



Ausflugsziel Heidenreichstein
Rezept „Szegediner Krautfleisch“



**IMPRESSUM**

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

Redaktion:

Chefredakteur Dr. Andreas MAYER
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 Babka, Ferdinand Grossauer, Andreas Mirota, HGV Praxis/
Heinz Musich, 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 Dr. Andreas MAYER
- 4 - 5** Ukrainische Kinder bei der Polizei Wien
- 6 - 7** Kantine Marokko - Küchenleitertagung
- 8 - 9** Rezept Krautfleisch „Szegediner Art“
- 10** Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder
- 11** Ruhestand Gabi Poiss, von Susanne Beisken
- 12 - 13** Ein Tagesausflug nach Heidenreichstein, von Heide Babka
- 14 - 16** Wein, von Hannes Gans
- 17** Buchvorstellung „Goldraub“
- 18 - 19** Rätsel, von Andreas Mirota und Astrid Seidl
- 20 - 23** Kultur, von Hannes Gans
- 24** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 25** Ankündigung
- 26** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder
- 27** Rätsellösungen

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser!

Im Wikipedia bezeichnet „Mimese“ die Nachahmung der Umgebung zur Tarnung, eine Strategie, die von allen Chamäleonarten zum Schutz angewandt wird. Dabei imitieren Echte Chamäleons häufig Blätter (Blattmimese), was bereits durch die Körperform begünstigt wird. Ebenso ähnelt die Bewegung diverser Chamäleons im Geäst der sich im Wind bewegender Blätter. Dabei schaukeln die Tiere in ihrem Gang rhythmisch nach vorn und wieder zurück. Diese Gangart unterstützt zudem das stereoskopische Sehen der Tiere, da sie damit die Einschränkung ihrer Sichtfelder durch Bewegung des Körpers verkleinern können. Das Chamäleon erweist sich als ein Tier, welches offenbar perfekt an seinen Lebensraum angepasst ist.

Wir sind ebenso Teil dieser Biologie. Auch eine individuelle Anpassungsfähigkeit wohnt uns allen inne. Es ist die Fähigkeit, sich auf geänderte Anforderungen und Gegebenheiten seiner Umwelt einzustellen. Seit tausenden von Jahren überleben Menschen, da sie es geschafft haben, sich an neue Situationen und Gegebenheiten anpassen.

Anpassungsfähige Menschen verfügen über eine geistige Flexibilität die es ihnen ermöglicht, sich in den unterschiedlichsten Situationen zurecht zu finden. Sie sind offen für neue Denkansätze und besitzen geistige Wendigkeit. Wer anpassungsfähig ist, der ist zumeist undogmatisch und beharrt nicht starr auf seiner Meinung. Häufig sind anpassungsfähige Personen

sehr umgänglich und kollegial. Also lauter gute Eigenschaften!

In den letzten Monaten kommt bei mir das Gefühl auf und nimmt an Intensität zu, dass die Zahl und die Präsenz der für jedermann zu bewerkstellenden bzw. zu verkraftenden Beschwerden, mit denen wir uns täglich auseinandersetzen müssen, zunimmt. Dieser ganzen Skala von Nöten gilt es für uns alle wirksam entgegenzutreten.

Mir für meinen Teil gefallen die besonderen Eigenschaften des Chamäleons. Sollten wir uns nicht unserer, evolutionär bedingten Anpassungsfähigkeit öfter bewusst sein? Und nutzen wir unsere zitierten guten Eigenschaften für die Bewältigung unserer Alltagssorgen!

Herzlichst Ihr



Ukrainische Kinder – ein sorgenfreier Tag bei der Wiener Polizei

Weil die Wiener Polizei ein großes Herz für Kinder hat und mit einfachen Mitteln viel Freude bereiten kann, hat die Wasserpolizei der Landesverkehrsabteilung Wien 25 Kinder, die aufgrund des Krieges aus der Ukraine flüchten mussten, am 22.06.2022 zu sich eingeladen.

Die Mädchen und Buben im Alter von 10 bis 14 Jahren besuchen eine sogenannte „Neu in Wien“-Klasse der MS Veitingergasse, wo sie von Frau Oksana Sperl und Herrn Walter Mohl betreut werden.

Nach der Abholung von der Schule in Wien-Hietzing mit einem Polizeibus hieß der Polizeiinspektions-Kommandant, Chefinspektor Erich Kraus die Kinder sowie ihre beiden Betreuer an der Donau herzlich willkommen. Die Polizeimusik spielte zu Ehren der Gäste ein stimmungsvolles Musikstück und die Schülerinnen und Schüler revanchierten sich spontan mit der ukrainischen Bundeshymne.

Nach einer Vorführung durch die Polizeidiensthundeeinheit durften die Kinder auch in die Rolle des Polizisten und der Polizistin schlüpfen und im Streifenwagen sowie am Motorrad Platz nehmen. Während die einen das Kuscheln mit dem Polizei-Welpen „Locki“ bevorzugten, ging es für die ganz Mutigen zum Abschluss mit einem Polizeiboot aufs Wasser.

Für Erfrischung zu Land sorgte das Unterstützungsinstitut der Bundespolizei. Der Polizeibär höchst persönlich verteilte Getränke, Eis und Geschenke von der Kinderpolizei, bevor es dann für die Mädchen und Buben mit einem breiten Grinsen wieder zurück in die Schule ging.





Die Wiener Polizei sagt: „Danke für den Besuch und alles erdenklich Gute für eure Zukunft!“

Bericht von Michaela Rossmann
Foto vom Filmdienst der LPD Wien



Küchenleitertagung in der Küche /Kantine Marokko

Nach mehreren pandemiebedingten Absagen hat es Anfang April endlich geklappt. Die erste Küchenleitertagung der AGÖ fand in der Wiener Marokkanerkaserne statt.

Die AGÖ ist die Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs. Über 20 Teilnehmer genossen die erste Präsenzveranstaltung seit langem. Wobei das Zittern, ob die Küchenleitertagung am 7. April auch tatsächlich über die Bühne gehen könne, bis unmittelbar vor Tagungsbeginn anhielt.

Davon konnte Gastgeber Andreas Gaigg bereits ein Lied singen. Gaigg ist Küchenleiter in der Marokkanerkaserne im dritten Bezirk Wiens und verpflegt sämtliche Teilnehmer der dort etablierten Polizeischulen, -ausbildungen und -schulungen. Durch die Pandemie – vor allem in den vergangenen Wochen – war größtmögliche Flexibilität in der Küche der Kantine angesagt. „Die Zahlen schwankten manchmal zwischen 500 und 25 Essensteilnehmer. Es war wirklich vollkommen unübersichtlich“ berichtete er. Dazu kam noch, dass Gaigg auch die Exekutive in ganz Wien zu versorgen hatte, die für größer angelegte Sondereinsätze kommandiert war. Die Beamten wurden dann entweder in der Marokkanerkaserne oder extern mit Essen versorgt.

Das war bereits eine gute Einleitung für die aktuelle Tagungsthematik über die „Lehren durch Corona“. Mit über 300 Tagen Lockdown verlor die Gastgewerbe- und Gemeinschaftsverpflegung in Österreich nicht nur ein Drittel ihres Marktvolumens (600.000 Mahlzeiten von bislang 1,8 Millionen verabreichten Essen täglich), sondern sieht sich auch einem großen Veränderungsdruck ausgesetzt. Besonders im Finanz- und Versicherungssektor wird Homeoffice ein weiten Teilen bleiben und so die Essensteilnehmer dauerhaft reduzieren. Das bedeutet, dass Take-away, Lieferdienste und Abholservice in Zukunft noch stärker an

Bedeutung gewinnen werden.



Mit großem Interesse wurden die aktuellen Zahlen zum Arbeitsmarkt aufgenommen. Von 2019 auf 2020 verlor alleine der Tourismus mehr als 50.000 Mitarbeiter. Diese sind einerseits in andere Branchen gewechselt, weiter in die Schweiz zum Arbeiten gefahren, wo die Corona-Beschränkungen nicht so streng umgesetzt wurden. Andererseits sind die so wichtigen Saisonkräfte vor allem aus Balkanländern oder Südosteuropa verstärkt in ihren Heimatländern geblieben, weil sich die Lohnniveaus jenen aus EU-Ländern bereits angeglichen haben und somit der Vorteil des höheren Verdienstes entfällt.

Dramatisch sieht auch die Lehrlingssituation aus. Von über 12.000 Tourismuslehrlingen im Jahr 2014 wurde 2021 ein trauriger Minusrekord von unter 7000

Lehrlingen verzeichnet. Dabei hätte hier vor allem die Großgastronomie eklatante Vorteile, zumal alleine schon wegen der regelmäßigen und planbaren Arbeitszeiten wesentlich attraktivere Bedingungen geboten werden können. Hier wird auf die gesamte Sparte noch viel Entwicklungsarbeit zukommen.

Fast schon traditionell kann man den Abschluss der ersten Küchenleitertagung bei Andreas Gaigg in der Marokkanerkaserne nennen: bei einem ausgesucht köstlichen Szegediner-Gulasch (oder

auch Krautfleisch genannt) delectierten sich die Teilnehmer und genossen den ausklingenden Tag, der im Gespräch von Angesicht zu Angesicht mit den Kollegen für eine sehnlich erwartete Premiere sorgte.

Bericht: Redaktion HGV PRAXIS

Foto: Ferdinand Grossauer



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

Lösung auf Seite 27



Groß ist gut: Krautfleisch „Szegediner Art“

Die Redaktion der Zeitschrift HGV PRAXIS, dem führenden Wirtschafts-Fachmagazin für die drei großen Segmente des gastronomischen Marktes: Hotellerie, Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung, war anlässlich des Treffens der AGÖ, der Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs Anfang April auf Verkostungstour in unserer Küche/Kantine Marokkaner Kaserne. Ergebnis ist ein Großküchenrezept, dass wir unseren Lesern nicht vorenthalten möchten.

Die Großverpflegung wird vielfach unter Wert geschlagen. Dabei gibt es Gerichte, die nirgendwo besser gelingen als in großen Töpfen und Mengen. Die Zahl der Essensteilnehmer in der Kaserne selbst schwankt zwischen 100 und 500 Personen.

Dafür passend ist ein Leibgericht von Küchenleiter Andi Gaigg: sein Krautfleisch Szegediner Art. Er betont „Krautfleisch“, weil es eben kein Gulasch ist, wie man es normalerweise kennt. Mit kleinen Abwandlungen macht Gaigg einen Megaseller aus seiner Kreation. Ein wichtiger Unterschied: „Ich schneide die Schwarte großzügig weg, sonst ließe sich das Gericht nicht verkaufen.“

Dessen ungeachtet ist die Schwarte eine wichtige Zutat beim Garen. In Rapsöl lässt Gaigg die gehackten Zwiebel anschwitzen. „Jedoch ohne Farbe zu nehmen“, betont der Koch. Kurz danach kommen die ganzen Schwarten dazu, um mitzugaren und Geschmack zu bringen (später werden sie wieder rausgefischt).

Währenddessen rührt der Koch sein Sauerrahm-Mehl-Paprika G'machtl mit dem Schneebesen glatt. „Wichtig ist wenig Paprika, weil ich nur ein bisschen dessen Farbe und Geschmack will, aber eben kein Gulasch.“ Mit beiden Händen greift der Küchenleiter nach dem Sauerkraut, das ausgiebig gewaschen in der Lochwanne auf seinen Einsatz wartet. „Immer Stück für Stück, damit die Hitze nicht zu stark abfällt, es sollte immer leicht köcheln.“ Nach dem Kraut fläzt er mit dem Schneebesen das G'machtl ein, wiederum



Thomas Jäger überzeugte sich von der Qualität des Szegediner - Gulasch in der Marokkanerkaserne.
Bild: HGV PRAXIS / Heinz Musich

partiell und an allen Stellen und vermischt alles gut, bis es wieder schön kocht. Mit gut zehn Litern Rindsuppe wird alles gut aufgegossen und erneut aufgekocht. Inzwischen wurden auch die Schwarten wieder entfernt.

Dann folgt das Fleisch, wiederum Handvoll für Handvoll und permanent gut einrühren. Ein Spitzsieb, das die Gewürze enthält, steckt der Koch kurzerhand in das Gargut und schließt den Deckel der Kippbratpfanne. „In fünfundzwanzig Minuten können wir bereits das erste Mal kosten“, lächelt Gaigg. In dieser Zeit wandern die Salzstangen in den Kombidämpfer und die Arbeitsflächen werden gereinigt. Gaigg öffnet den Deckel und eine mächtige Schwade entweicht, begleitet von einem satten Blubbern. Herrlicher Duft verbreitet sich mit dem Dampf.

Kurz den Löffel eintauchen und kosten: schlichtweg ein Gedicht, sogar das Fleisch (alle Zutaten außer dem Lorbeerblatt stammen aus Österreich) ist schon weich. „Können wir schon abdrehen“, sagt Gaigg zu seinem Küchenchef Harald Schütter.

Sobald das Krautfleisch abgekühlt ist, wandert es in die Kühlung und wird am nächsten Tag fertig gegart. Lokalausgang tags darauf. Um elf gibt es Verkostung. Herrlich zartes Fleisch, fast schon mürbe, wunderbar kräftiger Geschmack, fast gänzlich ohne Säure und von feiner Würzigkeit. Konsistenz angenehm mollig, die Farbe gleicht einem Hellbeige. Mit einem Tupper Sauerrahm und einem Salzstangerl serviert, muss Gaigg um 12.30 Uhr bereits rufen: „Krautfleisch ist leider aus.“ Was ganz zuletzt erst auffällt: Es wurde nicht ein Körnchen Salz verwendet.

Krautfleisch Szegediner Art

(Zutaten für 300 Portionen)

30 kg Schweinsschulter, gewürfelt

10 kg Zwiebeln, gehackt

20 kg Sauerkraut, gut gewaschen

2 kg Sauerrahm

1 kg Mehl

0,5 kg Paprika edelsüß

Pfeffer, Wacholder, Kümmel, Lorbeerblätter

Suppe zum Aufgießen

Bericht und Fotos: Redaktion HGV Praxis



AGÖ Präsident Werner Pannagl überreicht Andreas Gaigg die AGÖ-Tafel als Dank für seine Gastfreundschaft.
Bild: HGV PRAXIS / Heinz Musich

NEUE MITGLIEDER

Wir begrüßen
unsere neuen Mitglieder

	TITEL	VORNAME	NACHNAME		TITEL	VORNAME	NACHNAME
VB/S		Moritz	ETLINGER		VB/S	Florian	NEZWAL
VB/S		Elias David	GAMSJÄGER		VB/S	Herwig	OBERNDORFER
VB/S		David	GASCHLER		VB/S	Katarina	PAVLOVIC
VB/S		Hüseyin	GÜREL		VB/S	Ronald	PEISCHL Mag.
VB/S		Philip	JANDEJSEK		VB/S	Ulrich	PFEFFEL
VB/S		Philipp	JANDRIC		VB/S	Oliver	PIELER
VB/S		Michael	JAUK		VB/S	Vanessa	PIRIBAUER
VB/S		Lars	JENNE		VB/S	Dominic	POSCH
VB/S		Andreas	KAGER		VB/S	Lisa	PREISINGER
VB/S		Florian	KAIN-GUGERELL		VB/S	Jelena	REBENTISCH
VB/S		Sebastian	KERNMAYR		VB/S	Larissa	SAVIC
VB/S		Mehmet	KIYAK		VB/S	Nicole	SCHATZINGER
VB/S		Gregor	KUCERA		VB/S	Maximilian	SCHIMEK
VB/S		Erik	LAUFKE		VB/S	Felix	SCHNEIDER
VB/S		Manuel	LINDERMUTH		VB/S	Tristan	SCHNEIDER
VB/S		Andreas	LUEF		VB/S	Lukas	SCHOBER
VB/S		Stefan	MADER		VB/S	Dominik	SCHWARTZ
VB/S		Leonhard	MANDL		VB/S	Robin	SCHWARZ
VB/S		Catrin	MANHART		VB/S	Veranda	SELIMI
VB/S		Markus	MARKL		VB/S	Leonhard	STOCKREITER
VB/S		Danijel	MARKOVIC		VB/S	Eric-Luca	TIMMERMANN
VB/S		Gabriel	MISEVSKI		VB/S	Gregor	WALLNER, BEd
VB/S		Ghristoph	MUTZER				



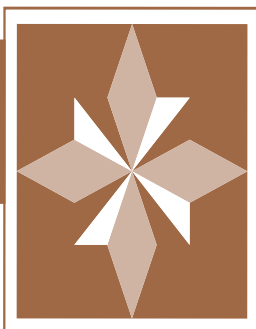
Pensionierung Gabi Poiss 1. Juli 2022

Nach 33 Jahren in der Küche Kantine Marokko geht unsere allseits beliebte Gabi Poiss mit 60 Jahren in ihren wohlverdienten Ruhestand.

Gabi wie sie alle nennen, ist den meisten Kollegen und Kolleginnen als immer fröhliche Kantinenkraft bekannt. Sie war in ihrer langjährigen Dienstzeit für jeden da, wenn ein Polizeischüler eine Prüfung verhaute kam er zu Gabi und weinte sich aus, wenn eine Prüfung erfolgreich abgeschlossen wurde, ging er auch zu Gabi und sie freute sich mit jedem über den Erfolg. In ihrer Freizeit entspannt sich Gabi mit ihren Kindern und Familie. Zu ihrer Pensionierung erfüllte sie sich einen langersehnten Wunsch, sie machte einen Tandemsprung.

Wir wünschen unserer lieben und geschätzten Kollegin Gabi Poiss einen guten Start in den neuen Lebensabschnitt – Pension.

Bericht von Susanne Beisen
Foto von Ferdinand Grossauer



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

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

Ein Tagesausflug nach Heidenreichstein mit Besichtigung der Burg

Fast 2 Autostunden von Wien entfernt, im nördwestlichen Waldviertel, liegt die Stadtgemeinde Heidenreichstein in deren Mitte sich die Burg befindet.



Wenn nun am Herbstmorgen der Nebel noch auf den Wassergräben rund um die Burg liegt, erstrahlt sie noch beeindruckender auf dem Felsen, auf dem sie erbaut wurde, die wohl schönste Wasserburg Österreichs.

Im Sommer habe ich an einer Führung teilgenommen und fühlte mich sofort in die Welt des Mittelalters zurückversetzt. In die Burg selbst gelangt man über 2 Zugbrücken, denn sie ist noch fast zur Gänze von den Burggräben umringt. Der Grundstein der Burg, der Bergfried, wurde um etwa 1160 errichtet und da sie nie an kriegerischen Ereignissen beteiligt war, befindet sie sich nach wie vor in einem sehr guten Zustand. Bei der Führung durch die Gemäuer kann man aus verschiedenen Zeitepochen so manches Prunkstück betrachten, wie z.B. jahrhundertalte Holzdecken, eine Truhe aus dem 14. Jhd., eine mit Perlmutter und Silber verzierte Kommode, Ahnengalerien und noch

vieles mehr. Im großen Ritter- und Speisesaal erfährt man bei der gedeckten Tafel, woher das Sprichwort „den Löffel abgeben“ stammt oder was „auf den Hund gekommen“ bedeutet. Erwähnenswert wäre auf jeden Fall, dass die Führung auch für Kinder geeignet ist. Für ganz Mutige bietet sich eine erweiterte Besichtigung durch den Geheimgang an.

Die Burg selbst wechselte früher mehrmals ihre Besitzer, bis sie in der Mitte des vorigen Jahrhunderts in das Eigentum der Familie Kinsky überging und heute noch als ständiger Wohn- und Verwaltungssitz genutzt wird.

Führungen werden bis zum 02. November Dienstag bis Sonntag um 9.30, 11.00, 14.00 und 15.30 Uhr abgehalten (Feiertagsöffnungszeiten beachten).



Erwähnenswert wäre auch noch ein Spaziergang durch die Stadtgemeinde Heidenreichstein, wo man so manch verlassenem Ort und somit wunderschöne Fotomotive entdecken kann.

Für Eisenbahnfans bietet der Wackelsteinexpress eine gelungene Abwechslung. Von einer Heurigenfahrt mit Weinverkostung, einem Waldgeisterzug zu Halloween bis zu einer Mondscheinfahrt bei Vollmond wird einiges geboten.



Jene, welche es für eine kleine Reise ins Waldviertel schlägt, sollten ihn unbedingt probieren, den Waldviertler Karpfen. Ein Genuss allemal.

Wer jedoch Käse bevorzugt, sollte unbedingt noch einen Abstecher in „die Käsemacherwelt“ machen. Bei einem Blick über die Schultern in der Schaukäserei ist man bei der Produktion live dabei und kann im Restaurant herrliche Gerichte aus und mit Käse genießen. Der Shop bietet viele kulinarische Schmankerl für zu Hause. (Öffnungszeiten bis 18. Dezember: 9.30 – 17.00 Uhr, Mo u. Di geschlossen).

Zum Schluss möchte ich euch noch einen kleinen Shoppingtrip ins Trachtenoutlet empfehlen. Den ein fesches Dirndl oder eine fesche Lederhose sollte jeder besitzen.

Wie ihr seht, ein Ausflug ins Waldviertel nach Heidenreichstein zahlt sich allemal aus und ihr werdet einen unvergesslichen Tag erleben.

Bericht und Fotos von Heide Babka

Eine Genussreise durch die Südsteiermark: zum Wein, zu Gin und sogar zum Bier

STEINBERGHOF FIRMENICH Weingut, Buschenschank, Kunst & STIN

Ruhe und Zeit für Wein und Gäste und als Digestif ein Gläschen Gin, so lautet das unwiderstehliche Motto des jungen Winzers Johannes Firmenich vom Steinbergerhof in Wielitsch an der Weinstraße. Die Weingärten fallen hier steil in die Tiefe, um am Gegenhang fast spiegelgleich wieder in lichte Höhen bis zu Reihen von Pappeln und Winzerhöfen aufzusteigen. Links der Straße stehen Wohnhaus, Buschenschank und Lagerräume, rechts fällt ein rundum verglastes Häuschen auf, in seinem Inneren ein kupferner Brennkessel und auf den Regalen etliche Flaschen mit dem Etikett STIN (STyrian dry gIN).



STIN, ein steirischer Gin von Firmenich/ Jagerhofer

Das Sortiment ist auf ein aromatisches Quartett angewachsen: Der Classic Proof mit 28 Botanicals, darunter herrliche steirische Äpfel, Holunder und aromatische Kräuter, ein Overproof mit stolzen 57% Alkohol, der Sloeberry, angesetzt mit Schlehenbeeren als Aroma und Farbe, und als limitierte Spezialedition der Distiller's Cut für die besonderen Momente im Leben derjenigen, die hier verkosten und kaufen.

Johannes ist aber auch Winzer, der in vierter Generation das Weingut betreibt und es seit zwei Jahren auf bio umstellt. Im Keller aus 1900 liegen die Fässer für

die „schwereren G'schichteln“, wie Johannes sagt. Hier gären und reifen die Orts- und Lagenweine, die immer wieder von einem gebrauchten Gebinde ins nächste abgefüllt werden, um nicht zu viel Holzgeschmack aufzunehmen. Den Besuchern kredenzt wird der Wein entweder im Buschenschank mit einer an die alten Zeiten erinnernden Theke oder im Kostraum, dessen Wände Gemälde des Seniorchefs Dieter zieren, der neben Schnapsbrennen, Weinmachen und Ausschank sein Talent als Künstler verwirklicht und die Südsteiermark auf seine Weise auf den Bildern zum Leuchten bringt.

BRAUREI LEUTSCHACH Ein bieriger Exkurs zu den Hopfenbauern

Schon bei der Anfahrt durch waldumsäumte Weingärten fallen vor der Marktgemeinde Leutschach lange Stangen auf, an denen sich Hopfen nach oben rankt. Dort beweist Wolfgang Dietrich in einer kleinen Brauerei, wie gut sich Bier, Wein und sogar Gin verbinden lassen. Dietrich ist an sich gelernter Wein-

sommelier, hat jedoch seine Liebe zum Gerstensaft, besser gesagt, zu dessen Erzeugung entdeckt. Sein Motto: Bier und Gesundheit. Das heißt, hier gewonnenes Bier wird nicht filtriert oder anderweitig geschönt. Er musste sich gegen so manche Skepsis durchsetzen. Für das heftigste



Eine erstaunliche Vielfalt an Spezialbieren

Kopfschütteln hat das Weinbier gesorgt. Dietrich definiert es so: „Es ist ein hybrides Gebräu. Du trinkst Bier

und hast im Abgang Weingeschmack.“ Beim Brauen geht Oliver Dietrich seinem Bruder zur Hand. Arbeit gibt es genug, denn laufend werden sogenannte Saison- und andere Spezialbiere hergestellt. So gibt es das nach geheimer Rezeptur gewürzte Keltenbier oder das Gin-Bier, das STIN von Johannes Firmenich mit zarten Wachholdernoten bereichert.

Ein Museum erzählt über die Geschichte des Hopfens in der Gegend. Fotos aus alter Zeit, Gerätschaft und Körbe mit getrockneten Dolden reihen sich an den Wänden, während auf den Tischen die Biere der Brauerei Leutschach erklärt und verkostet werden.

GUT PÖSSNITZBERG Heimkommen im südsteirischen Weinhotel



Aussicht vom Pool auf Weingarten und Ziegengehege

Hier thront man über den Weinbergen, die sich in alle Himmelsrichtungen über die Hügel erstrecken. Aus dem 1950 gegründeten Weingut der Familie Tscheppe ist mittlerweile ein feines Hotel geworden, das auf seinen 30 Hektar Rebflächen gleichzeitig großen Wein herstellen lässt. Direktor Rainer Ogrinigg ist zwar Spezialist für den Beherbergungsbetrieb, für das Weinmachen wurde jedoch Hannes Sabathi, Mitglied

der renommierten STK-Weingüter, gewonnen, dessen herrliche Tropfen eine der täglichen geführten Verkostungen oder den Abend auf der Terrasse bei romantischem Feuerschein begleiten.

Kurzweil gibt es im Gut Pössnitzberg mehr als genug. Ein Pool und eine Sauna mit Panoramafenster bieten Aussicht auf Weingarten und Ziegengehege.

Zu keinen der Ausflugsziele ist es wirklich weit. Gestärkt mit einem morgendlichen Vitamin-Shot geht es hinaus zur „größten Weintraube der Welt“, zu sportlichen Wanderungen und Radtouren oder zu einer

der Buschenschenken, die von hier aus praktischerweise per pedes zu erreichen sind und dem Genießer das Zählen gekippter Achterln ersparen.

WEINGUT TRUMMER Die „Reine Seele®“ des Winzers & eine Schweinerei

Für den jungen Winzer Matthias Trummer, Sieger der Schlossquadrat-Trophy 2010, sind Weine der grundehrliche Ausdruck eines speziellen Terroirs, zu dem nicht nur der Boden, sondern auch Faktoren wie Klima und Mensch zählen. Sein Weingut liegt am westlichen Rand des Vulkanlandes und wird lediglich durch die Mur von der Südsteiermark getrennt. In die Welt seiner großen Weine führt die „Reine Seele®“. Auf Holz wird verzichtet, um den Charakter des jeweiligen Jahrgangs deutlich zu machen. Jeder Wein, wobei es sich jeweils um den besten des Jahrgangs handelt, ist 100% sortenrein abgefüllt und ein Spiegel der, wie Matthias lächelnd sagt, reinen Seele des Winzers.

Vater Hans hat seine Berufung in der Zucht besonderer Schweinerassen gefunden. In einem Gehege quieken und rüsseln Exemplare von Turpolje, Iberico und Schwäbisch Hall * Durok. Begonnen hat die Leidenschaft mit den beinahe ausgestorbenen Turpolje-Schweinen. „Weil sie das bessere Fleisch haben“, leitet Hans seine Führung zu seinen Schweinereien ein, „und schon zur Zeit von Maria Theresia hier beheimatet waren.“ So gut es diese Tiere bei ihm haben, letztendlich werden sie doch zu herrlichem Schinken verarbeitet, der längst in der Umgebung, vor allem in der eigenen Buschenschank, als g'schmackige Unterlage zu den feinen Weinen des Hauses Trummer genossen wird.

Alle Fotos: © kulturundwein.at

Bericht und Bilder von Hannes Gans



Stilleben im Buschenschank des Weingutes Trummer



Ernst Geiger leitete bis 2017 die Abteilung 3 des österreichischen Bundeskriminalamtes, zuständig für Ermittlungen in den Bereichen Organisierte und Allgemeine Kriminalität. Er war Chef-Ermittler in vielen aufsehenerregenden Mordfällen. Er leitete die Ermittlungen gegen den Serienmörder Jack Unterwiesing und fasste den Dieb der Saliera, eines wertvollen Salzgefäßes des Kunsthistorischen Museums.

Buchpräsentation

ERNST GEIGER GOLDRAUB

Ernst Geiger, langjähriger Chefermittler der Polizei, präsentiert seinen bereits zweiten Kriminalroman. In *Goldraub* verarbeitet er spannend und basierend auf wahren Begebenheiten die Aufklärung des größten Kunstdiebstahls der österreichischen Kriminalgeschichte: dem Verschwinden der Saliera aus dem Kunsthistorischen Museum.





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



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

Amsterdam

Ankara

Athen

Berlin

Bern

Bratislava

Budapest

Dublin

Madrid

München

Oslo

Paris

Stockholm

Wien

Zagreb

Schönes und Besinnliches, Überraschendes und Kurioses in den Wiener Museen

Orangerie des Unteren Belvedere: JOSEPH REBELL Magier des Lichts und Museumsdirektor

Es war höchst an der Zeit, diese Bilder und deren Schöpfer der Öffentlichkeit vorzustellen – vor allem für das Belvedere, das diesem Künstler mehr als seine Werke verdankt. Bis 13. November 2022 werden in der Orangerie des Unteren Belvedere unter dem Titel „JOSEPH REBELL. Im Licht des Südens“ Landschaftsgemälde und Zeichnungen gezeigt, die in seltener Intensität die Sehnsucht nach einem geheimnisvollen Arkadien entfachen; mit überwältigenden Sonnenuntergängen, wilden Seestücken und einem in sicherer Entfernung ausbrechenden Vesuv.

Vor den Vorhang geholt wird damit ein 1787 in Wien geborener Maler, der in seinem kurzen Leben (gest. am 11. Oktober 1828) einerseits ein umfangreiches



Joseph Rebell, Küste von Capri © Bayerische Staatsgemälde. München - Sammlung Schack

Œuvre an Licht durchfluteten Ansichten Italiens hinterlassen hat, und andererseits von Kaiser Franz I. dazu berufen worden war, die dahindämmernde kaiserliche Gemäldegalerie im Oberen Belvedere als Direktor nachhaltig der Wiener Öffentlichkeit als Museum zugänglich zu machen.

Weltmuseum: GEORGE NUKU Der Hohepriester heiligen Kunststoffs

Der Künstler ist Māori, sichtbar gemacht mit aufwändigen Tätowierungen, und er ist Schotte mit traditionellem Kilt, Sakko und Krawatte. Mit dieser doch seltsam anmutenden Erscheinung irritiert der Neuseeländer George Nuku sein Gegenüber, aber nur so lange, bis er zu sprechen beginnt. Seine Rede gemahnt an eine Predigt und die Kanzel, von der aus er seine Botschaft verkündet, ist die Kunst. Gegenstand der Verehrung ist Plastik, ein Material, das unsere Welt erobert hat und auf dem besten Weg ist, diese zu zerstören. Es als Müll zu betrachten, ist ein Fehler, so Nuku, denn Plastik ist heilig und wertvoll, es ist Pounamu und bedeutet in der Sprache der Māori der hochwertige Grünstein.

In „Oceans. Collections. Reflections. George Nuku“ (bis 31. Jänner 2023) vermittelt der Künstler seine

Gedanken mit einer absurden Menge Kunststoff und führt uns dabei tief hinein in eine Welt nach wie vor existierender Spannungen zwischen Kolonisatoren und Einheimischen. Am deutlichsten kommen Nukus Anliegen im Theseustempel zum Vorschein, wo mit „Bottled Ocean 2122“ mit Mikroplastik, das die Ozeane verseucht, beeindruckend abgerechnet wird.



Oceans. Collections. Reflections. George Nuku, Weltmuseum Wien © KHM-Museumsverband

Jüdisches Museum Wien: LOVE ME KOSHER Na so was! Sex gemäß Talmud und Tora

Nahezu jede Religion hadert mit der Vorstellung, dass ihre Mitglieder, also Mann und Frau, so ganz ohne ihr Mitreden zu Sache gehen könnten, um den biblischen Auftrag „Seid fruchtbar und vermehret euch und erfüllet die Erde“ auszuführen. So gibt es auch im Judentum eine ganze Reihe von Geboten und Vorschriften, die paarungswilligen Menschen auferlegt sind. Sie finden sich unter anderem in Tora und Talmud und sind für die gläubigen Juden Gesetz. So verlangt eine der Pflichten, dass beide Partner dabei Glücksgefühle empfinden sollen. Hätten sie es sonst nicht gewusst? Oder hätten sie auf die Einhaltung einfachster Hygieneregeln vergessen, gäbe es nicht die Reinheitsgebote?

Zum Schauen gibt es in der Ausstellung „Love me kosher“ (bis 13. November 2022) genug. Ein Anziehungspunkt sind die Fotos von der Hochzeit einer

gewissen Danielle Spera im Jahr 1994 und man fragt sich, wie es diese Frau geschafft hat, nach 38 Jahren noch genauso gut auszusehen wie auf den Bildern als Braut. Dazu führen Werke von Arik Brauer, Marc Chagall, Eva Schlegel, Pablo Picasso oder Hundertwasser direkt ins Paradies, geschaffen von André Heller.



Love Me Kosher, Ausstellungsansicht © David Bohmann

Kunsthistorisches Museum, Kabinett: CRANACH DER WILDE Sturm und Drang-Malerei der Wiener Jahre

In Lebensbeschreibungen von Lucas Cranach d. Ä. (1472 bis 1553) wird man meist vergeblich nach Hinweisen auf seinen Aufenthalt in Wien suchen. Es ist auch in keiner zeitgenössischen Quelle vermerkt, dass Cranach um 1500 einige Jahre in Wien gewirkt hat, bevor er Hofmaler der sächsischen Kurfürsten und zum berühmtesten Porträtisten von Martin Luther geworden ist. Erst die Namen der Dargestellten, also seiner hiesigen Auftraggeber, und einige spätere Äußerungen aus seinem Umfeld haben diesen Schluss zugelassen und haben erst um 1900 zu dieser Entdeckung geführt. Kurator Guido Messling ist den Spuren mit teils detektivischer Akribie nachgegangen und konnte gemeinsam mit der Sammlung Reinhart „Am Römerholz“ in Winterthur Werke aus diesen Anfängen nach Wien ins Kunsthistorische Museum bringen. Erstmals sind nahezu alle der zehn bekannten Gemälde und

Grafiken dieser Zeit, so die „Cuspinian-Bildnisse“ (Winterthur) und „Der Büßende heilige Hieronymus“ (KHM), vereint in der Stadt ihrer Entstehung zu bewundern.



Cranach der Wilde, Ausstellungsansicht © KHM-Museumsverband

Vier bemerkenswerte Premieren auf den großen Bühnen Wiens

Theater in der Josefstadt: ANNA KARENINA Liebesg'schichten auf dem Eislaufplatz

Amélie Niermeyer setzt in ihrer Bühnenversion von „Anna Karenina“ kompromisslos auf die Liebe und reduziert den gewaltigen Roman von Leo Tolstoi auf eine Romanze, der es im Endeffekt an wahrer Tiefe fehlt und die wohl deswegen stattliche Längen aufweist. Durch lockere, gewollt pointierte Dialoge, in denen die Betroffenen zwischen Erzähler und eigenen Worten pendeln, entsteht dennoch ein durchwegs heiteres Bild aus einer Zeit, in der russische Großfürsten, Grafen und Gutsbesitzer ihre erotischen und standesbedingten Händel ausgetragen haben. Um dem Ganzen Schwung zu verleihen, werden die Akteure auf das Eis geschickt, das nach der Pause in einem an Piet Mondrian-Werke (Bühnenbild: Stefanie Seitz) erinnernden venezianischen Palazzo geschmolzen ist.

Mit dem Auftreten von Silvia Meisterle als Anna Karenina wird ein Beben ausgelöst, das im übrigen durchwegs großartigen Ensemble diverse Beziehungen kräftig ins Wanken bringt und im letztlich schwer verständlichen Selbstmord der Titelheldin sein tragisches Ende findet.



Claudius von Stolzmann, Silvia Meisterle © Moritz Schell

Akademietheater: Viel Zeit für den Spaziergang durch das DAS WEITE LAND

Mit einem Selbstmord leitet Arthur Schnitzler die dramatisierte Psychoanalyse mit dem Titel „Das weite Land“ ein. Für den Dichter, selbst bekanntlich ein umtriebiger Belami, lag die allgemein mangelnde Bereitschaft zu ehelicher Treue offen auf der Hand. Ja, sie ist für ihn sogar die eigentliche Voraussetzung, um das Leben lebenswert zu gestalten. Alles andere, so das ungesagte Statement, ist Lüge, sowohl am Partner als auch an sich selbst.

Es gibt kaum Handlung, aber dennoch steht im Raum, in diesem Fall im Akademietheater, unglaubliche Spannung; was durchaus ein Verdienst von Regisseurin Barbara Frey ist. Sie lässt den (gekürzten) Dialogen unendlich viel Platz und schafft damit jede Zeit der Welt für einen beschaulichen Spaziergang durch das

weite Land der Seele. Auf dem Weg sind dabei u. a. Nina Siewert (Erna), Felix Kammerer (Otto), Katharina Lorenz (Genia) und Michael Maertens als verzeihender und rächender Friedrich Hofreiter.



Bibiana Beglau, Katharina Lorenz, Ensemble © Matthias Horn

Volksoper Wien: DIE DUBARRY Operette als königliche Late-Night-Show

Bei der ersten Premiere der neuen Direktion der Volksoper Wien gab es Jubel für das Ensemble und Buhrufe für was immer... Aus dem Konglomerat von Carl Millöckers Operette und der Neufassung des preußischen Komponisten Theo Mackeben wurde unter der Regie von Jan Philipp Gloger eine durchaus g'schmackige deutsch-wienerische Melange, eben „Die Dubarry“, die von Lotte de Beer für bedeutend genug als Eröffnungspremiere ihrer Direktion an der Volksoper empfunden wurde.

Auf der Bühne dreht sich ein Guckkasten, der vom Modenhaus über das ärmliche Künstlerquartier des René Lavallery (Lucian Krasznec) bis zu den prächtigen Räumen in Schloss Versailles liebevoll eingerichtet ist. Der Moment aber, auf den im Grunde alles wartet: Als König Ludwig XV. erscheint Harald Schmidt. Die

Late-Night-Show mit der Gesprächspartnerin Madame Dubarry (Annette Dasch) kann beginnen. Allein diese Szene ist es wert, sich diese mit wunderschöner, im Grunde zeitloser Musik bereicherte Operette anzusehen.



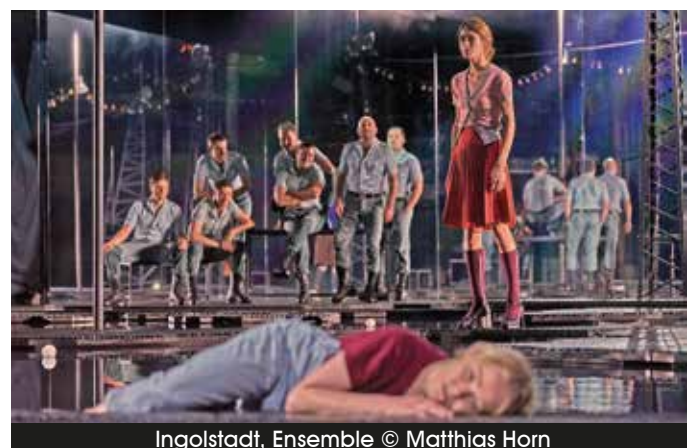
Annette Dasch, Harald Schmidt, Ensemble © Barbara Pálffy / Volksoper Wien

Burgtheater: INGOLSTADT Bittere Wasserschlacht um einen seltsamen Heiligen

Mit ihrem zweiten Stück „Pioniere in Ingolstadt“ (1929) hatte es die junge Schriftstellerin Marieluise Fleißer auf der Stelle geschafft, zuerst einen veritablen Theaterskandal in Berlin zu entfachen, in ihrer Heimat Ingolstadt zur unerwünschten Person mit Hausverbot bei ihrem Vater erklärt zu werden und ein paar Jahre später von den Nazis auf die „Liste des schädlichen und unerwünschten Schrifttums“ gesetzt zu werden. Drei Jahre davor war „Fegefeuer in Ingolstadt“ entstanden, ein ebenfalls brutal wahrhaftiger Spiegel seiner Zeit.

Für das Burgtheater hat Ivo van Hove beide Werke ineinander verflochten und mit „Ingolstadt“ radikales Theater als heilsamen Angriff auf dramatische Nettigkeit geschaffen. Er inszeniert eine Wasserschlacht, die teils in einem der Gewässer rund um Ingolstadt und teils an der Donau ausgetragen wird. Berührend: Marie-Luise Stockinger als Olga und Jan Bülow als

Roelle, neben Oliver Nägele als zur Gewalt neigendem Vater und sadistischen Feldwebel oder Rainer Galke, einem geheimnisvollen Protasius.



Ingolstadt, Ensemble © Matthias Horn

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

Bericht und Bilder von Hannes Gans

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag

TITEL	I.R.	NACHNAME	VORNAME	GEBURTSTAG
AbtInsp	i.R.	GISSENWEHRER	Wolfgang	80
ChefInsp	i.R.	HENGST	Herbert	80
ChefInsp	i.R.	HOSINER	Herbert	80
AbtInsp	i.R.	KORCH	Otto	80
ChefInsp	i.R.	LOSKO	Manfred	80
ChefInsp	i.R.	PERTSCHY	Peter	80
ChefInsp	i.R.	SCHEUCHENPFLUG	Helmut	80
ChefInsp	i.R.	SCHLERITZKO	Franz	80
AbtInsp	i.R.	SCHWARZ	Helga	80
AbtInsp	i.R.	UNGAR	Walter	80
GrInsp	i.R.	HIMSEL	Eduard	85
Oberst	i.R.	LITSCHAUER	Erwin	85
AbtInsp	i.R.	BROSCH	Benno	90
AbtInsp	i.R.	PROBST	Karl	90
AbtInsp	i.R.	ROHRHOFFER	Kurt	90
GrInsp	i.R.	SCHAUER	Franz	95



BROSCH Benno, AbtInsp i.R. 90

AbtInsp BROSCH Benno, geboren in Tansania, trat im Jahr 1953 den Polizeidienst an. Seinen Dienst versah er als jüngster Inspektor fünf Jahre lang bei der Funkstreife, ehe er nach dem Chargenkurs nach Simmering wechselte. Im Jahr 1991 trat er in den Ruhestand. Zu den Hobbys des Urgroßvaters zählt das Vögel beobachten. Von Heide Babka.



SCHAUER Franz, GrInsp i.R. 95

GrInsp SCHAUER Franz trat 1947 in den Polizeidienst ein. Seinen Dienst versah er 10 Jahre lang im 14. Bezirk, bevor er in die Amtsdruckerei wechselte, wo ihm sein erlernter Beruf als Schriftsetzer zu Gute kam. Geistig jung hält er sich mit seinem Hobby, dem Lesen. Von Heide Babka.

UI - KINDERWEIHNACHTSFEIER 2022

Endlich nach langer Corona-Zeit findet heuer wieder die UI - Kinderweihnachtsfeier 2022 statt.

Am 07.12.2022, um 16.00 Uhr
in 1010 Wien, Schottenring 7-9, im Festsaal

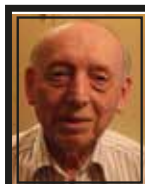
wird ein Quartett der Landespolizeimusik für weihnachtliche Stimmung sorgen und
der bereits bekannte und beliebte Zauberclown Peter PUDILL die Lachmuskeln
der Kinder strapazieren.



VERSTORBENE

Wir gedenken unserer
verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTSDA- TUM	STERBEDA- TUM
BezInsp	i.R.	Wilhelm	BUXBAUM	16.03.1926	17.05.2022
AbtInsp		Johannes	GAUSTERER	06.09.1960	19.07.2022
ChefInsp		Karl	MÜLLER	24.2.1965	20.08.2022
GrInsp	i.R.	Gerhard	PARTH	19.06.1941	18.07.2022
BezInsp	i.R.	Alfred	REICHEL	14.06.1925	20.06.2022
ChefInsp	i.R.	Reinhold	STREMINGER	23.05.1959	03.08.2022
AbtInsp	i.R.	Rudolf	WINNISCH	23.11.1922	30.04.2022



BUXBAUM Wilhelm,
Bezirksinspektor i.R.
*16.03.1926 † 17.05.2022



REICHEL Alfred,
Bezirksinspektor i.R.
*14.06.1925 † 20.06.2022



WINNISCH Rudolf,
Abteilungsinspektor i.R.
*23.11.1922 † 30.04.2022

ALFRED HUBER Fensterservice GmbH.

Kastenfenster - Fenster - Türen - Beschattungen



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



Lösung von Seite 18

Wortsuchrätsel Städte														
A	N	K	A	R	A									
M								M	A	D	R	I	D	
S														
T														
E				S										
R					T									
D						O								
A							C						O	
M				D				K					L	
					U				H		S			
		W				B				O				
		I				L					L			
B		E					I					M		
R		N						N						
A														
T														
I													M	
S			Z	A	G	R	E	B				Ü		
L												N		
A										C				
V									H					
A							E							
			B					N						
			U											
			D									N		
P			A								I			
A			P								L			
R			E								R			
I			S								E			
S		A	T	H	E	N					B	E	R	N

Lösung von Seite 19

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

Lösung von Seite 7

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



Malerei, Anstrich, Tapeten, Fassaden, Beschichtungen

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

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



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



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



REITMEIER GmbH

Bringt Farbe ins Leben.

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



LUKE
Ihr Installateur.

HEIZUNG · BAD · SANITÄR
FLIESEN · RENOVIERUNG
01/486 18 00

1170 Wien · Geblergasse 93 · office@luke.co.at