



Das Magazin des Unterstützungsinstitutes der Bundespolizei

INFORMATION

SEPTEMBER 2021

3D BOGENSPORTPARK

DER SCHÖNE HARRY

GANSLREZEPT

ERÖFFNUNG GERSTHOFER STR.

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: HR Dr. Andreas MAYER

Redaktion:

Chefredakteur HR Dr. Andreas MAYER
Kurt SCHÖBER, GrInsp
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, Cheflnsp
Andreas MIROTA, GrInsp
Astrid SEIDL, FI, Eva WRAZDIL

Layout und Design:

Kurt SCHÖBER, GrInsp
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
Umweltzeichens,
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 Dr. Andreas MAYER
- 4 - 5** Der schöne Harry, von Otto PICHLER
- 6** Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder
- 7** Ehrung - Koch für ein Jahrzehnt
- 8** Die neue Dienststelle „Mitarbeiterbetreuung“
- 9** Tag der offenen Tür in Wien 18., Gersthofer Str.
- 10 - 12** Wein, von Hannes GANS
- 13 - 14** Ganslrezept
- 15 - 16** Rätsel, von Astrid SEIDL und Andreas MIROTA
- 17** Ankündigung UI-Kinderweihnachtsfeier
- 18** Spendenaktion Weisser Ring
- 19 - 20** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 21 - 23** 3D Bogensportpark, von Kurt Schober
- 24 -25** Kultur, von Hannes Gans
- 26** Rätsellösungen
- 27** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser!



Die Frage des Standpunktes stellt sich eigentlich überall und immer, und danach wird auch subjektiv über Wahrheit und Unwahrheit entschieden. Je nachdem, wo man sich befindet und in welche Richtung man blickt, sieht man die Sachverhalte anders.

Einen extremen Standpunkt nimmt etwa – wie ich erst gestern als Zuschauer einer live Diskussion hörte – der englische Komiker John Cleese ein, indem er postulierte, bereits der Ausdruck Klimakatastrophe sei falsch gewählt, es wäre vielmehr eine Menschheitskatastrophe, weil es dem Klima herzlich egal sei, ob die Welttemperatur nach oben oder nach unten ginge.

Der Blickwinkel ist in jedem Fall beschränkt. Die Betroffenheit bestimmt, was man sieht und bewertet. Gehört man zu den Opfern, steht die ungerechtfertigte Tat im Mittelpunkt. Täter schauen auf die schlüssige Begründung ihrer Handlung. Als Außenstehender hat man aufgrund von fehlendem Hintergrundwissen einen neutralen Standpunkt. Welcher Blickwinkel ist aber schließlich richtig oder falsch?

Die Frage nach der Wahrheit wurde seit den alten Griechen von allen Philosophen gestellt. Mit dem Internet gibt es ein Medium, mit dem alle alle erreichen können. Damit stehen sämtlichen denkbaren Aussagen alle Türen zur Verbreitung offen. Was davon der Wahrheit entspricht oder ihr auch nur nahekommt, ist aufgrund der unterschiedlichen Blickwinkel nicht abschließend zu entscheiden.

Der Versuch neutrale Stellen zur Zertifizierung von Inhalten zu schaffen, wird das nicht beheben.

In Ermangelung einer verbürgten Wahrheit müssen wir lernen mit den verschiedenen Ausprägungen von Fakten umzugehen. Sobald wir verstehen, dass unterschiedliche Blickwinkel, verschiedene, mögliche Wirklichkeiten erzeugen, sind wir gewarnt und es fällt uns leichter, uns aufmerksam mit den dargebotenen Verkündigungen auseinanderzusetzen. Am Ende ist richtig und falsch abhängig vom Standpunkt – außer bei einer vorsätzlichen, gewollten Lüge.

Herzlichst Ihr

Der schöne Harry

Harald „Harry“ Hauke ist einer der Letzten, die die Lebenskultur der alten Wiener Galerie (Galerie = oberster Stock im „Häfn“) am Leben hielten. Die Galerie und ihre Persönlichkeiten zeichnete zwei Dinge aus:

Freundschaftliches Verhältnis zur Polizei, obwohl sie nicht deren Autorität, wohl aber deren Leistung schätzten. Zweitens: der Galerist ist ein ausgeprägter Individualist, der sich nicht zu Bandengemeinschaften (Blodern = Platten-gemeinschaft) hingezogen fühlt und für den das Motto „Leben und leben lassen“ viel zählt. Hauke war ein typischer Galerist der alten Schule: Er redet viel, scheut Waffen (nicht immer!), geht in seiner Freizeit dem Boxen, Sportart des Einzelgängers, nach und betrieb ein teuer designtes Sushi-Lokal, das „Mute“, in der Liechtensteinstraße 104, das sogar der „Standard“ lobend erwähnte. Kein Wort im Lachsblatt davon, dass Silvia Hauke, seine damalige Frau, noch immer das Gürtelpuff „Okay“ hielt. Kein Wort darüber, dass Hauke noch immer mit Glückspielautomaten, die vornehmlich in Peepshows Standplätze hatten (u.a. Menzelg., Raaberbahng., Halbq., Davidg., Taborstr.) pro Gerät und Monat bis zu € 8.000,- umsetzte.

Kein Wort, dass er massive Finanzabgabenprobleme hatte. Der „Standard“ berichtete über den schönen Schein der Oberfläche. Doch das Mute war nicht so gut besucht wie erwartet. Viele Stühle blieben leer.

Harry, vormals der schöne Harry, war das logische Gegenstück zum Roten Heinz (Bachheimer). Alles, was den Roten Heinz in die Öffentlichkeit trieb, Art und Weise, wie er permanent von Medien Absolution von seinem dunklen Vorleben zu erschleichen und sogar zu erkaufen versuchte, um Aufnahme in die bessere Gesellschaft zu finden, kontrastierte mit den Eigenschaften und Methoden des unumstrittenen Gürtel-Granden Hauke. Der Führungsstil des Roten Heinz zeichnete sich durch Hirn und umsichtiges Taktieren aus. Gewalt kam nur zum Einsatz, wenn sie unumgänglich und für das Geschäft von Nutzen war. Gegen die Polizei kämpfte man nicht, sondern man kaufte sie. Die Machtübernahme durch Hauke jedoch bedeutete 1985 einen Rückfall in die prähistorische Zeit von 1970 (Schmutzer Buam, Notwehr-Krista, der G'schwinde Josef Angerler, ...). Dem Ruhm und dem Respekt,

den der Rote Heinz in den Kreisen Krimineller in fast allen europäischen Ländern genoss, stand der Ex-Boxer und Blumenliebhaber Hauke gegenüber:

ungesellig, introvertiert und äußerst presseschau (lediglich zwei Bilder wurden im „Kurier“ und „Wiener“ veröffentlicht). Dennoch hatte der Schöne Harry 1985 seinen Herrschaftsanspruch geltend gemacht und blutig durchgesetzt.

1965 kassierte Hauke im Zuge einer Zuhälter-Fehde einen Messerstich knapp neben seinem Herz. Zur Notoperation chauffierte er sich selbst. Obwohl Hauke den Täter kannte, hat er den Vorfall nie zur Anzeige gebracht. Zufällig wurde das Bett neben ihm dem Randgruppensoziologen Roland Girtler zugeteilt.

Die Ausbildung Haukes zum Fleischer und Schlächter erwies sich für ihn von praktischem Wert, rasch verwandelte er Wien in ein Schlachthaus. Seine Technik war immer dieselbe:

Lokalbesitzer, die sich weigerten, an ihn Schutzgeld zu zahlen oder das Geschäft nicht verkaufen wollten, mussten bluten. Und es bluteten viele: 1983 lehnte ein Betreiber einer Bar in der Wiener Innenstadt in der Rotenturmstraße ein Angebot Haukes ab. Kurz darauf stürzte er in seinem Wohnhaus die Stiegen hinunter und wurde dabei schwer verletzt. Diagnose: Splitterbrüche des Jochbeins, des Kiefers und Fraktur der Schädelbasis. Die Schuld, den Unfall verursacht zu haben, übernahm für Hauke einer seiner Trabanten (Mitläufer), der dafür vor Gericht gestellt wurde und eine mehrmonatige Haftstrafe ausfasste. Schließlich reichte es dennoch aus, Hauke wegen Körperverletzung zu acht Monaten bedingt zu verurteilen.

Im Milieu wurde gern folgende Anekdote erzählt, wenn es galt, Haukes bizarren Humor zu dokumentieren, dessen Bösartigkeit Vergleichbares suchte: Prostituierte, die für ihn arbeiten wollten, hätten vorerst seinen Rottweiler befriedigen müssen. Dann hätte er selbstge-

fällig gegrinst, um anschließend zu erklären: „Mein Hund hat's g'fallen, mir hat's g'fallen, also derfst für mich in die Hack'n gehen“.

Häuser und Etablissements verschwanden auf dem Papier in einem undurchdringlichen Geflecht von Gesellschaften, in denen Steuerberater und Buchhalter eine große Anzahl von ständig rotierenden Stroh Männern befehligten. Hauke selbst blieb unsichtbar. Nirgends trat er als Eigentümer oder als Betreiber auf. Sein Pass wies ihn als Hilfsarbeiter aus, sein Einkommen bezifferte er gegenüber dem Finanzamt mit jährlich 100.000 Schilling.

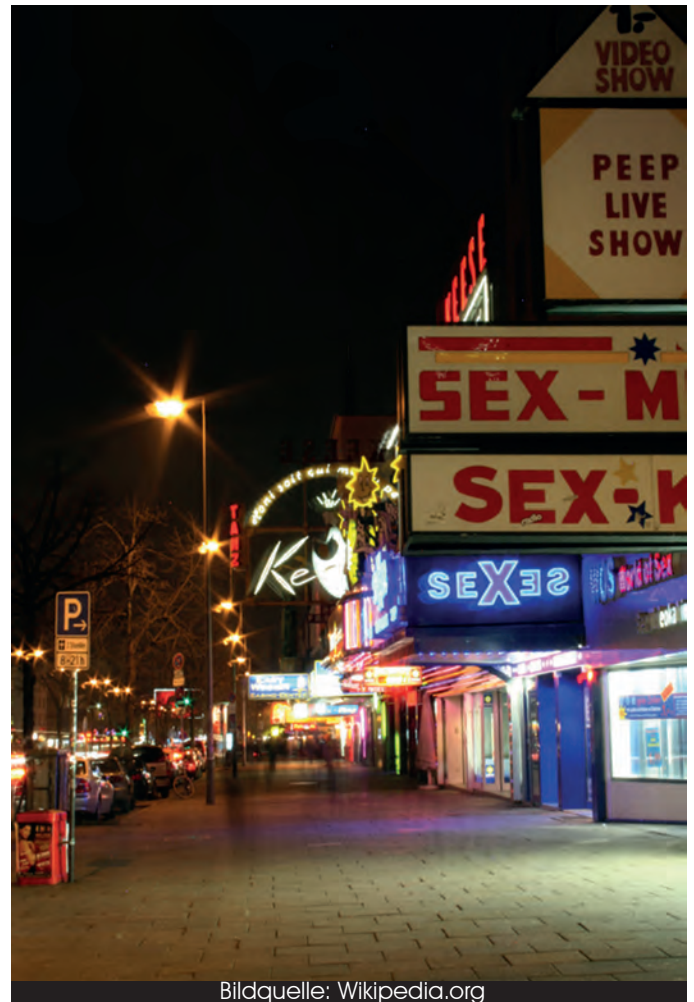
Alleine die Einnahmen aus den Etablissements, die Hauke allein gehörten, setzten sich damals wie folgt zusammen: Prostituierte zahlen Standgeld, das heißt, für die Erlaubnis, ein Zimmer benutzen zu dürfen, 600 bis 800 Schilling täglich. Der Freier zahlt für das Zimmer extra. Die meisten Betriebe schenken ohne Konzession Getränke aus – eine weitere Einnahmequelle, die nicht versteuert wird. Am Stoß schneidet Hauke ebenfalls mit – als Lokaleigentümer hebt er vom Spielhalter jeweils 2.000 Schilling pro Stunde ein, die gespielt wird. Nicht zuletzt die Abgaben zahlreicher dankbarer Lokalbesitzer, denen Hauke gegen ein kleines Körpergeld seinen Schutz angedeihen lässt, den sie nie gebraucht hätten, wenn Hauke ihnen niemals begegnet wäre.

Haukes Nachfolger wurde ein gewisser Richard Steiner, ein Exil – Kroat.

In einem Interview mit der Zeitschrift „Österreich“ erklärte er auf die Frage, ob er Richard Steiner für eine große Nummer hielt:

„Ach was, der Vladimir Barisic, wie er wirklich heißt, hat sich Schuhe der Größe 46 angezogen, obwohl er nur Nummer 40 hat. Stark war er eine Zeit lang nur durch einen seltsamen Rückhalt bei Teilen der Polizei. Aber den gibt es ja unter der neuen Führung der Polizei nicht mehr.“

Am 17. Jänner 2004 gingen bei seiner Verhaftung einige Polizeifotos durch die Zeitungen. Das Foto im „Kurier“ zeigt Hauke in Turnschuhen, Jeansjacke, im zehnten Bezirk, mit beiden Händen an eine Hausmauer gedrückt. Schauplatz Favoriten – Laxenburger Straße, Ecke Keplergasse. Von Polizisten umringt soll er „Hilfe Polizei“ gerufen haben....



Bildquelle: Wikipedia.org

Bericht von Otto Pichler

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

Lösung auf Seite 26

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

	TITEL	VORNAME	NACHNAME		TITEL	VORNAME	NACHNAME
VB/S		Ferhat	ARSLAN		VB/S	Julian	SCHLOSSER
VB/S		Simon	BABUSEK		VB/S	Darko	SMITRAN
VB/S		Denis	BARBULOVIC		VB/S	Ivan	SPAJIC
VB/S		Tobias	BEINSTEINER		VB/S	Nikolaus	STEINER
VB/S		Bernhard	BERLIN		VB/S	Matthias	STIX
VB/S		Fabian	BOLDOR		VB/S	Armin	STÖBERL
VB/S		Matthias	BRAUNEGG		VB/S	Armin	STUTTERECKER
VB/S		Denise	BRAUNSTEINER		VB/S	Dominik	SZEKELY
VB/S		Nemanja	BRBOROVIC		VB/S	Christopher	TISCHER
VB/S		Andrew	BROWN		VB/S	Judith	TREIBER
VB/S		Florin Marian	BULFECI		VB/S	Florian	TROJAN
VB/S		Gülsüm	BURAN		VB/S	Celina	TROLLMANN
VB/S		Pascal	BÜSCHINGER		VB/S	Getuard	VESELI
VB/S		Murat	CAKMAK		VB/S	Matthias	WAGNER
VB/S		Kevin	POLSZTER		VB/S	Michael	WALDHERR
VB/S		Alisa	PREISS		VB/S	Klara	WEDERITS
VB/S		Janine	PRINZ		VB/S	Annika	WEISS
VB/S		Paul	RADL		VB/S	Claudia	WIESINGER
VB/S		Dominik	RANNER		VB/S	Daniel	WILLINGER
VB/S		Elisabeth	REISNER		VB/S	Dominik	WINKLER
VB/S		Michael	REITER		VB/S	Sebastian	WUNSCH
VB/S		Annika	ROTTER		VB/S	Emre	YILDIRIM
VB/S		Michael	SAMMER		VB/S	Yasin	YILDIZ
VB/S		Fiona	SCHADLER		VB/S	Cornelia	ZEPPITZ
VB/S		Daniel	SCHLICHTING				

www.ui-wien.at

Koch für ein Jahrzehnt

Wie so oft sind es die Menschen im Hintergrund der allgemeinen Wahrnehmung, denen Dank und Hochachtung gebührt für das was sie tagtäglich in ihrer Arbeit leisten.

Und da ist es jetzt eine gute Gelegenheit, ihn und seine Arbeit in den Mittelpunkt zu stellen und ihn zu ehren: nämlich Harald Schütter, unseren Koch der Küche/Kantine Marokko, der seit nunmehr 10 Jahren an der Spitze seiner Mitarbeiter den Kochlöffel schwingt und die Wiener Polizisten mit Menüs und a la carte Schmankerln versorgt.

Die Großküche hat ja ihre eigenen Gesetze, ist mit ihren Anforderungen nicht immer mit der geläufigen Gastronomie vergleichbar. Machen wir einen Blick auf diese mannigfachen Aufgaben und Herausforderungen: neben der Zubereitung der Speisen führt der Koch viele dafür erforderliche Verwaltungs- und Organisationsaufgaben und sonstigen Vorarbeiten durch, stellt die Speisekarte zusammen und ist für die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung verantwortlich. Täglich schätzt er den Tagesbedarf an Gerichten, berechnet die benötigten Mengen an Zutaten und beschafft die erforderlichen Nahrungsmittel aus kücheneigenen Vorräten und veranlasst den Einkauf.

Auch das steigende Gesundheitsbewusstsein der Gäste stellt immer größere Forderungen. Harald Schütter weiß über den Nährwert der Speisen und über die Grundlagen einer Diätküche Bescheid und berücksichtigt bei der Zubereitung der Speisen durchaus auch Fragen und Aspekte der Wirkungen der Nahrungsmittel auf die Befindlichkeiten und das Wohlergehen unserer Gäste.

In der Großküche stellt unser Koch und sein Team Speisen in großen Mengen auch unter Verwendung von Halbfabrikaten her. Dabei gebietet es ihm seine Kochehre und sein Qualitätsbewusstsein, doch auch möglichst viele ursprüngliche Zutaten zu verwenden.

Der Umfang der Arbeiten wird in seinem Team auf verschiedene Speisengruppen z.B. Suppen und Gemüse, Saucen, Braten, Kalte Küche, Eier- und Teiggerichte, Fisch und Süßspeisen aufgeteilt. Dann wird vor- und zubereitet: dazu

gehört das Hacken und Schneiden von Fleisch, das Ausnehmen von Geflügel, das Waschen und Reinigen von Fleisch und Gemüse, das Zerkleinern von Gemüse sowie das Bereitstellen von Marinade, Mehl, Fett, Zitronen, Eiern und Gewürzen. Bei der Zubereitung der Speisen kommen verschiedene, den einzelnen Nahrungsmitteln und Gerichten entsprechende Arbeitsmethoden unter Einsatz von küchentechnischen Anlagen, Geräten und Maschinen zur Anwendung. So wird Fleisch und Fisch gebacken, gebraten, geröstet oder gegrillt, Gemüse wird gedünstet und Beilagen werden gekocht. Die einzelnen Speisen werden schließlich gewürzt und abgeschmeckt.

Unser Jubilar steht mit seiner ganzen Arbeitskraft, seinem Fleiß und seiner Auffassung für dieses Berufsbild und setzt seine Aufgaben in vorbildhafter Weise um – wir wünschen ihm, dem UI und vor allem unseren Gästen in der Kantine mindestens weitere 10 Jahre unseren Koch Harald Schütter.



Die neue Dienststelle „Mitarbeiterbetreuung“ in Wien 18., Gersthofer Straße 135

Am 17.06.2021 wurde das Büro der neuen Dienststelle in Wien, 18., Gersthofer Straße 135 „Referat A1.4, Mitarbeiterbetreuung“ offiziell an HR Mag. Dr. Angelika Schäffer und Ihrem Team übergeben und eröffnet.

Die Mitarbeiterbetreuung ist Ansprechpartner für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Exekutiv- und des Verwaltungsdienstes zur Entlastung, zum Stressabbau, zur Motivation und zur persönlichen Entwicklung. Mit Hilfe von Beratungsgesprächen wird bei Schwierigkeiten beruflicher und/oder privater Ursachen unterstützt, wie z.B. bei kollegial zwischenmenschlichen Problemen oder beim Wiedereinstieg nach längeren Krankenständen oder Abwesenheiten. Beratungen können, je nach Wunsch, einzeln oder im Team/in der Gruppe erfolgen. Wer sich an einen Betreuer oder eine Betreuerin wendet, kann seine/ihre Anliegen anonym und vertraulich mitteilen. Umrahmt wurde diese Eröffnungsfeier mit einem



Buffet, gesponsert vom Unterstützungsinstitut der Bundespolizei Wien und einleitenden Worten von LPVP Dr. Michael Lepuschitz, Generalmajor Karlheinz Dudek und dem Vorstandsdirektor HR Dr. Andreas Mayer.



Die Segnung der Dienststelle übernahmen Dechant Pater Dr. Arkadiusz Zakreta CM sowie Diakon Uwe Eglau.



Bericht von Mag.Dr. Angelika Schäffer, MSc und Astrid Seidl



Fotos vom Filmdienst der LPD Wien, Ferdinand Grossauer, Andreas Mirota

Tag der offenen Tür

Am 15.07.2021 fand dann in der neu eröffneten Dienststelle in Wien 18., Gersthofer Straße 135 ein Tag der offenen Tür für die Nachbarschaft statt.

Das Referat A1.4. Mitarbeiterbetreuung war vollzählig anwesend und stellte sich, sowie die Tätigkeiten und Aufgabenfelder näher vor. Neben interessanten Einblicken in die tägliche Arbeit der Mitarbeiterbetreuung, gab es – unter Einhaltung der geltenden Coronavorschriften – auch eine Führung durch die neu renovierte Dienststelle. Alle waren ganz beeindruckt und gratulierten zur gelungenen Dienststellensanierung. Die Fragen zu den Umbaumaßnahmen wurden vom ebenfalls anwesenden Team des UI (Andreas Mirota, Astrid Seidl, Bahar Aydin) beantwortet. Bei Kaffee und Kuchen wurde nett geplaudert und so manche Anekdote und lustige Geschichte über die Gersthoferstraße erzählt. Vielen Dank für diesen schönen Nachmittag!



Bericht von Mag. Dr. Angelika Schäffer, MSc

Fotos von Astrid Seidl

Vier beeindruckende Beispiele für die große Weintradition unseres Landes

KRAFTORT THALLERN Vom Stiftsweingut zum Wein-Genuss

Anno 1141 übergab Markgraf Leopold IV. Weingärten und Bauplatz für einen Meierhof als Schenkung an den Zisterzienserorden. Nutznießer war das Stift Heiligenkreuz im Wienerwald, das mit dem Freigut Thallern zu einem Leitbetrieb dieser Region wurde. Neben den typischen Traubensorten Zierfandler und Rotgipfler gedeihen Riesling und Chardonnay prächtig auf den 30 Hektar, deren Böden von Verwitterungsbraunerde und Muschelkalk dominiert sind.

Nach vielen Jahrhunderten hat das Kloster die Führung des Weinguts anstelle des geistlichen Cellerars (Kellermeisters) in die Hände eines weltlichen Managements übertragen.

Geschäftsführerin Katharina Graner ist verantwortlich für das umfangreiche Angebot im Freigut Thallern, das vom Kunsterlebnis in der Kapelle über die Gebietsvinothek und touristische Angebote bis zum Betrieb eines Hotels reicht. Gekeltet werden die Weine traditionell von den besten Winzern der Thermenregion. Bei einer Verkostung in der behutsam modernisierten Ambiente fällt es gar nicht leicht, das Beste aus dem Besten für sich zu entdecken. Aber man hat ja Zeit, wenn man einen Tag mit dem Glas in der Hand in dieser Zauberwelt verbringt.



Freigut Thallern aus der Vogelperspektive (C) Freigut Thallern

MAD Seit 1786 stolz darauf, ein wenig verrückt zu sein

235 Jahre sind ein passender Anlass, das Gesicht zu verjüngen. Trotz des neu adaptierten Erscheinungsbildes, dem Weinshop und

einem behutsam adaptierten Familienwappen muss aber betont werden: Alt ausgesehen hat das Weingut MAD in Oggau nie. Bei allen

den acht Generationen, die bisher dessen Geschichte in Händen hielten, war es stets Teil ihrer Philosophie, vorne dabei zu sein, auf die Gefahr hin, dass man für verrückt (englisch: mad) erklärt wurde. Als Marken noch lange nicht im Gebrauch waren, hat man bereits das „Herztröpferl“ gefüllt, das sich bis heute erfolgreich behauptet. Schon früh wurden französische Rotweinsorten in Barrique ausgebaut und mit der Riede „Morienthal“ die Weinwelt erobert. Das jüngste „Kind“ des Hauses ist der Madini Grapefruit®, ein in Flaschen abgefüllter fruchtiger Cocktail.

Dass alle diese Ideen, so ungewöhnlich sie auch sein mögen, letztlich auch verwirklicht werden können, ist in erster Linie auf einen einzigartigen Zusammenhalt aller Beteiligten zurück zu führen. „Mad-Siess-Händler“ ist die Summe einer aus den drei Schwestern Rafaela und ihrer Zwillingsgeschwister Maria und Elisabeth hervorgegangenen Großfamilie, die zutiefst im Leithaberg verwurzelt ist.



Weingut MAD: Martin und Tobis Siess (C) Martin Hollunder

WEINGUT NORBERT BAUER Seit 300 Jahren: Die Familie macht den Wein

Am 26. Oktober, also am kommenden Nationalfeiertag, sind es 300 Jahre, dass dieses Weinviertler Weingut von Familie Bauer bewirtschaftet wird. Nachdem dieser Familienname nicht gerade selten ist, wurde der Vorname von Seniorchef Norbert dazugestellt. Als „Weingut Norbert Bauer“ ist es längst zu einem Begriff für Sortenvielfalt geworden, die weit über das Klischee des Veltliner-Winzers hinausgeht. So dürfen Connaissseure in der roten Cuvée Schatzberg durchaus Anklänge an Bordeaux entdecken. Eine nicht unbedeutende Rolle spielen auch Riesling, der Lieblingswein von Jungchef Willy, und Burgundersorten wie der Chardonnay.

Vom Halblehen, das Norberts 10. Uropa anno 1721 erworben hat, ist der Betrieb auf stolze 90 Hektar Rebfläche angewachsen. Ein derart beachtliches Ausmaß braucht viele Hände, um sie entsprechend bewirtschaften zu können. „Bei uns geht nicht nur am Etikett die goldene Sonne auf, die Wärme und Energie spüren wir täglich in der bereichernden Zusammenarbeit als großer Familienbetrieb“, lässt Gisela Bauer poetisch den Grund anklingen, wie derlei Mühen auch nach 300 Jahren noch bestens bewältigt werden können, „freilich gemeinsam mit einer Schar von engagierten Helfern, kurz, dem besten Team der Welt.“



Bauer 300: Familie Bauer und das beste Team der Welt (C) Martin Sommer

SCHLOSS GOBELSBURG Dem 850. Jahrgang ein Kreuzgang im Keller

A. D. 1171 erhielt Stift Zwettl Weingärten in der Donauregion Kamptal. Der Orden der Zisterzienser stammt aus dem Burgund und war bestensvertraut mit dem Wein. Man erkannte sofort, dass sich Heiligenstein und Gaisberg besonders gut zum Auspflanzen von Weinstöcken eignen.

Seit 850 Jahren wird akribisch jeder Jahrgang dokumentiert. Die Produktion wurde 1786 ins Schloss Gobelsburg verlegt. Qualität war stets das zentrale Thema, besonders unter Pater Bertrand, einem hervorragenden Winzer, der ab 1958 die Geschicke des Weingutes leitete und unter anderem den Messwein salonfähig

machte. Seit 1. Februar 1996 werden Weingut und Schloss vom Hotelierspaar Eva und Michael Moosbrugger in Zusammenarbeit mit Willi Bründlmayer als eines der Österreichischen Traditionsweingüter von Erfolg zu Erfolg geführt.

Zwischen 2017 und 2021 wurde in den Tiefen des Schlosses ein Kreuzgang errichtet, der sich exakt dem Bauduktus der Zisterzienser anschließt. Ein Rundgang durch die romanisch anmutenden Gewölbe wird damit zu einem besinnlichen Wandeln vorbei an Fässern, in denen großer Wein ruht, um in seiner vollen Reife dem klösterlichen Motto „Qui bon vin boit, Dieu voit“ (Wer guten Wein trinkt, sieht Gott) gerecht zu werden.



Zwettler Zisterzienser und Fam. Moosbrugger im Weinkeller (C) Herbert Lehmann

Ausführliche Artikel zu diesen Winzern mit vielen Bildern finden Sie auf www.kulturdurundwein.at

Bericht und Bilder von Hannes GANS

Ein leckeres Gansl zur Martinizeit – schmeckt immer!!

Rund um den 11. November beginnt wieder das traditionelle Martini-Gansl-Essen.

Durch Corona ist aber vieles anders geworden und wie es heuer im Herbst sein wird, wissen wir bis dato auch noch nicht. Gemeinsam mit der gesamten Familie in einem Lokal ein gebratenes Gansl zu genießen, war ja leider im letzten Herbst zur Martinizeit nicht möglich. Nein, man muss es entweder in einem Lokal vorab bestellen und abholen oder eben selber kochen. Daher dachte ich mir, probiere es doch selber aus, es kann nicht so schwer sein.

Und so war es auch, es war für mich eine ganz tolle Erfahrung, das Gansl selbst zuzubereiten. Meine gesamte Familie und ich, wir alle waren so begeistert, dass ich von nun an immer das Gansl zu Hause zubereiten werde.

Eines möchte vorab aber erwähnt werden, ich nahm keine ganze Gans, sondern Gänsekeulen – dachte mir, es ist einfacher zum Zubereiten und zum Servieren.

Ich besorgte also Gänsekeulen für 6 Personen, alle Gewürze, die Beilagen Rotkraut und die Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Rezept:

6 Stk. Gänsekeulen (frisch)
6 Stk. Äpfel (Boskop oder Golden Delicious)
2 Stk. Äpfel geviertelt
Fett/Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Majoran
2 Zweige Rosmarin, Thymian, Knoblauchzehen (frisch)
2 extra Zweige Thymian (zum Mitbraten)

Rezept Sud:

120 ml Suppenbrühe
50 ml Rotwein
30-40 ml Orangensaft
Pfeffer, Salz

Die Gänsekeulen werden gewaschen und

einen Tag vor der Zubereitung in Salzwasser eingelegt (die Keulen müssen mit dem Salzwasser komplett bedeckt sein) und kühl gestellt. Das hat den Sinn, dass das Fleisch nach dem Braten/Garen mürbe, zart und saftig bleibt.

Am Tag der Zubereitung wird Rosmarin, Thymian, Knoblauch – alles frisch – klein gehackt und die Gewürze Majoran, Pfeffer und Salz hergerichtet. Nun reibt man die Gänsekeulen mit allen Gewürzen ein. Danach wird Fett oder Öl in einem Bräter erhitzt und die Keulen werden von beiden Seiten goldbraun angebraten und beiseite gestellt. In dem Bräter nun die geschälten, geviertelten Äpfel kurz dünsten und mit der Suppenbrühe, dem Rotwein und dem Orangensaft ablöschen.

Nun die angebratenen Gänsekeulen auf ein tiefes Blech oder in einen großen



Bräter schichten und mit dem Suppen-Rotwein-Orangensaft-Sud samt den Apfelstücken,

übergießen. Dann kommen zwei Zweige von frischem Thymian hinzu und die ganzen ausgehöhlten Äpfel werden zwischen die Gänsekeulen geschichtet. Für die nächsten 1 ½ Stunden, bei einer Temperatur von ungefähr 180-200°C Ober- und Unterhitze, werden nun die Gänsekeulen mit den Äpfeln gegart. Man sollte unbedingt das Blech oder den Bräter abdecken, damit die Gänsekeulen langsam im Sud braten/garen können und der Duft nicht zu sehr verloren geht.

Nach 2 Stunden nimmt man den Deckel vom Bräter und schaltet den Ofen auf die Grillstufe 200°C. Das Ganze wird jetzt nochmals eine ½ Stunde im Backofen gegrillt, damit die Haut der



Zum Rotkraut muss man sagen, man kann es fertig kaufen oder macht sich die Mühe, schneidet es und dünstet es mit den Gewürzen weich.

Die angerichteten Gänsekeulen mit Kartoffelknödel, Rotkraut, eventuell auch glasierten Maroni und einem guten Glas Rotwein schmecken allen hervorragend.



Gänsekeulen knusprig wird und eine schöne Farbe bekommen. Der Duft in der Küche von gebratenem Fleisch, Rotwein, Orangen und Äpfeln ist einfach herrlich und es läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Nebenbei kocht man die Kartoffeln weich. Diese werden dann durch eine Kartoffelpresse gepresst und mit Ei, frischer Muskatnuss, Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Mehl zu einem Teig verfestigt. Nach einer kurzen Ruhephase von ungefähr 10 min. werden Knödel geformt und in Salzwasser gekocht.



In diesem Sinne, probiert es aus, lasst es Euch schmecken, Ihr werdet begeistert sein - Mahlzeit!!!

Bericht und Fotos von Astrid Seidl

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

Alexander	Brigitte	Gabriele	Ingrid	Karin	Martina	Philipp	Simon
Alfred	Corinna	Gerda	Irene	Kurt	Michael	Sabine	Susanne
Andreas	Daniel	Gerlinde	Johann	Manuel	Michaela	Sandra	Tamara
Anna	David	Hedwig	Josef	Marko	Paul	Sebastian	Thomas
Anton	Felix	Heinz	Julia	Martin	Peter	Sieglinde	Xenia



Das Obere Bild unterscheidet sich vom Unteren durch 10 Fehler.



Bilderrätsel von Andreas MIROTA, Lösung auf Seite 26

UI - KINDERWEIHNACHTSFEIER 2021

Endlich nach langer Corona-Zeit findet heuer wieder die UI - Kinderweihnachtsfeier 2021 statt.

Am 10.12.2021, um 16.00 Uhr
in 1010 Wien, Schottenring 7-9, im Festsaal

wird ein Quartett der Landespolizeimusik für weihnachtliche Stimmung sorgen und
der bereits bekannte und beliebte Zauberclown Peter PUDILL die Lachmuskeln
der Kinder strapazieren.





Spendenaktion zugunsten der Verbrechensofferhilfe „WEISSER RING“

Der gewerkschaftliche Betriebsausschuss der ASE-WEGA hatte 150 Stk. T-Shirts, anlässlich des tragischen Terroranschlages vom 02.11.2020 in Wien, aufgelegt.

Der Reinerlös wurde dem WEISSEN RING überwiesen.

Sinn der Aktion war und ist, ein Bewusstsein für Verbrechensoffer zu schaffen.

Speziell der Dienst bei Polizei-Sondereinheiten ist anlassbedingt sehr täterorientiert.

Hier gilt es natürlich unter Einhaltung sämtlicher gesetzlichen Rahmenbedingungen den Tätern/Innen Einhalt zu gebieten.

Speziell im Fall dieses Terroranschlages ist es in relativ kurzer Zeit gelungen durch professionelles Agieren und auch durch Glück, obwohl in diesem Zusammenhang der Passus Glück sehr zweifelhaft erscheint, den Täter auszuschalten.

Hier haben alle im Einsatz befundenen Einsatzkräfte und Organisationseinheiten sehr gute Arbeit geleistet.

Trotzdem gab es 4 Tote und 23 teils schwerverletzte Opfer zu beklagen. Diese und auch viele nicht körperlich verletzte Opfer und Beteiligte, sowie deren Angehörige, leiden immer noch an den traumatischen Folgen dieser Wahnsinnstat.

Wir wollen durch diese Aktion den Fokus auf sämtliche Verbrechensoffer verstärken.

Deshalb ergeht auch der Aufruf an den WEISSEN RING zu spenden.

Es ist ganz einfach, den WEISSEN RING zu unterstützen!

Sie können entweder online spenden oder mittels Erlagschein auf das Spendenkonto des WEISSEN RINGS einzahlen.

Spendenkonto

IBAN: AT88 6000 0000 0101 6000



Gehen Sie auf die Homepage des WEISSEN RING www.weisser-ring.at

Ihre Spende kann sogar steuerlich abgesetzt werden.

Franz STADLMANN, Vorsitzender GBA-WEGA



Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag

TITEL	I.R.	NACHNAME	VORNAME	GEBURTSTAG
AbtInsp	i.R.	EDER	Paul	80
ChefInsp	i.R.	GRAF	Franz	80
BezInsp	i.R.	HOCHMEISTER	Herbert	80
Oberst	i.R.	KUTIL	Fritz	80
ChefInsp	i.R.	MAGRUTSCH	Helmuth	80
KontrInsp	i.R.	RIBNICSEK	Norbert	80
Oberst	i.R.	SCHREINER	Rudolf	80
GrInsp	i.R.	SCHUSTER	Hemlut	80
AbtInsp	i.R.	BORNHOFER	Rudolf	85
AbtInsp	i.R.	FILLER	Hubertus	85
AbtInsp	i.R.	TRAPICHLER	Leopold	85
BezInsp	i.R.	HIRT	Johann	90
BezInsp	i.R.	SEFCIK	Franz	90
BezInsp	i.R.	MAYER	Josef	95
BezInsp	i.R.	MOSER	Karl	95
AbtInsp	i.R.	PATZL	Karl	95
BezInsp	i.R.	PFITZNER	Anton	95
AbtInsp	i.R.	RICHTER	Heribert	95
GrInsp	i.R.	SCHLÖGL	Raimund	95
RayInsp	i.R.	SVOBODA	Franz	95
Amtsrat	i.R.	NEUBAUER	Ferdinand	100



MAYER Josef, BezInsp i.R., 95

BezInsp MAYER Josef erzählte von seinen Anfängen bei der Polizei im Jahre 1946. Seine erste Dienststelle war das Wachzimmer Karmelitergasse, danach das WZ Handelskai. Dort war er für die Überwachung der CARE Züge, welche die US Armee mit Paketen für die Bevölkerung zur Verfügung stellte, verantwortlich. Im Jahre 1976 ging Koll. Mayer bei der Fernmeldeabteilung in den wohlverdienten Ruhestand. Von Sepp Otti.



MOSER Karl, BezInsp i.R., 95

Koll. MOSER Karl erzählte von seinen Anfängen bei der Polizei im Jahre 1947. Seinen Rayonsdienst begann er in der SW.-Abteilung 9. Von 1949 - 1964 war er der Verkehrsabteilung zugeteilt. Einige Jahre verbrachte er auch im damaligen Wachzimmer in der Müllnergasse 23-25. Die letzten Dienstjahre verbrachte er bei der Fernmeldeabteilung in der Rossauer Kaserne. Im Jahre 1984 trat er in den Ruhestand. Von Sepp Otti.



NEUBAUER Ferdinand, Amtsrat i.R., 100

Kollege NEUBAUER wurde im Jahre 2011 von Anton GÖTZNER besucht, daher stammt auch das Bild. Wir wünschen alles Gute zum Geburtstag und viele glückliche Stunden im nächsten Jahrhundert.



PATZL Karl, AbtInsp i.R., 95

AbtInsp PATZL Karl war ausgelernter Drogist, bevor er in den Polizeidienst eintrat. Sein erstes Wachzimmer war in Wien 9., Höfergasse. Nach dem Chargenkurs war er dann 2. Wachkommandant in der Bolzmannngasse und bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1982 war er in der Alarmabteilung tätig.



PFITZNER Anton, BezInsp i.R., 95

BezInsp PFITZNER Anton trat 1946 in den Polizeidienst ein. Nach einigen Jahren in der SW.-Abt. 3, der Funkstreife und im Polizeigefangenenhaus kam er zur Kraftfahrabteilung. 1982 trat er in den Ruhestand.



RICHTER Heribert, AbtInsp i.R., 95

AbtInsp RICHTER Heribert war kaufmännischer Angestellter, bevor er Polizeibeamter wurde. Nach der polizeilichen Ausbildung machte er 9 Jahre Dienst auf der Wieden, dann 7 Jahre in Neubau. Außerdem war er bei der Funkstreife, bei der Alarmabteilung und vor der Pension im Gefangenenhaus tätig. Im Jahr 1982 trat er in den Ruhestand.



SEFTIK Franz, BezInsp i.R., 90

Koll. SEFTIK Franz wurde im Jahr 2016 von Anton GÖTZNER besucht, daher stammt auch das Bild. Wir wünschen alles Gute zum Geburtstag.

Freizeiterlebnis im Waldseilpark & 3D-Bogensportpark Kahlenberg

Eine wirklich sportliche Freizeitbeschäftigung die sich immer mehr begeisterter und naturverbundener Menschen erfreut

Es gibt drei Möglichkeiten der Freizeitbeschäftigung, der Waldseilpark, Mountainbiken und den 3D Bogensportpark mit 3 verschiedenen Parcours.

Die Parcours sind farblich markiert,

→ violett mit 20 Zielen

Parcours 1 violett

- 20 Stationen
- Länge ca. 2km
- Ca. 75 Höhenmeter
- Gehzeit ca. 1,5h
- Beginn gleich neben Einschießplatz
- Bestens geeignet für Anfänger

→ blau mit 27 Zielen

Parcours 3 blau

- 27 Stationen
- Länge ca. 2,5km
- Ca. 100 Höhenmeter
- Gehzeit ca. 2,5h
- Beginn gleich neben Einschießplatz
- Wechsel zu Parcours 2 Tier 13 nach Station 19 -> (Runde mit 40 Stationen!) Und Wechsel zu Parcours 1 Station 10 nach Station 21 möglich
- Für erfahrene Schützen die auch auf Distanz gut schießen

→ orange mit 30 Zielen

Parcours 2 orange

- 30 Stationen
- Länge ca. 3km
- Ca. 225 Höhenmeter
- Gehzeit ca. 2,5-3h
- Beginn beim Forstweg Parkplatz 1
- Abkürzungen bei Station 6 zu Station 28 und Station 9 zu 20
- Für Beginner und Schützen mit Erfahrung und etwas Ausdauer

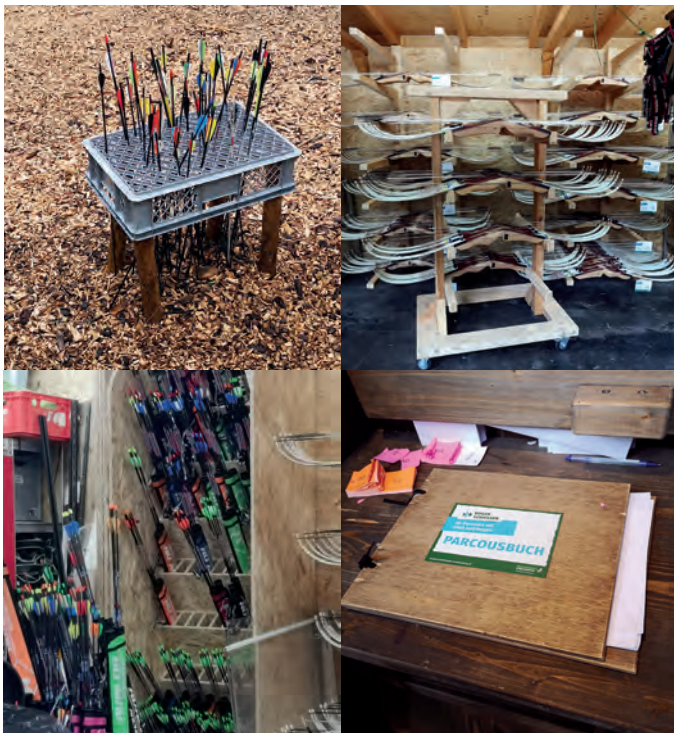
Die Sicherheitsbestimmungen sind überall sehr gut angebracht und es wird auch sehr darauf geachtet, dass diese eingehalten werden.

AUSZUG AUS DEN BESTIMMUNGEN:

- Erlaubt sind Bögen bis max. 70 Pfund, da darüber hinaus die Hindernisse stark beschädigt werden!
- Bei Schlechtwetter findet kein Betrieb statt. Das Benutzen der Anlage ist nur mit gültiger Tageskarte erlaubt. Jeder Schütze muss mit seiner Unterschrift unseren PARCOURSREGELN zustimmen.
- Je nach Witterungsbedingungen können einige Passagen extrem glatt und rutschig sein. Festes (geeignetes) Schuhwerk wird vorausgesetzt.
- Kein Winterdienst, das Betreten der Anlage erfolgt auf eigene Verantwortung.
- Bei Schnee oder überfrierender Glätte wird vom Begehen der Parcours abgeraten.
- Parcours bei Schneelast auf den Bäumen nicht betreten (Gefahr von Schneebruch)!

Die erforderlichen Equipments, sowohl fürs Bogenschießen, als auch fürs Mountainbiken können ausgeliehen werden und die notwendige Einschulung erfolgt vor Ort. Im Leihmaterial in Höhe von 16,- Euro sind sowohl Bogen, Schutzausrüstung als auch Pfeile samt Köcher inkludiert. Für verschossene Pfeile fallen Kosten an zw. 4,- und 7,- Euro – je nach Qualität. Gefundene Pfeile werden in einer Fund Box gesammelt und können dort vom Eigentümer entnommen werden.

Die Gebühr für den 3D-Bogenpark beträgt unter der Woche € 12,- und am Wochenende € 14,-.



Anders als bei anderen Betreibern darf mit der Entrichtung der Gebühr die Anlage den ganzen Tag benutzt werden. So können an einem Tag alle drei Strecken bewältigt werden.



Die Strecken selbst sind nicht zu unterschätzen und es ist wirklich gutes Schuhwerk erforderlich, da die Wege naturbelassen sind. Bevor man mit einem Pacour beginnt begibt man sich auf den Einschussplatz.

Nach dem Einschießen beginnt man mit dem Pacour. Vor jedem Ziel sind drei Holzpflocke in den Farben:

- ➔ weiß Kinder, Jugendliche und Anfänger
- ➔ blau Instinktiv, Langbogen und Blankbogen
- ➔ rot Visierschütze



Es wird versucht das Ziel einmal zu treffen und dafür stehen drei Pfeile zur Verfügung.

Wurde das Ziel getroffen und alle Schützen haben Ihre Pfeile abgeschossen, so werden die Pfeile wieder eingesammelt. Bei zwei oder mehreren Schützen bleibt einer vorne bei den Holzpflocken stehen, während ein anderer die Pfeile holt. Ist der Bogenschütze alleine, so lehnt er seinen Bogen gut sichtbar vor das Ziel um andere Personen darauf aufmerksam zu machen, dass sich eine Person in der Nähe des Ziels aufhält um die Pfeile einzusammeln.

Für den Artikel haben wir uns für die orangene und somit längste Strecke entschieden.

Wie waren mit einer Schützin und einem Schützen unterwegs, welche sich mit uns in das Gelände

begaben und uns durch den Parcours führten.



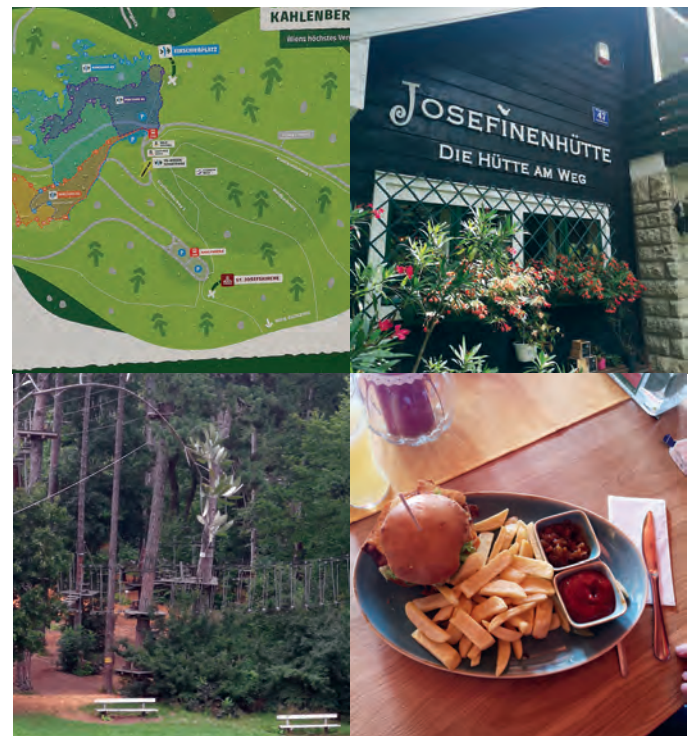
Die Anlage ist sehr gut beschildert, dennoch muss ständig auf Wanderer und Mountainbiker geachtet werden. Tatsächlich begegneten wir zu Beginn des Parcours einem schaulustigen Wanderer. Leider mussten wir unser Vorhaben bei Ziel 21 aufgeben, da es zu regnen begann und die Wege extrem rutschig wurden.



Trotz der Tatsache, dass es regnete und wir abbrechen mussten, war es wirklich ein tolles Erlebnis, auf deren Wiederholung ich mich freue. Leider kann ich gar nicht auf alle Details eingehen, da der Artikel viel zu lange werden würde, aber es gibt eine wirklich gut gemachte Webseite vom Erlebnispark:

<https://bogenschiessen.erlebniswelt-kahlenberg.at>

Hier findet man zu allen drei Themen die erforderlichen Informationen. Nicht vergessen möchte ich die Josefinenhütte, die Hütte am Weg. Bevor wir losgegangen sind haben wir in der Josefinenhütte gespeist und das Essen war



wirklich hervorragend. Mit dem Lokal und den verschiedenen Freizeitangeboten ist der Freizeitpark ein wirklich gutes Ziel für einen Tagesausflug:

- ➔ Erlebniswelt Kahlenberg mit dem
- ➔ Waldseilpark
- ➔ 3D Bogensportpark
- ➔ Mountainbike Center Kahlenberg
- ➔ Josefinenhütte

Josefsdorf 47
1190 Wien

Bericht und Bilder von Kurt SCHÖBER

Zwei mehr als unterschiedliche Produktionen im wieder eröffneten Burg- theater und am Saisonbeginn des Volkstheaters

Burgtheater: MARIA STUART Der Kampf Königin gegen Königin, entschieden von Friedrich Schiller

Drei Tage vor der Hinrichtung von Maria Stuart setzt Friedrich Schillers Trauerspiel ein. Der Dichter hat darin letztlich die Entscheidung getroffen, wer an ihrem Tod tatsächlich die Schuld trägt. Es ist nicht die englische Königin Elisabeth, vielmehr sind es sie umgebende Berater, die den Unruheherd schleunigst entfernt wissen wollen, um ihre eigenen Ränke ungestört von dieser Affäre schmieden zu können.

Dass es ausschließlich Männer waren, die für wichtige Entscheidungen der Königin zuständig waren, macht Martin Kušej in seiner Inszenierung des Dramas auf drastische Weise anschaulich.

Eine Schar meiste Zeit nackter Komparsen bildet beinahe ständig den Hintergrund zu Monologen und Dialogen, in denen Schillers Texte getreulich rezitiert werden. Ein paar kleine Kürzungen und Umstellungen im Ablauf der Szenen, und schon wird vieles klar, was vielleicht bei der Fülle an englischen Namen verwirrend sein könnte. Außerdem werden durch allgemeine Dunkelheit Gedankenpausen geschaffen, in denen das Gehörte verarbeitet werden kann. Wenn schon Königin gegen Königin kämpft, dann müssen es zumindest Bibiana Beglau als Elisabeth und Birgit Minichmayr als Maria sein, die sehenswert dramatisch aufeinanderprallen.



Maia Stuart, Birgit Minichmayr, Bibiana Beglau (c) Matthias Horn

Volkstheater: DIE POLITIKER Ein seltsamer Versuch, abstraktes Theater zu machen

Eigentlich müsste das vom Deutschen Wolfram Lotz gedichtete Stück „Die Politika“ heißen. Die Darsteller variieren den Endlaut dieses Wortes beliebig, bevorzugen aber bei den gefühlten 10.000 Mal, in denen es gesagt wird, zumeist ein deutliches A am Schluss. Im Übrigen muss man vor diesem Ensemble aber den Hut ziehen. Abgesehen, dass es kaum einen zusammenhängenden Text gibt und die Merkarbeit bei sinnentleerten Wortkaskaden gewaltig ist, verstehen sie es, den größten Schwachsinn so überzeugend über die Rampe zu bringen, dass man sich bereits freut, diese Mimen in einem normalen Stück mit Handlung etc. bei der Arbeit zu erleben. Regisseur und Hausherr Kay Voges macht es ihnen nicht leicht. Er ist ein Freund energievoller Wiederholungen, greller Lichteffekte und vor allem überlauter Töne.

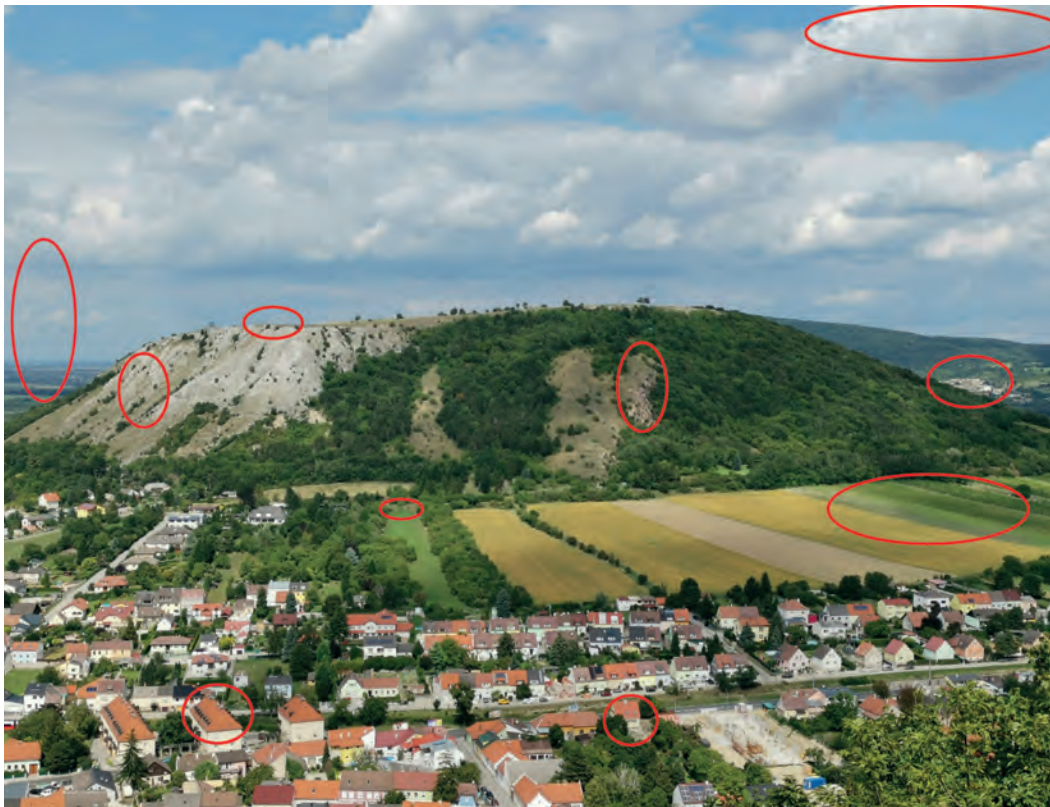
Gehörschutz ist angesagt, sonst helfen nur die Zeigefinger, mit denen man die Ohren verstopft, wenn es aus den Boxen brüllt und donnert, dass das Trommelfell schmerzhaft aufjault. Erzählbaren Inhalt gibt es keinen. Es handelt sich um abstraktes Theater, das auf Lyrik setzt, erfreuliche Poesie aber vermissen lässt, wenn über die Kaste der Politik treibenden Menschen hergezogen wird.

Ausführliche Artikel zu diesen Theatern mit vielen Bildern finden Sie auf www.kulturrundwein.at

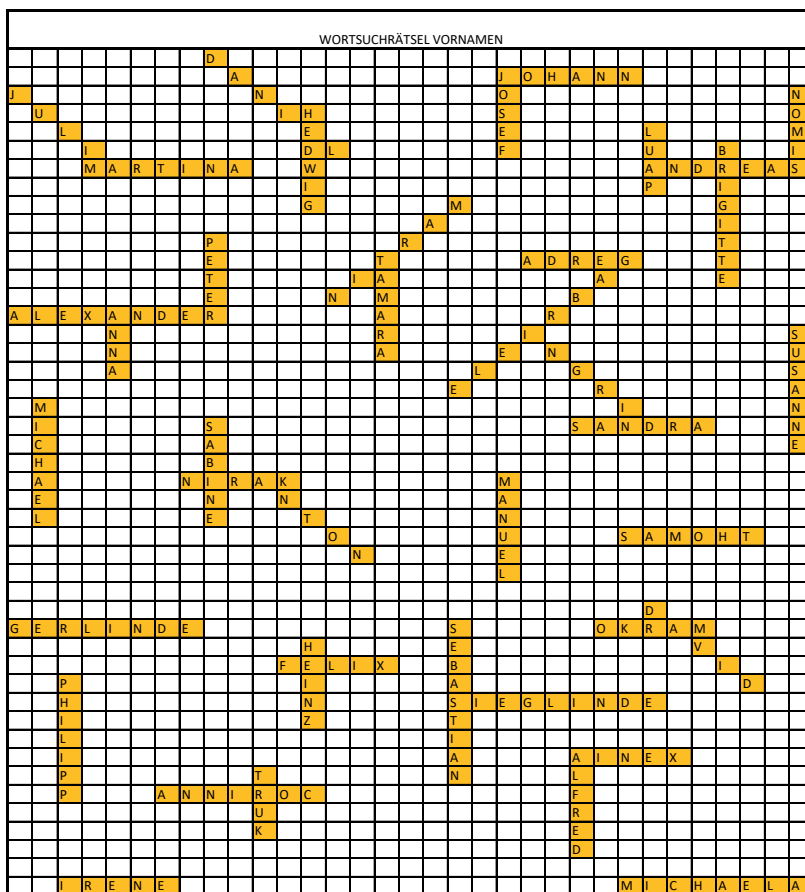
Bericht und Bilder von Hannes GANS



Die Politiker, Ensemble (c) Marcel Urlaub / Volkstheater



Lösung von Seite 16



Lösung von Seite 15

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

Lösung von Seite 5

Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTSDA- TUM	STERBEDA- TUM
ChefInsp	i.R.	Werner	BECK	18.10.1958	17.07.2021
AbtInsp	i.R.	Peter	BITTNER	15.12.1950	08.07.2021
AbtInsp	i.R.	Markus	BREITLER	31.12.1937	03.07.2021
BezInsp	i.R.	Otto	DAUBEK, Mag.	24.07.1938	30.06.2021
AbtInsp	i.R.	Julius	FEDERMANN	04.04.1930	08.08.2021
BezInsp	i.R.	Erich	FIALA	02.11.1927	23.08.2021
Hofrat	i.R.	Mathias	LUDWIG	24.05.1933	23.08.2021
AbtInsp	i.R.	Heinrich	LUGGER	19.07.1933	20.07.2021
GrInsp	i.R.	Edwin	MEMBÖR	15.07.1963	07.09.2021
BezInsp	i.R.	Josef	SCHNAIT	28.04.1928	22.07.2021
AbtInsp	i.R.	Eugen	WATZEK	01.10.1933	03.06.2021



FEDERMANN Julius,
Abteilungsinspektor i.R.
*04.04.1930 † 08.08.2021



LUDWIG Mathias,
Hofrat i.R.
*24.05.1933 † 23.08.2021

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 TrenkerMobil:
+43 664 358 51 50 Mail:
dertrenkerbaut@gmail.com



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

**WALDSCHÜTZ
BUXBAUM**
 WÄRME | WELLNESS | ENERGIE
 Hauptplatz 8, A-3730 Eggenburg, Tel +43 2984/24 93, E-Mail wb@w-b.at

1a
 Installateur



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



SPICKER
MALERMEISTERBETRIEB

MALEREI ANSTRICH TAPETEN
STUCKARBEITEN VOLLWÄRMESCHUTZ
DENKMALPFLEGE

Gießergasse 1/A, A-2030 Hornitz
Tel. 02930/38325
Fax. 02930/38325-4
Mobil 0676/5465306
E-mail: buerger@malers-spicker.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 - Beschattungssysteme

 1020 Wien, Taborstraße 59 - Tel.: 01 - 212 79 404



österreichische
LOTTERIEN



Bank Austria
Member of **UniCredit**

Manner