Y	U	J	G	Z	T	U	H	R	V	W
I	X	Z	D	Z	N	H	W	D	D	Z	C	S	D	A	J	E	D	E	P	X	X	B	H	W	U	O	C	U	M	I	I	V
V	R	D	A	N	E	M	M	T	B	W	Y	N	F	U	B	J	M	A	Z	D	A	M	N	T	C	Q	G	U	U	W	O	U
L	P	C	I	V	H	K	Y	F	K	Z	Z	I	L	K	B	V	Q	U	D	U	D	U	W	R	J	T	B	R	B	E	U	V
X	O	V	Y	M	W	Z	V	I	I	J	J	Y	Q	W	B	E	P	M	T	F	O	F	Z	T	A	K	W	D	D	B	Q	N
G	T	Y	V	B	T	E	S	L	A	O	B	D	F	E	S	C	L	S	O	C	K	F	Z	C	L	A	D	A	H	N	L	I
E	D	A	S	L	U	A	V	C	F	X	A	W	X	R	V	O	H	K	X	J	S	K	T	E	Y	Z	N	C	U	B	B	Z
K	I	A	C	A	M	Z	R	N	S	L	C	O	C	G	O	X	X	C	K	Z	U	O	X	C	E	P	B	I	D	J	O	U
B	D	J	E	S	U	G	K	G	R	E	N	A	U	L	T	Z	B	A	A	L	D	U	K	V	Z	R	V	A	H	I	H	C
H	S	F	X	R	B	I	W	T	X	R	Y	J	Y	G	G	R	G	L	V	Z	S	N	P	L	K	D	H	T	T	B	J	U
U	E	X	S	Q	M	K	D	A	M	U	D	Z	N	T	E	A	W	F	L	V	R	I	G	H	O	E	O	X	F	H	J	B
B	M	W	H	A	B	P	B	S	H	A	K	J	A	H	D	X	G	V	V	V	E	R	C	X	S	L	W	Z	E	L	S	C
P	B	T	A	H	S	F	N	Y	I	H	S	I	B	U	S	T	I	M	R	N	G	D	E	L	F	J	T	P	L	D	Z	D
X	F	F	S	I	U	N	A	G	G	N	N	Y	A	K	N	B	S	K	M	L	J	T	N	H	Q	G	Y	O	O	T	F	E
S	J	J	H	B	J	Q	U	B	E	A	R	N	Z	P	R	U	E	Y	S	A	P	S	T	W	T	J	T	G	C	P	M	W
X	M	J	I	X	Y	J	H	E	R	A	D	X	O	D	B	M	N	Q	I	S	O	Y	R	B	Q	U	G	R	N	I	I	Q
E	F	I	K	B	Z	W	F	N	R	A	T	X	L	W	H	E	W	F	D	F	R	Z	B	T	S	V	O	D	G	R	Q	D
J	S	A	D	C	O	E	Y	S	G	R	U	N	M	K	V	O	G	E	L	M	S	T	G	M	X	Z	O	N	W	K	K	J
X	W	D	U	A	H	L	D	Z	O	V	D	G	X	V	J	E	P	B	U	F	C	R	I	T	D	B	X	E	T	S	I	X
G	N	E	O	R	T	I	C	F	D	N	K	J	A	J	A	Q	Z	U	Q	A	H	J	T	I	T	W	C	W	G	U	W	U
L	A	Z	I	Y	S	A	O	N	R	L	I	Q	O	J	E	E	P	I	G	U	E	P	J	J	K	P	D	S	K	Z	V	D
D	F	T	C	K	N	P	F	K	E	J	V	V	G	E	J	P	H	U	N	Q	T	P	X	B	Y	Z	Z	Z	O	U	Z	F
K	W	Z	D	N	V	I	B	Z	Y	L	Q	A	W	G	B	J	G	O	V	I	Y	K	D	X	C	K	C	Y	T	K	P	V
L	A	M	B	O	R	G	H	I	N	I	S	D	P	G	A	H	S	M	Z	H	W	L	N	Q	J	C	H	M	F	I	A	T

Alfa	Chevrolet	Fiat	Jeep	Lotus	Mitsubishi	Renault	Suzuki
Audi	Citroen	Ford	Kia	Maserati	Nissan	Saab	Tesla
Bentley	Dacia	Honda	Lada	Mazda	Opel	Seat	Toyota
BMW	Dodge	Hyundai	Lamborghini	Mercedes	Peugeot	Skoda	Volvo
Cadillac	Ferrari	Jaguar	Lexus	Mini	Porsche	Subaru	VW

Unsere Bühnen haben gewaltigen Nachholbedarf, genauso wie das Publikum

Volksoper: DER ROSENKAVALIER Eine prickelnde wienerische Farce

„Quod licet jovi, non licet bovi“, oder auf Deutsch „Was die Marschallin darf, ist dem Ochs noch lange nicht erlaubt“ könnte als Motto über diese Oper von Richard Strauss zu einem Libretto von Hugo von Hofmannsthal stehen. Die verheiratete Gattin eines Feldmarschalls vertreibt sich die eheliche Langeweile mit einem 17-jährigen Burschen. Ihr Vetter, der Baron, der noch dazu Ochs heißt, ist ein ekelhafter Schürzenjäger, jedoch ungebunden. Sein entscheidender Sündenfall setzt damit ein, dass er, obwohl er auf Freiersfüßen wandelt, bei dem als Kammerzofe verkleideten Liebhaber der Fürstin ungeniert zudringlich wird und dabei jede Höflichkeit seiner Gastgeberin gegenüber missen lässt...

Jacquelyn Wagner ist eine Marschallin, die weiß, wie man mit warmer Weiblichkeit einen heißblütigen Jungspund wie Octavian (Emma Sventelius) an sich fesselt. „Geht all's so wie am Schnürl“, frohlockt Stefan Cerny als Ochs und lässt dabei einen Bass vernehmen, der in seiner Klarheit und Kraft die Zuhörer fast von den Sitzen reißt.

Kompliment auch an die übrigen Solisten wie Jungfer Marianne Leitmetzerin (Ulrike Steinsky), die ihre Aufregung in höchsten Tönen umsetzt. Zuständig für die nicht einhellig begeistert aufgenommene Regie ist Josef Ernst Köpflinger.



Emma Sventelius (Octavian), Jacquelyn Wagner (Marschallin); © Philine Hofmann/Volksoper Wien

Staatsoper: IM SIEBTEN HIMMEL auf drei grundverschiedene Arten tanzen

Ein Ballettabend mit „An der schönen blauen Donau“, „Annenpolka“, „Sphärenklänge“ und dem „Radetzky-Marsch“, klingt recht nach Neujahrskonzert. Martin Schläpfer, Leiter des Wiener Staatsballetts, hatte jedoch völlig andere Ideen, diese Ikonen unserer Unterhaltungsmusik in Schrittfolgen und rhythmische Bewegung umzusetzen. Patrick Lange am Pult des Staatsopernorchesters trägt seinen Teil dazu bei, indem er die von diesen Stücken gewohnte Schönheit im Graben umsetzt, ungerührt vom ungewohnten Tanz-Geschehen auf der Bühne.

Wie kämpfende Insekten attackieren einander in „fly paper bird“ die Tänzer. Zugrunde liegen dieser brandneuen Choreographie von Marco Goecke zwei Teile aus der Symphonie Nr. 5 Cis-Moll von Gustav Mahler. Zum Einsatz kommt der gesamte Körper, Muskeln, Schultern, Hände, bis zu den Fingern haben

ihre spezielle Funktion, um in höllischem Tempo Sequenzen der Instrumentalisten bis zu den Sechzehntelläufen mit atemberaubender Präzision sichtbar zu machen.

Hörbares Ah und Schön! geht durch die Reihen des Publikums, wenn sich der Vorhang zu „Symphony in C“ hebt und es gibt Szenenapplaus. Vor einem leuchtend blauen Hintergrund stehen Tänzerinnen in konventionellen weißen Tutus, die auf der Spitze schwebend die ersten Takte der Symphonie C-Dur von Georges Bizet begleiten. Ein wahrer Genuss: Von Georges Balanchine choreographiertes klassisches Ballett, das mit seiner Leichtigkeit jeder Erdschwere entflieht und die Menschen durch Virtuosität verzaubert.



Georges Balanchine, Symphonie in C; © Ashley Taylor

Theater in der Josefstadt: DER BOCKERER als Feigenblatt über der Generalschuld

Der Schweizer Stephan Müller hat für das Theater in der Josefstadt die „tragische Posse“ „Der Bockerer“ von Ulrich Becher und Peter Preses inszeniert, und er hat es geschafft, den Film von Franz Antel vergessen zu lassen. Ohne den entsprechenden Hauptdarsteller wäre ein solches Unterfangen jedoch wohl nicht möglich gewesen. Johannes Krisch, angetan mit blutverschmierter



Tobias Reinthaller (Hans), Johannes Krisch (Karl Bockerer); © Astrid Knie

Schürze, ist die hinreißende Verkörperung des bürgerlichen Fleischhauers und Selchmeisters Karl Bockerer. Dieses Original - Dr. von Lamm (Oliver Roszkopf) bezeichnet Bockerer genervt als ein Exemplar „Marke

Wiener Dorftrottel“ ist nicht zuletzt derart populär, weil es sich so verhalten hat, wie wir es uns alle gewünscht hätten, als die Bevölkerung von allgemeiner Verwirrung und Wahnsinn erfasst wurde.

Burgtheater: DER SELBSTMÖRDER hat gefälligst tot zu sein!

1928 ist die Komödie „Der Selbstmord“ entstanden. Autor war der Russe Nikolai Erdman, der den noch in seinen Kinderschuhen steckenden Sozialismus mutig einer parodistischen Befragung unterzogen hat. Entstanden ist eine Satire, deren wahre Bissigkeit heutzutage nur mehr erahnt werden kann. Wir dürfen befreit lachen, wenn Florian Teichtmeister aufgrund einiger unbedachter Äußerungen seines Helden Semjon Semjonowitsch Podsekalinikov zum potentiellen Selbstmörder avanciert. Großartige Komödianten sind auch die weiteren Burgschauspieler, die mit zungenbrecherischen Namen dieser Posse Schwung und beinahe kabarettistischen Humor verleihen.



Florian Teichtmeister als Semjon Semjonowitsch Podsekalinikov;
© Matthias Horn

Die ausführlichen Artikel dazu gibt es unter www.kulturundwein.at

Bericht und Bilder von Hannes Gans

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag

TITEL	I.R.	NACHNAME	VORNAME	GEBURTSTAG
GrInsp	i.R.	HAINDL	Franz	80
Oberst	i.R.	MOSBERGER	Hermann	80
ChefInsp	i.R.	NIESNER	Werner	80
ChefInsp	i.R.	VOGT	Adolf	80
GrInsp	i.R.	ZINGL	Herbert	80
BezInsp	i.R.	ESBERGER	Karl	85
Oberst	i.R.	GAUSTER	Walter	85
GrInsp	i.R.	WEIßENBACHER	Herbert	85
BezInsp	i.R.	KASTASEK	Arnold	90
GrInsp	i.R.	ERNST	Ignaz	95
BezInsp	i.R.	JOACHIMSTHALER	Josef	95
BezInsp	i.R.	SCHUPPLER	Rudolf	100



KASTASEK Arnold, BezInsp i.R. 90

BezInsp KASTASEK trat im Februar 1954 in den Polizeidienst ein. Nach der Polizeischule versah er seinen Dienst bei der Verkehrsabteilung und danach bis 1960 als Rayonsposten in Floridsdorf. Von 1960 - 1982 war er Hundeführer und danach bis zu seiner Pensionierung im Dezember 1989 machte er Dienst im Unterstützungsinstitut.



JOACHIMSTHALER Josef, BezInsp i.R. 95

BezInsp JOACHIMSTHALER trat im Jahr 1947 in den Polizeidienst ein. Nach der Polizeischule war er 42 Jahre lang in der SW-Abteilung Währing tätig. 1985 trat er in den Ruhestand.



SCHUPPLER Rudolf, BezInsp i.R. 100

BezInsp SCHUPPLER, gelernter Elektromechaniker ging im Jahr 1949 zur Wiener Polizei. Nach der Polizeischule war er in der Alarmabteilung und danach in der SW-Abteilung Mariahilf tätig. 1981 trat er in den Ruhestand.



Unsere Lebensmittel kommen bevorzugt aus Österreich,
aus nachhaltigem Anbau und von unseren Partnern,
die Mitglied sind bei



Fam. Hirsch Josef, Rückersdorf, NÖ	Erdäpfel
Fam. König Martin, Hafnerbach, NÖ	Eier
NÖM AG, Baden, NÖ	Milchprodukte
Wiesbauer, Typisch Österreich, Wien	Wurstwaren
Haubis, Petzenkirchen, NÖ	Brot und Gebäck
Ströck, Wien	Mehlspeisen und Gebäck
Sam`s Gemüsehandel, Rochusmarkt Stand 38	Obst und Gemüse
Julius Kiennast, Lebensmittel Grosshandel, Gars NÖ	Trockenwaren und Fleisch
	Genuss Rind u. Huhn, Schweinefleisch
Gourmetfein, Michaelnbach, OÖ	Leberkäse
Raps, Obertrum am See, Salzburg	Gewürze und Gewürzmischungen
DeliCo, Handels GmbH	Eis und Tiefkühlprodukte
Recheis, Hall in Tirol	Nudeln und Teigwaren
Steirerkraft, Wollsdorf Steiermark	Kernöl und Kürbisprodukte
Darbo, Stans Tirol	Kompotte, Honig, Sirup, Marmelade
VFI, Landwirtschaftliche Organisation in OÖ	Rapsöl
Zuegg, Klagenfurt	Fruchtsäfte – ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- u. Konservierungsstoffe

**wir frittieren, braten und backen ausschließlich mit
österreichischem Rapsöl**

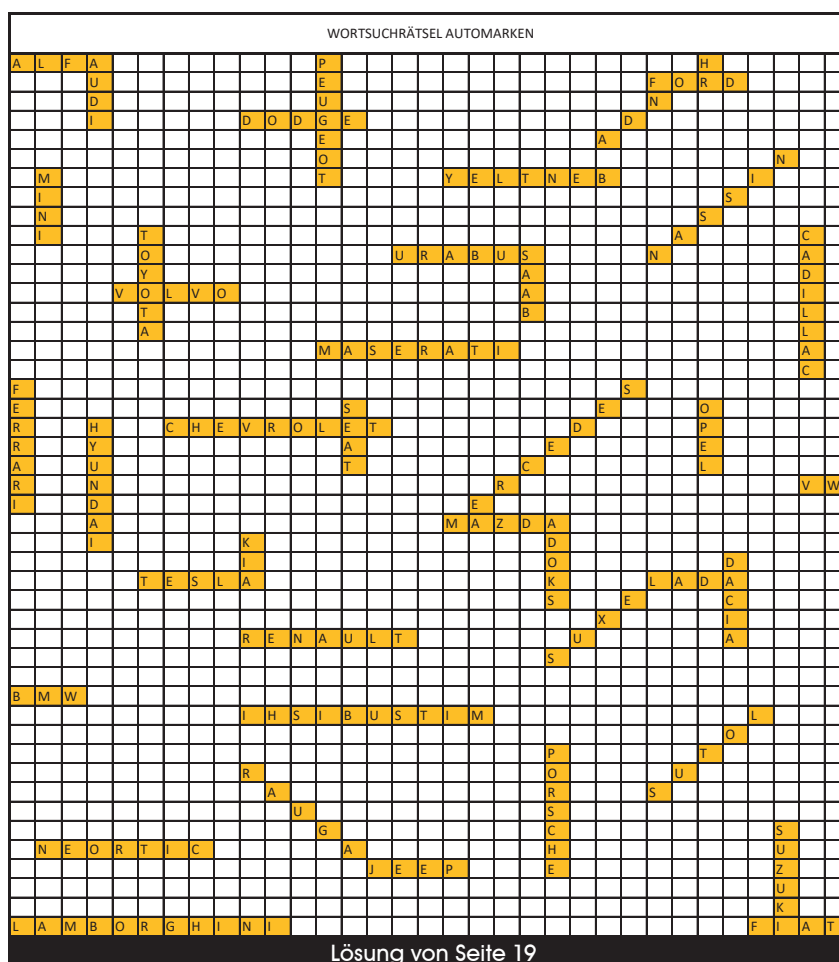
**wir kochen zu 100 %
ohne Glutamat als Geschmacksverstärker**

**Unser Schweinefleisch und Rindfleisch kommt ausschließlich
aus Österreich, bevorzugt NÖ und Steiermark
4 x AT (geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt in Ö)**



5	9	3	8	7	1	6	4	2
2	1	8	4	9	6	7	5	3
7	4	6	3	2	5	9	8	1
1	5	2	7	6	4	3	9	8
9	8	7	2	1	3	5	6	4
6	3	4	5	8	9	1	2	7
3	2	9	6	4	7	8	1	5
4	6	5	1	3	8	2	7	9
8	7	1	9	5	2	4	3	6

Lösung von Seite 18

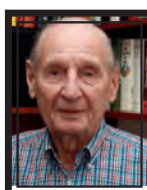


Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTSDA- TUM	STERBEDA- TUM
BezInsp	i.R.	Robert	DOBSCHA	14.03.1923	30.10.2021
BezInsp	i.R.	Hermann	GUSCHELBAUER	02.04.1929	19.11.2021
BezInsp	i.R.	Erich	HENKE	05.12.1929	06.09.2021
AbtInsp	i.R.	Leopold	HINTERBERGER	14.03.1928	18.11.2021
BezInsp	i.R.	Richard	HUBER	31.01.1928	30.10.2021
ChefInsp	i.R.	Karl	KOLLER	06.01.1957	02.08.2021
BezInsp	i.R.	Josef	MOSER	01.05.1927	04.10.2021
AbtInsp	i.R.	Robert	MULDERER	21.06.1925	06.10.2021
AbtInsp	i.R.	Rudolf	PARSCHE	14.07.1929	06.10.2021
AbtInsp	i.R.	Josef	PAULUS	27.05.1941	06.09.2021
ChefInsp	i.R.	Alfred	PICHLER	01.10.1939	12.09.2021
GrInsp		Otto	PICHLER	04.11.1962	13.11.2021
GrInsp		Barbara	SCHNEIDER	12.11.1970	21.11.2021
AbtInsp	i.R.	Leopold	TRAPICHLER	22.07.1936	09.10.2021



DOBSCHA Robert,
Bezirksinspektor i.R.
*14.03.1923 † 30.10.2021



HUBER Richard,
Bezirksinspektor i.R.
*31.01.1928 † 30.10.2021



MULDERER Robert,
Abteilungsinspektor i.R.
*21.06.1925 † 06.10.2021



HINTERBERGER Leopold,
Abteilungsinspektor i.R.
*14.03.1928 † 18.11.2021



MOSER Josef,
Bezirksinspektor i.R.
*01.05.1927 † 04.10.2021

Das Unterstützungsinstitut der Bundespolizei wünscht
allen Leserinnen und Lesern
besinnliche Weihnachten und einen
guten Rutsch ins Jahr 2022



Bei Unzustellbarkeit
bitte zurück an:
Unterstützungsinstitut
der Bundespolizei

Müllnergasse 23 -25/1/5
1090 Wien



Weinhof KRAMMER

Heiligensteinstraße 14
3561 Zöbing



DER TRENKER

Die Baufirma TRENKER
ist ein kompetenter Partner
in allen Bereichen des Bauens.
Leistungsumfang: Neu- und
Umbau Althausanierung
Gestaltung von Fassaden
oder Außenanlagen

Kontakt: Christian Trenker Mobil:
+43 664 358 51 50 Mail:
dertrenkerbaut@gmail.com



FACHFIRMA FÜR PARKETTböDEN

VERLEGEN · SCHLEIFEN · VERSIEGELN · FACHMÄNNISCHE BERATUNG
TEPPICHböDEN · PLASTIKböDEN



Malerei, Anstrich, Tapeten, Fassaden, Beschichtungen
2275 Bernhardtthal, Bahngasse 375 / 1210 Wien, Werdigasse 1/2
Telefon 0676/93 89 123, Fax 01/264 39 50
E-Mail: fam.malerei@gmail.com
www.fam-malerei.at



MALEREI ANSTRICH TAPETEN
STUCKARBEITEN VOLLWÄRMESCHUTZ
DENKMALPFLEGE



Hauptplatz 8, A-3730 Eggenburg, Tel +43 2984/24 93, E-Mail wb@w-b.at

LUKE
Ihr Installateur.
HEIZUNG • BAD • SANITÄR
FLIESEN • RENOVIERUNG
01/486 18 00
1170 Wien • Geblergasse 93 • office@luke.co.at



ALFRED HUBER Fensterservice GmbH.
Kastenfenster - Fenster - Türen - Beschattungen
1020 Wien, Taborstraße 59 - Tel.: 01 - 212 79 40

