



Firma Trenker

Punschfest 2026

Reise nach Riga



www.ui-wien.at

**IMPRESSUM**

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

Redaktion:

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

Fotos:

Filmdienst der LPD Wien, Heide Säuerl, Andreas
Mirota, Fa. Trenker, 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 - 6** Firmenvorstellung - Fa. TRENKER
- 7** Ankündigung „Punschfest 2026“
- 8 - 9** Rezept „Thunfisch Spaghetti à la UI“, von Astrid Seidl und Michael Specht
- 10** Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder
- 11** Ankündigung „Kinderweihnachtsfeier 2026“
- 12** Ankündigung „Polizei Oktoberfest 2026“
- 13** Werbung „Fa. Gelbmann - Thermenwartung“
- 14 - 15** Reiseführer: „Riga“ ein Juwel im Norden Europas, von Astrid Seidl
- 16 - 17** Heilpflanze „Die Pfefferminze“, von Astrid Seidl
- 18 - 19** Rätsel, von Astrid Seidl
- 20 - 23** Kultur, von Hannes Gans
- 24** Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum Geburtstag
- 25** Werbung „Hotel Legenstein“
- 26** Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder
- 27** Rätsellösungen

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser!



Ich hoffe, Sie haben alle einen erholsamen Sommer erlebt und auch die doch ungewöhnliche Hitzewelle, die uns mit voller Wucht traf, gut überstanden.

Die Anmeldefrist dafür wird noch zeitgerecht bekanntgegeben.

Der Herbst naht und damit auch die Hoffnung auf normale, dem Wohlbefinden zuträglichere Temperaturen.

Bleiben Sie gesund (und dem UI gewogen)

Worauf allerdings nicht nur gehofft werden kann, sondern ganz sicher stattfinden wird, sind die Veranstaltungen, auf die in dieser Ausgabe hingewiesen wird.

Herzlichst Ihr

Da wäre zunächst einmal das schon traditionelle Oktoberfest der Wiener Polizei im Kaiser-Zelt auf der Kaiser-Wies`n im Prater am 30.09.2026, bei der auch der neue Polizeikalender 2027 präsentiert wird.

A handwritten signature in black ink, reading "Andreas Kopy". The signature is written in a cursive, flowing style.

Und dann gibt es endlich wieder das UI- Punsch-Fest in unserem Hof in Wien 9, Müllnergasse 23 -25, das am 12.11. und 13.11.2026, jeweils von 15.00 – 20.00 Uhr stattfindet und zu dem ich an dieser Stelle alle unsere Mitglieder recht herzlich einlade. Das gesamte Team des UI würde sich freuen, möglichst viele Gäste begrüßen zu dürfen.

Schlussendlich darf auch noch auf unsere Kinderweihnachtsfeier am 10.12.2026 hingewiesen werden, bei der wir uns ebenfalls über viele , kleine Gäste freuen würden.

der trenker
baut & saniert GmbH

Alles aus einer Hand. Vom Fundament bis zur Fassade.

Neubau · Sanierung · Umbau · Fassaden · Poolbau

der trenker baut & saniert GmbH

Ihr kompetenter Partner in allen Bereichen des Bauens

www.dertrenkerbaut.at · +43 664 358 51 50



Bauen mit Vertrauen

Das Unternehmen

Das Unternehmen der trenker baut & saniert GmbH wurde 2016 von Herrn Trenker gegründet und wird seither mit großem Erfolg geführt. Herr Trenker verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung als Polier und Bauleiter und ist – genau wie sein Team – bestens geschult. Seit 1. Juli 2026 unterstützt sein Sohn BM Dipl.-Ing. Matthias Trenker das Unternehmen. Unsere vorwiegend burgenländischen Facharbeiter leisten hoch qualifizierte Arbeit; die vielen zufriedenen Kundinnen und Kunden bezeugen die ausgezeichnete Qualität in Sachen Beratung und Ausführung. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand – mit aussagekräftigen Kostenvoranschlägen, termintreuer Abwicklung und persönlicher Beratung vor und während der gesamten Bauphase.

Unsere Leistungen

- Neubau
- Zu- und Umbauten
- Wohnungs- & Althausanierung
- Fassadengestaltung
- Poolbau
- Außenanlagen & Einfriedungen
- Weinkeller
- Schadensbehebung

Warum der trenker?

- **Erfahrung**
über 25 Jahre als Polier & Bauleiter
- **Alles aus einer Hand**
ein Partner von der Planung bis zur Übergabe
- **Termintreue**
klare Kostenvoranschläge, pünktliche Abwicklung
- **Persönliche Beratung**
fachliche Auskunft vor Ort in jeder Bauphase
- **Regionale Facharbeiter**
ein eingespieltes burgenländisches Team

Referenzen

Zu unseren Referenzkunden zählen unter anderem das Unterstützungsinstitut der Bundespolizei, die UNIQA Österreich Versicherungen AG, Energie & Netze Bgld, Diakonie Wien und der Arbeiter-Samariterbund Österreich.



der trenker baut & saniert GmbH

Obere Donaustraße 77/1, 1020 Wien
Tel.: +43 664 358 51 50
dertrenkerbaut@gmail.com

www.dertrenkerbaut.at

Tätig in Wien, Niederösterreich
und im Burgenland

Gegründet 2016 · Termine nach Vereinbarung

FIRMENVORSTELLUNG

Die Firma TRENKER hat für das Unterstützungsinstitut gemeinsam mit anderen Firmen schon einige Häuser, wie z. B. das Gartenhaus in der Ketzergerasse 12 und die Müllnergasse 23-25 zur besten Zufriedenheit renoviert.



*Endlich ist es wieder so weit,
es gibt ein*

UI-PUNSCHFEST

Donnerstag, den 12.11.2026

und

Freitag, den 13.11.2026

jeweils von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr

in Wien 9., Müllnergasse 23 – 25

im Hofgebäude

*Die Polizeimusik der LPD Wien wird am
13.11.2026 für weihnachtliche Stimmung
sorgen!*

„Thunfisch Spaghetti à la UI“

Wer kennt sie nicht, die langen dünnen Nudeln aus Hartweizengrieß, die Spaghetti, im Italienischen die „Schnürchen“ genannt.

Sie schmecken einfach jedem und sind ein köstliches und super schnell gemachtes Gericht. Besonders lecker sind sie mit verschiedenen Saucen, mit Olivenöl und Kräutern, aber auch überbacken mit Käse sind sie ein Klassiker unter den Nudelvarianten. Ob Jung, oder Alt, jeder isst gerne Spaghetti und daher möchte ich euch heute die „Thunfisch Spaghetti à la UI“ von Michael vorstellen, die bei uns im Unterstützungsinstitut ein voller Hit sind.

Zubereitung:

Zuerst wird der Zwiebel fein gehackt, das Suppengemüse gerieben oder fein geschnitten und mit dem Olivenöl in einem großen Topf angeröstet. Jetzt den Thunfisch vom Öl bzw. der Salzlake befreien (Kalorienbewusste bevorzugen eher Thunfisch in der Salzlake), in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern und dem gerösteten Zwiebel-Gemüse beifügen. Alles gut vermengen und leicht köcheln lassen. Nun die gehackten und passierten Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, der Brise Zucker und den mediterranen Kräutern würzen.

In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghettinudeln bissfest ca. 8 - 10 Minuten al dente kochen lassen, dann abseihen und beiseite stellen. Die gekochten Spaghetti in tiefe Teller anrichten, die Thunfischsauce darüber geben und je nach Geschmack mit geriebenem Grana Padano und/ oder frischem Basilikumblatt garnieren. Mit frischem Blattsalat anrichten und genießen.

Guten Appetit und lasst es euch schmecken!

Bericht von Astrid Seidl und Michael Specht
Fotos von Astrid Seidl

Zutaten für 6 Personen:

3 Dosen Thunfisch in Öl oder Salzlake

1 große Flasche passierte Tomaten

1 Dose gehackte Tomaten mit Kräutern

1 Bund Suppengemüse

1 Knolle Zwiebel

1 Zehe Knoblauch (optional)

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Suppenpulver, Basilikum,
Oregano, Petersilie

1 Brise Zucker

1 kg Spaghetti

Grana Padano gerieben

REZEPT



NEUE MITGLIEDER

Wir begrüßen
unsere neuen Mitglieder

TITEL	VORNAME	NACHNAME	TITEL	VORNAME	NACHNAME
VB/S	Haider	AL LAMY	VB/S	Maximilian	MÜLLNER
VB/S	Julian	AUGUSTA	VB/S	Dennis	NEMECEK
VB/S	Nicholas	CARTES-ZUMELZU	VB/S	Thomas	PAIER
VB/S	Uriel	DECCLESIIIS	VB/S	Martin	PAMLITSCHKA
VB/S	Ines	DECHANT	VB/S	Katja	PASSECKER
VB/S	Roman	DOLESAL	VB/S	Dennis	PERKA
VB/S	Lejla	DURANOVIC	VB/S	Eli	PICCHADSE
VB/S	Manuel	GEIBLER	VB/S	Alexandra Antonia	PROHASKA
VB/S	Aaron	GOTTHARDT	VB/S	Lukas Raphael	RUMPL
VB/S	Patrick	GRABL	VB/S	Noah	SCHÄTZER
VB/S	Ibrahim	HALICI	VB/S	Marko	SIMIC
VB/S	Philipp	HOLLER	VB/S	Mohamed	SOLTANE
VB/S	Lucca	KLAWITTER	VB/S	Manuel	SPANBLÖCHL
VB/S	Timon	KLENKHART	VB/S	Herbert	STUMMER
VB/S	Selina	KOCH	VB/S	Eric	STURM
VB/S	Katrin	KOSAK	VB/S	Dennis	TANRIVERDI
VB/S	Marlene	KRIMASCEK	VB/S	Nathalie	WALTER
VB/S	Elvira	LATAJ	VB/S	Lukas	WINKLER
VB/S	Mirlind	MAVRIOI	VB/S	Pascal	WIRTH
VB/S	Michael	MULAZZANI	VB/S		



UI - KINDERWEIHNACHTSFEIER 2026

Auch heuer findet wieder die UI - Kinderweihnachtsfeier statt.

Am 10.12.2026, um 16.00 Uhr
in 1010 Wien, Schottenring 7-9, im Festsaal

wird ein Quartett der Polizeimusik Wien für weihnachtliche Stimmung sorgen und

der bereits bekannte und beliebte Zauberclown Peter PUDILL die Lachmuskeln der Kinder strapazieren.



POLIZEI 

OKTOBER

Fest



30.09.2026
18:00 Uhr | Kaiser Zelt
im Wiener Prater

PRÄSENTATION POLIZEIKALENDER 2027
LEISTUNGSSCHAU
PARTYBAND DIE LAUSER | POLIZEIMUSIK



Kuratorium Polizeimusik Wien | www.polizeimusik.at

© Kuratorium Polizeimusik Wien | www.polizeimusik.at | Grafik: designbar | creativityhappens.at | Alle Angaben ohne Gewähr. Termin- und Programmänderungen bleiben vorbehalten. Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Rechte vorbehalten.



Installationen
GELBMANN e.U.
Inhaberin: Barbara Stipkovich, Gablenzgasse 112, 1160 Wien
Althaus und Wohnungssanierung
GAS – WASSER – HEIZUNG
Telefon: 01 492 05 50 Internet: www.installateur-gelbmann.at



Betreff: Thermenwartung 2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie an die jährliche Thermenwartung erinnern.

Kosten: EUR 148,- inkl. MwSt., exkl. Ersatzteile

Wir bitten Sie höflich, uns bezüglich der genauen Terminvereinbarung zu kontaktieren. Bei uns haben Sie die Wahl:

	MAIL:	info@installateur-gelbmann.at
	TEL:	0676 349 51 18



Thermentausch Aktion

Demontage und Entsorgung der alten Therme. Montage der neuen Therme inkl. flexiblen Anschlusset und Meldung Wiener Netze. Es handelt sich hierbei um ein Komplettangebot inkl. Arbeitszeit. (exklusiver Umänderungsarbeiten- und Erweiterungsmaterialien). Aktion gültig bis 31.12.2026



Junkers HG-15 2WK-19E
EUR 2.600.- inkl. MwSt



Baxi Duo Tec (Brennwert)
EUR 3.800.- inkl. MwSt



Vaillant atmoTec VCW 174/18 kW
EUR 3.080.- inkl. MwSt

Vaillant atmoTec VCW 194/20 kW
EUR 3.3200.- inkl. MwSt

Vaillant ecoTec plus VCW 26/20 kW (Brennwert)
EUR 6080.- inkl MwSt

Mit freundlichen Grüßen
Installationen Gelbmann e.U.

Erste Bank – AT52 2011 1843 5982 0200 UID: ATU76185129

Hinweis: Aufgrund der Firmenübernahme durch Installationen Gelbmann e.U. erfolgt die Rechnungslegung über Installationen Gelbmann. Für Sie als Kunde ergeben sich dadurch keinerlei Änderungen.

„Riga“ ein Juwel im Norden Europas

Die pulsierende Hauptstadt Riga ist Geschichte und Kulinarik in einem, also immer eine Reise wert.

Die beeindruckende mittelalterliche Stadt Riga, mit ihrer Architektur von Jugendstil-Fassaden und Holzbauten, liegt an der Mündung der Daugava (deutsch: Düna) in die Ostsee und wurde im Jahre 1997 zum UNESCO – Weltkulturerbe ernannt. Die Stadt mit ihren rund 600.000 Einwohnern ist die größte Metropole des Baltikums. Sie hat viele Museen und Konzertsäle und gilt daher als kulturelles Zentrum und befindet sich im mittleren Teil von Lettland, direkt am Südufer der Bucht. Der größte Fluss Lettlands, die Daugava mündet in Riga in die Ostsee und so lässt es sich neben einer Städtetour, auch am Strand gemütlich entspannen.

Im historischen Zentrum der Altstadt befindet sich der Marktplatz, auf dem sich das Rathaus, das Schwarzhäupterhaus sowie der Dom von Riga und die St. Petrikirche befinden. Das prachtvolle Schwarzhäupterhaus war einst Sitz einer Bruderschaft von wohlhabenden Kaufleuten und ist heute ein Museum mit einer bedeutenden Silbersammlung. Die St. Petrikirche ist eine große, dreischiffige Basilika mit einem über 120 m hohen Turm und das größte Wahrzeichen Rigas. Die Kirche hat eine gigantische Aussichtsplattform, wo man einen sensationellen Blick über die Altstadt, den Hafen und die Daugava genießen kann.

In einem wunderschönen Park mitten in der Stadt und neben der Nationaloper, erhebt sich die Freiheitsstatue „Milda“ und soll die Unabhängigkeit und Freiheit Lettlands symbolisieren. Die drei glänzenden Sterne in den Händen der Freiheitsstatue stellen die kulturhistorischen Regionen Lettlands (Kurland, Livland und Lettgallen) dar.

In der Altstadt, nördlich der St. Petrikirche steht die Bronzestatue der Bremer Stadtmusikanten und ist ein



Geschenk der Partnerstadt Bremen aus dem Jahr 1990. In Riga sollen die Bremer Stadtmusikanten den Geist des kalten Krieges verjagen und Glück bringen. Die Skulptur hat eine Höhe von drei Metern und reibt man an den Nasen der Tiere, wird einem Glück zuteil.

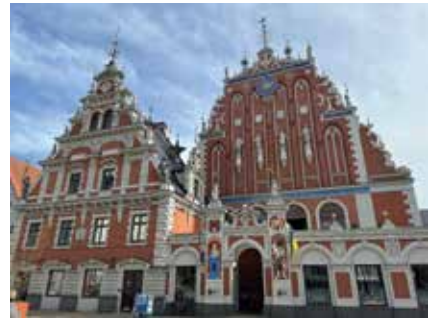


Bequem erreicht man zu Fuß fast alle interessanten Sehenswürdigkeiten, kann aber auch mit der Eisenbahn viele Ziele erreichen, wie z. B. den Strand Jurmala, ca. 30 Minuten von der Hauptstadt Riga entfernt. Dort angekommen flaniert man entlang einer wunderschönen Promenade mit vielen Geschäften und Lokalen, die zum Verweilen einladen bis hin zum kilometerlangen Sandstrand. Man nennt Jurmala nicht umsonst Lettlands Perle am weißen Strand.

Zurück in der Nähe des Hauptbahnhofs und am Ufer der Daugava befindet sich einer der größten Märkte, der Zentralmarkt. Es ist ein Markt mit riesigen Zeppelinhallen, die in den Kriegsjahren für Kriegszwecke verwendet wurden. Heute werden diesen Hallen als Markthallen benutzt, in denen man Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, regionale Köstlichkeiten und lettische Spezialitäten kaufen kann, aber auch Handwerkskunst nicht zu kurz kommt. Lettische Speisen wie z.B. eingelegte Gurken, Sauerampfersuppe und Fischspezialitäten können dort auch verkostet werden. Es ist ein buntes Treiben, wo gehandelt, gedrängelt und gefeilscht wird. Ist man in Riga, muss man in das Flair vom diesem Marktleben eintauchen, es ist einzigartig und erlebnisreich.

Auch die Gastroszene ist in dieser Stadt ein Erlebnis, ein Restaurant, ein Lokal bzw. eine Bar befindet sich neben dem anderen, Livemusik auf den Plätzen, die Leute tanzen auf dem Gehsteig, man fängt diese positiven Signale auf und ist mitten drin beim Feiern. Viele junge Leute aus Finnland, Norwegen, Litauen etc. besuchen über das Wochenende die Stadt, um ausgelassen zu feiern. Die Qualität der Lokale bewegt sich auf einem sehr hohen Niveau.

Riga ist multikulturell, bunt, modern und durch die Freundlichkeit der Menschen macht es diese Stadt zu einem Juwel im Norden Europas.



Wie ihr seht, ist „Riga“ ein kleiner Geheimtipp für einen Städtetrip, lasst euch von der erlebnisreichen Stadt im hohen Norden und von einem unvergesslichen Erlebnis beeindrucken und faszinieren.

Bericht und Fotos von Astrid Seidl

„Die Pfefferminze – *Mentha x piperita*“

Ein frischer kühler Duft in der Nase, ein wohltuender Geschmack am Gaumen und ein frisches Aroma in der Küche, ist eine Wohltat für den Körper und die Seele.



Die Pfefferminze gehört zur Pflanzengattung der Minzen, die zur Familie der Lippenblütler gezählt wird. Von anderen Minzen unterscheidet sich die Pfefferminze durch ihren hohen Anteil an Menthol. Sie ist eine mehrjährige, krautige und frostharte Pflanze, die flach wurzelt, oberirdische Ausläufer trägt und bis ca. 90 cm hoch werden kann. Die Blätter sind kreuzweise gegenüberständig angeordnet, am Rand grob gezackt und von Sorte zu Sorte unterschiedlich. Auf den Unterseiten befinden sich winzige Öldrüsen, die die duftenden ätherischen Öle enthalten und diese bei Berührung freigeben. Die Pflanze bevorzugt feuchten und nährstoffreichen Boden und sollte sonnig bis halbschattig gepflanzt werden. Geerntet wird sie vom Frühjahr bis zum ersten Frost, die beste Ernte wäre im Juni und Juli, bevor die Pflanze zum Blühen beginnt. Um ein unkontrolliertes Ausbreiten der Wurzeln zu vermeiden, sollte man die Pflanze mit einem Kunststofftopf in

den Boden einpflanzen oder eine Wurzelsperre im Garten errichten. Da sie sehr robust ist, gibt es nur ganz wenige Schädlinge (Blattkäfer, Blattläuse), die ihr ankönnen. Bei Krankheiten wie dem Pilzbefall (Minzrost), schneidet man die befallenen Pflanzenteile ab und entsorgt diese.

Die länglichen bis ovalförmigen Blätter der Pfefferminze sind dunkelgrün, riechen stark nach Menthol und schmecken anfangs intensiv und kühlend. Sie enthalten ätherisches Pfefferminzöl und werden daher gern als Gewürz oder Tee verwendet. Menthol ist der wichtigste Aromastoff der Pflanze, es wirkt auch krampf- und schleimlösend, antibakteriell, antiviral, schmerzlindernd, kühlend und beruhigend. Im Hochsommer ist das Aroma des Menthols besonders intensiv. Blüht die Pfefferminze, kann man sie weiterhin ernten, nur ist der Geschmack nicht mehr so

intensiv, da sie an Aroma verliert. Auch die Blüten können bedenkenlos geerntet und als Beigabe bei Salaten und/oder bei Vorspeisen als Dekoration gegessen werden. Ein Teil der Blüten sollte immer stehen bleiben, da sie eine wichtige Nahrungsquelle für die Bienen und Schmetterlinge sind.

Pfefferminze wird im Allgemeinen sehr gut vertragen, vor allem in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) gilt die Pfefferminze als Heilkraut mit kühlender Temperatur. Die Inhaltsstoffe wirken sich direkt auf den Blutkreislauf, auf das Immun-, Nerven- und Verdauungssystem sowie den Atemtrakt aus. Sie enthält auch Vitamin C, Kalium, Magnesium, Calcium und Provitamin A und ist bei Erkältungsbeschwerden, Magen-Darm-Verstimmungen, Kopfschmerzen, Verspannungen usw. ein Naturheilmittel und bekannt bei Jung und Alt.

Durch ihren Geschmack an Menthol wird sie auch in der Kosmetik (Zahnpasta, Mundwasser, etc.) und in der Lebensmittelindustrie (Bonbons, Kaugummi, Liköre, etc.) eingesetzt.



Vorsicht ist geboten bei Säuglingen, Kleinkindern und Asthmatikern, da das Menthol zu Atemnot führen kann. Wird es direkt auf der Haut angewendet, kann es

eventuell zu allergischen Reaktionen kommen, daher bitte nur nach ärztlicher Rücksprache einnehmen bzw. die Verträglichkeit testen. Pfefferminzpräparate (Kapseln, Tabletten, Tropfen, Öle, etc.) sollten auch ganz genau angewendet und dosiert werden.

Möchte man Pfefferminztee selber machen, dann die Stängel bzw. Blätter vollständig abschneiden und auf einem trockenen Ort zum Trocknen auflegen oder kopfüber aufhängen. Sind sie ganz trocken, vorsichtig in ein Schraubglas schichten, man hat dann über einen längeren Zeitraum Pfefferminze für wohl-schmeckende Tees, aber auch Gewürz in der Küche für süße oder herzhaftere Speisen.



Wie man sieht, ist die Pfefferminze ein Jahrhunderte altes Allround-Heilmittel mit wichtigen Inhaltsstoffen, die der Gesundheit bis zu einem gewissen Maße guttun und den Gerichten, vor allem der orientalischen und britischen Küche, ein frisches Aroma verleihen.

Bericht und Fotos von Astrid Seidl



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



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

Bier	Fruchtsaft	Limonade	Schnaps	Tee
Bowle	Kaffee	Milch	Sekt	Wasser
Cocktail	Likör	Prosecco	Soda	Wein

Auf dem weiten Feld zwischen Kunst & Kultur in unseren Museen wandeln

MAK: GLANZSTÜCKE Lustvoll verirren im prächtigen Labyrinth

Die Augen wollen einem übergehen, wenn man die Ausstellungshalle betritt. Man wagt sich in ein Labyrinth der Schönheit, in dem man sich in den Schöpfungen höchster Juwelierkunst, gepaart mit dem Erfindungsreichtum begnadeter Kunsthandwerker verirren darf. Vertreten sind die für Haute Joaillerie bekannte Pariser Maison Van Cleef & Arpels und das MAK selbst mit einer wahrhaft elitären Auswahl von eigenen Objekten. Als Wegweiser gibt es fünf Themenkreise wie Wanderlust, Metamorphosen und Natur & Kosmos. Beginnend mit der Yacht Varuna aus Gold, Silber und Jaspis und dem Portugiesen-Teppich aus kaiserlichem Besitz schaffen Highlights wie die raffiniert gefasste „Chrysanthemum Brosche“ oder eine kunstvoll gravierte Armillarsphäre ungläubiges Staunen und, wie gehabt, leider auch



Chrysanthemum Brosche, 1937
© Sammlung Van Cleef & Arpels

Lust auf einen spektakulären Raub.

Albertina Modern: VASARELY & ADRIAN Zwei Meister des modernen Trompe-l'œil

Das flache Bildgeviert wölbt sich nach außen oder nach innen, allerdings nur von vorne betrachtet; so es sich um ein Werk des in Ungarn geborenen Victor Vasarely (1906-1997) handelt. Daneben locken springende Farben und Figuren hinter einer Glaswand des Österreichers Marc Adrian (1930-2008). Ausschließlich aus den Beständen der Albertina konnte diesen beiden Künstlern in der Albertina Modern im Künstlerhaus eine umfangreiche und von ihrer wundersamen Thematik her, eben der Op-Art, höchst spannende Ausstellung gestaltet werden. Zugrunde liegen den Arbeiten des international renommierten Älteren und den des kongenialen, aber weniger bekannten Jüngeren an sich simple Rasterstrukturen. „Gemalt“ werden die eigentlichen Bilder in den Köpfen der Betrachtenden,



VASARELY & ADRIAN, Ausstellungsansicht
© Kultur und Wein

da Augen und Gehirn genial als „Leinwand“ genutzt werden.

Heeresgeschichtliches Museum: GEWALT – GESELLSCHAFT Ein warnender Blick auf düstere Zeiten

Erzählt wird die Geschichte Österreichs zwischen 1918 und 1955 aus einer gesellschafts-, gewalt- und militärhistorischen Perspektive. Das bedeutet freilich, dass das Hinschauen nicht immer erfreulich ist. Es gab Unruhen an der Wiege der Demokratie, den Bürgerkrieg in den 1930er-Jahren und den Ständestaat, der mit dem Einmarsch der deutschen Wehrmacht abrupt geendet hat und vom Zweiten Weltkrieg und dem Naziterror abgelöst wurde, bis zur Rückkehr der Demokratie. Neben Gemälden, reichlichem Film- und Fotomaterial und etlichen martialischen Objekten gibt es Hörstationen, an denen Zeitzeugen erschütternd von Krieg, Verbrechen und Flucht berichten. Zu denken geben aktuelle Hinweise wie der Entwurf des Denkmals für die Verfolgten der NS-Militärjustiz, dessen



Gewalt - Gesellschaft, Ausstellungsansicht
© Kultur und Wein

öffentliche Anerkennung Jahrzehnte später noch umstritten ist.

NHM Wien Narrenturm: VORSICHT HOCHSPANNUNG! Elektropathologie drastisch erklärt

1936 wurde das von Stefan (Samuel) Jellinek gegründete Elektropathologische Museum feierlich eröffnet. Der Arzt war ein engagierter Warner vor den Gefahren der Elektrizität und Experte für die Behandlung von deren Opfern. Zwei Jahre später emigrierte er nach Großbritannien. Teile seiner Sammlung landeten schließlich im Naturhistorischen Museum. An der Problematik im Umgang mit elektrischem Strom hat sich glücklicherweise bis heute einiges verbessert. So hatte sich der Wiener Physiker Gottfried Biegelmeier (1924-2007) auf Elektroschutz und Elektropathologie spezialisiert. Er bewies in Selbstversuchen, dass eine rasche Unterbrechung des Stromflusses lebensrettend sein konnte und wurde so zum Erfinder des FI-Schalters. Diesen beiden Pionieren ist nun diese Ausstellung im stimmungsvollen Rund des Narrenturms gewidmet.



Vorsicht Hochspannung, Sujet
© NHM Wien

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

Bericht und Bilder von Hannes Gans

Bühnenkunst einmal anders: mit feinem Dinner und geschwätzigen Puppen

MIRAGE, die Eventlocation im Prater: SIXX PAXX Muskelmänner lassen Frauen kreischen

Die Herren sind ausnehmend gut gebaut. Ein top-trainierter Körper ist ihr Kapital und Arbeitsgerät. Dazu können sie grandios tanzen und haben, wie wir in Wien sagen, den richtigen Schmäh bei den Mädels drauf. SIXX PAXX ist Programm und Titel einer Show, in der sich die Disco Musik aus der ordentlich aufgedrehten Tonanlage mit dem quietschenden Gejohle aus dem Mund der Zuschauerinnen matcht, wobei es nicht immer klar ist, was von den beiden die Oberhand behält. Die Burschen um den aus Österreich stammenden Schlagzeuger Michael Eisensteyn beherrschen virtuos das sinnliche Spiel mit angedeuteter Erotik, an dem sich die Frauen hemmungslos beteiligen. Still wird es erst, wenn Futter angesagt ist. Im MIRAGE wird zur Revue ein dreigängiges Dinner mit einem



sensationellen Lady's Cut Filet Steak als Hauptgang serviert.

Schönbrunner Stöckl: SOKO-STÖCKL Kriminell fidel mit den lustigen Galeristen

Gestandene Polizisten dürfen milde lächeln, wenn ihnen die künstlerischen Wirtsleute Tamara Trojani und Konstantin Schenk als Puffmutter und Mafioso die Wiener Unterwelt präsentieren. Ihr „Verbrechen“ besteht darin, dass zu diesem Programm herzlich gelacht werden kann. Ganz nach dem Motto „Ba-Ba-Banküberfall“, „Der Papa wird's schon richten“ und „Tango Korrupti“ wird ermittelt, was dem Publikum Spaß macht. Als strenge Ordnungsmacht sorgen Oberkommissar Paul Wimberger und der frischgeflackte Inspektor Iwan Trojani für gesanglichen Sukkurs. Es wimmelt im Saal nur so von „Cops“, die ausschließlich dazu da sind, um die Gäste mit Speis' und Trank zu versorgen. Dazu zählt ein viergängiges Menü mit einer kriminell guten „Häfn'Brühe mit an Gsöcht'n“, gefolgt von „Strizzi's Beute mit gefüllter Räubertasche“.



Soko Stöckl, Ensemble
© Alexander Felten

Vindobona: BURLESQUE EXTRAVAGANZA Artistische Erotik mit Augenzwinkern

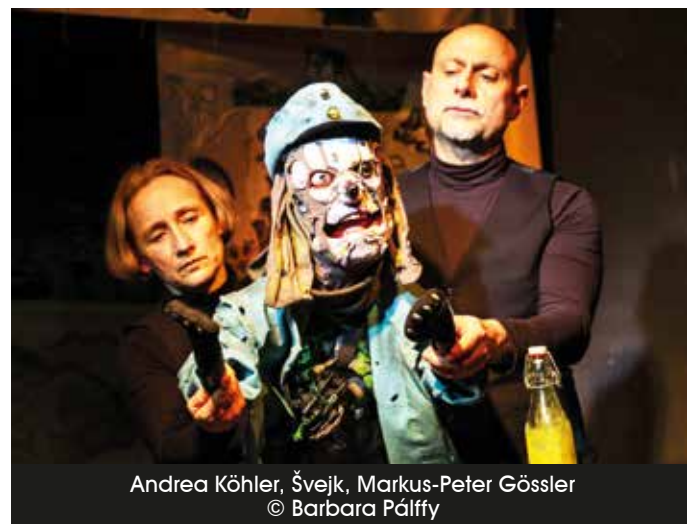
Mr. Russell mit Glitzermantel und Zylinder ist die Verkörperung des pointierten Scherzes. Er begrüßt die Gäste und bereitet auf Englisch auch die letzte noch unsichere „Burlesque Jungfrau“ auf das schillernde Erlebnis vor. Die reizenden Cirquettes geben mit Gesang und Tanz einen Vorgeschmack auf den die Sinne anregenden Abend. Nicht fehlen darf der Striptease, um den Herren den Atem zu nehmen. Bei einer dichten Abfolge von Nummern bis zum Jonglieren mit einem brennenden Stab als Höhepunkt vergeht die Zeit wie im Flug. Aus dem schlüpfrigen Witz, der italienischen Burla, wird eine Bühnenkunst, getragen von der Schönheit des Frauenkörpers, ohne dessen Würde zu verletzen. Es sollen Fantasien geweckt werden, die aber dort bleiben, wo sie hingehören, nämlich im Bett der Paare, die begeistert diese Show verfolgt haben.



Burlesque Extravaganza
© Mark Voelker

Schubert Theater: MIT HUNDEFLOH UND RAUPE Die Abenteuer des braven Soldaten Švejk

Mit dem braven Soldaten Švejk hat Jaroslav Hašek zwei Jahre nach dem Ersten Weltkrieg eine passende Antwort auf den Wahnsinn gegeben, der Tausenden Männern das Leben gekostet hat. Švejk ist nun auch als Puppe im Schubert Theater anzutreffen. An der mittlerweile bekannt lustigen Gestalt wurde das absurd Abgründige sichtbar gemacht und lässt dem Publikum das Lachen immer wieder im Hals erstickern. Der brave Soldat erscheint als kurios hässliches Mischwesen von Mensch und Hund. Seine Gegner, egal ob Stabsarzt und Oberst, wurden zum Hundefloh oder zur gefräßigen Raupe degradiert. Dabei wird immer wieder Originaltext gesprochen, freilich ins Deutsche übersetzt; als Einladung, nach dem Buch zu greifen, um einen der originellsten Romane der Literaturgeschichte in voller Länge zu lesen und eventuell sogar neu zu verstehen.



Andrea Köhler, Švejk, Markus-Peter Gössler
© Barbara Pálffy

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.	VORNAME	NACHNAME	GEBURTSTAG
Oberst	i.R.	Gerhard	BURDIAC	80
ChefInsp	i.R.	Friedrich	DÖTZL	80
ChefInsp	i.R.	Franz	EHRENHÖFER	80
KontrInsp	i.R.	Alfred	ENGEL	80
ChefInsp	i.R.	Johann	FELLNER	80
BezInsp	i.R.	Karl	IVANSCHITZ	80
ChefInsp	i.R.	Marlies	LASSER	80
	i.R.	Franz	RUBIK	80
Oberst	i.R.	Helmut	SIMHANDL	80
ChefInsp	i.R.	Arthur	TSCHABUSCHNIG	80
AbtInsp	i.R.	Paul	EDER	85
ChefInsp	i.R.	Franz	GRAF	85
BezInsp	i.R.	Herbert	HOCHMEISTER	85
Oberst	i.R.	Fritz	KUTIL	85
ChefInsp	i.R.	Helmuth	MAGRUTSCH	85
Oberst	i.R.	Rudolf	SCHREINER	85
GrInsp	i.R.	Helmut	SCHUSTER	85



Norbert RIBNICSEK, KontrInsp i.R. 85

KontrInsp. i.R. RIBNICSEK Norbert wurde im Waldviertel geboren und erlernte den Beruf des Bäckers. Mit 20 Jahren trat er in Wien in den Polizeidienst ein und war die ersten Jahre bei der Verkehrsabteilung tätig. Nach dem Chargenkurs wechselte er ins GI. Im Jahr 2001 trat er in den wohlverdienten Ruhestand. Von Heide Säuerl





VULKANLAND
HOTEL ★ ★ ★ ★
LEGEN
STEIN

EXKLUSIVES PARTNERANGEBOT 2026

LIEBE, LEBEN, LEIDENSCHAFT - Urlaub im Legenstein.

Ab einem Aufenthalt von 3 Nächten schenken wir
Ihnen eine Nacht kostenlos dazu!

Buchungscode: BONUS 1

Angebot buchbar November & Dezember 2026

Anreise Sonntag oder Montag

4 Nächte ab € 450,- pro Person

3+1
1 Nacht
geschenkt

Jetzt buchen!

+43 (0) 3159 2220 | info@legenstein.at

Vulkanlandhotel**** Legenstein Bairisch Kölldorf 14 8344 Bad Gleichenberg



QR-Code scannen &
Hotel entdecken.

VERSTORBENE

Wir gedenken unserer
verstorbenen Mitglieder

TITEL		VORNAME	NACHNAME	GEBURTS-DATUM	STERBE-DATUM
KontrlInsp	i.R.	Gottfried	GROSS	07.01.1955	04.07.2026
GrInsp	i.R.	Manfred	HOFER	22.05.1942	20.06.2026
GrInsp	i.R.	Sandra	HÜBSCH	23.11.1954	13.08.2026
ChefInsp	i.R.	Marlies	LASSER	03.09.1946	16.07.2026
AbtInsp	i.R.	Walter	MALY	09.12.1949	14.07.2026
GrInsp	i.R.	Rudolf	VONDRACEK	10.04.1962	04.07.2026
GrInsp	i.R.	Dietmar	WASHIEDL	15.10.1967	10.08.2026



JOACHIMSTHALER Josef,
Bezirksinspektor i.R.
*06.11.2026 † 29.05.2026



HEISS Johannes,
Bezirksinspektor i.R.
*28.01.1934 † 20.06.2026





Wortsuchrätsel "GETRÄNKE"

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

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

Polier-, Schleif-, Trenn-, Feinschleif-, Beschichtungs-
2018 Österreichische Holzgewerbe- und Holzindustrie
Verband (ÖHÖH) der 10. Juni 2018 (2018)
Österreichischer Holzgewerbe- und Holzindustrie-
Verband (ÖHÖH)



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



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