



Beziehung ist kein
Selbstläufer

Freizeit im Waldviertel
„Best Trip“

Der Kapernstrauch



**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, Andreas Mirota, Jimmy Moser/Best Trip, LVA/Verkehrsunfallaufnahme, Astrid Seidl, Eva Wrazdil

Layout und Design:
Astrid SEIDL

Druck und Versand:
Gutenberg-Werbering
Gesellschaft m.b.H.
Anastastius-Grün-Straße 6
4021 Linz



Produziert nach der
Richtlinie des
Österreichischen
Umweltzeichens,
„Druckerzeugnisse“

Gutenberg-Werbering GmbH,
UW-Nr. 844

URHEBERRECHT:

Alle in dieser Broschüre erscheinenden Beiträge 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 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 Mag. Andreas KRAJCSY
- 4 - 5** UI - Information „Leistungsbeiträge des UI“ und Verständigung im Sterbefall
- 6 - 7** „Beziehung ist kein Selbstläufer“, von Alois Hosner / Mitarbeiterbetreuung
- 8 - 9** Pflanze „Der Kapernstrauch“, von Astrid Seidl
- 10** Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder
- 11** Hausverwaltung „UI - Notwohnungen“
- 12 - 13** Rezept „Schnitzelpfanne“, von Astrid Seidl und Gabi Kuba
- 14 - 15** Freizeit im Waldviertel „Best - Trip“ von Jimmy Moser
- 16 - 17** Historie „Schweres Straßenbahnunglück am 02. August 1960“, von Astrid Seidl
- 18 - 19** Rätsel, von Astrid Seidl
- 20 - 23** Kultur, von Hannes Gans
- 24** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 25** Werbung
- 26** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder
- 27** Rätsellösungen

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser!



Nach der für viele - und so auch mich – doch recht überraschenden Rückkehr eines „echten“ Winters ist der Frühling nun wieder im Anmarsch und damit die Zeit für Aktivitäten im Freien.

Besonders Abenteuerlustigen bietet die Fa. Best - Trip die Möglichkeit, ihr Verlangen im Waldviertel auszuleben, Näheres kann dem Beitrag im Blattinneren entnommen werden.

Für weniger Energiegeladene hat Hannes Gans wieder einige Ausstellungen und Theateraufführungen besucht und seine Eindrücke danach zu Papier gebracht.

Sollten die vergangenen trüben und trostlosen Wochen und das damit verbundene intensivierte Zusammenleben mit der/dem Partner/in in den eigenen vier Wänden Spuren in der Beziehung hinterlassen haben, gibt Koll. Hosner von der Mitarbeiterbetreuung Ratschläge, wie man mit derartigen Situationen umgehen kann. (Sollte dies nicht von Erfolg gekrönt sein, bietet das UI Notwohnungen an, die über die Hausverwaltung rasch und unbürokratisch vergeben werden...)

Natürlich kommt auch wieder die Kulinarik nicht zu kurz, Astrid Seidl gibt zusammen mit Gabi Kuba die Anleitung, wie man rasch und einfach eine köstliche Schnitzelpfanne zubereitet.

Ich wünsche viel Vergnügen beim Durchblättern und Lesen der Zeitschrift

Herzlichst Ihr

A handwritten signature in black ink that reads "Andreas Kopp". The signature is written in a cursive, flowing style.

Festgelegte Leistungsbeiträge des UI

<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

VERSTÄNDIGUNG IM STERBEFALL VON BEDIENSTETEN IM RUHESTAND

1. Standesamt – zuständig nach dem Sterbeort (Sterbeurkunde)
2. Verständigung für den Kriminaldienst:
Landeskriminalamt Wien
1090 Wien Roßauer Lände 5, Telefon 01/31310/38110 oder 38111
(Bruckböck Peter) Fax.: 01/31010/38109
3. Pensionservice der BVAEB
Josefstädter Str. 80,
1080 Wien, Telefon 050405-23700
FaxDW: 23900

Mitzubringen: Meldezettel, Sterbeurkunde,
Geburtsurkunde, Heiratsurkunde,
Sozialversicherungsnummer,
letzter Gehaltszettel, Pensionskonto
4. BVA Versicherung öffentlich Bediensteter
Josefstädter Str. 80, 1080 Wien,
Telefon 050405-0 FaxDW: 22900
Email: postoffice@bva.at
5. Verständigung für den Kriminaldienst:
Vereinigung der Kriminalbeamten
1090 Wien, Müllnergasse 4/8
Telefon 050 133 133
Email: sekretariat@kripo.at
6. Österreichische Beamtenversicherung
1090 Wien, Hörlgasse 12
Telefon 1/059808-1601
Email: service@oebv.com
7. Unterstützungsinstitut der Bundespolizei
1090 Wien, Müllnergasse 23-25/1/5
Telefon 01/31310/30181 FaxDW: 30189
Email.: kanzlei@ui-wien.at

benötigt werden: Kopie der Sterbeurkunde,
Kopie der Begräbniskostenrechnung,
Angaben zur Bankverbindung (Bankinstitut,
BIC, und IBAN), Kopie eines amtlichen
Lichtbildausweises.
8. Gewerkschaft öffentlicher Dienst

Kameradschaft der Exekutive Österreichs
im ÖAAB 1080 Wien, Laudongasse 16,
Telefon 01/40143 Mi-Do 08.00 -15.00

FSG- Fraktion Sozialdemokratischer
Gewerkschafter/Innen Klub der Exekutive
1014 Wien, Herrengasse 7
Telefon 01/53126 3737
Email.: info@polizeigewerkschaft-fsg.at
9. Verständigung im Anlassfall:
Polizeisportvereinigung Wien
1220 Wien Dampfschiffhaufen 2,
Telefon 01/26 33 666 oder 01/31310/68000
Email.: buero@polizeisv-wien.at

Beziehung ist kein Selbstläufer

Es gibt Augenblicke, in denen man gelebte Beziehung nicht erklärt bekommt, sondern sie direkt in freier Wildbahn beobachten darf.

An einem besonders kalten Jännertag suchten meine Partnerin und ich Zuflucht im dampfenden Thermalbecken einer bekannten Wellnessoase. Ohne bewusst darauf zu achten, bemerkten wir ein Ehepaar, dessen Umgang miteinander auffallend ruhig und vertraut wirkte. Beide standen scheinbar mitten im Leben, die gemeinsamen Kinder befanden sich stets in ihrer Nähe. Was auffiel, war keine zur Schau gestellte Intimität, sondern ein leiser, selbstverständlicher Umgang miteinander: kleine Gesten, beiläufiger Humor, gegenseitige Aufmerksamkeit ohne große Inszenierung.

Als die wohltuende Rückenmassage endete, stellten meine Partnerin und ich uns die Frage: Was macht eine langfristige Beziehung aus? Ist es Glück oder Zufall, dass man sich auch noch nach Jahren mit Respekt und Zuneigung begegnet? Oder gehört mehr dazu, als es von außen den Anschein hat?

Beobachtungen wie diese lenken den Blick auf ein zentrales Prinzip langfristiger Beziehungen: das Gleichgewicht im Miteinander zwischen den beteiligten Personen. Auch wenn oft von „Beziehung auf Augenhöhe“ die Rede ist, verlaufen Partnerschaften in der Praxis selten dauerhaft exakt gleichauf. Mit den Jahren kristallisieren sich Rollen heraus, Zuständigkeiten können sich verschieben, und nicht selten übernimmt eine Person phasenweise mehr Führung oder Verantwortung als die andere. Gleichgewicht darf hier nicht als starres Gut verstanden werden, das man einmal findet und für immer erhalten bleibt. Vielmehr befindet es sich in ständiger Bewegung, wie ein Pendel, das immer wieder aufs Neue angestoßen wird.

Aus psychologischer Sicht ist dies zunächst weder

problematisch noch ungewöhnlich. Entscheidend ist nicht, dass beide Partner jederzeit gleich viel „das Sagen“ haben, sondern dass das innere Gleichgewicht der Beziehung insgesamt gewahrt bleibt – gerade dann, wenn äußere Belastungen wie Schicksalsschläge, persönliche Krisen oder Erkrankungen hinzukommen. Tragfähige Beziehungen zeichnen sich dadurch aus, dass solche Verschiebungen nicht als Machtverlust oder persönliche Schwäche erlebt, sondern als selbstverständlicher Teil eines gemeinsamen Weges gesehen werden.

Damit rückt eine Beziehungsdynamik in den Fokus, über die nur selten offen gesprochen wird – vielleicht, weil sie unangenehm erscheint oder leicht missverstanden werden kann: die Verteilung von Macht. In vielen Partnerschaften übernimmt eine Person phasenweise mehr Verantwortung oder Führung – sie „hat die Hosen an“, trifft organisatorische Entscheidungen und gibt häufiger die Richtung vor. Die weniger dominierende Person kann sich in solchen Phasen zurückgesetzt oder untergeordnet fühlen, was emotional fordernd sein kann und oft mit Zweifeln und Ängsten einhergeht.

Damit das beschriebene Gleichgewicht langfristig erhalten bleibt, ist es entscheidend, dass beide Partner sorgsam und verantwortungsvoll mit ihrer jeweiligen Position umgehen. Wird Verantwortung über längere Zeit zu einseitig getragen oder Dominanz zu stark ausgeübt – ähnlich wie bei einem Lauf, bei dem der eine zu schnell nach vorne sprintet, ohne auf den Anderen Rücksicht zu nehmen – kann dies die Lebendigkeit und Zufriedenheit einer Beziehung spürbar beeinträchtigen. Eine Partnerschaft sollte keinesfalls als Machtkampf oder Wettbewerb verstan-

den werden, in dem es Gewinner und Verlierer gibt.

Stabilität entsteht vielmehr dort, wo Macht nicht als starres Gut betrachtet wird, sondern als etwas Bewegliches, das bewusst geteilt, verschoben und immer wieder neu austariert werden muss – wie ein Pendel, das in stetiger Bewegung bleibt und gerade dadurch die Balance zwischen beiden Partnern wahrt.

Problematisch wird es dann, wenn das Pendel über längere Zeit deutlich in eine Richtung ausschlägt. Je weiter es sich von der Mitte entfernt, desto größer wird der Kraftaufwand, der nötig ist, um es wieder in Richtung Mitte zu bewegen. Verfestigte Machtverhältnisse lassen sich oft nur schwer korrigieren: Die eine Person gewöhnt sich daran zu entscheiden und zu führen, während die andere lernt sich anzupassen und zurückzunehmen. Was zunächst funktional erscheint, kann mit der Zeit zur Belastung werden oder ohne bewusste Korrektur sogar in ungesunde Beziehungsmuster abdriften – Stichwort toxische Beziehung.

Die gute Nachricht zum Schluss: Für eine gesunde Beziehung braucht es weder hochtrabendes Expertenwissen noch geheime, magische Kräfte. Entscheidend sind eine offene Kommunikation und Aufmerksamkeit im Umgang miteinander. Wer spürt, wenn das Pendel ausschlägt, bereit ist hinzusehen und behutsam gegenzusteuern, schafft Nähe und Verbundenheit. Beziehung lebt von kleinen Gesten, ehrlichem Interesse, gegenseitigem Respekt – und oft auch von gemeinsamen Ritualen, die das Miteinander festigen und das Gleichgewicht über Jahre aufrechterhalten. Leise, unspektakulär, ohne große Inszenierung und doch von großer Stabilität.



Hat Sie dieser Artikel angesprochen und möchten Sie Ihre Beziehungsdynamik in einem vertrauten Rahmen im Austausch mit anderen näher beleuchten, lade ich Sie herzlich zur Teilnahme an einer geführten Gruppe ein.

Nähere Informationen finden Sie auf der Intranetseite der Mitarbeiterbetreuung.

Bericht von Alois Hosner, BezInsp
Dipl. Lebens- u. Sozialberater
Psychologischer Berater
Foto vom Filmdienst der LPD Wien

Der Kapernstrauch „Capparis spinosa“

Diese mediterrane dornige Pflanze, die im Garten, auf der Terrasse oder auch am Balkon hervorragend gedeiht und der Umgebung eine exotische Note verleiht, kennt vielleicht doch nicht jeder.

In meinem Urlaub in Sizilien staunte ich, als ich im Garten meines Hotels einen buschigen Strauch halbhängend aus den Mauerritzen wachsen sah und bei genauerer Ansicht, sah ich, dass es ein Kapernstrauch mit Kapernbeeren war.



Die Pflanze hat sich in vielen südlichen Ländern angesiedelt, da sie dort die idealen Bedingungen zum Wachsen hat. Ein sonniger warmer Standort und eine ausreichende Wasserversorgung lassen den Kapernstrauch an kalkigen, trockenen Plätzen zwischen Felsen und Mauerritzen aber auch an steinigen Sandböden gedeihen. Mittlerweile gibt es aber auch große Plantagen zum Anbau von Kapern, diese findet man in den warmen südlichen Ländern und im ganzen

Mittelmeerraum. Im Garten oder auf dem Balkon gedeiht die Pflanze auch sehr gut in einem Kübel. Aber Vorsicht, sie verträgt keinen Frost (bis ca. -5°C), daher ist es ratsam, bei Kältegraden die Pflanze an einen hellen ungeheizten Standort (z.B. Wintergarten oder Keller) zu stellen.

Der dunkelgrüne Strauch ist eine mehrjährige, genügsame Pflanze und seine rund-oval geformten Blätter dienen als Wasser- und Nährstoffspeicher. Sie braucht daher regelmäßig Wasser, nur Staunässe mag sie nicht, da man damit häufig Wurzelfäulnis verursacht. Von Juni bis in den August hinein ist die Blütezeit.



Die geschlossenen erbsengroßen Knospen (= Kapern), werden händisch geerntet, danach einen Tag getrocknet und anschließend in Salz oder Essig und/oder Öl eingelegt. Dadurch verlieren sie den Bitterstoff und es entwickelt sich ihr typischer Geschmack. Erntet man diese Knospen nicht, dann öffnen sie sich zu wunderschönen weißen Blüten mit langen weiß-violetten Staubfäden. Erwähnenswert dazu wäre, dass

sich die Blüte nur ein einziges Mal von morgens bis abends in ihrer vollen Pracht zeigt.

Aus diesen reifen Blüten entwickeln sich dann die Kapernbeeren oder auch Kapernäpfel genannt, das sind die Früchte des Kapernstrauchs, sie sind größer, fleischiger und enthalten Kerne. Die Kapernbeeren werden in verschiedenen Reifegraden geerntet und je nachdem wie lange man wartet, verändern sie dadurch ihren Geschmack. Sie sind natürlich essbar und werden gleich wie die Kapern verarbeitet.



Ob Kapern oder Kapernbeeren jeder von uns kennt die grünen Knospen und Früchte, die geschmacklich zu vielen Gerichten, ob kalt oder warm, passen. Kapern, die in Salz eingelegt werden, haben ein natürlicheres Aroma als die in Essig konservierten. Sie haben ein herbes kräftiges, leicht scharfes Aroma, das auch einen salzigen und senfigen Geschmack verbirgt und unsere Gaumen und so manches tolle Gericht verfeinert. Ob bei Fisch- und Fleischgerichten, Salaten, Saucen oder einfach als Antipasti. Kleinere Kapern schmecken feiner als Größere.

Noch ein kleiner Tipp, Kapern sollten beim Kochen möglichst spät dem Gericht hinzugefügt werden, damit sie nicht bitter werden und das Aroma beibehalten bleibt.



Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

TITEL	VORNAME	NACHNAME	TITEL	VORNAME	NACHNAME
VB/S	Melda	ACIKGÖZ	VB/S	Sebastian	MARESCH
VB/S	Ibrahim	ARSLAN	VB/S	Daniel	MESTER TONCZAR
VB/S	Richard	BACHMANN	VB/S	Klemens	MIKOVITS
VB/S	Denis	BARBULOVIC	VB/S	Felix	MITTERMAIER
VB/S	Philip	BERTHOLD	VB/S	Lemar	NOURI
VB/S	Pascal	BITSCHNAU	VB/S	Sebastian-Eugen-	PASANIUC
VB/S	Michael	BLASCHKE	VB/S	Celine Vanessa	PICHLER
VB/S	Philip	DEGEN	VB/S	Hannah	PICHLER
VB/S	Havin	DEMIR	VB/S	Teresa	PREIS
VB/S	Sebastian	FUCHS	VB/S	Lea	PRENNER
VB/S	Kevin	GLÖCKL	VB/S	Stefan	PRICA
VB/S	Patrick	GLÜCK	VB/S	Antonio	PRVULOVIC
VB/S	Frederik	GOMEZ	VB/S	Dominik	RAATZ
VB/S	Florian	HABLINGER	VB/S	Sinem	SAHIN
VB/S	Mario	HIRCZY	VB/S	Kostia	SALIHI
VB/S	Paul	HOLZER	VB/S	Mamadi	SANGARE
VB/S	Elina	ILLICHMANN	VB/S	Nurgül	SAVUR
VB/S	Melani	IVIC	VB/S	Sabrina	SEJI
VB/S	Marie	JAMNIG	VB/S	Sinem	SOLMAZ
VB/S	Michael	KNÖTGEN	VB/S	Antal-Marco	STANGLER
VB/S	Leon	KÖHLER	VB/S	Thomas	STÖBERL
	Jovana	KONJIKOVAC		Selina	STROBL
	Peter	KOPECKY		David	WORANSKY
VB/S	Josef-Benedikt	KUCHAR	VB/S	Stefan	ZIMMERMANN
VB/S	Lukas	LEUBNER			

UI - Notwohnungen

Wer und wann bekommt (man) eine UI - Notwohnung?

Leider trifft es den einen oder anderen wie aus heiterem Himmel, die Dienste häufen sich, es gibt Probleme im privaten Bereich oder man übersiedelt vom Bundesland in die Stadt, um seinen Dienst zu versehen und man weiß nicht wohin man soll? Dann genügt ein Anruf bei der Hausverwaltung im UI, denn das UI verfügt über 4 Notwohnungen, die komplett eingerichtet und voll bezugsfähig sind. Diese Notwohnungen dienen Kollegen zur Überbrückung und dürfen bis zu einem Jahr vergeben werden, bis eine andere Unterkunft gefunden wurde.

Die Wohnungen befinden sich in
1030 Wien, Baumgasse 5
1140 Wien, Isbarygasse 5 – 7
1160 Wien, Possingergasse 53 – 57
1160 Wien, Possingergasse 59 – 61

Anfragen bitte an die Hausverwaltung per
Telefon 01/31310-DW 30193 – 30197 oder per Mail an
Hausverwaltung@ui-wien.at

Bericht von Astrid Seidl
Fotos von der UI -Hausverwaltung



„Schnitzelpfanne“

Ein Besuch kündigt sich an, man hat viel Stress in der Arbeit und zu Hause muss auch noch einiges erledigt werden. Was soll man vorbereiten und kochen?

Wie wär's dann mit einer leckeren Schnitzelpfanne aus dem Backofen! Dieses Gericht, kann schon am Vortag in Ruhe zubereiten werden, damit für den Besuch mehr Zeit bleibt.

Zuerst wird eine hitzebeständige Pfanne (Auflaufform) eingefettet. Dann werden die Schnitzel gewaschen, mit einem Küchentuch trocken getupft, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in die Auflaufform nebeneinander geschichtet. Nun die gewürzten Schnitzel mit den Käsescheiben belegen.

Jetzt die Champions blättrig schneiden, den Zwiebel fein hacken und die Zutaten miteinander anbraten, danach kommen die Speckwürfel dazu und alles nochmals ein paar Minuten leicht durchbraten. Nun das Ganze über die Schnitzel (die mit Käse bedeckt sind) gleichmäßig verteilen. Danach im Topf den Weißwein, die Suppe und die Gewürze aufkochen und zum Schluss das Schlagobers hinzufügen, alles gut mit

dem Schneebesen durchrühren. Diese sämige Soße nun gleichmäßig über die Schnitzel verteilen und mit den Lauchringen garnieren.

Die Schnitzelpfanne mit Folie Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es gut durchziehen kann.

Ca. 90 Minuten vor dem Essen die Schnitzelpfanne im Backofen bei 180°C Grad, Ober- und Unterhitze braten, wobei die ersten 50 Minuten die Schnitzelpfanne abgedeckt bleiben sollte.

In der Zwischenzeit kann man als Beilage Reis oder Nudeln vorbereiten und anschließend mit grünem Salat servieren.

Probiert es aus, es ist ein einfaches leckeres Rezept, das gut zum Vorbereiten ist und bei der Familie bzw. beim Besuch sicher gut ankommt! Guten Appetit!

Bericht von Astrid Seidl und Gabi Kuba
Fotos von Astrid Seidl

Zutaten für 6 Personen:

6 Putenschnitzel
15 dag Käse (Edamer in Scheiben)
20 dag Champions
2 Stk. Zwiebeln
1 Pkg. Speckwürfel
1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)
1/8 l Schlagobers
1/8 l Weißwein
1/8 l Suppe

Gewürze: 1 EL Paprikapulver
1 EL Curry

1 TL Knoblauchpulver (-paste)
Salz, Pfeffer



REZEPT



Best –Trip

Ideal für Betriebs- und Schulausflüge,
Seminare, Geburtstagsfeiern, Polterer,...



Best Trip bietet speziell für Gruppen ab 10 bis 150 Personen ein innovatives und vielseitiges Outdoor Programm bei dem Spaß im Vordergrund steht.

Highlight ist die Team-Olympiade, über 30 verschiedene Aktivitäten stehen zur Auswahl.

Erfahrenen Teamleader garantieren die individuelle und professionelle Betreuung, das Best - Trip Camp in Hollenbach im Waldviertel mit 30.000 m² steht exklusiv für die jeweilige Gruppe zur Verfügung.

Bei Schulausflügen sorgt die Kombination aus Bogenschießen, Flying Fox, Klettern und Monsterroller dafür, dass das Handy zur Nebensache wird.

Bei den Kampsee - Aktionen zeigt sich das Waldviertel von seiner aufregendsten Seite:

Der Pendolo - Sprung von der 30 Meter hohen Brücke am Kampsee Ottenstein und der 370 Meter lange Big Fly aus 40 Metern Höhe vom Bergfried der Ruine Dobra sind Garant für ein unvergessliches Erlebnis.

Adrenalin pur garantiert auch die House-Running-Station in Groß-Siegharts. Aus 50 Metern Höhe geht's senkrecht an der Wand entlang zum Boden. Hier ist Mut gefordert.

Es stehen Halb- und Ganztagsprogramme zur Auswahl.

Bericht und Fotos von BEST TRIP – JIMMY MOSER
Hauptplatz 6, 3830 Waidhofen an der Thaya
+43 664 1122122 office@best-trip.at



BEST TRIP BEST TRIP-ACTION


BIG FLY

Ort: Kampsee
Dobra
Preis: € 65,-
(€ 35,- für
Kinder von
8 bis 14 Jahre)



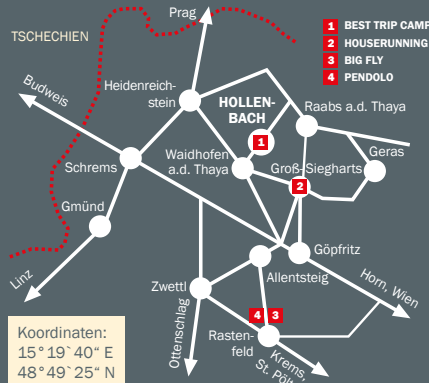
HOUSERUNNING

Ort: Silo
Gr. Siegharts
Preis: € 75,-
(ab 14 Jahre)



PENDOLO

Ort: Kampsee
Ottenstein
Preis: € 75,-
(ab 14 Jahre)

BEST TRIP CAMP HOLLENBACH


Wo Freizeit zum Erlebnis wird.

Betriebs ausflug 2026


Best trip € 10,- Gutschein

Gültig für **HOUSERUNNING + BIG FLY Kombination**
an folgenden Terminen: 10. Mai, 7. Juni, 5. Juli,
2. August, 6. September und 4. Oktober 2026.
Pro Person und Kombiaktion nur 1 Gutschein ein-
lösbar. Nicht in bar auszahbar oder mit anderen
Ermäßigungen kombinierbar.


INFO


Jimmy MOSER
Hauptplatz 6
3830 Waidhofen/Thaya
0664/1122122
office@best-trip.at
www.best-trip.at



**€ 10,- Gutschein für
HOUSERUNNING +
BIG FLY Kombi**



Schweres Straßenbahnunglück am 02. August 1960

Vielleicht können sich die älteren LeserInnen an das schwere Straßenbahnunglück der Linie 39 in Wien im Jahr 1960 erinnern. Bei diesem Unglück waren viele Tote und Schwerverletzte zu beklagen.

Es war der 02. August 1960, späterer Nachmittag, als eine vollbesetzte Garnitur der Straßenbahnlinie 39 auf der damals noch unregulierten Kreuzung Billrothstraße/Glatzgasse - Döblinger Hauptstraße unterwegs war.

Die Garnitur fuhr von Sievering kommend mit überhöhter Geschwindigkeit in Fahrtrichtung stadteinwärts. Im abschüssigen Teil der Billrothstraße verlor dann der Straßenbahnfahrer die Kontrolle über den Straßenbahnzug, wodurch und dadurch der Triebwagen in einer Rechtskurve im Bereich der Kreuzung Billrothstraße /Döblinger Hauptstraße entgleiste. Er prallte dann mit voller Wucht in die linke Vorderseite eines entgegenkommenden Triebwagens der Linie 39, welcher die Haltestelle an der Ecke Döblinger Hauptstraße/Glatzgasse gerade verlassen wollte. Durch diesen Aufprall entgleisten beide Züge, wurden nach links umgeworfen und der hölzerne Wagenkasten sowie das Dach des stadteinwärts fahrenden Triebwagens wurden fast zur Gänze zertrümmert. Die Züge waren um diese Uhrzeit stark besetzt und durch die scharfkantigen Splitter kam es zu sehr schweren und tödlichen Verletzungen der Fahrgäste. Insgesamt starben bei diesem Unglück 18 Menschen und es gab zahlreiche Schwerverletzte.

Keine Frage, es war ein Großalarm bei Rettung, Feuerwehr und Polizei sowie in den Spitälern. Viele Funkstreifenwagen waren im Einsatz und die Rettungsmannschaften arbeiteten mit allen Kräften, um den Verletzten zu helfen.

Auch der damalige Innenminister, der Polizei-



präsident, der Bürgermeister und viele Stadträte begaben sich an den Unfallsort, um sich von der Situation ein Bild zu machen. Es war ein Bild des Grauens und leider gab es auch damals schon viele Schaulustige, die aus lauter Neugier den Unglücksort belagerten, um ja nichts zu versäumen. Die Dramatik des Unglücks war ein Chaos von vielen Toten und Verletzten.

Als Unfallursache nahmen die Verantwortlichen der Wiener Verkehrsbetriebe an, dass es durch ein Bremsversagen zu diesem Unglück kam. Es wurden technische Untersuchungen der Straßenbahntrasse angeordnet. Dabei konnte festgestellt werden, dass bei einem kompletten Ausfall der Betriebsbremse, die ordnungsgemäße Handhabung der Handbremse dieses schwere Unglück verhindert hätte. Daher wurde als Unfallursache menschliches Versagen angenommen. Erst Tage später, nach der Obduktion des beim Unfall getöteten Straßenbahnfahrers, gab es Klarheit. Der Fahrer war zum Zeitpunkt des Unfalls schwer alkoholisiert und dadurch nicht mehr in der Lage, die Garnitur anzuhalten und damit das Unglück zu verhindern. Er fuhr also ungebremst in die Kreuzung ein.

Laut Aussagen einiger Augenzeugen, konnte der Fahrer vorher auch schon bei einigen Haltestellen nicht mehr ordnungsgemäß anhalten. Für die Wiener Verkehrsbetriebe war es nun klar, dass nicht die Bremsen schuld an diesem Versagen waren, sondern der alkoholisierte Straßenbahnfahrer.

Durch diesen schweren Unfall kam es bei den Wiener Verkehrsbetrieben dann zu einer Geschwin-



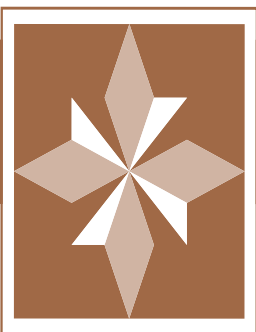
digkeitsbeschränkung von 25 km/h bei Garnituren ohne Schienenbremse und auch die Auslieferung von modernen Fahrzeugen in Ganzstahlbauweise wurde forciert. Erwähnenswert wäre auch noch, dass die letzten Holzaufbauwagen mit offenen Türen, Schleifringfahrerschaltern und stehendem Fahrer bis Ende 1978 im Einsatz waren.

Durch meine Recherchen mit der Landesverkehrsabteilung, der Verkehrsunfallaufnahme kann ich nur bestätigen, dass dieser schwere Verkehrsunfall der Linie 39 in die Geschichte der Wiener Straßenbahn einging.

Vielen Dank an die Kollegen in der LVA/Verkehrsunfallaufnahme, die diesen Artikel ermöglichten.

Bericht von Astrid Seidl

Fotos von der Landesverkehrsabteilung/
Verkehrsunfallaufnahme



GLORIA
WOHN- & GESCHÄFTSRAUM
AUSSTATTUNG GES. M. B. H

FACHFIRMA FÜR PARKETTBÖDEN
VERLEGEN · SCHLEIFEN · VERSIEGELN · FACHMÄNNISCHE BERATUNG
TEPPICHBÖDEN · PLASTIKBÖDEN



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

Mutige Inszenierungen und berührende Momente auf den Wiener Bühnen

Burgtheater: ZU EBENER ERDE UND ERSTER STOCK Wenn das Glück auf LSD-Trip einrückt

Nestroy begeistert sogar in extrem bunter und schriller Aufmachung. Den Beweis liefert der deutsche Regisseur Bastian Kraft, der das wienerische Wirken Fortunas auf Drogenmissbrauch zurückführt. Oben residiert der reiche Piefke Goldfuchs (Jörg Ratjen), eine Etage tiefer haust der arme Schlucker (Gunther Eckes). Das Bindeglied zwischen den beiden so unterschiedlichen Familien sind Maresi Riegner als blonde Tussi Emilie und deren Herzblatt Adolf (Justus Balamohan Maier als scheinbar unbegüterter Ziehsohn). Für finanziellen Ausgleich sorgt Markus Mayer, dessen Diener Johann ungeniert seine Taschen mit Golddukaten füllt. Das Ensemble webt dabei in einer Fülle von Rollen durch psychedelische Bilder mit fantastischen Figuren à la Sgt. Pepper, um dem grellen Glück auf die Sprünge zu helfen.



Jonas Hackmann, Maresi Riegner © Tommy Hetzel

Akademietheater: RICHRAD III. Gefangen in der Senkgrube der Gewalt

Am Rand ist ein Fernseher aufgedreht und ein Roboterhund stakst von Zeit zu Zeit durch das blutige Geschehen. Ist das die Gegenwart, die Regisseur Wolfgang Menardi in Shakespeares Königsdrama „Richard III.“ deutlich machen will? Zumindest sind es Symbole; das eine für Fake News, das andere als vierbeiniger Ausdruck des Zustandes unserer Gesellschaft, die in derzeit in höchster Gefahr ist, auf den Hund zu kommen. Das Ensemble ist in einer Art Senkgrube der Moral gefangen, als stumpfe Mitläuferinnen und Steigbügelhalterinnen der Gewalt (die Nebenrollen sind durchwegs weiblich besetzt). Nicholas Ofczarek hat äußerlich zwar wenig gemein mit dem buckligen und nach dessen eigener Aussage hässlichen Original, aber er wird wie er zum Angst einflößenden Dämon oder anders gesagt, so an Richard spielt's nur da.



Nicholas Ofczarek © Tommy Hetzel

Volkstheater: GESCHICHTEN AUS DEM WIENER WALD Tanzende Derwische im Walzertakt

Es gibt Inszenierungen von oft gesehenen Theaterstücken, die derart ungewöhnlich sind, dass eine konventionelle Regie kaum mehr möglich scheint. Ein solches Kunststück ist Rieke Süßkow, derzeit Hausregisseurin des Volkstheaters, gelungen. Sie hat das „Wiener Volksstück“ „Geschichten aus dem Wiener Wald“ von Ödön von Horváth mit dem nahezu gleichnamigen Walzer von Johann Strauss Sohn zu einer bitter-komischen Melange gemixt. Der Text wurde radikal gekürzt und die vorgesehenen zwei Geschlechter männlich und weiblich bis zur Lächerlichkeit vertauscht, wenn z. B. Oskar mit Karoline Marie Reinke ein richtiges Zniachtl ist. In diesem Sinn tragen alle weite Röcke, ähnlich den Derwischen, aber statt deren monotoner Drehung wird hier mit Doppelschritt kurzweilig und durchaus amüsant Dreivierteltakt getanzt.



Geschichten aus dem Wiener Wald, Ensemble ©
Susanne Hassler-Smith

Kammerspiele: DIE TANZSTUNDE Eine Krücke als Gehhilfe für den Autisten

Senga Quinn ist Tänzerin. Ihre Zukunft auf der Bühne scheint aber durch einen schweren Unfall unmöglich geworden zu sein. In ihrer Verzweiflung hat sie sich in der Wohnung eingekelt und pflegt dort verständliche Depressionen. So ist sie auch nicht begeistert, als der verklemmte Intellektuelle namens Ever Montgomery bei ihr erscheint. Er bietet ihr ein stattliches Honorar für eine Tanzstunde. Prof. Ever leidet an einer angeborenen Entwicklungsstörung namens „Asperger-Syndrom“. Der US-Dramatiker Mark St. Germain lässt Senga und Ever zu einem Team werden, das in vorsichtiger Annäherung die Behinderungen beider Beteiligten heilsam zur Sprache bringt. Unter der gefühlvollen Regie von Folke Braband spielen Katharina Klar und André Pohl dieses ungleiche, aber in seiner Art ungemein lebenswürdige Paar.



André Pohl, Katharina Klar © Christian Wind

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

Bericht und Bilder von Hannes Gans

Kunst von Gestern und Heute stets aktuell in unseren Museen

Gartenpalais Liechtenstein: NOBLE BEGIERDEN Kunstmarkt von der Antike bis zum Jugendstil

1604 vermerkte bereits der niederländische Kunsthistoriker Karel von Mander: „Kunst ist dort glücklich, wo Reichtum herrscht“. Ab da prägten länderübergreifende Netzwerke den Kunstmarkt. Es war die Zeit, in der Fürst Johann Adam Andreas I. von Liechtenstein im Dienst der Repräsentation Kunstwerke zu erwerben begann und so den Grundstein für die heutige Sammlung legte. Sein Nachfolger, Seine Durchlaucht Erbprinz Alois von und zu Liechtenstein, zeigt nun in seinem Wiener Gartenpalais eine Ausstellung, die von der Antike beginnend bis Anfang des 20. Jahrhunderts als Plädoyer für die Bedeutung des Geldes in der Kunstgeschichte zu betrachten ist. Illustriert wird der pekuniäre Background mit bedeutenden Werken von Raffael, Rembrandt über Canaletto bis Claude Monet und Gustav Klimt (bei freiem Eintritt!).



Noble Begierden, Raumansicht Saal 3 ©
Kultur & Wein

Albertina, Basteihalle: FASZINATION PAPIER Manifestation der DNA einer Sammlung

Die Albertina kann 2026 auf 250 Jahre Bestehen zurückblicken. Für Generaldirektor Ralph Gleis lag es damit nahe, sich auf Werke aus und auf Papier zu besinnen. Immerhin zählt die Sammlung von Kunst aus diesem unscheinbaren Material mit über einer Million Objekten weltweit zu den größten ihrer Art; bestehend aus Zeichnungen von Albrecht Dürer, japanischen Scherenschnitten, Drucken, unterhaltsamen Augentäuschungen oder bizarren Skulpturen wie „Terforation“, eine über dem Ganzen thronende „Entfaltung im Raum“ von Angela Glajcar. Schon der Untertitel „Rembrandt bis Kiefer“ ist eine unwiderstehliche Einladung zu einem weit über papierene Wissensvermittlung hinausgehendes Erlebnis, das die überraschende Vielseitigkeit eines an sich un-

scheinbaren Materials im wahren Sinn des Wortes begreiflich macht.



Birgit Knoechl OUT OF CONTROL...Albertina Wien ©
Kultur & Wein

MAK: HELMUT LANG Séance de Travail en Mode Minimaliste

Seit 2005 lebt und arbeitet Helmut Lang (1956 in Wien geboren) als bildender Künstler in New York City. Davor war sein Name ein Begriff für Mode, der die Gesellschaftsseiten von Zeitungen und Hochglanzmagazinen beherrschte. Er gilt als der „Vater der Coolness“, für seinen Minimalismus gleichermaßen geschätzt von Frauen wie Männern. Das MAK zeigt eine umfangreiche Auswahl aus dem nun im Museum befindlichen Archiv mit dem Titel „HELMUT LANG. Séance de Travail 1986-2005“, also eine Arbeits-sitzung. In der maßstabsgerecht nachempfundenen Architektur des Helmut Lang Headquarters finden sich u. a. Probedrucke von Werbeanzeigen, Show Fitting Polaroids, Fotos von Models und als Attraktion die in Lebensgröße im Video gezeigte Séance de Travail, mit der seine Collections der Modewelt präsentiert wurden.



Helmut Lang, New York City Taxi Top,
Foto: MAK/Christian Mendez

Kunsthalle Wien: RICHARD HAWKINS „Potentialities“ in Malerei und Collage

Vor jedem der gut 100 Werke könnte man lange Zeit mit Schauen und Raten verbringen. Unzählige Schnipsel aus Drucken in Hochglanz, geklebt auf gemalten Hintergrund, drängen sich scheinbar ohne Zusammenhang in den Bildern von Richard Hawkins (geb. 1961, Mexia, Texas). Titel wie „Soft yet Weirdly Ways“, „Mystery Cult of Harpocrates“ oder „pulsonial array“ geben ebenfalls nur spärliche Auskünfte über ihren Inhalt, halten aber die Blicke fest. Die Objekte stammen zum guten Teil aus einer neuen Werkreihe, in der Schnappschüsse von Paparazzi mit Porträts von Schauspielerinnen in historischen Kostümen kombiniert werden. Andere Arbeiten basieren auf Studien über das Leben und die Obsessionen verschiedener Künstler oder auf der neu erzählten Geschichte von Salome, inspiriert von Oscar Wilde und Richard Strauss.



Richard Hawkins, Potentialities ©
Kultur & Wein

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

Bericht und Bilder von Hannes Gans

GEBURTSTAGE

Wir gratulieren unseren
Mitgliedern zum Geburtstag

TITEL	I.R.	VORNAME	NACHNAME	GEBURTSTAG
GrInsp	i.R.	Josef	EßL	80
Oberst	i.R.	Franz	HANISCH	80
GrInsp	i.R.	Karl	RATH	80
ChefInsp	i.R.	Johann	WEISS	80
AbtInsp	i.R.	Gertraud	BENEDIKTER	85
ChefInsp	i.R.	Günther	HADRIGAN	85
	i.R.	Peter	HANDL	85
GrInsp	i.R.	Johann	KURTZ	85
AbtInsp	i.R.	Josef	MACHO	90
BezInsp	i.R.	Hermann	RAUCH	90



*Wir gratulieren Herrn BezInsp i.R.
Harry STEINBRECHER
herzlichst
zum 101. Geburtstag*

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



Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTS-DATUM	STERBE-DATUM
BezInsp	i.R.	Erich	AXTER	10.11.1947	11.02.2026
GrInsp	i.R.	Erich	BISCHINGER	05.05.1960	23.01.2026
GrInsp	i.R.	Günter	BRUNNER	22.02.1961	22.01.2026
AbtInsp	i.R.	Günther	FÜHRER	13.07.1950	19.01.2026
Oberst	i.R.	Roland	GEIDER	30.08.1955	08.02.2026
ChefInsp	i.R.	Anton	GIEFING	14.05.1939	19.01.2026
BezInsp	i.R.	Erich	HIMSL	25.12.1931	13.01.2026
GrInsp	i.R.	Alfred	HOLZMANN	26.06.1956	07.12.2025
ChefInsp		Andreas	HUMMEL	06.02.1968	09.12.2025
GrInsp	i.R.	Herbert	KOPECEK	30.05.1943	07.02.2026
AbtInsp	i.R.	Walter	PAVLON	03.01.1961	15.12.2025
GrInsp	i.R.	Günter	POLZER	14.07.1958	19.01.2026
ChefInsp	i.R.	Johann	REITLER	07.01.1954	20.02.2026
ChefInsp	i.R.	Christian	SCHANDL	06.08.1948	09.02.2026
ChefInsp	i.R.	Ferdinand	SNAUER	29.07.1945	06.01.2026
GrInsp	i.R.	Alfred	VAVROVICS	30.12.1950	05.12.2025
RevInsp		Gerhard	ZIMMERMANN	04.09.1973	24.01.2026



BRINEK Alfred,
Abteilungsinspektor i.R.
*29.05.1937 † 07.12.2025



ROHRHOFFER Kurt,
Abteilungsinspektor i.R.
*25.09.1932 † 24.12.2025



Lösung von Seite 18

Wortsuchrätsel "WETTER"

R						S	C	H	N	E	E				
E															
G				H									W		
E				A								O			
N				G								L			
B				E						K					
O				L						E					
G								N							
E														W	
N	E	B	E	L										A	
														E	
								K	A	E	L	T	E		R
														M	
			B											E	
			L												
			H	E	I	T	E	R					S		
						T							O		
						Z							N		
										E					
			G	E	W	I	T	T	E	R					
										E					
										G					
												E			
													N		
			S	T	U	R	M								
														W	
														I	
														N	
						E	Z	T	I	H				D	

Lösung von Seite 19

Bei Unzustellbarkeit
bitte zurück an:
Unterstützungsinstitut
der Bundespolizei

Müllnergasse 23 -25/1/5
1090 Wien



Weinhof KRAMMER

Heiligensteinstraße 14
3561 Zöbing

der **trenker**
baut & saniert GmbH

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



Installationen
GELBMANN



REITMEIER GmbH
Bringt Farbe in's Leben.

Custozzagasse 3
1030 Wien
Tel.: 01 / 718 22 51
www.maler-reitmeier.at

 **Bank Austria**
Member of  **UniCredit**

GLORIA
WOHN- & GESCHÄFTSRAUM
AUSSTATTUNG GES. M. B. H.

FACHFIRMA FÜR PARKETTBÖDEN
VERLEGEN · SCHLEIFEN · VERSIEGELN · FACHMÄNNISCHE BERATUNG
TEPPICHBÖDEN · PLASTIKBÖDEN

IFAM

Polster, Kleinfuß, Teppiche, Parkette, Beschäftigungen
2018 Österreichische Holzgewerbe- und Holzindustrie
Verband (ÖH) der 10. Juni 2018 (2018)
Österreichischer Holzgewerbe- und Holzindustrie-Verband



ALFRED HUBER Fensterservice GmbH.
Kastenfenster - Fenster - Türen - Beschattungen



1020 Wien, Taborstraße 59 - Tel.: 01 - 212 79 40