



Das Magazin des Unterstützungsinstitutes der Bundespolizei

INFORMATION

MÄRZ 2025

Drohnen bei der Wiener Polizei

Ruhestand mit 01.03.2025

Neuer Vorstandsdirektor ab
01.03.2025



www.ui-wien.at

**IMPRESSUM**

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

Redaktion:

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

Fotos:

Filmdienst der LPD Wien, Heide Säuerl, Simon
Lehmann, Mario Hobodides, Hausverwaltung
des UI, Andreas Mirota, Astrid Seidl, Eva Wrazdil

Layout und Design:

Astrid SEIDL

Druck und Versand:

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



Produziert nach der
Richtlinie des
Österreichischen
Umweltzeichens,
„Druckerzeugnisse“

Gutenberg-Werbing GmbH,
UW-Nr. 844

URHEBERRECHT:

Alle in dieser Broschüre erscheinenden Bei-
träge sind urheberrechtlich (Eigenverlag oder
Fremdverlag) geschützt.

Alle Rechte sind vorbehalten. Reproduktionen
gleich welcher Art, ob Fotokopie, Mikrofilm
oder Erfassung in Datenverarbeitungssystemen
nur mit schriftlicher Genehmigung des Heraus-
gebers. Für unverlangt eingesandte Manuskrip-
te und Fotos wird keine Haftung übernommen.
Für die namentlich bezeichneten Beiträge
übernimmt die Redaktion lediglich die pres-
serechtliche Verantwortung. Die Redaktion
behält sich Kürzungen von eingesandten
Artikeln vor.

GRUNDLEGENDE RICHTUNG:

Information für Mitglieder des Unterstützungs-
institutes über interne Bereiche, polizeirelevante
Themen und sonstige interessante Themen
und Beiträge.

INHALT

- 2** Impressum
- 3** Vorwort von Mag. Andreas KRAJCSY
- 4 - 5** Drohnen bei der Wiener Polizei - 1. Teil,
von Simon Lehmann
- 6** Ruhestand mit 01.03.2025
- 7** Hausverwaltung „Notrufnummern“
- 8 - 9** Rezept „Spinatkuchen“, von Astrid Seidl
- 10** Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder
- 11** Hausverwaltung „UI - Gästewohnungen“
- 12** Waffenführerschein
- 13** UI - Kontakte
- 14 - 15** Oliven und Olivenöl, von Astrid Seidl
- 16** Neue Leistungsbeiträge des UI ab Jänner 2025
- 17** Werbung
- 18 - 19** Rätsel, von Astrid Seidl
- 20 - 23** Kultur, von Hannes Gans
- 24** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 25** Werbung ÖBV
- 26** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder
- 27** Rätsellösungen

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser!

Mit 1. März 2025 wurde ich zum Vorstandsdirektor des UI ernannt.

Meine polizeiliche Karriere als Konzeptsbeamter begann am 1. Oktober 1992. Nach Stationen in den Kommissariaten Landstrasse, Favoriten, Ottakring und Währing kam ich dann 1998 zur damaligen Staatspolizeilichen Abteilung, nunmehr Landesamt für Staatsschutz und Extremismusbekämpfung und verrichtete dort meinen Dienst bis September 2024.

Als mich der Herr Landespolizeidirektor im Sommer letzten Jahres fragte, ob ich mir vorstellen könnte, die Leitung des Unterstützungsinstitutes zu übernehmen, war ich zunächst sehr überrascht.

Das UI war mir eigentlich fremd, ich wusste zwar von seiner Existenz, hatte aber während meiner bisherigen, mehr als dreißigjährigen polizeilichen Tätigkeit noch nichts damit zu tun gehabt.

Nach einem ersten Gespräch mit meinem Vorgänger Dr. Andreas Mayer und dem Kennenlernen der Mitarbeiter habe ich mich aber dann rasch entschlossen, das Angebot anzunehmen. Ab September wurde ich dem UI dienstzugeteilt und hatte so die Möglichkeit, meinen zukünftigen Tätigkeitsbereich kennenzulernen.

In dieser Zeit habe ich das UI als gut organisiertes, den modernen Anforderungen entsprechendes und wirtschaftlich auf soliden Beinen stehendes Unter-

nehmen mit hochmotivierten und kompetenten Mitarbeitern kennengelernt, das seine statutenmäßig vorgegebenen Zwecke bestens erfüllt und deswegen auch hohe Anerkennung unter seinen Mitgliedern genießt.

Diesen Status will ich beibehalten, als meine wichtigste Aufgabe erachte ich es, sicherzustellen, dass das UI wie bisher bestmöglich die Unterstützungsleistungen für seine Mitglieder erbringt, dabei aber auch weiterhin politisch unabhängig bleibt.

Ich bin mir der großen Verantwortung der Funktion bewusst und gehe mit großen Respekt an sie heran, gleichzeitig freue ich mich aber schon auf die neuen Herausforderungen.

Herzlichst Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Andreas Mayer', with a stylized, flowing script.

Drohnen bei der Wiener Polizei – 1. Teil

Seit 2018 werden die fliegenden Kameras „Drohnen“ bei diversen Einsätzen zur Unterstützung aus der Luft eingesetzt. Man nennt sie auch „UAS – unmanned aircraft system – (Unbemanntes Luftfahrzeug)“, die Steuerung und Navigation erfolgt via Funksignal.



Die Drohnen waren im Jahr 2024 bei 344 Einsätzen knapp 1500 Flugminuten in der Luft und lieferten den Einsatzkräften am Boden wichtige Informationen.

Dabei stehen der LPD Wien drei verschiedene Drohnentypen zur Verfügung, welche alle mit einer Wärmebildkamera ausgestattet sind und dadurch auch bei Nacht ein nicht mehr wegzudenkendes Einsatzmittel darstellen. Je nach Einsatzzweck entscheiden die Drohnenpiloten, auch UAS-Operatoren genannt, welches Modell dabei verwendet wird.

Die kleinste Drohne, eine DJI Mavic 2 Enterprise Advanced, wird aufgrund der leisen Rotoren und der geringen Größe meistens bei Observationseinsätzen für das LKA eingesetzt. Die beiden größeren Modelle, die DJI M30T und die DJI M300 RTK werden aufgrund

der guten Zoom-Kamera vor allem im GSOD sowie bei diversen Schwerpunktaktionen herangezogen. Zusätzlich können Scheinwerfer- bzw. Lautsprechermodule montiert werden, um Gebiete auszuleuchten oder Durchsagen aus der Luft abzuspielen.

Der Schwerpunkt der Drohneneinsätze liegt in Wien im GSOD Bereich, wobei die Drohnen das Bild live in den Kommandoraum bzw. das Diensthandy des Einsatzkommandanten übertragen und somit eine gute Übersicht über das Geschehen liefern. Auch bei Suchaktionen oder zur Aufnahme von Verkehrsunfällen hat sich die Drohne als sehr gutes Einsatzmittel bewährt.

Insgesamt verfügt die LPD Wien über 26 ausgebildete UAS-Operatoren, welche auf verschiedene Dienst-

stellen verteilt sind und bei Drohneneinsätzen durch die Einsatzabteilung kommandiert werden. Dafür wurde im Jahr 2024 ein neuer Drohnenraum im BAG Josef-Holaubek-Platz eingerichtet und zwei VW-Busse für den Transport der Technik sowie der zusätzlichen Batterien zum Laden der Akkus umgebaut. Bei längeren Einsätzen werden bis zu 300 kg Ausrüstung benötigt, um die jeweiligen Anforderungen erfüllen zu können sowie eine Live-Bildübertragung zu gewährleisten.

Eine große Herausforderung stellt dabei ein geeigneter Start-/Landeplatz dar. Für eine bessere Übersicht der Drohnenpiloten, um etwa Rettungs- oder Polizeihubschrauber besser und schneller zu erkennen und eine stabilere Funkverbindung zwischen Drohne und Controller sicherzustellen, werden bei planbaren Einsätzen meistens hohe Gebäudedächer als Drohnenstandort gewählt.



Aufgrund der Nähe zum Flughafen Wien-Schwechat sowie der zahlreichen Heliports ist ganz Wien ein Flugbeschränkungsgebiet. Daher verfügt die LPD Wien über eine täglich geltende Ausnahmegewilligung bei der Austro Control. Zusätzlich werden sämtliche Flüge vorab der Austro Control und der Flugeinsatzstelle Wr. Neustadt gemeldet.

Eines der jährlichen Highlights stellt das Donauinselfest dar. Seit dem Jahr 2022 wird die Veranstaltung durch den Einsatz der Drohnen aus der Luft überwacht.

Die Drohnenteams sind dabei direkt mit dem Einsatzstab per Funk in Kontakt und übertragen das Bild live, um so schnell wie möglich eventuelle Gefahrensituationen beurteilen zu können. Es gibt aber auch Grenzen. Das Wetter spielt dabei die wichtigste Rolle. Bei starkem Wind oder gefrierendem Nebel müssen die Drohnen am Boden bleiben und dürfen nicht zum Einsatz herangezogen werden.



Eines ist aber ganz klar, in der heutigen Zeit kann man sich größere Einsätze ohne Drohnen gar nicht mehr vorstellen, da sie uns wichtige Lage - Informationen liefern.

Bericht von Simon Lehmann

Fotos von Simon Lehmann und Mario Hobodides

Ruhestand mit 01.03.2025

Mit 28.02.2025 ist Vorstandsdirektor Hofrat Dr. Andreas Mayer in den Ruhestand übergetreten, die Verwendung des Attributes „wohlverdient“ passt in diesem Zusammenhang wie kein anderes.

Lieber Andi, 11 Jahre lang bestimmtest Du die Geschicke des Unterstützungsinstitutes.

Du bist maßgeblich dafür verantwortlich, dass es für die Herausforderungen der modernen Zeit bestens gerüstet und wirtschaftlich gesund ist und den vor über 150 Jahren festgelegten Zweckbestimmungen noch immer entspricht.

Du hast aber auch im UI selbst dauerhafte Spuren hinterlassen.

Nicht nur, dass Du dieses mit sicherer, ruhiger Hand durch alle sich ergebenden Widrigkeiten geführt hast, hast Du auch durch Deine Empathie und soziale Kompetenz dafür gesorgt, dass im UI ein hervorragendes Betriebsklima herrscht, dass hier gerne und dadurch auch gut gearbeitet wird. Die Art Deiner Menschenführung zeichnete Dich besonders aus, du hattest immer ein offenes Ohr für die Probleme und Sorgen Deiner Mitarbeiter und standest ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Dein Engagement, Deine Persönlichkeit und Deine Art werden hier im UI sehr fehlen, aber nichtsdestotrotz freuen wir uns mit Dir, dass jetzt Dein neues Leben beginnt, jenes Leben, in dem Du - hoffentlich - genug Zeit für die Dinge hast, die bis jetzt zu kurz gekommen sind (obwohl kein Pensionär bekannt ist, der von sich behauptet, genug Zeit zu haben.... aber vielleicht wirst Du der erste).



Das gesamte Team und ich wünschen es Dir jedenfalls !

(und schwören hoch und heilig, dass Du keine schlechte Nachrede haben wirst, wenn Du ab und zu bei uns vorbeischauen würdest !)

Text von Mag.Andreas Krajcsy und Astrid Seidl
Foto vom Filmdienst der LPD Wien



**UNTERSTÜTZUNGSIINSTITUT
DER BUNDESPOLIZEI**

MÜLLNERGASSE 23-25
A-1090 WIEN
Tel +43 (1) 31310 DW 30193 bis 30197
Fax +43 (1) 31310 DW 30199
hausverwaltung@ui-wien.at
<http://www.ui-wien.at>

NOTRUFNUMMERN:

FEUERWEHR:	122	POLIZEI:	133
RETTUNG:	144	Notarzt:	141



Tel.: 0699/16039212



Tel.: 0650/827 03 60



Tel.: 0676/349 51 18

Die wichtigsten Störungsnummern der [Wiener Netze](#):

- • Störungs-Hotline Strom: **0800 500 600**
- • Störungs-Hotline Erdgas: **128**
- • Störungs-Hotline Fernwärme: **0800 500 751**

Große Rohrgebrechen bzw. Rohrverstopfungen (außer Wohnungen):

Fa ROHRMAX - Tel.: 0820/320330

Schlüssel-Notdienst (0-24) Fa. EUROSCHLOSS: Tel.: 0664/3408390

Spinatkuchen - „Brza pita so spanak“

Ein Kuchen mal ganz anders, nicht süß, sondern pikant und sehr flaumig, wenn man reinbeißt, hat unsere Gaumen im Ul verwöhnt.

In Nordmazedonien gibt es eine Küche mit sehr vielen Geschmacksrichtungen, die von orientalischen und mediterranen Einflüssen geprägt wird und der Balkanküche ähnelt. Ihr einzigartiger Charakter zieht sich durch die Geschichte und die Vermischung der verschiedenen Kulturen. Das Essen hat in Nordmazedonien einen sehr hohen Stellenwert, es bedeutet nicht nur Genuss, sondern auch Gastfreundschaft und das Teilen von Mahlzeiten mit der Familie und Freunden. Die Gewürze sind vielfältig und Gemüse darf auf keinem Speiseplan fehlen.

Unser heutiges Rezept „Brzna pita so spanak“, gekocht von unserer lieben Sani, ist ein pikanter Kuchen mit Spinat und kann als Hauptgericht mit Schnittlauchsauce und Salat, als Snack oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch serviert werden.

Zutaten für 6 - 8 Personen:

6 Eier
19 EL Mehl
1 TL Salz
1 Pkg. Backpulver
2 kleine Tassen Öl
½ kg Blattspinat (frisch)
1 Pkg. Schafskäse
1 Becher Joghurt

Zuerst wird das Backblech mit Backpapier ausgelegt und der Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 180°C vorgeheizt.

Nun den Blattspinat in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl anbraten, bis er weich zerkoht und das Wasser in der Pfanne verdampft ist.

Jetzt werden die ganzen Eier schaumig geschlagen, das Mehl mit dem Backpulver vermischt und ein Teil davon zur Eimasse mit dem Öl hinzugefügt. Alles mit einem Mixer oder einem Schneebesen verrühren, bis ein konstanter cremiger Teig entsteht. Nun die Eimasse salzen, das restliche Mehl und das Joghurt beifügen. Nebenbei wird der Schafskäse zerbröseln und in den Teig eingearbeitet. Wenn der Spinat überkühlt ist, wird dieser auch noch dazu gemischt. Nun das Ganze auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 180°C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Auskühlen den Spinatkuchen in schöne Stücke schneiden und noch warm oder auch kalt servieren.

Wie ihr seht, den Fantasien sind keine Grenzen gesetzt, ob mit Knoblauch, Zwiebel oder auch ohne Schafskäse, der pikante Kuchen schmeckt einfach lecker und ist sehr schnell gemacht.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Bericht und Fotos von Astrid Seidl

REZEPT



NEUE MITGLIEDER

Wir begrüßen
unsere neuen Mitglieder

	TITEL	VORNAME	NACHNAME		TITEL	VORNAME	NACHNAME
VB/S		Michael	BERGER		VB/S	Laura	KNEZEVIC
VB/S		Livia	BÖHM		VB/S	Laurenz	LENHARD
VB/S		Maximilian	BONINCHI		VB/S	Ivan	MARIC
VB/S		Mertcan	CAKIR		VB/S	Luka	OBRADOVIC
VB/S		Luke	DEL MORAL		VB/S	Stefan	RIEDL
VB/S		Luisa	FERREIRA TAROCO		VB/S	Kaan Batuhan	SERTTAS
VB/S		Haris	GARAGIC		VB/S	Michael	WAGNER-SCHÖLS
VB/S		Helin	GÜL		VB/S	Denis	ZECEVIC
VB/S		Johannes	JAGODITSCH		VB/S		



	7		9		3	2	8	
	9			7	1		3	5
	1	2			8	7		6
7				2	4	5		
2								8
		5	8	9				7
4		7	6			8	5	
9	5		3	8			7	
	8	3	7		5		1	
Lösung auf Seite 27								

UI-Gästewohnungen

Es gibt zwei UI-Gästewohnungen im dritten Wiener Gemeindebezirk: eine in 1030 Wien, Am Heumarkt 33 und die zweite in 1030 Wien Boerhaavegasse 11. Die Wohnungen sind komplett eingerichtet und es können bis zu vier Personen darin nächtigen. Die Miete für die Gästewohnung beträgt pro Tag € 40,-.

Die Übergabe der Wohnungsschlüssel und die Abrechnung erfolgen durch die Hausbesorgerin, deren Kontaktdaten bei fixer Reservierung von unserer Hausverwaltung übermittelt werden. Eine Mitgliedschaft beim UI ist für die Gäste nicht erforderlich. So kann die Gästewohnung von Angehörigen, für sich selbst oder für Bekannte und Verwandte genutzt werden.



Das Angebot wird sehr gerne angenommen, weshalb eine dritte Gästewohnung in der Müllner-gasse 23-25 im 9. Bezirk geplant ist. Sollte das Vorhaben finanziell und logistisch umsetzbar sein, so werden wir darüber separat berichten.

Bericht und Fotos von der Hausverwaltung

Waffenführerschein für Exekutivbeamte im Ruhestand

(Dieser Artikel wird wegen großer Nachfrage nochmals inseriert!)

Ein langjähriges Mitglied der PSV Wien, Sektion Schießen und der IPA, Herr Josef Tampermeier, hilft Exekutivbeamten im Ruhestand den Waffenführerschein zu verlängern und die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen.

Herr Tampermeier ist staatlich geprüfter Trainer für Sportschießen und Lehrwart für Praktisches Pistolen Schießen.

E-Mail: bildung.sport@chello.at, Tel.: 06991 922 95 34



Besitzt ein Exekutivbeamter, - beamtin im Ruhestand genehmigungspflichtige Feuerwaffen, so wird er/sie aufgrund der geltenden Gesetzeslage genauso behandelt wie jeder andere Staatsbürger. Diese werden periodisch (innerhalb von 5 Jahren) überprüft, ob die Waffen sicher verwahrt sind. Im Zuge dieser Überprüfung wird festgestellt, ob regelmäßig jedes halbe Jahr, von der im Besitz befindlichen Schusswaffe Gebrauch gemacht wurde. Ist dies nicht der Fall, muss eine Waffen-Sachkunde-Schulung wiederholt und nachgewiesen werden. Bei Herrn Tampermeier, der selbst schon in Pension ist, können die Kollegen diese Überprüfung ablegen, damit wieder alle gesetzlichen Auflagen erfüllt werden.

Darüber hinaus ist es nämlich sehr vorteilhaft, wenn die Waffen, vor allem die alte Munition ausprobiert und verschossen wird, falls man im Falle eines möglichen Waffengebrauchs, die Waffe - wie früher-sicher handhaben kann.

Rufen Sie Herrn Tampermeier bei Interesse an und er wird Ihnen und Ihren Kollegen/Angehörigen helfen, die gesetzlichen Auflagen problemlos zu erfüllen.

Bericht von Astrid Seidl

Bilder von Josef L. Tampermeier



Unterstützungsinstitut der Bundespolizei

1090 Wien, Müllnergasse 23-25/ 1. Stock/ Tür 5 (UI-Kanzlei) Tel: 01/31310*0 Fax: -30189
E-Mail: kanzlei@ui-wien.at Homepage: www.ui-wien.at

<u>Vorstandsdirektor</u>	Mag. KRAJCSY Andreas	30180
<u>Kanzlei</u>	WÜHRER Andreas	30181
	ZATZKA Jasmin	30185
Mitgliederwerbung, Jubilare	SÄUERL Heide	30191

Administration: Sterbefälle- Darlehen- Nicht rückzahlbare Geldaushilfen- Mitgliederverwaltung- Fondsmitglieder- Gratulationen- Jubiläumszuwendungen- etc.

<u>EDV/</u> Server, Homepage	MP2	
<u>UI- Info Zeitung</u>	SEIDL Astrid	30184
<u>Budget+ Waffenwart</u>	SPECHT Michael	30182
<u>Buchhaltung/Lohnverrechnung</u>	KUBA Gabriela	30198

Gesamter Verrechnungsverkehr- Rechenschaftsbericht- Sämtliche Bilanzen- Koordinator zwischen Kanzlei, Hausverwaltung und Buchhaltung des UI.

<u>Kassier</u>	LEBMIKA Jacqueline	30187
<u>Kassier Stv.</u>	SEIDL Astrid	30184

<u>Hausverwaltung</u>	Tel. 01/313 10*0	FAX 313 10 *99
E-Mail Hausverwaltung: hausverwaltung@ui-wien.at		
	Schnurlostelefon	30192
	frei	30193
	KOPPER Stefan	30194
	MIROTA Andreas	30195
<u>SB Mahnwesen</u>	AYDIN Bahar	30196
	LIENDL Benjamin	30197

<u>Küche/Kantine MK</u>	Tel. 01/717 22 - 99 52100	FAX - 99 52109
E-Mail MK: marokko@aon.at , marokko4@a1.net ,		
<u>Küchen und Kantinenverwalter</u>	BEISKEN Susanne	0699 108 42 961
<u>Küchenkassa / Abrechnung</u>		
<u>Küchenchef</u>	GAIGG Andreas	0664 39 13 911
<u>PAZ</u>	BOJANOVIC Branislav	0699 119 57 510

Oliven und Olivenöl

Bei meinem letzten Kroatienurlaub im September 2024 hatte ich von meinem Quartiergeber, der einige Olivenhaine besitzt, eine kleine Einschulung über Oliven, die Olivenernte und einen Besuch im Olivenhain. Es war so interessant, dass ich euch gerne darüber berichte.

Die Olive, die Frucht des echten Ölbaumes, wurde schon in der Antike gesammelt und gepresst. Angebaut werden die Oliven in vielen Teilen der Welt, aber die Wichtigsten liegen rund um das Mittelmeer wie z.B. Kroatien, Griechenland, Italien, Spanien, Türkei usw.

Der Olivenbaum trägt abhängig von Wetter, Wasserangebot, Standort, Alter und der Größe des Baumes ca. 70 - 100 kg Oliven. Jede Sorte der Oliven (Kalamata, Picual, Manzanilla, etc.) hat einen anderen Ertrag. Für einen Liter Olivenöl benötigt man ca. 5 - 10 kg Oliven. Der Erntezeitpunkt beeinflusst die Qualität des Öls enorm. Wechseln die grünen Oliven ihre Farbe zu gelbgrün, in weiterer Folge zu rotbraun um sich endgültig zu violetten Tönen umzufärben, dann beginnt die Erntezeit. Die Reife der Oliven wird mittels Schwimmtest in einem Wasserglas festgestellt, d.h. schwimmt die Olive an der Wasseroberfläche, ist es Zeit für die Ernte. Je dunkler die Früchte, desto mehr Öl gewinnt man.



Bei der manuellen Ernte breitet man Netze rund um die Olivenbäume aus, dann werden die Oliven per Hand oder vorsichtig mit Stöcken von den Bäumen geholt bzw. geschlagen. Diese Methode ist zwar sehr zeitintensiv, aber durch die schonende Ernte erzielt man ein sehr hochwertiges Öl. Es gibt aber auch die maschinelle Ernte, diese wird mittels Rüttelmaschinen durchgeführt. Dabei besteht allerdings die Gefahr, dass die Oliven beschädigt werden und es damit zu Geschmackseinbußen kommen könnte. Zwischen der Ernte und der Verarbeitung der Oliven sollte nicht allzu viel Zeit vergehen, d.h. wenn möglich sollte es am gleichen Tag geschehen. Faustregel = umso

kürzer der Transport zur Presse ist, umso besser ist das Öl.

In der Ölmühle werden die Oliven dann von Fremdkörpern (Blättern, Steinen, Ästen, etc.) getrennt, danach gewaschen und mit dem Kern durch einen Mahlstein zerkleinert. Diese Olivenmasse oder -brei wird bei diesem Vorgang kaum erwärmt, d.h. kalt gepresst. Kalt gepresst bedeutet, eine maximale Temperatur von 27°C, da dabei alle wichtigen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Der Brei wird auf sogenannten Matten oder Ölpresskörben gestrichen, übereinandergestapelt und gepresst. Die dabei entstehende Flüssigkeit muss ruhen bis sich das Fruchtwasser vom Öl trennt und kann dann in Flaschen abgefüllt werden. Die Farbe des Olivenöls kann von grün bis bräunlich oder auch hellgelb variieren, je nachdem um welche Olivensorte und Reife es sich handelt.



Wie man sieht, ist das Olivenöl, auch Baumöl genannt, ein Pflanzenöl, das aus dem Fruchtfleisch und dem Kern der Olive hergestellt wird. Es besteht hauptsächlich aus einfach ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, denen gesundheitliche Vorteile zugeschrieben werden. Olivenöl ist eines der gesündesten Öle überhaupt und wird in erster Linie in der Küche für kalte und warme Speisen verwendet. Es sollte vor Licht geschützt und in einer dunklen Flasche oder Kanister bei Zimmertemperatur gelagert werden. Der Geschmack von gutem Öl



ist einzigartig, diese Komponente ist auch immer das Qualitätsmerkmal. Aber nicht nur in der Küche findet es seine Verwendung, es ist durch seine heilende Wirkung auch für die äußerliche und innerliche Anwendung sehr empfehlenswert. Zum Beispiel in der Kosmetik (Seifen, Cremes, Peelings, Haarpflege, Badezusatz, Massageöl), kann aber auch bei vielen Beschwerden wie Herzerkrankungen, Diabetes, Depressionen, als Cholesterinsenker, Blutdrucksenker usw. eingesetzt werden. Ein pflanzliches Allroundmittel, das heutzutage in keinem Haushalt fehlen darf.

Ich hoffe, ich habe euch heute einen kleinen Einblick rund um die Olive und das Olivenöl geben können und ihr schaut zu Hause mal nach, ob ihr außer Olivenöl, auch noch andere Produkte mit der Olive findet.

Bericht und Fotos von Astrid Seidl

Festgelegte Leistungsbeiträge des UI

Neu ab 01.01.2025

<u>Beitrittsgebühr:</u>	€ 3,50
<u>Mitgliederauflagen:</u>	monatlich € 3,50 - jährlich € 42,00
<u>Fondsmitglieder-Auflagen:</u>	monatlich € 0,85 - jährlich € 10,20
<u>Schüler bezahlen ab 01.01.2012</u>	monatlich € 1,00 - jährlich € 12,00 Mitgliedsbeitrag
<u>Vorschusskasse EINFACHES Darlehen € 2.500,00:</u>	monatliche Rate € 108,56 (24 Monate)
<u>Vorschusskasse DOPPELTES Darlehen € 5.000,00:</u>	monatliche Rate € 217,12 (24 Monate)
<u>Vorschusskasse GROSSES Darlehen € 7.000,00:</u>	monatliche Rate € 206,67 (36 Monate)
<u>Geburtenzuschuss:</u>	einmalig € 200,00 (ab dem Geburtsjahr 2025) davor € 100,00 (Geburtsjahr bis Ende 2024)

Erforderliche Unterlagen:

- Geburtsurkunde und Kontodaten für die Überweisung

<u>Begräbniskostenzuschuss aktives Mitglied:</u>	€ 1.400,00
<u>Begräbniskostenzuschuss pensioniertes Mitglied:</u>	€ 700,00
<u>Begräbniskosten für Ehepartner:</u>	€ 400,00
<u>Begräbniskosten Fondsmitglieder:</u>	€ 200,00
<u>Anatomie für verstorbene Mitglieder im Aktiv- und Ruhestand:</u>	€ 450,00

Voraussetzung für Begräbniskostenzuschuss:

- Sterbeurkunde
- Kontoverbindung / IBAN und BIC
- Ausweis des Anspruchsberechtigten (derjenige der das Begräbnis bezahlt)
- Bestattungsrechnung / Aufstellung
- Für Beantragung 1 Jahr lang Zeit nach Ableben!!

Stand: Jänner 2025

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite!

www.deinwunschprodukt.at

Wir haben uns auf die Personalisierung von Produkten spezialisiert. Dabei unterstützen wir unsere Kunden bei der Wahl des richtigen Produkts bis hin zum Grafikdesign. Egal ob Sie ein eigenes Produkt oder eines unserer Produkte personalisiert haben möchten, wir setzen ihren Wunsch mit einer besonderen Liebe zum Detail um.

Wir bieten:

LASERGRAVUREN

Holz, Metall, Glas, Leder, Schiefertafeln, Stein, Kunststoff und mehr

LASERZUSCHNITTE

Holz, Kunststoffe, Folien, Leder, Papier und mehr



SUBLIMATION

Tassen, Untersetzer, Schlüsselanhänger, T-Shirts, Schiefertafeln und mehr

KEINE EXTRAKOSTEN

für Grafikdesign und Bildbearbeitung
Schnelle und qualitativ hochwertige Fertigung





Das obere Bild unterscheidet sich vom unteren Bild durch 10 Fehler. Bilderrätsel von Astrid Seidl, Lösung auf Seite 27



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

Blitz
Gewitter
Hagel

Heiter
Hitze
Kälte

Nebel
Regen
Regenbogen

Schnee
Sonne
Sturm

Wärme
Wind
Wolken

Lachen erlaubt! Vier Tipps für einen vergnüglichen Theaterabend

Burgtheater: HOLZFÄLLEN Ein Tag im Leben eines Misanthropen

Der Erzähler sitzt in einem Ohrensessel und beobachtet die „künstlerische Gesellschaft“, die anlässlich des späten Besuchs eines Burgschauspielers geladen wurde. Ort des Geschehens ist die Wohnung des Ehepaares Auersberger in der Gentzgasse. Sie ist Sängerin und er Komponist, allerdings schwer dem Alkohol verfallen. Nicholas Ofczarek beweist dabei sein Vermögen, das Publikum über knapp zweieinhalb Stunden mit einer Lesung aus dem 1984 erschienen Skandalroman „Holzfällen“ von Thomas Bernhard zu faszinieren. Er serviert die bössartigen Formulierungen eines Misanthropen humorvoll und elegant wie die Hausfrau Suppe, Fogosch und Wein. Kommentiert wird die verbalisierte Abscheu von der Musicbanda Franui

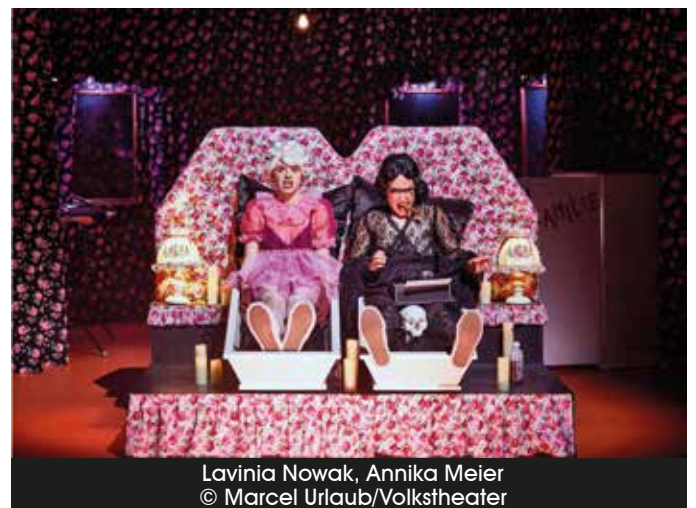


Nicholas Ofczarek und die Musicbanda Franui
© Tommy Hetzel

mit teils schräger Musik, virtuos und voller klanglicher Überraschungen.

Volkstheater: KRANKHEIT ODER MODERNE FRAUEN Dichte Wortkaskaden der Weltverbesserin

Elfriede Jelinek ist eine Meisterin von fesselnden Formulierungen, um ihren Jammer einer Welt mitzuteilen, die ihr bössartig fremd geblieben ist. 1984 schrieb sie dazu eine Komödie, die alles radikal auf den Kopf stellt, was gemeinhin als gedeihliches Zusammenleben von Manderl und Weiberl angesehen wird. Prall voll mit makaberem Nonsens einer Vampirgeschichte wird es zu einem von fröhlichem Gesang untermalten Volksstück. Nicht gespart wird mit Gewalt und es endet erwartungsgemäß mit dem Ableben der in nächtliche Wiedergänger verwandelten Frauen. Wenn das Geschehen aus dem Ruder zu laufen droht, erscheint die weiße Gestalt eines diabolischen Moderators, der mit kurzen Worten die Ordnung wieder herstellt, bevor blank liegende



Lavinia Nowak, Annika Meier
© Marcel Urlaub/Volkstheater

Nerven vom Schmusechor sanft beruhigt werden.

Theater in der Josefstadt: SONNY BOYS Ein Fest für zwei verdiente Komiker

Das Erstaunlichste an dieser Komödie aus 1972 von Neil Simon ist die Tatsache, dass aus etliche Mal Alt ein ewig junges Stück entstanden ist. Er führt darin ein einst ein gefeiertes Komikerduo in einer TV-Sendung nach Jahren der Trennung für einen Kurzauftritt mit einem ihrer uralten Sketches zusammen und lässt dieses Vorhaben Zwerchfell erschütternd scheitern. In der Josefstadt ist nun Robert Meyer ein in die Jahre gekommener Willie, der mit einer farbenprächtigen Palette an Bösartigkeiten dem seriösen und mittlerweile etwas steif gewordenen Al (Herbert Föttinger) den Nerv zu ziehen versucht. Das Resümee: Es ist ein Sonnentag für zwei Komödianten, bei dem das Wetterleuchten eines aufziehenden Gewitters geflissentlich ignoriert

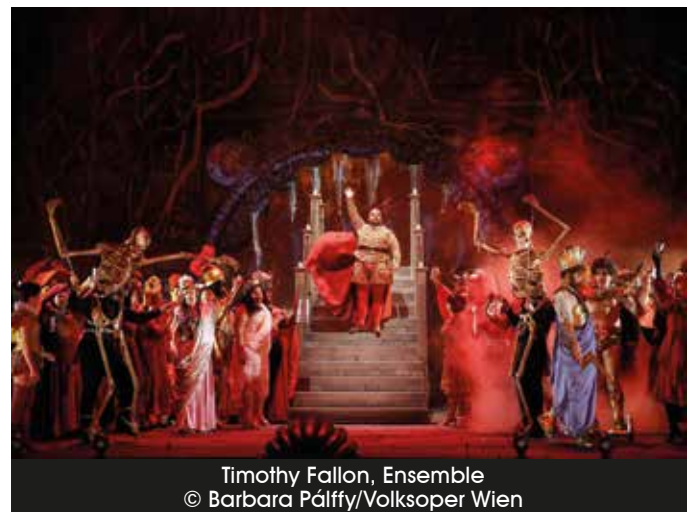


Robert Meyer, Herbert Föttinger
© Moritz Schell

wird, ganz einfach, weil es so schön ist!

Volksoper: ORPHEUS IN DER UNTERWELT Launiger Unterricht in antiker Mythologie

Diese Inszenierung muss man sich mehrmals anschauen und nicht einmal dann darf man sich sicher sein, alle die lustigen Einfälle von Spymonkey wirklich mitbekommen zu haben. Hinter diesem Kollektiv verbirgt sich ein englisches Comedy-Ensemble, das als Wahlverwandtschaft nicht zufällig Monty Python angibt und sich mit ähnlich schräger Auffassung an der von Haus aus unernten Opéra bouffe von Jacques Offenbach abarbeitet. Damit tobt in der Volksoper eine respektlose Mischung aus britischem Humor, französischer Sinneslust und frischfröhlicher Verarschung antiker Götter, wobei ein ernsthaft lustvoll aufspielendes Ensemble und das seriös die Partitur umsetzende Orchester unter der Leitung von Michael Papadopoulos den Spaß vor einem Umkippen in hemmungslosen Klamauk bewahren.



Timothy Fallon, Ensemble
© Barbara Pálffy/Volksoper Wien

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

Bericht und Bilder von Hannes Gans

Eine spannende Wanderung durch die Vielfalt der Kunst in vier unserer größten Museen

Kunsthistorisches Museum Wien: ARCIMBOLDO – BASSANO – BRUEGEL Die Zeiten der Natur

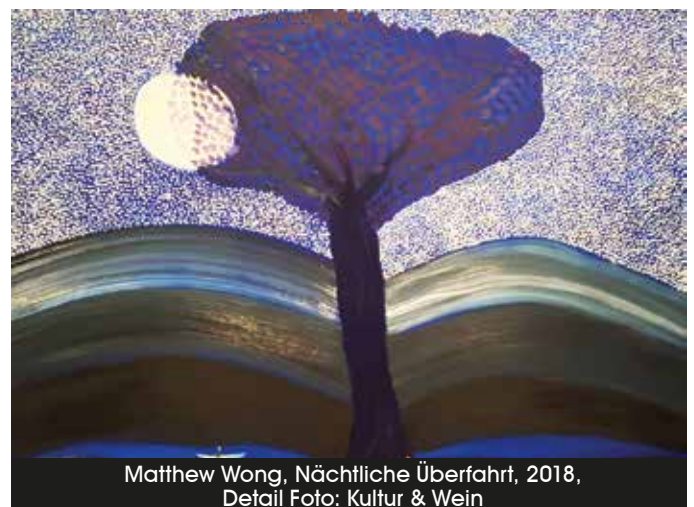
Drei prominenten Namen und einer Reihe anderer Künstler des 16. Jahrhunderts kann man ab März bei ihren Gedanken zum Lauf eines Jahres folgen; mit Gemälden, Skulpturen, Tapisserien, aber auch Uhren, Globen und Handschriften. Im Zentrum steht Leandro Bassano mit den Wiener Monatsbildern, die damaliges Leben und Mythologie von Jänner bis Dezember nacherleben lassen. Winter ist es bei Pieter Bruegel d. Ä., wenn Jäger und Hundemeute durch den Schnee Richtung ihres Dorfes stapfen, während andere auf den zugefrorenen Seen flott herumrutschen. Kirschen, Melanzani oder Hafer sind „Körperteile“ für den Sommer von Giuseppe Arcimboldo, einem genialen Tromp-l’Œil, denn ins Auge fällt ein lächelnder Mann und erst auf dem zweiten Blick ist es ein „Fruchtsalat“ im Ährenmantel.



Giuseppe Arcimboldo, Sommer (Detail)
© KHM-Museumsverband

Albertina: LETZTE ZUFLUCHT MALEREI für Matthew Wong & Vincent van Gogh

Es gibt etliche Parallelen, die den 1984 in Toronto, Kanada, geborenen Matthew Wong mit Vincent van Gogh (*1853) verbinden. Zuerst sind es menschliche Aspekte mit einem zutiefst tragischen Hintergrund. Beide Künstler litten an ihrem Leben und beendeten es in einem makaberen Gleichklang in der Mitte ihrer 30er-Jahre. Wong wählte 2019 den Freitod, mitten in intensivem Schaffen. Van Gogh bekanntlich 1890. Auch ihre Malweise ist ähnlich: ein Rausch an Farben, der die Werke von beiden beherrscht, der pastose Auftrag und vor allem das Licht, das auf ihren Gemälden den Blick in teils unheimliche Tiefen begleitet. Nicht zuletzt war es ihre Tätigkeit, die ihnen Halt gab, in einem Weltschmerz, der sowohl bei Vincent van Gogh als auch bei Matthew Wong geflissentlich überhört wurde.



Matthew Wong, Nächtliche Überfahrt, 2018,
Detail Foto: Kultur & Wein

Unteres Belvedere: DIE WELT IN FARBEN Slowenische Malerei 1848-1918

Die Ausstellung ist eine Verbeugung vor der Kunst von hierzulande unbekannten Protagonisten und nicht zuletzt eine sehenswerte Aufarbeitung altösterreichischer Geschichte abseits des politischen Geschehens dieser Zeit. Man zog in die Welt hinaus, nach Wien, München und Paris, um dort zu lernen oder wie Anton Ažbe (1862-1905) zu lehren. Damit kamen Strömungen wie die Moderne auch nach Ljubljana, wo sie vorerst abgelehnt, aber dank der Hartnäckigkeit von Persönlichkeiten wie Jožef Petkovšek oder den Impressionisten Ivan Grohar und Matej Sternen aufgrund von Erfolgen in Wien auch daheim Anerkennung fanden. Auffallend ist das kraftstrotzende Œuvre von Ivana Kobilca (1861-1925), einer der wenigen Frauen, die sich

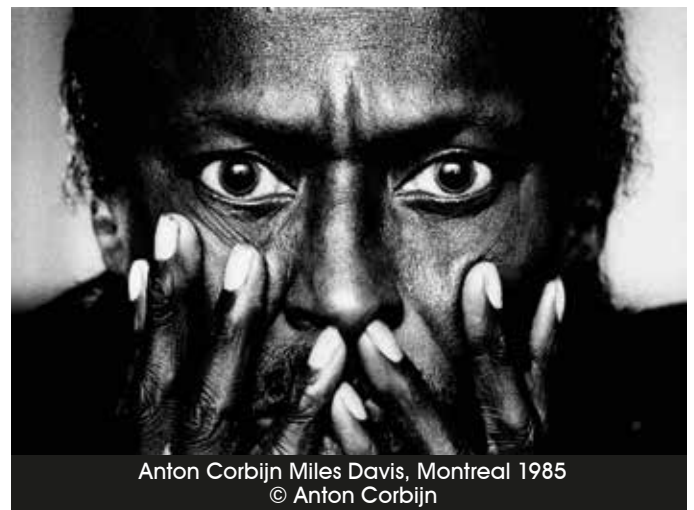


Ivana Kobilca, Kinder im Grünen, 1892
© Nationalgalerie Sloweniens, Ljubljana

damals in der slowenischen Kunstszene durchgesetzt hatten.

Bank Austria Kunstforum Wien: ANTON CORBIJN Fotos mit faszinierender Finsternis

Der Niederländer Anton Corbijn (*1955) ist Fotograf, Regisseur und Designer. Bekannt wurde er als junger Mann, der sich mit seiner Kamera der Pop-Kultur und deren Ikonen verschrieben hat. Er hat sie nicht nur abgelichtet, um schnelles Geld mit der Tagespresse zu machen. Corbijn suchte den Menschen hinter den Stars und legte wie ein Tiefenpsychologe bis dahin geschickt verdeckte Aspekte ihrer Persönlichkeit offen, deutlich zu spüren bei den Porträts von Miles Davis, David Bowie oder den Frauen, die selbstbewusst, neugierig, aber auch einsam in die Kamera oder an ihr vorbei schauen. Als Material verwendete Corbijn grobkörniges Schwarz-Weiß, bewusst unterbelichtet und mit extremen Kontrasten ausgearbeitet, mit dem Ziel einer „Favourite Darkness“, die seine Werke auszeichnet.



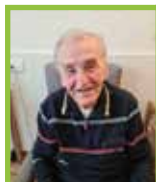
Anton Corbijn Miles Davis, Montreal 1985
© Anton Corbijn

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
Oberst	i.R.	BENESCH	Gerald	80
Oberst	i.R.	UNTIEDT	Wolf-Dieter	80
AbtInsp.	i.R.	HAMETNER	Johann	80
GrInsp.	i.R.	PRCHA	Friedrich	80
GrInsp.	i.R.	LACKNER	Josef	85



STEINBRECHER Harry, BezInsp i.R. 100

Bzl. i.R. STEINBRECHER Harry trat 1946 zur Polizei ein. Seinen Dienst versah er u.a. bei der Alarmabteilung und Funkstelle. Vor seiner Pensionierung im Jahr 1987 wechselte er zur Vermittlung. Immer mit einem Lachen auf den Lippen erzählt er gerne von den „alten Zeiten“ bei der Polizei und erinnert sich an seine Kollegen von damals. Zu seinen Hobbys zählen Lesen, Rätsel lösen und Karten spielen. Von Heide Säuerl



Malerei, Anstrich, Tapeten, Fassaden, Beschichtungen

2275 Bernhardthal, Bahngasse 375 / 1210 Wien, Werndlgasse 1/2

Telefon 0676/93 89 123, Fax 01/264 39 50

E-Mail: fam.malerei@gmail.com

www.fam-malerei.at



**Das Beste für alle Beamten und
Vertragsbediensteten?
Ja, ganz sicher!**

Dienststellenbetreuung für alle MitarbeiterInnen des Unter- stützungsinstitut der Bundespolizei

Harald Singer
Landesdirektion Wien

0664 / 920 39 64
Harald.singer@oebv.com



Wir sind die Spezialisten für öffentlich
Bedienstete und sind auch für Ihre
Familien und Freunde da. **Profitieren auch
Sie von unseren Spitzen-Konditionen!**

- >Klassische Lebensvorsorge
- >Hybridvorsorge
- >Fondsgebundene Lebensvorsorge
- >Versicherungssparen
- >Bestattungskostenvorsorge

- >Private Pensionsvorsorge
- >Zukunftsvorsorge

- >Krankenvorsorge
- >Pflegevorsorge

- >Haushaltsversicherung
- >Eigenheimversicherung
- >Rechtsschutz
- >Private Haftpflichtversicherung

- >KFZ-Haftpflicht-Versicherung
- >KFZ-Kasko-Versicherung
- >KFZ-Leasing
- >Bausparen

Spezielle Vorteile im öffentlichen Dienst

- >Amts- & Organhaftpflicht
- >Zukunftssicherung nach §3
- >Unfallschutz
- >Verdienstentgangsversicherung



VERSTORBENE

Wir gedenken unserer
verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTS-DATUM	STERBE-DATUM
AbtInsp	i.R.	Rudolf	BOHRNHOFER	20.07.1931	23.12.2024
AbtInsp	i.R.	Ludwig	DECKER	17.09.1956	11.12.2024
BezInsp	i.R.	Johann	HEGER	21.12.1929	23.12.2024
GrInsp	i.R.	Josef	HEGER	14.03.1942	02.12.2024
ADir		Renate	HEISSIG	22.12.1973	20.01.2025
ChefInsp	i.R.	Herbert	HOSINER	06.09.1942	14.12.2024
AbtInsp	i.R.	Emmerich	HÖTZMANNSEDER	09.12.1935	26.12.2024
Oberst	i.R.	Gustav	KRULIS	08.07.1948	20.02.2025
ChefInsp	i.R.	Raimund	MEMMER	07.10.1948	13.02.2025
GrInsp	i.R.	Fritz	PICHL	23.01.1939	22.12.2024
GrInsp	i.R.	Manfred	RANYAK	21.04.1953	15.02.2025
GrInsp	i.R.	Franz	REITER	27.02.1952	31.12.2024
GrInsp	i.R.	Heinrich	RIEDL	31.10.1951	02.02.2025
GrInsp		Patrick	SCHRENK	14.02.1969	15.01.2025
AbtInsp	i.R.	Adolf Wilhelm	STEINBACH	19.05.1939	27.11.2024
GrInsp	i.R.	Erich	WAGNER	10.05.1956	14.12.2024



SCHLERITZKO Franz,
Chefinspektor i.R.
*02.08.1942 † 01.01.2025



BRAUN Walter,
Gruppeninspektor i.R.
*03.11.1952 † 26.01.2025

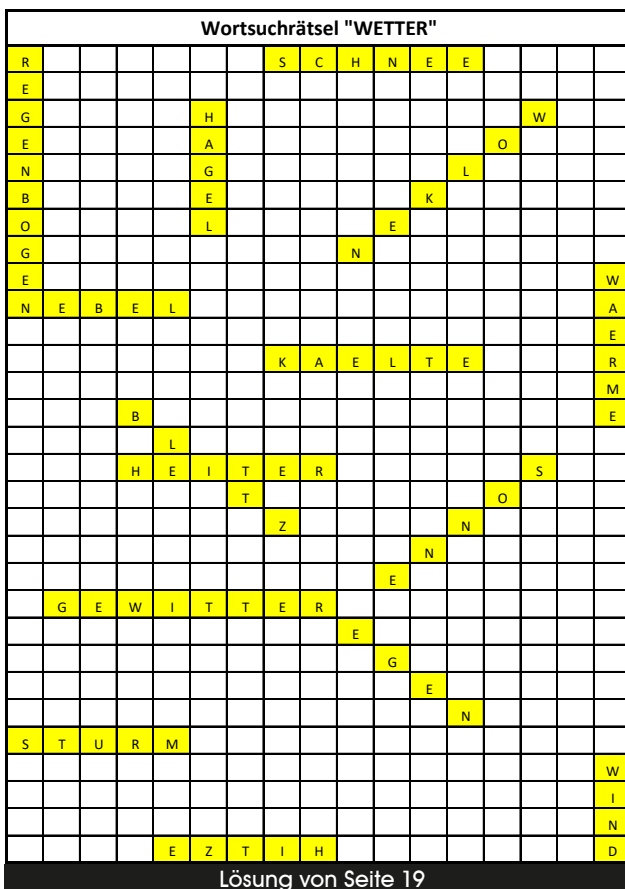


BROSER Johann,
Abteilungsinspektor i.R.
*09.09.1929 † 10.02.2025





Lösung von Seite 18



Lösung von Seite 19

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

Lösung von Seite 10

Bei Unzustellbarkeit
bitte zurück an:
Unterstützungsinstitut
der Bundespolizei



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

