

PONGAU & ENNSTAL

NR. 156 • 01. / 02. OKTOBER 2020

weekend

MENSCHEN * FAKTEN * EMOTIONEN **MAGAZIN**

ÖSTERREICHISCHE POST AG / POSTENIGELT BAR BEZAHLT, BPA-5600 ST. JOHANN, RW 11A039077K



**ENDLICH WIEDER
THERMENHERBST IN DER
ALPENTHERME
IN BAD HOFGASTEIN**



**ALPENTHERME
GASTEIN**



**ALPENTHERME
GASTEIN**

THERMENHERBST IN DER ALPENTHERME GASTEIN.

HERBSTABEND TRIO

1. September bis 30. November 2020

- ◆ 3 Abendkarten* **Therme & Sauna**
gültig ab 18.00 Uhr bis Badeschluss
- ◆ Erhältlich von 1. September bis 30. November 2020
- ◆ Einlösbar bis 23. Dezember 2020

€ 48,00

*Eintritte sind personenbezogen,
Kautions Datenträger € 11,00

FAMILIEN-HERBSTAKTION

16. bis 31. Oktober 2020

- ◆ **Thermeneintritt für Kinder** (6-15 Jahre) **€ 6,50**
- ◆ **Gasti-Kombi:** **€ 11,50**
Thermeneintritt + Pommes + Eis + Limo

TIPP!

GUTSCHEINAKTION

2. bis 22. November 2020

- ◆ **Pro € 100,00** Einkaufswert beim Gutscheinkauf erhalten Sie **€ 10,00** als Wertgutschein geschenkt**
- ◆ Bestellen unter Tel.: 06432/8293-0 oder online auf **www.alpentherme.com**

**Gutscheine nicht am Tag des Kaufs einlösbar.
Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.



ALPENTHERME IN BAD HOFGASTEIN

info@alpentherme.com • Tel.: 06432/8293-0 • www.alpentherme.com



**WIRTSCHAFTSREGION
HAUS IM ENNSTAL**



**FLOP STATT TOP:
ZWEI MINUTEN
KEINE MILLIONEN**

NR. 156 • 01. / 02. OKTOBER 2020

PONGAU & ENNSTAL

weekend

MENSCHEN * FAKTEN * EMOTIONEN **MAGAZIN**



**VEREINE IM PONGAU:
SV SCHWARZACH
VOLLEYBALL**

ÖSTERREICHISCHE POST AG / POSTENTGELT BAR BEZAHLT, BRN 5600 ST. JOHANN, RM 114039077K



**BLICK IN DIE KÜCHE:
ALPINA FAMILY
SPA & SPORTHOTEL ****S**

HERBSTGENUSS IM PONGAU & ENNSTAL

Christian und
Richard Resch
Wohnstudio Resch



„Wir freuen uns Sie in unserem neuen Wohnstudio in der Hauptstr. 64 begrüßen und beraten zu dürfen!“

WOHNSTUDIO RESCH

Das neue Wohnstudio Resch feiert 1 Jahr

ZURÜCK AM ALTEN STANDORT. Viele neue ideenreiche Konzepte für den gesamten Wohnbereich: Kochen - Essen - Schlafen - Sitzen - Wohnen.

Vor 27 Jahren lieferte Richard Resch seine erste Küche aus. Seit her hat sich viel getan, vom hauseigenen Patent bis zu zahlreichen Auszeichnungen – der Fortschritt und die Wei-

terentwicklung mit Erfindergeist stand immer klar im Vordergrund. Jetzt feiert das Wohnstudio Resch sein einjähriges Jubiläum nach dem Neubau am alten Standort in der Hauptstr. 64. Die neuen

Räumlichkeiten bieten auf 200 m² viel Platz für die Präsentation neuester Trends und Ideen, wie auch dem hauseigenen Patent CULINAGO®: eine multifunktionale Kochinsel mit

integriertem Essplatz, Dunstabzug und Bar. Es erwarten Sie einzigartige Angebote im Bereich Küche und Wohnen im Wohnstudio Resch. Rein schauen und mitfeiern lohnt sich also. ★

EINZIGARTIGES WOHNDESIGN



regina

Resch GmbH & Co KG
Hauptstrasse 64, 5600 St. Johann im Pongau
Tel. +43 (0) 6412 / 6305, info@wohnstudioresch.at
WWW.WOHNSTUDIORESCH.AT

WOHNSTUDIO RESCH
planen mit Idee



Info- Plattform

Mit „Lokaleinkaufen.at“ haben wir eine Initiative ins Leben gerufen, um unserer regionalen Wirtschaft zu helfen.

Natürlich sind jederzeit neue Einträge auf unserer Infoplattform möglich. Unser Verkaufsmi-

arbeiter Franz Quehenberger steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite unter franz@pongaumagazin.at oder **Tel: +43 (0) 660 / 723 00 11.**

LICHTSCHAFT ABDECKUNGEN

LIENBACHER
Wohlfühlen mit Licht und Sonne

St. Johann neben Dieselkino
Tel. 06412 / 8952 · www.lienbacher.info

LA DONNA
DESSOUS UND BADEMODEN

ROSA FAIA
BEAUTYFULL

Ihr A-G Cup Spezialist

Hans-Kappacherstr. 1 • Stadtgalerie 1. OG
5600 St. Johann/Pg. • Tel./Fax: 06412 / 204 22

Da hat sich im September der

Fehlerteufel eingeschlichen

Selbstverständlich haben wir in der COVID-Krise unsere Auflagenstärke nicht reduziert. Leider hat sich am letzten Cover das alte Logo, ohne dem Zusatz „Ennstal“ eingeschlichen. Wir erscheinen natürlich in gewohnter Auflagenzahl weiterhin auch im Ennstal.

INHALT

08 SERIE

Wirtschaftsregion
Haus im Ennstal

16 SERIE

Vereine im Pongau
SV Schwarzach Volleyball

24 GENUSSHERBST

46 SERIE

Blick in die Küche
Alpina Family
Spa & Sporthotel *****

52 COVERSTORY

2 Minuten
keine Millionen

48 INTERVIEW

Lisa Sabrina Songs
im Gespräch

52 MOTOR

Volt ihr Strom?

Die nächste Ausgabe des
**WEEKEND
MAGAZIN PONGAU
& ENNSTAL**
erscheint wieder
am 29.10.2020
www.pongaumagazin.at

Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: SiScorn Verlagsgewerbe KG, Satzachsiedlung 14, 5600 St.Johann/Pg., Fax: 0664 / 77 153 14 28. Auflage: 39.000 Stück. Redaktion: Andreas Boltl DI (FH), redaktion@pongaumagazin.at, Tel: 0664 / 639 53 33. Anzeigenverkauf: Ing. Alexander Flecker, verkauf@pongaumagazin.at, Tel: 0664 / 153 14 28. Franz Quehenberger, franz@pongaumagazin.at, Tel: 0660 / 723 00 11. Layout/Anzeigengestaltung: SiScorn Verlagsgewerbe KG. Vertrieb: Österreichische Post AG. Druck: Radin Print, HR-10431 Sveta Nedelja. Informationen zur Offenlegung gemäß § 25 MedienG können unter www.weekend.at und www.pongaumagazin.at abgerufen werden. *

ERWEITERUNGSBAU „MISCHITZHAUS“

Die Betreuung von Seniorinnen und Senioren wird laufend an die Bedürfnisse der Betroffenen und an die neuen gesellschaftlichen Anforderungen angepasst. Das Angebot unterschiedlicher Lebensformen ist dabei eine wichtige Voraussetzung. Der neue Erweiterungsbau für das Seniorenheim Bischofshofen wird dieser Vorgabe vorbildlich gerecht. Der Bau wurde anstelle des ehemaligen alten Mischitzhauses umgesetzt. Neben neuen attraktiven Räumlichkeiten für das Tageszentrum im Parterre entstanden im ersten Stock zwei Hausgemeinschaften für je zwölf Bewohnerinnen und Bewohner. Zusätzlich sind in dem modernen Bau sechzehn allgemeine barrierefreie Wohneinheiten untergebracht.



FOTO: STRAUSS/STADTGEMEINDE



FOTO: KSK / GERHARD SCHEL

CLEMENS HUBER WIRD NEUER PRIMAR DER HNO-ABTEILUNG

Clemens Huber (47) wird per 1. Oktober neuer Primar der Abteilung für Hals-Nasen-Ohren-Heilkunde im Kardinal Schwarzenberg Klinikum in Schwarzach. Der erfahrene HNO-Facharzt hat die Abteilung nach dem Weggang von Primar Florian Kral seit April 2020 bereits interimistisch geleitet und sich nun in einem anspruchsvollen Auswahlverfahren klar durchgesetzt. Clemens Huber kennt das Haus bestens – er hat 2007 als Oberarzt im Schwarzacher Klinikum begonnen, seit 2010 ist er Erster Oberarzt und stellvertretender Abteilungsleiter. In dieser Funktion hat er die Ausrichtung und Weiterentwicklung der HNO-Abteilung im zweitgrößten Krankenhaus des Bundeslands in den vergangenen Jahren maßgeblich mitgeprägt. So wurden in dieser Zeit beispielsweise durch die Einführung der pädaudiologischen Ambulanz und des Schlaflabors neue Schwerpunkte geschaffen. Auch den Umbau der 2019 neu eröffneten HNO-Ambulanz und die damit verbundenen Verbesserungen der Arbeitsabläufe hat Huber federführend mitgestaltet.



TRIGOS Verleihung 2020

Die Fahne im Fokus, den Mensch im Mittelpunkt! Mit der Initiative „FAHNENGÄRTNER – ein Unternehmen der Menschlichkeit“ wurde dem Salzburger Traditionsunternehmen am 16.9.2020 der TRIGOS Award - die renommierteste österreichische Auszeichnung für verantwortungsvolles Wirtschaften - überreicht. Ausgezeichnet werden Unternehmen, die eine Führungsrolle und besondere Vorbildwirkung für verantwortliches Wirtschaften und Nachhaltigkeit übernehmen und die zur Zukunftsfähigkeit der österreichischen Wirtschaft, Gesellschaft sowie Umwelt beitragen.

FOTO: <TRIGOS

Dieselkino Gewinnspiel



**GEWINNEN SIE 5 X 2 KARTEN
FÜR DRACHENREITER
AM 15. OKTOBER 2020**

So einfach spielen Sie mit:

Schicken Sie eine E-mail mit dem Kennwort „DRACHENREITER“ an office@pongaumagazin.at oder eine Postkarte an: Weekend Magazin Pongau, Salzachsiedlung 14, 5600 St. Johann/Pg. – Viel Glück!
Einsendeschluss: 09.10.2020

JEDER/JEDE TEILNEHMER/IN ERKLÄRT SICH IM FALL DES GEWINNS DAMIT EINVERSTANDEN, DASS DER VOLLSTÄNDIGE NAME, WOHNORT UND EIN GEWINNER/IN-FOTO IM WEEKEND MAGAZIN VERÖFFENTLICHT WERDEN. DER GEWINN WIRD UNTER ALLEN EINSENDUNGEN VERLOST. DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS. TEILNAHME AUCH PER POSTKARTE ODER BRIEF MÖGLICH. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN. DIE GEWINNE KÖNNEN NICHT IN BAR ABGELÖST WERDEN.





GFRERER KÜCHEN & QUALITÄTSMÖBEL



ALLES FÜR IHRE
TRAUMKÜCHE!

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Schattau 38, 5622 Goldegg

Tel.: 06415/8470, Fax-DW: 4

MO-FR: 09:00-12:00 / 13:30-18:00

www.gfrerer-kuechen.at



Stefan Knapp
Bürgermeister der
Marktgemeinde Haus

VORWORT

Bei der letzten Gemeinderatswahl im Juni haben die Hauserinnen und Hauser eine Richtungs-Entscheidung getroffen. Sie haben sich für Veränderung entschieden, für einen neuen Weg und damit auch für neue Chancen in unserer Gemeinde. Ich verspreche hiermit, dass wir sehr behutsam und sorgfältig mit ihrer Entscheidung umgehen werden. Veränderung schafft Hoffnung, sie macht manchmal auch Reibung notwendig, Veränderung schafft Chancen und sie schafft mancherorts auch Unsicherheit. Veränderung ist etwas über das man auch oft unterschiedlicher Meinung sein kann. Aber Veränderung ist nichts, das sich aufhalten lässt. Die Welt hat sich massiv verändert. Wir betreten heute ein komplett neues Spielfeld mit neuen Spielern mit neuen Begegnungen und teilweise neuen Regeln und vor allem mit neuen Geschwindigkeiten. Insbesondere Globalisierung, Digitalisierung und Mobilität haben nicht nur Österreich sondern auch in unserer Gemeinde das Zusammenleben verändert. Dies wird auch in Zukunft so sein, vor allem unsere Jugend wird damit gefordert sein. Als Gemeinde verfolgen wir daher ein klares Ziel: Wir wollen mit unserem neuen Gemeinderat unsere Gemeinde an die Spitze bringen. Wir wollen, dass wir gemeinsam stolz sein können und alle unsere Einheimischen davon profitieren. Als Bürgermeister von Haus freut es mich besonders, dass das Weekend Magazin die Nachbarn, das Ennstal sowie die Steiermark entdeckt haben, denn die Kleinregion Schladming Dachstein hat vieles gemeinsam mit dem Salzburger Land. Ähnliche Entwicklungen in Tourismus, Wirtschaft und Kultur und oft gleiche Ansichten. Ich freue mich auf eine gute gemeinsame Zukunft des Salzburger Landes und der Region Schladming Dachstein.



Wirtschaftsregion Haus im Ennstal

MARKTGEMEINDE. Eingebettet in die prächtige Bergwelt von Schladminger Tauern im Süden und Dachsteingebirge im Norden liegt das oberste steirische Ennstal. Hier ist auch die Marktgemeinde Haus zu finden - und mitten drin der Markt Haus (774 m) als Zentrum der Gemeinde.

Die Gemeinde mit derzeit 2414 Einwohnern erstreckt sich über eine Fläche von 82,2 km² von der Dachsteinhochfläche im Norden mit einem wunderbaren Karst- und Almgebiet über das Ennstal hin auf die Seite der Schladminger Tauern im Süden. Der Gegensatz zwischen dem wasserarmen Kalk

und dem wasserreichen Urgestein bietet dabei den besonderen Reiz dieser vielfältigen Naturlandschaften. Die an Haus angrenzenden Gemeinden sind Obertraun (im Bundesland Oberösterreich) und die steirischen Nachbargemeinden Aich, Gröbming, Schladming und Ramsau am Dachstein. ★

Jetzt online Kunde werden!
Finden Sie Ihr passendes Konto und wechseln sie mit wenigen Klicks Ihre Bankverbindung – jetzt online auf www.volksbanksalzburg.at/kontofinder



Garten einwintern!

DER FRÜHLING WIRD IM HERBST GEPFLANZT. Zum Abschluss der Gartensaison steht einiges an Arbeit an, um ihn auf den Winter vorzubereiten. Blumenzwiebel wie Tulpen, Narzissen und Krokusse sollten bis Ende Oktober gepflanzt werden.

In den Schattenbeeten sowie unter Bäumen und Sträuchern können Sie das herabfallende Herbstlaub ruhig liegen lassen. Den klassischen Beetstauden, Schnittblumen und dem Rasen rauben die Blätter im Herbst allerdings das Licht. Verteilen Sie deshalb das gesammelte Laub einfach unter Ihren Bäumen und Sträuchern oder produzie-

ren Sie eigenen Kompost daraus.

Rasen im Herbst. Die letzte Rasen-Düngung sollte zwischen Mitte September – Mitte Oktober erfolgen und zwar nur noch mit Kali. Kali ist wichtig für das Immunsystem der Pflanzen – mit Kali bleiben die Pflanzen und der Rasen gesund. Empfehlung: Florissa OP-Maat K15.

Obstbäume. Bevor Schnee fällt, soll unter den Obstbäumen noch einmal nachgesehen werden, ob man keine gefallenen kranken Früchte übersehen hat. Die Kontrolle muss sich auch auf die Krone der Bäume erstrecken. Dort hängen oft noch mit Monilia befallene Früchte, die beim Hängenbleiben die Krankheit verbreiten. Generell sollten Sie alle Mumien-Früchte vom Baum nehmen. ★

EXPERTENTIPP



Marco Voithofer
Gärtnermeister
Maschinenring

Rosenpflege

Nähert sich der Spätherbst (ca. Mitte November), muss jede Rose winterhart verpackt werden, damit ihre Triebe nicht erfrieren. Den Rosenstamm (von Stammrosen, Kletterrosen, Wildrosen) sollten Sie im Spätherbst ca. 10 bis 20 Zentimeter hoch mit Erde anhäufeln (Veredelungsstelle dabei auf jeden Fall abdecken). Auf keinen Fall darf die Rose geschnitten werden, wenn bereits in den Nächten mit Frosttemperaturen zu rechnen ist. Der letzte Rosenschnitt (Entfernen verwelkter Blüten) sollte unmittelbar nach ihrer Blüte erfolgen.

ANZEIGE FOTOS: MASCHINENRING

Machen Sie sich ein Bild von uns!

Baumkontrolle
Pflege & Schnitt
Fällungen
Wurzelstock-Entfernung

Tel. 059 060 500
salzburg@maschinenring.at



Maschinenring

maschinenring.at

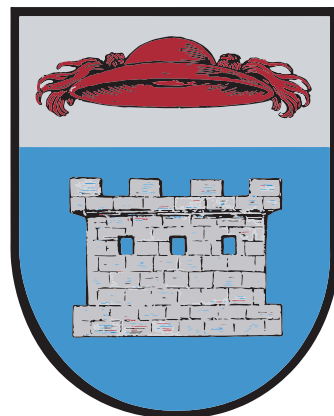


**Sicherheitszylinder
Schließanlagen**
06412 / 8952
St. Johann
neben Dieselkino

Bestehend aus vier

Katastralgemeinden

Die Marktgemeinde Haus besteht aus vier Katastralgemeinden (Haus, Oberhaus, Weißenbach, Ennsling) mit den Ortschaften und Streusiedlungen Lehen, Oberhaus, Oberhausberg, Markt Haus, Hauserberg, Hauser Kaibling, Ennsling, Gumpenberg, Niederberg, Ruperting, Höhenfeld, Weißenbach, Sonnberg und Birnberg. Mit den Nachbarorten der Kleinregion Schladming wird eine intensive touristische und kulturelle Zusammenarbeit gepflegt. Die Gemeinde Aich ist mit der Marktgemeinde Haus zu einem gemeinsamen Tourismusverband zusammengeschlossen.



ARBEITSMARKT

Erwerbstätige	1.198
Selbstständige	228
Unselbstständige	970
Arbeitslose	73
Nicht-Erwerbspersonen	1.111
Erwerbspersonen	1.271

BILDUNG

Pflichtschule	455
Lehre	820
Berufsmittlere Schule	441
Allg. Höhere Schule	56
BHS und Kolleg	146
Hochschule u. verwandte Ausbildungen	113

ALTERSSTRUKTUR

Insgesamt	2.382
0 - 14 Jahre	351
15 - 64 Jahre	1.589
65 u. mehr Jahre	442
Männlich	1.193
Weiblich	1.189

DATEN & FAKTEN

Haus im Ennstal

Einwohner:	2.427
Haushalte:	2046
Fläche:	82,40 km ²
Höhe:	774 m ü. A.
Berge:	Hauser Kaibling 2.015 m Höchstein 2.543 m Hirzberg 2.051 m
Hauptwohnsitze:	2.382
Gästebetten:	3.219



Umwelt-Naturschutzgebiet und vielfältige

Naturlandschaften

Mit dem Naturschutzgebiet Kaiblingalm besitzt die Marktgemeinde Haus ein 75 ha großes Schutzgebiet einer alpinen Landschaft zwischen dem Gipfel des Hauser Kaiblings und dem Höchstein. Neben den Alm- und Bergregionen auf der Dachstein- und der Tauernseite zählen einige Naturdenkmäler zu den landschaftlichen Besonderheiten der Gemeinde. Luserwasserfall: Westlich von Weißenbach, von der Rössing-Landesstraße Richtung Ramsau a.D. nach Norden abzweigend, befindet sich im dolomitisierten Kalkgestein ein zweistufiger Wasserfall, der mit wunderbarem

Laub-/Mischwald umgeben und über einen Rundwanderweg leicht erreichbar ist. Trutstein: Im Rössinggraben, talauswärts der alten Lodenwalke an der Landesstraße Weißenbach - Ramsau bildet eine Felsgruppe mit dem markanten Trutstein die Gemeindegrenze zwischen Haus und Ramsau. Gradenbachfall: Im angrenzenden Gemeindegebiet von Aich, unweit des Jagdhauses Gradenbach, liegt der Gradenbachfall, der aus mehreren Geländestufen in schluchtartiger Ausprägung besteht. Ausgangspunkt ist der Parkplatz nahe der Kneippanlage.

18+

VERBRAUCHERINFOS AUF
SPIELE-MIT-VERANTWORTUNG.AT
UND IN ALLEN WINWIN STANDORTEN



CASINOS AUSTRIA

österreichische
LOTTERIEN

winwin

SPIELEN & MEHR ...



... MEHR STIMMUNG

WINWIN Wies'n

**Gewinne jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag
Spielguthaben, Freigetränke sowie Brief- bzw.
Rubbellose.**

Gültig von 1.9. – 31.10. 2020
Alle Infos unter winwin.at/aktionen

Öffnungszeiten: 13-02:00 Uhr
Salzburger Straße 30, Bischofshofen



3X
PRO WOCHE
GLÜCKSRAD-
GAUDI



Beste österreichische Sommer-Bergbahn Hauser Kaibling

Das einmalige Angebot und die Erfüllung von 160 Kriterien kürten den steirischen Erlebnisberg Hauser Kaibling zu einer der „Besten Österreichischen Sommer-Bergbahnen“ in der Kategorie Familie. Wo ist für kleine Besucher besonders viel geboten? Welche Attraktionen begeistern Jung und Alt? Und wie lässt sich der Bergsommer in Österreich wertvoll beleben? Diese und noch viel mehr Fragen stellte sich der Fachverband der Seilbahnen der Wirtschaftskammer Österreich. Anhand eines ausgeklügelten und anspruchsvollen Anforderungskat

aloges werden die besten heimischen Sommerbergbahnen gekürt. Jene Bergbahnen, die ihren Gästen ein besonderes Erlebnis bieten, werden mit dem Gütesiegel ausgezeichnet. In der Kategorie „Familie“ hat sich der Hauser Kaibling in der Steiermark qualifiziert und darf sich ab sofort mit dem Gütesiegel „Beste Österreichische Sommer-Bergbahnen“ schmücken. Die Verantwortlichen freuen sich sehr über diese renommierte Auszeichnung und sehen sie als Ansporn, den eingeschlagenen Erfolgsweg weiter zu verfolgen.



CHRONIK

Im Jahr 927 oder 928 wird Haus im Ennstal erstmals urkundlich erwähnt. Ein salzburgisch-erzbischöflicher Ministeriale, Deganbert, vertauschte sein Eigentum im Ort «Husa» für ein anderes in Bayern, das der Salzburger Erzbischof Egilolf als Lehen hatte. Mehr über die Anfänge von Haus erfahren wir eine in der Karnburg (ad Karantanam) vom 9. bis 10. Mai 928 vor karantanischen Herzögen, Grafen und Edlen ausgefertigte Urkunde des Salzburger Erzbischofs Adalbert II. Der Machteinfluss der Salzburger Erzbischöfe in Haus im Ennstal blieb bis zur Aufhebung des geistlichen Fürstentums Salzburg 1803 erhalten. Die heutige Marktgemeinde Haus ist somit nach der urkundlichen Erstnennung die älteste Siedlung des oberen Ennstales.

- **928:** 10. Mai „das Gut zu Haus“ wird erstmals in einer Urkunde erwähnt
- **1074:** Anlässlich der Gründung des Benediktinerstifts Admont wird Haus zum ersten Mal als „Pfarre“ bezeichnet.
- **1171:** Erste urkundliche Erwähnung der Filialkirche von Oberhaus, die heute als Margarethenkirche bekannt ist.
- **1459:** Der Name „Hofmark“ (später „Markt“) wird erstmals erwähnt.
- **1566:** Errichtung der ersten Schule. Durch die Pfarre kam ein sogenannter Schulmeister in das Mesnerhaus.
- **1680:** Die Pest in Haus im Ennstal
- **1750:** Durch einen verheerenden Brand wurden fast alle Häuser (35 Objekte) zerstört, darunter das Pflugschafengebäude, die Schule und die Kirche samt Pfarrhof.
- **1750 - 1753:** Die Katholische Pfarrkirche zum hl. Johannes des Täufers wurde wieder aufgebaut.
- **1754:** Wiederaufbau des Schul- und Mesnerhauses.
- **1871:** Die ersten Schulschwestern aus Eggenberg beginnen in Haus mit dem Unterricht.
- **1924:** Gründung der Ländlichen Hauswirtschaftsschule St. Martin der Grazer Schulschwestern im Kloster Haus.
- **1928:** Errichtung eines Schwimmbades.
- **1948:** Errichtung eines Altenheimes.
- **1950:** Eröffnung der Gondelbahn auf den Hauser Kaibling.
- **1955:** Bau des neuen Schwimmbades auf der Stenitzerwiese.
- **1960:** Eröffnung der neuen Gondelbahn auf den Hauser Kaibling (4er Gondelbahn).
- **1962:** Wappenverleihung.
- **1963:** Erstmals wurde die alpine Österreichische Skistaatsmeisterschaft in Haus abgehalten.
- **1965:** Eine neue Volksschule wurde gebaut.
- **1973:** Der neue Hauptschultrakt wurde eröffnet.
- **1980:** Gründung der Hauser Kaibling Seilbahn- und Liftgesellschaft m.b.H. und Co.KG
- **1981:** Die Umlaufseilbahn wird in Betrieb genommen
- **1982:** Gemeinsam mit Schladming wurde die alpine Skiweltmeisterschaft abgehalten.
- **1986:** Beschluss ein neues Schwimmbad zu bauen.
- **1990:** Eröffnung des Dachstein-Tauern-Golfplatzes
- **1990:** Das neue Freibad wird eröffnet.
- **1995:** Das Seniorenwohnhaus wird gebaut.
- **1999:** Das Zielstadion wird errichtet.



Platin für Haus und Weißenbach bei Haus

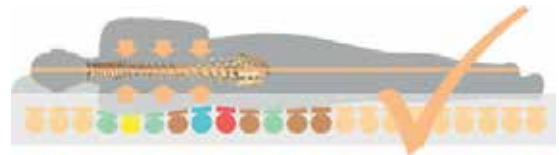
Flora|20

Die Freude ist riesengroß: Zum 10. Mal in Folge holten sich Haus und Weißenbach bei Haus die Höchstbewertung in Form von 5 Floras – und somit heuer die PLATIN-Flora beim Steirischen Blumenschmuckbewerb als „Schönster Markt“ und als „Schönste Katastralgemeinde“ Ausgerechnet im Corona-Jahr 2020 werden die Platin-Florals für diese fantastische Leistung überreicht. Eine große Auszeichnung für die tolle Arbeit, die alle Blumenfreundinnen und -freunde seit über 10 Jahren leisten. Stefan Knapp nahm erstmals als Hauser Bürgermeister voller Stolz die große Auszeichnung entgegen. „Ich freue mich riesig, dass wir zweimal Platin in unsere Gemeinde holen konnten. Es ist mir klargeworden, wie hoch die Bedeutung des Blumenschmucks in unserer Gemeinde ist.“. Die Blumenschmuckverantwortliche Michaela Schnepfleitner ist überglücklich und betont das tolle Teamwork, das zu diesen Erfolgen geführt hat: „Danke an alle helfenden BlumenliebhaberInnen! Durch Covid-19 war einerseits die schwierigere Vorgabe, dass Kosten für die Gemeinde eingespart werden mussten und wir unsere Siege jetzt nicht als Blumenfamilie mit einem großen gemeinsamen Fest feiern dürfen, andererseits war die Arbeit mit Blumen und Nutzpflanzen aber auch eine wunderbare Ablenkung und Freude für alle BlumenfreundInnen in dieser schwierigen Zeit.“. Erfreulicherweise haben wir auch im Einzelbewerb zwei „Gold“-GewinnerInnen: Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner erhielt 5 Florals in der Kategorie „Gaststätten und Hotels“ und Silke Gerhardtter erreichte Gold in der Kategorie „Balkon-, Terrassen- und Fensterschmuck“. Des Weiteren regnete es Anerkennungen sowie Auszeichnungen in Silber und Bronze. Die Feierlichkeiten wurden heuer coronamaßnahmenkonform im kleinsten Rahmen abgehalten.



GUTSCHEIN

Sichern Sie sich eine
KOSTENLOSE
PREMIUM SCHLAFANALYSE
im Wert von
€ 149,00
unter Tel. 06462 2416



AM LIEGESIMULATOR
DIE RICHTIGE MATRATZE FINDEN.



Betten Sallaberger GmbH

Bodenlehenstrasse 13
5500 Bischofshofen

06462 / 24 16
info@betten-sallaberger.at
www.betten-sallaberger.at

**Terminvereinbarung
wird erbeten!**

NEU: Beim Kauf eines Vitaro
Matratzen-Sets erhalten Sie gratis ein

Nackenkissen
im Wert von € 169,-

Gültig von 2.10.2020 bis 13.10.2020

WWW.BETTEN-SALLABERGER.AT

Der Weg in die Mobilität von morgen



UM- & NEUBAU. Seit Mitte Juni wird an beiden Standorten in St. Johann und Bischofshofen fleißig Um- und Neugebaut. Das Autohaus Vierthaler wird so den Anforderungen der Mobilität von morgen bereits heute gerecht und gewährt einen Einblick in die aktuelle Bausituation.

Der Automobilmarkt befindet sich derzeit stark im Wandel. Ein Autohaus ist längst kein einfacher KFZ-Handel mit Werkstattbetrieb mehr. Die Anforderungen an die Infrastruktur und auch die Service-Mitarbeiter werden umfangreicher und umfassender. Auch die einzelnen Marken des Volkswagen-Mutterkonzerns haben immer striktere Vorgaben an die Verkaufsflächen, um eine einheitliche Markenwiedererkennung zu gewährleisten. Das Autohaus Vierthaler versteht sich als Vorreiter in Sachen zukunftsorientierter Mobilität und als Markenbotschafter für den Volkswagen-Konzern im Pongau. Aus diesem Grund startete mit Mitte Juni eine umfassende Um- und Neubauphase an

den beiden Standorten in St. Johann und Bischofshofen.

St. Johann. Am Standort in St. Johann startete Mitte Juni, nach einer COVID19 bedingten Verzögerung von drei Monaten, eine einjährige Umbauphase, bei der etwa zweidrittel des Gebäudes abgetragen und neu errichtet wird. So entsteht ein neues Service Center mit Volkswagen Boutique-Schauraum, eine neue Spenglerei, Lackiererei sowie ein neues Reifenlager. Darüber hinaus ergänzen eine Fahrzeugaufbereitung und eine Tiefgarage für Neuwagen vor der Auslieferung das Angebot. Die Fertigstellung des Neubaus ist mit Juni 2021 geplant.

Ungestörter Werkstattbetrieb. Für die Bauphase hat das Autohaus

Vierthaler eigens eine Werkstatthalle in der Industriestraße 43 auf dem Spiluttini-Areal angemietet. Dort geht der Werkstattbetrieb uneingeschränkt bei gewohntem Service weiter. Nach einer telefonischen Terminvereinbarung können Sie Ihr Fahrzeug entweder direkt in der Übergangswerkstatt zum Service bringen oder am gewohnten Standort in St. Johann abgeben.

Bischofshofen. In Bischofshofen begann der Bau einer Standorterweiterung mit einem neuen Schauraum für die Marke Skoda sowie für PKW und leichte Nutzfahrzeuge von Volkswagen. Darüber hinaus wird eine neue Fahrzeugaufbereitung und ein Reifenlager errichtet. Der Neubau entsteht auf der anderen Straßenseite, gegenüber des Bischofshofner

Stammhauses. Ende 2021 ist die Fertigstellung dieses neuen Gebäudes geplant.

Umweltorientierter Neubau. Bei den Um- und Neubauarbeiten an beiden Standorten wird größter Wert auf Nachhaltigkeit und ökologische Bauweise gelegt. Dies beginnt bereits bei der Auswahl der Baustoffe: So wenig Erdölprodukte wie irgend möglich sollen im neuen Baukörper eingebracht werden. Beheizt und klimatisiert werden die neuen Gebäude mit einer Luft/Luftwärmepumpen. Mit Photovoltaikanlagen soll die benötigte Energie künftig selbst erzeugt werden

3D-Visualisierung des neuen Standortes in St. Johann i.Pg.





Besonders innovativ: Ein neuer Betonmischer-Prototyp der Firma Liebherr mit elektrischer Mischtrommel.

und so die Stromversorgung weitestgehend autonom gesichert werden. Hinsichtlich des aktuellen Mobilitätswandels wird dies ein besonders wichtiger Aspekt werden. Der Ökologische Gedanke geht aber noch tiefer: Als erstes Autohaus österreichweit strebt die Firma Vierthaler eine ÖGNI-Zertifizierung für den Neubau an. Die ÖGNI zertifiziert nachhaltige Gebäude und Quartiere nach den europäischen Qualitätszertifikaten DGNB und der blueCARD. Hierfür wurden alle Lieferanten aus der unmittelbaren Umgebung der Baustelle ausgewählt. Egal ob Baumeister, Aushub, Stahlbau, Elektrotechnik, Heizung und Lüftung oder Betonanlieferung, für alles kommen ausschließlich regionale Professionalisten zum Einsatz. Die Elektriker sind beispielsweise jeweils direkt aus St. Johann oder Bischofshofen, also sogar innerorts. „Um den CO2-Abruck so gering wie möglich zu halten zählt jede Kleinigkeit“, so Hans Vierthaler. Besonders innovativ ist der Einsatz eines neuen Betonmischer-Prototyps der Firma Liebherr, der über eine elektrische Mischtrommel verfügt.

Digitaler Schauraum. Die digitale Welt macht aber auch vor den neuen Schauräumen nicht Halt. Künftig werden VR-Brillen zur Verfügung stehen, mit denen jede Fahrzeug-Konfiguration hautnah erlebt werden kann. Egal ob Fahrzeugfarbe, Innenraumausstattung oder die Ziernähte auf den Sitzen – konfigurieren Sie künftig Ihr Wunschfahrzeug bei einem Beratungsgespräch und erleben Sie es bereits hautnah dank virtual Reality.

Neues Kompetenzzentrum. Elektromobilität ist das Thema der Stunde und der Weg in die Zukunft. So werden beide Standorte mit einer entsprechenden Infrastruktur für die Elektromobilität ausgestattet.

Der Wandel der Mobilität geht allerdings viel weiter: Bereits jetzt hat das Autohaus Vierthaler einen eigenen Car-Sharing-Service „BÄM“ ins Leben gerufen (weitere Infos dazu unter: www.bäm.at). Wer mobil sein möchte, kann so nach einer einmaligen Registrierung jederzeit ein Elektrofahrzeug mieten, unabhängig von Öffnungszeiten. Die individuelle Mobilität ist längst nicht mehr nur in Großstädten gefragt. Aber auch E-Scooter und elektrische Motorräder sind ein wichtiges Segment der neuen Mobilität. So versteht sich das Autohaus Vierthaler als zukunftsorientierter Betrieb, mit Fokus auf die Dienstleistungen der Mobilität von morgen bereits heute. Dazu gehören ne-

ben dem Fahrzeughandel für Verbrennungs- oder Elektromotoren und dem Werkstattbetrieb auch ein umfassendes Angebot für Leasing, Fahrzeugvermietung und Carsharing. ★

INFOS



Schauraum und Service

Salzburger Straße 69
5500 Bischofshofen
Salzburgerstraße 21
5600 St. Johann/Pongau

Škoda Schauraum

Gasteinerstraße 79
5500 Bischofshofen
www.vierthaler.at



So finden Sie zu unserer Übergangswerkstatt in St. Johann.

3D-Visualisierung des neuen Standortes in Bischofshofen.



Erich Schiffer
SV Schwarzach
Volleyball

VORWORT

Gerne nutze ich die Chance den Schwarzacher Volleyballverein vorzustellen, genauer gesagt die Sparte Volleyball des Sportvereins Schwarzach im Pongau. Als Teil eines der größten Sportvereine in Österreich sehen wir es natürlich als unser oberstes Ziel der Allgemeinheit Sport und Bewegung näherzubringen. Außerdem sehen wir uns als Botschafter des Volleyballsports, der gerade im Herrenbereich im Bundesland Salzburg noch etwas weniger Beachtung findet, als er eigentlich verdient hätte. Aber natürlich geht es uns nicht nur um die Herren sondern um den Volleyballsport im Allgemeinen, der gerade in den Gebirgsgauen noch viel mehr gefördert werden sollte. Üblicherweise finden sich die Hotspots des Salzburger Volleyballsports rund um die Landeshauptstadt und im Flachgau. Wir wollen über eine aktive Gemeinschaft und mit Hilfe der Marktgemeinde Schwarzach und unserer Sponsoren den Leuten die Einzigartigkeit von Volleyball näherbringen. Zur Pflicht eines jeden Vereins im Salzburger Volleyballverband gehört immer auch die Nachwuchsarbeit, die wir sehr ernst nehmen. Normalerweise fangen die meisten jungen Leute bei uns nach oder in der Pflichtschule mit dem Volleyball an. Dies sind die perfekten Kandidaten für eine weitere Karriere im Verein. Aber natürlich bestehen wir hauptsächlich aus „Quereinsteigern“. Für uns bedeutet Verein aber auch mehr als „sich zum Training treffen“. Verein bedeutet immer auch Verantwortung für jedes Mitglied. Und so wird auch versucht jedes Vereinsmitglied dazu zu bringen aktiver Teil des Vereins zu sein. Es gibt immer etwas zu tun. Nur zum Training vorbeizukommen reicht bei uns üblicherweise nicht. Es zählt sich auf jeden Fall aus sich auf den Volleyballsport einzulassen!

Erich Schiffer

Obmann SV Schwarzach Volleyball



Volleyball VEREIN



SV Schwarzach Volleyball. Etwas mehr als 5 Jahre ist es her, dass der junge Trainer Eric Schiffer sich aufmachte, um am Beachvolleyballplatz Leute zu rekrutieren, die den neuen SV Schwarzach Volleyball gründen sollten. Der Verein hat heute an die 100 aktive Mitglieder und ist als Teil der Salzburger Volleyballszene etabliert. Der SV Schwarzach Volleyball ist Teil des Sportvereins Schwarzach, der unter anderem auch die Sektionen Ski-Alpin, Ski-Nordisch, Fußball und etliche mehr unter seinem Schirm vereint.

ÜBER DEN VEREIN

ZVR: 062076069

Gründungsjahr: 2014

Obmannschaft: Erich Schiffer, Eric Schiffer

Mitglieder: 98

Kontakt:

Facebook: www.facebook.com/svschwarzachvolleyball

Instagram: www.instagram.com/svschwarzachvolleyball

Website: <https://sv-schwarzach-volleyball.jimdofree.com/termine>





Eine Sektion Volleyball gab es im Prinzip schon immer, allerdings stellte sie nur eine Damenmannschaft in der Landesliga. Es war 2014 als Eric und Erich Schiffer den Entschluss fassten die Sektion Volleyball breiter aufzustellen. Eric, ein ehemaliger 1. Bundesliga-Spieler, sprach zu diesem Zweck Hobbysportler am Beachvolleyballplatz an, um sie für die Halle zu begeistern und begann diese zu trainieren. Sein Vater Erich Schiffer übernahm als Obmann die organisatorische Leitung des Vereins. Damit kam zur bestehenden Damenmannschaft noch ein Herrenteam dazu. Von den gut 30

Herren, die 2014 starteten, hatte keiner so wirklich Ahnung vom Hallenvolleyball. Sie alle einte aber ihr Spaß am Sport und der riesige Enthusiasmus sich zu verbessern und das Spiel besser zu verstehen.

Ziele der AGPK. Neue Halle. Die ersten Trainings absolvierte man in Ermangelung einer Heimstätte noch in der Sporthalle des Bundesheeres in St. Johann ehe im November 2014 Schwarzachs eigene Mehrzwecksporthalle fertig gestellt war. Die brandneue sieben Meter hohe Halle war der ideale Heimplatz für einen motivierten Volleyballverein. Die hohe >>



BAD
WOHNEN
KÜCHE



unsere steine
erzählen geschichten
für orte mit bedeutung

herzgsell
Marmor Stein & Form

ennspark 1
5541 altenmarkt
+43 6452 7322
office@herzgsell.at
www.herzgsell.at

Stehen in puncto Babywunsch mit Rat und Tat an Ihrer Seite: Dr. Christina Wilhelm, Dr. Doris Stechemesser, Primar Dr. Michael Zajc und Dr. Christine Danner (v. li.).



Familien**glück**

BABYWUNSCH. Ob in Corona-Zeiten eine Schwangerschaft ratsam ist, und was es zu beachten gilt, erläutern die Babywunsch-Klinik-Experten.



Besonders während der aktuellen Corona-Krise bleibt viel Zeit, um die Partnerschaft zu intensivieren. Damit entwickeln viele Menschen den Wunsch nach einem Baby – grundsätzlich ist auch jetzt nichts dagegen einzuwenden. Wichtig ist, dass im Falle einer Schwangerschaft größere Menschenansammlungen vermieden, allgemein bekannte Schutz-

maßnahmen wie Händehygiene sowie Abstandsregeln eingehalten werden.

Schwanger & Corona. Soweit bisher bekannt, kann das Virus im Falle einer Infektion auf das Kind übertragen werden. Experten gehen aber davon aus, dass es zu keinen typischen Schädigungen des ungeborenen Kindes kommt. Von der Grippe ist bekannt, dass die Krankheitsverläufe speziell im letzten Schwangerschaftsdrittel schwerer verlaufen können als bei nicht schwangeren Frauen. In den meisten Ländern mit hohen Corona-Zahlen wird empfohlen, im Falle einer Erkrankung der Mutter nach der 33. Schwangerschaftswoche eine Kaiserschnittentbindung an-

zustreben. Um das Risiko für eine virusbedingte Lungenentzündung möglichst gering zu halten, wird schwangeren Frauen einerseits die Grippe-schutzimpfung und andererseits die Einhaltung konsequenter Hygienemaßnahmen empfohlen. Unter diesen Vorgaben kann eine natürliche Schwangerschaft oder künstliche Befruchtung angestrebt werden – dabei ist ein unproblematischer Verlauf zu erwarten.

Info-Abend. Sollte es mit einer Schwangerschaft innerhalb von sechs Monaten auf natürlichem Wege nicht klappen, ist es sinnvoll, eine Basisabklärung zu starten. Über die Behandlungsmöglichkeiten informieren wir Sie gerne

unverbindlich und kostenlos im Rahmen unseres Info-Abends jeden 1. Dienstag im Monat. Um Voranmeldung wird gebeten. ★

KONTAKT

**Babywunsch-Klinik
Dr. Zajc GmbH**
Bundesstraße 37
5071 Wals-Siezenheim

T +43 (0)662 856050
F +43 (0)662 856050 60
office@babywunsch-klinik.at
www.babywunsch-klinik.at





FOTOS: ARCHIV SV SCHWARZACH VOLLEYBALL

Decke ist der Traum einer jeden Mannschaft und sogar die Konkurrenz beneidet uns darum. Die letzten Landesliga-Finals Spiele wurden alle in Schwarzach ausgetragen, da unsere Anlage mit die schönste im Bundesland ist. Die Halle, die bis zu 300 Zuschauern Platz bietet, wird dem Verein von der Gemeinde zur Verfügung gestellt.

Mitglieder. In den letzten Jahren ist die Sektion Volleyball kontinuierlich gewach-

sen. Wir zählen inzwischen fast 100 aktive Mitglieder. Da sind wir auch stolz drauf. Dies macht uns nämlich zu einem der größten Volleyballvereine im Bundesland Salzburg. Der SV Schwarzach Volleyball stellt in der kommenden Saison zwei Herren- und zwei Damentteams, plus jeweils ein Team im Damen- bzw. Herren Nachwuchs. Bei uns wird sehr viel Wert auf die Ideale eines Vereins gelegt. Mitglied-sein heißt nicht nur Beitrag zahlen und zu den Trainings kommen, son-

dern steht auch dafür sich aktiv im Verein einzubringen. Wer gerade nicht aktiv spielt unterstützt beim Auf- und Abbau, organisiert das Buffet oder hilft als Teil des Schiedsgerichts.

Integration. Der SV Schwarzach versucht auch sich integrativ einzubringen. Vor einigen Jahren ist das Asylheim St. Johann mit der Bitte auf uns zugekommen einige Jungs in unser Training aufzunehmen. Seit dieser Zeit trainieren regel- ➔

BAUTRÄGER | IMMOBILIENMAKLER | PROJEKTMANAGEMENT | PLANUNG
BAULEITUNG | HAUSTECHNIK | FINANZIERUNG | VERSICHERUNG | HAUSVERWALTUNG

Leitgöb

Wohnbau



Besser Wohnen
SICHER INVESTIEREN

„LIVING SPACE“ FLACHAU

Wohnen auf hohem Niveau

- Top Eigentumswohnungen (48 - 101m²) mit Balkon, Terrasse und/oder Privatgarten
- hochwertige Ausstattung, Lift, Tiefgarage, energieeffiziente Bauweise, PV-Anlagen
- **Vereinbaren Sie gleich einen unverbindlichen Beratungstermin!**



DIREKT VOM BAUTRÄGER · INFOS UNTER (06582) 70203 UND WWW.LWB.AT

VEREINE IM PONGAU



mäßig einige Asylwerber mit uns. Natürlich macht es nur Sinn, dass diejenigen mitmachen die auch Ballgeschick mitbringen. Im Großen und Ganzen funktioniert die Integration über Sport aber ausgezeichnet. Ein paar Sprachbarrieren sind zwar hier und da zu überwinden, aber am Ende eint uns immer die Freude am Sport.

Volleyball ganzjährig. In Schwarzach wird das ganze Jahr Volleyball gespielt. Im Unterschied zur Wintersaison wird im Sommer weniger aktiv trainiert als mehr gespielt. Es gibt kaum Tage, an denen niemand auf den Plätzen ist. Einige Leute unseres Vereins sind aber auch im Sommer bei diversen Veranstaltungen dabei, zum Beispiel bei den U19 ÖMS. Außerdem veranstalten wir jeden Sommer ein Hobbyturnier und mindestens 2 Ranglistenturniere der Kategorie Amateur 1. All das wird sehr gut angenommen und erfreut sich großer Beliebtheit.

Vereinsheim. Was wäre ein Verein ohne eigenes Vereinsheim. Eine der größten Leistungen des Vereins im heurigen Jahr, war der Bau eines eigenen Vereinsheims bei der Beachanlage in Schwarzach. Dieses wurde mit hohem Eigenaufwand von ca. 4000 freiwilligen Arbeitsstunden der Mitglieder zwischen Herbst 2019 und Sommer 2020 gebaut. Möglich wurde das auch dank zahlreicher, treuer Sponsoren und der Hilfe der Marktgemeinde Schwarzach. Durch die Fertigstellung des Vereinsheims hat der Schwarzacher Volleyballverein nun endlich eine verdiente eigene Heimstätte.

Neue Saison. Auch wenn die Saison 20/21 dank Corona etwas turbulenter und

konfuser sein wird, freuen wir uns schon wieder darauf in der Halle zu stehen. Klares Ziel ist auch heuer wieder der Meistertitel in der 1. Landesliga für die Herren und Damen. Doch auch in der 2. Landesliga haben wir uns die Goldmedaille bei den Damen und bei den Herren zum Ziel gesetzt. Genauere Termine zu den Spielen und Trainings erfahrt ihr auf unserer Homepage oder Facebook-Seite. Alle Heimspiele des SV Schwarzach-Volleyball finden in der Sporthalle Schwarzach bei freiem Eintritt statt.

Sponsoren. Der SV Schwarzach Volleyball kann sich immer auf die Unterstützung seiner Sponsoren und die Marktgemeinde Schwarzach verlassen, die uns ermöglichen vieles umzusetzen, das sonst nur schwer möglich wäre. Die Beschaffung unserer Spieleroutfits oder unserer Sporttaschen zum Beispiel wird dadurch

massiv unterstützt, genauso wie unsere diversen Veranstaltungen. In diesem Sinne möchten wir uns bedanken bei der Marktgemeinde Schwarzach, KIA Center Pongau, Reisebüro Stranger, Pilkington NSG Group, Zimmerei Burgschwaiger, Metallbau Brugger, Christoph Pilotto GmbH und Hettegger Entsorgung.

Interesse an Volleyball? Jeder Volleyballbegeisterte ist herzlich eingeladen uns zu kontaktieren oder Mal bei einem Training vorbeizuschauen. Wir bitten aber um Voranmeldung. Die Trainingszeiten sind wie folgt: Herren: Mo 20.00 - 22.00 Uhr und Mi 20.00 - 22.00 Uhr ; Damen: Mo 18.00 - 20.00 Uhr und Mi 18.00 - 20.00 Uhr; Nachwuchs: Di 17.00 - 19.00 Uhr (Damen) und Fr 18.00 - 20.00 Uhr (Herren). Kontaktdaten findet ihr ebenfalls auf unserer Homepage oder ihr schreibt uns auf Facebook. ★



Ein großer Dank des SV SWA geht an seine Sponsoren.



Küche als **Lebensraum**

INDIVIDUELL. Küchen sind Lebensräume, individuell und einzigartig wie wir selbst. Sie ist ein Ort der Kommunikation, an dem man sich gerne aufhält. Aus einem Ort der Funktionalität, einem Arbeitsraum wird ein Ort der Begegnung und Repräsentation.

Die Küche im 21. Jahrhundert muss offen sein“, sagt Markus Reist, seines Zeichens Küchendesigner. Das will heißen: neben anspruchsvollen Geräten, vom Dampfgarer oder Tepanjakigrillplatte bis zum Weinklimaschrank, sorgen auch edle Frontmaterialien wie bronziertes Aluminium oder Spachtelbeton in Verbindung mit Mattlack und edlem Holz für besondere Atmosphäre. „Unser Ziel ist, dem Kunden eine zeitlose und funktionale Küche zu

planen“, bringt es Markus Reist auf den Punkt. Das Ergebnis sind individuelle Planungskonzepte für den Lebensraum Küche statt 08/15-Lösungen.

Rundum gut betreut. Der Name Reist steht aber nicht nur für eine perfekte Planung, sondern auch für die kompromisslose Ausführung und Betreuung. Vom ersten Gespräch über die Koordination bis hin zur Montage. Mit Premiummarken wie SieMatic, Leicht und Gaggenau im Produktportfolio hat man

auch starke Designpartner, die für hohe Produktqualität stehen und mit denen man die Planungskonzepte zu 100% umsetzen kann. Bei Wohnen mit Reist erwartet den Kunden eine moderne und inspirierende Ausstellung, in der die ganze Produktphilosophie seiner Design-partner repräsentiert wird und der Lebensraum Küche gezeigt wird.

Aktionstage. Bei Wohnen mit Reist erwartet den Häuslbauer, Renovierer und Kücheninteressierten vom 1.10.

– 3.10. nicht nur viel Neues aus der Welt der Küche, sondern auch interessante Aktions- und Planungsangebote. Herzlich Willkommen. ★

FACTS

Küchenaktionstage von 1.10. - 3.10.

Tolle Planungsangebote mit einmaligen Topkonditionen und Neuheiten von SieMatic, LEICHT Gaggenau, SIEMENS, BORA, Strasser und Quooker

Wohnen mit REIST

Werkstätte für Küche und Raum
Hauptstraße 61
5600 St.Johann
Tel.06412/6168
Badervilla
www.Reist.at



ANZEIGE FOTOS: HERSTELLER



Markus Reist, Küchendesigner mit langjähriger Erfahrung



Meine Geldanlage macht den Unterschied

RAIFFEISEN. Das Thema Nachhaltigkeit ist aktueller denn je. Immer mehr Menschen legen großen Wert auf faire Produktion, umweltschonende Maßnahmen und zukunftsfähige Projekte. Auch bei der Geldanlage wächst das Bewusstsein für ökologische und ethische Kriterien.

Vom einzelnen Bürger bis zu Weltkonzernen, wirtschaftliche Entscheidungen sind immer öfter auch von der Verantwortung gegenüber Mitmenschen und Umwelt geprägt. Auch bei der Geldanlage wächst das Bewusstsein für ökologische und ethische Kriterien. Es wird vermehrt dort investiert, wo auch au-

ßerfinanzielle Kriterien berücksichtigt werden. Durch ein starkes regionales Engagement ist Raiffeisen seit Anbeginn der Nachhaltigkeit verpflichtet. Es gilt das Prinzip, Einlagen vorrangig für Kredite an Unternehmen und Privatpersonen in den jeweiligen Regionen zu vergeben bzw. in nachhaltige Investmentprodukte zu veranlagen. Diese bewährte

Tradition behält Raiffeisen auch in Zukunft bei. Nachhaltig investieren bedeutet vor allem „verantwortungsvoll investieren“. Verantwortungsvoll gegenüber der Umwelt, den Menschen und der Wirtschaft. Mit den nachhaltigen Veranlagungen von Raiffeisen können auch Sie jetzt einen wichtigen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft leisten.

Nachhaltigkeit. Um nachhaltige Geldanlagen von herkömmlichen Wertpapieren zu unterscheiden, werden Nachhaltigkeitsfonds mit den sogenannten „ESG“-Kriterien gekennzeichnet. „ESG“ steht für Environment, Social und Governance. Also für Umwelt, Soziales und Unternehmensführung – und damit für eine genaue Nach-

haltigkeitsanalyse auf allen Ebenen. Je nachdem, wie ein Unternehmen in diesen Bereichen abschneidet, errechnet sich sein ESG-Score. Viele Rating- und Research-Agenturen für Nachhaltigkeit arbeiten mit dem ESG-Ansatz. Analysten nutzen die Kriterien und bewerten, wie verantwortungsvoll Firmen agieren.

Wertpapiere managen. Mit „Mein ELBA“ können Sie in nachhaltige Wertpapiere investieren. Denn neben Aktien und Anleihen haben Sie jetzt auch die Möglichkeit, nachhaltige Fonds einfach und schnell online zu managen.

Nachhaltigkeitsfonds. Bewusst in eine lebenswerte Zukunft investieren. Nachhaltigkeit ist für Raiffeisen ein zentraler Bestandteil der Geschäftspolitik. Das Zusammenwirken möglichst aller drei Elemente – Vermeiden, Unterstützen und Einfluss – ist Voraussetzung für ein verantwortungsvolles Management von nachhaltigen Fonds.

FondsPension. Diese macht nicht nur Ihre Zukunft lebenswert. Die nachhaltige Pensionsvorsorge von Raiffeisen hilft, Ihren Lebensstandard im Alter zu sichern und eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen zu bewahren. ★



* Marketingmitteilung des Raiffeisenverbandes Salzburg eGen. Es handelt sich nicht um ein Anbot oder eine Empfehlung zum Abschluss von Finanzinstrumenten. Jede Kapitalveranlagung ist mit einem Risiko (auch mit dem des Totalverlusts) verbunden. Die Marketingmitteilung dient ausschließlich Informationszwecken und kann eine individuelle Beratung nicht ersetzen. Stand: September 2020

ANZEIGE FOTOS: XXX

RAIFFEISEN ONLINE SPARTAGE

Raiffeisen
Meine Salzburger Bank 

IM OKTOBER
ONLINE SPAREN
UND GOLDBARREN
GEWINNEN:
SPARTAGE.
RAIFFEISEN.AT



Teilnahmebedingungen auf: spartage.raiffeisen.at

Herbstgenuss im Pongau und Ennstal

HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT. Egal ob Wildbret, Schwammerlzeit, Kräuterkreationen, Kürbisspezialitäten oder andere schmackhafte Schmankerl – im Herbst hält der Pongau und das Ennstal jede Menge kulinarische Genüsse für uns bereit.



PRECHTL Stadt
Der etwas andere
Restaurant & Bar

*Guat zan Ess'n
und zan Feiern*

REGIONALE SCHMANKERL | FONDUE | HUT-ESSEN
Warme Küche ab 11 Uhr | Barbetrieb ab 22 Uhr
Prechtelstadt | Hofmark 1 | 5602 Wagrain

+43 676 73 01 911
www.prechtelstadt.at

ZAHL DES MONATS

900

Sie finden das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ auf mehr als 900 ausgezeichneten Lebensmitteln im Salzburger Lebensmittelhandel, bei Metzgereien, Bauern- und Hofläden, sowie Wochenmärkten.

DAS ENNSTAL UND SEINE

Ausgezeichneten Genusspartner

Eine Urlaubsregion mit vielen Köstlichkeiten, wie GenussRegion Spezialitäten rund um den Ennstaler „Steirerkaas“ und Ennstal Lamm, traditionelle Almjause mit Bauernkräpfen, Buttermilch und leckerem Schwarzbier-Kaiserschmarrn bis hin zu hochwertigen Schnaps- und Edelbrandprodukten sowie dem erfrischenden Schladminger Bier. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kehrt bei Wirten mit Qualitätsauszeichnung wie etwa GenussRegion Österreich, Kulinarium-Steiermark, ausgezeichneten Haubenlokalen oder zertifizierten Bio-Partnerbetrieben ein, um das die Genüsse des Ennstales zu erkunden.



Exklusive Wildspezialitäten seit 31 Jahren

IN DER OBERFORSTHOFALM. Herbstzeit ist Wildzeit! Seit bereits 31 Jahren ist die Oberforsthofalm im Alpendorf / St. Johann im Pongau bekannt für ihre einzigartigen Wildspezialitäten vom Hasen, Hirsch, Reh, Gams, Wildschwein, Ente und Fasan.

Den Corona Zeiten zu trotz, organisiert die Oberforsthofalm heuer zum 31. Mal ihre berühmten Wildwochen. Weit über die Grenzen des Salzburger Landes bekannt, bieten Familie Mayr und ihr Team Gastronomie auf höchstem Niveau, spezialisiert auf die Zubereitung von hochwertigen Lebensmitteln aus der

Region, gepaart mit erlesenen Weinen. Frische und Qualität der Produkte stehen an vorderster Stelle und der Großteil, speziell das Wildfleisch, wird direkt von heimischen Jägern bezogen. Somit weiss man immer wo das Fleisch herkommt und höchste Qualität ist garantiert. Kochen ist die große Leidenschaft von Hausherrn Rupl Mayr. Schon immer

war er eng mit der Natur verbunden und als Jäger verfügt er über ein hohes Verständnis und Respekt gegenüber dem Ursprung von Lebensmitteln. Doch die Alm ist nicht nur bekannt für ihre hervorragende Küche, sondern auch für ihre gemütliche Atmosphäre, Gastfreundlichkeit, eine umfangreiche Weinkarte und ihre beeindruckende Lage mit ei-

ner sagenhaften Aussicht über das Salztal. ★

KONTAKT

Oberforsthofalm

Alpendorf 12
5600 St. Johann PG.
Tel.: +43 6412 6396
oberforsthofalm@sbg.at
www.oberforsthofalm.at
MO - FR täglich ab 15 Uhr
SA, SO + Feiertage ab 11 Uhr

WILDWOCHEN
vom 09. Oktober bis 15. November
(Ganswoche vom 09. bis 15. November)

Alm Oberforsthof
RESTAURANT - LOUNGE - TERRASSE

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Mayr und Team

Tischreservierungen erbeten | ganzjährig geöffnet | kein Ruhetag | Öffnungszeiten: täglich ab 15 Uhr, SA, SO und Feiertage ab 11 Uhr
Alpendorf 12 | 5600 St. Johann im Pongau | Austria | Tel.: +43 (0)6412 / 63 96 | www.oberforsthofalm.at | oberforsthofalm@sbg.at



Bio Bergbauernhof Steinmannbauer

IN HÜTTESCHLAG. Bio und Regionalität sind in aller Munde, aber was heisst das hinter den Kulissen bei unseren heimischen Produzenten? Wir haben mit Willi Huttegger gesprochen, wie heutzutage der Arbeitsalltag auf einem heimischen und innovativen Bio-Bauernhof aussieht.

Weekend: Willi, wann hast du den elterlichen Hof übernommen und was war damals die Ausgangssituation?

Willi: 1997 habe ich nach meiner Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister den Betrieb von den Eltern übernommen. Das bäuerliche Leben hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert, wie es in so manchen unternehmerischen Bereichen ist. Und so war es für mich von Anfang an klar, dass mit der Zeit zu gehen ist, zukunftsorientiert geplant und gearbeitet werden muss. Der Bauer von heute ist nicht mehr ein reiner Produzent. Eine entsprechende Ausbildung, Fachwissen, Know-How und das Wissen, wie man sich vermarktet und seine Produkte vertreibt ist das A und O. Dazu gehört die Leidenschaft zum Beruf, denn Bauer sein ist ein Fulltime-Job. Als ich den Hof übernommen habe war bereits eine gute Basis vorhanden. Zum Hof gehört auch die Steinmann-Hütte, auf der bereits Sauerkäse und Butter produziert wurde. Um ein

neues gesamtheitliches Konzept zu verfolgen mit dem Fokus, die Direktvermarktung weiter auszubauen, mussten wir die Alm mehr extensivieren. Auch der Stall entsprach nicht mehr den Bedürfnissen der Zeit. Mit einem neuen Stall und der Infrastruktur für eine Produktion nach neuesten Hygienestandards direkt am Hof war es möglich auch den Direktvertrieb

voranzutreiben. Mit eigenen und hochwertigen Produkten haben wir so begonnen eine eigene Wertschöpfungskette zu kreieren.

weekend: Wie sieht es mit der Arbeitskraft heute am Hof aus und was hat sich verändert?

Willi: Früher war es gang und gäbe, dass





HERBSTGENUSS

EXPERTEN TIPP

Wohlfühlen im Herbst



Stefanie Bauchinger, FARBEN STEGER
„Warmer Kerzenschein, bezaubernde Düfte und kuschelige Wohnaccessoires machen den Herbst gemütlich.“

Wir lieben den Herbst, der zu ausgedehnten Spaziergängen im farbenfrohen Laub einlädt. Genau dieses Gefühl und die Freude über die goldene Jahreszeit holen wir jetzt ins Zuhause – mit stimmungsvollen Düften und feinem Räucherwerk, modernen Materialien wie Samt und Steingut sowie besonders angesagten Farbtönen in Curry und Braun.



NEU: Mit der Kollektion Cercle geht es stimmungsvoll in den Herbst. Ein Duft wie ein spritziger Roséwein mit einem Hauch Grapefruit – blumig & belebend.

Kompetenz
& Service

Farben Steger

Farben • Lacke • Holzschutz • Künstler- & Dekobedarf

5600 St. Johann/Pg. • Hauptstraße 38

Tel. 06412 / 42 89 • www.farbensteger.at

Wir freuen uns über ihr LIKE!



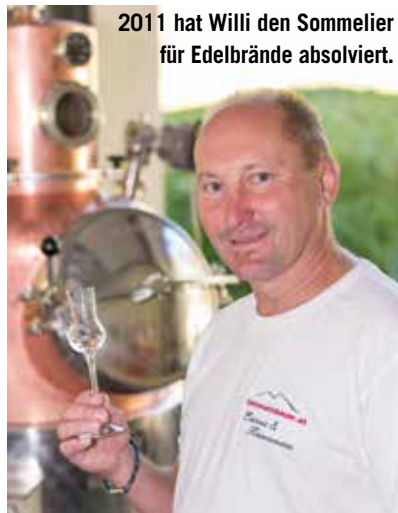
die ganze Familie am Hof gearbeitet hat. Damals waren die meisten Arbeiten reine Handarbeit und es war sehr viel personelle Arbeitskraft notwendig. Auch heute noch hilft die ganze Familie mit, allerdings ist heute sehr viel mit maschineller Hilfe machbar, was natürlich auch teure Investitionen erfordert. Aber nur so ist ein moderner Hof noch zu bewirtschaften, da sich natürlich auch das Lohnverhältnis stark verändert hat. Früher galt die Arbeit am Hof als Attraktiv, um Essen und ein Dach über dem Kopf zu haben. Heute ist es mehr ein Familienbetrieb – man muss die Arbeit und die Lebensart lieben und eine Leidenschaft dafür entwickeln. Bei uns haben am Anfang die Eltern noch sehr viel mitgeholfen. Heute arbeiten ich und meine Frau Willi überwiegend am Hof, gemeinsam mit unserem Sohn Alexander, der gerade auch die Landwirtschaftliche Lehre am Hof absolviert. Zusätzlich haben wir Rosi, eine Nachbarin am Hof angestellt. Auf der Alm haben wir weitere 2-3 Angestellte, um diese zu bewirtschaften. Unser ältester Sohn Daniel hat sich für eine gastronomische Ausbildung entschieden und unser jüngster Roland geht noch zur Schule. So erledigen relativ wenige Personen alle Arbeiten, die rund um den Hof anfallen. Um dies bewältigen zu können sind natürlich entsprechende technische Hilfsmittel notwendig. Früher standen den ganzen Sommer lang alle mit Sense und Rechen am Hang zum „heign“. Heute wird mit einem Spezial-Mähgerät der Hang abgemäht und mit einem eigenen Handgebläse das Heu zusammengetragen. Nur so können wenige Personen relativ rasch eine Heuernte einfahren, um dann wieder für andere Arbeiten rund um den Hof zur Verfügung zu stehen. Die meisten Arbeiten

am Hof heute sind technisch unterstützt, wie auch die Melkanlage, der Kran für das Heu oder die Futtermischanlage. Eine volle Automation ist aber nicht denkbar und die Hofarbeit ist und bleibt eine ganzjährige Vollzeit-Aufgabe. So kann es auch nur funktionieren, wenn alle zusammen helfen und ihre Arbeit auch gerne machen. Mir stand es damals frei, ob ich den Hof übernehmen wollte und so haben auch unsere Söhne die Wahl, was sie machen möchten und ob die Leidenschaft für den Hof gegeben ist oder eben nicht.

weekend: Welche Infrastruktur hat euer Hof und was produziert ihr?

Willi: Wir haben 15 ha mehrmächtige Wiesen, die zweimal jährlich gemäht werden, 8 ha Hutweide und darüber hinaus 12 ha Forstwirtschaft. An Vieh halten wir 12 Kühe, 15 bis 20 Stück Jungvieh, 2 Pferde, 8 bis 10 Schweine und Hühner. Unser Fokus liegt auf der Milch- und Fleischproduktion. Wir verarbeiten inzwischen etwa 40.000 l Milch pro Jahr zu Käse (Weich-, Schnitt-, Frisch- und Graukäse), But- ➤

2011 hat Willi den Sommelier für Edelbrände absolviert.





Auch heute noch hilft die ganze Familie mit, allerdings ist heute sehr viel mit maschineller Hilfe machbar, was natürlich auch teure Investitionen erfordert.

Noch viel wichtiger als der Bio-Aspekt ist für mich aber das Thema Regionalität, deshalb haben wir auch das Salzburger Herkunftszertifikat. Es handelt sich dabei um eine Marke, die klar sichtbar macht, dass ausschließlich Erzeugnisse aus Salzburg in einem Produkt enthalten sind. Dieses Zertifikat wird für jedes einzelne Produkt separat verliehen. Für jedes Zertifikat sind so ei-

ter und Joghurt. Die Fleischhauerei Urban in St. Johann ist unser starker Partner für die saubere Verarbeitung unserer Fleischerzeugnisse zu Hartwurst, Speck und Selchfleisch. Wir legen dabei größten Wert auf Ehrlichkeit, Sicherheit und einer klaren Deklaration, was in unseren Produkten enthalten ist. Unser Hof hat jeher auch über das „große Abfindungsbrennrecht von Maria Theresia mit Zukaufsrecht“ verfügt, so lag es nahe sich hier weiter zu bilden. 2011 habe ich den Sommelier für Edelbrände gemacht, um eigene Schnaps- und Likörsorten am Hof brennen zu können. Inzwischen wurden die meisten der Sorten sogar Ausgezeichnet. Wie bereits erwähnt muss hinter jeder Arbeit auch eine Leidenschaft und ein Ehrgeiz zur Verbesserung und Optimierung stehen. Deshalb gehört auch die Weiterbildung ständig dazu. Um einen eigenen qualitativ hochwertigen Käse zu produzieren ist auch das entsprechende Know-How not-

wendig. Deshalb habe ich auch den Käse-Sommelier absolviert.

weekend: Wie und wo vertreibt ihr eure Produkte?

Willi: In erster Linie sind wir ein Direktvermarkter mit eigenem Hofladen und auf der Alm. Wir beliefern Gastronomie und Hotels mit unseren Produkten, Bauernmärkte, Bauernläden aber auch den Einzelhandel und das Lagerhaus. Seit März werden unsere Produkte auch von Rewe im Billa Großarl und St. Johann sowie im Merkur in Bischofshofen vertrieben. Die Direktvermarktung ist neben einer kleinen Vermietung auch unsere Haupteinnahmequelle.

weekend: Ihr seit ein Biobauernhof. Was bedeutet das genauer und was steht alles dahinter?

Willi: Bereits seit 1992 sind wir Biozertifiziert. Das heißt, dass wir sehr klare Vorgaben haben, die wir einhalten müssen. Dazu gehört unter anderem,

dass wir kein Antibiotikum verwenden dürfen, kein Handelsdünger verwendet werden darf und wir Tierhaltungskri-



Heutzutage wird mit einem Spezial-Mähgerät der Hang abgemäht und mit einem eigenen Handgebläse das Heu zusammengetragen.

terien einzuhalten haben. Im großen und ganzen haben wir so eine Kreislaufwirtschaft mit ausschließlich selbst am Hof produzierten und natürlichen Erzeugnissen, wie z.B. auch Düngung mit Kuhdung. Zugleich bedeutet dies aber auch einen immensen Zusatzaufwand, der dahinter steht. Bio ist nicht nur ein Trend! Am Bauernhof muss dies aus Überzeugung geschehen, damit man den notwendigen Aufwand auch gerne betreibt.

gene Kriterien zu erfüllen, die natürlich auch die eigene Arbeit am Hof entsprechend beeinflusst. Nur mit der Leidenschaft für die eigene Arbeit und die eigenen Erzeugnisse kann und will man solche Anforderungen erfüllen.

weekend: Gibt es einen typischen Arbeitsalltag bei dir?

Willi: Nein, nicht wirklich. Wir sind natürlich sehr stark an die Jahreszeit und das Wetter gebunden. Die notwendigen Arbei-



Die Direktvermarktung geschieht im eigenen Hofladen.



ten fallen quasi täglich an, von der üblichen Produktion, der Stallarbeit, dem Hofladen, Mäharbeiten bis hin zur Heuproduktion und spontanen Reparaturarbeiten. So ist man ständig flexibel. Ein typischer Tag startet etwa um 6.00 Uhr Morgens und endet gegen 20.00 Uhr, wenn nichts außernatürliches ansteht. Die Arbeit muss einfach erledigt werden, wenn sie anfällt und so arbeitet man sehr viel im Rhythmus der Natur.

weekend: Großarl ist das Tal der Almen und bekannt für die heimischen Produkte. Wie sieht hier die Zusammenarbeit aus?

Willi: Heute geht man viel offener um und tauscht sich mit Wissen und Erfahrungswerten aus. Der Zusammenhalt in der Region und unter Kollegen ist sehr stark geworden. Man hat erkannt, dass es wichtig ist gemeinsam zu agieren und sich gegenseitig zu stützen, um als starke Region aufzutreten. Man hilft sich gegenseitig und dennoch produziert jeder seine eigenen Spezialitäten. Allein zu arbeiten mag gut sein, gemeinsam wird man besser. So habe ich auch in meinem Hofladen Produkte von Kollegen, die mein Angebot abrunden und stimmig machen, wie Honig und Wein. Im Winter bieten wir ja auch Kutschfahr-

ten an. Hierfür arbeite ich mit fünf Kollegen zusammen, man unterstützt sich gegenseitig und schaut, wer gerade Zeit hat oder bietet gemeinsam Fahrten mit größeren Gruppen an. Nur so kann ein solches Angebot ermöglicht werden neben der Arbeit am Hof.

weekend: Wie würdest du einen modernen Hofbetrieb beschreiben?

Willi: Viele haben bei einem Bauernhof ein altes Bild im Kopf von Stall, Gestank und Mist. Dieses Bild entspricht nicht mehr einem heutigen Bauernhof. Klar ist Stallarbeit auch mit Dreck verbunden. Die Produktion und das Außenbild eines Hofes ist aber klar an Sauberkeit und strikte Hygienevorschriften gebunden. Der Verbraucher kann jederzeit zu uns auf den Hof kommen und einkaufen. Dazu gehört ein sauberes und einladendes Erscheinungsbild, wie es auch im regulären Einzelhandel zu erwarten ist. In der Produktion wird nach stren-

gen Hygienestandards gearbeitet, da hat weder Stallkleidung noch Publikumsverkehr etwas zu suchen. Die Produkte sollen und müssen höchsten Qualitätsstandards und Reinheitskriterien entsprechen. Und genau hierfür stehen wir mit unserer Arbeit, unserer Leidenschaft und mit entspre-

chendem Fachwissen. Der Bauer von heute ist Produzent, Selbstvermarkter, Professionist und, wie auch in unserem Fall im kleinen Stil, Gastronom. Nur wenn alle mit der gleichen Leidenschaft mitarbeiten können auch entsprechende Qualitätsprodukte entstehen. ★



Echtes Salzburger Genuss-Handwerk



urban

— DIE FLEISCHEREI —



Unsere zertifizierten Produkte Salzburger Herkunftssiegel 100% Salzburg

Rindfleisch | Kalbfleisch | Lammfleisch
Wildfleisch | Wild geräuchert
Rindersaftschinken | Rindfleisch geräuchert
Pongauer Rinderwurst (100% aus Salzburger Rindfleisch)

NATÜRLICH GUT - NATÜRLICH FRISCH - NATÜRLICH URBAN

Stammgeschäft
Hauptstraße 32
5600 St. Johann

Filiale St. Johann
Venedigerstr. 4a
5600 St. Johann

info@urbiss.at
www.urbiss.at

Die Fleischerei
in St. Johann
im Pongau!

INFOS

STEINMANNBAUER

Familie Huttegger
5612 Hüttschlag Nr. 57
Tel.: +43 (0) 6417 / 265
info@steinmannbauer.at
www.steinmannbauer.at



Lagern - Sparen - Sichern

DER KELLERFUX. Der Vorratskeller wie in alten Zeiten vereint mit modernsten Materialien zu erschwinglichen Preisen. Komplett ausgestattet mit Regalen und Fußboden aus Holz, Be- und Entlüftung, LED-Beleuchtung, Treppe und Eingangsklappe.

Gerade in einer Zeit der industriellen Nahrungsproduktion ist die Besinnung zurück zur Natur notwendig. Schaffen Sie einen Lagerraum für Ihre Lebensmittel. Immer mehr Häuser werden ohne Keller gebaut oder der Bestehende ist oft zu warm um Lebensmittel lange einzulagern. Der Kellerfux bietet eine bezahlbare alternative zu teuren Kellerräumen. Ob Einlagerung Ihrer Ernte oder zahlreiche Produkte regionaler Anbieter, der Kellerfux hilft Ihnen Ihre Produkte lange frisch genießen zu können. So können sie kurze Wege von der Herstellung zum Lagerort gewährleisten und verfügen zudem über gesunde, na-

türliche Lebensmittel für Ihre Familie. Zudem sparen sie Kosten, indem sie Gemüse, Obst und andere Lebensmittel in der Saison günstig kau-

fen können. Wintertemperaturen von 3-8 Grad Celsi-

us im Keller bieten beste Grundlagen ihre Kartoffel, Wurzelgemüse, Kräuter, Obst und vieles mehr lange zu lagern. Wein- und Bier können gekühlt und dunkel gelagert werden, was natürlich die besten Voraussetzungen sind. Sollten wirklich sehr schwierige Zeiten auf uns zukommen, wie immer mehr befürchten, bietet der Keller einen sicheren und versteckten Lagerort für Lebensmittel. Der Kellerfux ist für viele Zwecke geeignet, egal ob für den privaten



Gebrauch oder für Wein- oder Gemüseanbauern, Landwirte, Gartengemeinschaften oder andere Erzeuger. Für viele ist es eine gute Investition und besser als kostenintensive Kühlgeräte zu unterhalten. Ohne laufende Energiekosten erhalten Sie einen kühlen Lagerraum

Eigenschaften. Hergestellt wird der Kellerfux aus hochdichtem und umweltfreundlichem Lebensmittelpolyethylen (HDPE) durch Rotationsformen. Die dadurch einteilige Hülle des Kellers ist absolut dicht, robust und langlebig.

Montage. Die Montage gestaltet sich einfach. Sie organisieren Ihren Gartenbauer oder Baggerunternehmer vor Ort, der übernimmt den Erdaushub der Kellergrube und fertigt eine ebene Betonplatte. Keller wird gesetzt und nach unten gesichert – auffüllen mit Erdreich und schon können Sie Ihre Schätze eingelagern. ★

INFOS

Bestellmöglichkeit und weitere Informationen unter www.hoffux.de



PONGAU & ENNSTAL

weekend

MENSCHEN ★ FAKTEN ★ EMOTIONEN MAGAZIN

IHR ZUVERLÄSSLIGER REGIONALER WERBEPARTNER SEIT 15 JAHREN IM PONGAU & NEU IM ENNSTAL

Einladung

Wild & Trüffel Tage

10. - 18. Oktober 2020

Traditionelle Wild- & Trüffeltage im Laudersbach... lassen Sie sich mit leckeren Spezialitäten rund um das heimische Wild verwöhnen... dazu ein gutes Tröpferl Wein...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Tel. 06452 / 6075
info@laudersbach.at

LAUDERSBACH'S
Landhotel & Gasthof Altenmarkt
-1350-

0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%



Mega
**LAGER
ABVERKAUF**



PARKETT • MASSIVHOLZ • LINOLEUM • KORK • VINYL • TERRASSENDIELEN • ZUBEHÖR

TIMBER
TOWN BODENVERGLEICH
ZAHLT SICH AUS

TIMBERTOWN
Bodenvergleich zahlt sich aus!
Selzthaler Straße 2, 8940 Liezen
Tel.: +43 (0) 3612 / 24 102
Öffnungszeiten Geschäftsstelle Liezen:
Mo - Fr: 8 - 12 Uhr, 13 - 18 Uhr
Sa: Nach Terminvereinbarung

0% 0% 0% 0% 0% 0%

GUTSCHEIN

ÜBER € 50,-
Nur beim Abverkauf einlösbar!

TIMBER TOWN
BODENVERGLEICH ZAHLT SICH AUS

Gültig ab einem Einkaufswert von € 500,-.
Pro Einkauf nur 1 Gutschein einlösbar.
Kann nicht in bar abgelöst werden.



AB
19,90€/m²

LANDHAUSDIELEN & VINYLBOEDEN

Riesige Auswahl an Böden von heimischen Herstellern zu sensationellen

AKTIONSPREISEN

FR 09. OKT von **08:00 - 18:00 Uhr**

SA 10. OKT von **08:00 - 12:00 Uhr**

und nur, solange der Vorrat reicht!

0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

Preis inkl. MwSt. Nur gültig, solange der Vorrat reicht.
Es handelt sich um Sonderposten und Ware zweiter Wahl der Marken Admonter, Tilo und ProNatur.

www.timbertown.at



Bis zu 3.000 m²
verschiedenster
Sonder- & Restposten
stehen zur Auswahl.

Wald.Königin 2020:
Marika Deisl &
Veronika Oswald

Wald.Königin 2020

ALTENMARKT-ZAUCHENSEE. Altenmarkt-Zauchensee hat eine „grüne Königin“! Die 17 Wald-Künstler-Teams kreierten mit ausgesprochen viel Liebe zum Detail und den verschiedensten Natur-Materialien aus dem Wald kreative und damit einzigartige Kunstwerke. Präsentiert wurden sie in der Wald.Galerie und die Schönste im ganzen Wald zur Wald-Königin gekürt.



Nun steht sie fest, und das Team von Altenmarkt-Zauchensee Tourismus bedankt sich bei den Macherinnen für ihr Engagement sowie ihre

Kreativität und gratuliert Marika Deisl zur Krönung. Es steckt detailverliebte Handarbeit in den modellierten Korsagen aus zarten Rinden, Röcken aus Efeu und Flechten

sowie Ketten aus Zapfen und Beeren. Sehen Sie selbst, was daraus geworden ist! Weitere Informationen zu diesem und weiteren Events unter: altenmarkt-zauchensee.at ★

Platz 2: Anja Fischer
Gänseblümchen &
Sonnenschein



Platz 3: Christina Schwarzenberger
& Lisa Klieber, Altenmarkt-
Zauchensee Tourismus





Emilia Mair & Selina Steiner



Stefanie Zuckerstätter-Häusl
Blumenwerkstätte



Chiara Krof & Theresa Seebacher,
Altenmarkt-Zauchensee Tourismus



Gisela + Laura Shipard & Locolare
Carmine, Eisenhof Apartements



Erika + Larua + Angela
Deko Schneider



Veronika Hirscher & Veronika
Hödl, Jugendhotel Hirscher



Kludia Zortea & Magdalena Winkler,
Altenmarkt-Zauchensee Tourismus



Andrea + Dorothea + Sophia Ortner,
& Gerda Thurner, Oh Lovely Box



Leonie Einfalt



Natascha & Michelle Rainer
GardenArt



Gabriela Kloibhofer



Kludia Huber



Emilia Mair & Manuela
+ Selina Steiner



Anita Reiter & Evi Lindmoser
Grassbichlhof





Traditionelle Kürbissorten

HERKUNFT. Der Kürbis erfreut sich immer größerer Beliebtheit im Herbst. Aber woher kommt der Kürbis und welche Kürbissorten sind hier in Österreich verwurzelt?

Kürbisse der Gattung *Cucurbita* haben ihren Ursprung in Mittel- und Südamerika und fanden in Europa schon rasch nach ihrer Einführung im 16. Jahrhundert Verbreitung. Vermutlich hängt die rasche Akzeptanz damit zusammen, dass in der „Alten Welt“ damals schon andere Kürbisgewächse bekannt waren, z.B. Gurken, Zucker- und Wassermelonen und Kalebasen-Kürbisse.

Steirischer Ölkürbis. In Österreich gibt es die ersten gesicherten Hinweise auf den Anbau dieser Kürbisse aus dem Jahr 1735 in Verbindung mit der Ölgewinnung in der Steiermark. Die außergewöhnlich großen Samen vieler Feldkürbisse sind die Folge einer Nutzungsweise, in der die Sa-

menverwertung eine zentrale Rolle spielte. Das Fruchtfleisch wurde zwar auch als Gemüse verwendet („Kürbiskraut“), der weitaus größere Teil fand aber als Viehfutter Verwendung. Der Feldkürbis wurde traditionell in Mischkultur angebaut. Sei es als Zwischenfrucht in den Weingärten oder gemeinsam mit Kartoffeln, Mais oder Rüben auf den Feldern. Der Kürbisbau spielte in Österreich in den wärmebegünstigten Lagen Ostösterreichs eine Rolle (Niederösterreich, Burgenland und Steiermark). Die Ölgewinnung ist hauptsächlich für die Steiermark, aber auch Teile des Burgenlandes, belegt. Vor dem Ölpresen mussten die Samen in mühevoller Handarbeit geschält („gehäppelt“) werden. Wurden sie ungeschält gepresst – was auch vorkam – war die

Ausbeute geringer und die Qualität des gewonnenen Öls schlechter. Bis in die 1970er Jahre war das „Aushäppeln“ durchaus noch Praxis auf einigen Höfen des Burgenlandes, obwohl sich in der Sortenentwicklung inzwischen eine kleine Revolution ereignet hatte. Zwischen 1870 und 1880 mussten die ersten schalenlosen Ölkürbisse aufgetaucht sein – vermutlich in der Südwest-Steiermark. Dabei handelt es sich um eine gezielte Auslese von – immer wieder auftretenden, spontanen Mutanten des Feldkürbisses, bei denen die Samenschale nicht verholzt, sondern als dünnes Häutchen zurückbleibt. Der steirische Ölkürbis war geboren. Der Ölkürbis machte eine rationelle Produktion von Öl hoher Qualität möglich und bescherte dem Kernöl auch überregional

Verbreitung und den steirischen Landwirten eine wichtige Einkommensquelle. Der Ölkürbis ist im Steirischen auch als „Bluza“ oder „Plutzer“ bekannt. Diese Bezeichnung hat eine lange Tradition. Schon 1773 ist in einer Abhandlung vom „nützlichen Gebrauche der Kürbisse, oder sogenannten Plutzer“ die Rede. Damals handelte es sich freilich noch um beschaltete Formen des Ölkürbis.

Der Spargelkürbis. Im Burgenland auch als „Strudelkürbis“ bekannt, handelt es sich um den Sortentyp des „Vegetable Marrow“, der im 19. Jahrhundert ausgehend von Großbritannien in Europa und dem Mittelmeerraum Verbreitung fand. Die länglichen, breiten, zylindrischen Früchte sind im unreifen Zustand schneeweiß oder grün- ➤

Echtes Salzburger Genuss-Handwerk

LEBENSMITTEL, GARANTIERT REGIONAL!



Nachhaltig,
natürlich,
unverfälscht!

www.garantiert-regional.at



Bewusst genießen: 900 Köstlichkeiten aus der Region!
Erhältlich in Supermärkten, bei Lebensmittelhändlern,
Metzgereien, Bäckereien, Bauern- und Hofläden!

lich-weiß und besitzen ein Fleisch mit sehr feiner Konsistenz („Mark“-Kürbis) und feinem Geschmack („Spargel“-Kürbis). In der Verwendung war der Spargelkürbis ein Vorläufer der Zucchini, die botanisch derselben Art (*Cucurbita pepo*), aber einer anderen Sortengruppe angehört und sich erst ab den 1960er Jahren bei uns durchzusetzen begann. Der Spargelkürbis hatte als Gemüsekürbis in der Steiermark und dem Burgenland eine Zeitlang Anbaubedeutung. Beliebt war die Zubereitung im Strudel oder als Kürbiskraut. Frauen berichten, dass ein spezieller Vorzug des „Burgenländischen Strudelkürbis“ darin bestand, dass er relativ festfleischig war und nicht so leicht zerkochte. Grazer Marktfrauen zufolge gab es den Spargelkürbis in 2 Varianten: einer buschigen und einer langtriebigen. Er wurde auch selbst vermehrt, verschwand aber seit den 1970er Jahren aus dem Anbau. Das heute erhältliche Samenmaterial stammt durchwegs aus dem Saatguthandel. Saatgut mit gesicherter lokaler Herkunft aus



Österreich ist uns zur Zeit nicht bekannt.

Herrenkürbisse. Bisher war vor allem von Sorten die Rede, die botanisch der Art *Cucurbita pepo* zuzurechnen sind. Sie zeichnen sich durch gelbe Blüten mit spitzen Kronblättern und einem kantigen Fruchts蒂el aus und sind samt und sonders miteinander kreuzbar (also auch Ölkürbis und Zucchini!). Eine andere Kürbisart ist *Cucurbita maxima* – mit gelben, rundlichen Kronblättern und runden, stark verkorkten Fruchts蒂elen. Von den Maxima-Kürbissen sind v.a. die Sorten „Riesensmelonen“ oder „Gelber Zentner“ seit längerem im

Anbau. Aus ihnen wurde häufig Kürbiskompott oder – marmelade hergestellt. Im Burgenland kennt man aber auch den „Herrenkürbis“ oder „Bratkürbis“ – eine Variante des Maxima-Kürbis mit graugrüner Schale und orangem Fleisch, der sich im Rohr „überbacken lässt und dabei einen süßen, nussigen Geschmack entwickelt. Beim Herrenkürbis scheint es sich um keine einheitliche Sorte gehandelt zu haben. Die Bezeichnung umfasst vielmehr ein breiteres Spektrum an Typen, die in Ungarn und am Balkan als Back- und Bratkürbis geschätzt werden (z.B. „Blauer Ungarischer“ / „Bleu d’Hongrie“). Der Name „Herrenkürbis“ soll sich von den speziellen kulinarischen Qualitäten dieser Kürbisse herleiten, die sie für die „feinere“ Küche bestimmten. Wie beim Spargelkürbis, so ist auch vom Herrenkürbis derzeit kein langjährig vermehrter Fund aus Österreich bekannt.

Der Heberkürbis. Kalebassen (oder Flaschenkürbisse) waren die Kürbisse der Alten Welt, die zunächst von den Römern aus Afrika nach Europa gebracht und später nur mehr dekorative Zwecke durch die *Cucurbita*-Kürbis-

se Lateinamerikas ersetzt wurden. Die Kalebassen (*Lagenaria siceraria*) unterscheiden sich von diesen deutlich durch ihre auffälligen, schneeweißen Blüten. Die jungen Früchte sind als Gemüse geeignet – empfohlen wird aber, sie nur gekocht zu genießen, da sie sonst Übelkeit verursachen.

Der Weinheber. Da die Fruchtwand bei der Reife verholzt, eignen sie sich hervorragend als Gefäße – eine Hauptverwendung dieser Kürbisse. Aus der Steiermark und dem Burgenland ist eine Kalebassen-Variante bekannt, die man „Weinheber“ oder „Zug“ nannte. Die Frucht besitzt einen langen, schmalen Hals und ein bauchig aufgetriebenes Ende. Um als Weinheber zu dienen, wurde sie an beiden Enden angebohrt, die Samen mit einer Drahtschlinge ausgeschabt. Zum „Weinheben“ wurde der lange Hals in das Fass getaucht, durch Ansaugen am entgegengesetzten Ende der Wein hochgezogen und im Körper des Kürbis aufgefangen. Einige Bauern kultivieren den Weinheber bis heute, auch wenn er jetzt nur mehr dekorative Zwecke erfüllt. ★





Petra und Andreas
Karlsberger freuen
sich auf ihren Besuch.



Stilvolles Wohnen

KARLSBERGER KG. Auf einer Fläche von etwa 500m² bleiben im neuen Ausstellungsraum der Karlsberger KG in Eben keine Wünsche offen, wenn es um die Themen essen, kochen, wohnen oder schlafen geht.

Am 13. August feierte das Team der Karlsberger KG seine Neueröffnung im Gebäude des Würth-Hochenburger und Spar Gsenger in Eben. Im 1. Obergeschoss ist ein neues Küchenstudio entstanden und im 2. Obergeschoß das neue Wohnstudio. Insgesamt werden nun auf etwa 500m² die neuesten Trends für jeden Wohnraum präsentiert.

Ganzheitliches Angebot. Das professionelle Karlsberger-Team plant mit ihnen ihr

persönliches Küchenprojekt und verwandelt ihren Wohnraum in einen Wohnraum. Zu den Küchenherstellern, mit denen überwiegend zusammen gearbeitet wird, zählen die Marken Schüller und Nobilia. Geräte werden von den Marken Miele, AEG, Siemens, Bosch, Bora und Neff verbaut. Im Wohnbereich finden sie eine große Auswahl der Hersteller Anrei, Sedda, Elastica, Schösswender. Bodenprojekte werden mit Böden der Firma Hafro umgesetzt. Sonderwünsche sind natürlich auch möglich,

wie zum Beispiel für Innentüren, Garderobengestaltungen, Gästezimmer oder Appartements. Karlsberger ist aber auch Ihr Ansprechpartner für den kompletten Innenausbau, von Gipskartonarbeiten, den Böden bis hin zu Möbeln aller Art. So haben Sie einen zuverlässigen Ansprechpartner von der individuellen Planung bis zur Fertigstellung. Schönheit liegt im Auge des Betrachters. Aufgrund der vielen unterschiedlichen Geschmäcker der Kunden, wird jedes Projekt individu-

ell geplant und so zu einem echten Unikat für ihr Zuhause! ★

KONTAKT

Karlsberger KG

Andreas & Petra Karlsberger
Hauptstraße 44
5531 Eben im Pongau
Tel.: 06458 / 20405
info@karlsberger.at
www.karlsberger.at



KARLSBERGER





Weitere Infos unter: www.functional-fit.at

Warum Crosstraining?

FUNCTIONAL TRAINING. Crosstraining bzw. Crossfit ist in aller Munde. Der Trend aus Amerika ist mehr als nur Functional Training. Crosstraining ist ein Mix aus vielen Sportarten, die zu einem einzigartigen Konzept zusammengefasst wurden (Teil 2). *Von Andreas Viehhauser, Functional Fitness Mitterberghütten*

Elemente aus der Leichtathletik, dem Turnen und dem Gewichtheben werden mit altbekannten Übungen wie Klimmzug, Liegestütz und Übungen mit dem Medizinball kombiniert. Das Resultat ist eine intensive Trainingsmethode, die vor allem durch ihre vielfältigen Bewegungsmuster unglaubliche Ergebnisse ermöglicht. Egal, ob du schneller laufen, höher springen oder schwerer heben möchtest: Mit Crosstraining bist du unaufhaltsam auf dem Weg zu mehr Leistungsfähigkeit. Durch die Vielzahl an Trainingsreizen kommt es im Körper zu vielfältigen und ganzheitlichen Anpassungsreaktionen. Du wirst stärker, schneller, ausdauernder und beweglicher. Außerdem bieten die sogenannten Workouts of

the day – kurz: WODs – viel Abwechslung: Mal sind sie kurz, kraftlastig und intensiv, mal sind sie lang und zielen auf deine Ausdauer ab. Langweilig wird es nie. Um jedoch maximal vom Crosstraining zu profitieren, solltest du einige Regeln beachten, auf die wir in diesem Teil weiter eingehen werden:

Trainingshäufigkeit und Regeneration. Du kennst das sicher auch: Wenn du in ein neues Trainingsprogramm startest, bist du extrem motiviert und würdest am liebsten jeden Tag trainieren. Für die Leistungssteigerung gilt aber: Stark wird man erst durch optimale Regeneration. Diese Regel solltest du auch beim Crosstraining beherzigen. Im Idealfall machst du zu Beginn nach einem intensiven Work-

out einen Tag Pause, noch besser zwei Tage, um deinem Körper die nötige Zeit zur Erholung zu geben. Selbstverständlich kannst du an deinen Pausentagen anderen Aktivitäten nachgehen, solange sie mit den Trainingsreizen, die du im Workout gesetzt hast, nicht konkurrieren. Zum Beispiel ist gegen Wandern, Radfahren, Schwimmen oder Joggen nicht das Geringste einzuwenden.

Sicher trainieren. Zwar macht dich Crosstraining kugelsicher, dennoch ist eine korrekte Ausführung der Übungen unumgänglich, um optimale Anpassungsreaktionen in deinem Körper auszulösen und dich vor Verletzungen zu schützen. Es gilt: erst Technik, dann Konstanz, dann Intensität. Anders gesagt: Deine ersten Einheiten sollten definitiv

keine großen technischen Ansprüche stellen. Arbeite – insbesondere am Anfang und auch später bei anspruchsvolleren Übungen – immer zuerst an deiner Technik. Erst, wenn du die Bewegungen beherrscht, kannst du dich daranmachen, sie regelmäßig (Stichwort Konstanz) auszuführen und schließlich die Intensität zu steigern. Nachdem du dann einige Erfahrungen mit den WODs gesammelt hast, nimmst du den Faktor Zeit mit in deine Workouts auf, um noch mehr von ihnen zu profitieren.

Trainingsdauer und Pausen. Beim Crosstraining geht es darum, die Workouts zwar technisch korrekt, aber gleichzeitig so schnell wie möglich auszuführen beziehungsweise möglichst viele



Runden in einer festgelegten Zeit zu schaffen. Wie bereits erwähnt, wirst du sowohl kurze intensive wie auch längere Workouts absolvieren, um eine größtmögliche Bandbreite an Trainingsreizen zu kreieren. Die Workouts dauern zwischen 5 und 60 Minuten. Die Pausen während des Workouts

sind, sofern nicht anders angegeben, so kurz wie möglich. Dadurch lässt sich die Intensität deutlich steigern: Du erzeugst ein spürbares Brennen der Muskulatur und damit eine vermehrte Ausschüttung von Wachstumshormonen, was sich positiv auf den Muskelaufbau und die Ausdauer-

leistungsfähigkeit auswirkt. Du kannst die Länge der Pausen innerhalb der Workouts selbstständig festlegen, solltest aber darauf achten, dass sie nie länger als 30 Sekunden dauern. Wenn du merkst, dass du eine längere Pause benötigst, ist das ein Zeichen dafür, dass du die Intensität zu schnell gesteigert hast. Als Faustregel gilt: Besser mehrere kurze Pausen unter 20 Sekunden einlegen als wenige längere.

Technik & Intensivierung.

Der Einsatz von Zusatzgewichten ist immens wichtig für die Kraftentwicklung. Gleichzeitig birgt er aber auch Gefahren. Im Hinblick auf das sichere und verletzungsfreie Training gilt daher auch hier: Erlerne erst die Techniken, bevor du schwere Lasten in dein Training integrierst. Bei den

Kettlebells ist für Frauen ein Gewicht von 16 Kilogramm, für Männer eines von 24 Kilogramm empfehlenswert. Da jeder auf einem anderen Fitnesslevel einsteigt, findest du in den WODs jedoch keine Vorgaben zu den Gewichten. Starte jeweils mit einem moderaten Gewicht und wiederhole das Workout zu einem späteren Zeitpunkt mit einer etwas höheren Last. Versuche dabei, deine Rundenzahl zu steigern oder die beim ersten Mal benötigte Zeit zu toppen. Falls dir nicht alle hier genannten Hilfsmittel zur Verfügung stehen, nutze Alternativen. Anstelle einer Kettlebell eignet sich auch eine Kurzhantel, statt auf dem Ruderergometer kannst du dieselbe Strecke auf einer Tartanbahn oder deiner Lieblingslaufstrecke zurücklegen. ★



Das beste A1 Internet-Angebot für Salzburg!

Holen Sie sich jetzt bei Hartlauer das Salzburg-Special von A1: **Schnellstes A1 Internet** und volles TV Vergnügen.

Lassen Sie sich am besten gleich in einem Hartlauer Geschäft in Ihrer Nähe beraten!



#GENAUMEINS



5500 Bischofshofen
Franz-Mohshammer-Platz 7

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 8:30 - 13:00 | 14:00 - 18:00
Sa 9:00 - 12:30

5630 Bad Hofgastein
Salzburgerstraße 11

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00
Sa 8:30 - 12:00

5600 St. Johann im Pongau
Hauptstraße 24

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00
Sa 9:00 - 12:00

Weihnachtsfreude schenken!

Gerade in diesen schwierigen Zeiten ist es für die Ärmsten der Armen noch wichtiger, Hilfe von außen zu bekommen. Schon zum 11. Mal startet Carina Schlager und ihr Team eine Weihnachtsaktion für bedürftige Kinder in Rumänien, Moldawien und der Ukraine.

Dazu brauchen sie eure Hilfe: Schenkt einem Kind in Not eure persönliche Weihnachtsüberraschung und packt eine Schuh-schachtel voll kleiner Geschenke!

Was ist zu beachten. Den Deckel der Schuh-schachtel mit Geschenkpapier verpacken. Bitte nicht die gesamte Schachtel einpacken und zu-kleben, sondern nur mit einem Gummiband verschlie-ßen. Überlegen, ob für ein

Mädchen, einen Buben ge-packt wird und das auf dem Abschnitt vermerken, aus-schneiden und auf die Schachtel kleben. Bitte 2€ / Schuhkarton für die Abwick-lung bei der Annahmestelle abgeben (kontaktlos in die be-reitgestellte Kasse geben).

Vorschläge zum Befüllen. Hygieneartikel (Neu), Süßig-keiten, Schulwaren, Neuwertige Kleidung (Unterwäsche un-gebraucht) und Spielsachen (Stofftier, Malen, Sport, Bilder-buch ohne Text) (alles Neu).

Keinesfalls einpacken: Verdorbene Waren, Flüssig-

keiten, Medikamente und Kriegsspielzeug.

Infos. Die Geschenke kön-nen bis zum 16.11.2020 abge-geben werden. Annahmestel-len im Pongau findet ihr auf der Homepage: www.weihnachtsfreude.at. Was kann schöner sein, als jemandem Liebe und Freude zu schen-ken? Begeistert auch eure Familie, Freunde und Nach-barn zum Mitpacken! Danke fürs Mitmachen! ★

KONTAKT

Carina Schlager
Tel.: 0664 / 233 87 30
www.weihnachtsfreude.at

FOTOS: CARINA SCHLAGER



Kekse-Gewinnspiel

**DAS WEEKEND MAGAZIN PONGAU
VERLOST 3 SBS-GUTSCHEINE
IM WERT VON 75,- EUR,
50,- EUR UND 25,- EUR
UNTER ALLEN
REZEPTEINSENDUNGEN.**

So einfach spielen Sie mit:

Schickt uns eure Lieblings-Rezepte und gewinnt! Die tollsten Rezepte werden in der kommenden November-Ausgabe abgedruckt und veröffentlicht. So einfach spielen Sie mit: Senden Sie uns eine E-mail mit ihrem Lieblingsrezept an office@pongaumagazin.at oder eine Postkarte an: Weekend Magazin Pongau, Salzachsiedlung 14, 5600 St. Johann/Pg.

Einsendeschluss: 08.10.2020

JEDER/JEDE TEILNEHMER/IN ERKLÄRT SICH IM FALL DES GEWINNS DAMIT EINVERSTANDEN, DASS DER VOLLSTÄNDIGE NAME, WOHNORT UND EIN GEWINNER/IN-FOTO IM WEEKEND MAGAZIN VERÖFFENTLICHT WERDEN. DER GEWINN WIRD UNTER ALLEN EINSENDUNGEN VERLOST. DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN. DIE GEWINNE KÖNNEN NICHT IN BAR ABGELÖST WERDEN.





Stylingberatung & Shoppingtour

GEWINNSPIEL. In unserer September-Ausgabe hatten wir im Rahmen unserer Modeseiten einen Stylingtag verlost. Am 14. September haben wir unsere Gewinnerin Ingrid Ferstl begleitet. Erst ging es zu Claudia Braunstein nach Bad Hofgastein für eine Typberatung mit Make-Up. Im Anschluss ging es zur Shoppingtour nach St. Johann zu Nagl&Mode.

Der Beratungstermin bei Claudia Braunstein in Bad Hofgastein startet gemütlich bei einem Glas Prosecco und einem ersten Kennenlerngespräch, um das Eis zu brechen. Ziel der Beratung ist es, dass Ingrid künftig ihren eigenen Typ genau kennt, weiß welche Farben und Schnitte zu ihr passen und sie so künftig stilsicher einkaufen gehen kann, ohne lange zu probieren, zu suchen oder gar unnötige

Fehlkäufe zu tätigen. Darüber hinaus will ihr Claudia zeigen, wie sie ihre Garderobe mit passenden Teilen ergänzen kann, die sie perfekt miteinander kombinieren kann. So soll im Laufe des Nachmittags eine Art Leitfaden für die eigene Garderobe entstehen.

Beratungsgespräch. Anhand eines strukturierten Fragenkataloges analysiert Claudia erst genau, was für ein Farbtyp Ingrid ist, welche Kör-

per- und Gesichtsformen sie hat, vermisst sie und definiert mit ihr gemeinsam, welcher Naturtyp sie ist. Genau hinterfragt Claudia, welche natürliche Haarfarbe Ingrid hat, zu welchen Farben sie von sich aus tendiert, was sie gerne trägt und was für Schmuck und Accessoires sie verwendet. Auch die Charaktereigenschaften sind wichtig und Ausschlag gebend. Nach der umfangreichen Analyse beginnt Claudia damit Ingrid

ausführlich zu erklären und zu zeigen, welche Typen es gibt und in welche Schemen ihre Merkmale passen. Das Verständnis hierfür ist wichtig, um die richtigen Farben und Formen zu wählen. Da Ingrid von Natur aus eher rote Haare hat kann sie Claudia dem „Herbsttyp“ zuordnen. Was dies genau bedeutet erklärt und demonstriert sie ihr ausführlich. Dafür deckt Claudia Ingrids Haare ab und hängt ihr einen farbneutralen Umhang

FOTOS: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU





um. Mit farbigen Tüchern die den entsprechenden Farbtypen (Frühling und Herbst) repräsentieren visualisiert sie so, wie die einzelnen Farben Ingrid's Erscheinung der Haut und der Augen verändern. Gemeinsam definieren sie Farbzusammenstellungen, die zu Ingrid passen und ihr auch gefallen. So können sehr schnell Farbreihen festgelegt werden, die harmonisieren und Ingrid's Typ perfekt unterstreichen. Im Laufe des zweistündigen Gesprächs wird so auch detailliert auf die Körperformen und dazu passenden Schnitte und Kleidungsstücke eingegangen. Ingrid's Gesichtsförmigkeit wird analysiert und die dazu passenden Frisuren,

Haarschnitte und Farben erklärt aber auch auf Schmuck, Accessoires und Brillen eingegangen. „Besonders der Rat für eine Frisur mit stufigen, halblangen Schnitt hat mir gefallen, da ich hier ohnehin eine Veränderung geplant hatte.“, so Ingrid begeistert schon während des Gesprächs. Im Laufe des Nachmittags entsteht so ein sehr klarer Leitfaden, den Ingrid auch noch in schriftlicher Form erhält.

Make-Up. Im Anschluss geht es dann direkt weiter zur Schminkberatung. Auch hier analysiert Claudia genau welche Gesichtsförmigkeiten Ingrid hat und auf was beim Schminken

zu achten ist, um die eigenen Vorzüge besser hervorzuheben. Detailliert erklärt sie Ingrid, mit welchen Produkten sie arbeiten sollte, wie sie aufzutragen sind und auf welche Farben sie achten sollte, um auch ihre Augen besser zur Geltung zu bringen. Auch die Haare werden neu zusammen gebunden, um auch hier Ingrid's Typ besser zu unterstreichen.

Shopping-Tour. Perfekt gestylt geht es dann direkt nach St. Johann zu Nagl&Mode, wo die beiden bereits von Modberaterin Regina erwartet werden. Anhand der erarbeiteten Ergebnisse für Farben, Schnitte, Formen sowie passenden

Applikationen stellt Regina eine breite Auswahl aus der aktuellen Herbstkollektion zusammen, durch die sich Ingrid nun durchprobieren darf. Die aktuellen Farben und Schnitte der Saison passen perfekt zu Ingrid und ihrem Typ, so ist eine sehr breite Auswahl an passenden Teilen schnell gefunden. Jedes Outfit wird genauestens besprochen und in allen Kombinationsvarianten getestet. Claudia und Regina erklären detailliert, wie sich die einzelnen Stücke miteinander kombinieren lassen, wie Ingrid sie gezielt einsetzen kann, um ihre Vorzüge zu unterstreichen und wie sie zu bereits vorhandenen Lieblingsstücken zuhau-





se passen. Ziel war es ja auch von Anfang an, die Garderobe so zu erweitern, dass sich vieles miteinander kombinieren lässt. Aber auch zu Experimenten mit neuen und ungewohnten Schnitten und Formen ist Ingrid bereit und ist überrascht, dass auch Unerwartetes

perfekt passt. Nach einer zwei-stündigen Shopping-Begleitung darf Ingrid ihren gewonnen 100,-€ Gutschein bei ihrem Einkauf gleich mit einlösen und freut sich über die gewonnen Erfahrungen und die neuen Lieblingsstücke für ihre Garderobe. ★

Perfekt gestylt & beraten

MUST HAVES IM MODEHERBST. Wenn die Temperaturen sich bald wieder etwas abkühlen und die Abende frischer werden, dann schlägt die Stunde für die neu eingetroffenen Herbst MODE Trends bei NAGL&MODE!

In allen Abteilungen bei NAGL&MODE wurde die Farbenpracht des Spät-Sommers gegen die prachtvollen Stoffe und Styles des Herbst und Winters getauscht! Coole schlanke Schnitte, feine Pelzapplikationen und wertige Materialien geben der Mode das gewisse Etwas. Jeder Artikel hat das Zeug dazu Ihr persönliches Lieblingsstück zu werden

Individualität. Der Fokus der Modeberaterinnen bei NAGL&MODE liegt ganz klar auf ehrlicher und kompetenter Beratung! Die Mitarbeiterinnen nehmen sich Zeit für jeden einzelnen Kunden, für eine typgerechte Beratung! Wichtig für dieses Wohlfühlambiente ist auch unsere Hausinterne Tiefgarage, in der Sie Ihr Auto parken können solange bis Sie mit Ihrem Nagl-Outlet vollkommen zufrieden sind!

KONTAKT

NAGL&MODE

NAGL&MODE
Hauptstraße 105,
5600 St. Johann
Tel.: 06412 / 4368
office@nagl-mode.at
www.nagl-mode.at

Mantel:
MARC AUREL
€ 359,9

Hose:
MAC € 109,90

Pullover:
LECOMTE € 89,90



Ingrids Outfit bei der Anprobe:
Lederjacke **COMMA** € 129,90
Chino **RINASCIMENTO** € 89,90
Tasche € 99,90 und Stiefel € 139,90





Alpina Family Spa & Sporthotel ****S

ST. JOHANN - ALPENDORF. Inmitten der Salzburger Bergwelt erwarten Sie kulinarische Genüsse im 4 Sterne Superior Alpina Family, Spa & Sporthotel. Wohlfühlen, Relaxen und Genießen, egal ob im eleganten Panoramarestaurant mit herrlichem Blick auf die Bergwelt, in einer der gemütlichen Stuben oder in der BistrO-Pizzeria mit Panorama-Terrasse unter freiem Himmel.

Ob im eleganten Panoramarestaurant mit herrlichem Blick auf die Bergwelt, in einer der gemütlichen Stuben oder im sportlichen BistrO-Café-Pizzeria - hier finden sie für jeden Anlass das richtige Ambiente. Für das kulinarische Angebot aus der Schauküche, à la carte oder in den Themenmenüs werden fast ausschließlich regionale Produkte sowie eigene Kräuter aus Alpinas Kräutergarten verwendet. Das Panoramarestaurant bietet eine moderne Atmosphäre, während die Gardestube und die rustikale Zirbenstube Gemütlichkeit und alpinen Flair garantieren. Selbstverständlich werden Allergien und Unverträglichkeiten individuell berücksichtigt,

eine vegane Speisekarte unterstreicht die Flexibilität der Küche. Für einen gemütlichen Ausklang des Tages sorgen die Bar & Lounge mit offenem Kamin, wie auch Alpinas uriger Weinkeller. Oder Sie genießen die Partystimmung in der Après-Ski-Bar „Eule“ direkt neben dem Hotel.

Panoramarestaurant. Im Panoramarestaurant genießen

Sie einen atemberaubenden Ausblick bei regionalen und internationalen Speisen.

BistrO-Café-Pizzeria. Nette, ungezwungene Atmosphäre für jedermann. Leichte mediterrane Gerichte, knackige Salatvariationen, italienische Spezialitäten und knusprige Pizza aus dem Holzofen, aber auch regionale Schmankerl sowie Eiskreationen und Süßes

aus der hauseigenen Patisserie erwarten Sie in diesem sportlichen Lokal mit herrlicher Sonnenterrasse und Blick zum Erlebnisplatz im Sommer. Der ideale Treffpunkt nach sportlicher Betätigung bei Tennis, Golf oder im Fitnessstudio, für gesellige Abende bei Billard oder Dart, um mit Freunden Sporthighlights auf der Großbildleinwand zu sehen oder um in sportlich-legerem Ambiente gemütliche Stunden zu verbringen. Das Bistro hat ganztags geöffnet und warme Küche Montag - Sonntag von 09:30 - 22:00 Uhr. Pizza wird immer Montag bis Freitag von 17:00 - 22:00 Uhr gebacken und Samstag, Sonntag und Feiertag von 12:00 - 14:00 und 17:00 - 22:00 Uhr. Alle





BLICK IN DIE KÜCHE



Speisen gibt es auch zum Mitnehmen, einfach anrufen und bestellen.

Hotelbar & Weinkeller.

Zum gemütlichen Ausklang des Tages lädt die Bar & Lounge am offenen Kamin ein. Im Sommer können Sie den Sonnenuntergang auf der Terrasse mit herrlichem Ausblick auf die Berge genießen. Im Winter wärmt Sie das offene Feuer am Kamin in der gemütlichen Lounge. Neben einer großen Auswahl an alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken mixt der Barman auch gerne Ihren ganz persönlichen Lieblingscocktail. Im urigen Weinkeller erwartet Sie eine große Auswahl österreichischer und internationaler Spitzenweine. Der Hausherr Erwin Schwarz veranstaltet wöchentlich Weindegustationen.

„Ich genieße diese ganz besonderen Abende mit unseren Gästen sehr!“, so Erwin Schwarz. Besonders beliebt ist der liebevoll eingerichtete Weinkeller auch bei privaten Gruppen bis zu 14 Personen, für einen exklusiven Abend mit persönlichem Service.

Einen Tag Hotelgast sein...

...auch ohne Übernachtung. Als Tagesgast können Sie Alpinas großzügigen Spa-Bereich mit Infinity-Rooftop-Pool, Hallenbad, separatem Kinderbecken mit Nemo-Rutsche und den Sauna-Vital-Garten genießen und den Tag mit einem ausgiebigen Frühstück beginnen oder anschließend mit einem leckeren Abendessen im Bistro ausklingen lassen. Auch den modernst ausgestatteten Fitnesspoint können Sie als Day-



Spa-Gast oder als Alpinas Fitnessmitglied nutzen, ebenso wie die Tennishalle und den Indoor-Golfsimulator. Beides wird vor allem im Herbst und Winter von vielen Abogästen genutzt, die das Sportangebot in Kombination mit Alpinas breitem kulinarischen Angebot sehr genießen.

Herbstspezialitäten. Bis Ende November locken neben Wildspezialitäten viele saisonale

Schmankerl wie Zwetschenknochen oder auch hausgemachte Kürbisgnocchi ins Alpina. ★

KONTAKT

Alpina Family Spa & Sporthotel****S

Alpendorf 8
5600 St. Johann PG.
Tel.: +43 (0) 6412 / 82 82
info@alpina-alpendorf.at
www.alpina-alpendorf.at

Happy Angel's Sonnenstudio

MEGASUN P9 EXTRASUN

Das weltweit modernste und edelste Solarium, designed und entwickelt in Kooperation mit "Porsche Design"

- Preis: € 1,10 / Minute
- Chipkarten im Wert von € 100,- um € 75,-
- Chipkarten im Wert von € 200,- um € 135,-

**1 GRATIS
BESONNUNG**
für alle Neukunden
bis 15. Okt. 2020



Features

- Wireless Charging
- Intelligent Control System
- Glass Facial System
- Beauty Booster HyperRed
- X-Tra Tan
- Aqua Cool

Öffnungszeiten: MO, DI, DO, FR: 08:00-13:00 & 15:00-19:00, SA: 09:00-19:00, MI & SO: Ruhetag
Bahnhofstraße 17e • 5500 Bischofshofen • Tel.: 06462 / 33457 • happyangels@gmx.at • www.happyangels.at



Pulled Wild Burger

REZEPT-TIPP. Aus einer geschmorten Hirschkeule mit Coleslaw, gebratenen Apfelringen und Pommes.

REZEPT

Zutaten: 2,5 kg Hirschkeule (ohne Knochen), Paprikapulver, Cayennepfeffer, Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer, 6 EL Öl, 1 (ca. 750 g) kleiner Kopf Rotkraut, 3 Zwiebeln, 200 g Sultaninen, 200 g Crème fraîche, 200 g Salatmayonnaise, 7 EL Apfelessig, Zucker, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Worcestersoße, 125 ml Ahornsirup, 300 ml Tomatenketchup, 2 rote Äpfel, 10 Burgerbrötchen



Zubereitung:

1 Am Vortag das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Für die Marinade 3 TL Paprika, 2 TL Cayennepfeffer, 2 TL Lebkuchengewürz, 3 TL Salz und Pfeffer mischen, das Fleisch damit einreiben und in einen Bräter geben. Mit 4 EL Öl beträufeln und mit der Mischung einreiben.

2 Das Fleisch nun zugedeckt kalt stellen über Nacht.

3 Für den Salat den Kohl putzen, waschen, längs achteln und den Strunk herausschneiden. Im Anschluss in dünne Streifen schneiden oder hobeln, 1 TL Salz zugeben und gut durchkneten.

4 Die beiden Zwiebeln schälen, grob raspeln und mit den Sultaninen zum Kohl geben. Die Crème fraîche mit der Mayonnaise und 4 EL Essig ver-

rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken und unter den Salat mischen. Den fertigen Salat zugedeckt etwas kalt stellen.

5 Für die Barbecue-Sauce eine Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken und mit der Worcestersoße und dem Sirup ca. 2 Minuten köcheln. Ketchup, 3 EL Essig, 1 Msp. Paprika und 2 TL Cayennepfeffer unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei öfter umrühren.

6 Am nächsten Tag den Ofen vorheizen (E-Herd: 125 °C / Umluft: 100 °C / Gas: s. Hersteller) und das Fleisch im geschlossenen Bräter ca. 6 Stunden im heißen Ofen schmoren lassen und dabei etwa stündlich mit dem entstandenem Bratfond beträufeln.

7 Das fertig geschmorte Fleisch herausnehmen, mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und in die Barbecue-Sauce geben.

8 Die Äpfel waschen, mit einem Apfelsausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit 2 EL Öl in einer Pfanne ca. 2 Minuten unter Wenden anbraten und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9 Den Backofen einschalten, die Brötchen halbieren und mit den Schnittflächen nach oben im Ofen rösten. Fleisch in der Soße erwärmen und den Coleslaw nochmals abschmecken. Brötchen mit Salat, Apfelscheiben und Fleisch servieren. Das Alpina Küchenteam wünscht viel Spaß beim Nachkochen!



FOTOS: ANDREA'S BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU



Modell: Ungenannt, Dietmar Riegler
Make-Up: Alex Mayr



HALLOWEEN
SPECIAL

am 31. Oktober
Infos auf Anfrage!



ANDREAS BOLDT DI(FH)
FOTOGRAFIE, GRAFIK & DESIGN
+43(0)660 / 770 11 36
INFO@ANDREASBOLDT.COM
WWW.ANDREASBOLDT.COM

Die Küche im 21. Jahrhundert

EIN ORT DER BEGEGNUNG. Eine Küche ist heute nicht mehr die Stätte an der einfach nur das Essen gekocht wird. – Sie ist ein Ort des zelebrieren, des Austausch und des Zusammensein. Im Küchenstudio von Red Zac Kappacher wird Funktionalität mit Design verknüpft – das Ergebnis – eine Küche genau nach Ihren Vorstellungen – geplant bis ins letzte Detail.

Mit Intuo, FM und ewe als kompetente Partner, stehen dem Kunden endlos viele Möglichkeiten offen, um die personalisierte Küche zu kreieren. Egal ob Vollholz oder Holzoptik, diese kombiniert mit Acrylfronten in Glanz oder Matt- hier wird jeder fündig. Der Trend geht nach wie vor in Richtung dunklerer Küchen mit wertigen Oberflächen.

Hochwertige Geräte. Um perfekt zu sein, benötigt Ihre Küche natürlich noch Geräte – auch diese finden Sie bei Red Zac Kappacher, wir bieten Ihnen eine riesen Auswahl an Markengeräten von Bosch, Miele, Bora und vielen anderen namhaften Herstellern. Darüber hinaus stehen die neuesten technischen Innovationen zur Verfügung. Anstelle einer herkömmlichen Abzughaube kann ein Bora Professional

Dunstabzug integriert werden – Kochfeld und Abzug kommunizieren miteinander – nur ein Beispiel von vielen.

Technik von heute. Neben einer perfekt abgestimmten LED Beleuchtung ist bei Red Zac Kappacher auch das Home Connect für die Küche erhältlich – USB- Anschlüsse und die Integration Ihres Smartphones oder Tablets sind hier selbstverständlich – So können Sie

sich bei längeren Backzeiten benachrichtigen lassen oder das Gerät von unterwegs ein- und ausschalten. Das Küchenteam im 1. OG von Red Zac Kappacher berät Sie gerne.

Kochgeschirr. Was jetzt noch fehlt ist das passende Equipment, um die Speisen zu zaubern – auch hier sind Sie bei der Günther Kappacher GmbH bestens aufgehoben. Mit den Marken





WMF, Cristel, Kelomat, Fissler und Riess Email findet jeder das perfekte Kochgeschirr.

Geschirrabteilung. Den krönenden Abschluss finden Sie dann in der Geschirrabteilung im EG. Lassen Sie sich inspirieren von den verschiedenen Designs und den edlen Materialien - hier sind die Marken Dibbern, Villeroy & Boch und Gmundner Keramik vertreten. Für den edlen Tropfen werden Gläser von Eisch und Riedel empfohlen, um die Speisen stilgerecht einzunehmen, dürfen

Bestecke von den Firmen Berndorf und WMF nicht fehlen. Das Team der Geschirrabteilung steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Service. Bei Red Zac Kappacher in St. Johann erhalten Sie nicht nur fachkundige Beratung, sondern alles unter einem Dach – Wir bieten Ihnen darüber hinaus konkurrenzfähige Preise unserer Qualitätshersteller, sowie einen hauseigenen Kundendienst, der bei Defekten und Reparaturen innerhalb kürzester Zeit reagieren kann – so Günther Kappacher. So

sparen Sie Zeit, Geld und Nerven bei der Planung, dem Kauf, der Montage.

Onlineshop. Immer größerer Beliebtheit erfreut sich der Onlineshop, der jedoch weit mehr ist als nur eine Bestellmöglichkeit – dieses „Digitale Schaufenster“ ermöglicht es den Kundinnen und Kunden, sich rund um die Uhr über das aktuelle Geräte Sortiment zu informieren, die Verfügbarkeit zu prüfen und gleich Online zu bestellen. Auf Service und Beratung wird auch hier größter Wert gelegt! Wichtig hierbei

ist, dass alle Online bestellten Geräte zuverlässig und rasch geliefert werden und wenn gewünscht noch fachkundig installiert. ✨

INTUO®
FM®
 DIE KÜCHE ZUM LEBEN
ewe®
 ... und nicht irgendeine Küche

KONTAKT

Red Zac Kappacher

Hauptstraße 45
 5600 St. Johann/Pg.
 Tel. 06412/20020
 shop@redzac-kappacher.at
www.redzac-kappacher.at

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 9.00-18.00 Uhr,
 Sa: 9.00-12.00 Uhr
 jeden 1. Sa im Monat:
 9.00-17.00 Uhr



2 MINUTEN keine Millionen

**Leo Hillinger
Weinbauer**

**Katharina Schneider
CEO Mediashop**

**Martin Rohla
Investor**

WO BLEIBT DAS GELD?
Der Hype um Start-up-Shows ist ungebrochen. Denn wer den Deal von den Investoren kassiert, hat es geschafft – sollte man meinen. Die Wahrheit sieht allerdings anders aus.



Von Elisabeth Stolzer



Florian Gschwandtner
Investor und Gründer
von „Runtastic“

Hans Peter Haselsteiner
Unternehmer

DIESE DEALS SIND NACH DEM ABSCHLUSS DER DREHARBEI



GA-Shaker
Deal: 120.000 € für 10%



Maister
Deal: 150.000 € für 10%



April 2020: Während sich das Land im Lockdown befindet, präsentieren findige Unternehmer ihre Geschäftsideen im TV. 7,3 Millionen Euro wurden laut dem Privatsender Puls 4 in der diesjährigen Staffel von „2 Minuten, 2

Millionen“ in Start-ups investiert. Wie viel Geld tatsächlich geflossen ist, lässt sich aber nur schwer beantworten. Das Innovations-Portal „Trending Topics“, an dem Puls 4 sogar selbst beteiligt ist, analysierte: Von 39 Deals (bis inklusive der vorletzten Folge), die

vor laufender Kamera geschlossen wurden, kamen bis Anfang Juni nur zehn wirklich zustande. Andere sind geplatzt oder liegen momentan auf Eis. Wo bleiben also die versprochenen Millionen?

Mantel des Schweigens.

So wirklich darüber sprechen will niemand. Die Start-ups nicht, weil sie vertraglich dazu verpflichtet sind oder manchmal auch gar nicht wissen, woran es letztendlich gescheitert ist. Auf Nachfrage erfahren wir von zwei Unternehmen, dass sie formlos per E-Mail darüber informiert wurden, dass der Deal doch nicht zustande kommt. Fragen nach dem „Warum?“ bleiben unbeantwortet. Bei Puls 4 äußert man sich nicht, weil man nach Abschluss der Dreharbeiten auch gar keinen Einfluss mehr auf das Zustandekommen der Verträge habe. Bleiben also die Investoren. Und auch diese halten sich mit Informationen bedeckt. Eine Interviewanfrage von uns an Investor Leo Hillinger blieb unbeantwortet. Im Hintergrund munkelt man allerdings, dass sich so mancher während der Co-

rona-Zeit lieber auf das eigene Kerngeschäft konzentrierte, als in Start-ups zu investieren.

Showgeschäft.

Wer jetzt denkt, es liege einfach an einem schlechten Jahr, der irrt. Denn mit dieser nüchternen Bilanz steht man bei Puls 4 nicht alleine da. Auch das deutsche Pendant „Die Höhle der Löwen“ ist dafür bekannt, dass viele in der Show geschlossene Deals in der Realität nicht zustande kommen. Und auch beim US-amerikanischen Pendant „Shark Tank“ kommt weniger als die Hälfte der TV-Vereinbarungen zustande. Doch woran liegt das? Bernhard Weber, Geschäftsführer des Zentrums für Wissens- und Innovationstransfer, klärt auf: „Man darf nicht so naiv sein und glauben, dass der Deal am Abend geschlossen wird und am nächsten Morgen haben die Gründer dann eine halbe Million mehr am Konto. So funktioniert das nicht.“ Ähnlich wie auch bei einem Pitch vor Business Angels werden alle Angaben genau durchleuchtet und auf ihre Richtigkeit überprüft. Wer ist tatsächlich am Unternehmen beteiligt? Wie sieht es mit dem Patentschutz aus? Welche Konkurrenzprodukte

START-UPS IN ÖSTERREICH

In Österreich wurden seit 2008 mehr als 2.200 Startups gegründet. Die Anzahl der Startup-Gründungen stieg mit 15% pro Jahr deutlich stärker als jene der klassischen Unternehmensgründungen (3% pro Jahr).

52% der österreichischen Startups sind durch externes Kapital finanziert. 63% der Startups planen in den nächsten 12 Monaten externes Eigenkapital zu akquirieren.

14% der österreichischen Startups sind akademische Spin-offs und 20% wurden aus bestehenden Unternehmen heraus gegründet.

Top-Branchen, in denen gegründet wird:

- IT- und Softwareentwicklung (31,2%)
- Industrielle Technologie/Produktion und Elektronik/Elektrotechnik (10,1%)
- Konsumgüter (10,1%)
- Life Science (Biotechnologie, Gesundheitswesen, Medizintechnik und Pharma) (9,2%)

(QUELLE: AUSTRIANSTARTUPMONITOR.AT)



TEN GESCHEITERT



True Love
Deal: 150.000 € für 26%

**NO
DEAL**

gibt es am Markt? Erst wenn all diese Fragen geklärt sind, kommt der Deal auch zustande.

Der wahre Wert. Für viele Start-ups geht es in den Shows aber auch gar nicht

darum, ein passendes Investment zu finden. Oft reicht die gewonnene Medienpräsenz schon aus, um für einen ordentlichen Umsatz-Push zu sorgen. Daher werden für den Zeitpunkt der Ausstrahlung Server-Kapazitäten er-

weitert, Bestände aufgestockt und Webseiten optimiert. Denn spätestens einen Tag nach der Sendung müssen die Produkte am Markt sein. Das hat zur Folge, dass sie oft nicht ausreichend getestet werden. So geschehen in Deutschland bei einem flüssigen Handydisplayschutz, der sogar vor Hammerschlägen schützen sollte. Tat er aber nicht. Oder bei der Zehn-Sekunden-Zahnbürste „Amabrush“, die blitzblanken Zähne ohne Putzen verspricht. Nach der Sendung wurde mittels Crowd-Invest Geld für die Fertigstellung gesammelt. Warnungen von Zahnärzten, Kundenbeschwerden und Verzögerungen in der Produktion sorgten schließlich für die Pleite des Herstellers.

Thema Nachhaltigkeit. Damit wären wir mit der Kritik aber auch noch nicht am Ende. Denn die tatsächlichen Innovationen, also jene, die unsere Welt nachhaltig verbessern würden, fehlen. Wissenschaftliche Start-ups lassen sich nun mal schwer in zwei Minuten erklären. Und soziale Projekte werfen in kurzer Zeit einfach zu wenig Gewinn für die Investoren ab. Daher beschränkt man sich auf Lifestyle-Produkte, die ein schnelles Wachstum versprechen und eine möglichst große Zielgruppe ansprechen. „Man darf nicht vergessen, dass es sich letzten Endes um eine Unterhaltungsshow handelt“, so Weber. Für alle, die sich im TV das große Geld erhoffen, ist das wahrscheinlich nur ein kleiner Trost. ★

INTERVIEW MIT BERNHARD WEBER

Es ist eine Unterhaltungsshow

Auch wenn viele Deals nach der Ausstrahlung nicht zustande kommen, kann man als Gründer dennoch von den Fernsehshow profitieren, meint der steirische Start-up-Experte.

Weekend: Was bringen TV-Formate wie „2 Minuten, 2 Millionen“?

Bernhard Weber: Am meisten Nutzen haben Start-ups davon, die etwas für den B2C-Bereich, also für Konsumenten machen. Sie erhalten dadurch Reichweite und Aufmerksamkeit, die man so nur schwer bekommt. Auch die Kontakte, die man durch die Show erhält, sind nicht ganz unwesentlich. Und im Idealfall bringen sie auch ein passendes Investment. Für die Start-up-Szene an sich bringt es natürlich Aufmerksamkeit für die Thematik in einer breiteren Bevölkerungsschicht.

weekend: Wie realistisch sind die Pitches in der Sendung?

Bernhard Weber: Man muss ganz klar sagen: es ist eine Unterhaltungsshow. Die Pitch-Situation an sich ist aber schon realistisch, also dass man sein Produkt vor Leuten in kurzer Zeit präsentiert. Die Frage ist



halt immer, was der Sender dann daraus macht.

weekend: Für wen lohnt es sich überhaupt, bei einer solchen Show mitzumachen?

Bernhard Weber: Lohnen tut es sich immer für jene, die ein Produkt haben, dass für den Konsumenten interessant ist. Ob es ein Getränk ist oder ein E-Commerce-Produkt ... Die können solche Sendungen auch am Besten nutzen. Für ein Medizin-Technik-Produkt oder ein High-Tech-Start-up ist das nicht die richtige Sendung. Dann werde ich dort aber auch nicht die passenden

Partner finden. Als Start-up muss ich wissen: Wo ist die passende Community und wie erreiche ich diese Leute?

weekend: Warum kommen so viele Deals im Nachhinein nicht zustande?

Bernhard Weber: Aus meiner Sicht ist ein Auftritt in der Show der Beginn eines Verhandlungsprozesses. Und selbst, wenn es kein Investment gibt, kann man immer irgendwas herausholen. Als Gründer muss man das entspannter sehen. Im Idealfall habe ich Reichweite, Kontakt und Investment. ★

Bernhard Weber, Geschäftsführer Zentrum für Wissens- und Innovationstransfer, Graz



Grapefruit – Königin der Zitrusfrüchte

GRAPEFRUITKERNEXTRAKT. Wie bereits in den letzten Ausgaben wollen wir wieder ein Produkt aus unserem Sortiment vorstellen, das uns ganz und gar überzeugt hat: die Grapefruit und das Grapefruitextrakt. *Von Gabriela & Manfred Sattlecker, Hochkönig Drogerien Sattlecker*

Vor einigen Jahren sind wir auf das Grapefruitkern Extrakt durch intensive Recherche gestoßen. Durch Gespräche mit unseren Kunden war der Wunsch, ein natürliches Mittel gegen Pilze und zur Stärkung der körpereigenen Abwehrkräfte groß.

Ursprung. Auf das Grapefruitkern Extrakt ist ein Physiker gekommen, der sehr gerne Grapefruits gegessen hat und die Kerne am Kompost entsorgt hat. Da der Kompost sich nicht mehr zersetzt hat und sich keine Pilze und Sporen um

die Kerne gebildet haben, untersuchte er die Grapefruit intensiver und stieß dabei auf ihre besonderen Eigenschaften.

Das Extrakt. Grapefruitkern Extrakt wird aus Kernen und geringen weißen Schalentteilen der Grapefruit, ohne Fruchtfleisch und äußere Schale, daher frei von ätherischen Ölen,

extrahiert. Es unterliegt regelmäßigen Prüfungen und ist frei von Farbstoffen und Alkohol. Grapefruitkern Extrakt hat einen sehr hohen Vitamin-C Gehalt und zahlreiche andere Inhaltsstoffe, über die wir Ihnen gerne im Geschäft mehr erzählen.

Wirkung. Die breitgefächerte

Wirkung des Grapefruitkern Extrakts erstaunt viele Forscher. Sie erstreckt sich über sämtliche Bereiche der Parasitenbekämpfung, die uns Menschen (und unsere Tiere) das Leben schwer machen, von Bakterien über Viren,

„Über das Grapefruitkern Extrakt stellen wir gerne weiteres Informationsmaterial zur Verfügung und teilen unsere Erfahrungswerte bei einem persönlichen Gespräch.“

Gabriela & Manfred Sattlecker
Hochkönig Drogerien Sattlecker





Pilze und sonstige Parasiten. Laut Recherchen hat Grapefruitkern Extrakt eine antibakterielle Wirkung wobei die Bakterien die für unseren Körper gut sind (z.B. Darmflora) nicht angegriffen werden. Die antivirale Wirkung bewährt sich bei Krankheiten, die durch Viren verursacht werden. Und die pilzabtötende Wirkung wie bei Fußpilz, Pilze auf der Haut, aber auch innere Organe können von Pilzen befallen sein, ist Grapefruitkern Extrakt ein hilfreiches Mittel. Das Grapefruitkern Extrakt verfügt über Immunstärkende Eigenschaften und schützt uns somit vor Angriffen von Krankheitserreger. Ein gutes Beispiel dafür ist unsere Tochter. Sie arbeitet als Kindergärtnerin und ihre Abwehrkräfte werden besonders im Winter beansprucht! Seit sie das Grapefruitkern Extrakt regelmäßig nimmt, bekommt sie höchstens einen kleinen Schnupfen.

Anwendung. Man kann Grapefruitkern Extrakt sowohl innerlich als auch äußerlich anwenden. Nur eine geringe Anzahl von Personen darf es nicht einnehmen, wie z.B. Personen mit einer Zitrusallergie, Spenderorganen oder die Antidepressiva nehmen müssen. Aber am besten fragen Sie dazu Ihren Arzt. Es ist auch die ideale Kombination mit OPC, da die Beiden sich perfekt ergänzen. Viele Landwirte verwenden Grapefruitkern Extrakt für ihre Kühe, da es für die Gesundheit ihrer Tiere auf natürliche Weise gut tut. Auch bei den Pferden unserer Tochter konnten wir eine positive Wirkung feststellen.

Über das Grapefruitkern Extrakt stellen wir Informationsmaterial zur Verfügung

und geben Ihnen gerne noch Erfahrungsberichte weiter. ★

FOTO: ADOBE STOCK, ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU ENNSTAL

KONTAKT

Drogerien Sattlecker

Salzburger Str. 26
5500 Bischofshofen
Tel.: 06462 / 2319

Öffnungszeiten:

MO - FR: 8.30 - 12.00 &
14.30 - 18.00 Uhr
SA: 08.30 - 12.00 Uhr



Meine beste Medizin Unsere Salzburger Gesundheitsberufe

www.salzburg.gv.at/gesundheitsplan

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Pongauer Gesundheitseinrichtungen geben täglich ihr Bestes.

Der Salzburger Gesundheitsplan schafft die Rahmenbedingungen dafür.





Lisa Sabrina Songs

IM GESPRÄCH. „Wenn meine Lieder die Herzen der Menschen erreichen, haben sie ihren Zweck erfüllt.“ Unter diesem Motto teilt Lisa Sabrina Quehenberger ihre eigenen Songs auf YouTube. Was sie dazu bewegt hat, erzählt sie uns.

Weekend: Lisa, du hast dich dazu entschieden, deine selbstgeschriebenen Lieder mit der Öffentlichkeit zu teilen?

Lisa: Ja, genau. Ich hätte nie geglaubt, dass meine Lieder einmal meine eigenen vier Wände verlassen werden, aber einige Ereignisse in der Vergangenheit haben mich dazu gebracht, diesen Schritt zu machen.

weekend: Dürfen wir erfahren, welche Ereignisse das waren?

Lisa: Klar. In meinem Familien- und Freundeskreis gab es Anlässe, die ich musikalisch begleiten durfte. Um sie für meine Lieben noch persönlicher zu gestalten, habe ich auch einige meiner selbstgeschriebenen Songs gesungen. Auch im Gesangsduo, das ich mit meiner Freundin, Carina Kronberger, habe-„Herzgefühl“- haben wir ab und an nun auch einige meiner Eigenkompositionen ins Repertoire genommen. Daraufhin kam des öfteren die Frage, von wem diese Lieder seien und wo man sie denn hören kann. Aufgrund

der Nachfrage machte ich mir Gedanken und entschied mich dazu, meine Lieder nicht mehr nur für mich alleine zu behalten.

weekend: Du hast dich dann für YouTube entschieden?

Lisa: Genau, denn ich möchte den Menschen, die sich für meine Lieder interessieren die Möglichkeit bieten, sie zu finden und zu hören, und mei-

nen Kanal auf YouTube zu abonnieren, oder die Musikvideos zu sehen und hören, ist völlig kostenfrei.

weekend: Seit wann schreibst du denn eigene Songs?

Lisa: Eigentlich immer schon. Ich habe damals meinem kleinen Bruder schon Gute-Nacht-Lieder geschrieben. So, wie andere Tagebücher führten, schrieb ich meine Lieder, und tu es immer noch.





INFOS

YouTube:
„Lisa Sabrina Songs“
oder QR-Code scannen:



www.youtube.com/channel/UCMZmstQikyUbZeh3cjNVm9A

Facebook: Lisa Sabrina

Kontakt: 0664/ 1500252

weekend: Worum geht es in deinen Liedern?

Lisa: Um alles, was mich bewegt, Gefühle, Lebenserfahrungen, liebe Menschen- so facettenreich und verschiedenen Gefühle sein können, sind auch meine Lieder.

weekend: Wie lange brauchst du im Schnitt für einen eigenen Song?

Lisa: Das ist ganz unterschiedlich, meist packt mich das Gefühl die Gitarre zu schnappen und oft ist ein Lied dann 10 Minuten später fertig.

weekend: Die Musikvideos und alles machst du ja selber oder?

Lisa: Ja, ich liebe es kreativ zu sein und neben der Musik auch zu fotografieren. Nebenbei finde ich auch, dass manche Lieder sehr gut durch Fotos unterstützt werden können, weil dadurch die Emotionen des Gesungenen intensiver hervorgehoben werden.

weekend: Lisa willst du abschließend noch etwas zu deinen Songs ergänzen?

Lisa: Mögen meine Lieder euch Freude, Hoffnung, Zuversicht, Mut.. und im besten Fall eine Gänsehaut bereiten. ★

INNENARCHITEKTUR
TOFERER
wohnen erleben
Möbel · Einrichtungshaus
Bischofshofen · Gastener Str. 40 · Tel. 0 64 62 / 35 96
Mail: info@moebel-toferer.at · www.moebel-toferer.at

**HANDSCHLAG-QUALITÄT
AUF SIE ABGESTIMMT!**

ANREI ECHT. SEIT 1894
Miele
ewe
Joka WOHNEINRICHTUNG
JAB ANSTOETZ FABRICS





Um die 400 Kilometer im Alltag sind für den Koreaner nie ein Problem. Laut Hersteller sind es sogar 484 Kilometer.

Volt ihr Strom?

JA, SICHER! Reichweitenangst muss man mit dem Hyundai Kona, der bis zu 484 Kilometer mit einer Ladung schafft, echt nicht haben. Das Laden des dicken 64-kWh-Akkus geht nun dank 3-phasigem „AC-Stecker“ schneller von der Hand. *Von Werner Christl*

Der Kona electric schafft beispielsweise locker die Strecke Linz-Wien und zurück (ca. 340 Kilometer) auf der Westautobahn mit einer Ladung. Da beibt auch noch gute Restreichweite. Wer Langstrecken fährt, kann

in 45 Minuten (laut Hersteller) an der 70-kW-Schnelladesäule die Batterie auf 80 Prozent laden. Die restlichen 20 Prozent dauern länger, weil man den Akku schonen muss. Das gilt aber ohnehin für alle E-Autos. Wer daheim lädt, muss das Fahrzeug 28 Stunden

den „anhängen“. Auf alle Fälle geht es mit dem neuen dreiphasigen Kabel an der Wechselstromsteckdose daheim ganz klar schneller. Der Kona electric hat jedenfalls einen fetten 64-kWh-Akku. Alternativ gibt es übrigens eine günstigere Variante mit

39,2 kWh – womit das Laden noch schneller geht. Das Schöne an einem dicken Akku ist unter anderem der Umstand, dass man in der kalten Jahreszeit durch das Heizen zwar Reichweite verliert, aber der Verlust mit 484 Kilometern Reichweite nicht so stark ins



HYUNDAI KONA ELECTRIC

Leistung: 204 PS
Testverbrauch: 16,5 kWh
E-Motor: 204 PS
Batteriekapazität: 64 kWh
0 – 100 km/h: 7,9 Sekunden

Auf den Rücksitzen könnte die Kniefreiheit besser sein.



Optisch gibt es von uns gar , keine Kritik. Der Kona gefällt einfach!



Gewicht fällt. Im Alltag sollten je nach Gasfuß, Streckenprofil und Jahreszeit so um die 400 Kilometer großteils machbar sein. Der Kona ist eindeutig ein Reichweitenkaiser.

Im Alltag. Fahrer und Beifahrer sitzen gut und finden ordentlich Platz. Auf den hinteren Rängen geht es allerdings doch etwas eng zu. Die Knie-

freiheit ist da schon sehr eingeschränkt. Im Kofferraum verschwinden 330 Liter. Das geht zumindest in Ordnung. Man darf eben nicht vergessen, dass da im Fahrzeugboden ein sehr großer Akku verstaut ist. Der wiederum sorgt indirekt über den E-Motor für viel Fahrspaß, denn mit 204 PS und 395 Newtonmetern Drehmoment geht es ordent-

lich zur Sache. In 7,9 Sekunden ist man auf 100 km/h. Das Fahrwerk ist relativ straff ausgelegt, was mit dem relativ hohen Eigengewicht von 1,7 Tonnen zusammenhängen dürfte. Im Cockpit findet sich jeder schnell zurecht – die wichtigsten Features sind nicht in irgendwelchen Untermenüs versteckt. So kann man beispielsweise die Assistenten

per Knopferl links neben dem Lenkrad ein- und abschalten. Unterm Strich ist der Kona ein absolut empfehlenswertes E-Auto mit enorm viel Reichweite. Der Preis ist allerdings etwas höher. Die 64-kWh-Version startet mit sehr guter Serienausstattung Level 4 bei 46.790 Euro (ohne Förderungen). Die 40-kWh-Version startet bei 39.990 Euro. ★



Jetzt kostenlos anmelden!

www.bäm.at

REISEMOBILE mieten.

Privat und unabhängig reisen. Autoführerschein (Klasse B) ausreichend



www.bäm.at/reise



„Ab sofort sind die ID.3 Serienmodelle bestellbar. Alle Modelle können die volle e-Mobilitätsförderung in Höhe von 5.400,- Euro brutto erhalten.“

AUTOHAUS RADSTADT

Hier startet Neues: Der ID.3

VOLLELEKTRISCH. Mit dem ID.3 beginnt eine neue, dynamische Ära in der Welt der Elektromobilität. Elektrisierende Performance trifft auf wegweisendes Design und alltagstaugliche Reichweiten.

Beim neuen ID.3 liegt die Batterie tief im Fahrzeugboden und sorgt so für einen tiefen Schwerpunkt und agiles Handling. Beim Verzögern gewinnt sie Energie zurück. Der ID.3 hat kurze Überhänge und einen sehr langen Radstand, daraus ergibt sich

der Open Space – der große, luftige Innenraum setzt neue Maßstäbe. Das Cockpit wirkt clean und konzentriert. Das ID. Light unter der Windschutzscheibe kommuniziert visuell mit den Passagieren. Die Bedienung des ID.3 läuft größtenteils über das Multifunktions-

lenkrad, den zentralen 10-Zoll-Touchscreen oder die intelligente Sprachsteuerung „Hallo ID“. Der ID.3 startet mit zwei Modellvarianten: Der ID.3 Pro Performance, verfügt eine Batterie mit 58 kWh und bis zu 426 km Reichweite (WLTP). Die E-Maschine leistet 150 kW

(204 PS), eine Variante mit 107 kW (146 PS) folgt später. Der ID.3 Pro S kommt auf 77 kWh und eine Reichweite bis zu 549 km (WLTP) und ebenfalls 150 kW (204 PS) Leistung. Zum Verkaufsstart ist er in sieben fixen Konfigurationen erhältlich. ★

ANZEIGE FOTOS: VOLKSWAGEN



ZERO
Volkswagen way to

Jetzt Probe fahren

Stromverbrauch: 15,4 – 16,2 kWh/100 km (kombiniert). CO₂-Emission: 0 g/km.
Symbolfoto. Stand 09/2020.



Autohaus Radstadt GmbH

Salzburger Straße 37
5550 Radstadt
Telefon +43 6452 4259
www.autohaus-radstadt.at



Anneliese Brügger

Verkauf

Auto Pirnbacher Enns-Pongau GmbH

„Firmenkunden erhalten jetzt beim Kauf eines Elektro Kastenwagens bis zu € 21.000,- netto Bundes- und Landesförderung.“

AUTO PIRNBACHER

Mehr Elektromobilität

FÜR IHREN FUHRPARK. Im Zusammenhang mit der Investitionsprämie COVID-19 für Unternehmen, ist die Anschaffung von gewerblich genutzten Elektrofahrzeugen so günstig wie nie zuvor.

Ihre Vorteile im Überblick:

- **Vorsteuerabzugsberechtigung** auf Elektrofahrzeug und laufende Kosten
- **Befreiung von:** Sachbezug, NOVA und motorbezogene Versicherungssteuer
- **Energieersparnis** von ca. 40% im Vergleich zu thermischen Fahrzeugen
- **30% geringere Wartungskosten** im Vergleich zu thermischen Fahrzeugen
- **8 Jahre Garantie** auf Batterie
- **4 Jahre Garantie** (max.100.000 km) bei einer Finanzierung über die PSA Bank
- **Investitionsprämie COVID-19:** 14% der Anschaffungskosten für PEUGEOT e-208, e-2008, e-Expert und e-Traveller
- **Bundesförderung E-Mobilitätsbonus:** € 10.500,- netto für e-Expert bzw. Traveller und € 3.000,- netto für e-208 bzw. e-2008
- **ZUSATZ-Förderung des Landes Salzburg** von bis zu 100% der für die Maßnahme gewährten Bundesförderung
- **E-Mobilitätsbonus Importeursanteil:** € 2.000,- netto für PEUGEOT e-208, e-2008, e-Expert und e-Traveller
- **Flat-Rate Versicherungsangebote** der PSA Versicherung: PEUGEOT e-208 um € 63,- sowie PEUGEOT e-2008 um € 69,- (Vorteilsset bestehend aus Kasko-, Haftpflicht und Insassenunfallversicherung)
- **Finanzierungsbonus zusätzlich bei Finanzierung über die PSA Bank!**

Sichern Sie sich Ihr Angebot!

DIE PEUGEOT ELEKTRO- UND PLUG-IN HYBRID MODELLE

UNBORING THE FUTURE



JETZT BIS ZU 14% STAATLICHE COVID-19 INVESTITIONSPRÄMIE* FÜR FIRMENKUNDEN UND ERHÖHTEN E-MOBILITÄTSBONUS** SICHERN

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

* Alle Informationen zu der neuen staatlichen Investitionsprämie finden Sie unter www.aws.at/corona-hilfen-des-bundes/aws-investitionspraemie, ** Nähere Infos unter www.umweltfoerderung.at.
PEUGEOT e-208: WLTPr Gesamtverbrauch: 208; 2008: 16,3–17,8 kWh/100km WLTPr, CO₂-Emission: 0 g/km. 3008 Hybrid; 1,5–2,2 kWh/100km WLTPr, CO₂-Emission: 29–31 g/km
508 Hybrid u. 508 SW Hybrid: 1,3–1,5 kWh/100km WLTPr, CO₂-Emission: 28–34 g/km

pirnbacher
AUTO

Tauernstr. 26
5550 Radstadt
Tel. 06452/5563

Bundesstrasse 22
5600 St. Johann im Pongau
Tel. 06412 / 64 65

www.auto-pirnbacher.com

Günther Prommegger
Verkauf Autoschober



„Der neue Tucson bietet die höchste Vielfalt an elektrifizierten Antriebssträngen im Kompakt-SUV-Segment, einschließlich Hybrid, Plug-In Hybrid und 48-Volt-Mild-Hybrid.“

AUTOSCHOBER

Der neue Hyundai Tucson

FORTSCHRITTLICH & EXPERIMENTELL. Intelligente Technik gepaart mit herausragendem Design.

Die neueste Generation setzt neue Maßstäbe durch ein fortschrittliches, experimentelles Design und modernste Technologie. Er verfügt über eine längere und breitere Karosserie. Sein imposanter Auftritt ist von scharfen Winkeln, dynamischen Proportionen mit edelsteinartigen Oberflächendetails geprägt. Der

Innenraum zeigt sich im natürlich fließenden Design, in dem auf eine herkömmliche Einfassung des Kombiinstrument-Gehäuses verzichtet wurde. Er verfügt über die neueste Version des Bluelink-Telematik-Dienstes. Mit der neuen Benutzerprofilfunktion können individuelle Infotainment Optionen angepasst werden. Mit umfassenden

Sicherheitssystemen und Funktionen bietet er noch mehr Sicherheit, wie dem Notbremsassistent, Abbiegeassistent, Highway Driving Assist 1.5, Spurhalteassistent u.v.m. Mit dem 48-Volt-Mild-Hybrid für Benzin und Dieselmotoren, einen Hybrid und einen Plug-In Hybrid in Kombination mit einem Benzinmotor, bietet er die

größte Wahlmöglichkeit an elektrifizierten Antrieben im Kompakt-SUV-Segment. Bei der 48-Volt-Mild-Hybrid-Technologie kann zwischen drei verschiedenen Optionen gewählt werden: dem 1.6 Liter T-GDI Smartstream mit 150 PS 2WD oder 180 PS 4WD sowie dem 1.6 Liter CRDi Smartstream mit 136 PS 2WD oder 4WD. ★

Doppelter E-Bonus.

Hohe Reichweite. Sofort verfügbar.

Jetzt bis zu € 6.600,-* sparen!

Umsteigen lohnt sich gleich mehrfach: Hyundai verdoppelt den E-Mobilitätsbonus - so sparen Sie beim Kauf jetzt bis zu € 6.600,-. Alltagstaugliche Reichweiten & prompte Verfügbarkeit inklusive. So geht E-Mobilität heute.

KONA Elektro ab € 33.390,-* **IONIQ Elektro ab € 30.890,-***

Nähere Infos auf: www.hyundai.at/e-bonus

autoschober info@autoschober.at	5500 Bischofshofen Gasteinerstr. 83 Tel: 06462/32988	5630 Bad Hofgastein Weitmoser Straße 1A Tel: 06432/6132
---	--	---

Angebot gültig bis 31.12.2020 bzw. solange der Vorrat reicht. * Preise beinhalten € 3.600,- Hyundai E-Mobilitätsbonus inkl. MwSt sowie € 3.000,- Förderung seitens Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, sämtliche Details dazu unter www.umweltfoerderung.at. E-Mobilitätsbonus gültig für E-PKW mit reinem Elektroantrieb (BEV). Für Plug-In Hybride (PHEV) gilt ein reduzierter E-Mobilitätsbonus, nähere Infos bei Ihrem Hyundai-Partner. Verdoppelung bezieht sich auf die Höhe des E-Mobilitätsbonus (Herstelleranteil + stattd. Anteil) vor dem 30.06.2020. * Die Hyundai 5 Jahres-Neuwagengarantie ohne Kilometerbegrenzung gilt nur für jene Hyundai-Fahrzeuge, welche als Neufahrzeug ursprünglich von einem autorisierten Hyundai-Vertragshändler mit Sitz im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) oder der Schweiz an Endkunden verkauft wurden. Die 5 Jahres-Neuwagengarantie ohne Kilometerbegrenzung gilt nicht für die Fahrzeugmodelle Starix, H-1 und H350. 2 Die 8-Jahres-Garantie gilt nur auf die Hochvolt-Batterie oder bis zu 160.000 km (KONA Elektro) bzw. bis zu 200.000 km (IONIQ Elektro). Details und Bedingungen zur Hyundai-Neuwagengarantie finden Sie im Garantie- und Serviceheft des Fahrzeuges. Symbolabbildungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. IONIQ Elektro: Stromverbrauch: 13,8 kWh / 100 km, Elektrische Reichweite nach WLTP: 311 km. KONA Elektro: Stromverbrauch: 15,4 kWh / 100 km, Elektrische Reichweite nach WLTP: 464 km. (Version mit 64 kWh Akkumulator)

5 UNLIMITIERTE
KILOMETERGARANTIE

8 BATTERIE
GARANTIE

TOURISTISCHER SOMMER WIRD AB HEUER VERLÄNGERT

Die steirische Urlaubsregion Schladming-Dachstein (www.schladming-dachstein.at) ist mit dem bisherigen Verlauf der Sommersaison sehr zufrieden. Ferien in der Natur und in den Bergen stehen heuer vor allem bei Gästen aus Österreich und Deutschland hoch im Kurs. Aufgrund der erstmaligen Herbstferien an Österreichs Schulen im Oktober dieses Jahres verlängert die Tourismusregion ihre beliebte "Schladming-Dachstein Sommercard". Viele der Bonusleistungen sowie der kostenlose Zutritt zu Urlaubsattraktionen, darunter die Nutzung der Dachstein Gletscher Gondel, der Planai Seilbahn, den Hallenbädern und der Kinderprogramme, können heuer erstmals bis zum 1. November in Anspruch genommen werden.



FOTO: PHOTO AUSTRIA

BIKE-AUSFLUG MIT HANS KNAUSS

Junge steirische Skitalente lernten kürzlich die Weltcupstrecke auf der Schladminger Planai von einer neuen Seite kennen: Ski-Legende Hans Knauß machte sich mit den Youngsters per Mountainbike auf den Weg, um die neuen Trails des Bikepark Schladming zu erkunden. Der mehrfache WM- und Olympia-Medaillengewinner widmet sich schon länger der Förderung junger Skirennläufer aus seiner steirischen Heimat Schladming-Dachstein. Dafür hat er vor zwei Jahren gemeinsam mit der Tourismusregion Schladming-Dachstein, dem Tourismusverband Schladming und der Schladminger 4-Berge Skischaukel (Hauser Kaibling, Planai, Hochwurzen, Reiteralp) das "Hans Knauß Alpin Pro Team" gegründet.



FOTO: CAROLIN LANG

Ihr unabhängiger Versicherungsberater

SEIT 2002. Andreas Simeoni bietet eine unabhängige Versicherungsberatung und berät seine Kunden in seinem Büro in St. Johann im Pongau.

Im Vordergrund steht immer der Kunde. „Ich vertrete immer ihre Seite und sie erhalten die entsprechende Beratung nach besten Wissen und Gewissen“, so Andreas Simeoni. Ziel der Beratung ist es, dem Kunden nicht den

billigsten Anbieter in der Versicherungsbranche zu bringen, sondern über Jahre hinaus das beste Preis- / Leistungsverhältnis. Sie erhalten Entscheidungshilfen über Art und Umfang des Versicherungsschutzes und dabei wird die monat-

liche Belastung optimiert. „Wir betreuen unsere Kunden über Jahre hinaus aktiv und versuchen eine gute persönliche Beziehung aufzubauen. Ein wichtiger Geschäftspartner ist die Firma Verion GmbH in Salzburg, dadurch sind über 30 Anbindungen in der Versicherungsbranche gegeben. Mit dem Partnerunternehmen Wüstenrot bieten wir eine Vorsorge bei Eintritt einer schweren Erkrankung, wie Krebs. Damit zielen wir auf eine Absicherung der finanziellen Engpässe, die oft bei Diagnose mit einer Krebs-



erkrankung einher gehen. Gerne stehe ich Ihnen auch umfassend zu einem persönlichen Gespräch zur Verfügung“, so Andreas Simeoni. ★

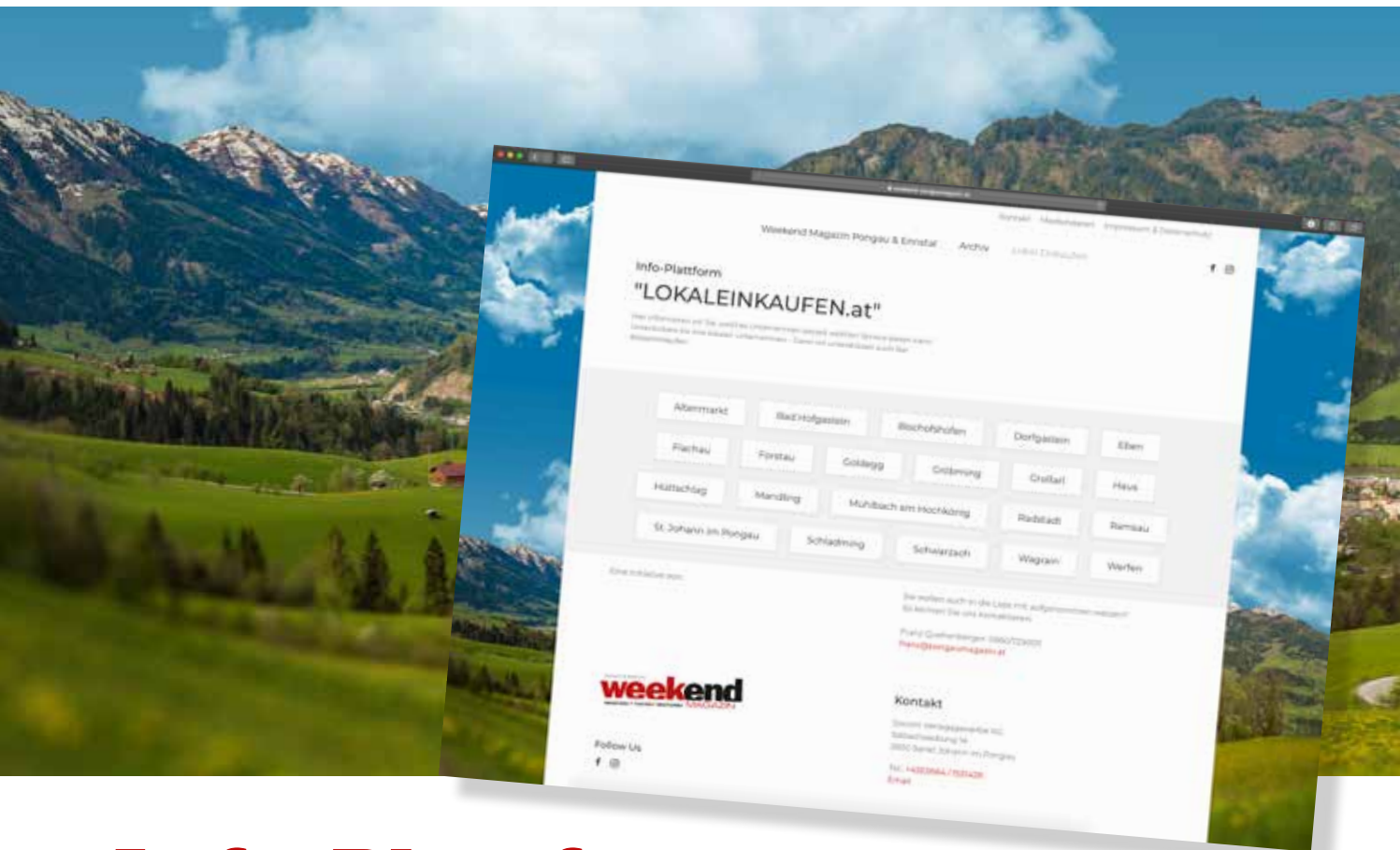
KONTAKT

Andreas Simeoni
Reinbachsiedlung 62
5600 St. Johann i.PG.
Tel.: 0650 / 8973 000
office@simeoni.at
www.simeoni.at

IN KOOPERATION MIT:

Verion
Versicherungsvermittlungs GmbH





Info-Plattform „LOKALEINKAUFEN.at“

EINE INITIATIVE IHRES WEEKEND MAGAZIN PONGAU & ENNSTAL. Mit „Lokaleinkaufen.at“ haben wir eine Initiative ins Leben gerufen, um unserer regionalen Wirtschaft zu helfen. Anhand der neuen Plattform kann man sich informieren, welches Unternehmen derzeit welchen Service anbieten kann. Kaufen auch Sie regional!

Die Corona-Krise hat ganz Österreich und die Welt fest im Griff. Um unsere Wirtschaft am Leben zu erhalten ist es umso wichtiger, auch weiterhin regional einzukaufen. Nicht einfach, wenn ein öffentliches Leben derzeit nur eingeschränkt möglich ist. Viele unserer Unternehmen im Pongau und Ennstal sind deshalb kreativ geworden, um Ihren Kunden auch weiterhin einen bestmöglichen Service

zu bieten. Auch wir haben uns Gedanken gemacht, wie wir unseren Beitrag leisten können und die Initiative „Lokaleinkaufen.at“ ins Leben gerufen. Hierfür haben wir unseren Webauftritt gänzlich neu gestaltet und diese Informationsplattform miteingerichtet. Auf dieser stellen wir allen Unternehmen im Raum Pongau und Ennstal einen kostenlosen Eintrag zur Verfügung. So informieren wir Sie, welches Unterneh-

men derzeit welchen Service bieten kann. Am 23. März konnten wir die neue Plattform online stellen. In der ersten Woche konnten wir uns bereits über 3.000 Besucher freuen. Inzwischen hat die Plattform etwa 200 Einträge in den meisten Orten der Region und wächst nach wie vor ständig weiter. Natürlich sind jederzeit neue Einträge möglich. So kann man sich auch weiterhin informieren, wer welchen Service bieten

kann und darf. Unterstützen Sie ihre lokalen Unternehmen – Denn wir unterstützen auch Sie! ✨

KONTAKT

Sie wollen auch in die Liste mit aufgenommen werden? So können Sie uns kontaktieren:

Franz Quehenberger:
0660/7230011
franz@pongaumagazin.at



Einladung zu den Kia e-Testdrive Tagen.

Vom 07. - 10.
Oktober 2020
bei uns im Autohaus.



#GOelectric



The Power to Surprise

Kommen Sie vorbei und erleben Sie die neuesten Innovationen in punkto Antriebstechnik hautnah – mit großer Roadshow der aktuellen E- und Hybrid-Modelle. Infos und Anmeldung bei uns im Autohaus. **Probefahrten sind auch außerhalb der Test-Drive-Tage jederzeit möglich!**

KIA CENTER Pongau

KFZ-Meister-Werkstätte für alle Marken

Rohrmoser & Hettegger GmbH

Gewerbestraße 6 • 5621 St. Veit im Pongau • Tel.: 06415 - 20 120
www.kia-pongau.at

CO₂-Emission PHEV und HEV: 119-29 g/km, Gesamtverbr.: 1,3-5,2 l/100km, CO₂-Emission Kia e-Modelle: 0 g/km^{1,2}, 15,9-15,3 kWh/100km², Reichweite: bis zu 455km²
Symbilfoto. Satz- und Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten. 1) Nutzung von Strom aus 100% regenerativen Quellen vorausgesetzt. 2) Gemessen laut WLTP-Testzyklus. Reichweite und Energieverbrauch abhängig von Faktoren wie z. B. Fahrstil, Streckenprofil, Temperatur, Heizung/Klimatisierung, Vortempering. * 7 Jahre/150.000km Werksgarantie.



Batterie inklusive!



E-Niro Silber-Ausstattung

455 km Reichweite (auch mit 280 km erhältlich)

Listenpreis netto	€ 38.575,-
E-Mobilitätsbonus	-2.000,-

Anschaffungskosten netto € 36.575,-

Förderung Bund Neuwagenkauf ***	-3.000,-
Invesitonsprämie Bund (14 %) **	-5.120,-
Landesförderung***	bis zu -3.000,-

Angebotspreis netto € 25.455,-

E-Soul Silber-Ausstattung

280 km Reichweite (auch mit 455 km erhältlich)

Listenpreis netto	€ 31.660,-
E-Mobilitätsbonus	-2.000,-

Anschaffungskosten netto € 29.660,-

Förderung Bund Neuwagenkauf ***	-3.000,-
Invesitonsprämie Bund (14 %) **	-4.150,-
Landesförderung***	bis zu -3.000,-

Angebotspreis netto € 19.510,-

**Voraussetzung: Strom aus erneuerbarer Energiequelle
***Förderungsdetails unter www.umweltfoerderung.at bzw. www.aws.at

Preisbeispiele gelten nur für Unternehmer!



Ihr neues Bad aus einer Hand!

Kostenlose
Beratung:
06546 - 211 33

Ohne Abschlagen der Fliesen zu Ihrem Wohlfühlbad.

WIR BIETEN

- Badsanierung ab 3 Tagen
- Ohne Abschlagen der Fliesen
- Zum attraktiven Preis
- Alles aus einer Hand

Martin Stückelschwaiger
und sein Team informieren
Sie gerne kostenlos und
unverbindlich!



SCHNELL • SAUBER • PFLEGELEICHT • FUGENLOS