Fach-Magazin für Touristik, Gastronomie, Hotellerie und Großverbrauch/Industrie

FM

Herbst/Winter 2/2021 Euro 12

www.fm-online.at, 43. Jahrgang

Österreichische Post AG GZ 17Z041226 P

MG MedienGruppe GmbH *** Mucha Verlag GmbH

Cover-Story

CIAO MITARB-EITER

Warum uns allen aufgrund der Personal-Misere das Geimpfte aufgeht

Ab Seite 18

MG MedienGruppe GmbH, Zieglergasse 1, 1070 Wien, Österreichische Post AG GZ 17Z041226 P, Covergrafik: Adobe Stock/Montage

VIEL GOLD. VIEL ZUKUNFT.
philoro.at

SCHENKEN SIE WERTE, DIE BLEIBEN.

VIEL GOLD. VIEL WEIHNACHTEN.

philoro

Immer an
Werden Sie ÖAMTC Mitglied für
Auto-Mitgliedschaft & Schutzbrief um € 135,70
0800 120 120 | oeamtc.at
* Bei Neu-Beitritt für 2022: Mitgliedschaft für Nov und Dez 2021 geschenkt.
Angebot nur gültig bei aufrechter, bezahlter Mitgliedschaft bis 31.12.2022.

meiner Seite

Jetzt bis Jahresende geschenkt!*

2022.

G 2052_21 | ZVR 730335108

ÖAMTC

Ein gutes Gefühl, beim Club zu sein.

ZUFRIEDENE KUNDEN. WIR SCHAFFEN DAS.

Recommender Award 2021:
Wir freuen uns, dass unsere Kunden die NV gerne weiterempfehlen.

www.nv.at

NV

Die Niederösterreichische Versicherung

Wir schaffen das.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

3. Stich holen, geschützt bleiben.

Initiative Österreich impft.

Bei allen Personen ab 18 Jahren kann eine 3. Corona-Schutzimpfung ab 4 Monaten und soll ab 6 Monaten nach der 2. Impfung erfolgen. Wenn Sie bis jetzt nur einmal geimpft wurden, holen Sie sich schnellstmöglich eine zweite Schutzimpfung.

Damit Sie bestmöglich geschützt sind, vereinbaren Sie jetzt einen Termin!

www.oesterreich-impft.at

Inhalt

Cover-Story
Auf der Suche nach den goldenen Mitarbeitern Seite 18

9 Inhalt

10 Leitartikel
Brief des Herausgebers

12 Panorama
Die heißesten Branchen-News

12 Impressum/Offenlegung

14 Warten aufs Geld
Der Fixkostenzuschuss, eine unendliche Geschichte

26 Aussterbende Spezies
Immer mehr Flughafen-Lounges machen dicht

30 Charme-Offensive
Die Tourismusbranche entdeckt Employer Branding

34 Stresszonen
Warum Mitarbeiter der Gastronomie den Rücken kehren

38 Café vorm Richter
Der Mieten-Streit um das Landtmann geht in die nächste Runde

40 Foodblogger-Ranking
So machen sie virtuell Lust auf neue Kreationen

46 Die Kosten des Lockdowns
Branchenvertreter über die neuerlichen Einschränkungen

48 Währungs-Reform
Mobile Payment erobert nun auch die Tourismusbranche

57 Luxus trifft Tradition
Das Matild Budapest erstrahlt nach Renovierung im neuen Glanz

58 Wiens tiefe Wunden
FM besuchte das Bermuda-Dreieck ein Jahr nach dem Terroranschlag

64 Geldanlage Hotel
Geld will gut investiert sein. Auch Hotels können so einiges abwerfen. FM hörte sich um

72 Personalmanagement
Dekra unterstützt Arbeitnehmer und Arbeitgeber gleichermaßen

74 Investition
Nachhaltig investieren mit dem philoro Edelmetallsparplan

78 Wohnglück
Die aktuellen Projekte der Kollitsch Unternehmensgruppe

82 Start der Impflotterie
Im ORF werden Sachpreise für Impfungen ausgespielt

86 ORF: die neue Programmschiene
Was der Öffentlich-Rechtliche im Jahr 2022 so alles plant

92 Gerüstet gegen Blackout
Das österreichische Bundesheer präsentiert sich vorbereitet bei Stromausfällen

98 Blubbernder Tee
Der Bubble Tea feiert seine Wiederauferstehung

100 Fragen S' mi net
Haben Sie schon Ihren Fixkostenzuschuss erhalten?

Das Konzept der Airport Lounges steht vor einem Wandel. Seite 26

Die Arbeit in der Gastronomie verliert an Attraktivität. Seite 34

Cafetier Berndt Querfeld wehrt sich gegen die Räumungsklage. Seite 38

Ein Jahr nach dem Terror. Wie Wien seine Wunden leckt Seite 58

Cathay Pacific, Pixabay, feelimage, Georg Hochmuth/APA Picturedesk

BRIEF DES HERAUSGEBERS

In der Bredouille

Schon im Vorjahr stand unsere ganze Gastronomie- und Hotelleriebranche hart am Rande des Abgrunds. Jetzt sind wir einen guten Schritt weiter.

Als Kinder ergötzten wir uns an schaurigen Szenarien im Wiener Prater. Da gab es ein Schild, das verhieß schreierisch: „Die Falltür zur Hölle." Und darunter stand: „Von 10 bis 16 Uhr geöffnet." Daran muss ich denken, wenn ich mir mein letztes Restchen Humor zusammenkratze, um die aktuelle Situation noch irgendwie zu beschreiben: Die Falltür zur Hölle ist mittlerweile von 0 bis 24 Uhr geöffnet.

Ich möchte an dieser Stelle nicht über die Politiker schimpfen, mich nicht über die Impfgegner verbreiten, mich nicht darüber wundern, warum man mich im Mai dafür beschimpft hat, als ich eine allgemeine Impfpflicht gefordert habe, und das Ganze dann knapp ein Jahr später, ab 1. Februar, Realität wird. Ich möchte mich nicht darüber ärgern, wie viele Milliarden der ganze Wahnsinn gekostet hat.

Und ich werde nicht darüber larmoyieren, dass ich als einer, der sehr outspoken und öffentlich für stringentes und gesetzlich vorgeschriebenes Impfen eingetreten ist, dafür knapp 6000 Beschimpfungen in den sozialen Medien erhalten hat (nur auf den Pages, die ich kenne und auf die ich Zugriff haben kann oder will, die Schwurbler-Treffpunkte wie Telegram und Co. nicht eingerechnet) und dass darunter auch 16 hübsche Drohungen zu finden sind, die mittlerweile die Staatsanwaltschaft beschäftigen.

Denn ich bin damit nicht allein. Nehmen wir etwa Bundesministerin Elisabeth Köstinger, die eine der ersten war, die sich getraut haben, die Impfpflicht öffentlich anzusprechen: Wie ich hinter vorgehaltener Hand erfahren konnte, hat sie auch ordentlich ihr Fett abbekommen. Wobei (und ich weiß jetzt nicht, ob mir das zur Ehre gereicht) ich die Frau Bundesministerin um Längen geschlagen habe, was die Hass-Attacken betrifft.

Nicht, dass mich das auch nur im Geringsten stören würde. Wer weiß, wie die Schwurbler, die Leugner, die Internet-Apotheken-Besucher, die Globuli-Gläubigen ticken, die brav und gedankenlos hinter Neonazis und gewaltbereiten Hooligans bei Demonstrationen hermarschieren, der weiß, was das für eine „Partie" ist.

Wobei von dem letzten Drittel, das uns in Sachen Impfen noch fehlt, die Extremisten, Verrückten und Aggressions-Trolle nur maximal ein Drittel ausmachen. Die anderen beiden Drittel könnten wir erreichen. Vielleicht. In unserer Schwesterzeitschrift ExtraDienst haben wir gerade die Werbeagenturen Österreichs aufgerufen, Impfkampagnen für die letzten Unentschlossenen zu kreieren. Denn nur mit Kreativität, gepaart mit jenem Schuss Humor, den es braucht, um bei Menschen vielleicht doch die Restbestände ihres Gehirns zu aktivieren, lässt es sich aus dieser Malaise herauskommen.

In unserer diesmaligen Titelgeschichte beschäftigen wir uns mit den Mitarbeiterproblemen, die vor allem in der Gastronomie und Hotellerie extrem durchschlagen. Der Schlüsselsatz dazu kommt von René Gmeiner, dem Geschäftsführer des Night Inn, der meint: „Man muss dankbar sein, wenn sich jemand für den Job interessiert und nicht nur ausschließlich wegen dem Geld arbeiten kommt."

Dass auch wir als Verlagsunternehmen so unsere Probleme haben, illustriert ein hübsches kleines Beispiel: Mitarbeiterin N.N. fragt an, ob sie die nächste Woche im Homeoffice verbringen darf. Darauf ich: „Die Woche geht bitte nicht, das ist eine Produktionswoche, und Sie sind doch das Bindeglied zwischen Anzeigenabteilung, Redaktion und Produktion. Aber die Woche darauf können Sie gerne aus dem Homeoffice arbeiten und bei Ihren Kindern sein." Das akzeptiert sie. Sind ja wohl auch Sach-Argumente. Am Montag um acht Uhr meldet sie sich dann krank. Mit über 40 Grad Fieber. Sie hat Corona. Plus positivem Test.

Daraufhin setzt sich das Rad in Bewegung. Wie vorgeschrieben. Alle Mitarbeiter werden durchgerufen. Keiner darf ins Büro. Alle machen sich ans PCR-Testen. Um zehn Uhr bitte ich unseren Geschäftsführer, den positiven Corona-Test der Kollegin für den Akt anzufordern. Sie weigert sich. Das sei ihre Privatsache. Wir sind bass erstaunt. Ich bitte unseren Geschäftsführer, sie an ihrer Privatadresse heimzusuchen. Unangemeldet. Damit rechnet die Gute nicht. Als wir an der Tür läuten, öffnet sie. Völlig gesund. Stampft mit dem Fuß auf, knallt die Türe zu und verschwindet in der Wohnung. Zehn Minuten später öffnet sie die Türe einen Spalt weit und reicht uns einen PCR-Test nach draußen. Darauf hat sie mit einer Nagelschere das Testergebnis weggekratzt…

Sie glauben, das gibt es nicht? Nun, solch eine Geschichte kann man nicht erfinden. Und es gibt viele derartiger Stories tagein, tagaus in unserem schönen Land. Was lernen wir daraus: Die Zahl der Egoisten, der Selbstverwirklicher, der Work-Life-Balancer, der „Ich arbeite nur mehr vier Tage in der Woche, und das nur bis 15 Uhr", der „Unter 40% Prozent Homeoffice-Tätigkeit mache ich's nicht"-Faulpelze wächst täglich. Ein verheerender Effekt, den das verordnete Nichtstun ausgelöst hat. Und viele, die sich rund um die Woche abrackern und versuchen, diesen Wahnsinn durchzustehen, fragen sich dann: „Wie blöd bin ich, wenn die anderen dem Staat auf dem Sack liegen und nicht wirklich irgendetwas tun wollen?"

Jüngst konnte ich das Gespräch eines renommierten Airliners mithören. Er sprach mit seinen internationalen Chefitäten und erklärte, wie „overprotected" die österreichische Touristik sei. Da gebe es Kurzarbeit, Fixkostenzuschüsse und Umsatzausfälle. Seine Ausführungen gipfelten in einem logischen Schluss. Es gibt, so meinte er, in der Reisebranche zwei Gruppen: Die einen arbeiten fleißig und strudeln sich ab, und die anderen haben begriffen, dass der Staat für sie aufkommt, und ruhen sich auf den Lorbeeren der Gesellschaft aus. Da sitzen sie dann bequem neben den Impfverweigerern und lachen sich einen Ast ab. Und mir vergeht dabei langsam das Lachen.

Herzlichst Ihr

Christian W. Mucha
Herausgeber

P.S.: An dieser Stelle möchte ich noch eine Sache erwähnen: Auch wir haben gewaltige Personalprobleme. Und wir haben sie alle gelöst. Und ich mache jetzt aus reinem Herzen Werbung für ein Unternehmen, das fantastisch arbeitet: Die Firma Dekra, im Eigentum von Doris Kropacz, hilft uns seit Längerem, unsere Lücken aufzufüllen. Also – wenn Sie Mitarbeiter suchen, rufen Sie Doris Kropacz an. Da wird Ihnen geholfen. Der Obige

Archiv, Mucha Verlag

9 Bundesländer – 9 Magazine

Die Bundesländerinnen immer in Ihrer Nähe! Regionale Inhalte mit internationalem Flair.

Bundesländerinnen

www.bundeslaenderinnen.at

Panorama

Paznaun-Ischgl mit neuer Marketingchefin

Saskia Schweiger tritt für den Tourismusverband als Direktorin Marketing & Kommunikation an. Schweiger war zuletzt beim Deutschen Fußball-Bund (DFB) engagiert. Dort fungierte sie als Head of Licensing & Sportmedia. Zudem begleitete sie Großveranstaltungen wie die Frauen-Fußballweltmeisterschaft oder Fußballspiele der deutschen Frauen- und A-Nationalmannschaft.

Saskia Schweiger übernimmt für Ischgl das Marketing

„Mit Schweiger haben wir eine erfahrene Führungskraft für das Paznaun gewinnen können, die unsere international bekannte Destinationsmarke professionell weiterentwickeln wird", zeigen sich Alexander von der Thannen, Obmann des Tourismusverband Paznaun-Ischgl, sowie Geschäftsführer Dietmar Walser überzeugt.
Mit ihrem Eintritt wird die durch den Abgang von Andreas Steibl entstandene Lücke geschlossen. Steibl wurde im September vom Tourismusverband gekündigt. Diese Kündigung bekämpft er derzeit vor dem Arbeitsgericht.

OLG bestätigt Gemeindebau-Verbot auf Airbnb

Das Oberlandesgericht Wien gibt damit der Stadt recht. In dem Verfahren, gegen dessen erstinstanzliches Urteil Airbnb vorgegangen war, ging es darum, dass Gemeindebauwohnungen von der Plattform verschwinden sollten. Erlaubt war die kurzzeitige Vermietung der kommunalen Wohnungen zwar ohnehin nicht, dennoch gab es immer wieder Angebote. Das Urteil bekräftigt das Verbot nunmehr. Es verbietet, dass Gemeindebauwohnungen als Unterkünfte angeboten werden dürfen. Während Airbnb die Stadt Wien dazu aufgefordert hatte, entsprechende Inserate zu melden, verlangte das Rathaus eine generelle Sperre jener Adressen. Airbnb versprach zwar, dies freiwillig umsetzen zu wollen, doch die Stadt Wien pochte auf eine rechtliche Verpflichtung.

Airbnb muss nun Adressen der Gemeindewohnungs-Anbieter sperren

Alles für den Gast: Weniger Touristen, mehr Fachbesucher

Über 540 Aussteller pilgerten nach Salzburg, um ihre Produkte und Services der Fachwelt anzupreisen. Es war zwar ruhiger als in den Jahren vor der Krise, so das allgemeine Resümee. Dies sei aber vor allen Dingen dem Fernbleiben der so genannten „Messetouristen", also der fachfremden Besucher, geschuldet. Zum Schluss zählte man 21.897 Fachbesucher im Messezentrum Salzburg.

Süß-Verkostung auf der Messe

Etwas umgekrempelt wurde zudem das Konzept. Im Vordergrund sollte Content und Know-how-Transfer stehen. So lud man neben Vertretern der Wirtschaft und Politik auch Jungunternehmer zum Austausch. Über 30 Startups präsentierten ihre Innovationen.
Daneben kam auch das „Sportliche" nicht zu kurz. SCA Austria trug die Austrian Coffee Championships aus, in deren Rahmen der Barista-Champion gekürt wurde. Als zweite Disziplin wurde der Brewers Cup ausgetragen.
Für die eher IT-Begeisterten war der GastroHackathon ausgelegt. Dabei musste in 24 Stunden für ein konkretes Problem aus der Gastronomie, Hotellerie oder dem Tourismusbereich eine digitale Lösung entwickelt werden. Der Sieg ging an eine automatisierte Websiteerstellung über einen Chatbot.

Impressum: **Medieninhaber & Verleger:** **MG** MedienGruppe GmbH, 1072 Wien, Zieglergasse 1
Redaktion und Anzeigenverwaltung: Telefon: (01) 522 1414 **E-Mail:** fm-online@mgmedien.at **Internet:** www.fm-online.at **Herausgeber:** Christian W. Mucha **Chefredaktion:** Christian W. Mucha, Ekaterina Mucha **Redaktion:** Larissa Bilovits, Christoph Hahn, Alexander Haide, Elisabeth Klokar, Christian Posch, Christian Prenger, Sophie Schmid, Janet Teplik, Alina Streussnig **Anzeigendisposition:** Helene Pernecker **Produktion:** Anton Würfel (Ltg.) **Lektorat:** Martin Krake **Druck:** Ferdinand Berger & Söhne GesmbH, 3580 Horn, Wiener Straße 80 **Versand:** Printex **Bankverbindung:** Erste Bank, IBAN: AT572011183767147200, BIC: GIBAATWWXXX **Jahresabonnement:** € 12,-. Alle Artikel mit der Unterzeile „Werbung" sind bezahlte Einschaltungen. Der Inhalt und die Gestaltung dieser Textanzeigen oder Advertorials unterstehen der Kompetenz der Anzeigenabteilung und unterliegen daher nicht der Verantwortung der Redaktion; für Inhalt und Gestaltung haftet der Auftraggeber der entsprechenden Einschaltung. Allfällig gestellte Fragen – etwa in Polit-Advertorials – werden ausdrücklich nicht von der Redaktion, sondern stets vom Auftraggeber formuliert und gestellt. Sohin ist jeder Text-Baustein in jeder Text-Anzeige einzig dem Auftraggeber zuzuschreiben und von ihm zu verantworten – niemals trägt dafür die Redaktion oder die **MG** Mediengruppe Verantwortung. **Offenlegung nach Mediengesetz: Medieninhaber: MG** Mediengruppe GmbH, 1072 Wien, Zieglergasse 1 **Unternehmensgegenstand:** der Verlag, die Herstellung, die Herausgabe und der Vertrieb von Zeitschriften und sonstigen Druckwerken **Geschäftsführung:** Christian W. Mucha, Dominik Unger **Gesellschafter:** 100% Christian W. Mucha. Die **MG** MedienGruppe GmbH ist das Nachfolgeunternehmen der Mucha Verlag GmbH.

Angelika Stehle, Pixabay, FRB Media/Christopher Blank

ENTERPRISE.ORF.AT

BUCHEN SIE ERFOLG.

ORF ENTERPRISE

BUCHEN SIE ÖSTERREICH.

Beste Erfolgsaussichten:
Die ORF-Medien liefern täglich den
besten Content aus und für Österreich.

BUCHEN SIE ERFOLG

TV · RADIO · DIGITAL

Gar-Nicht-So-Fix-Kostenzuschuss

Die Verzweiflung zahlreicher Gastronominnen und Gastronomen über die Vorgehensweise der Finanzierungsagentur des Bundes (COFAG) ist für viele von ihnen nicht in Worte zu fassen. Anel Cokic, Betreiber des Vox Libri Café an der Jörgerstraße, versucht es dennoch im Gespräch mit FM.

Text: Christoph Hahn

Vox Libri

Anel Cokic vom Vox Libri Café in der Jörgerstraße ist einer von vielen, der vergeblich auf sein Geld wartet

Wir haben uns auf die Aussagen vom Finanzamt verlassen“, seufzt Lokalbetreiber und -besitzer Anel Cokic und fügt hinzu: „Genauer gesagt auf jene der COFAQ, von deren Seite es geheißen hat, dass innerhalb von zwei bis drei Wochen die Auszahlung unseres Hilfsbetrages erfolgen soll. Es sei alles bereits bewilligt.“ Der Fixkostenzuschuss 800.000 ist ein von der Bundesregierung 2020 beschlossener Corona-Hilfsfonds. Gastronomen können dabei einen Antrag auf Umsatzersatz stellen, der bis zu einer Höhe von 800.000 Euro bewilligt werden

kann – ein Angebot, das Anel Cokic im Juli 2021 in Anspruch nahm.

Ein steiniger Weg

Als Cokic am 20. September 2021 die Hotline des Fixkostenzuschusses wählte, ahnte er noch nichts von der vermeintlich erfreulichen Nachricht: Die Dame am anderen Ende der Leitung erläuterte ihm, dass sein Antrag auf den FKZ 800.000 genehmigt worden sei. In den nächsten Tagen werde er eine Bestätigung per E-Mail erhalten, und bald darauf würde die Auszahlung eines durchaus relevanten fünfstelligen Eurobetrags erfolgen.

Mit dieser positiven Zusicherung wandte sich der Unternehmer anschließend an seine Hausbank mit dem Ansuchen um vorübergehende Kreditrahmenerhöhung. Immerhin gab es diverse Kosten zu decken – die Lockdown-Politik von Türkis-Grün traf auch das junge Unternehmen Vox Libri hart. Das Versprechen der COFAQ genügte der Bank, um das Ansuchen zu genehmigen. Notwendige Zahlungen, die ohnehin schon seit einem halben Jahr mitgeschleppt wurden, konnten mit der vermeintlichen Gewissheit, Anfang Oktober die Bankschulden begleichen zu können, getätigt werden. So weit, so gut – Cokic konnte wieder ruhiger schlafen. Zumindest bis zum 30. September 2021. An diesem Tag wählte er erneut die Nummer der COFAQ. Im Telefonat wurde ihm von einer gänzlich anderen Mitarbeiterin erklärt, dass sein Antrag in manueller Bearbeitung und von einer Genehmigung noch keine Spur sei. Die Befürchtung, dass dieser Prozess wieder einen bis zwei Monate dauern würde, konnte die Dame bestätigen. Und hier steht er nun, Ende November 2021, mit ungedecktem Kreditrahmen, ohne das zugesicherte Geld.

Problem-Rattenschwanz

Anel Cokic ist nicht allein mit dieser Situation. So wie ihm geht es vielen. Zahlreiche Gastronomen sind aufgrund falscher Versprechen seitens der COFAQ in Vorleistung gegangen. Aufgrund von Kreditrahmenerweiterungen werden nun Zinsen und Spesen fällig, die durch eine verspätete, gar ausbleibende Hilfszahlung nicht nur nicht gedeckt werden, sondern sich summieren. Auf Bankomatkartenzahlungen der Kundinnen und Kunden hat man plötzlich keinen Zugriff mehr – diese verpuffen sofort in der Abdeckung des Kreditrahmens. An diesem Punkt ist noch nicht einmal die Rede von ohnehin fortlaufenden Betriebs- und Fixkosten und jenen Ausgaben, die junge Unternehmen speziell in der Aufbauphase in den ersten Jahren haben. Kommen dann vielleicht noch Vermieter hinzu, die die Miete nicht nur nicht erlassen, sondern vielleicht sogar erhöhen – ja, auch solche Fälle soll es geben –, hat man sehr bald einmal, wie der Wiener sagt, den Scherben auf.

Das Bücher-Café Vox Libri ist eine Bereicherung für das gesellschaftliche Leben in Hernals

FM: Der ganze Prozess der Antragstellung war für Sie ja schon von Beginn an nicht leicht.

Cokic: Nach der Ersteinreichung im Juli wurde uns am 20. August erstmals erklärt, dass der Antrag in manueller Bearbeitung sei, weil das angegebene Gehalt zu hoch scheint und die Gehälter anders angeführt werden müssen, da wir das Kurzarbeitsmodell des AMS in Anspruch genommen haben. Nachdem alle Mängel des Antrages beseitigt waren, reichten wir ihn am 9. September erneut ein. Am 20. September wurde uns dann mitgeteilt, dass die Bearbeitung abgeschlossen sei und die Auszahlung folgt. Bis heute habe ich kein Geld bekommen.

FM: Warum genau hat die COFAQ den ersten Antrag eigentlich bemängelt?

Cokic: Die Herrschaften konnten sich nicht erklären, warum wir höhere Fixkosten haben als 95 Prozent der Unternehmen, die einen Antrag stellen. Außerdem musste noch die Differenz zwischen dem genehmigten Betrag und dem bereits ausgezahlten Vorschuss von 15 Prozent beim Antrag des Ausfallbonus berechnet werden. Das ist im Übrigen in meinen Augen keinesfalls ein Bonus, sondern eine Entschädigungszahlung für das Versagen der Bundesregierung!

FM: Und nach einer halbwegs tragbaren Bearbeitungszeit mit dem Ergebnis einer Zusage befand sich am 30. September der Antrag dann plötzlich erneut in manueller Bearbeitung?

Cokic: Genau. Da fragt man sich schon, welche Zustände bei der COFAQ herrschen. Sollte man nicht davon ausgehen können, dass in digitalen Zeiten sämtliche notwendige Informationen in einem Antrag, der bearbeitet wird, nach und nach ergänzt werden? Mir wurde ja sogar schon eine dezidierte Summe genannt, die ausbezahlt werden soll.

Hier kann man sich auch zum wöchentlichen „Plaudertischerl“ treffen

Anel Cokic: „Wenn etwas so lange dauert, ist es keine Hilfe mehr“

FM: Sie haben auch niemals mit derselben Person gesprochen, oder?
Cokic: Richtig. Bei jedem Telefonat mit einer anderen Dame. Immer wenn ich mit einer zuständigen Person, sprich einem Sachbearbeiter sprechen wollte, hat man mir erklärt, dass das nicht möglich sei. Vernünftige Begründungen gab es dafür nicht. Jedes Mal musste ich meinen Fall neu erklären.
FM: Können Sie sich erklären, warum die neuerliche Bearbeitung dann wieder so viel Zeit in Anspruch genommen hat?
Cokic: Warum ein Zeitaufwand von zwei Monaten notwendig ist, um die Differenz zwischen auszuzahlender Summe und dem bereits ausgezahlten Vorschuss zu berechnen? Warum die COFAQ allen Ernstes mit einer einfachen Subtraktion überfordert ist? Nein, kann ich nicht.
FM: Für Nicht-Gastronomen ist Ihre Situation angesichts der medial kommunizierten Versprechen ja schwer greifbar.
Cokic: Absolut richtig. Der Großteil der Leute glaubt, dass wir Gastronomen versorgt werden. Aber so, wie das in den Medien kommuniziert wurde, ist es bei Weitem nicht! Kurz, Blümel und Co. haben das Blaue vom Himmel versprochen und sich definitiv nicht daran gehalten. Es läuft mitnichten so wie versprochen, und das Problem ist, dass jeder weiter sein Geld haben will.
FM: Sie haben es auch eingangs schon angeschnitten – Sie machen der Regierung einen klaren Vorwurf.
Cokic: Sicher! Die Bundesregierung unter Kurz hat sich stets so präsentiert, als wären sie die großen Helfer. Es wurde stets nach außen kommuniziert, dass jeder seine Unterstützung bekommt. Minister Blümel hat gesagt: „Koste es, was es wolle.“ Und jetzt? Wo ist das Geld? Wo bleibt die Hilfe? Wenn es so lange dauert, ist es keine Hilfe mehr, sondern ein Stolperstein. Hilfe muss sofort kommen. Später habe ich nichts davon.
FM: Die täglichen Missverständnisse kennen wir ja aus der österreichischen Politik nur zu gut.
Cokic: Natürlich. Bei den Schanigärten gab es ja auch ein „Kommunikationsproblem“. Da wurden die Plätze plötzlich nicht mehr für den Pandemiezeitraum kostenlos zur Verfügung gestellt, sondern nur für den Lockdown-Zeitrahmen. Eigenartig, dass die gesamte Branche es „falsch verstanden“ hat – nämlich so, dass der gesamte Sommer kostenlos ist.
FM: Die ganze Angelegenheit scheint Sie mittlerweile emotional sehr zu berühren.
Cokic: Ein geistig gesunder Mensch kann bei solch einem Versagen nicht die Ruhe bewahren, vor allem dann nicht, wenn nicht nur die Existenz seines Unternehmens und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sondern auch die seiner Familie gefährdet ist!
FM: Die Frage bleibt ja auch offen, wo Sie das Geld nun auftreiben sollen.
Cokic: Die Antwort von der COFAQ dazu: „Da können wir Ihnen leider nicht helfen.“ Es ist so leicht gesagt! Man wäscht sich die Hände so einfach sauber, indem man sagt: „Da kann man nix machen.“ Letztlich ist es aber zu einem großen Teil ihre Verantwortung! Ohne das Versprechen des Zuschussbetrages hätte ich andere Wege gesucht – vielleicht privat Geld geliehen, mit meinen Mitarbeiterinnen andere Vereinbarungen getroffen. Aber nicht den offiziellen Weg bei der Bank gemacht!
FM: Und was genau erwarten Sie sich jetzt?
Cokic: Einen Rattenschwanz von Problemen. Die Frage ist, ob die Stelle, die ihn verschuldet, hier nun endlich Verantwortung übernimmt und eine Art von Entgegenkommen leisten wird, um die Mehrkosten mitzutragen oder zumindest abzufedern. Immerhin hat die COFAQ mit ihrer Vorgehensweise all das verursacht. Leider sind die wesentlichen Absprachen mit der COFAQ nur auf telefonischem Weg passiert, sonst hätte ich hier heute schriftliche Zusicherungen vorzulegen. Ich habe dem System hier einfach vertraut. ■

Vox Libri

WAS WARUM WER WIE
KOMMEN WIR BEIM
KLIMASCHUTZ NUR IM
SCHRITTTEMPO VORAN?
ntv
FÜR DIE, DIE FRAGEN HABEN.

Droht jetzt die endgültige Sperrstund‘?

Gehen in Gastronomie und Hotellerie die Lichter aus? Und wenn ja, wer dreht sie ab – bei dem Personalmangel, der auf die Branche zukommt? FM wollte wissen, ob die Lage wirklich so ernst ist, wie man hört, und hat bei Unternehmern nachgefragt. Die Antwort: Aber hallo!

Text: Christian Posch

Es herrscht wieder Lockdown in Österreich. Für Gastronomen und Hotelbetreiber naturgemäß verheerend. Der Einnahmenentgang schmerzt die Branche sehr, da wird auch der Lieferservice und das Take-Away-Angebot nur teilweise in der Lage sein, die Not zu lindern. Da könnte man verstehen, wenn der Frust zu groß wird. Doch man muss den Menschen, die unsere Restaurants und Hotels betreiben, eines lassen: Sie sind keine Aufgeber. Drei Lockdowns haben sie hinter sich, den vierten schaffen sie auch noch. Und alle sind sich einig: Im Frühling und Sommer 2022, und hoffentlich dann auch in den kalten Monaten, wird das Geschäft boomen und die konsumwilligen und feierfreudigen Österreicher und Touristen werden dann wieder die Häuser stürmen.

Klingt super, aber ein Problem kündigt sich an: Wird genug Personal da sein, um alle Schnitzerl zu servieren, alle Biere zu zapfen und alle Kopfpolster auszuschütteln? Denn auch wenn die Pandemie momentan Problem Nummer eins ist, scheint sich der Mangel an qualifizierten Arbeitskräften zu einer echten Zerreißprobe für die Branche zu entwickeln.

Das Beratungsunternehmen Deloitte und die Österreichische Hoteliervereinigung haben kürzlich fast 500 Betriebe befragt und ernüchternde Zahlen präsentiert: Derzeit suchen 84 Prozent der Beherbergungsbetriebe und fast zwei Drittel der Gastronomie- und Freizeitinfrastrukturbetriebe Mitarbeiter. Für die Wintersaison befürchten 91 Prozent der Ferienhotellerie eine Verschärfung der Situation, im Städtetourismus sind es 86 Prozent. Das ist schon ein echter Brummer.

Liegt das jetzt an Corona? Teils. Die Pandemie hat einen Trend, den es schon länger gibt, eskalieren lassen. Die Leute haben keine Lust darauf, im Gastgewerbe zu hackeln. Das Image des Berufsstands ist im Keller. Niemanden freut der Gedanke, Cocktails zu mixen, während sich der Freundeskreis auf der Tanzfläche den Abend um die Ohren feiert. Die Arbeitszeiten schrecken ab. Abends, Wochenende, Ferien: Immer weniger junge Menschen haben Interesse, sich das anzutun. Die Arbeit in Gastro und Hotel hat den Ruf eines Knochenjobs mit mangelhafter Zukunftsperspektive und ausbaufähiger Bezahlung, der gleichzeitig dem Freizeitgenuss mit Familie und Freunden massiv im Weg steht. Diese Situation ist ein schon seit vielen Jahren eskalierendes Problem.

Und dann kam das Virus. Plötzlich waren die Zukunftsaussichten noch schlechter. Betriebe sperrten monatelang zu, kämpften mit Umsatzrückgängen, PCR-Tests, Maskenpflicht, Hygienevorschriften und vielem mehr. Noch nie war es weniger lustig, in der Gastro zu arbeiten. Es kam, wie es kommen musste: Das Personal wandte der Branche in alarmierender Zahl den Rücken zu und suchte sein Glück in anderen Sparten oder im zweiten Bildungsweg.

Das weiß auch Mario Pulker, Spartenobmann vom Fachverband für Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich. „Im Bereich der Gastronomie herrscht zurzeit ein allgemeiner Mangel an Fachkräften und Hilfskräften. Da die gesamte Branche über Monate hinweg geschlossen war und es nicht klar war, wann eine Öffnung wieder möglich sein wird, haben sich viele Mitarbeiter in der Zwischenzeit in andere Bereiche umschulen lassen. Diese fehlen jetzt am heimischen Gastromarkt“, so Pulker. Die Ungewissheit lässt die Mitarbeiter flüchten, und die Chancen, dass sie wiederkommen, sind überschaubar. Diese Entwicklung droht unangenehme Konsequenzen nach sich zu ziehen. „Sofern der Mangel an Mitarbeitern nicht behoben werden kann, wird die Qualität in den Betrieben leiden, was zu einer Schwächung des Tourismusstandortes Österreich führen würde“, so Pulker. Droht am Ende ein Domino-Effekt, der einen ganzen Wirtschaftszweig noch tiefer in die Misere stürzt?

FM hat bei Hoteliers und Gastronomen nachgefragt, wie diese die Situation sehen. Dabei hat sich herausgestellt: Mitarbeitermangel ist das Thema der Stunde und die Alarmglocken werden immer und immer lauter. Droht am Ende die hässlichste aller Sperrstunden? Noch sind große Schließungswellen ausgeblieben, aber wenn sich die Wolken am Arbeitsmarkt nicht verziehen, werden manche Betriebe aus Personalnot unweigerlich ins Strudeln kommen.

Adobe Stock

Personal-Misere:

Das sagen unsere Branchenprofis:

Michael Kröger,
Geschäftsführer
Hotellerie
Verkehrsbuero
Hospitality

Leider gibt es definitiv nicht genug Personal. Viele Fachkräfte haben in den vergangenen eineinhalb Jahren die Branche verlassen, und das Recruiting neuer Kollegen in wirklich allen Bereichen der Verkehrsbuero Hospitality ist eine große Herausforderung. Gute, qualifizierte und motivierte Leute zu finden – und natürlich gerne auch Quereinsteiger –, die alle gerne gute Gastgeber sein möchten, ist jetzt gefragt. Der Tourismus als solcher und auch die Stadthotellerie wird in den kommenden Jahren wieder eine Wachstumsbranche werden – aktuell sind die Unsicherheiten aber für viele einfach im Vordergrund. Das Recruitment ist definitiv viel aufwendiger und intensiver geworden. Eben weil nicht genügend Interessenten da sind beziehungsweise weil die Qualifikationen dann teilweise nicht ganz unseren Anforderungen entsprechen. Wir lernen gerne an, wir bilden gerne aus, wir nehmen gerne Interessenten aus anderen Branchen – unter der Voraussetzung, dass die „gastgeberische Grundhaltung“ und auch die Motivation dazu da ist.
Natürlich findet „Hotel“ rund um die Uhr und auch am Wochenende statt. Der sich immer noch hartnäckig haltende Vorwurf, dass Hotellerie nicht familienfreundlich sei, ist eine klare Botschaft an uns alle in der Branche: gezieltes, modernes Personalmanagement und -planung sowie faire Entlohnung sind ein Muss. Die Reiselust wird wieder kommen, auch die Veranstaltungen und Kongresse werden wieder stattfinden. Da gibt es enormes Aufhol- und Nachholpotenzial, nicht alles kann 1:1 in die Online-Welt transferiert werden. Wir rechnen aktuell mit einer Erholung der Stadthotellerie bis 2025 – und ja, bereits auf dem Weg dahin sind ambitionierte und motivierte Fachkräfte sehr gesucht.

Karin Leeb,
Eigentümerin
und Geschäftsführerin
Hotel
Hochschober

In unserer Branche ist der Mitarbeiter-Mangel ein großes Thema, ebenso im Hotel Hochschober. Wir können im Moment noch alle Stellen besetzen. Es braucht aber immer mehr Aufwand, zeitlich und finanziell und auch menschlich, und die Fluktuation kommt erschwerend hinzu. Zu den branchenspezifischen Herausforderungen – wir arbeiten ja in der Freizeitbranche dafür, dass die anderen Arbeitenden ihre Freizeit am Abend und am Wochenende genießen können – kommen demografische Verwerfungen, die Abwanderung während und nach den langen Lockdowns sowie das Fehlen ausländischer Mitarbeiter aus Märkten, die nach den Lockdowns nicht mehr zurückgekehrt sind. Auch der Kampf der Schulen um Schülerzahlen, der Wunsch nach höchstmöglicher Schulbildung für alle statt Lehre, trägt zur Situation bei. Die Krise verstärkt den Mangel und die Abwanderung aus der Branche. Wir stellen zusehends mehr Quereinsteiger und Branchen-Neulinge ein, wir lernen an und schulen um. Auch ein paar Lehrstellen mussten anderweitig mit Praktikanten besetzt werden. Das war in den Ferienzeiten möglich, weil sich zwar junge Leute für uns entschieden hatten, aber größtenteils durch psychische Langzeitfolgen der langen Lockdowns wieder abgebrochen haben. Egal, wann das „Ende der Pandemie“ oder der nächste Krisenzustand eintritt: Die demografische Entwicklung und das völlig veränderte Lebensmodell der Generationen Y und Z werden uns als große Herausforderung erhalten bleiben.

Roland Hirtenfelder,
Hoteldirektor
Krainerhütte

Es gibt leider nicht genug Personal. Die Fehler der Vergangenheit bestrafen uns jetzt: In der Branche wurde zu wenig auf Lehrlinge und Ausbildung gesetzt. Bei uns im Hotel bilden wir derzeit 18 Lehrlinge aus. Dieser von uns eingeschlagene Weg ist nicht immer der „günstigste“, aber für unsere Branche der einzig richtige. Nur wer ausbildet, darf nach Facharbeitern rufen. Die Branche hat sich am Arbeitsmarkt leider ein schlechtes Image aufs Auge drücken lassen. Es ist

Austria Trend Hotel, Hotel Hochschober, Foto Forstmeyer

daher eine Herausforderung, Bewerber von einem sehr guten Angebot zu überzeugen. Essen und Getränke sind frei: In welcher Branche wird das noch angeboten? Auch die Beherbergung ist auf Wunsch frei verfügbar. Und wenn ich mir die Dienstzeiten im Einzelhandel ansehe, haben meine Mitarbeiter sicher keinen Nachteil, wenn sie sich für eine Karriere in der Hotellerie entscheiden. Personalmanagement und Recruiting haben sich ganz klar verändert. Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger, 50+ und junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Teilzeit arbeiten möchten, sind die neuen Gesichter im Unternehmen. Wir sind hier sehr offen und nutzen jede Chance, um genügend fleißige Hände für unseren Betrieb zu bekommen. Im Umkehrschluss geben wir damit den Menschen die Möglichkeit, am Arbeitsmarkt aktiv zu sein. Nur mit einem verstärkten Personalbedarf nach der Krise zu rechnen, wäre fahrlässig. Wir gehen unseren Forecast permanent durch und schauen sehr genau, welcher Bedarf gegeben ist. Mit Praktikanten sowie Teilzeitkräften versuchen wir schon jetzt, dem zu erwartenden Ansturm im Sommer 2022 gerecht zu werden.

Vera Kremslehner-Braunegg,
General Manager
Kremslehner Hotels

Es mangelt leider an allen Ecken und Enden an Personal. Das betrifft nicht nur Fachkräfte. Auch Hilfskräfte und ungelernte Kräfte sind schwer zu finden. Einerseits melden sich kaum qualifizierte Personen auf die Stellenausschreibungen. Andererseits ist nach wie vor keine Perspektive gegeben und daher ist auch eine Personalplanung und Budgetierung wie vor der Pandemie einfach nicht seriös möglich. Wir haben glücklicherweise unser Stammpersonal halten können und stellen auch nur noch Mitarbeiter ein, von denen wir zu 100 Prozent überzeugt sind, denn eventuell müssen wir diese dann wieder in eine weitere Kurzarbeit nehmen. Leider war die Politik viel zu lasch mit der Forcierung der Impfung, und das sehen wir nun in den Zahlen. Ich fürchte, es läuft auf einen neuen Lockdown und/oder Reisewarnungen hinaus, was wirtschaftlich dieselbe Katastrophe für uns darstellen würde. Ich glaube, dass wir nach der Pandemie einen verstärkten Personalbedarf in der Branche haben werden. Wir haben im Herbst schon gesehen, dass ein Normalzustand einkehrt. Allerdings glaube ich nicht, dass dieser Personalbedarf zu decken sein wird, weil sich viele aus der Branche verändern werden oder das schon getan haben.

Franz Kromoser,
Direktor
Mondi Resort am Grundlsee

Wie es der Branche insgesamt mit der Personalsituation geht, kann ich nicht endgültig beurteilen. Von Kollegen höre ich, dass sie sich große Sorgen machen. Die Herausforderungen sind nicht neu. Wir sind eine Branche, die dann arbeitet, wenn andere Personen frei haben. Mittel- bis langfristig wird es nötig sein, das Image weiter ins Positive zu verändern. Was den Köchen teilweise gelungen ist, muss auch in den übrigen Abteilungen gelingen. Dass eine entsprechende Entlohnung die Basis ist und Arbeit im Hotel, in der Gastronomie als „Wert“ erkennbar sein muss, ist ebenso wichtig. Unser Betrieb war nach den beiden Lockdowns sehr schnell wieder im Vollbetrieb, und wir haben das Glück, dass unsere Mannschaft sehr stabil ist. Wie auch schon in den letzten Jahren, müssen wir uns sehr anstrengen und Interessenten da abholen, wo es irgendwie möglich ist, etwa bei Messen, an Schulen oder auch Fachschulen. Vor allem die Mundpropaganda durch die eigenen Mitarbeiter und deren Kontakte ist enorm wichtig geworden. Für diejenigen Arbeitgeber, die sich mit dem Thema seit Jahren intensiv auseinandersetzen, sehe ich gute Chancen, auch künftig gute Mitarbeiter zu finden. Saisonbetriebe werden vermutlich noch mehr Geld in die Mitarbeiterbudgets fließen lassen müssen, um überhaupt noch Bewerber zu finden. Abschließend möchte ich noch eine Lanze brechen für viele Mitarbeiter im Tourismus, in Hotels, in der Gastronomie, die sehr oft nicht nur eine sehr anstrengende, sondern auch eine qualitativ hochwertige Arbeit mit großer Begeisterung verrichten.

René Gmeiner,
Geschäftsführer
Night Inn

Schon lange vor Corona litt unsere Branche. Die Gastronomie und Hotellerie haben sich in den letzten Jahren durch großes Wachstum weiterentwickelt, allerdings blieb das Mitarbeiteraufkommen aus. Fehlende Fachkräfte oder junge Nachwuchstalente wurden in andere Branchen gezogen, und die öffentlichen Pressemeldungen zeichneten meist ein negatives, nicht förderliches Bild unserer Branche mit Headlines wie: „Personalmangel in der Gastronomie“, „Schlechte Arbeitsbedingungen und Arbeitszeiten“, „Drohende Katastrophe wegen Mitarbeitermangels im Tourismus“ und so weiter. Die Herausforderung liegt darin, dass wir die gewohnten Rahmenbedingungen nicht bieten können. Bei uns gibt es nun mal den klassischen „nine to five“ Job nicht, und daraus resultierend werden Arbeitszeit, Lohn, aber auch die Work-Life-Balance in unserer Branche öffentlich zerrissen. Das macht die Situation für uns nicht unbedingt einfacher. Meine Meinung ist, dass die Hotellerie, aber auch die Gastronomie ein großes Maß an Work-Life-Balance bietet. In keinem anderen Job kann man Arbeitszeiten

Kremslehner Hotels, MONDI Resort am Grundlsee, NIGHT INN

entsprechend anpassen, um den eigenen Interessen nachzukommen. Klar arbeiten wir an Wochenenden und auch spät in der Nacht, dafür gibt es aber auch Freizeit untertags oder unter der Woche, wo man seinen freien Tag ohne großes Menschenaufkommen beim Shoppen oder bei einer anderen Aktivität in Ruhe genießen kann. Es hat sich vieles grundlegend geändert, und man muss dankbar sein, wenn sich jemand für den Job interessiert und nicht nur ausschließlich wegen dem Geld arbeiten kommt. Ich empfinde es so, dass der Trieb, die Karriereleiter hinaufzuklettern, vorbei ist bzw. nicht mehr das Ziel ist, sondern der berufliche Ausgleich wichtiger ist als zuvor. Unsere Hotel- und Tourismusbranche ist für fordernde Arbeitszeiten und die schwierige Planung des Privatlebens bekannt bzw. sie wird in der Öffentlichkeit derartig positioniert. Aus diesem Grund ist es für uns umso wichtiger, gemeinsam mit den Mitarbeitern individuelle Möglichkeiten zu suchen. Damit auch flexible Arbeitszeitgestaltung, Privat- und Berufsleben besser organisiert werden können.

Sarah Hofmann,
COO
Swing Kitchen

Die Pandemie hat unsere und viele andere Branchen auf den Kopf gestellt. Es ist kein Geheimnis, dass sie speziell in der Gastronomie zu einem starken Mangel an Personal führte. Allerdings sind wir in der glücklichen Situation, dass wir immer noch viele Bewerbungen erhalten. Da es sich bei uns um einen klassischen Studierendenjob handelt, haben wir viel weniger Probleme als unsere Kollegen, die zwingend qualifiziertes Fachpersonal benötigen. Vollzeitkräfte, die sich langfristig in der Gastronomie sehen und auch Führungspositionen übernehmen wollen, sind derzeit einfach schwieriger zu finden. Durch unsere durch und durch systematisierten Küchenprozesse sind unsere studentischen Mitarbeiter, die meist völlig ohne gastronomische Vorkenntnisse sind, innerhalb von drei Tagen vollständig ausgebildet und einsatzbereit. Das hat es uns auch in den letzten zwei turbulenten Jahren wesentlich erleichtert, an passende Mitarbeiter zu kommen. Nicht zuletzt ist auch das vegane Thema unserer Restaurants für viele Bewerber ausschlaggebend, da immer mehr junge Menschen sich mit ihren Jobs auch identifizieren wollen. Aufgrund der unsicheren Lage der Pandemie haben sich viele qualifizierte Mitarbeiter anderen Sektoren zugewandt, wodurch nun wesentlich weniger Bewerbungen bei den meisten Gastro-Kollegen eintreffen. Herausfordernd waren natürlich auch die sehr kurzfristig geänderten Regelungen für unsere Mitarbeiter und Gäste, die wir und unser Team in schneller Zeit umsetzen mussten. Das hat leider auch in manchen – glücklicherweise seltenen – Fällen zu einer gewissen Spaltung geführt, der wir entgegenwirken mussten. Wir haben tatsächlich das Glück, dass wir unseren Betrieb während der behördlich verhängten Betretungsverbote in der Gastronomie mit unserem Lieferservice und Take-away aufrecht erhalten konnten. Dank dessen mussten wir erfreulicherweise keine Mitarbeiter kündigen. Hier kommt uns entgegen, dass Burgerspeisen ein bereits gut eingeführtes Format im Take-away-Bereich sind.

Philipp Stummer,
Geschäftsführer und Inhaber
Addicted to Rock

Die Personalsuche in der Gastronomie ist äußerst problematisch. Sehr viele Mitarbeiter in diesem Bereich haben in der langen Lockdownzeit neue Berufsfelder gesucht und möchten nicht mehr zurückwechseln. Vor allem Betriebe im ländlichen Bereich sind davon schwer betroffen. Die Ungewissheit über weitere Maßnahmen und neuerliche Lockdowns macht vielen potenziellen Mitarbeitern, aber auch uns Gastronomen zu schaffen. Viele suchen daher den sicheren Bürojob. Das Recruitment hat sich unsererseits kaum verändert. Wir suchen weiterhin motivierte Mitarbeiter, die gut ins Team passen. Wir setzen allerdings mittlerweile auf einen Mix aus Vollzeit- und Teilzeitkräften, um bei Erkrankungen oder Quarantänevorgaben flexibel reagieren zu können. Wir mussten im ersten Lockdown über zwei Monate und im zweiten Lockdown über sieben Monate komplett geschlossen halten. Die Gäste haben uns aber offensichtlich und glücklicherweise vermisst, denn vom ersten Tag an besuchten sie uns wieder zahlreich. Während dieser herausfordernden Zeit waren unsere Mitarbeiter in Kurzarbeit. Trotzdem gab es einige Verluste, da Mitarbeiterinnen schwanger wurden oder sich aus der Gastronomie zurückgezogen haben. Ich denke, dass spätestens ab Sommer 2022 weit mehr als der Normalzustand einkehren wird. Ich erwarte mir, regelrecht überrannt zu werden im kommenden Jahr, da auch heuer viele Weihnachtsfeiern ausfallen und zusätzlich noch Touristen aus der ganzen Welt in Wien sein werden. Dementsprechend müssten wir rechtzeitig mehr Personal einstellen, was aber durch die bessere Aussicht in der Branche dann hoffentlich einfacher sein wird.

Ursula Riegler,
Head of Human Resources
Vapiano

Die Situation ist angespannt, von den wenigen Bewerbern kommen viele aus ganz anderen Branchen, oft über das AMS. Lehrstellen in der Gastronomie sind nicht mehr gefragt, und das letzte Jahr wurde

Swing Kitchen/Barbara Dür, Elmas Libohova, DoN Group

auch vom angestammten Personal oft für Umschulungen und den Ausstieg aus der Branche genutzt. Das spüren wir im derzeitigen Personalmangel. Qualifiziertes Personal zu finden ist schwierig. Die Herausforderung beginnt damit, Bewerber zu erreichen, um einen Termin zu vereinbaren. Viele erscheinen dann einfach nicht. Das Personalmanagement ist massiv gefordert und setzt an mehreren Hebeln an. Recruitingprozesse wurden angepasst, der Weg sich zu bewerben vereinfacht. Niederschwellige Angebote über soziale Medien wurden initiiert, Open Recruiting Days veranstaltet. Interne Wechsel- und Karrierechancen wurden forciert und eine Aktion Talent Scout (Mitarbeiter werben Mitarbeiter) wurde ins Leben gerufen. Die Situation wird weiterhin angespannt bleiben, weil die Gastronomie noch immer sehr vielen Restriktionen unterliegt und für potenzielle Mitarbeiter nicht an Attraktivität gewinnen konnte. Die Gesamtsituation ist nach wie vor unsicher und von einem massiven Vertrauensverlust in der Branche begleitet. Gastronomie ist immer gefragt und natürlich hoffen alle auf einen baldigen Normalzustand. Fachkräfte, ausgebildetes und motiviertes Personal wird immer gebraucht, denn Gastronomie ohne Personal gibt es nicht. Den Bedarf zu decken wird mit unveränderten Rahmenbedingungen schwierig bleiben.

Simon Taxacher,
Inhaber und
Küchenchef
Hotel Restaurant
Spa Rosengarten

Die aktuelle Situation in der Branche ist teilweise prekär. Wir hatten Glück, für die Wintersaison eine gute Mannschaft zusammenstellen zu können. Trotzdem wissen wir von vielen Betrieben, dass teilweise Schlüsselkräfte fehlen, die nicht kompensiert werden können. Die größte Herausforderung ist sicher, dass man die Schlüsselpositionen gut besetzen kann, also starke Abteilungsleiter hat, die das Team gut führen und motivieren. Man kann selbst einiges abfedern, aber eben nicht alles – der Betrieb ist immer so gut wie das Team. Ideal ist, wenn man hier auf ein starkes Stammpersonal zurückgreifen kann. Auch das Recruitment ist sicher schwieriger geworden – der Arbeitgeber muss sich gut positionieren und sehr attraktiv präsentieren. Das Renommee des Betriebs allein reicht nicht mehr. Die Pandemie hat Veränderungen eingeleitet – im Bewusstsein und den Werten der Gesellschaft, bei den Gästen ebenso wie bei den Gastgebern und Mitarbeitern. Insofern wird es nicht mehr so wie früher werden. Die Dienstleistung wird sich verändern und noch mehr an Wert gewinnen – in dieser Hinsicht wird sich auch der Personalbedarf verändern. Qualität wird ein immer entscheidenderes Kriterium.

Karin Hettegger,
Gastgeberin
Hotel
Das Edelweiss

Die Personalsituation ist, nicht nur in unserer Branche, eine sehr spezielle und war auch vor Pandemie-Zeiten ein heiß diskutiertes Thema. Dennoch müssen wir, so wie auch andere Branchenzweige, neue Wege finden, um Mitarbeiter für den Betrieb zu begeistern und darüber hinaus auch zu halten. Solange man keine gemeinsame Lösung zu dieser Herausforderung finden kann, bleibt diese Frage wohl ein unbeantwortetes Kapitel. Im Edelweiss sind wir froh, ein engagiertes und motiviertes Team zu haben. Die Mitarbeiter leisten tagtäglich eine großartige Arbeit, und wir als Familienbetrieb sind besonders glücklich, jeden Einzelnen zum Edelweiss-Team zu zählen. Die Mischung der einzelnen Charaktere und deren freundliches Wesen zeichnen die Herzlichkeit des Hauses und somit auch den unverwechselbaren Charme des Edelweiss aus. Wir mussten unseren Betrieb Corona-bedingt schließen. Hierbei stand es nie zur Debatte, ob wir uns für die Kurzarbeit anmelden oder nicht. Als ein Leitbetrieb in der Region war es für uns keine Frage, sondern ein absolutes Muss, jeden Mitarbeiter über die Kurzarbeit im Betrieb zu halten. Dies ermöglichte uns einen erfolgreichen Re-Start und zufriedene Gäste vom ersten Öffnungstag an. Rückwirkend betrachtet, hätten wir die Zeit der Schließphase jedoch noch effizienter nutzen können. An Maßstäben und Standards arbeiten, sowie offene Projekte weiter vorantreiben können. Dennoch muss man auch die damalige Situation und die ständige Planungsunsicherheit, mit der unsere Branche zu kämpfen hatte, betrachten. Bei einer neuerlich drohenden Schließphase würden wir unseren Fokus nun bestimmt auf Schulungsmaßnahmen und Team-Building-Aktivitäten setzen – sofern diese im rechtlichen Maß möglich wären. Natürlich geht eine Krise nicht spurlos in der Hotellerie vorbei. Zum einen ist die Wertschätzung eines jeden Mitarbeiters noch mehr präsent, als sie es ohnehin bereits gewesen ist, und zum anderen haben auch Quereinsteiger gute Chancen, unsere Branche zu erlernen. Im Recruitment würde unser Motto demnach „Wo ein Wille, da ein Weg“ lauten. So können auch branchenfremde Mitarbeiter Fuß bei uns fassen und die Vielfältigkeit und Abwechslung der Hotellerie erlernen. Ob der Mitarbeiter nun 18 oder 45 Jahre jung ist, spielt also absolut keine Rolle. Ein Ende der Pandemie scheint nur schwer zu definieren. Vielmehr wirkt es, als müssten wir in den nächsten Monaten und ggf. auch Jahren damit umgehen lernen. Ein kleiner Vorgeschmack darauf gab uns dieser Sommer, in welchem wir glücklicherweise enormen Zuspruch unserer Gäste sowie große Solidarität und Loyalität unserer Mitarbeiter wahrnehmen durften. Gemäß unseren „3 F’s“ möchten wir unser Team also weiterhin fördern, führen und fordern, sowie allen voran natürlich ganz besonders achtsam mit ihnen umgehen. ■

www.guentheregger.at, Nectar & Pulse

„Es wird ein neues Normal"

ÖHV-Präsidentin Michaela Reitterer erzählt im Interview, wie schlimm die Personalnot in der Hotellerie wirklich ist. Außerdem wirft sie einen Blick auf die Zeit nach der Pandemie. Da zeichnet sich für die Branche ein Umbruch ab.

Text: Christian Posch

ÖHV-Präsidentin Michaela Reitterer

FM: Wie ist die aktuelle Personalsituation in Ihrer Branche? Gibt es genug Personal?
Michaela Reitterer: Die Lage war schon vor dem Lockdown eine Katastrophe: An die 15% der Beschäftigten haben sich im siebenmonatigen Lockdown nach Alternativen umgesehen. Sie wollten nicht 80 oder 90% Kurzarbeitsentgelt, sondern ein volles Gehalt. In den Städten kam dazu, dass viele Beschäftigte, die sich neben dem Studium etwas dazuverdient haben, daheim geblieben sind. Nachdem wir aus demselben Pool fischen, hatte das auch massive Folgen für Stadthotels. Und in der Ferienhotellerie hat das Ausbleiben von Saisonniers Lücken gerissen.

FM: Was sind die größten Herausforderungen?
Reitterer: Das ist schon lange nicht mehr der Verkauf, sondern die Sicherstellung des Angebots. Gleichzeitig werden Arbeitszeiten reduziert, weil die Mitarbeiter andere Vorstellungen haben als noch vor wenigen Jahren. Aber über all dem thront natürlich die absolute Unwägbarkeit. Unternehmen haben auf die Aussagen der Politik vertraut und Arbeitsverträge abgeschlossen. Ein großer Teil davon trat mit dem ersten Lockdown-Tag in Kraft. Um Kurzarbeit in Anspruch nehmen zu können, müssen die Mitarbeiter aber ein volles Kalendermonat beschäftigt und bezahlt worden sein. Das läuft natürlich vollkommen an der Realität vorbei. Jetzt haben die Betriebe keine Einnahmen und müssen die Mitarbeiter bis Jahresende voll bezahlen. Nach dem vergangenen Jahr kann sich das kaum ein Betrieb leisten.

FM: Gab es personalbedingte oder coronabedingte Schließungen oder mussten Betriebe Öffnungszeiten reduzieren? Besteht eine Gefahr diesbezüglich?
Reitterer: Landauf, landab wurde improvisiert, auf Buffet umgestellt, mit Schließtagen oder reduziertem Angebot gearbeitet. Seit mehr als einem Jahr wechseln sich zeitweise Schließungen wegen Lockdowns und fehlender Mitarbeiter ab.

FM: Hat die Krise Auswirkungen auf das Personalmanagement? Werden andere Personen eingestellt, hat sich das Recruitment verändert?
Reitterer: Wer andere Personen beschäftigen kann, hat noch Glück gehabt. Der häufigere und schlimmere Effekt ist, dass weniger Mitarbeiter eingestellt werden. Wir versuchen, die Auswirkungen auf unsere Teams durch Auffangmaßnahmen zu kompensieren. Dass in Coronazeiten fixe Teams gebildet werden sollten, um das Ausfallsrisiko für K1-Personen zu minimieren, erleichtert die Situation nicht gerade.

FM: Wie geht es jetzt weiter? Was ist Ihre Prognose für den Winter und die Monate danach?
Reitterer: Für die Stadthotellerie ist wohl auch dieser Winter mehr oder weniger gelaufen: Wir haben im Vorjahr gesehen, wie nachhaltig sich Corona auf das Reiseverhalten ausgewirkt hat. Für die Skigebiete hängt alles davon ab, wie lange sich der Lockdown diesmal zieht, wie stark die Infektionszahlen sinken und ob im neuen Jahr noch einer folgt. Die Auslastung in der Hotellerie wird erst dann wieder merklich steigen, wenn die der Intensivbetten deutlich sinkt. Die Impfpflicht kommt für diesen Winter wohl zu spät. Für eine Entwarnung für die Osterferien, die für die gesamte Branche diesmal wichtiger sein werden denn je, ist es noch zu früh.

FM: Rechnen Sie damit, dass nach Ende der Pandemie ein Normalzustand einkehrt oder nicht? Wird dann ein verstärkter Personalbedarf da sein und wird man den decken können?
Reitterer: Es wird ein neues Normal. Die Branche wird sich umstellen. Die meisten neuen Anbieter werden auf weniger mitarbeiterintensive Modelle setzen. Viele Akteure, die schon auf dem Markt sind, werden ihre Konzepte anpassen. Budget- und Apartmenthotels werden deutlich präsenter sein auf dem Markt. Die Preisschere wird stärker aufgehen. Wer auf mitarbeiterintensive Modelle setzt, wird neu kalkulieren müssen. Es ist eine Zeit des Umbruchs, und dieser Umbruch wird hinter den Kulissen gnadenlos ablaufen. ■

ÖHV/Lechner

*3 x Gold, 3 Sorten, 3 Regionen

Da wandert er, der Wacholderbär: auf der Suche nach Wacholder, Kräuter, Wurzeln, Äpfeln, Holler-beeren, Trauben und Safran. Österreichs besten Bio Gin in drei einzigartigen Geschmacksrichtungen findet man im **ausgewählten Fachhandel**, bei **Morandell, METRO, Transgourmet, Ammersin** und jetzt auch bei **INTERSPAR** und **maximarkt**, sowie online unter **weinwelt.at** und **vinorama.at**.

WACHOLDERBÄR
ORGANIC DRY GIN

Verschlossene Türen

Sie gelten als beliebte Ruheoasen inmitten des hektischen Reisetreibens. Wirtschaftliche Motive und Corona schieben trotzdem so mancher Flughafen-Lounge den Riegel vor. Eine endgültige Sperrstunde? Nein, davon ist nicht die Rede.

Text: Christian Prenger

Cathay Pacific erwartet bald wieder Normalbetrieb in den Komfortzonen: Lounge am Hong Kong International Airport

Cathay Pacific

Solche Orte sind Wellness-Zonen des Transportgeschäfts: Manager können Stress abbauen, Reisefreudige ihre Meilen zählen und Urlauber vom Cocktail am Strand träumen. Die Lounge gehört als Anlaufpunkt mit speziellem Magnetismus zur Basis-DNA jedes Flughafens. Wer hier entspannt auf das Boarding wartet, darf sich gleichzeitig privilegiert fühlen. Die Customer Journey von zahlenden Kunden wird an jener Stelle zusätzlich aufgepeppt, der Beliebtheitsgrad ist quer durch alle Kundenschichten groß. Eine Befragung des Lounge-Anbieters Priority Pass unter Vielfliegern macht das deutlich. Für Fachkräfte auf Achse gelten solche Orte als Ruheoase gerade vor langen Trips. Was direkte Auswirkungen zeitigt: Nahezu zwei Drittel der Zielgruppe bewerten nämlich ihren Eintritt zu Locations dieser Art als wichtigen oder sehr wichtigen Faktor bei der Wahl des Flughafens. Die Anziehungskraft spricht ebenfalls eine deutliche Sprache: 40 Prozent gehen direkt zu ihrer Lounge ohne Zwischenstopp in Geschäften.

Trotzdem zeigt jene heile Aufenthaltswelt offensichtlich erste kleine Risse. Derartige Institutionen sind keineswegs mehr unantastbar, dokumentiert zumindest die Lufthansa. Dort hat das Management jetzt resolut den Stoppknopf betätigt: Die Lounges in Bremen, Dresden, Köln/Bonn, Leipzig und Nürnberg sowie Delhi bleiben dauerhaft geschlossen. „Die Gründe für jene Entscheidung liegen in den Marktgegebenheiten an den einzelnen Standorten und deren aktuelle Veränderungen. Das betrifft etwa Umstellungen

bei Besucherströmen oder dem Passagier-Mix“, unterstreicht Lufthansa-Sprecherin Sandra Kraft.

Auf dem Prüfstand

In bestimmten Fällen liefert der Carrier seiner Klientel immerhin Ausweich-Angebote. So wie an Destinationen, wo Star Alliance-Partner eigene Wohlfühl-Treffpunkte unterhalten. Ob noch auf andere Lounges die rote Karte wartet, steht in den Sternen. Hinsichtlich weiterer Veränderungen auf dem Sektor wurde bislang keine Entscheidung getroffen im Besprechungszimmer der deutschen Linie. Sicher bleibt hingegen eine Tatsache: Die Lounge steht immer häufiger auf dem Prüfstand, speziell in wirtschaftlicher Hinsicht. Der harte Wettbewerb macht vor keiner Institution der globalen Luftfahrtindustrie mehr Halt.

Dann erhält der Rotstift wieder eine Starterlaubnis. „Fluggesellschaften überprüfen nicht nur ihr Netz an Zielen kontinuierlich. Sie müssen ebenso die betriebliche Infrastruktur am Boden einer ökonomischen Bewertung unterziehen. Wenn Lounges nicht ausreichend frequentiert werden durch ausgedünnten Flugverkehr oder geringe Nachfrage, kann das durch Miete, Personal und Unterhalt erzielte Defizit die Kosten eines Imageverlustes durch Schließungen überwiegen. Dass Gäste zu Recht verärgert sind, wenn Komfort und Service sinken, wird dann einfach einkalkuliert“, erklärt Luftfahrtexperte Cord Schellenberg.

Doch auch die Pandemie schiebt so manchem bewährtem Relax-Biotop einen Riegel vor. So hat unter anderem Swiss einige Lounges im Zuge von Corona geschlossen. Kaum anders sieht es bei Cathay Pacific aus. Das Ende der Fahnenstange dürfte keineswegs erreicht sein. Die Gerüchteküche vermeldet weitere Linien, wo solche Schritte angedacht sind. Hier sind konkrete Taten davon abhängig, in welche Richtung das Geschehen in den nächsten Monaten tendieren wird.

Rasch steigende Infektionszahlen rund um die Welt verleiten Insider zu eher pessimistischen Kommentaren. Allzu breitflächig angelegte Schwarzmalerei scheint aber ebenso entbehrlich zu sein. Die Hoffnung auf eine gewisse Normalisierung in absehbarer Zeit lebt aber, signalisieren zumindest aufbauende Ankündigungen seitens der betroffenen Airlines. „Wir beabsichtigen jedoch unsere Lounges wieder zu öffnen, sobald die Flüge und das Geschäft wieder anziehen. Das Lounge-Erlebnis bleibt weiterhin ein wichtiger Teil des Service für unsere Gäste“, lässt das Management von Cathay Pacific ausrichten.

Abseits aller schönen Worte und Versprechen bleibt die Zukunft einer Reihe von Lounges dennoch ungewiss. Sollte sich bei manchen Carriern die Einsicht durchsetzen, dass eine rote Karte das Budget nachhaltig schont, dürfte der Vorhang quasi über Nacht fallen. Begleitet von Erklärungen und Hinweisen auf vermeintliche oder reale Notwendigkeiten. Wie schnell Passagiere in der Regel derartige Aktivitäten verdauen, hat die schrumpfende Verpflegung an Bord bereits nachhaltig bewiesen. Die Airlines wiederum benötigen für den gerade wieder einsetzenden Preiskampf jeden verfügbaren Euro.

Reaktionen auf Marktveränderungen: Lufthansa-Kunden müssen an einigen Standorten auf ihre Lounge verzichten

Reisekomfort hat Zukunft: Im Frühjahr 2022 eröffnet am Flughafen Wien eine neue moderne Lounge

Lufthansa, Flughafen Wien

Virtuelle Renovierung

Veränderungen sind aber selbst dann zu erwarten, wenn alle Örtlichkeiten wieder so funktionieren wie vor dem Virus. Schließlich nähert sich die Digitalisierung jetzt auch verstärkt dieser analogen Zone. Geschuldet ist die virtuelle Renovierung

BUSINESS-TRIPS IM AUFWIND

Spürbarer Aufwind im Mittelstand für Fachkräfte auf Achse

Gute Nachrichten für Anbieter: Künftig soll die Zahl beruflicher Trips wieder in die Höhe gehen

Laut einer Studie entdeckt der Mittelstand wieder die Lust an Geschäftsreisen. Aber auch der Ausbau einer digitalen Infrastruktur in jenen Unternehmen zeigt stärkere Wirkung.

Es war eine Ausnahmesituation: Auf einmal war das Homeoffice der Arbeitsplatz, und an Businesstrips war auch abseits von Konzernen kaum noch zu denken angesichts der Pandemie. Eine deutsche Studie von SAP-Concur ermittelt nun deutlich positive Aussichten: Laut diesem Lösungsanbieter für Geschäftsreisen-Management werden Stellenwert und Qualität von Geschäftsreisen bei 60 Prozent der Mittelständler künftig wieder zunehmen.

So erachten 72 Prozent der Befragten regelmäßige Treffen für unerlässlich. Für zwei Drittel können Videokonferenzen persönliche Begegnungen nicht ersetzen. Die Untersuchung liefert zusätzlich ein pikantes Detail: Zwei Drittel sagen, dass Geschäftsreisen die Wettbewerbsfähig unterstützen. Zwar konnten Fachkräfte ihre Kontakte während Corona virtuell betreuen, das hatte jedoch einen simplen Grund: Auch die Konkurrenz musste zu Hause bleiben. Die hohe Reiseaktivität vor Covid-19 lag also nicht nur an fehlenden digitalen Lösungen. Vielmehr fördert Konkurrenzdenken auch das Berufsleben auf Achse.

Ein Drittel der Teilnehmer erwartet künftig wieder mehr solcher Ausflüge. Schließlich wird es durch zunehmende Virtualisierung selbst für kleine Firmen einfacher und günstiger, weltweit zu agieren. Immer mehr Mittelständler adaptieren ihre Struktur samt Beziehungen zu Kunden und Lieferanten. Mit dem Resultat eines gesteigerten Reiseverkehrs. Schließlich müssen neue Beziehungen zu Kunden oder Partnern auch face to face gepflegt werden.

Mittelständler mit technologischen Zweifeln merken daher laut SAP-Concur, dass die Datenautobahn Früchte trägt. Denn der Ausbau von digitaler Infrastruktur erleichtert nicht nur Vernetzung über die Grenzen hinaus. Die Produktivität auf Geschäftsreisen bleibt ähnlich hoch wie im Unternehmen. Knapp die Hälfte der Befragten bestätigt, dass durch neue Hardware und Software weniger Zeit verloren geht. Wer vor der Pandemie die Koffer packte, war während der Reise und am Ziel für tägliche Arbeiten, Besprechungen und Sitzungen nur sehr bedingt verfügbar.

Jetzt hingegen können Angestellte überall weitgehend elektronisch am Ball bleiben. Umdenken inklusive: Für drei Viertel hat Covid-19 den Blick auf Nachhaltigkeit geschärft. Drei von vier Befragten meinen außerdem, dass solche Trips wesentlich ausgewählter stattfinden sollten. „Die Aufbruchsstimmung ist schon da", verkündet Götz Reinhardt, Managing Director MEE von SAP-Concur. „Jetzt liegt es an den Unternehmen, Mut zu beweisen und ihren Fokus auf ein digitales Morgen zu richten. Dazu gehört auch, Mitarbeitern eine verantwortungsvolle, produktive und ebenso nachhaltige Geschäftsreise zu ermöglichen."

vor allem den Bedürfnissen jüngerer Zielgruppen, konstatiert eine Analyse des Marktforschungsinstitutes YouGov und Spafax, das internationale Reisenetzwerk für Entertainment und Medien. Künftig sollen innovative Technologien wie Künstliche Intelligenz, Virtual Reality oder Augmented Reality vermehrt Einzug finden.

Kenner der Materie begrüßen solche Perspektiven, denn profitabel ausgelotet wurde das ökonomische Potenzial einer Lounge noch eher selten. Mittels Hightech sollte die Monetarisierung reizvolle Perspektiven aufweisen. Denn hier scheinen diverse neue Geschäftsmodelle zumindest theoretisch relevante neue Umsatzquellen zu versprechen. Auch in analoger Hinsicht. Denn das Öffnen der Lounges auch für Touristen aus der Economy Class werten smarte Taktiker gleichfalls als tragfähige Lösung. Natürlich nicht gratis: Wer Vorteile genießen will, zahlt einen mehr oder minder erschwinglichen Aufpreis, und das Tor öffnet sich.

Erste Versuche auf diesem Gebiet sind bereits vorhanden, mit weiteren derartigen Projekten ist zu rechnen. Denn viele Passagiere sind bis zu einem gewissen Grad pragmatisch und schätzen solche Angebote. In den Hangar gerollt wird die Lounge deshalb also sicher nicht, auch große Carrier wie die Lufthansa wollen hier auf Kurs bleiben. Aktivitäten des Flughafen Wien belegen ebenfalls die bejahende Einstellung: Im Frühjahr 2022 eröffnet nach dem Umbau im Terminal 2 eine großflächige und moderne Lounge. Versprochen wird von den Verantwortlichen ein Ambiente der Extraklasse auf immerhin rund 2.400 Quadratmetern.

Andere Indizien sprechen gleichfalls für eine erbauliche Zukunft. Schellenberg: „Der Lufthansa-Vorstand berichtet, dass Reisende vermehrt Tickets in Premiumklassen buchen für mehr Abstand zum Sitznachbarn. Hält dieser Trend an, spricht das für ein attraktives Loungeangebot an größeren Airports. Dort haben anspruchsvolle Passagiere die Wahl zwischen mehreren Airlines und werden keine Abstriche beim Komfort in First Class oder Business Class akzeptieren. Über hohe Ticketpreise legen Fluglinien die Kosten dann ohnehin auf den einzelnen Besucher um." ■

SAP-Concur

FM 2-21 Lounges Prenger 3S.qk.indd 28 01.12.21 08:50

Auf Nummer sicher mit D.A.S.

Rechtsprobleme tauchen meist völlig unvorhergesehen und aus dem Nichts auf. Und sie machen auch vor Ihrem Familienleben nicht Halt. Wir sorgen dafür, dass Sie zu Ihrem Recht kommen!

Rechtsprobleme gibt es überall. Ganz gleich, ob Probleme mit dem Erbe oder ob Sie eine Patientenverfügung, eine Vorsorgevollmacht oder ein Testament benötigen. Auch wenn Ihr Kind im Schulsystem unfair behandelt wird oder die Scheidung doch nicht so reibungslos klappt, wie besprochen. Rechtsschutz betrifft alle!

Warum Familien- und Erbrechtsschutz?

Rechtsprobleme sind nie angenehm, doch leider können sie jeden treffen. Niemand ist vor rechtlichen Konflikten gefeit. Gut, wenn man in solchen Situationen Hilfe vom Rechtsschutzexperten Österreichs erhält. Als D.A.S. Kunden erhalten Sie Unterstützung in Rechtsfragen, und die Versicherung löst Ihre Rechtskonflikte durch ihre eigenen Top-Juristen möglichst rasch und effizient – auch außergerichtlich. Die D.A.S. vertritt Kunden über ihre Partneranwälte vor Gericht und stellt sicher, dass die finanziellen Risiken von Rechtsstreitigkeiten minimiert werden.

Ihr Familienleben birgt leider großes Potenzial für Rechtsprobleme. Hier ein paar Beispiele, wie die D.A.S. Ihnen helfen kann: Haben Sie Rechtsfragen zur Pflege Ihrer Angehörigen? Die D.A.S. eigenen Top-Juristen der D.A.S. Rechtsberatung beantworten auch Ihre allgemeinen Rechtsfragen. Oder haben Sie Probleme mit überhöhten Unterhaltsforderungen? Manche Angelegenheiten lassen sich auch außergerichtlich lösen. Genau in solchen Fällen kommt die D.A.S. Direkthilfe® zum Einsatz. Selbst wenn Ihr Kind unfair benotet wird und Sie dagegen vorgehen wollen. Die D.A.S. ist unabhängig. Sie setzt sich für Sie daher auch selbst gegen übermächtige Gegner oder andere Versicherer ein. Auch wenn ein Streit rund um das Erbe eskaliert oder Sie eine Patientenverfügung, Vorsorgevollmacht oder ein Testament erstellen lassen wollen. Die D.A.S. empfiehlt Ihnen spezialisierte D.A.S. Partneranwälte und übernimmt die entstehenden Kosten. Die Scheidung von Ihrem Ehepartner läuft doch nicht so rund wie erhofft? Die D.A.S. hilft Ihnen mit ausgebildeten Mediatoren und übernimmt die Kosten.

D.A.S./ingimage.com

D.A.S. Rechtsschutz für die ganze Familie

Passt die FamilienWelt der D.A.S. zu meinen Bedürfnissen?

Die FamilienWelt der D.A.S. schützt Sie als Familienmitglied, Elternteil, Erbe, Patient und Kind bzw. Jugendlicher gegen Rechtsprobleme im privaten Bereich. Kinder und Jugendliche sind während der Berufsausbildung bis zum vollendeten 27. Lebensjahr automatisch mitversichert. Welchen Rechtsschutz Sie benötigen, hängt von Ihren individuellen Lebensumständen ab. Mehr Details finden Sie auf www.das.at, und die bestens geschulten und erfahrenen D.A.S. Rechtsschutz-Berater helfen gerne bei der Suche nach dem für Sie persönlich passenden D.A.S. Rechtsschutz. Und das Ganze für rund 1,- Euro pro Tag für die umfassendste Absicherung und eine unlimitierte Kostenübernahme*.

* Für individuelle Vereinbarungen gelten die entsprechenden Kostenlimits.

Charme-Offensive

Fachkräftemangel bleibt eine Problemzone des Austro-Tourismus. Als modernes Gegenmittel gilt auch Employer Branding. Trotzdem stehen noch viele Betriebe auf der Bremse beim Aufbau von attraktiven Arbeitgeber-Marken.

Text: Christian Prenger

Hoher Aufwand für Personal-Maßnahmen mit interner und externer Wirkung bei den Schani Hotels

Personalmanager erleben einen radikalen Klimawandel in ihren Vorzimmern. Vom fruchtbaren Schönwetter zu langen Dürreperioden: Wo einst ambitionierte Bewerber kontinuierlich Schlange gestanden sind, herrscht jetzt oft gähnende Leere. In zahlreichen Branchen suchen Firmen intensiv nach kompetenten Fachkräften, die Aufgabe gleicht immer mehr einem Marathon für Fortgeschrittene. Anwärter sind rar und heiß begehrt, was jene Aufgabe kaum leichter gestaltet. Entscheider buttern sogar eine Menge Geld in breit angelegte Recruiting-Kampagnen, damit ebenso gute wie verlässliche Mitarbeiter andocken. Wer punkten will, braucht in jedem Fall hohe Frusttoleranz.

Was gleichermaßen für Geschäfte mit dem Gast gilt. Das Tourismusbarometer der Unternehmensberatung Deloitte und der Österreichischen Hoteliervereinigung verweist jedenfalls auf eine sich zuspitzende Situation. 84 Prozent der Beherbergungsbetriebe und fast zwei Drittel der Gastronomie- und Freizeitinfrastrukturbetriebe benötigen Mitarbeiter. Entspannung ist nicht in Sicht, vielmehr ziehen weitere Gewitterwolken auf: Für die Wintersaison befürchten 91 Prozent der Ferienhotels eine Verschärfung jener Problemzone, im Städtetourismus sind es 86 Prozent.

Am Handlungsbedarf herrschen angesichts der heiklen Schieflage wohl keine Zweifel in den Chefetagen. Abseits allfälliger Schuldzuweisungen an unflexible Arbeitnehmer oder ein praxisfernes Bildungssystem sind jedenfalls rasche und wirksame Maßnahmen gefragt. „Dem Arbeitskräftemangel muss auf vielen Ebenen begegnet werden. Wichtige Bausteine sind die Attraktivierung des Berufsbildes, die Mobilisierung und Rückholung von Mitarbeitern in den Tourismus. Aber ebenfalls eine verstärkte Anwerbung von ausländischen Arbeitskräften“, unterstreicht Andreas Kapferer, Partner bei Deloitte Tirol.

Mattes Image

Offen bleibt einstweilen trotz solcher logisch klingenden Orientierungshilfen die Frage nach der Umsetzung. Was über Umwege zu einer hausgemachten Ursache der personellen Misere führt, die genügend Austro-Betriebe gerne unter den Tisch kehren oder überhaupt ignorieren: Manche Betriebe sind als Brötchengeber einfach zu wenig anziehend. Auch deshalb fliegen solche Anlaufstellen beständig unter dem Job-Radar berufstätiger Zielgruppen. Selbst wenn das Gehalt halbwegs stimmt, die Kollegen nett sind und die Tätigkeit spannend klingt – ein mattes Image

Schani Hotels/Gregor Hofbauer

weckt schnell Gedanken an einen matten Betrieb.
Solche Effekte sollten Unternehmen nicht leichtfertig unterschätzen. Nostalgie sind jene Zeiten, wo das Stelleninserat in der Tageszeitung am Samstag ausgereicht hat für eine Überlastung der Telefonleitungen. Wer heute hingegen Job-Krümel ausstreut, die Hände in den Schoß legt und von neuen betrieblichen Lichtgestalten träumt, wacht vielleicht in leeren Büros auf.
Als modernes Mittel zum Aufbau personeller Fitness empfehlen Spezialisten daher Employer Branding. Die Idee hinter dem trendigen Begriff klingt einleuchtend: Unternehmen positionieren sich für Könner und Talente als unwiderstehliche professionelle Anlaufstelle, die mehr anbietet als eine Kaffeemaschine und gütiges morgendliches Kopfnicken der Vorgesetzten.
Der theoretische interne und externe Return on Investment dürfte Chefs zumindest aufhorchen lassen. Versprochen werden von Spezialisten eine stark verbesserte Ortung von Hopefuls, die besser zum Unternehmen passen. Damit niemand fleißige Nadeln im Heuhaufen zahlloser Impuls-Bewerbungen sichten muss. Überzeugte Mitarbeiter sind außerdem besser im Betrieb zu halten und durch ihre Identifikation produktiver, verheißt jedenfalls die Theorie. Auch die Immunität gegen Abwerbeversuche soll steigen bei jenen, die motiviert ans Werk gehen. Eine perfekt abgestimmte Recruting-Taktik ist eben kein schickes Hobby von Personalisten, sondern auch eine Reaktion auf jenen Wertewandel, der längst die Wirtschaft erreicht hat.
Vor allem der Nachwuchs folgt kaum noch klassischen Leitlinien. „Gerade die junge Generation geht nicht mehr des Geldes wegen zur Arbeit. Diese soll vielmehr Spaß machen und Nutzen stiften. Unternehmen sind gefragt, Arbeitsplätze im Betrieb so attraktiv wie möglich zu gestalten. Hier spielt Employer Branding, die Bildung der Arbeitgebermarke, eine große Rolle. Viele Touristiker beschäftigen sich jedoch vorwiegend mit der Suche nach neuen Teammitgliedern, vergessen aber das große Ganze. Nämlich die eigene Mitarbeiterstrategie“, weiß Thomas Steiner, Experte der Tourismusberatung Kohl & Partner.

ÖBB/Fritscher

Zugkräftige Nachwuchspflege: Die ÖBB setzt auch auf ein spezielles Employer Branding für Lehrlinge

Business-Esoterik

Der allfällige fehlende Weitblick hat konkrete Folgen. In genügend Branchen bleibt jene Branding-Strategie eine wohlklingende Sprechblase, wird auf die lange Bank geschoben oder gar als Business-Esoterik belächelt. Das Austro-Reisegeschäft bildet keine Ausnahme: Noch immer beäugen konservative Macher solche neumodischen Ideen aus sicherer Distanz und verwenden lieber weiter ihren gewohnten Werkzeugkasten. Obwohl die mangelhaften Resultate zum Nachdenken Anlass geben müssten. Der Nachholbedarf ist also schwer zu übersehen, zu viele heimische Unternehmen stehen weiter auf der Bremse. Oder schöpfen das Potenzial aktuell nur sehr bedingt aus.
Chronische Passivität beruht laut Kennern der Materie auf unterschiedlichen Motiven, die von Zweifeln an solchen Maßnahmen bis zu fehlenden Ressourcen reichen. Pragmatismus verhindert ebenfalls den Schritt auf neues Territorium. „In der Branche regt sich zu wenig, weil oft fachliches Verständnis fehlt. Viele Entscheider in Hotels, Gastronomie oder Destinationen stehen innovativen Ansätzen traditionell reserviert gegenüber. Oder halten die Sache für Zeitverschwendung, mit der Consulter bloß Geld verdienen wollen. Unter dem Strich bleibt der gewohnte Trott, selbst wenn zählbare Resultate fehlen. Dann wird weiter nur gejammert“, kritisiert ein Tourismus-Manager.
Doch trotz gewisser mentaler und struktureller Blockaden kommt langsam Bewegung in das rot-weiß-rote Geschäftsleben. Eine stetig steigende Zahl von Unternehmen zeigt Engagement auf dem Gebiet, wenig verwunderlich liefert Corona zusätzliche PS. Die Pandemie hat das Problem der Personalbeschaffung intensiviert und die Öffnung gegenüber bewusster Gegensteuerung beschleunigt. Offenbar macht die Krise transparent, dass simple Stellenanzeigen und Kollegen, die ihre Freunde anwerben, nur bedingt zukunftsfähige Methoden sind.
Manche Betriebe setzen jedenfalls auf neue Taten statt übliches Abwarten. „Hotellerie sowie Gastronomie wurden während der Pandemie von den Zukunftssorgen ihrer Angestellten geprägt. Viele haben sich in anderen Branchen umgesehen und umschulen lassen. Gerade in den vergangenen Monaten haben wir deshalb Employer Branding stark forciert, weil es deutlich

Andreas Kapferer, Deloitte Tirol: Dem Arbeitskräftemangel muss auf vielen Ebenen begegnet werden

Markus Marth, Schani Hotels: Employer Branding wurde stark forciert

schwieriger geworden ist, Fachkräfte zu gewinnen. Der Wettbewerb um die Besten ist härter denn je zuvor. Diese Strategie wird daher an Bedeutung und Komplexität gewinnen", unterstreicht Markus Marth, COO der Schani Hotels.

Hoher Aufwand

Was hohen Aufwand verlangt, damit ambitionierte Bemühungen nicht ins Leere gehen. Intern plant jener Betrieb Schulungen für Fachpersonal und Führungskräfte zur Unternehmenskultur. Weiters werden die Ergebnisse verschiedener Employer Branding-Maßnahmen kommuniziert. Neben der Einbeziehung des Teams in solche Prozesse gehört eine laufende Optimierung der Candidate Journey zu den Zielen. Damit Kandidaten vom ersten Interesse bis zur Vertragsunterzeichnung unkompliziert in den Arbeitsalltag einsteigen können.

Die Außenwirkung folgt gleichfalls keinem Zufallsprinzip. Marth: „Wir halten Karriere-Plattformen und Social Media-Kanäle up to date mit Stellenausschreibungen, Karriere-Beiträgen oder Teamerlebnissen. Denn Mitarbeiter sind Markenbotschafter. Deshalb müssen in Bezug auf Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Life-Work-Balance und Social Benefits Bedürfnisse beachtet werden, um Personal langfristig binden zu können. Die Identifikation mit den Schani Hotels und deren Werten wird durch Employer Branding verstärkt, was wiederum unsere Marke stärkt."

Auch die ÖBB fahren eine Charme-Offensive in Sachen Belegschaft. Social Media gehört zum Programm wie enge Zusammenarbeit mit der Presse. Fachkräfte als öffentlich sichtbarer Beweis für eine funktionierende Einheit spielen hier ebenso eine tragende Rolle. Das Motto lautet: Zufriedenes Personal trägt ein Wohlfühl-Image hinaus in die Recruiting-Welt. Unterstützt durch Präsenz bei Messen und Kooperationen mit dem AMS oder Bildungseinrichtungen, Fakten-Check inklusive: Feedback wird intern über Mitarbeiter-Befragungen und extern via Arbeitgeberstudie eingeholt.

Übersehen wird auch nicht eine Zielgruppe, die überall immer mehr Verantwortlichen im Magen liegt: Lehrlinge. Die ÖBB forcieren Nachwuchspflege durch spezielles Employer Branding mit eigenem Markenauftritt. Für Profis kommen solche Aktivitäten wenig überraschend. Quer über sämtliche Branchen hinweg rücken junge Menschen in den Fokus hektischer Bemühungen, leere Positionen zu besetzen. Vielversprechende Youngster, die von der Schulbank zur Werkbank wechseln, sind nur mit viel Aufwand zu finden. Bunte Inserate oder Lockmittel wie Gratis-Handys sind Indizien eines nachhaltigen Mangels an Frischlingen. Für Experten liegt auf der Hand, dass eigene Scouting-Systeme an Gewicht zulegen dürften.

Widerspruch von Schein und Sein

Firmen haben also sämtliche Hände voll zu tun, damit ihre Reputation Gestalt annimmt. Doch selbst die feinste Taktik kann als Flop enden. Wofür nicht nur überzogene Erwartungen verantwortlich sein müssen. Als gröbster Stolperstein gilt ein Widerspruch von Schein und Sein. Steiner: „Wenn Zielsetzungen im Inneren nicht gelebt werden, können Social Media-Kampagnen, Videos oder Hochglanzbroschüren das Problem auch nicht lösen, sondern nur verstärken. Inkonsistenz macht im Zeitalter sozialer Medien schnell die Runde. Touristiker sollten diese Tatsache ernst nehmen. Schließlich machen Bewertungs-Plattformen die Glaubwürdigkeit von Unternehmen aus Sicht von Mitarbeitern für potenzielle Kandidaten plakativ." Dann kann der gute Ruf manche Personalturbulenz lösen.

Das Team als Familie

Einen anderen Ansatz haben dafür die Verantwortlichen im Hotel Saalbacher Hof gewählt. Dort wird der Terminus „Employer Branding" gemieden, weil statt dem schillernden Arbeitgeber eine zufriedene Belegschaft im Fokus stehen soll. „Für uns zählt das Glück der Mitarbeiter. Diese arbeiten mit dem Team und bleiben, weil das Team zur Familie wird. Aber nicht, weil die Chefs so toll sind", unterstreicht CEO Isabella Dschulnigg-Geissler. Deshalb ist ein hauseigener Employee Brand entstanden. Das Projekt „Dreamwork" soll eine Umgebung schaffen, in der sich Angestellte entfalten können, Spaß an ihrer Tätigkeit haben und an der Gestaltung des Arbeitsplatzes mitwirken.

Puzzlesteine auf dem Weg zum absoluten beruflichen Wohlbefinden reichen vom „Make us Better Workshop" über das Kommunikationstool „Hotelkit" oder die „Lässig Karten" bis zur Verpflegung der Crew. Kleine Tipps und Tricks für persönliche Happiness werden mitgeliefert. Was laut den Verantwortlichen Wirkung zeigt. Dschulnigg-Geissler: „Wir konnten die Fluktuation senken und ausgeschiedene Kollegen zurückgewinnen. Wenn man sich um die Menschen kümmert, kümmern sich die Zahlen um sich selbst. Seit der Fokussierung auf unsere Mitarbeiter ist gleichzeitig der wirtschaftlicher Erfolg stetig gewachsen." ■

Deloitte/feelimage, Schani Hotels/Gregor Hofbauer

Karriere mit Reichweite: Jetzt bewerben!

IP

Wir setzen Marken in Szene.

Unser Job: Werbung treffsicher platzieren.
Egal ob im TV oder digital.

Die IP Österreich ist einer der führenden crossmedialen Reichweitenvermarkter in Österreich. Die Tätigkeiten reichen vom Werbezeitenverkauf über die Spoteinplanung auf den TV Sendern, bis hin zur Durchführung spannender Forschungsstudien und Marketingmaßnahmen sowie der Abwicklung von digitalen Werbekampagnen auf großen Portalen wie RTL+, Gala, GEO u.v.m.

Reinschauen und mehr erfahren: ip.at/karriere

Karriere mit Reichweite
IP
JOIN THE TEAM
Jetzt bewerben

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

RTL
VOX
SUPER RTL
NITRO.
ntv
RTL UP
RTLZWEI
RTL+
sky
DMAX
schauTV
KRONE TV

Stress-Zonen

Die Gastronomie ist ein hartes Gewerbe. Nicht nur für die Betreiberinnen und Betreiber, sondern auch für die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Gründe, der Gastronomie den Rücken zu kehren, gibt es viele. Lesen Sie hier über die gängigsten davon.

Text: Christoph Hahn

Pixabay

Saisonarbeit in der Gastronomie verlangt den Arbeitskräften oft das Äußerste ab

Lokalbetreiber haben es seit Beginn der Corona-Pandemie besonders schwer. Von der Registrierungspflicht und dem damit verbundenen Aufwand über unvorteilhafte Sperrstundenregelungen, Lieferengpässe und ausbleibende Kunden bis hin zu wiederkehrenden Lockdowns bekam die Branche die volle Breitseite ab. Fazit: Finanzielle Verluste der Extraklasse, für manche der Konkurs.
Doch die Branche ist nicht erst seit dem Jahr 2020 eine harte, der Mangel an Arbeitskräften somit auch kein reines Krisensymptom. In Restaurants, Cafés oder Bars zu arbeiten, als Caterer oder Saisonhilfe bei Veranstaltungen wie etwa dem Oktoberfest oder auf Skihütten unterwegs zu sein, kann enervieren und schlimmstenfalls ausschlaggebender Indikator für einen kompletten Burnout sein. Der Personalmangel in diesem Gewerbe sowie die immens hohe Personalfluktuation erweisen sich daher als wenig verwunderlich.

Daria Sannikova

Trinkgeld ist oft hart verdient, für viele aber eine notwendige Gehaltsaufbesserung

Faktor Wertschätzung

„Wenn man seitens seines Chefs als unzuverlässig oder faul diffamiert wird, und das, obwohl man an einem freien Tag spontan für einen Kollegen eingesprungen ist, trifft einen das schon recht hart“, erklärt Sabine P. im Gespräch über ihre Erinnerungen an ihre Zeit in der Nachtgastronomie. Die heute 27-Jährige verdingte sich neben ihrem Studium als Kellnerin in einem Irish Pub, wo sie seitens des Betreibers selten Lob, jedoch regelmäßig Tadel erfahren musste. Ganz im Gegensatz zu den Stammgästen, die P. als stets freundlich und engagiert lobten. Die Frage, womit ihr Chef den Vorwurf der Faulheit argumentierte, beantwortet die junge Frau wie folgt: „Ich wollte keine Überstunden machen. Logisch, weil ich sie nicht bezahlt bekommen habe.“
Bernhard F. ging es da ähnlich. Ihm wurden nicht nur die Überstunden nicht bezahlt, sondern auch insgesamt ein viel zu geringer Stundenlohn. „Der Leistungsdruck war extrem, die Bezahlung ein Witz“, erinnert er sich. Auch die Arbeiterkammer bestätigt, dass es keine andere Branche gibt, in der häufiger gegen Arbeitsrecht verstoßen wird als in der Gastronomie. „Trinkgeld durfte ich nicht behalten. Das blieb in der Kassa des Unternehmens. Mein Chef konnte nicht oft genug betonen, dass derjenige sofort fliegt, den er beim ‚Trinkgeld fladern‘ erwischt.“
Dass die monetäre Ebene durchaus eine der Wertschätzung darstellt, ist in der Geschäftswelt kein Geheimnis. Auch Esra K. hatte genug von seiner unterbezahlten Tätigkeit als Pizzabäcker. „60 Stunden pro Woche waren sowieso Standard. Meist wurden es aber 80 und mehr. Die Pizzeria war ohnehin schon bis 22 Uhr geöffnet. Aber oft kommen Gäste noch eine Viertelstunde vor Geschäftsschluss und werden dann noch bedient. Obwohl die Pizzeria ein Tagbetrieb ist, bin ich selten vor ein Uhr nachts ins Bett gekommen.“

Faktor Grenzen

Davon, dass die Wertschätzung seitens der Chefs oftmals auf der Strecke bleibt und auch am Kontostand nicht ganz ersichtlich wird, können also viele Brancheninsiderinnen und -insider ein Lied singen. Die nächste Nummer auf der Platte widmet sich dann allerdings schon den Gästen. „Man will nicht glauben, wie viele Idioten einem in der Gastro unterkommen“, meint Roland G. lachend. Nach zehn Jahren in diesem Gewerbe geht der heute 45-Jährige einem gänzlich anderen Beruf nach. „Da hast du auf der einen Seite die notorischen Nörgler. Die sehen ohnehin schon, dass du viel zu tun hast, und beschweren sich trotzdem, dass es nicht schnell genug geht. Oder sie regen sich auf, wenn du in der Hitze des Gefechts mal was vergisst. Dann gibt es oft demonstrativ kein Trinkgeld – das Restgeld lassen sie sich dann auf den Cent genau zurückzahlen.“
Tatjana G. hatte mit den Gästen ganz andere Probleme. „Blöde Anmachsprüche standen auf der Tagesordnung.“ Zu Beginn – die ersten Wochen und Monate – hätte sie noch versucht, cool zu reagieren. Konter zu geben. Die lässige Kellnerin zu mimen. „Ab dem Zeitpunkt, wo ich den ersten Klapps auf den Hintern bekommen habe, war bei mir

„Oft hetzt man sich selbst zum Affen", berichtet ein Branchen-Insider

aber der Ofen aus!" Und auch Anita B. musste als Mitarbeiterin eines Catering-Unternehmens unangenehme Erfahrungen mit männlichen Gästen machen. „Ich kann mich an keine Veranstaltung erinnern, wo ich nicht mit anzüglichen Kommentaren wie ‚Ein bisschen tiefer könnte der Ausschnitt schon sein' oder ‚So wie du aussiehst, würdest du als Escort-Girl doch wesentlich mehr verdienen' konfrontiert wurde." Dumme Bemerkungen über sich ergehen lassen zu müssen, steht offiziellen Branchenumfragen zufolge unter den Top-3-Kritikpunkten.

Faktor Kurzlebigkeit

Michael S. ist seit 20 Jahren im gleichen Gastronomiebetrieb tätig. Damit gehört er zwar selbst nicht zu jenen, die der Branche den Rücken gekehrt haben, doch er hat viele kommen und gehen sehen, die das sehr wohl getan haben. „Viele kommen mit dem Stress nicht klar und verlassen den Betrieb oft schon wieder nach sehr kurzer Zeit", resümiert er. „Die Arbeitszeiten, gerade in der Nachtgastro, fordern einen besonderen Lebensrhythmus, dem sich nicht alle anpassen können und wollen. Gerade Personen mit Familie, mit Kindern, unterschätzen den Tribut, den man in der Nachtgastronomie zu zahlen hat. Der ist oft unvereinbar mit dem Leben, das man bislang geführt hat." Michael S. selbst nimmt die hohe Fluktuationsrate in seinem Lokal mit Humor. „Alle vier bis sechs Monate stehe ich inmitten eines neuen Teams", lacht er.

„Stress und Müdigkeit" waren auch die Hauptindikatoren für den Branchenausstieg von Katharina B. Die heute 35-jährige Grafikerin entwickelte eine besondere Liebe zu ihrem Café, in dem sie ursprünglich nur einen Job zur Finanzierung ihres Studiums ausübte. „Der Umgang mit den Leuten, die Atmosphäre, der Beruf selbst – all das hat mir eine Riesenfreude bereitet. Aber nach fünf Jahren habe ich mich einfach ausgebrannt gefühlt. Meine Chefin hat mein Engagement mit der Erweiterung meiner Aufgaben gewürdigt. Eigentlich eine schöne Sache – mein Gehalt ist mitgewachsen, der Stresslevel auch, meine nervlichen Kapazitäten aber nicht. Das habe ich nicht mehr stemmen können."

Wesentlich kürzer als Frau B. war Alexej D. Teil des Gewerbes. Der russischstämmige Künstler sucht stets nach Optionen, in kurzer Zeit möglichst viel Geld zu verdienen, um sich ansonsten ganzheitlich seiner Kunst widmen zu können. Saisonarbeit erschloss sich ihm als attraktive Möglichkeit, allerdings: „Schon am ersten Tag habe ich gesehen, dass ich das nicht aushalten werde. Es ging so ruppig zu, ich wurde gehetzt und gestresst, es war körperlich anstrengend – ich bin spätabends weinend ins Bett gefallen. Nach einer Woche habe ich es sein lassen. Mir ist ein Stein vom Herzen gefallen."

Faktor Chaos

Eine schlechte Arbeitsorganisation der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber erweist sich als weiterer gewichtiger Abwendungs-Parameter. „Die Kommunikation seitens meines Chefs war eine hundsmiserable", kritisiert Roman W. scharf. „Oft sind Lieferungen gekommen, die er dem Team im Vorfeld nicht kommuniziert hat. Dann mussten wir Übernahmen machen und parallel den eigentlichen Job, nämlich servieren und die Gäste betreuen." Manuel S. war Koch im gleichen Betrieb. „Wenn das Gasthaus ausgebucht war, stand ich oft nur mit einem weiteren Kollegen in der Küche. Die anderen waren entweder krank, hatten Urlaub oder der Chef hat schlichtweg die Personaleinteilung nicht vernünftig geschafft", erinnert er sich. „Natürlich kommt man dann nicht hinterher, bringt Bestellungen durcheinander und hetzt sich selbst zum Affen."

Einen großen Beitrag zum Branchenchaos leistete bekanntlich auch die Corona-Politik der Bundesregierung. Für Palina Z. waren „Zettelwirtschaft" sowie „bürokratische Folterprozeduren" und „Lockdown-Chaos" Grund genug, das eigene Lokal nach 27 Jahren an den Nagel zu hängen. „Wenn man als kleines Lokal monatelang jedem Unterstützungs-Euro nachlaufen muss, während dir die Bank das Weiße aus den Augen saugt, hast du irgendwann keine Lust mehr", fasst sie ihre Misere zusammen und fügt noch ergänzend hinzu: „Die Stolpersteine, die Türkis-Grün den Gastronomen vor die Füße geworfen hat, sind vielleicht für die Großen zu bewältigen – für die, die ohnehin gefördert werden. Uns Kleinen haben sie damit das Genick gebrochen." ■

Pixabay

Tirol sicher genießen

Sind die Skigebiete geöffnet? Wo gilt die FFP2-Maskenpflicht? Fragen wie diese beschäftigen Einheimische und Gäste in diesem Winter. Die Tirol Werbung informiert Gäste tagesaktuell auf der Website willkommen.tirol.

Die alpine Natur, die Schneeverhältnisse und die ausgiebigen Wintersportmöglichkeiten sind zentrale Motive für den Winterurlaub in Tirol. Als sichere Gastgeber haben sich Tirols Regionen und Betriebe intensiv auf diese Wintersaison vorbereitet und umfangreiche Sicherheitskonzepte ausgearbeitet. Sobald es die Situation zulässt, werden sie entlang der geltenden Maßnahmen alles dafür tun, um einen möglichst sicheren und unbeschwerten Winter zu ermöglichen.

Aktuelle Informationen aus erster Hand

Die Tirol Werbung unterstützt sie dabei in ihrer Rolle als unabhängiges Service- und Informationscenter. Welche Maßnahmen bereits getroffen wurden, welche Regeln in Freizeiteinrichtungen gelten, ob Schigebiete geöffnet sind, wie sich die Anreise gestaltet, wie es mit dem öffentlichen Verkehr aussieht – das erfahren Einheimische und Gäste nun mit einem Klick auf das neue Corona-Informationsportal willkommen.tirol. Mit dieser Website informiert die Tirol Werbung aktuell, übersichtlich aufbereitet, täglich und aus erster Hand über die neuesten Entwicklungen. Dazu werden auf der Plattform die letzten Daten zu Fallzahlen, Reisewarnungen und der Verkehrssituation aufbereitet.

Unterstützung für Betriebe

In ihrem Bemühen um einen angenehmen und sicheren Winter für die Gäste werden die Regionen und touristischen Leistungsträger von Tirol Werbung unterstützt. Für sie wurde eigens die Seite sichere-gastfreundschaft.tirol eingerichtet. Neben vielen Informationen enthält diese auch einen eigenen Downloadbereich. In diesem finden die Regionen und touristischen Leistungsträger jede Menge nützliches Material, auf das sie kostenlos zugreifen können. Neben Hinweisschildern und Infoblättern sind dies auch Videos sowie Vorlagen, etwa für ein Präventionskonzept oder eine digitale Speisekarte. Hier findet man außerdem Audio-Durchsagen zur freien Verwendung sowie einen Überblick über Hilfsmaßnahmen für Privatvermieter. Zudem erfahren Tourismus- und Freizeitbetriebe alles, was sie als verantwortungsvolle Gastgeber beachten und wissen müssen. Geclustert nach Branchen und Themen sind hier wichtige Informationen zu Mobilität, Events, Gastronomie, Freizeitbetriebe und Beherbergung gesammelt und aufbereitet. Per Newsletter werden die Betriebe bei Interesse auf dem Laufenden gehalten.

willkommen.tirol
sichere-gastfreundschaft.tirol

Die Sicherheit und Gesundheit aller Menschen steht im Winter im Vordergrund. Zu diesem Zweck haben sich die Betriebe intensiv vorbereitet

Mit diesen Websites werden Betriebe, Einheimische und Gäste aktuell informiert

Tirol Werbung/Philipp Reiter

Cafè vor dem Richter

Landtmann gegen Novoreal – so lautet die Schlacht vor Gericht. Der Streitpunkt: Waren die Mietzinsreduktionen, die Landtmann-Besitzer Berndt Querfeld anlässlich des Lockdowns tätigte, rechtens? Der Vermieter meint Nein und bleibt bei seiner Räumungsklage.

Text: Arnold Stein

Objekt des Streites: Das altehrwürdige Café Landtmann, das schon manche schwierige Zeiten überstand

Corona legt seinen Finger auf viele Wunden der Gesellschaft. Auch auf Beziehungen, die reihenweise zerbrechen. Nicht nur im privaten Bereich, sondern auch auf geschäftlicher Ebene. Als prominentes Beispiel rückte das Verhältnis zwischen dem Cafè Landtmann und der Novoreal Immobilieninvest in den Vordergrund. Die Novoreal, ein Unternehmen der Karl Wlaschek Privatstiftung, ist Besitzer der Räumlichkeiten, die das Café nutzt. Lange ist man recht gut miteinander ausgekommen, doch dann kam Corona.

Das Landtmann sperrte, ebenso wie alle anderen Restaurationsstätten, zu. Lockdown. Und auch nach der Wiedereröffnung sah man sich einigen Hindernissen entgegen. Abstandsregeln, 3G, 2G und sonstige Einschränkungen. Für Besitzer Berndt Querfeld hieß das auch: Hilfen in Anspruch zu nehmen. Und: Mieten zu reduzieren. Denn schließlich war das Objekt in erheblichem Ausmaße nicht nutzbar.

Das allerdings passte dann der Novoreal nicht. Aus ihrer Sicht hat sich ein Mieter nach eigenem Ermessen und ohne Akkordierung mit dem Vermieter eine Reduktion genehmigt. Also folgte eine Räumungsklage. Der Vorstand der Novoreal dürfe „es rechtlich gar nicht hinnehmen, dass ein Mieter einseitig und eigenmächtig Mietzahlungen komplett einstellt oder willkürlich reduziert“, so Albert Birkner, Vorstand der Karl Wlaschek Privatstiftung, Aufsichtsrat der Novoreal und Geschäftsführer von Cerha Hempel Rechtsanwälte. Zudem wäre der Mieter auch in Zeiten, in denen das Caféhaus geöffnet gewesen sei, den Mietzins schuldig geblieben. Auch die Betriebskosten seien nicht bezahlt worden. Und das trotz Inanspruchnahme von Fördergeldern.

Genau hier ist Querfeld anderer Ansicht. Er beruft sich auf die Paragrafen 1104 und 1105 des ABGB. Laut denen für eine in Bestand genommene Sache, die durch außerordentliche Zufälle nicht genutzt werden könne, kein Mietzins zu entrichten sei. Wobei 1105 noch einmal präzisiert, dass bei beschränktem Gebrauch ein verhältnismäßiger Teil des Mietzinses erlassen werden könne. Und an diese Vorschriften habe er sich gehalten. Halten müssen, so Querfeld. Eben genau

feelimage

wegen der Förderungen. „Viele haben sich die Förderrichtlinien nicht durchgelesen und zahlen dem Hausherrn in der Pandemie Miete, die sie rechtlich nicht zahlen müssten. Und natürlich nehmen sie dafür Fixkostenzuschüsse für Mieten. Aber das ist so fördertechnisch nicht vorgesehen. Da wird noch der Katzenjammer kommen“, glaubt der Kaffeehaus-Betreiber. Mit dieser Meinung steht er nicht alleine da. Auch die Wirtschaftskammer betonte bereits im März, dass sich Unternehmen um Mietzinssenkungen bemühen müssen, wenn sie einen Fixkostenzuschuss beantragen. Ansonsten könnte dies unter Umständen als Förderbetrug ausgelegt werden. Wie weit ein solches Bemühen gehen müsse, darüber ist man nicht ganz einer Meinung. Bei der WKO wird aber auch betont, dass erst Gerichte Klarheit bringen könnten.s

Und darauf lässt es Querfeld nun ankommen. Auch weil er wohl mit dem Angebot der Hauseigentümerin, das es durchaus gegeben hat, nicht wirklich glücklich war. So hebt Birkner hervor, dass etwa für den Lockdown 1 eine Reduktion der Kaffeehaus-Bestandsmiete auf 25 Prozent angeboten wurde.

Abgelehnte Angebote

Das bestätigt auch Querfeld. Aber: Dieses Angebot betraf eben nur die Bestandfläche Kaffeehaus. Nicht das Büro, nicht die Personalräume und auch nicht die Beletage. Zudem sei das Angebot nur für die ersten zwei Lockdown-Monate gemacht worden. Laut Querfeld unter anderem mit der Auflage, dafür in Zukunft auf Mietreduktionen aufgrund außerordentlicher Zufälle zu verzichten. Doch, wie Querfeld betont, gab es danach noch weitere sieben Monate Lockdown und erhebliche Einschränkungen.

Obwohl beide Seiten offenbar auch Gesprächsangebote machten, scheint man nicht mehr zusammenzukommen. Wie Birkner berichtet, habe die Vermieter-Seite mehrfach zu einem Gespräch eingeladen. Querfeld weiß dagegen zu erzählen, dass ein mehrfaches Angebot seiner Seite gegenüber der Klägerin auf Mediation abgelehnt worden sei.

Günter Menzl

Landtmann-Zampano Berndt Querfeld sieht sich durch die Paragrafen bestätigt: Förderrichtlinien würden sogar zur Mietreduktion zwingen

Also wird es am 4. Februar vor Gericht weitergehen. Und der streitbare Gastro-Tycoon gibt sich zuversichtlich. Immerhin habe es in den letzten Monaten bereits Urteile gegeben, so Querfeld, die seine Rechtsansicht stützen würden. Und er sieht seinen Streit sozusagen als Präzedenzfall. „Setzt sich die Rechtsmeinung durch, dass 1104 und 1105 voll zur Anwendung kommen, wird es erst richtig spannend. Die Mieter müssen vom Vermieter zu viel gezahlte Mieten zurückfordern und eventuell klagen. Auf jeden Fall muss das Fördergeld retour.“

Da könnte also noch einiges auf die Gerichte zukommen.

Allerdings, wenn nicht? Wenn die Räumungsklage verloren geht? Ist es dann aus? Schluss mit Tradition? Keine Pressekonferenzen mit gediegenem Gebäck mehr? Keine beruflichen Konferenzen im Wintergarten? Querfeld beruhigt. Er scheint sicher, mit einem vertretbaren Rechtsstandpunkt ins Felde zu ziehen. „Hier ist vorgesehen, dass selbst in dem Fall, dass wir nicht vollständig Recht bekommen, eventuelle Mietrückstände begleichen können“, so der Cafetier. ■

BEDINGUNGEN EINER ZINS-ERLASSUNG

§1104 ABGB:
Wenn die in Bestand genommene Sache wegen außerordentlicher Zufälle, als Feuer, Krieg oder Seuche, großer Überschwemmungen, Wetterschläge, oder wegen gänzlichen Mißwachses gar nicht gebraucht oder benutzt werden kann, so ist der Bestandgeber zur Wiederherstellung nicht verpflichtet, doch ist auch kein Miet- oder Pachtzins zu entrichten.

§1105 ABGB:
Behält der Mieter trotz eines solchen Zufalls einen beschränkten Gebrauch des Mietstückes, so wird ihm auch ein verhältnismäßiger Teil des Mietzinses erlassen. Dem Pächter gebührt ein Erlaß an dem Pachtzinse, wenn durch außerordentliche Zufälle die Nutzungen des nur auf ein Jahr gepachteten Gutes um mehr als die Hälfte des gewöhnlichen Ertrages gefallen sind. Der Verpächter ist so viel zu erlassen schuldig, als durch diesen Abfall an dem Pachtzinse mangelt.

Bloggen mit Genuss

Food-Blogger in Österreich haben einiges in der Schüssel: Ihr Spektrum reicht von süß bis pikant, von der One-Person-Show bis zum Unternehmertum. FM stellt die 20 interessantesten heimischen Genuss-, Food- und Rezepteblogs im Detail vor.

Text: Elisabeth Klokar

„Sweets & Lifestyle" ist auf Süßes spezialisiert

Blogs sind längst zu einem fixen Bestandteil unserer Onlinemedien-Landschaft geworden. Einige Akteure haben sich auf den Food-Bereich spezialisiert und es dabei zu einer bemerkenswerten Professionalisierung gebracht. FM stellt die interessantesten und reichweitenstärksten Food-Blogs Österreichs vor.

Lecker Abnehmen

Der Blog Lecker Abnehmen rankt auf blogheim.at unter den Top-Foodblogs aktuell auf Platz eins mit 98,4 Punkten. Für dieses Ranking werden ab 2020 die Seitenaufrufe der Blogs berücksichtigt, es fließen immer die Seitenaufrufe des vergangenen Monats ein. Gelistet ist die Seite im Ranking unter den Schlagworten „gesunde Ernährung, Food, Rezepte, Abnehmen, Fitness". Und genau das erklärt der studierte Ernährungswissenschaftler Lukas Lengauer unter dem Motto: „Abnehmen leicht gemacht". Als Jugendlicher kämpfte er mit starkem Übergewicht. Eine Erfahrung, die ihn zum Thema Ernährung brachte. Nach dem Abschluss seines Studiums gründete Lengauer 2014 die Seite „leckerabnehmen.com".

Seine Ausbildung zum Koch hilft ihm dabei, Fitness-Rezepte mit gesunden Kohlenhydraten sowie leckere Low-Carb-Rezepte zu entwickeln. Gemeinsam mit seinem Team stellt er regelmäßig Artikel online, in die immer auch neueste wissenschaftliche Studien einfließen. Wer sich noch intensiver mit dem Thema Gewichtsreduktion befassen möchte, findet einen (gratis) Abnehmkurs und einen Online-Shop mit Fitness- und Abnehmprodukten auf dem Blog.

www.leckerabnehmen.com
Instagram @lecker.abnehmen
56,2k Abonnenten

Sweets & Lifestyle

Zu den reichweitenstärksten Foodblogs Österreichs zählt Sweets & Lifestyle. Vor allem von deutschen und österreichischen Leserinnen werden die „ausführlich beschriebenen, gelingsicheren, saisonalen Rezepte" geschätzt. Und die

Zahlen sprechen für sich: 2020 zählte die Seite der Bloggerin Verena Pelikan 10,9 Millionen Seitenaufrufe und 5 Millionen Nutzer. Was 2012 als Hobby begann, entwickelt sich zu einer registrierten Marke: Heute gibt es zum Blog noch zwei Kochbücher („Punsch, Glögg & heißer Kakao“, „Einkochen – Rezepte für selbstgemachte Köstlichkeiten im Glas“), 1.100 Rezepte und ein digitales Magazin, plus die Produkte der Schloss-Manufaktur: Fruchtnektare, Sirupe, alkoholhaltige Erfrischungsgetränke sowie Edelbrände und Liköre aus der eigenen Brennerei. Das Obst stammt aus den Waldviertler Obst- und Weingärten, die Pelikan gemeinsam mit ihrem Lebenspartner bewirtschaftet. Daraus resultiert auch ihre Vorliebe fürs Einkochen und Haltbarmachen.
Neben dem Bloggen ist Pelikan zudem Eigentümerin und Geschäftsführerin einer Content Creation Agentur. Und 2020 eröffnete der naturverbundene Genussmensch im Schloss Coburg zu Ebenthal das „SchlossStudio“ – ein Koch-, Foto- und Seminarstudio.

www.sweetsandlifestyle.com
Instagram @sweetsandlifestyle
34,9k Abonnenten

„cookingCatrin“ ist eine der erfolgreichsten Food-Bloggerinnen

„Taste of Travel“ begibt sich auf eine kulinarische Reise um die Welt

cookingCatrin

„Ich bin keine gelernte Köchin und will das auch gar nicht sein. Ich möchte so kochen, wie jedermann zu Hause kochen kann, dafür lässige Ideen einbringen, kreative Anrichteweisen vorstellen und Trends in unserem Stil vorbereiten“, sagt Catrin Ferrari-Brunnenfeld, unter Food-Enthusiasten besser bekannt als cookingCatrin, über ihre Motivation. Seit 2014 betreibt sie ihr kulinarisches Blogazine „cookingcatrin.at“. Darin nimmt sie gemeinsam mit ihrem Mann (und Fotografen) ihre Leser mit auf kulinarische Entdeckungsreisen, liefert täglich neue Rezeptideen und beschäftigt sich mit genussvollen Themen. Die passionierte und vielfach ausgezeichnete Foodbloggerin modernisiert gerne österreichische Rezepte, kocht und backt am Puls der Zeit und steht hinter dem Motto #Rock die Kuchl. Was als Foodblog begann, entwickelte sich zum „StoryTELLER“. CookingCatrin steht heute für ein kulinarisches Online- und Printmagazin samt Onlineshop, das Rezepte, Reisen, Thementische und kulinarische Inspirationen liefert. Dafür produziert das Team im Klagenfurter Kochstudio „Die Kuchl“ das halbjährlich erscheinende Magazin „Köstlich“. Darüber hinaus verfasste sie zwei Kochbücher: „Echt.Fesch.Gekocht“ und „KochGenuss“. Die Produktion des Kinderkochbuchs „Smiley kocht“ im Auftrag der Kinderhotels Europa erscheint im Herbst 2021. Seit 2019 betreibt Ferrari-Brunnenfeld auch die Agentur cookingCatrin: Content.Creation.Agency. Zahlreiche Preise und Kooperationen verdeutlichen den reichweitenstarken Erfolg der Koch-Kreativen.

www.cookingcatrin.at
Instagram @cookingcatrin
52,1k Abonnenten

Taste of Travel

Hinter dem Blog „tasteoftravel.at“ verbirgt sich eine kulinarische Reise um die Welt, die schon durch die Seiten-Navigation nach Kontinenten/Regionen sichtbar wird. Autorin und Gründerin ist die Journalistin Ursula Schersch. Aufgewachsen ist sie auf einem Bauernhof in Micheldorf, dann folgten zahlreiche Auslandsaufenthalte und Reisen. Ihre beiden Leidenschaften, Reisen und Essen, vereint sie mit dem Blog. Die gut nachkochbaren Rezepte, sogenannte länderspezifische Hausmannskost, veröffentlicht sie auf „Taste of Travel“ und „Lil Vienna“. In puncto Kochen ist sie Autodidaktin, wobei sie auf Weiterbildungen zurückgreifen kann (u.a. Harvard-Vorlesungen zum Thema Science and Cooking). Sie favorisiert Speisen aus den USA, Indien, Thailand und dem pazifischen Raum. Und – wie könnte es anders sein – die österreichische Mehlspeisenküche und die Faszination fürs Haltbarmachen. Bevor sie auch Bloggerin wurde, teilte sie ihre Rezepte mit den *Standard*-Lesern. Die eigenen Kolumnen „USA-Essbar“ und „Express-Bar“ betreut sie dort noch heute. Ihr Kochbuch „Die Welt im Einmachglas“ im GU-Verlag erschien im März 2020.

www.tasteoftravel.at
Instagram @lilvienna
5.063 Abonnenten

Carletto Photography, Ursula Schersch

„Elephantastic Vegan“ zeigt die Vielseitigkeit der veganen Küche

Bianca Haun veröffentlicht schon seit 2014 vegane Rezepte

AModoMio

Das Blogazin „AModoMio“ ist „la dolce vita“, das italienische Lebensgefühl, gesammelt in Form von Rezepten. Mit den Rezept-Geschichten widmet sich Alessandra Dorigato seit 2017 der „Aufbewahrung der traditionellen, klassischen italienischen Küche“ und gewann damit bereits drei Preise beim Austria Food Blog Award. Italien-Liebhaber und solche, die es werden wollen, erfahren neben den detaillierten Angaben der Zutaten auch wissenswerte sowie lustige Anekdoten aus der Geschichte der italienischen Küche. Von Klassikern wie Pasta und Fisch bis zu süßen Gerichten umfasst Dorigatos Kulinarik-Blog rund 470 Rezepte, veröffentlicht in drei Sprachen (DE, ENG, IT), wofür sie 260.000 Pageviews und 165.000 Unique Users bekommt. Sie bietet Kochkurse an und bringt im Frühjahr 2022 ihr erstes A-Modo-Mio-Kochbuch heraus. Leser dürfen sich auf unveröffentlichte Rezepte und „the best of“ freuen.

www.a-modo-mio.at
Instagram @a.modo_mio
5.301 Abonnenten

LieberBacken

Hinter dem Blog „lieberbacken.com“ steht Lejla Riepler, auch genannt Elli. Hier kocht, fotografiert und schreibt die Hobbyköchin aus Lauterach am Bodensee zu den Themen Food, Reisen und DIY. „LieberBacken“ entstand 2014 im Zuge der Elternzeit und entwickelte sich zu einem Herzensprojekt. Ihre Favoriten empfiehlt die Vorarlbergerin gleich in einer Übersicht: fluffiger Käsekuchen ohne Boden, vegetarisches Kürbiscurry mit Erbsen, Pizzastangen, Schoko-Mousse im Glas und Kokos-Linsen-Curry. Über den Rezepte-Index kommt man auf ihrem Blog schnell zum gewünschten Thema, zum Beispiel: Kuchen & Torten, italienische Genüsse, Desserts, gesund & bewusst, Brot & Gebäck, kulinarische Reisen uvm. Als Hobbygärtnerin mischt sie immer wieder auch Beiträge zu den Themen Gemüse- und Obstbau in das Themenspektrum mit ein.

www.lieberbacken.com
Instagram @lieberbacken
15,5k Abonnenten

Aufgetischt

Über 350 Grillrezepte, Facts zu Grilltechniken, BBQ-Ratgeber und Onlineshop – „aufgetischt.net“ ist das Blogazin von Florian und Romana Hieß für Grillbegeisterte und BBQ-Liebhaber. Den Grill- und BBQ-Blog gibt es seit 2014. Seither ist der natürlich gewachsen. Die beiden unterhalten ihre Followerschaft mit Themen rund ums Feuer: leckere Grillrezepte und Gerichte zum Nachgrillen, Smoken, Outdoorcooking, DIY, Produkttests oder Gestaltung und Tischdeko.
Inzwischen sind sie Experten auf diesem Gebiet. Die beiden absolvierten zahlreiche Ausbildungen und Trainings: Florian ist unter anderem zertifizierter AMA Grilltrainer und nahm an der Weber Grillacademy „extreme BBQ Event“ in Lappland teil. Ebenso Romana, die unter anderem zertifizierte Grilljurorin der Austrian Barbecue Association ist. Der führende deutschsprachige Blog mit den Themenschwerpunkten Grillen, Barbecue, Smoken, Fleischkunde und Grillgeräte steht derzeit auf blogheim.at bei 78,8 Punkten.

www.aufgetischt.net
Instagram @aufgetischtbbq
7.310 Abonnenten

Elephantastic Vegan

Gesehen in *Women's Health*, *Glamour* oder *Vegan Food* – der Food-Blog „Elephantastic Vegan“ der Oberösterreicherin Bianca Haun ist ein wahrer Veggi-Schatz. Und dass vegane Küche äußerst vielfältig sein kann, das sieht man hier. Seit 2014 stellt sie ihre tierproduktfreien Rezepte auf Englisch online. Zudem gibt sie Tipps für Veggi-Beginners, teilt vegane Reiseerfahrungen, und sogar für vegane Hunde gibt es etwas. Die Übersetzung ins Deutsche gibt es seit 2017 auf „elephantasticvegan.de“.
Zusammen fassen die beiden Seiten 187.000 Seitenaufrufe pro Monat und 114.000 Besucher pro Monat. Durch die rund 400 Rezepte kann man sich mit einer einfachen Filterfunktion navigieren. Den Veganismus entdeckte die leidenschaftliche Hobbyköchin übrigens 2012 bei einem Amerika-Aufenthalt für sich. Und um Fragen anderer beantworten zu können, fing sie eben an zu bloggen. Mit ihrer Liebe zu Gemüse und Co. unterhält sie uns seither mit tollen Fotos und zeigt uns die kreative, tierleidfreie

Bianca Haun

FM 2-21 Food Blogger Klokar 6S_ gk.indd 42 02.12.21 09:46

Seite der Ernährung. Von der Food-Autorin gibt es inzwischen auch zwei englischsprachige Kochbücher: „Cravings Made Vegan Cookbook“ und „The Veginner’s Cookbook“.

www.elephantasticvegan.com (engl.)
www.elephantasticvegan.de (de)
Instagram @elephantasticvegan
14,2k Abonnenten

Ich muss backen

Eva Dragosits liebt Süßes. Rezepte für Chocolate Chip Cookies, Cremeschnitte, Sachertorte und Co. veröffentlicht die Food-Bloggerin seit 2013 einmal pro Woche auf „ichmussbacken.com“. Besonders an ihren Rezepten ist, dass sie sowohl laktosefrei als auch fruktosearm sind. 2007 wurde bei ihr eine Laktose- und Fruktoseintoleranz festgestellt. Seither war sie auf der Suche nach passenden Zutaten und Rezepten für ihre Süßspeisen. Der Blog ist daher Ratgeber und Online-Kochbuch zugleich. Ideen holt sich die Oberösterreicherin aus Back- und Kochbüchern, deren Zutaten sie adaptiert, eigene Backrezepte entwickelt sie natürlich auch. Dragosits ist als Food-Bloggerin eine One-Woman-Show: von der Rezeptauswahl über das Backen, Food-Styling, Fotografieren, Texte schreiben, das Befüllen der Social Media Kanäle bis zum SEO. Der Blog ist über die Jahre stetig gewachsen. Durchschnittlich wird er etwa 60.000 Mal pro Monat aufgerufen. Hochsaison hat „ichmussbacken.com“ zur Weihnachtskeks-Zeit: Im November und Dezember zählt die Seite rund 200.000 Aufrufe.

www.ichmussbacken.com
Instagram @ichmussbacken
1.503 Abonnenten

Food Stories

Vegetarische und vegane Rezepte für jeden Tag veröffentlicht die Vegan-Ernährungstrainerin Martina Enthammer auf ihrem Blogazin „food-stories.at“. Kombiniert mit Wissen rund ums „Kochen im Kreislauf der Jahreszeiten“ widmet sie besonders regionalen Lebensmitteln ihren Schwerpunkt, wie man Altes mit Neuem verbinden kann und wie Kochen zu einem Erlebnis wird. „Selbstgemachtes darf auch manchmal ungesund sein“, sagt sie. Deshalb kommt der Genuss in ihrer Rezeptesammlung definitiv nicht zu kurz. Ausgewählte kulinarische Themen stellt die Mühlviertlerin ihren Lesern gebündelt in E-Books zur Verfügung. 2019 wurde der mit viel Sorgfalt gestaltete Blog mit zwei Plätzen beim Austria Food Blog Award honoriert.

„Ich muss backen“ ist Ratgeber und Online-Kochbuch zugleich

Eva Dragosits veröffentlicht jede Woche ein neues Rezept

www.food-stories.at
Instagram @foodstories.at
21,4k Abonnenten

Sarah Satt

Sarah Satt alias Sarah Krobath schreibt nach dem Motto „der Appetit kommt beim Lesen“. Dem geht sie als Autorin, freiberufliche Texterin und Kulinarikredakteurin nach und beantwortet allen ihren Lesern Fragen rund um die schönste Hauptsache der Welt. Aus ihrem subjektiven Blickwinkel und im lockeren Ton betrachtet Sarah ihre „satte neue Welt“. Man findet auf dem Blog neben Rezepten auch Alltagsgeschichten aus der Welt der Gastronomie, sowie Tipps und Hacks, wie man seinem Leben mehr Würze verleihen kann. Das Wissen dazu erwarb sie von Landwirten, Lebensmittelproduzenten, Gastronomen und Foodies aus der ganzen Welt und in Piemont im Studium Foodculture & Communications. Neben digitalen gibt es auch analogen Lesestoff aus der Hand von Sarah Satt, unter anderem den kulinarischen Roman „Miss en Place“, der im Herbst 2021 im Christian Seiler Verlag erschien.

www.sarahsatt.com
Instagram @sarah.satt
2.103 Abonnenten

Foodtastic

Eva Fischer wurde für ihren Blog „foodtastic.at“ 2014 mit dem AMA Food Blog Award in der Kategorie „Newcomer“ ausgezeichnet und gewann den zweiten Platz für „Bestes Design“ beim Food Blog Award Deutschland. Seit April 2015 ist die Dornbirnerin hauptberufliche Bloggerin, Food-Fotografin, Food-Stylistin, Kochbuchautorin und Köchin und teilt ihr Wissen online, u. a. in Rezeptvideos und in Workshops. Mit ihrem Foodblog hat sie sich in der österreichischen Szene längst einen Namen gemacht. Zudem ist sie Ernährungsvorsorgecoach und Gesundheitsmanagerin – und leidet an Glutenunverträglichkeit. Diese

Magdalena Raab, ichmussbacken.com

FM 2-21 Food Blogger Klokar 6S...qk.indd 43 02.12.21 09:46

Sarah Krobath alias Sarah Satt hat sogar einen kulinarischen Roman verfasst

Diagnose brachte sie erstmals zum Umdenken und schließlich zu ihrer Leidenschaft, dem Kochen. Und da bekanntlich die Lust am Essen nicht nur über den Geschmack und die Optik angeregt wird, stimmt Fischers Philosophie in puncto Reichweite und dem Bloggen: „Geschmack ist … auch ein wunderbarer sozialer Sinn."

www.foodtastic.at
Instagram @itsfoodtastic
13,9k Abonnenten

Backen mit Christina

Backen, bloggen, Bäuerin – Christina Bauer, die eigentlich Ärztin werden wollte, ist leidenschaftliche Bäckerin und Landwirtin am Bramlhof im Lungau. Und seit nunmehr zehn Jahren zeigt uns die erfolgreiche Foodbloggerin und Autorin, wie simpel und genussvoll selbstgemachtes Brot, Gebäck und Kuchen sein können. Vor allem vermittelt sie auf ihrem Blogazin samt Onlineshop, wo man unter anderem auch ihre selbst entwickelten Backzutaten kaufen kann, dass Mixen, Kneten und Rühren nicht aufwändig sein müssen. Die Lungauerin ist für ihre Rezept-Inspirationen sowie Tipps und Tricks rund ums Backen eine reichweitenstarke Inspirationsquelle. Zahlreiche Medienberichte, TV-Auftritte und Kooperationen untermauern regelmäßig ihre Qualität für Süßes, Pikantes und Saisonales.
www.backenmitchristina.at
Instagram @backenmitchristina
97,2k Abonnenten

Vera Hood

Verena Schill alias Vera Hood lebt nach dem Motto: „Love yourself enough to live a healthy lifestyle." Eine schwierige Phase in ihrem Leben gab ihr schlussendlich den Mut, sich mit ihrer größten Leidenschaft auch öffentlich zu präsentieren: gesunde Küche kochen. Themen zu Wertschätzung gegenüber sich selbst, einem gesunden Lebensstil, Achtsamkeit, Nachhaltigkeit und Kreativität, Umwelt, Familie und Gesundheit fließen daher ein in ihren Blog „verahood.com". Mit Hingabe geht die Ernährungsexpertin und Foodbloggerin in ihrem Podcast und den Rezepten allen Sinnen nach. Dieses Engagement wurde 2020 mit dem ersten Platz in der Kategorie „Blog des Jahres" beim Austria Food Blog Award belohnt. Die Linzerin gibt zudem noch Kochworkshops und Vorträge und folgt damit ihrer Vision: „Weil Gesundheit wertvoll ist."

www.verahood.com
Instagram @vera_hood
3.604 Abonnenten

Das Mundwerk

Die leidenschaftliche Genießerin Melanie Limbeck ist die Feder hinter dem Food & Lifestyle Blog „dasmundwerk.at", der den Fokus auf Regionalität, Einfachheit und „Marmeladenglasmomente" richtet, die schönen Dinge des Lebens wie Familie, das Leben am Land und in der Natur. Im März 2013 entstand aus der Sehnsucht nach authentischen Rezepten mit dem gewissen Etwas der Blog „das Mundwerk". Darin vereint sie seither die typische österreichische Mundart mit dem traditionellen Handwerk des Kochens. Die Burgenländerin sieht im Kochen Kulturgut, ein Erbe, das sie erhalten möchte. Ihre Leser nimmt sie regelmäßig mit auf ihre persönliche kulinarische Reise – vom regionalen Produzenten bis in ihren eigenen Garten. Mit ihrem „Mundwerk" gewann sie unter anderem 2014 den AMA Food Blog Award. Das Kochbuch zum Blog „Vom Einfachsten das Beste" umfasst über 90 Rezepte und neun Portraits regionaler Produzenten.

www.dasmundwerk.at
Instagram @dasmundwerk
12,5k Abonnenten

Koch mit Herz

Lisa Shelton wechselte von der Wirtschaft zum Kochen. Im April 2016 machte sie ihr Hobby zum Beruf und bloggt seither zu den Themen Food & Lifestyle. Mittlerweile brachte sie als Kochbuch-Autorin zwei Bücher heraus, gibt Vorträge und betreibt eine mobile Kochschule für Ernährungs- und Kochinteressierte und für Unternehmen im Rahmen von Seminaren oder der betrieblichen Gesundheitsförderung in Österreich und Umgebung. Ihre Rezepte bauen auf dem Prinzip „clean eating" auf. Dabei werden nur hochwertige, unverarbeitete, wenn möglich regionale und saisonale Zutaten verarbeitet. Nahrhafte Küche ist Shelton ein Herzensanliegen und „kochmitherz.com" folgt der Vision von mehr Bewusstsein, einem gesunden, ausgewogenen und genussvollen Lifestyle – Rezept für Rezept.

www.kochmitherz.com
Instagram @kochmitherz_lisa
15,2k Abonnenten

Motion Cooking

„Beim Essen kommen die Leut' zam." Ein Leitgedanke, den der Wahlgrazer und gebürtige Burgenländer Gerhard Dragschitz als Kind gelernt hat und seit 2015 dank Social Media mit allen teilt, die sich für Lammkronen mit Pesto-Bohnen-

Ingo Pertramer, Das Mundwerk

Salat oder gebackene Holunderblüten interessieren. Das Spannende: Er präsentiert seine Kochkünste via Stop-Motion-Videos. Das Format gefällt bisher 348.779 Followern auf Facebook, sein Anleitungs-Video „Wolken Eier“ bekam bisher 91.425 Aufrufe auf YouTube. „motioncooking.com“ ist ein Food-Blog mit Unterhaltungsfaktor.

www.motioncooking.com
Instagram @motioncooking
23,7k Abonnenten

Die Frühstückerinnen

Einfach köstlich. Wer nach einem Brunch- und Frühstücksguide für Wien, Niederösterreich und das Burgenland sucht, wird mit Sicherheit schon einmal auf die unabhängig geführte Seite „diefruehstueckerinnen.at“ geklickt haben. Barbara Haider testet mit ihrem Team seit 2010 Frühstückslokale in Wien und Umgebung. Ein Muss bei jedem Gericht, damit es überhaupt bestellt wird: Die Eier müssen aus Bio- oder Freilandhaltung sein. Neben einer ausführlichen Kritik werden noch weitere Bewertungs-Semmeln wie Service, Qualität, Ambiente, Preis/Leistung u. a. vergeben. Dem #breakfastlove-Blog vertrauen über 100.000 Leser pro Monat mit 70.000 Unique Clients und 400.000 Page Impressions. Der Content umfasst bisher über 400 Frühstücks-Empfehlungen für Frühaufsteher, Langschläfer, vegane, gluten- oder laktosefreie Brunch-Liebhaber, Kids- und Hund-Familien.

www.diefruehstueckerinnen.at
Instagram @diefruehstueckerinnen
26,5k Abonnenten

Baking Barbarine

Dreimal B: Backen, Blog, Barbara. Seit 2015 schreibt Barbara Katzenberger alles zum Thema Süßspeisen und Backen. Der klassische Back-Blog ist die digitale Sammlung für Kuchen, Desserts, süßes Gebäck und Brot. Ihr Anspruch ist es, dass die

„Das Mundwerk“ hat einen Fokus auf Regionalität und Einfachheit

Melanie Limbeck sieht im Kochen ein Erbe, das sie erhalten möchte

Rezepte einfach zum Nachmachen sind, quasi wie zu Omas Zeiten, wo es meist schnell gehen musste. Mit ihren Lieblingszutaten Topfen und Mohn und einem Sinn für Kreatives erwachen auch längst vergessene Rezepte wieder zu neuem Leben. „Baking Barbarine“ rankt auf blogheim.at derzeit auf Platz 48 von 2681 mit 71 Punkten.

www.bakingbarbarine.at
Instagram @bakingbarbarine
21,9k Abonnenten

Law of Baking

Appetit auf Zuckerhaltiges verbreitet der studierte Jurist Kevin Buch seit 2014 auf seinem Blog „Law of Baking“. Um auch analog süße Genüsse zu stillen, brachte der Grazer 2016 sein Buch „Süßes Brot“ heraus. Dass er Autodidakt ist, merkt man ihm nicht an. Gelernt und experimentiert hat der Back-Blogger unter anderem mit und aus über 100 (Fach-)Büchern. Nun kann er nicht mehr ohne seine Top Drei: Schneebesen, Teigschaber und Nudelholz. Die Anleitung für eine Schwarzwälder Kirschtorte war übrigens sein erstes Rezept in der Cloud. 2017 wurde „lawofbaking.com“ in der Kategorie „Backen“ mit dem ersten AFBA-Platz belohnt.

www.lawofbaking.com
Instagram @lawofbaking
7.178 Abonnenten

Austria Food Blog Award

Der Austria Food Blog Award, kurz AFBA, ist seit zehn Jahren die Auszeichnung für Food Blogs und kulinarische Influencer in Österreich. Jährlich werden die Einreichungen und Preisträger (Juni bis Oktober) von einer unabhängigen Experten-Jury aus Gastronomie, Kulinarik und Medien in mehreren Kategorien ermittelt. Dieses Jahr sind es Toni Mörwald, Johannes Lingenhel, AFBA-Intentantin Alexandra Palla, Petra Percher-Kropf, Katrin Hofmann, Elisabeth Ruckser, Kevin Ilse, Niki Brandstätter, Michael Buchinger und Ulrike Atzmüller von „Waste no Thyme“. Der AFBA ist ein Querschnitt der digitalen Food-Szene und Bühne für Trends, Workshops und Erfahrungsaustausch.

www.afba.at

Leni Charles

Vollbremsung für die Wirtschaft

Die heimischen Betriebe erleiden durch den Lockdown eine Vollbremsung im wirtschaftlichen Aufschwung. Von Reisebüros über die Hotellerie und körpernahe Dienstleistungen bis hin zu Baumärkten müssen betroffene Betriebe schließen. Was sagen die Branchen in Tourismus- und Freizeitwirtschaft zur aktuellen Situation?

Text: Sophie Schmid

Im Tourismus bedeuten die durch die Corona-Entwicklung notwendig gewordenen strengen Maßnahmen einmal mehr eine enorme Herausforderung für die Betriebe.

Robert Seeber, Obmann BSTF

„Wichtig ist es jetzt, durch konsequente Maßnahmen die vierte Welle so rasch wie möglich zu brechen, um nach dem Lockdown eine sichere Wintersaison abwickeln zu können. Es kann nicht genug getan werden, um das Impfen zu forcieren, da dies der Schlüssel dafür ist, die Pandemie dauerhaft in den Griff zu bekommen. Die Verlängerung der Wirtschaftshilfen soll den Betrieben die wirtschaftliche Überbrückung des Lockdowns ermöglichen und der Branche helfen, danach wirtschaftlich schnell wieder Fuß zu fassen."

Susanne Kraus-Winkler, Obfrau des Fachverbandes Hotellerie

„Der Lockdown ist für die Branche ein Schlag in die Magengrube, dennoch tragen wir ihn mit. Die klare Befristung mit 12.12. in den meisten Bundesländern, also ein fixes Ablaufdatum für Geimpfte und Genesene, ist sowohl für Betriebe als auch MitarbeiterInnen und Gäste ein wichtiges Signal und ermöglicht Planbarkeit. Die angekündigten Unterstützungsmaßnahmen für unsere Betriebe sind überlebenswichtig und müssen rasch und praktikabel umgesetzt werden, denn wir haben auch eine enorme Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern, die jetzt mit uns in die Saison starten wollten."

Mario Pulker, Obmann des FV Gastronomie

„Die Gastronomie trifft diese neuerliche Vollbremsung kurz vor Weihnachten besonders hart. Das Weihnachtsge-

Robert Seeber

Susanne Kraus-Winkler

Mario Pulker

WKÖ, Isabella Abel, Steppenseestudio

schäft, das für unsere Betriebe – nach gut 20 Monaten Corona-Krise – heuer wichtiger denn je gewesen wäre, bricht so gut wie komplett weg. Auch wenn wir wissen, dass die Maßnahmen aufgrund des dramatischen Infektionsgeschehens alternativlos sind und diese als Branche wohl oder übel mittragen, überwiegt bei vielen Wirten Enttäuschung und Frust. Um endlich aus dieser Krise zu kommen, muss nun alles daran gesetzt werden, die Impfquote raschestmöglich zu heben. Wir können die Pandemie nur überwinden, wenn alle an einem Strang ziehen. Die Impfung ist der einzige Weg aus der Pandemie. Für viele Betriebe ist nun überlebensnotwendig, dass die von der Regierung zur Überbrückung zugesagten zusätzlichen Hilfen auch tatsächlich rasch und unkompliziert umgesetzt werden."

Gregor Kadanka, Obmann des FV Reisebüros

„Die angekündigten Maßnahmen sind für uns aus wirtschaftlicher Sicht ein Debakel. Nach knapp zwei Jahren im Krisenmodus sehen sich unsere Betriebe – mitten in der normalerweise buchungsstarken Zeit – erneut mit einer Stornowelle konfrontiert. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind derzeit deshalb leider wieder am Limit. Die österreichischen Reisebüros und ihre Mitarbeiter brauchen nun dringend Unterstützungsmaßnahmen, sonst geht ihnen die Luft aus."

Astrid Legner, Obfrau des Fachverbandes Freizeit- und Sportbetriebe

„Die Veranstaltungswirtschaft sowie die gesamte Freizeit- und Sportwirtschaft waren gerade erst dabei, sich – nach einer monatelangen Durststrecke – wirtschaftlich langsam zu erholen. Dieser Lockdown, der aus unserer Sicht zu verhindern gewesen wäre, bringt die Betriebe erneut in starke Bedrängnis und zum Teil an den Rand ihrer Belastbarkeit. Das Gebot der Stunde sind sofortige und treffsichere Unterstützungsmaßnahmen, wie sie der Finanzminister angekündigt hat."

Christian Dörfler, Obmann des Fachverbands der Kino-, Kultur- und Vergnügungsbetriebe

„Die aktuelle Situation stellt die gesamte österreichische Kultur- und Vergnügungswirtschaft einmal mehr vor eine schwere Prüfung. Nach einem erkennbaren wirtschaftlichen Aufschwung im Sommer und Herbst war in den Branchen Hoffnung und Aufbruchstimmung spürbar. Die aufgrund der besorgniserregenden Entwicklung jetzt notwendig gewordenen Maßnahmen treffen die Betriebe erneut mit voller Wucht. Damit die einzelnen Berufsgruppen wieder Fuß fassen, benötigt es nun dringend die versprochenen Wirtschaftshilfen. Nur so kann es gelingen, den Kinos sowie Kultur- und Vergnügungsbetrieben das wirtschaftliche Überleben zu sichern."

Franz Hörl, Obmann Fachverband Seilbahnen

Seilbahnen dürfen von Skiurlaubern auch während des Lockdowns genutzt werden, sofern diese geimpft oder genesen sind. Von einem regulären Start in die Wintersaison kann im heurigen Jahr allerdings nicht die Rede sein.
Franz Hörl, Obmann des Fachverbands Seilbahnen in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ): „Skifahren ist zwar erlaubt, aber natürlich ist der Lockdown für die Seilbahnwirtschaft sehr schmerzlich und für viele eine große wirtschaftliche Herausforderung. Unsere Hoffnung ist, dass es tatsächlich bei einem kurzen und vor allem auch wirksamen Lockdown bleibt. Wichtig ist jetzt, das Infektionsgeschehen einzudämmen und unseren in- und ausländischen Gästen zu zeigen, dass ein Urlaub in Österreich sicher ist. Denn fest steht für uns: Eine nochmalige Wintersaison wie im Vorjahr, wo die Seilbahnen bei den Kassenumsätzen ein Minus von knapp 90 Prozent verzeichneten, können wir uns nicht leisten." ■

KURZARBEIT: NEUES MODELL PRÄSENTIERT

Mit Ende November wurde die Einigung auf die Corona-Kurzarbeit neu präsentiert. Der Tourismus sieht dies als „wesentlichen Schritt zur Bewältigung der Krise für Betriebe und MitarbeiterInnen". Insbesondere die neue **Starthilfe für Saisonbetriebe** wird begrüßt. Denn ein besonderes Problem war bisher für Saisonbetriebe, dass als Kriterium für die Gewährung von Kurzarbeit ein vorangegangenes voll entlohntes Monat notwendig war. Dies konnten diese naturgemäß nicht erfüllen, weil viele ihrer Mitarbeiter erst mit Saisonstart im November oder Dezember eingestellt werden. Um dieses Dilemma zu entschärfen, wurde nun eine Sonderregelung getroffen: Saisonbetriebe, die Personal zwischen 3.11. und dem Ende des Lockdowns einstellen, erhalten vom AMS eine **Starthilfe** in Höhe von 65% der Arbeitskosten. Diese gebührt bis inklusive dem ersten voll entlohnten Kalendermonat, d.h. bis 31.12. 2021 oder 31.1. 2022. Danach folgt entweder eine reguläre Beschäftigung oder notfalls Kurzarbeit. Vom Lockdown direkt betroffene Betriebe können mit 22.11. die Kurzarbeit beginnen und drei Wochen rückwirkend den Antrag beim AMS stellen. Sie benötigen keine Bestätigung des Steuerberaters. Das bisherige Beratungsverfahren entfällt. Nahe Familienangehörige sind allerdings nicht förderbar. Gleichzeitig erhalten MitarbeiterInnen, die während des Lockdowns bei Kurzarbeit nicht nur einen Teil ihres Einkommens verlieren, sondern zusätzlich Trinkgeld, ab Dezember im Rahmen der Kurzarbeit wieder eine **Trinkgeldpauschale**. Sie wird so abgewickelt, dass die Bemessungsgrundlage für die Vergütung um 5% erhöht wird und die Unternehmen gegenüber dem AMS erklären, dass sie Bemessungsgrundlage und Vergütung entsprechend anheben. Außerdem erhalten Mitarbeiter, die seit März 2020 mindestens 10 Monate in Kurzarbeit waren und im November 2021 immer noch in Kurzarbeit sind, im April 2022 einen **Bonus von 500 Euro,** sofern deren Bruttolohn weniger als 2.775 Euro beträgt. ■

Währungs-Reform

Digitale Bezahlung galt bisher als Nebenschauplatz im Tourismus. Ein weltweites Rekordniveau an bargeldlosen Transaktionen steigert jetzt aber den Handlungsbedarf der Branche. Nicht zuletzt im Bereich des Mobile Payment.

Text: Christian Prenger

Monetärer Appetizer für chinesische Touristen: Lösung Alipay an der Kasse von Diskonter Aldi Süd

Für Cash-Pragmatiker war die Tourismuswelt stets eine Behaglichkeitszone. Denn das gute alte Bargeld gehörte immer zum guten Ton. Vom noblen Hotel über die schicke Gastromeile bis zum rustikalen Dorfwirt ist der Konsument mit seinen Scheinen und Münzen nie falsch gelegen. An Alternativen zur dicken Brieftasche wurden nie Gedanken verschwendet. Natürlich lebt die Branche aber auch keineswegs in der Moneten-Steinzeit: Kreditkarten sind gleichfalls längst etabliert, akzeptiert und weit verbreitet. Doch die Beschaulichkeit besitzt offenbar ein Ablaufdatum, alte Traditionen zeigen langsam Auflösungserscheinungen.

Denn eine radikale Reform nimmt Gestalt an. Zahlen der Unternehmensberatung PwC und ihrer Strategieberatung Strategy& schaffen Klarheit: Bargeldloses befindet sich auf einem weltweiten Rekordniveau. Derartige Transaktionen sollen bis 2025 um über 80 Prozent auf 1,9 Billionen Dollar wachsen. Bis 2030 dürfte sich digitales Payment pro Person nahezu verdreifachen. Strategy&-Partner Andreas Pratz: „Corona hat den Wechsel um drei bis fünf Jahre beschleunigt. Die Infrastruktur verändert sich fundamental. Durch neue Zahlungswege und innovative Geschäftsmodelle rückt jetzt ebenfalls das Szenario einer globalen bargeldlosen Gesellschaft in Sichtweite."

Jene neue harte Business-Währung könnte in gewissen Destinationen, Unterkünften oder Lokalen leichte Nervosität auslösen. Vor allem dort, wo die Tore für monetäre Vielfalt bisher verschlossen waren. Sei es aus purer Unterschätzung der Entwicklung oder dem Glauben, dass nur Bargeld die Welt regiert. Aber jene Wende wird am Reisegeschäft für Veränderungen sorgen. Nicht zuletzt auch deshalb, weil der Gast veränderte Vorstellungen hat, was den Umgang mit Cash betrifft. Digitale Bezahlung galt bislang als Nebenschauplatz im Tourismus. Heftiger Druck von der Basis steigert den Handlungsbedarf der Branche.

„Bezahlen muss als Teil des Einkaufserlebnisses gesehen werden. Gerade in der jungen, reisefreudigen Generation, die mit E-Commerce aufgewachsen ist, spielt Convenience eine zentrale Rolle. Die Präferenzen der jeweiligen Zielgruppen wurden aber nicht berücksichtigt und gängige E-Payment-Methoden nicht angeboten. Die Branche muss sich

Aldi Süd

trotzdem für ihre Konkurrenzfähigkeit auf wandelnde Qualitätsansprüche einstellen und die Digitalisierung ernst nehmen. Urlaubsregionen oder Tourismusanbieter, die das verstehen, werden künftig ihre Nase vorne haben“, erklärt Thomas Vagner, Geschäftsführer des Finanzdienstleisters Klarna für Deutschland, Österreich und die Schweiz.

Die Suche nach brauchbaren Lösungen wird daher auch in der Fernweh-Industrie an Wertigkeit zulegen. Keineswegs in homöopathischer Dosierung, sind Kenner der Materie überzeugt. Das Umdenken hat sich in vielen Betrieben auch schon in Gang gesetzt. Denn Payment gilt generell als ebenso sensibles wie nachhaltiges Bindemittel, wenn es um einträgliche Vernetzung mit Verbrauchern geht. Also bleibt den Verantwortlichen dieser Sparte wohl kein anderer Ausweg, als für effiziente Tools genug Kapital zu bewegen. Schon der intensive Wettbewerb um jeden Gast verlangt den Einsatz modernster Technik an jeder Stelle.

Ganz oben auf der Liste für Investments könnte dann M-Payment aufscheinen. Jener Option wird eine schillernde Business-Karriere prognostiziert, basierend auf der enormen Popularität von Smartphones. Die Tendenz ist klar ersichtlich: Laut dem Mobile Payment Report von PwC nutzten 2019 rund 30 Prozent der heimischen Bevölkerung konstant Handy oder Tablet zur Entlohnung. Bei den unter 30-Jährigen lag der Wert sogar bei knapp 50 Prozent. Damit rangierte Österreich im Vergleich zu seinen europäischen Nachbarn allerdings noch im hinteren Drittel. Was den Trend nicht aufhält. Viele Befragte signalisierten ihre Bereitschaft, Bahnkarten oder Rechnungen in Restaurants, Bars und Hotels künftig mobil zu begleichen.

Was die Motivation von Entscheidern unterstützen sollte, auf jenem Gebiet baldige Handlungen zu realisieren. „Der Tourismus kann mit einem flächendeckenden Mobile Payment-Angebot die große Chance für eine möglichst nahtlose Gästeerfahrung nutzen. Kontaktlose Zahlung von der Semmel über Tickets bis hin zum Besuch von Friseur oder Oper schätzen vor allem ausländische Besucher, die sich nicht um Bargeld, Wechselkurse oder Gebühren ihrer Kreditkarte kümmern müssen. Damit bleibt mehr Zeit für Erleben sowie Genuss“, unterstreicht Andreas Hladky, Leiter des Bereichs Digital Consulting bei PwC Österreich.

Andreas Hladky, PwC Österreich: Kontaktlose Zahlung schätzen vor allem ausländische Besucher

Christian Pirkner, Blue Code International: Das Smartphone ist der direkte Draht zum Kunden

Andreas Pratz, Strategy&: Szenario einer globalen bargeldlosen Gesellschaft

Bernhard Rohleder, Bitkom: Wahlfreiheit bei der Bezahl-Entscheidung

Digitale Kundenkarte

Wohlige Gefühle könnten auch die Manager verspüren. Denn solche Endgeräte stellen handfesten Mehrwert in Aussicht. „Das Smartphone ist der direkte Draht zum Kunden und ein perfektes Kundenbindungsinstrument mit vielen Chancen. Mobiles Bezahlen kann mit einer digitalen Kundenkarte oder einem Bonusprogramm verbunden werden. Hotels, Restaurants, Cafés und Geschäfte können bei jedem Besuch einen digitalen Stempel im Sammelpass oder Rabatt-Coupons gutschreiben. Dadurch entstehen dann große Anreize für häufige Visiten oder wiederholte Einkäufe“, konstatiert Christian Pirkner, Geschäftsführer des Mobile Payment-Spezialisten Blue Code International.

PwC Österreich, Blue Code International, Strategy&, Bitkom

Eine entsprechende Technologie wie Bluecode verfügt dann neben finanziellen Aspekten über einen anderen Pluspunkt: Erstattung in der örtlichen Bäckerei, im Hostel oder im Souvenir-Shop erfolgt kontaktlos und ohne jede Berührung. Was speziell in Zeiten von Covid-19 nicht das schwächste Argument darstellt für den Einsatz solcher Applikationen. Hygienische Gründe und einfaches Handling werden daher häufig als wahre Turbos für die angestrebte Akzeptanz bei der breiteren Masse genannt. Das Virus könnte nach Ansicht vieler Experten die Einstellung vieler Verbraucher verändern – nicht zuletzt bei Digitalskeptikern.

Die Dynamik ist also kaum zu übersehen, illustriert ebenso Aldi Süd. Der deutsche Lebensmittel-Diskonter hat neben mobilen Zahlverfahren wie Apple Pay oder Google Pay jetzt auch Alipay eingeführt. Exakt jene Plattform mit über einer Milliarde Nutzern, über die in China sehr viel läuft, von der Begleichung der Stromrechnung über die Bestellung von Lebensmitteln. Besagte Lösung soll primär chinesischen Touristen und im Land lebenden Chinesen eine Variante bieten, mit der sie schon bestens vertraut sind. Was mancher asiatischen Reisegruppe vielleicht die Entscheidung für einen Supermarkt erleichtern könnte, sollten Getränke, Schokolade oder Snacks gefragt sein.

Beständiges Bargeld

Trotz stark aufkeimender E-Begeisterung wird das Bargeld jedoch nicht hinter den Displays verschwinden. Zu viele Gäste sind noch auf jene harte Währung fixiert und kaum bereit, ihr Schnitzel oder die Bahnkarte mit dem Smartphone zu löhnen. Speziell bei älteren Zielgruppen, die gerne reisen und bekanntlich über das erforderliche Budget verfügen, ist die Offenheit gegenüber Hightech-Errungenschaften nicht immer ausgeprägt. Außerdem ändern sich Konsumenten-Gewohnheiten relativ selten über Nacht. Deshalb werden Neuerungen auch im Zahlungswesen noch Zeit brauchen, bis Payment über digitale Werkzeuge völlig etabliert ist. Nicht zuletzt in Österreich: Laut einer Studie von Klarna bevorzugen knapp 50 Prozent der Befragten das Bargeld.

Doch auch starke analoge Kräfte der Beharrung dürften auf die Dauer reichlich an Kraft verlieren. Der Blick in das große Nachbarland etwa sendet jedenfalls sehr deutliche Signale: Rund drei Viertel der deutschen Bevölkerung unterstützen die Forderung, dass künftig an jedem Verkaufspunkt die Möglichkeit gegeben sein sollte, bargeldlos zu bezahlen, ergab eine Umfrage des Digitalverbands Bitkom. „Wir brauchen echte Wahlfreiheit. Es geht nicht darum, Bargeld abzuschaffen, sondern den Kunden an jedem Ort die freie Entscheidung zu überlassen, wie sie bezahlen möchten“, erklärt Bitkom-Hauptgeschäftsführer Bernhard Rohleder.

An Möglichkeiten wird kein Mangel herrschen. Allerorts steigt das Innovationstempo, wie unter anderem multifunktionale Super-Apps von E-Commerce-Konzernen beweisen. Mit ruhigen Zeiten können Strategen ohnehin nur bedingt rechnen. Der tiefgreifende Wandel betrifft nämlich nicht nur traditionelle Mittel für Waren und Dienstleistungen wie Bargeld oder analoge Rechnungen. Die gesamte Infrastruktur weltweit bis hin zu den Geschäftsmodellen der Marktakteure steht vor einem Quantensprung, vermerken die PwC-Analysten. Trends wie Digitalwährungen, digitale Geldbörsen und grenzüberschreitende Zahlungen werden das Geschehen in den kommenden fünf Jahren stark beeinflussen. Eine Herausforderung ebenso für Touristiker. ■

„DIE BRANCHE MUSS IHR TEMPO STEIGERN“

Evrim Bakir, Deloitte Österreich: Verbesserte Reputation der gesamten Branche

Evrim Bakir, Partnerin im Consulting bei der Unternehmenberatung Deloitte Österreich, im FM-Blitz-Interview über E-Payment und Tourismusgeschäft.

FM: Elektronisches Geld ist im Tourismus weiterhin nur eher bedingt etabliert. Warum existiert immer noch Nachholbedarf trotz der allgegenwärtigen Digitalisierung?

Bakir: Die Tourismusbranche befindet sich mitten in der digitalen Transformation. Daher werden in den Betrieben sogenannte Altlasten modernisiert und die Schnittstellen in Richtung Kunde verbessert. Elektronische Zahlungen betreffen dann öfters beide Aspekte und stellen solche Unternehmen vor eine große Herausforderung, die damit zusammenhängende Komplexität optimal zu bewältigen.

FM: Warum wird es die Branche kaum vermeiden können, das Tempo noch erheblich zu steigern, und was sind die Hürden einer möglichst großen Verbreitung?

Bakir: Die Branche muss ihr Tempo steigern, da die Erwartungshaltung wächst. Ihre Zielgruppe verlangt ein entsprechendes Service für elektronisches und mobiles Payment im Rahmen eines gesamtheitlichen positiven Kundenerlebnisses. Das wird bereits als selbstverständlich erachtet. Im internationalen Vergleich wird der Druck zur Umsetzung in Österreich gleichermaßen noch stärker.

FM: Wie kann die Reisebranche durch E-Entgelt konkret profitieren, was Geschäfte mit dem Gast betrifft?

Bakir: Verantwortliche können die Gelegenheit nutzen, um eigene, den Gast betreffende Geschäftsprozesse zu vereinfachen. Nach erfolgter Umsetzung entstehen ebenso Vorteile. Durch die Erfüllung der Erwartungshaltung der Kunden lässt sich die Reputation von Unternehmen und der gesamten Branche verbessern. In weiterer Folge sind generierte Daten verwendbar, um zusätzlichen Nutzen zu schaffen. Das erlaubt eine Identifizierung von weiteren Bedürfnissen und Trends für den Ausbau vorhandener Services. Oder die Erstellung neuer relevanter Angebote.

Deloitte Österreich

MVC MOTORS

VOLLELEKTRISCH IN DIE ZUKUNFT.

goes electric

SO EINFACH WIE DAS AUFLADEN IHRES SMARTPHONES

Das erste vollelektrische SUV von Ford wird Sie mit seinem revolutionären Design, wegweisenden Technologien und einer maximalen elektrischen Reichweite von bis zu 610 km* begeistern.

ab EUR 48.900,–**

VOLL VORSTEUER-ABZUGSBERECHTIGT!

* Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicle Test Procedure (WLTP) können bis zu 610 km Reichweite bei voll aufgeladener Batterie erreicht werden – je nach vorhandener Konfiguration und gegen Aufpreis. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Fahrzeugzustand, Alter der Lithium-Ionen-Batterie) variieren. ** Unverbindlich empfohlener, nicht kartellierter Listenpreis inkl. USt, NoVA und 2 Jahre Garantie (beginnend mit Auslieferungsdatum), unbegrenzte Kilometer. Auf Batterie und Hochvoltkomponenten 8 Jahre, unbegrenzte Kilometer.

Ford

MUSTANG MACH-E

Ihr MVC MOTORS Verkaufsteam berät Sie gerne!

www.mvcmotors.at

MVC WIEN-NORD
Brünner Straße 66
1210 Wien

MVC WIEN-SIMMERING
Simmeringer Hauptstraße 261
1110 Wien

MVC WIEN-WEST
Guldengasse 1A
1140 Wien

MVC BRUNN
Wiener Straße 152
2345 Brunn am Gebirge

Kunstvoll

700 Auktionen, 40 Sparten und mehr als 300 Jahre Erfahrung zeichnen das Auktionshaus Dorotheum aus. Auch in den kommenden Wochen können Interessierte bei den anstehenden Versteigerungen wahre Liebhaberstücke erwerben.

Martha Jungwirth (Wien 1940 geb.), Ohne Titel, aus der Serie „Kambodscha“,
signiert, datiert Martha Jungwirth 2005, Aquarell auf Papier, 137 x 101 cm
Schätzwert € 37.000 – 45.000

DOROTHEUM

Das Dorotheum in Wien ist das mit Abstand größte Auktionshaus im deutschsprachigen Raum und eine führende Institution in Mitteleuropa. Mit seinen erfolgreichen Auktionen, bei denen Rekordergebnisse in den wichtigsten Kunstsparten erzielt werden, machte sich das mehr als 300 Jahre alte Auktionshaus weltweit einen Namen. In den kommenden Wochen stehen wieder spannende Versteigerungen auf dem Plan, bei denen Kunstinteressierte wahre Liebhaberstücke erwerben können.

Kuschelige Spielgefährten

Teddybären sind bis heute beliebt. Ganz besonders die frühen Exemplare. Liebhaber kuscheliger Spielgefährten und Nostalgiker können am 6. Dezember 2021 bei der Spielzeugauktion unter anderem Karl-May-Figuren, Blechspielzeug oder Puppenschönheiten ersteigern. Zudem gibt es einige Lots mit ausgefallenem antikem Weihnachtsschmuck, der aufwendig gestaltet ist.

Traditioneller Landhausstil

Am 7. Dezember wird es traditionell im Dorotheum. Bei der Online-Auktion, bei der Bauern- und Landhausmöbel angeboten werden, können Interessierte ein Sammelsurium österreichischer Handwerksarbeiten aus Holz und anderen Materialien erwerben. Zudem kann auch ein Fatschenkindl aus dem 19./20. Jahrhundert ersteigert werden, welches nach dem Vorbild des Münchener Augustiner Kindels geschaffen wurde. Es warten diverse Möbel mit heimischer Motivik auf Sammler und Sammlerinnen.

Auktion Silber

Freunde des Edelmetalls sollten sich den 14. Dezember 2021 im Kalender notieren. An diesem Tag findet die Auktion Silber statt.
Teil der Versteigerung ist unter anderem ein Trinkgefäß in Form eines Hirsches, welcher aus Silber besteht, vergoldet wurde und als repräsentatives Beispiel für ein Trinkgefäß in Tiergestalt aus der Zeit um 1600 gilt. Auf der Bodenplatte sind Darstellungen von Frosch, Heuschrecke, Eidechse und Schnecke getrieben gearbeitet. Diese gelten als Symbol für Heilung, Glück, Geduld, Tod und Auferstehung, Bedächtigkeit, Genügsamkeit sowie Bescheidenheit. Ebenso sind Weinkannen und Schalen Teil der Auktion Silber.

Diamant-Smaragd-Ohrgehänge,
Rufpreis € 3.000

Brillant-Rubin-Ring
Rubin ca. 4,40 ct, Rufpreis € 4.000

Montegrappa Blue Nil Nummer 151/188,
Rufpreis € 5.000

Erlesene Juwelen und exklusive Schreibwaren

Am 16. Dezember 2021 finden Interessierte im Dorotheum erlesene Juwelen und exklusive Schreibwaren.
Angeboten werden unter anderem Füllfederhalter von Montblanc im königlichen Design, aber auch Stücke von Montegrappa sind vertreten. Zudem haben Schmuckliebhaber die Möglichkeit, im Rahmen der Weihnachtsauktion Diamanten und andere Edelsteine zu ersteigern. So werden Brillant-Rubin-Ohrringe, ein Diamant-Smaragd-Ring, Armbänder und Colliers Teil der diesjährigen Auktion sein.

Kunstvoll

Kunstsammler, die interessiert sind an Malereien aus dem 15. Jahrhundert bis zur Moderne, können sich auf die Dezember-Auktionen des Dorotheums freuen.
Interessierte können hier aus allen Epochen und Stilen auswählen. Passend zur besinnlichen Weihnachtszeit wird es Charity-Events geben, bei denen Künstlerinnen und Künstler gemeinsam mit dem Dorotheum mithilfe

DOROTHEUM

Cosimo Re (dokumentiert von 1459 bis 1468), Madonna mit Kind mit einem Stieglitz. Schätzwert 15.000 - 20.000 Euro

Cornelis de Vos, Portrait einer Dame, Öl auf Leinwand, 55 x 45.5 cm
Schätzwert € 3.500 - 5.500

von Versteigerungen Spendengelder für gemeinnützige Organisationen sammeln.

Altmeisterlich

Die Altmeister-Auktion am 16. Dezember 2021 präsentiert flämische und italienische Malerei vom 15. bis zum 18. Jahrhundert.
Die angebotenen Werke sind traditionell breit gefächert: Landschaften und Genreszenen, Historienbilder, Porträts und Stillleben, berühmte Gemälde aus unterschiedlichsten Stilepochen – wie Gotik, Renaissance, Manierismus, Barock, Klassizismus – und verschiedene Schulen sind vertreten.
Zur Versteigerung stehen unter anderem ein berührendes Madonnenbild mit Kind und Stieglitz auf Goldgrund von Cosimo Re sowie ein elegantes Porträt einer Dame aus dem Umkreis des flämischen Malers Cornelis de Vos. Die angebotenen Landschaftsbilder aus dem 19. Jahrhundert zeugen zudem von den zahlreichen Reisen der Maler dieser Zeit. So bietet die Versteigerung vom 20. Dezember 2021 Ansichten aus den österreichischen Alpen und Seengebieten, ebenso aus Italien, aber auch Genreszenen und biedermeierliche Porträts.

Moderne

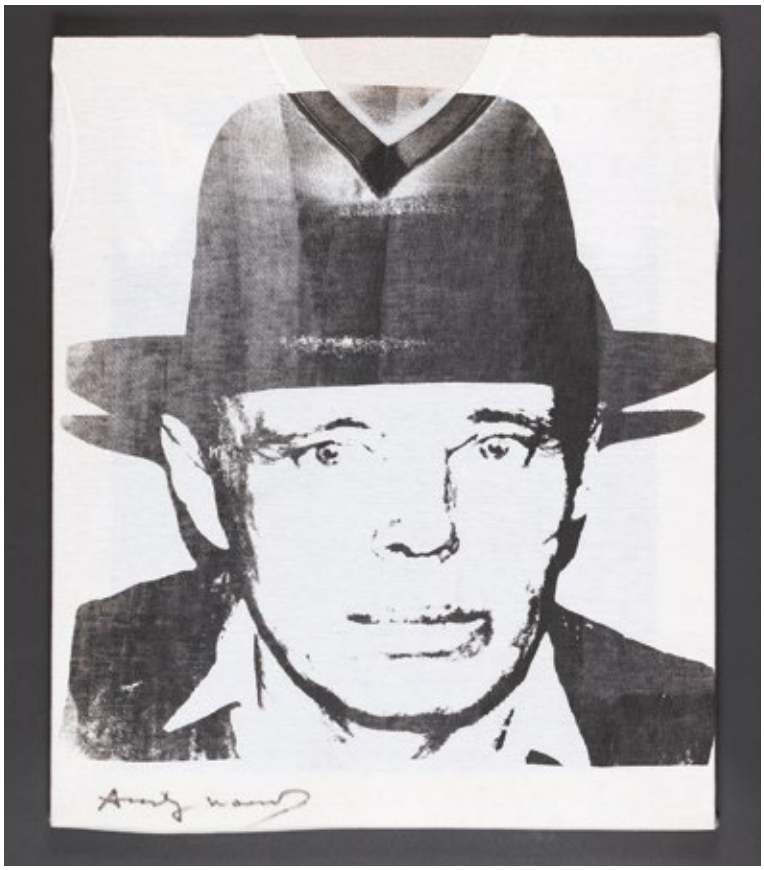
Am 21. Dezember 2021 präsentiert das Dorotheum herausragende Werke der Moderne. Internationale Künstler sind dabei genauso vertreten wie Größen der österreichischen Kunstszene. Einer der bekanntesten Vertreter der österreichischen klassischen Moderne ist Alfons Walde. Von ihm wird das Werk „Akt mit roten Schuhen“ Teil der Auktion sein. Auch der international bekannte Pop-Art-Künstler Andy Warhol ist bei der Versteigerung vertreten. Bei der Auktion gezeigt wird das Porträt von Joseph Beuys, ein Siebdruck auf T-Shirt aus der Zeit um 1980. Zudem ist auch Christian Ludwig Attersees Mischtechnik „Ich esse die Zimmerschlinge, das Korn und die Ähre“ an diesem Tag zu erwerben.

DOROTHEUM

Für den guten Zweck

159 Kunstwerke wurden von Künstlerinnen und Künstlern gespendet, die bei der Charity-Online-Auktion bis zum 10. Dezember 2021 auf der Website des Dorotheum versteigert werden.
Der Erlös kommt Kindern von Beirut im Libanon zugute, die mit Nahrungsmitteln, Wasser etc. versorgt werden, um ihnen so das tägliche Leben zumindest ein wenig zu erleichtern.
Exklusive Kulturerlebnisse und Kunstgegenstände bietet die Charity-Auktion in Zusammenarbeit mit ORF III am 19. Dezember 2021. Premierenkarten, Spezialführungen oder Meet & Greets mit Künstlern werden zugunsten von Licht ins Dunkel bei einer Auktionsgala versteigert. Das Angebot ist bereits auf der Website des Dorotheum. Kaufaufträge werden jetzt schon gerne entgegengenommen.

Alfons Walde, Akt mit roten Schuhen, Öl auf Papier, 50 x 24,5 cm, Schätzwert € 18.000 – 30.000



Andy Warhol (Pittsburgh 1928-1987 New York)„Joseph Beuys“, um 1980, Siebdruck auf T-Shirt, signiert Andy Warhol, Darstellungsmaße 51,5 x 51,5 cm umgefaltet und auf einen Keilrahmen montiert, Schätzwert € 8.000 – 10.000

Kommende Termine

Armband- und Taschenuhren 03.12.2021 - 13:00 Uhr
Spielzeug 06.12.2021 - 10:00 Uhr
Bauern- und Landhausmöbel 07.12.2021 - 15:00 Uhr
Artists for Children Charity-Kunstauktion 10.12.2021 - 14:00 Uhr
Silber und Russisches Silber 14.12.2021 - 14:00 Uhr
Erlesene Juwelen und
Exklusive Schreibwaren Weihnachtsauktion 16.12.2021 - 13:00 Uhr
Alte Meister 16.12.2021 - 15:00 Uhr
Ölgemälde und Aquarelle des 19. Jahrhunderts 17.12.2021 - 16:00 Uhr
Moderne und Zeitgenössische Kunst 18.12.2021 - 14:00 Uhr
Österreichische Zeitgenössische
und Moderne Kunst 18.12.2021 - 17:00 Uhr
Charity-Auktion ORF III Auktionsgala - 19.12.2021 - 22:00 Uhr

Schon jetzt Übernahme von Kunstgegenständen für die Frühjahrsauktionen. Wenden Sie sich an die Dorotheum-Experten oder nützen Sie die Online-Beratung

www.dorotheum.com
kundendienst@dorotheum.at

DOROTHEUM

THE ART OF COMMUNICATION:

XAXIS

XAXIS verbindet Artificial Intelligence mit modernen Multichannel-Lösungen und Programmatic-Advertising!
Von der technischen Produktion des digitalen Werbemittels bis hin zur datengetriebenen Ausspielung bietet XAXIS eine Outcome orientierte Komplettlösung.

MICHAEL.WIESER@XAXIS.COM

XAXIS

THE OUTCOME MEDIA COMPANY

Luxus trifft Tradition

Das Matild Palace in Budapest blickt auf 120 Jahre Geschichte zurück. Seit Juni erstrahlt das renovierte Haus in neuem Glanz und ermöglicht Gästen ein Top-Erlebnis.

Ein Palais von 1902

Imposantes Interieur

Restaurant Spago

Ausblick über Budapest

Der Charme der Jahrhundertwende

Traumhaftes Spa

Das Matild Palace ist nun Teil der Reihe „Luxury Collection Hotels & Resorts“ von Häusern des Unternehmens Marriott International. Das legendäre Gebäude, das UNESCO-Weltkulturerbe ist, wurde in einer fünfjährigen Transformation unter Leitung der Architekten Maria Vafiadis und Péter Dajka zu einem Luxushotel umgebaut. Das Design ist eine Hommage an die Vergangenheit als sozialer Hotspot Budapests und würdigt die ungarische Tradition. Einen Katzensprung von der Donau entfernt soll das Matild Palace künftig eine Topadresse im Herzen der Stadt sein. „Wir sind begeistert, diesen Meilenstein des The Luxury Collection Brands mit der Eröffnung des Matild Palace zu feiern. Das Hotel wird die Destination Budapest mitdefinieren“, so Candice D’Cruz, Vice President – Luxury Brands, Europe, Middle East & Africa, Marriott International. „Das Haus erlaubt unseren Gästen, die Fantasie, in einem königlichen Palast zu leben, Realität werden zu lassen.“

Ein Palais mit großer Tradition

Vor 120 Jahren, mitten in der Belle Èpoque, wurde das Matild Palace unter der Gönnerschaft von Clotilde von Sachsen-Coburg und Gotha zum Treffpunkt der Budapester Society. Die Vision war es, zwei barocke Paläste zu einem Torbogen bei der Elisabethbrücke zu machen. Königlich ist heute nicht nur das Ambiente, auch die Kulinarik wird allen Ansprüchen gerecht. Starkoch Wolfgang Puck wird im Spago Restaurant im Hotel das Sagen haben und Budapest um eine geschmackliche Facette bereichern. Serviert wird klassische ungarische Küche, mit modernem Charme und Zutaten aus der Region. Puck sorgt auch für die Kulinarik in der Rooftopbar „The Duchess“ sowie im traditionsbewussten „Matild Café and Cabaret“. Die 111 Zimmer und 19 Suiten des Hotels sind nicht nur luxuriös, sie bieten auch einen traumhaften Ausblick über die Stadt. Dank der vier Meter hohen Schlafzimmer, der Badezimmer im Stil eines royalen Spas sowie der hochwertigen Ausstattung fühlen sich alle Gäste wie ein Graf oder eine Gräfin. Auch auf Wellness wurde nicht vergessen: Das The Swan Spa bietet ein Hammam, ein Dampfbad und vieles mehr. ■

FAST PERFEKT *****

Gibt es das perfekte Hotel? Die Antwort lautet nein. Wer so wie wir ungezählte Häuser weltweit unter die Lupe genommen, hunderte Hotelzimmer gesehen, über 120 Hotels selber getestet hat, der weiß – irgendwo hakt’s immer. Das Matild Palace freilich hat es – nach unseren Erfahrungen – geschafft, in nächste Nähe der Perfektion zu kommen. Das beginnt bei Ambiente, technischer Ausstattung, Preis-Leistungs-Verhältnis und Design und endet beim wunderbaren Spago Restaurant. Mit einer Speisekarte, die neben überraschend fairen Preisen mit Topqualität aufwartet. Um da Kritikpunkte zu finden, muss man schon ordentlich kratzen: Vielleicht sind die Zimmer mit den Bussystemen zu technisiert, das digitale Angebot für den älteren Gast etwas zu kompliziert, die Modernität der Einrichtung zu kontrastierend zum Palast mit Weltkulturerbeprüfsiegel.
Aber – all dies ist eine reine Geschmacksfrage. Sohin: ein Must. Unbedingt besuchen.

Ekaterina & Christian W. Mucha

Luxury Collection Hotels & Resorts

Wiens tiefe Wunden

Der feige Anschlag in Wiens Bermudadreieck jährte sich heuer zum ersten Mal. Er geschah am 2. November 2020. Seither ist nichts mehr wie früher. An den Getränken und Speisen der Lokale wird noch lange der Beigeschmack von Unverständnis und Betroffenheit haften.

Text: Christoph Hahn

Der Amoklauf 2020 – eine Katastrophe, die Wien erschüttert hat und niemals vergessen werden wird

Es ist wohl unbestritten, dass das Jahr 2020 auf ewig ein historisches bleiben wird. Die Pandemie prägte nicht nur Schicksale, sondern zerstörte Existenzen und forderte weltweit eine Vielzahl von Opfern. Österreich hatte 2020 allerdings auch unter einem weiteren traumatischen Ereignis zu leiden. Einem Attentat, das ebenfalls Opfer forderte – vier Tote und 23 Verletzte, um genau zu sein. Einem Terroranschlag im Wiener Lokalviertel „Bermudadreieck", ausgeführt vom 20-jährigen Kujtim Fejzulai, Sympathisant der Terrororganisation „Islamischer Staat", erschossen noch am selben Abend von den Einsatzkräften der WEGA.

Rückblick

Der Amoklauf fand seinen Anfang gegen 20:00 Uhr, als in der Seitenstettengasse erste Schüsse zu vernehmen waren. Es war der Vorabend des zweiten landesweiten Corona-Lockdowns. Eine abgeriegelte Innenstadt war die Folge. Rund 1000 teils schwer bewaffnete Beamte auf den Straßen. Hubschraubereinsätze. All das wegen eines einzigen Mannes. Wegen eines verwirrten Geistes, ausgerüstet mit Sturmgewehr, Faustfeuerwaffe, Machete und dazugehöriger Munition.

Dem Verfassungsschutz war er bekannt. Er, der in der Slowakei AK-47-Munition kaufen wollte. Er, einer von knapp 90 österreichischen Islamisten, der im Sinn hatte, nach Syrien auszureisen, um dort dem „Islamischen Staat" zu dienen. Er, der 2018 beim Einreiseversuch nach Syrien von türkischen Behörden in Schubhaft genommen und per Flugzeug nach Österreich überstellt wurde. Er, der 2019 wegen Mitgliedschaft in einer kriminellen Organisation sowie in einer terroristischen Vereinigung zu 22 Monaten Haft verurteilt, nach zwei Dritteln der Haftzeit aber vorzeitig entlassen wurde.

Und heute?

„Das Totalversagen der Regierung hat uns liebe Menschen gekostet." Julia Posch ist die Freundin eines Anschlagopfers. „Gut integrierte Schulkinder werden ausgewiesen, Terrorverdächtige gehen spazieren", ärgert sie sich. Eine Tatsache, die auch Jonathan, Kellner eines der attackierten Lokale, unterstreicht: „Ich habe den Eindruck, die Regierung versagt in den wirklich wichtigen Fragen jedes Mal. Mit ihrer Lockdown-Politik und der Feigheit, den solidarischen Beitrag jedes Staatsbürgers einzufordern, fährt sie die Wirtschaft gegen die Wand. Und wenn ich jetzt an diesen Geisteskranken denke, der schon lange vor seinem Anschlag penetrant auffällig war, kann ich über Nehammer und Konsorten nur den Kopf schütteln."

Auch Eva arbeitet seit drei Jahren als Kellnerin im Bermudadreieck. Auf die Frage, ob sich seit dem Anschlag etwas verändert hätte, zuckt sie mit den Schultern: „Was die Frequentierung betrifft, eigentlich nicht. Es wäre auch unlogisch. Die Leute haben ja keine Angst davor, dass so etwas hier nochmal passiert. Aufgrund von Corona ist es schwer zu sagen, ob sich Umsatzeinbrüche auch auf den Amoklauf zurückführen lassen. Ich würde sagen nein. Einen Rückgang spürt man deshalb nicht." Und was spürt man? „Unverständnis. Betroffenheit. All das spürt man schon. Man merkt es an den Leuten, an ihren Gesichtern – manche nehmen den Vorfall als schlichte Information hin, andere beschäftigt er noch bis zum Verlassen des Lokals." Und so wird es vermutlich auch noch lange sein. Denn der Amoklauf hat tiefe Wunden in Wiens Seele hinterlassen. ■

Georg Hochmuth/APA/picturedesk.com

Himmlische Weihnachten
ORF 2
MARIA THERESIA
6. JÄN 20:15 | PREMIERE
URSULA STRAUSS IM LETZTEN TEIL VON ROBERT DORNHELMS
INTERNATIONALEM ORF-EVENT-MEHRTEILER
Mehr davon auf Flimmit.at
ORF. WIE WIR.

Campus Krems: Spitzenforschung

Eine Prävention und Intensivierung der Forschung bei Demenz und Allergien sowie neue Hoffnung für Krebspatientinnen und -patienten bei MedAustron durch einzigartige Möglichkeiten zur Behandlung onkologischer Erkrankungen.

Demenzprävention zum Wohle der Menschen: Start einer Studie zu diesem Thema an der Donau-Uni Krems

Walter Skokanitsch

Abseits von Covid-19 forciert das Land Niederösterreich seit vielen Jahren die Top-Forschung auf dem Gebiet der Medizin und Gesundheit. Am Campus Krems wird aktuell etwa zu zwei Erkrankungen geforscht, von denen Medizinerinnen und Mediziner weltweit über eine stark steigende Zunahme an Betroffenen berichten. In Niederösterreich leben derzeit etwa 22.000 Menschen mit Demenz. Studien weisen darauf hin, dass sich diese Zahl bis zum Jahr 2050 verdoppeln wird. Um diese dramatische Entwicklung frühzeitig abzuwenden, wird auf der Donau-Universität Krems, am Zentrum für Demenzstudien, eine groß angelegte Studie zur Prävention von Demenzerkrankungen durchgeführt. Die Ergebnisse der Studie bilden eine wertvolle Grundlage, durch die frühzeitig nachhaltige Präventionsmaßnahmen gesetzt und somit das Risiko, an Demenz zu erkranken, stark gesenkt werden kann. Studienleiterin Stefanie Auer von der Donau-Universität Krems über die Wichtigkeit des präventiven Handelns: „Nur wenn wir als Gesellschaft insgesamt ‚demenzkompetenter' werden und das Bewusstsein für die Krankheit aktiv kultiviert wird, können wir betroffene Menschen und deren Angehörige optimal unterstützen und die Bereitschaft für Prävention in der Bevölkerung fördern. Ein Paradigmenwechsel von der ‚Reaktion auf die Krankheit' hin zur zeitgerechten ‚Aktion' ist, auch aufgrund der sonst zu erwartenden Kostenexplosion im Gesundheitssystem, dringend nötig." Niederösterreich strebt eine Vorreiterrolle bei der Demenzprävention an. Durch die aktuelle Forschung kommt man diesem Ziel näher.

Allergieforschung

Auch wenn es um Allergie-Erkrankungen geht, zeigt sich eine steigende Prognose: In 10 bis 15 Jahren werden laut Studien mehr als 50 Prozent der Weltbevölkerung an Allergien leiden. Umso wichtiger ist es, die Forschung zu Diagnose, Behandlung und Prävention von allergischen Erkrankungen zu intensivieren. Im vergangenen Jahr stellte das Land Niederösterreich den Danube Allergy Research Cluster vor. Geleitet wird das Projekt von Rudolf Valenta, einer Koryphäe auf dem Gebiet der Allergologie. Die Karl Landsteiner Privatuniversität für Gesundheitswissenschaften, ebenfalls am Campus Krems beheimatet, gilt dabei als Leadpartner. Ab diesem Herbst startet an der Karl Landsteiner Privatuniversität zusätzlich ein neuer Zertifikatskurs zum Thema Allergien. Am Lehrgang „Allergologie und Klinische Immunologie" können Medizinerinnen und Mediziner sowie Vertreterinnen und Vertreter aller akademischen Gesund-

heitsberufe aus aller Welt teilnehmen. Projektleiterin Petra Zieglmayer betont den großen Vorteil des Lehrgangs: „Damit die Bevölkerung von den Erkenntnissen der Spitzenforschung in der Gesundheitsversorgung profitieren kann, müssen neue Forschungsergebnisse an die handelnden Menschen in den Gesundheitsberufen laufend weitergegeben werden. So können neue Erkenntnisse zum Wohl der Menschen rasch umgesetzt und die Qualität der medizinischen Versorgung optimiert werden. Unser postgraduales Lehrangebot leistet hier einen wichtigen Beitrag.“ Ein zukunftsorientierter Ansatz, der Allergikerinnen und Allergikern Zuversicht gibt.

Hoffnung für Krebspatientinnen und -patienten

Im südöstlichen Niederösterreich ist der Leuchtturm in der heimischen Krebsforschung beheimatet: Das Therapie- und Forschungszentrum MedAustron in Wiener Neustadt. Seit seiner Inbetriebnahme im Jahr 2016 sind dort über 1.000 Krebspatientinnen und Krebspatienten behandelt worden. Ein beachtlicher Erfolg mit internationaler Signalwirkung. Weltweit ist das MedAustron das sechste Zentrum, das die Behandlung sowohl mit Protonen als auch mit Kohlenstoffionen anbieten kann. Weitere derartige Zentren finden sich nur in Deutschland, Italien, Japan und China.

Vorteilhafte Therapieform

Die Ionentherapie ist eine hochpräzise Form der Strahlentherapie. Dabei werden Strahlen aus energiereichen Protonen oder Kohlenstoffionen zur Krebsbehandlung verwendet. Dies funktioniert folgendermaßen: Die Teilchen deponieren das Maximum der Strahlendosis auf den letzten Millimetern ihrer Strecke, also direkt im Tumor. Die Strahlenbelastung des gesunden Gewebes wird somit minimiert. Dadurch wird auch ermöglicht, Tumore in der Nähe von strahlenempfindlichen Organen behandeln zu können. Die Kohlenstoffionen sind zusätzlich seit 2019 am MedAustron im Einsatz. Sie zeichnen sich durch eine höhere biologische Wirksamkeit aus. Das bedeutet, dass sie noch mehr Zerstörungskraft in den Tumorzellen haben und somit eine wirksamere Behandlung nach sich ziehen. Werden Kohlenstoffionen eingesetzt, verkürzt sich die Behandlungsdauer merklich. Nicht nur die erfolgreiche Behandlung des Tumors, auch das Behandlungsansprechen steht im Mittelpunkt bei einer Ionentherapie. Diese Therapieform ermöglicht es, die Nebenwirkungen gering zu halten und die Lebensqualität der Betroffenen wiederherzustellen oder beizubehalten.

Auch international hat sich der MedAustron einen Namen in der Krebsbehandlung und -forschung gemacht

Kästenbauer/Ettl

Krebsbehandlung bei Kindern

Etwa 17 Prozent der am MedAustron behandelten Patientinnen und Patienten sind Kinder und Jugendliche. Diese Patientengruppe profitiert besonders von der Ionentherapie, da es wichtig ist, das Risiko für Spätfolgen durch eine Strahlentherapie zu minimieren. Das MedAustron ist mittlerweile das größte Zentrum für pädiatrische Radioonkologie im Land.

Ein Blick in die Zukunft

Die Behandlungen finden aktuell in zwei Bestrahlungsräumen statt. Anfang des kommenden Jahres soll ein dritter Behandlungsraum in Betrieb gehen. Es können dann noch mehr Patientinnen und Patienten in Wiener Neustadt behandelt werden. Bis zum Jahr 2024 sollen es rund 750 jährlich sein, die von der Spitzenmedizin am MedAustron profitieren. Für den Gesundheitsstandort Niederösterreich ein wichtiger Meilenstein. Die Spitzenforschung in Medizin und Gesundheit wird seit vielen Jahren vom Land Niederösterreich forciert. Mit dem MedAustron hat sich ein Leuchtturm im Kampf gegen den Krebs etabliert, der vielen Betroffenen neue Hoffnung gibt.

Batterien bringen einige wirtschaftliche, technische und ethische Schwierigkeiten mit sich. Fragwürdige Rohstoffquellen und wirtschaftliche Engpässe sowie ein stetig wachsender Bedarf an Energiespeichern rufen die Wissenschaft und Forschung auf den Plan. Es gilt, neue Ideen, wie das Design von Batterien erneuert werden kann, zu liefern. Leistungsfähigkeit, Speicherfähigkeit und nachhaltige Quellen sind nur einige Maßstäbe, die hier eine entscheidende Rolle spielen. Die Forschungsarbeit der Wissenschafterinnen und Wissenschafter am IST könnte den Grundstein für ein nachhaltigeres Energiesystem und eine umweltfreundliche Produktion legen.

Wissenschaftspreise 2021

Die Wissenschaftspreise des Landes Niederösterreich wurden vergeben.

Klaus Ranger

Seit über 55 Jahren werden in Niederösterreich herausragende Forscherinnen und Forscher mit den Wissenschaftspreisen ausgezeichnet. Das Land Niederösterreich ehrt damit die großartigen Forschungsleistungen und wissenschaftlichen Errungenschaften, die eine enorm wichtige Grundlage für die Herausforderungen unserer Zeit darstellen. Die Preise werden an Forschende unterschiedlichster Wissenschaftsdisziplinen vergeben. Die diesjährige Preisverleihung fand in Grafenegg statt.

Höchste Auszeichnung

Der Würdigungspreis ist die höchste Auszeichnung für wissenschaftliche Leistungen, die in Niederösterreich vergeben wird. Über den renommierten Preis durften sich in diesem Jahr der Mediziner Klaus Podar und die Kunsthistorikerin Huberta Weigl freuen.

Klaus Podar ist Oberarzt am Universitätsklinikum Krems und leitet die Arbeitsgruppe „Molekulare Onkologie/Hämatologie“ an der Karl Landsteiner Privatuniversität für Gesundheitswissenschaften. In diesen Positionen verbindet er Forschung, Lehre und Therapie im

Bereich der Onkologie. Er befasst sich unter anderem mit der Erforschung von Signalwegen innerhalb des Tumormikromilieus und mit der Umsetzung dieser Erkenntnisse in zukünftige therapeutische Ansätze, besonders im Bereich des Multiplen Myeloms und des Brustkrebses.
Huberta Weigl wurde für ihre Aufarbeitung über Jakob Prandtauer, den wichtigsten Barockkünstler Österreichs, ausgezeichnet. Ihr bahnbrechendes zweibändiges Werk wurde nach 24 Jahren Forschungsarbeit fertiggestellt und beleuchtet das Schaffen Prandtauers. Bis zu seiner Veröffentlichung im März 2021 gab es keine umfassende und wissenschaftlich fundierte Darstellung über das Lebenswerk des Barockbaumeisters, das unser Land bis heute architektonisch prägt.

Huberta Weigl forschte für ihr ausgezeichnetes Werk 24 Jahre lang

Anerkennungspreise

Wissenschafterinnen und Wissenschafter, die mit ihrem Schaffen bereits fachliche Anerkennung gefunden haben, werden jährlich mit dem Anerkennungspreis ausgezeichnet. Die Anerkennungspreise 2021 gingen an:
Die Kognitionsbiologin Alice Auersperg beschäftigt sich mit den kognitiven Fähigkeiten des Indonesischen Goffini-Kakadus.
Bernadette Fina hat sich in ihrer Forschung die optimale Nutzung von Photovoltaikanlagen und weitere Aspekte der Energiewirtschaft zum Thema gemacht.
Philipp Haslinger ist Physiker und Mathematiker. Er wurde für ein spezielles Experiment ausgezeichnet, mit welchem „Dunkle Energie"-Modelle mit einer hundertmal höheren Messgenauigkeit getestet werden können.
Die Politikwissenschafterin Sarah Louise Nash ist Expertin für Klimaschutzgesetze und Migrationspolitik. Sie widmet sich in ihrer Forschung der Schnittstelle zwischen Politik- und Umweltwissenschaften.

Oberarzt Klaus Podar forscht im Bereich der Onkologie

Preise für Forschungsnachwuchs

Überreicht werden im Rahmen der Wissenschaftsgala auch Auszeichnungen für den niederösterreichischen Forschungsnachwuchs. Der „Wissen schaf[f]t Zukunft"-Preis der Gesellschaft für Forschungsförderung (GFF) Niederösterreich hatte in diesem Jahr den thematischen Schwerpunkt „Klimawandel & Klimagerechtigkeit" und wurde in mehreren Kategorien vergeben.
Schülerinnen und Schüler der HTL Hollabrunn konnten sich mit ihrem Forschungsprojekt über die Verwertung von Brot über den Preis „Science Fair Niederösterreich" freuen.

Weitere Informationen:
noe.gv.at/wissenschaft

Rafaela Pröll

Hotel als Geldanlage

Investoren stehen in der Pandemie vor wichtigen Entscheidungen, schließlich will das Kapital gewinnbringend investiert werden. Ob Hotelimmobilien eine attraktive Alternative sind und wie sich die Pandemie auswirkt, hat FM bei zwei Experten nachgefragt.

Text: Christian Posch

Ein gut geführtes Hotel sorgt in aller Regel für eine stete Rendite

Rendite ist ein Wort, dass bei Anlegern oft fällt. Hotelimmobilien sind da keine Ausnahme. Als klassische Renditeobjekte stehen sie hoch im Kurs, schließlich sorgt ein Haus in guter Lage verlässlich für eine positive Rendite am Jahresende. Auf gut deutsch: Geld auf dem Bankkonto. Bis vor Kurzem war dies auch sehr stabil, geurlaubt und auf Geschäftsreisen gefahren wurde in den letzten Jahrzehnten ja doch immer. Doch dann kam, eh schon wissen, Corona. Und plötzlich stehen hinter dem Investitionsobjekt Hotel Fragezeichen. FM hat mit Monika Rosen, Börsenexpertin der Österreichisch-Amerikanischen Gesellschaft, und Martin Schaffer, Geschäftsführender Partner bei mrp hotels, über das Thema gesprochen.

Verschiedene Modelle

„Sofern es sich bei einem Hotel um kein Eigentumshotel handelt (dazu gleich mehr), liegt der Fokus auf der Teilung von Anlagevermögen, also Immobilie, und dem Management, das wäre der eigentliche Betrieb“, weiß Schaffer. Um die unterschiedlichen Interessen zwischen dem Immobilieneigentümer und dem Hotelbetreiber in Einklang zu bringen, stehen den Vertragsparteien eine Vielzahl an unterschiedlichen Vertragsmodellen zur Verfügung. „Grundsätzlich lassen sich diese Modelle in drei Gruppen unterteilen, nämlich in Pacht-, Management- und Franchiseverträge“, so Schaffer. Vor Corona waren Fixpachtverträge das vorherrschende Modell. Dabei liegt das unternehmerische Risiko im Betrieb und damit auch im Ergebnis rein beim Hotelbetreiber. Mit der Krise werden Verträge neu verhandelt und versucht, eine hybride Form von Verträgen zu finden, die das unternehmerische Risiko zwischen dem Eigentümer und dem Betreiber teilt. Auf der Investorenseite sind derartige Modelle allerdings aufgrund der Regularien nicht so sehr für institutionelle Investoren, sondern vor allem für Private Equity und Family Offices interessant, wie Schaffer im Interview erzählt.

In Österreich wird der größte Teil der Hotels vom Eigentümer geführt. Hier liegt das unternehmerische Risiko komplett beim Eigentümer oder den Familien. „Die Immobilie selbst und der Betrieb kommen aus einer Hand, daher gibt es auch keine besonderen Vertragsmodelle“, so Schaffer. „Das bedeutet aber auch, dass das Risiko des Betriebs komplett beim Eigentümer liegt. Teilweise wird dieses über Förderungen und staatliche Unterstützungen, etwa Kurzarbeit, aufgefangen.“ Wie lange die Betriebe ohne zusätzliche Finanzierung noch durchhalten werden, ist die Frage.

Franchise ist krisenresistenter

In der Pandemie waren eher Modelle von Vorteil, die es dem Eigentümer erlauben, sich aus dem Geschehen etwas herauszunehmen. Monika Rosen weiß, wer dieses Modell perfektioniert hat: „Die großen amerikanischen Ketten, wie zum Beispiel Hilton, sind Meister dieses sogenannten ‚asset light model‘.“ Die Trennung von Eigentümerschaft und Betreibung hat dort Tradition und Erfolg. „McDonald’s zum Beispiel war einst der größte Immo-

Adobe Stock

bilienbesitzer der USA, hat das aber dann entflochten und zu dem heutigen System umgewandelt." Denn ein Franchisesystem hat eine größere Krisenfestigkeit und profitiert von dem massiven Netzwerk, das meist dahintersteht. Sieht man das in der Gastronomie besonders deutlich, könnte sich so ein Effekt auch in der Hotellerie niederschlagen. Ob sich das in einer höheren Zahl an Hotelkettenhäusern bemerkbar macht, wird spannend zu beobachten sein. Im Gegenzug, so Schaffer, gibt es auch Betreiber, die momentan versuchen, „Steine", sprich Immobilien, zu kaufen statt nur zu pachten. Grund ist das Investitionskapital, das in der Pandemie nicht genutzt wurde und nun zur Verfügung steht. „Das ist aber eher eine Ausnahme, nicht die Regel", so Schaffer.

Der vierte Lockdown hat die Investitionslust etwas gebremst. Während der Krise sind aber zum Beispiel Serviced Appartments bei Anlegern gefragt

Aufschwung bleibt vorerst aus

Die Unsicherheit, unser ständiger Begleiter 2021, ist aber auch auf dem Hotelimmobilienmarkt allgegenwärtig. Die Anleger waren beim Hotelkauf zurückhaltend. „Im Herbst haben wir einen Aufschwung erwartet", so Schaffer. „Den hat die vierte Welle allerdings dann doch etwas abgewürgt. Es gibt attraktive Objekte, aber das Risiko ist da." Da spielen auch die Banken eine Rolle. Diese sind vor allem in Österreich mit dem Hotelmarkt sehr gut vertraut. Während regionale Banken auch momentan bereit sind, zu investieren, scheuen die internationalen „big player" vor dem Risiko zurück.

Dennoch kann man sagen: „Wir sind stabil durch die Krise gekommen. Es gab kaum Insolvenzen, weder am Betreibermarkt noch am Eigentümermarkt. Das verdanken wir natürlich auch dem krisenfreundlichen Fördersystem."

Für Furore sorgen Meldungen aus den USA. Dort verlautbarte die Notenbank, dass man Anleihenkäufe schneller drosseln werde. Es ist also durchaus möglich, dass das Anleihenkaufprogramm der US-Notenbank im März endet, Zinsanhebungen würden folgen, wie Rosen erzählt. „In der Eurozone geht man davon aus, dass das PEPP-Notkaufprogramm im März ausläuft. Was danach kommt, wird seitens der EZB eventuell im Dezember angekündigt. Der Krisenmodus der Notenbanken wird also zurückgefahren. Lockerer wird die Geldpolitik damit nicht. Für eine zinssensitive Branche wie die Immobilienbranche ist das keine Unterstützung."

Zinsen geben Ton an

Die Hotellerie ist ein Sektor, der auf Zinsen sehr stark reagiert. Woran liegt das? „Der Sektor ist mit rund 80 Prozent sehr stark vom Fremdkapital angetrieben. Die inhabergeführte Hotellerie in Österreich ist mit 92, 93 Prozent Fremdkapitel da ganz besonders stark betroffen", erklärt Schaffer. Bei so viel Fremdkapital wirken sich sogar leichte Zinserhöhungen aus, und die zu zahlenden Beträge schnellen raketenartig in die Höhe. Wenn die Zinsen also im nächsten Jahr steigen sollten, wird das für die heimische Hotelbranche teuer. Das könnte Anlagen für Investoren zusätzlich unattraktiv machen.

Momentan sind die Zinsen noch niedrig. Auch wenn der Sektor in die Ungunst der Investoren gerutscht ist, gibt es Überlegungen, jetzt antizipativ zu investieren. Die Erholung wird unweigerlich kommen, wenn auch vielleicht erst 2023 oder gar 2024. Da könnte es gut sein, dass man die günstigeren Deals jetzt abstauben kann. Angesichts der aktuellen Zinslage sieht Rosen die Nachfrage nach Hotelimmobilien ungebrochen. „Die aktuell tiefen Zinsen haben auf die Immobilienmärkte durchgeschlagen. Viele Anleger, auch Privatanleger, suchen nach Alternativen für ihr Geld."

Was ist jetzt gefragt?

Wenn momentan investiert wird, dann allerdings eher nicht in die Stadthotellerie. Denn: Von Kongress, Seminar und Flughafen lässt man die Finger, wie Schaller sagt. „Auf dem Vormarsch ist die Ferienhotellerie in der DACH-Region." Schaller und Rosen sind sich aber einig, dass auch die Kongresse wieder aufblühen werden, denn die Sehnsucht sei da. „Ich war im Spätsommer auf einer Veranstaltung, und der Saal war gesteckt voll. Man spürt, dass die Leute Lust haben", so Rosen. „In der Stunde sind Hotels, die einen Gemeinschaftsraum haben, nicht gefragt aus offensichtlichen Gründen. Aus diesem Grund boomen auch Serviced Appartments. Auch Airbnb war und ist ein Krisengewinner. Für die Großstädte und alle anderen Orte, wo Menschenansammlungen auftreten, ist es deutlich problematischer." ■

Adobe Stock

VIEL GOLD. VIEL WEIHNACHTEN.

Gold CombiBar 5x1 g

Valcambi Stern
Erhältlich zum aktuellen Edelmetallkurs

Silber Baby Tiger 1/2 oz

„Jahr des Tigers" 2022 – PP
EUR 44,90

Silber/Bronze Glücksjeton

„Kurti sucht das Glück" 2022

Silber	EUR 16,80
Bronze	EUR 3,60

SCHENKEN SIE WERTE, DIE BLEIBEN.

VIEL GOLD. VIEL ZUKUNFT.
philoro.at

philoro

Endlich wieder Winter!

Niederösterreichs malerisch verschneites Winterwunderland lässt sich auf vielen verschiedenen Wegen erkunden – ob bei einer Schneeschuhwanderung, bei einer Skitour oder auf perfekt gespurten Langlauf-Loipen.

jürgenthoma.com

Wenn der Blick über die idyllische Landschaft schweift, schlagen die Herzen der Winterfreunde höher

Paradiesische Pisten, legendäre Loipen und regionstypische Kulinarik – Niederösterreich als die Urlaubs- und Freizeitregion vor den Toren Wiens ist auch im Winter einen Besuch wert. Alles natürlich stets in Kombination mit Einkehrmöglichkeiten voller kulinarischer Highlights. Niederösterreich ist wie gemacht zum Wandern. Hier warten herrliche Strecken und großartige Aussichtspunkte, auf denen Besucherinnen und Besucher tief durchatmen, sich selbst und die Natur wieder spüren lernen.

Tierische Begleiter

Mit Eseln, Lamas und Alpakas auf Wanderschaft gehen? Wem die unendliche Ruhe der winterschläfrigen Natur zu einsam ist, der holt sich am besten tierische Begleitung. Mittlerweile ist wissenschaftlich erwiesen, dass Waldspaziergänge – ob mit oder ohne flauschigem Gefolge – nicht nur gut für die Seele, sondern auch gut für das Immunsystem sind. Also – raus aus überheizten Büros und aus der Hektik des Alltags und hinein in den Wald oder rauf auf den Berg, wo beim Winterwandern mit oder ohne Schneeschuhe friedliche Stille den Blutdruck und den Puls automatisch senkt.

Waldviertler Idylle

Bei den Waldviertler Handwerkswochen im Februar und März des kommenden Jahres 2022 stehen die Tore der teilnehmenden Handwerksspezialisteninnen und -spezialisten offen. Sieben Werkstätten und Manufakturen laden zu einem vielfältigen Kursprogramm. Beim Töpfern, Drechseln, Weben, Schmuckherstellen oder der Verarbeitung von Fischleder können Interessierte echten Handwerker-Profis über die Schulter schauen und gleich selbst Hand anlegen.

Aktiv auf der Piste

Niederösterreichs Skiregionen haben auch heuer wieder einiges zu

Flauschige Begleitung für Ihre Winterwanderung

Gemeinsam stapft es sich viel schöner durch den Schnee

Waldviertel Tourismus/sommertage.com

Skispaß im Familienskiland der Erlebnisarena St. Corona am Wechsel

Die Wintersonne beim Schneeschuhwandern in Niederösterreich genießen

bieten. Über 20 Skigebiete, rund 100 Seilbahnen und 200 Kilometer Pisten garantieren unvergessliche Skitage für Klein und Groß. Sie punkten vor allem mit abwechslungsreichen Abfahrten, sowohl bei Tag und manche auch bei Nacht – und das alles in der Nähe der großen Ballungszentren zwischen Wien, St. Pölten und Linz!

Für den ersten Ausflug mit ganz jungen Kindern ist das Familienskiland der Erlebnisarena St. Corona am Wechsel mit Funpark, Winterspielplatz und speziellen Aufstiegshilfen ideal. Bei wenig winterlichem Wetter sorgt außerdem das Skigebiet Puchberg am Schneeberg in den Wiener Alpen mit einer 5.000 Quadratmeter großen Wunderwiese für ganzjähriges Skivergnügen. Das Skigebiet Mönichkirchen-Mariensee bietet unterdessen neben zahlreichen Pisten samt Funpark auch die Möglichkeit, sich beim Torlauf filmen zu lassen. Neu ist heuer die Service- und Verleihstation in Mönichkirchen. Sie eröffnet zu Beginn der heurigen Skisaison mit einem umfangreichen Angebot. Im Winter können dort Ski ausgeborgt werden, im Sommer Fahrräder und Mountainbikes. Die Bergbahnen Semmering-Hirschenkogel eignen sich bestens für einen Tages- oder Abendausflug – die Nachtbeleuchtung macht's möglich!

Mostviertler Erlebnisregion

Die Mostviertler Skigebiete Annaberg und Göstling-Hochkar sind perfekt für ein freudig familiäres Pistenerlebnis und bieten auch Abenteuer und Action für geübte Racer. Die Gemeindealpe Mitterbach besticht mit der steilsten Naturpiste des Landes und einem Snowpark für passionierte Freestyler.

Mit der Ybbstaler Alpen WinterCard ist perfekte Abwechslung garantiert: Sie ist in gleich vier Skigebieten gültig. Mit dabei ist auch die Forsteralm zwischen Waidhofen an der Ybbs und Gaflenz, die sich perfekt für einen Tagesausflug zum Skifahren, Rodeln oder Skitouren-Gehen eignet. Gemeinsam mit dem Maiszinken in Lunz am See und dem Kö-

Waldviertel Tourismus/Robert Herbst, Erlebnisarena St Corona am Wechsel

nigsberg in Hollenstein an der Ybbs zählt sie zu den knapp 20 kleinen, feinen Skigebieten Niederösterreichs! Auch im Waldviertel gibt es davon gleich mehrere, zum Beispiel das Skigebiet Arralifte Harmanschlag, das Skidorf Kirchbach oder die Skiarena JAUerling. Hier lernen die Kleinsten abseits des Trubels Skifahren – und zwar zu leistbaren Preisen. Und das Tolle ist: Es gibt dort einige Pistenkilometer, die im Flutlicht auch abends befahren werden können!

Skischulen

Wer das Skifahren erlernen oder sein Können unter professioneller Anleitung verbessern möchte, ist in den Skischulen Niederösterreichs gut aufgehoben. In der SNOW FUN Academy sind Kinder bereits ab drei Jahren willkommen. Carven, Rennlauf, Feestyle, aber auch Feeride und Lawinenkunde lernen Fortgeschrittene in Kursen, die coronakonform auch in Kleinstgruppen angeboten werden.
Langlaufen und Skitourengehen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Mit über 800 Kilometern Loipen, klassisch oder für Skating gespurt, gibt es in Niederösterreich ein sehr umfangreiches Angebot für Langläuferinnen und Langläufer. Bei den Schnuppertagen wird das Basiswissen zum Langlaufen und Skitourengehen einfach und verständlich erklärt. Auch die Leihausrüstung ist im Preis inklusive! Am Samstag, den 15. und 22. Jänner 2022 gibt es jeweils einen niederösterreichweiten Aktionstag für Einsteigerinnen und Einsteiger im Skitourengehen und Langlaufen in den Top-Winterregionen.
Zusammenfassend lässt sich eines mit Gewissheit sagen: Im wunderschönen Niederösterreich findet jede Winterliebhaberin und jeder Winterliebhaber sein ganz persönliches Winterwunderland auf und abseits der Skipisten.

Sämtliche nähere Informationen finden Interessierte auf der Website:
www.niederoesterreich.at/winter

Langlaufen in Karlstift

Spektakuläre Aussicht im Skigebiet Gemeindealpe Mitterbach

Martin Fülöp/Waldviertel Tourismus, katrinkerschbaumer.photography

FM 2-21 ADV NO Werbung Hahn 4S.qk.indd 71 01.12.21 08:07

3 Jahre DEKRA Arbeit Austria

Seit genau drei Jahren unterstützt die DEKRA Arbeit Austria GmbH Arbeitnehmer wie auch Arbeitgeber bei der individuellen Karriere- und Personalplanung.

Die DEKRA Arbeit Austria ist ein moderner Personaldienstleister für Fachkräfte

Die DEKRA Arbeit Austria GmbH feiert das dreijährige Bestehen innerhalb der DEKRA Arbeit Gruppe. Das Tochterunternehmen des international angesehenen DEKRA Konzerns steht für professionelle Personaldienstleistung und moderne Wege am Arbeitsmarkt.

Die Gründung der DEKRA Arbeit GmbH erfolgte 1998 mit dem Anspruch, Verantwortung für das Schaffen von Arbeitsplätzen sowie deren Erhalt gesellschaftspolitisch mitzugestalten. Ziel war und ist, sich hierfür in eine Reihe namhafter Unternehmen mit derselben Philosophie einzureihen. Dieser Herausforderung konnte man auf Basis eines vermittlungsorientierten und wirtschaftsnahen Zeitarbeitskonzeptes gerecht werden und innerhalb von wenigen Jahren am Arbeitsmarkt neue Impulse setzen.

Den Schlüssel der verantwortungsvollen und effektiven Personaldienstleistung bildet die Kombination aus Arbeitnehmerüberlassung, passgenauer Arbeitsplatzvermittlung und praxisrelevanter Qualifizierung. Einer Vielzahl der Mitarbeiter unterschiedlicher Generationen ebnete dieses moderne Zeitarbeitsmodell den Weg in eine neue berufliche Zukunft.

Zusammenhalt macht erfolgreich

„Die letzten eineinhalb Jahren waren alles andere als einfach, doch gleichzeitig hat die Corona-Pandemie auch viele Werte gefördert, für die wir seit drei Jahren als Personalpartner stehen“, sagt Geschäftsführerin Mag. Doris Kropacz. „Schon weit vor den schlimmen Ereignissen haben wir uns, genau wie die ganze DEKRA Arbeit Gruppe, die Vision auf die Fahne geschrieben: Stell dir eine Welt vor, in der Zusammenhalt erfolgreich macht. Miteinander agieren. Zueinander stehen. So sind wir und so wollen wir bleiben! Und in diesen Tagen zählt dieses gemeinschaftliche Handeln mehr denn je.“

Flexible Mitarbeiterlösungen

Die DEKRA Arbeit will gerade jetzt mit flexiblen Mitarbeiterlösungen neue Akzente setzen und Betriebe mit viel Erfahrung am Arbeitsmarkt, mit Fachkräften für nahezu alle Branchen- und Berufsbereiche und mit modernen Mitarbeiterlösungen, die sich individuell an der aktuellen Auftragslage in Österreich orientieren, aktiv unterstützen.

DEKRA

„Wir wollen gemeinsam mit unseren Kunden den Blick nach vorne richten“, erläutert die Geschäftsführerin. „Es gilt, die Wirtschaft wieder in Schwung zu bringen. Wir von der DEKRA Arbeit Gruppe haben hierfür die notwendige Personalkompetenz und Arbeitsmarkterfahrung, die es insbesondere in schwierigen Phasen benötigt.“

Wer ebenfalls voller Tatendrang in die Zukunft schaut oder mehr zu modernen Personal-Tools – wie zum Beispiel Chat Your Job, einer Bewerberplattform, die per SMS, WhatsApp, Viber oder Email freie Stellen anbietet, oder DEKRA HR.net, das neueste Tool, das Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit misst – erfahren will, der kann sich jederzeit und unverbindlich an die DEKRA Arbeit Austria GmbH wenden.

Von der KfZ-Überwachung zum Allrounder

Die DEKRA Arbeit Gruppe ist einer der führenden vermittlungsorientierten Personaldienstleister in Europa. An derzeit 130 Standorten bietet man moderne Personallösungen für Arbeitnehmer und Arbeitgeber. Dabei beginnt die Historie von DEKRA bereits im Jahr 1925 – dem Gründungsjahr des Deutschen Kraftfahrzeug-Überwachungs-Vereins. Was mit dem Automobil startete, umfasst heute eine Vielzahl an sicherheitsrelevanten Dienstleistungen. Egal ob im Verkehr, bei der Arbeit oder zu Hause – in allen wesentlichen Lebensbereichen schaffen die erfahrenen Experten von DEKRA mehr Sicherheit. Und das tun sie weltweit: Die Expertenorganisation engagiert sich mit 44.000 Mitarbeitern in über 60 Ländern auf fünf Kontinenten.

Die internationale Expansion von DEKRA begann 1988 mit dem Markteintritt in Frankreich und Italien. Seitdem hat das Unternehmen seine globale Position durch strategische Zukäufe weiter ausgebaut – mit Standorten unter anderem in China, USA, Südafrika und Neuseeland.

Im Jahr 2020 hat DEKRA einen Umsatz von rund 3,2 Milliarden Euro erzielt. DEKRA ist die weltweit größte nicht börsennotierte Expertenorganisation der so genannten TIC-Branche (Testing, Inspection, Certification). ■

An 130 europaweiten Standorten bietet man moderne Personallösungen für Arbeitnehmer und Arbeitgeber

DEKRA

Einfach. Gold. Richtig.

Mit dem philoro EDELMETALLSPARPLAN ab 50 Euro monatlich nachhaltig in den Vermögensaufbau investieren.

Gold überzeugt durch große Sicherheit und Wertbeständigkeit

Gold – das glänzende Edelmetall dient uns bereits seit Jahrtausenden als Tausch- und Zahlungsmittel und hat sich in seiner Wertbeständigkeit mehr als bewiesen. Neben der funkelnden Oberfläche wurde Gold aufgrund seiner besonderen Eigenschaften wie der Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion und Oxydation zum Objekt der Begierde, welches in frühen Kulturen nur den Privilegierten und Wohlhabenden vorbehalten war. Gold entwickelte sich im Laufe der Jahre vom Status- und Kultobjekt zur Währung und konnte seinen Wert bis in die Gegenwart bewahren. Es findet heutzutage Anwendung in verschiedenen Zweigen der Industrie, als Wertanlage in Barren und Münzen und als Schmuck – der Hauptanteil des bereits zu Tage getragenen Goldes wird von der Schmuckindustrie verwertet. Wegen seiner Wertbeständigkeit und dem damit verbundenen Schutz vor Inflation hat Gold auch heute noch einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft.

Langfristiger Vermögensaufbau

Gerade in unbeständigen Zeiten, hervorgerufen durch schwankende Märkte, politische Ereignisse oder Krisen, steigt der Wunsch nach Sicherheit und Wertbeständigkeit. Diese Bedürfnisse beeinflussen nicht unmaßgeblich das Anlage- und Sparverhalten der Anleger. So befinden wir uns aktuell in einem massiven Umbruch in der Anlagebranche. Klassische Sparbücher oder Bausparverträge liefern kaum Erträge, Zinsen befinden sich seit geraumer Zeit im Sinkflug, und schließlich führt die Inflation zu einer schleichenden Vermögensentwertung. Die Veranlagung in Aktien benötigt immer mehr Wissen und Markteinsicht, um damit einen langfristigen Vermögensaufbau zu erreichen. Hier spiegelt sich die steigende Komplexität unserer Welt wider.

Edelmetalle haben sich als besonders wertbeständige Investition erwiesen und gelten in unbeständigen Zeiten als sicherer Hafen, denn gerade in diesen Zeiten steigt die Nachfrage nach physischen Produkten, die einen „inneren“ Wert repräsentieren. „Gold ist die ideale Anlageform für eine langfristige Vermögensabsicherung“, so Christian Brenner, Geschäftsführer philoro EDELMETALLE.

Der hohe Wert von Gold stellt für viele Sparerinnen und Sparer jedoch eine Einstiegshürde dar, um regelmäßig darin zu veranlagen. Darüber hinaus stellt sich die Frage, wie

philoro

und wo das Edelmetall sicher gelagert werden soll und wie man in Zeiten von Lockdowns den regelmäßigen Erwerb sicherstellen kann.
Deshalb hat philoro den EDELMETALL-SPARPLAN entwickelt, mit dem schon ab einer monatlichen Sparrate von 50 Euro in Gold oder Silber investiert werden kann. Der philoro EDELMETALLSPARPLAN ist das ideale Instrument für Eltern, Großeltern und andere Familienmitglieder, die für ihre Kinder oder Enkelkinder ein generationsübergreifendes und zukunftsorientiertes Vermögen aufbauen wollen. Die monatliche Sparrate kann dabei flexibel an die individuelle Lebenssituation angepasst werden. Darüber hinaus können jederzeit Sonderzahlungen ab 500 Euro geleistet werden. Die Ratenzahlung kann ebenfalls jederzeit ausgesetzt und wieder aktiviert werden.

Sparen ohne Bindung

Ein weiterer Vorteil des Edelmetallsparplans ist die Laufzeit: Es gibt keine Bindung. Anleger können ihren Sparplan jederzeit auflösen und sich zum Beispiel bei Liquiditätsengpässen Edelmetalle auszahlen lassen oder bei Gold physisch in Form von Barren oder Münzen ausfolgen lassen. Die monatliche Abbuchung zu Monatsbeginn erfolgt automatisch mittels Einziehungsauftrag und wird vollumfänglich für den Ankauf von Gold und/oder Silber verwendet. Die angekaufte Menge wird auf dem Sparplan gutgeschrieben und ist jederzeit online über den Kundenbereich der philoro Website einsehbar. Der Anleger erhält nach Einzug eine Bestätigungsmail inklusive Rechnung mit dem aktuellen Ankaufskurs der London Bullion Market Association (LBMA) und der daraus resultierenden Ankaufsmenge.
Neben dem stufenweisen Vermögensaufbau profitiert der Anleger außerdem vom Cost-Average-Effekt. Das bedeutet: Bei fallenden Kursen an der Börse erhalten Edelmetallsparer mehr Gold, während sie bei steigenden Kursen eine geringere Menge Gold erwerben. Über einen längeren Zeitraum betrachtet, erhalten Anleger daher einen günstigen Durchschnittspreis und daher mehr Gold oder Silber für ihr eingesetztes Kapital. Die Frage nach dem richtigen Zeitpunkt zum Edelmetallkauf erübrigt sich somit durch den regelmäßigen Erwerb zu unterschiedlichen Preisen. ■

philoro

Es glänzt noch güldener durch den Edelmetall-Sparplan

Druckfrisch aus Österreich

Seit mehr als 150 Jahren produzieren wir als österreichischer Familienbetrieb Druckwerke von höchster Qualität. Mit unserem Bekenntnis zu Tradition, regionaler Produktion und nachhaltigem Wirtschaften schaffen und sichern wir Arbeitsplätze in Österreich. Darauf sind wir stolz.

Ihr Peter Berger – peter@berger.at

PRINTED IN AUSTRIA

PRE-PRESS • DIGITALDRUCK • BOGENOFFSETDRUCK • ROLLENOFFSETDRUCK • INDUSTRIELLE ENDFERTIGUNG • VERLAG

Vertrauen Sie auf heimisches Know-how

Sie wollen auch auf Druckqualität aus Österreich setzen? Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Zentrale Horn
+43 2982 4161-0

Büro Wien
+43 1 313 35-0

Vertretungen in allen Bundesländern

www.berger.at

DRUCKEREI BERGER

Ihr persönlicher Drucker

Mit Immobilien zum Wohnglück

Projekte der KOLLITSCH Unternehmensgruppe an bemerkenswerten Plätzen in den Bundesländern Kärnten, Steiermark und Wien Umgebung werden bei Ihnen für Begeisterung sorgen.

HOTEL-SUITEN aenea – über den Panoramalift erreichen Sie den Seezugang mit Badesteg.

Kollitsch Immobilien GmbH

Hotel-Suiten aenea am Wörthersee

Das stilvolle Hotel-Suiten aenea mit seinem Restaurant **Geküsst** und seinem unschlagbaren **Ausblick auf den Wörthersee** ist immer einen Besuch wert. Es liegt ideal für einen traumhaften Aufenthalt und erstreckt sich über mehrere Stockwerke. **Ein Panoramalift führt direkt zum Seezugang mit Badesteg** und großzügiger Liegewiese sowie zur Marinaanlage.

Die Annehmlichkeiten

Für den maximalen Wohlfühlfaktor gibt es:

- 17 modern ausgestattete Suiten mit großen Terrassen,
- ein Poolgebäude inklusive Fitnessraum,
- einen hauseigenen Tennisplatz,
- einen Außenpool,
- ein Strandhaus inklusive Seesauna,
- einen Badestrand mit Badesteg und
- eine großzügige Marinaanlage.

HOTEL-SUITEN aenea

Buchungsanfragen für Hotel-Suiten:
Ulrike Juri
Tel.: +43 664 822 9000
hotel@aenea.at
www.aenea.at

Handkuss in Klagenfurt

Das Projekt **Handkuss** verbindet Naturnähe, familienfreundliche Infrastruktur sowie Seenähe. In der **Kohldorfstraße** in **Klagenfurt** entstehen vier Häuser mit klingenden Namen: **Anmut, Grazie, Charme** und **Zauber**. Sie beherbergen insgesamt ca. **59 attraktive Eigentumswohnungen**. Von der **Zwei-Zimmer-Wohnung ab ca. 48 m²** bis zum **Penthaus mit ca. 137 m²** Wohnfläche. Alle natürlich ausgestattet mit großzügigen **Fensterflächen, Terrassen oder Balkonen**, die einen Blick auf die umgebende Natur freigeben.

HOTEL-SUITEN aenea – genießen Sie diesen einzigartigen Ausblick vom Hotel

HOTEL-SUITEN aenea – noch einen letzten Blick auf den Wörthersee erhaschen, bevor man in die traumhaften Betten sinkt

HANDKUSS – das ideale Ambiente zwischen städtischer Infrastruktur und naturnaher Erholung

Kollitsch Immobilien GmbH, Gernot Gleiss

HANDKUSS – Freiflächen sorgen für lichtdurchflutetes Wohnambiente

ÜBERFLIEGER – die Eigentumswohnungen befinden sich sowohl in ländlicher Umgebung als auch inmitten von ausreichender Infrastruktur

ÜBERFLIEGER – lichtdurchflutete Wohnungen mit Grünbereich

Auf Sonderwunsch können die Wohnungen übrigens auch mit einem der drei **Smart Home Pakete** von Kollitsch ausgestattet werden. Für noch mehr Komfort.

HANDKUSS IN KLAGENFURT

- ca. 59 Eigentumswohnungen von ca. 48 m² bis ca. 137 m²
- großartige Freiräume
- in der Nähe von Wörthersee und Kreuzbergl

Kontakt, Info und Anfragen:
Tel.: +43 463 2600 641
immobilien.klagenfurt@kollitsch.eu

www.kollitsch.eu

ÜBERFLIEGER in Langenzersdorf

Sie wollen immer und überall der Pilot Ihres Lebens sein? Sie wünschen sich ein Stück **Eigentum** auf **Eigengrund**? Dann ist eine **ÜBERFLIEGER Eigentumswohnung der Kollitsch & Soravia Immobilien GmbH** genau die richtige für Sie. In **Langenzersdorf** entsteht ein modernes Wohnprojekt mit hoher **Lebens- und Aufenthaltsqualität**. Der Baustart ist bereits erfolgt. Im Mittelpunkt stehen die zukünftigen Bewohner unter besonderer Berücksichtigung der **idealen Anbindung der öffentlichen Verkehrsmittel nach Wien. Mit der S-Bahn** erreichen Sie die **Wiener City innerhalb von 20 Minuten** – und Ihre Autos können Sie getrost unter der Woche bequem in der Tiefgarage abstellen.

Fünf moderne Häuser – mit den klangvollen Namen Himmel, Luft, Mond, Sonne und Sterne – beherbergen ca. **55 lichtdurchflutete Eigentumswohnungen mit 2, 3 oder 4 Zimmern**. Großzügige Balkone und Terrassen lassen Sie an der frischen Luft aufatmen. Und in einer **Erdgeschoßwohnung können Sie im eigenen Garten** Ihren grünen Daumen ausleben.

Kollitsch Immobilien GmbH

Mit einer ÜBERFLIEGER Eigentumswohnung schlagen Sie gleich zwei Fliegen mit einer Klappe aufgrund des **dörflichen Ambientes inmitten einer attraktiven Infrastruktur**.

ÜBERFLIEGER IN LANGENZERSDORF

- ca. 55 Eigentumswohnungen von ca. 51 m² bis ca. 100 m²
- hohe Lebens- und Aufenthaltsqualität
- ideale Anbindung nach Wien
- Erdgeschoßwohnungen mit Eigengärten

Kontakt, Info und Anfragen:
Tel.: +43 1 226 2600 634
immobilien.wien@kollitsch.eu

www.kollitsch.eu

BELETAGE in Graz

Die schöne Etage – die **Beletage** – war immer schon der Inbegriff von Luxus. Moderne Noblesse verspricht das neue Projekt am **Ruckerlberg in Graz**. Auch hier ist der Baustart bereits erfolgt.
In erhabener Ruhelage in der Ruckerlberggasse beherbergen fünf Villen ca. **23 noble Wohneinheiten: attraktive 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen sowie zwei charmante Penthäuser**. Einige Objekte sind bereits verkauft, es gibt jedoch noch traumhafte Wohnungen für Interessenten! Die Grazer Innenstadt ist in wenigen Minuten mit dem Auto erreichbar.
Gönnen Sie sich Ihren prächtigen Logenplatz mit **eleganten**, lichtdurchfluteten **Räumen**, einer **hochwertigen Ausstattung** und einer modernen Formensprache. Großzügige Glasflächen sowie die Balkone und Terrassen eröffnen Ihnen ein **eindrucksvolles Panorama**.

BELETAGE IN GRAZ

Tel.: +43 316 932 600 631
immobilien.graz@kollitsch.eu

www.kollitsch.eu

BELETAGE – das neue Bauprojekt am Ruckerlberg in wohltuender Ruhelage, das Sie mehr als überraschen wird

BELETAGE – das Panorama von den Balkonen und Terrassen ist ein Must-see

Homepage-Registrierung

Wenn Sie sich auf www.kollitsch.eu registrieren, erhalten Sie **uneingeschränkten** Zugriff (nicht nur drei Wohnungen pro Projekt) auf alle KOLLITSCH-Objekte. Weiters können Sie Merklisten und Suchprofile anlegen und somit rasch Ihre **Traumimmobilie** finden. Sie können einfach und schnell auf **Broschüren, Kataloge und Beispielgrundrisse** zugreifen sowie eine gewünschte Immobilie auch gerne online für **eine Woche reservieren**.

Über Kollitsch

Der Name Kollitsch steht bereits in dritter Generation für höchste Qualität im Wohnungsbau. Seit über 60 Jahren erfüllt das Unternehmen große und kleine Wohnträume an den schönsten Plätzen in Österreich. Kollitsch setzt neue Maßstäbe und bietet seinen Kunden ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis.

KOLLITSCH

Kollitsch Immobilien GmbH

„Wer impft, gewinnt“

Der ORF startete mit Riesenerfolg eine Impf-Initiative mit wertvollen Sachpreisen.

Text: Larissa Bilovits

ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz bei „Stöckl live“

Der ORF initiierte eine landesweite Aktion, um die Impfbereitschaft der Menschen in Österreich zu belohnen und die Impfrate zwischen Neusiedler See und Bodensee in den nächsten Wochen maßgeblich zu steigern. Im Rahmen der Sonderausgabe von „Stöckl live“ zum Thema „Die 4. Corona-Welle – Ihre Fragen zur Impfung“ am Montag, dem 22. November 2021, um 20.15 Uhr in ORF 2, die einem Millionenpublikum die Möglichkeit bot, seine Bedenken, Ängste und Fragen im Zusammenhang mit der Corona-Impfung zu thematisieren, gab ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz den Startschuss zur „Impflotterie Österreich – Wer impft, gewinnt“.

Ab sofort und bis Weihnachten wird der ORF mit all seinen Programmangeboten in TV, Radio und Online zur Teilnahme an Impfung und Lotterie motivieren.

Anmelden:
https://werimpftgewinnt.ORF.at

Wer mitmachen will, kann sich ab sofort unter https://werimpftgewinnt.ORF.at anmelden.

An dieser „Impflotterie“ können alle in Österreich lebenden Menschen ab 18 Jahren teilnehmen, die zwischen 1. Oktober 2021 und 20. Dezember 2021 eine Corona-Schutzimpfung erhalten haben – unabhängig davon, ob es der Erst-, Zweit- oder Drittstich ist. Unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern werden wertvolle Preise verlost – unter anderem als Hauptpreise ein komplett ausgestattetes Traumhaus, ein Elektro-PKW, Kücheneinrichtungen und Smart-TV-Geräte. Insgesamt warten knapp 1.000 Sachpreise auf die Gewinnerinnen und Gewinner. Alle Preise werden von österreichischen Betrieben zur Verfügung gestellt.

Die Gewinnerinnen und Gewinner der „Impflotterie Österreich“ werden am 24. Dezember 2021 im Rahmen von „Licht ins Dunkel“ in ORF 2 bekanntgegeben.

ORF

Wrabetz: „Zusätzliche Motivation schaffen“

ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz: „Seit Anbeginn der Pandemie bietet der ORF mit seiner umfassenden Berichterstattung faktenbasierte Informationen zu allen Aspekten der Corona-Krise. Millionen Menschen in Österreich vertrauen dabei tagtäglich auf die Arbeit der ORF-Journalistinnen und -Journalisten, die täglich 24 Stunden in allen Medien ihr Bestes geben, um die Österreicherinnen und Österreicher auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse zu informieren. Doch Aufklärung und Information reichen manchmal nicht aus, um den unverzichtbaren Beitrag der Schutzimpfung zur Pandemiebekämpfung bei möglichst vielen Menschen zu verankern. Aus diesem Grund soll die ‚Impflotterie‘ mit wertvollen Preisen und einer Kampagnenbewerbung auf allen Kanälen und in allen Medien besonders in den wichtigen nächsten Wochen eine zusätzliche Motivation für Impfwillige schaffen. Es geht um Anreize ‚sich impfen zu lassen‘ – egal um welchen Stich es sich handelt. Es geht aber auch um ein großes Danke an alle, die sich bereits haben impfen oder boostern lassen. Sie alle können an der Impflotterie teilnehmen. Mit dieser Initiative wollen wir gerade jetzt möglichst viele Menschen erreichen und sie zum Impfen zusätzlich motivieren.“

Die Anmeldung zur Impflotterie erfolgt ab sofort ausschließlich online über die Homepage http://werimpftgewinnt.ORF.at unter Bekanntgabe von Name, Adresse, Telefonnummer und Geburtsdatum. Bei der Anmeldung sind weder darüber hinausgehende persönliche Daten noch ein Nachweis des Impfstatus erforderlich. Die Kontrolle der Teilnahmeberechtigung (Impfnachweis) erfolgt ausschließlich im Fall eines Gewinnes im Zuge der Gewinnübergabe.

Alle Informationen und Teilnahmebedingungen sind unter http://werimpftgewinnt.ORF.at verfügbar. Infos zur „Impflotterie Österreich“ gibt es zudem in TV- und Radio-Spots und redaktionellen Beiträgen – im ORF-TV u. a. in Infomagazinen wie „Guten Morgen Österreich“ oder „Studio 2“, im Radio u. a. in Ö3 und regional in den Angeboten der Landesstudios sowie im ORF-Teletext auf Seite 684 und auf ORF.at.

Noch bis zum 20. Dezember kann man sich online anmelden

Der erste Preis ist ein ELK Traumhaus im Wert von 495.000 Euro

ELK

„Stöckl live“

Der Auftakt der großen ORF-Impflotterie „Wer impft, gewinnt!“ im Rahmen von „Stöckl live“ war ein voller Erfolg. Bis zu 1,048 Millionen informierten sich in der Spezialausgabe, im Schnitt waren 950.000 Seherinnen und Seher bei 29 Prozent Marktanteil dabei. Insgesamt erreichten die Redaktion rund 1.500 Anrufe, die im Zeitraum der Live-Sendung von den zehn Ärztinnen und Ärzten der ÖGK beantwortet werden konnten. Dazu kamen rund 5.000 Mails

HYUNDAI

Zwei glückliche Gewinner dürfen sich über E-Autos von Hyundai freuen

und eine sehr große Resonanz in den sozialen Netzwerken. Dies zeigte sich eindrucksvoll bei den Anmeldungen zur Impflotterie. Über Nacht haben sich mehr als 170.000 Menschen in Österreich auf https://werimpftgewinnt.ORF.at angemeldet, mehr als 500.000 haben sich auf der ORF-Homepage informiert. Und die Zahlen steigen rasant – mittlerweile haben sich mehr als eine halbe Million angemeldet.

ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz war nach „Stöckl live" voll des Lobes über die gelungene ORF-Infosendung: „Ich gratuliere Barbara Stöckl, allen Expertinnen und Experten, dem ORF-2-Channelmanger Alexander Hofer und dem gesamten Sendungsteam sehr herzlich zum großen Publikumsinteresse und den tollen Reaktionen. Es ist gestern erneut eindrucksvoll gelungen, dem Informationsbedürfnis eines Millionenpublikums auf unkomplizierte und direkte Weise nachzukommen, Sorgen und Ängste ernst zu nehmen und mit verständlicher Information zu begegnen. Sendungsziel war eine umfassende und faktenbasierte Impfaufklärung – was gelungen ist, ist einmal mehr öffentlich-rechtliche Information erster Güte, die das Vertrauen der Menschen in den ORF als Informationsquelle Nummer 1 weiter gestärkt hat. Der ORF wird eine weitere Ausgabe dieses Formats noch in diesem Jahr anbieten. Sehr erfreut bin auch über den erfolgreichen Auftakt unserer Impflotterie mit mehr als 170.000 Anmeldungen in wenigen Stunden."

Barbara Stöckl: „Ich freue mich über die große Resonanz und das enorme Vertrauen, das uns entgegengebracht wurde. Es ist wichtig, die Sorgen und Ängste der Menschen ernst zu nehmen, und das konnte der ORF mit dieser Sendung leisten."

Noch bis 20. Dezember 2021 können alle in Österreich lebenden Menschen ab 18 Jahren an der Impflotterie teilnehmen. Wichtig ist nur, dass sie zwischen 1. Oktober 2021 und 20. Dezember 2021 eine Corona-Schutzimpfung erhalten haben – unabhängig davon, ob es der Erst-, Zweit- oder Drittstich ist.

Hyundai

Von der Impfung zum Haus

Wer sich bei der Impflotterie anmeldet, dem winken großartige Preise:

1 FERTIGHAUS von ELK (im Wert von € 495.000)
2 E-Autos von Hyundai (im Wert von gesamt € 110.000)
2 Markenküchen von MHK (im Wert von gesamt € 24.000)
10 Smart TV (von Samsung im Wert von gesamt € 10.000)
Insgesamt werden rund 1000 Preise ausgelobt, die dem ORF von österreichischen Betrieben zur Verfügung gestellt werden.

Fertighaus von ELK

Das ELK Prime 149 E bietet 158 m² für die ganze Familie. Es wird nach drei Monaten ab Baubescheid geliefert, ist komplett ausgestattet inklusive Bodenplatte, Küche, Bad und vielen zusätzlichen Leistungen.

2 E-Autos von Hyundai

Hyundai Top E-Modelle mit bis zu 484 km Reichweite im Wert von über € 100.000,-:
Hyundai KONA Elektro – erster E-SUV am Markt
64 kWh Batterie, 204 PS im Wert von € 47.190,-
Hyundai IONIQ 5 – mit ultraschneller Ladung dank neuer 800-Volt-Ladetechnologie – 100 km in nur 5 Minuten
72,6 kWh Batterie, 305 PS, Allrad im Wert von € 62.120,-

2 Markenküchen von MHK

Die MHK Group ist Europas führender Einkaufs- und Marketingverband für den qualifizierten mittelständischen Küchenfachhandel und vereinigt die besten Küchenfachhändler unter einem Dach.

Samsung Smart TV

10 Gewinner dürfen sich über einen Samsung „The Frame“ 55LS03A, zur Verfügung gestellt von Mediamarkt, freuen. ■

Die MHK Group sponsert zwei Markenküchen, hier ein Symbolfoto

Mediamarkt stellt zehn Smart TVs von Samsung zur Verfügung

MHK, Mediamarkt

Programm, Programm, Programm

2022 bietet das ORF-Fernsehen in ORF 1 und ORF 2 eine herausragende Programmvielfalt in den Bereichen Geschichten, Humor, Wissen, Österreich, Kompetenz, Applaus und Begeisterung – allesamt gespeist aus den tragenden ORF-Programmsäulen Information, Kultur, Unterhaltung und Sport.

Text: Larissa Bilovits

Dominique Devenport und Jannik Schümann verleihen der Liebesgeschichte von Sisi und Franz neuen Glanz

ORF/Beta Film

Im Folgenden eine Auswahl aus den Highlights 2022, die neben dem bewährten Regelprogramm besondere Akzente setzen:

Kompetenz

Mit werktäglich 14 „ZIB"-Sendungen in ORF 1 und ORF 2 sowie den „ZIB"-Angeboten auf Social Media sind die ORF-Zuseherinnen und Zuseher auch 2022 bestens informiert. Die täglichen Magazine „Aktuell nach eins" und „Aktuell nach fünf" sowie die „Bundesland heute"-Sendungen ergänzen das wichtigste TV-Info-Angebot des Landes.

Zwei Neuerungen in ORF 2: ein neues, wöchentliches Klimamagazin und ein Europa-Journal, die zwei in den kommenden Jahren gesellschaftspolitisch besonders wichtige Aspekte berücksichtigen sollen.

Das „WELTjournal" setzt die Städteporträtserie fort, geplante Stationen für 2022 sind Oslo (von Raffaela Schaidtreiter), Gaza (Tim Cupal), Mumbai (Patrick Hafner) und Neapel (Cornelia Vospernik). Zwei- bis dreimal pro Jahr geplant sind weiters „Bürgeranwalt"-Spezialausgaben (ORF 2), zudem kommt ein neues True-Crime-Format.

„kulturMontag" stellt mit seinen wöchentlichen Sendungen sowie Specials aus Novi Sad und von den Salzburger Festspielen sowie Schwerpunktausgaben (u.a. zum Österreichischen Filmpreis und zur EU-Ratspräsidentschaft von Frankreich und Tschechien) seine Kompetenz unter Beweis.

Begeisterung

Mit der Fußball-WM in Katar (21.11. bis 18.12.), den Olympischen Winterspielen in Peking (4. bis 20.2.) sowie den Paralympics in China wird 2022 ein Super-Sportjahr. Die Frauen-Fußball-EM in England wird sogar von Österreichs Damen eröffnet. Die Spiele des Herren-Nationalteams, jene aus Europa- bzw. Conference-League, der Alpine und Nordische Ski-Weltcup sowie die Formel 1 sind weitere Sport-Highlights.

Skilegende Franz Klammer stürmt nach dem großen Kinoerfolg voraussichtlich schon Anfang 2022 die heimischen

Wohnzimmer und lässt in „Klammer – Chasing the Line“ den Abfahrtslauf der Olympischen Winterspiele in Innsbruck noch einmal Revue passieren. Im Februar erzählt die „dokFilm“-Produktion „Klammer gegen Russi“ (6.2.) die lebenslange Freundschaft zwischen Franz Klammer und Bernhard Russi. „Starmania22“ (ab 4.3.) mit Arabella Kiesbauer sucht wieder den Popstar des Jahres. Stimmgewaltig wird es auch im Mai beim „Eurovision Song Contest“ (10., 12., 14.5., ORF 1) in Turin.

Shows für die ganze Familie liefern Kai Pflaume, der kleine und große Stars bei „Klein gegen Groß – Das unglaubliche Duell“ (8.1. und 19.2., ORF 1) begrüßt, Jörg Pilawa mit seinem „Quiz ohne Grenzen“ (11.12. und 5.2., ORF 1) sowie das „Dalli Dalli Weihnachts-Special“ (25.12., ORF 2).

Für einen guten Rutsch ins neue Jahr sorgt die „Silvestershow“ mit Jörg Pilawa und Francine Jordi (31.12., ORF 2). Neben den „Starnacht“-Klassikern am Wörthersee (16.7.) und in der Wachau (17.9., ORF 2) präsentieren Alfons Haider und Barbara Schöneberger 2022 auch eine Ausgabe am Neusiedler See in Mörbisch (4.6., ORF 2). Auch Fans der volkstümlichen Musik kommen bei „Wenn die Musi spielt“ mit Arnulf Prasch und Stefanie Hertel auf ihre Kosten. Musikalische Unterhaltung bieten darüber hinaus auch Florian Silbereisen mit seinen Schlagershows sowie Karl Ploberger und Stefanie Hertel bei der „Gartenparty der Stars“ (7.5.). Bei „30 Jahre Andrea Berg“ (6.8., ORF 2) feiert der Publikumsliebling gemeinsam mit Freunden und musikalischen Wegbegleitern ihr rundes Bühnenjubiläum.

Zu den Oscars 2022 präsentiert ORF 1 die Live-Übertragung der Preisverleihung aus Los Angeles (27. März) und ORF 2 die neue „matinee“-Dokumentation „Exil in Hollywood“.

Österreich

Die Hauptabend-Show „9 Plätze – 9 Schätze“ kommt am Nationalfeiertag ebenfalls wieder. „Ein Sommer in Österreich – Urlaub in Rot-Weiß-Rot“ in ORF 2 mit Silvia Schneider und Armin Assinger macht auch nächstes Jahr Lust auf einen Urlaub im Heimatland – ebenso wie „Winter in Österreich“. Karl Ploberger präsentiert in „Das Paradies daheim“ „Die schönsten Gärten Österreichs“.

Ab Sommer befasst sich die zehnteilige Reihe „Weites Land Österreich“ mit den Licht- und Schattenseiten der rot-weiß-roten Seele, bei „Die neuen Bauern“ geht es um die Landwirtschaft in der heutigen Gesellschaft. Im Sommer setzt ORF 2 die beliebten „Liebesg'schichten und Heiratssachen“ mit Nina Horowitz sowie wie die Bezirks- und Städteporträts fort. Bei neuen Ausgaben von „Österreich vom Feinsten“ (ab 20.4., ORF 2) geht Hans Knauß auf Entdeckungsreise in den schönsten Regionen des Landes.

Johann-Philipp Spiegelfeld besucht im Sommer in „Herrschaftszeiten! – Johann-Philipps Schlossbesuche“ wieder österreichische Adelsfamilien in ihren Schlössern und Burgen. Traditionsbewusst und musikalischer geht es auch bei „Mei liabste Weis“ (ab 8.12., ORF 2) mit Franz Posch zu. „Aufsteirern – Die Show der Volkskultur“ (1.10., ORF 2) verbindet Tradition mit Modernem. Auch die beliebten Talkshows „Vera“ und die „Barbara Karlich Show“ werden fortgesetzt.

Auch die österreichische Kultur-Branche steht beim ORF wieder im Vordergrund

ORF/Wiener Staatsoper/Matthias Köstler

Geschichten

In einer sechsten und letzten Staffel rocken die „Vorstadtweiber“ Nina Proll, Maria Köstlinger, Hilde Dalik und Ines Honsel (ab 10.1., ORF 1) den Serienmontag. Noch mehr Frauenpower verspricht „Tage, die es nicht gab“ mit Franziska Weisz, Diana Amft, Jasmin Gerat und Franziska Hackl. Die „Soko Linz“ um Katharina Stemberger und Daniel Gawlowski tritt voraussichtlich ab 1.2. in ORF 1 ihren wöchentlichen Dienst an. Und es wird auch wieder „Schnell ermittelt“ mit Wolf Bachofner und Ursula Strauss. Bereits im ORF-Weihnachtsprogramm gehen die Landkrimis weiter: Am 21.12. sind Stefanie Reinsperger und Manuel Rubey dem Salzburger „Flammenmädchen“ auf der Spur, während die Zahl „Vier“ dem neuen Niederösterreich-Duo Julia Franz Richter und Regina Fritsch voraussichtlich am 18.1. so manches Rätsel aufgibt. Hary Prinz und Anna Unterberger ermitteln in Sachen „Steirergeld“. Beste Unterhaltung ist mit den ORF-1-Stadtkomödien garantiert: „Man kann nicht alles haben“ (8.12.) heißt es in Graz für Aglaia Szyszkowitz, Fritz Karl, Marie-Luise Sto-

Die Neuauflage des Klassikers „König der Löwen" läuft am 1.1. in ORF 1

ckinger und Aaron Friesz, bevor Stefan Pohl, Josephine Bloéb, Jasmin Mairhofer und Erwin Steinhauer in Innsbruck „Die Lederhosenaffäre" (15.12.) anzetteln.

In der neuen, sechsteiligen Event-Serie mit Hilde Dalik, Harald Windisch, Martina Ebm, Holger Schober, Miriam Fussenegger und Tambet Tuisk ist in einer kleinen österreichischen Gemeinde plötzlich „Alles finster" (ORF 2).

„Alles was recht ist" heißt es am Austro-„Tatort" 2022 mit Harald Krassnitzer und Adele Neuhauser. Am 19.2. wäre Johann Hölzel 65 Jahre alt geworden – ORF 2 gratuliert dem Kultstar Falco und präsentiert den ORF/MDR-Eventthriller „Jeanny – Das 5. Mädchen" mit Theresa Riess und Manuel Rubey.

In der Rolle einer der bedeutendsten historischen Persönlichkeiten taucht Ursula Strauss in die österreichische Geschichte im Rahmen des fünften und letzten Films des internationalen ORF-Event-Mehrteilers „Maria Theresia" (6. 1., ORF 2) ein. In drei neuen „Vienna Blood"-Filmen gehen Matthew Beard und Juergen Maurer nach dem großen Erfolg der ersten beiden Staffeln der internationalen ORF-Eventproduktion erneut auf Verbrecherjagd durch das historische Wien.

Die sechsteilige Event-Serie „Sisi" (ORF 1) mit Dominique Devenport und Jannik Schümann wirft einen neuen, zeitgemäßen Blick auf das Leben von Österreichs berühmter Kaiserin. „Why Women Kill – Der Tod steht ihnen gut" fragen sich dann (ab 10.1., ORF 1) die drei Frauen Ginnifer Goodwin, Lucy Liu und Kirby Howell-Baptiste. In der hochkarätig besetzten achtteiligen Serie „Wild Republic" wagen jugendliche Straftäter ein Resozialisierungs-Experiment in den Alpen.

Auch zwei neue Fälle von „Blind ermittelt" sowie neue Folgen von „Die Rosenheim-Cops" stehen auf dem ORF-1-Programm. „Der Bergdoktor" (ab 12.1., ORF 2) öffnet wieder seine Praxis in den Tiroler Bergen und „Lena Lorenz" hilft als engagierte Hebamme in allen Lebenslagen. In der Thriller-Serie „Euer Ehren" (ORF 2), u.a. mit Sebastian Koch und Tobias Moretti, setzt ein Innsbrucker Richter alles aufs Spiel.

Hochkarätig besetztes und spannendes Hollywood-Kino in ORF 1: Quentin Tarantino lässt mit Leonardo DiCaprio, Brad Pitt und Margot Robbie in „Once Upon a Time ... in Hollywood" die guten alten Zeiten der Traumfabrik wieder auferstehen. „Der König der Löwen" (1.1.) kehrt als atemberaubender Animationsfilm zurück. Tierisch spannend wird es für Dwayne Johnson und Co., wenn „Jumanji: The Next Level" sie in die Wüste schickt. Auch die „MiB" sind wieder da – diesmal retten Chris Hemsworth, Tessa und Emma Thompson sowie Liam Neeson im neuen Teil des Kulthits „Men in Black: International" als furchtlose Agenten im Anzug die Welt vor Aliens. Furchtlos sind auch Kristen Stewart, Naomi Scott und Ella Balinska, die sich als „3 Engel für Charlie" in Abenteuer stürzen. Joaquin Phoenix erzählt als „Joker" die Geschichte, wie er zu dem unberechenbaren Bösewicht wurde. Und in „Midway – Für die Freiheit" kämpfen Ed Skrein, Patrick Wilson und Woody Harrelson in der alles entscheidenden Seeschlacht im Pazifik.

Humor

Viel Humor ins Programm bringen auch 2021/2022 wieder die Late-Night-Show „Willkommen Österreich mit Stermann und Grissemann", Oliver Baiers Ratequiz „Was gibt es Neues?" und die TV-Treffen der Kabarettgrößen am „Kabarettgipfel" (10.12. & 14.1., ORF 1). Stefano Bernardin lädt zum „Kabarett Spieleabend" (17.12. & ab 21.1., ORF 1), und Clemens Maria Schreiner klärt mit seinem prominent besetzten Rateteam über „Fakt oder Fake" auf (ab 14.1., „Best of" am 17.12.). Für humorige Aufklärung in Sachen Wissenschaft sorgen weiterhin die „Science Busters" und jeden Freitag sagt Peter Klien wieder „Gute Nacht Österreich" (ab 14.1., ORF 1). Guido Cantz fragt einmal mehr „Verstehen Sie Spaß?" (nächste Ausgabe am 18.12.2021, ORF 1), und beim „Villacher Fasching" (1.3.2022, ORF 2) zünden die Kärntner Publikumslieblinge ihr Pointenfeuerwerk am Faschingsdienstag. Zudem präsentieren auch im kommenden Jahr wieder die heimischen Faschingsgilden ihre besten Sketche bei neuen Ausgaben von „Narrisch guat". Joachim Brandl lädt außerdem an zwei Abenden (31.12. und 18.2., ORF 1) erstmals zur „Simpl Revue" mit Sketchen, geschrieben und inszeniert von Simpl-Intendant Michael Niavarani.

Wissen

Nach den erfolgreichen Herbsthighlights „Naturerbe Österreich – Die Nationalparks" und „Kolumbien – Das entfesselte Paradies" erzählt „Universum" in „Hudson River – Der Fluss zwischen Wildnis und Skyline" am 30.11. die Geschichte eines der legendärsten Flüsse Nordamerikas. 2022 porträtiert Harald Pokieser den „Tanganji-

ORF/Disney

kasee – Das blaue Herz Afrikas“, Rita und Michael Schlamberger dokumentieren in „Wildes Tschechien – Ein Land wie im Märchen“ die beeindruckende Natur Tschechiens. Mit „Wildes Slowenien – Am Puls der Wildnis“ führt die ORF-Naturfilmmarke in ein weiteres Nachbarland Österreichs, das auf kleinstem Raum nahezu alle Klimazonen und Lebensräume Europas bietet. „Katar – Perlen im Sand“ gibt Einblick in die Welt tierischer Spezialisten, für die die karge Steinebene paradiesische Lebensräume bietet, sowie den Kampf der Halbinsel gegen die Klimaerwärmung.

Wie sich Eier von Fischen, Vögeln, Amphibien oder Insekten unterscheiden und was sie gemeinsam haben, findet die „Universum“-Produktion „Das Ei – Aufbruch in ein neues Leben“ in der Dachsteinregion, an der Donau vor Wien, in der Ostsee, in Namibia, in Simbabwe und auf Färöer heraus.

„Universum History“ skizziert in „Kennedys Europa“ die Reisen des jungen JFK (3.12.). „Der Aufstieg der Habsburger – Schlacht am Marchfeld“ (21.12.) mit Max Moor als König Rudolf I. folgt den Spuren der beiden Widersacher Ottokar und Rudolf an Originalschauplätze und analysiert die Entscheidungsschlacht. „Die Rothschild-Saga – Aufstieg, Glanz, Verfolgung“ (28.12.) erzählt die Geschichte der Dynastie aus der Perspektive Miriam Rothschilds, einer Wissenschafterin des 20. Jahrhunderts.

An den 80. Jahrestag der Wannseekonferenz am 20. Jänner 1942 erinnert „Die Wannseekonferenz – Protokoll des Grauens“ (24.1., ORF 2).

Zu einer Neuinterpretation der Steinzeit führen die Studien und Erkenntnisse internationaler Expertinnen und Experten in „Venus von Willendorf – Die nackte Wahrheit“. Die Grenze zwischen der CSSR auf der einen und der BRD und Österreich auf der anderen Seite war der gefährlichste Ort im Kalten Krieg: „Europas tödliche Grenze – Tragödie am Eisernen Vorhang“ zeichnet die spektakulärsten und zugleich tragischsten Fluchtversuche unter Einbindung der neuesten Erkenntnisse aus den Ermittlungen und der Geschichtswissenschaft nach. Der opulente Zweiteiler „Alhambra – Baumeister eines Märchens“ entführt in eine islamische Welt. „Die ungleichen Prinzen – Rudolf von Österreich und Wilhelm von Preußen“ porträtiert zwei Kronprinzen europäischer Kaiserhäuser, deren Weltanschauungen unterschiedlicher nicht hätten sein können. „Die Geburt des modernen Brasilien“ veranschaulicht das Engagement von Kaiserin Leopoldina zur Unabhängigkeit des Landes.

„Menschen & Mächte: Die drei Gerechten“ erinnert an Julius Madritsch, Raimund Titsch und Oswald Bousko, die unter Lebensgefahr Jüdinnen und Juden das Leben retteten und Kinder aus den Ghettos von Krakau und Tarnow schmuggelten und vor der Deportation bewahrten. Am 4.10. jährt sich der Geburtstag von Kanzler Engelbert Dollfuss zum 130. Mal. Die Vielschichtigkeit seiner Persönlichkeit analysiert Georg Ransmayr in der Dokumentation „Arbeitermörder oder Märtyrer? – Engelbert Dollfuss, ein Bundeskanzler, der bis heute polarisiert“. Die Dokumentation „Ruth Maier, die Anne Frank von Österreich“ berichtet über Ruth Maier, deren Tagebücher und Briefe seit 2014 Teil des UNESCO-Weltdokumentenerbes sind.

2022 jährt sich der Geburtstag des Ordenspriesters, Naturforschers und Entdeckers der Vererbungsregeln, Gregor Mendel, zum 200. Mal. Die „kreuz und quer“-Dokumentation „Der Pfarrer, der die Gentechnik erfand“ lotet an seinem Beispiel die verschiedenen Berührungspunkte von Religion und Naturwissenschaft aus. „Heilende Gärten“ fragt u.a. nach der Bedeutung von Pflanzen in der christlichen Volksfrömmigkeit.

Günther Mayr präsentiert auch 2022 im Wissenschaftsmagazin „Mayrs Magazin – Wissen für alle“ (freitags, 18.30 Uhr, ORF 2) informative Beiträge über die neuesten Erkenntnisse der Forschung.

Das Doku-Format „Dok 1“ in ORF 1 vermittelt weiterhin in Eigenproduktionen mit Lisa Gadenstätter und Hanno Settele gesellschaftspolitisch relevante Themen mit Tiefgang und Augenzwinkern. Auch die Doku-Schiene „Der talentierte Herr…“ in ORF 1 wird mit vier neuen und zwei adaptierten Folgen fortgesetzt.

Applaus

Auch in der TV-Saison 2021/22 hebt sich wieder der ORF-Vorhang für hochkarätige Bühnenproduktionen made in Austria: So zeigt ORF 2 das heuer ins Wiener Konzerthaus zurückkehrende „Christmas in Vienna“ (23.12.). Mit Live-Applaus aus dem Wiener Musikverein eröffnet das diesmal von Daniel Barenboim dirigierte traditionelle „Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker“ am 1.1. in ORF 2 das ORF-Kulturjahr 2022. Der ORF-Film zur Konzertpause sowie das vom ORF produzierte Neujahrskonzertballett sind den diesjährigen Weltkulturerbe-Jubiläen gewidmet.

Aus dem Theater an der Wien steht eine neue „Tosca“ (28.1.) mit Kristine Opolais in der Titelpartie auf dem ORF-2-Spielplan, außerdem ist eine neue Produktion aus der Wiener Staatsoper geplant.

Mit einem Making-of begleitet ORF 2 die bevorstehende „La Cage aux Folles“-Premiere der Wiener Volksoper (März).

Einen Vorgeschmack auf einen facettenreichen Festspielsommer liefert ORF 2 mit der „Eröffnung der Wiener Festwochen“ (13.5., ORF 2) live vom Rathauspatz, mit dem Finale des Klassik-Musikförderpreises „Goldene Note“ (Mai) sowie mit den Live-Übertragungen „Sommernachtskonzert“ (16. Juni) der Wiener Philharmoniker aus Schönbrunn und der Grafenegger „Sommernachtsgala“ (24.6.). Apropos „Goldene Note“: Das Semifinale mit den Auditions der Bewerberinnen und Bewerber ist im Rahmen des Nachwuchsförderformats „Stars & Talente by Leona König“ zu sehen, dessen zweite Staffel bereits am 21.11.2021 in ORF 2 startet.

Der ORF-Kultursommer 2022 in ORF 2 präsentiert u.a. ein „Praterkonzert der Wiener Symphoniker“ (1.7.) als Rahmen für ein sommerliches Wiener-Prater-Picknick, weiters die neue Seebühnenproduktion „Madame Butterfly“ (Juli) von den Bregenzer Festspielen, „The King And I“ von den Seefestspielen Mörbisch (geplant) sowie Höhepunkte der Salzburger Festspiele (Juli/August).

Kurz vor dem Jahreswechsel sorgen „The Clairvoyants – Thommy Ten & Amélie van Tass“ mit „Magic in Vienna“ (27.12., ORF 2) für magische TV-Momente.

„Alles Walzer“ heißt es im kommenden Jahr wieder, wenn sich beim „Opernball“ (24.2., ORF 2) das Haus am Ring nach einjähriger Pause wieder in den glamourösesten Ballsaal des Landes verwandelt und der gesamte Hauptabend von ORF 2 im Zeichen des gesellschaftlichen Höhepunkts der Ballsaison steht. ■

Gemeinsam gegen Corona

Um die vierte Pandemie-Welle zu bremsen, hat die österreichische Bundesregierung bundeseinheitliche Regeln beschlossen. Ein koordiniertes Vorgehen ist nötig, um das Gesundheitssystem zu schonen und Menschenleben zu retten.

Die FFP-2-Maskenpflicht gilt im gesamten Indoorbereich

Das drastische Ansteigen des Infektionsgeschehens macht nachhaltige Maßnahmen zu einer Notwendigkeit. Der Lockdown für alle läuft 20 Tage und endet am 13. Dezember 2021. Danach werden die zuvor fixierten Maßnahmen, etwa die 2G-Regel sowie der Lockdown für Ungeimpfte, fortgesetzt.

Maßnahmen im Überblick

Ausweitung der FFP-2-Maskenpflicht auf gesamten Indoorbereich.

• Das verpflichtende Tragen der FFP-2-Maske wird für sämtliche Bereiche des öffentlichen Lebens zusätzlich zu den bestehenden Regeln nunmehr auch auf geschlossene Räume und am Arbeitsplatz ausgeweitet.

Ausgangsbeschränkungen und Betretungsverbote

• Seit Montag, dem 22. November 2021, darf der Wohnbereich nur mehr aus den bekannten Gründen verlassen werden, insbesondere sind das: notwendige Besorgungen, Arbeit und Ausbildung sowie körperliche und psychische Erholung. Daneben gelten für alle nicht lebensnotwendigen Bereiche Betretungsverbote.

Reduktion der Gültigkeit des Impfzertifikats für den Grünen Pass auf sieben Monate

• Die Gültigkeit der Impfzertifikate werden ab spätestens 1. Februar 2022 von neun auf sieben Monate ab erfolgter zweiter Impfung reduziert.

• Eine dritte Impfdosis wird bereits ab

Adobe Stock

dem vierten Monat bei Vektorimpfstoffen empfohlen und bei mRNA-Impfstoffen (BioNTech/Pfizer und Moderna) ermöglicht. Damit wird ein Anreiz für die dritte Impfung geschaffen, welche essenziell für die Aufrechterhaltung des Schutzes gegen das Covid-19-Virus ist.

Impfpflicht für die gesamte Bevölkerung

- Die Impfung ist und bleibt der zentrale Baustein in der Pandemiebekämpfung. Trotz niederschwelligem und unbürokratischem Impfangebot sind aktuell nur 65 Prozent der gesamten Bevölkerung vollständig geimpft – das ist für die Überwindung der Pandemie nicht ausreichend.
- Aus diesem Grund hat sich die Bundesregierung auf eine generelle Impfpflicht zum frühestmöglichen Zeitpunkt geeinigt – welche spätestens mit 1. Februar 2022 unter Beachtung einer gebotenen verfassungsrechtlichen Frist zur operativen Umsetzung kommen soll.

Kontrollen

- Mit dem bereits umgesetzten Maßnahmen-Paket des Innenministeriums wurde schon ein **engmaschiges Netz an Kontrollen** und Mindeststrafen eingeführt.
- Die Kontrollen werden nun erneut verschärft, verbunden mit einer weiteren **Erhöhung von Strafen bei Nichteinhaltung der Corona-Maßnahmen.**

Wirtschaftshilfen

Verlängerung des Haftungsrahmens für die Covid-19-Überbrückungsfinanzierungen

- Um die KMU in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft in dieser herausfordernden Situation schnell und möglichst unbürokratisch zu unterstützen, wird die liquiditätssichernde Hilfsmaßnahme der Überbrückungsfinanzierungen verlängert.
- Diese Maßnahme besteht in der Übernahme von Haftungen durch die ÖHT (Österreichische Hotel- und Tourismusbank) für Überbrückungsfinanzierungen der Hausbanken.
- Für die ÖHT steht ein Haftungsrahmen von 1,625 Mrd. Euro zur Verfügung, der auf Basis einer verlängerten Ermächtigung in der Folge auch bis Ende Juni 2022 genutzt werden kann.

Verlustersatz

- Dabei handelt es sich um eine Überbrückung von Liquiditätsschwierigkeiten durch Verlust-Kompensation.
- Der Verlustersatz wird um 3 Monate (Jänner 2022 bis März 2022) verlängert.
- Das Eintrittskriterium von 40 Prozent Umsatzausfall wird beibehalten.
- Der maximale Gesamtrahmen wird auf 12 Mio. Euro angehoben (statt bisher 10 Mio. Euro).
- Wenn das Unternehmen weniger als 50 Mitarbeiter beschäftigt, werden 90 Prozent Verlustersatz bereitgestellt. In allen anderen Fällen stehen 70 Prozent Verlustersatz zur Verfügung.
- Neugründungen bis zum 1. November 2022 sind antragsberechtigt.

Ausfallsbonus

- Der Ausfallsbonus als Instrument zur Erhaltung der Zahlungsfähigkeit und Überbrückung von Liquiditätsschwierigkeiten wird vor dem Hintergrund der aktuellen Lage bis Ende März 2022 wieder eingeführt.
- Antragsberechtigt sind Unternehmen ab einem Umsatzausfall gegenüber 2019 von 40 Prozent ab 16. Dezember 2021.
- Die Ersatzrate staffelt sich durch den branchenspezifischen Rohertrag (10, 20, 30 und 40 Prozent).
- Der maximale Gesamtrahmen beläuft sich auf 2,3 Mio. Euro (statt 1,8 Mio. Euro).
- Neugründungen bis zum 1. November 2022 sind antragsberechtigt.
- Härtefallfonds für Ein-Personen-Unternehmen und Privatzimmervermieter.
- Der Härtefallfonds ist eine Förderung für viele von der Corona-Pandemie getroffene Selbstständige und Privatzimmervermieter. Mit dem Förder-Instrument erhalten Unternehmerinnen und Unternehmer Unterstützung für ihre persönlichen Lebenshaltungskosten.
- Der Härtefallfonds wird daher bis Ende März 2022 wieder eingeführt.
- Antragsberechtigt sind Unternehmen ab einem Umsatzausfall gegenüber 2019 von 40 Prozent ab 16. Dezember 2021.
- Die Ersatzrate beträgt 80 bzw. 90 Prozent zzgl. 100 Euro des Nettoeinkommensentgangs, wobei der maximale Betrag bei 2.000 Euro liegt und eine Mindestauszahlung von 600 Euro vereinbart wurde.
- Neugründungen bis zum 1. November 2022 sind antragsberechtigt.

Kurzarbeit

- In der aktuellen Situation ermöglicht die Corona-Kurzarbeit bereits jetzt schon eine Reduktion der Arbeitszeit bis zum völligen Arbeitsausfall – bei einem Nettoeinkommensersatz von 80 bis 90 Prozent.
- Diese Maßnahme ist jedenfalls bis Ende des Jahres aufrecht.
- Die weitere Gestaltung der Kurzarbeit über diesen Zeitpunkt hinaus wird derzeit noch geprüft und ist abhängig von der Infektionslage. Wir werden die Kurzarbeit aber allen, die sie brauchen, zur Verfügung stellen.

Veranstalterschutzschirm

- Um die von der Coronakrise schwer betroffene Veranstaltungsbranche zu unterstützen, wurde der Schutzschirm für Veranstaltungen geschaffen.
- Das Instrument des Schutzschirms dient der Abmilderung des finanziellen Nachteils im Falle einer Covid-19-bedingten Absage oder wesentlichen Einschränkung einer Veranstaltung.
- Anträge für den Schutzschirm können im nächsten Halbjahr 2022 für Veranstaltungen bis 30. Juni 2023 bei der ÖHT eingebracht werden.
- Sowohl für den Schutzschirm I als auch Schutzschirm II fallen mit der Beantragung und Abwicklung keinerlei Gebühren und Provisionen an.
- Unternehmen müssen sich an die Covid-Bestimmungen bei Betretungsverboten und Einlasskontrollen halten, ansonsten droht eine Rückzahlung der Hilfe. Erhält ein Unternehmen eine Verwaltungsstrafe über einem noch festzulegenden Bagatellwert, müssen die Hilfen für den jeweiligen Monat zurückbezahlt werden (gilt für alle Wirtschaftshilfen).

Alle weiteren Informationen sind unter www.sichere-gastfreundschaft.at abrufbar.

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Ausdauer des Bundesheeres

Großflächige Stromausfälle sind in Österreich glücklicherweise selten – Experten sind sich allerdings sicher: Die Eintrittswahrscheinlichkeit eines solchen Szenarios steigt! Um im Falle eines sogenannten Blackouts trotzdem handlungsfähig zu bleiben, investiert das Österreichische Bundesheer viel Geld und Know-how in seine Autarkie und in die Schaffung moderner, unabhängiger Sicherheitsinseln.

Text: Arnold Stein

Alexander Haiden

Das Bundesheer muss während eines Blackouts handlungsfähig bleiben

Die Auslöser könnten beispielsweise ein Sturm oder andere Großwetterereignisse sein, die Hochspannungsleitungen beschädigen. Aber auch terroristische Attacken, Hackerangriffe, technische Gebrechen oder ein hybrid geführter umfangreicher Angriff auf Europa könnten Ursachen für einen großflächigen Ausfall der nationalen und internationalen Stromversorgung sein. Die Rede ist dann von einem Blackout. Gleich mehrere Beispiele aus der Vergangenheit zeigen, dass oft schon Kleinigkeiten das Stromnetz aus der Balance bringen können: 2008 etwa löste in der Schweiz der Fehltritt eines Eichhörnchens einen Kurzschluss und schwarze Bildschirme bei vielen Fernsehzuschauern aus. Aus Sicherheitsgründen hatte sich infolge des tierischen Missgeschicks ein Transformator in einem Elektrizitätswerk im Norden von Zürich automatisch ausgeschaltet und damit den umliegenden Stadtteil inklusive des Studios Leutschenbach des Schweizer Fernsehens vom Netz genommen. In Deutschland wiederum knickten bereits Jahre zuvor nach heftigen Schneefällen und einem Eisregen zahlreiche Strommasten ein; rund eine Viertelmillion Menschen war teilweise tagelang ohne Elektrizität. Und davor, im September 2003, waren es einige morsche Äste, die auf eine 380-Kilovolt-Leitung in der Nähe des Vierwaldstättersees in der Schweiz gefallen waren und mit Ausnahme von Sardinien praktisch ganz Italien für Stunden vom Netz nahmen.

Vorkehrungen für einen Blackout

Auch Österreich schrammte bereits mehrfach nur knapp an einem Blackout vorbei – zuletzt am 9. Jänner 2021, als es infolge einer Störung im rumänischen Stromnetz zu einer massiven Unterdeckung und zu einem Frequenzeinbruch in ganz Mitteleuropa kam. Nur durch die unverzügliche Abschaltung von Großverbrauchern im europäischen Stromnetz konnte ein Szenario verhindert werden, das auch von Bundesheer-Experten als längst

Dramatische Folgen eines Blackouts: Wenn in Millionen-Metropolen die Lichter ausgehen, braucht es eine schützende Instanz

Hunderte Jahre zurückgeworfen: Im Falle eines Blackouts bliebe nur noch der Griff zu altbewährten Leuchtmitteln, wie etwa Kerzen

iStock, Alexander Haiden

Grenz- und Bereichsicherung: Soldaten des Jägerbataillons Niederösterreich bei einer Übung zum Objektschutz

Das österreichische Bundesheer ist nicht nur stolz auf seine männlichen Soldaten, sondern auch auf die starken Frauen seiner Einheiten

BMLV, Alexander Haiden

überfällig beurteilt wird: In der Sicherheitspolitischen Jahresvorschau 2020 wird die Wahrscheinlichkeit des Eintritts eines Blackouts innerhalb der nächsten fünf Jahre sogar mit satten 100 Prozent angegeben!

Was bedeutet diese Prognose aber nun für das Bundesheer? Welche Folgerungen lassen sich daraus ableiten? „Das Fazit kann nur sein, dass wir uns verstärkt und bestmöglich auf derartige Szenarien vorbereiten müssen“, sagt Generalmajor Bruno Hofbauer, Leiter der Direktion Fähigkeiten und Grundsatzplanung im Generalstab des Bundesheeres, im Gespräch mit „Unser Heer“. „Wir werden in solchen Fällen wohl schnell zur Assistenz angefordert werden, die wir aber nur leisten können, wenn wir selbst bereits jetzt dafür die notwendigen Vorkehrungen treffen und die Weichen richtig stellen – und genau das tun wir gerade.“

Erster Schritt, um die Truppe auf derartige Extremszenarien vorzubereiten und im Fall der Fälle handlungsfähig zu halten: Die Autarkie der Kasernen stärken! Durch fehlende Mittel sowie die erfolgte Fokussierung auf andere Schwerpunkte hatte dieser Bereich in den vergangenen Jahrzehnten keine Priorität. Nun werden diese Fähigkeiten mit Investitionen von rund 20 Millionen Euro im Jahr aber wieder hochgefahren. „Bis 2025 werden unsere 100 wichtigsten Liegenschaften so adaptiert, dass sie zumindest eine 14-tägige Autarkie erreichen“, erklärt Generalmajor Hofbauer. „Dabei geht es nicht nur um elektrische Energie, also den Strom, sondern auch um die Wasserversorgung, um den Betrieb der Küchen und der Sanitärbereiche sowie um die Bevorratung von Lebensmitteln. Natürlich müssen auch die Sanitätsversorgung, Heizmöglichkeiten im Winter sowie die militärische Kommunikation beachtet werden.“ Bei Übungen wie zuletzt in der Schwarzenberg-Kaserne in Salzburg und davor bereits in der Maria-Theresien-

Kaserne in Wien wurden Fähigkeitslücken identifiziert und systemrelevante Schwachstellen erkannt. Erste Maßnahmen zur Erhöhung der Autarkie der Kasernen konnten bereits umgesetzt werden: Seit heuer wird beispielsweise das Konzept einer „Verpflegsreserve“, einer von Lieferanten unabhängigen Verpflegung, in neun Kasernen des Bundesheeres für 7.800 Personen betrieben. Dabei soll es möglich sein, zwei Wochen ohne tägliche Versorgung aus der zivilen Wirtschaft durchzuhalten; insgesamt ist das in weiterer Konsequenz in 100 Kasernen für bis zu 30.700 Personen geplant.

Parallel dazu werden mit heuer beginnend zwölf Kasernen im gesamten Bundesgebiet zu sogenannten Sicherheitsinseln ausgebaut. In der ersten Stufe sollen diese eine Selbstversorgung der Truppe für zwei Wochen garantieren. In weiteren Schritten sollen sie darüber hinaus aber auch den Blaulichtorganisationen und nötigenfalls auch Teilen der staatlichen Verwaltung als sichere und vor äußeren Einflüssen geschützte Anlaufhäfen in potenziell unsicher gewordenen Regionen des Landes dienen. So soll die staatliche Handlungsfähigkeit in Extremsituationen unterstützt werden – und das nicht nur im Falle eines Blackouts, wie Generalmajor Hofbauer betont: „Diese Sicherheitsinseln könnten auch im Falle regionaler Katastrophen wie Extremschnee-Ereignissen oder bei Terroranschlägen als Einsatzbasen genützt werden, und sie kommen natürlich der Truppe auch bei vielen anderen Szenarien bis hin zur militärischen Landesverteidigung zugute.“

Die Auswirkungen eines Blackouts

Zurück zu einem möglichen Blackout und dessen Folgen, die weit über den Stromausfall hinausreichen: Ein viel größeres Problem sind nämlich die dadurch ausgelösten Folgeereignisse wie beispielsweise Infrastrukturausfälle und weitreichende Versorgungsunterbrechungen, die sich verstärken, je län-

Der Schutz lebenswichtiger Infrastrukturen und die Aufrechterhaltung der Kommunikationsfähigkeit gehören zu den zentralen Zielen von Ernstfallübungen

Ohne Strom geht nichts mehr. Nicht nur der Kühlschrank, auch die Infrastruktur fällt aus. Hier ist Verlass auf die Heereskräfte

Alexander Haiden

Gefahrenabwehr und Objektschutz erfolgt nicht nur zu Lande, auch für den Lufteinsatz ist man ausgerüstet

Darauf vorbereitet, dass es in gewissen Bereichen auch zu einem Kontrollverlust kommen kann

ger der Strom wegbleibt, und die nicht nur auf eine Region oder ein Land beschränkt bleiben müssen. Millionen Haushalte könnten plötzlich mitten im Winter unerwartet ohne Heizung dastehen, Tausende Menschen würden in U-Bahnen und Zügen, in Fahrstühlen, auf Sesselliften oder auch in Bergbahnen festsitzen. Handynetze und Bankomaten funktionieren nicht ohne Strom. Fehlende Beleuchtung öffentlicher Plätze, von Straßen und Häusern und die resultierende ungewohnte Dunkelheit erhöhen die Verunsicherung der Bevölkerung. Der Verkehr käme möglicherweise mitten in der Rushhour zum Erliegen, Supermärkte könnten nicht mehr öffnen und selbst auf vielen Bauernhöfen ginge plötzlich nichts mehr. Ohne Strom stellen Melkmaschinen und Futterroboter den Betrieb ein.

„Zudem muss uns klar sein, dass wir es möglicherweise auch mit einer länger andauernden Phase der Ungewissheit zu tun haben werden“, so Generalmajor Hofbauer. „Wir müssen uns darauf vorbereiten, dass es dann in gewissen Bereichen auch zu einem Kontrollverlust kommen kann und sich schon nach zwei bis drei Tagen das Recht des Stärkeren durchsetzen wird, kriminelle Handlungen werden steigen. Ereignisse wie der Hurrikan Katrina im Jahr 2005 in den USA haben uns vor Augen geführt, dass der plötzlich rechtsfreie Raum sehr schnell von diversen Gruppierungen genutzt wird, und damit muss auch hierzulande im Falle eines Blackouts gerechnet werden. Dann muss das Bundesheer autark und einsatzbereit sein.“ Um in diesem Fall bestmöglich handlungsfähig zu bleiben, appelliert Generalmajor Hofbauer abschließend auch an die individuelle Vorbereitung und Eigenvorsorge jeder Soldatin und jedes Soldaten: „Es ist das eine, dass wir viel Geld in die Hand nehmen, um unsere Strukturen auf ein solches Szenario auszurichten. Das andere ist, dass man nur dann beruhigt in den Einsatz gehen kann, wenn man die eigene Familie gut versorgt weiß. Treffen wir daher alle notwendigen Vorbereitungen dafür und stocken unsere Vor-

BMLV

räte auf, um allzeit bereit zu sein. Ein Blackout kann jederzeit eintreten und wird sich nicht im Voraus ankündigen. Wer kann mit Sicherheit behaupten, dass wir nicht schon morgen mit einem derartigen Szenario konfrontiert sein werden?“

Was ist eigentlich ein Blackout?

Nicht immer erzeugen Länder in Europa so viel Strom, wie sie gerade benötigen. Ein Verbundsystem sorgt aber dafür, dass ein auftretender Bedarf stets mit Überschüssen aus anderen Ländern abgedeckt werden kann, eigene Überkapazitäten werden wiederum ins kontinentale Netz abgegeben. Ein komplexes System aus über- sowie untergeordneten Leitungen und Schaltstellen stellt die Verteilung sicher. Auf Basis von Wechselstrom gilt es, Erzeugung und Verbrauch permanent in Balance zu halten. Wird weniger Strom verbraucht als produziert, so steigt die Frequenz über das für die europäische Systemstabilität notwendige Niveau von 50 Hertz. Wird hingegen mehr verbraucht als produziert, so sinkt sie darunter. Schon bei geringsten Abweichungen sind die Netzbetreiber gefordert: Sie müssen entweder die Leistung von Kraftwerken hoch- oder herunterfahren, einzelne Kraftwerke überhaupt vom Netz nehmen oder schlimmstenfalls gezielt in bestimmten Gebieten vorübergehend den Strom abschalten. Geschieht das nicht, kann es zu einem großflächigen Strom- und Energieausfall kommen – die Rede ist dann von einem sogenannten Blackout. Die Herausforderungen für das Energiemanagement sind dabei in den letzten Jahren massiv gestiegen. Das System der Vergangenheit war von zentraler konventioneller Erzeugung weniger Großkraftwerke, basierend auf fossiler Energie, geprägt. Heute speisen parallel dazu aber auch Zehntausende Windkraftanlagen und Millionen Photovoltaik-Anlagen ihre volatil erzeugten – und daher nur ungenau zu prognostizierenden – Energiemengen ins Netz. ■

Das Bundesheer steht nicht nur für die Landesverteidigung, sondern auch für Prävention und Katastrophenhilfe

Wenn der Blackout eintritt, ist das österreichische Bundesheer gerüstet

BMLV/Peter Lechner, Adobe Stock

Bubble Tea Renaissance

Einst schnell ausgeblubbert, doch heute wieder im Trend. Vor fast zehn Jahren eroberte das asiatische Kultgetränk die Welt. Knapp ein Jahr später verschwanden die Geschäfte so schnell, wie sie eröffneten. Jetzt ist der Bubble Tea plötzlich wieder da.

Text: Janet Teplik

Das asiatische Kultgetränk ist zurück auf dem Markt

Bubble Tea klingt wie ein niedliches, aber gesundes Jugendgetränk. Doch hinter dem Deckmantel des Tees steckt vor allem eines: Zucker. Ursprünglich kommt die Idee aus Taiwan. Die sich im Getränk befindenden Tapioka-Perlen werden aus der Maniokwurzel hergestellt, aber es gibt auch „Bubbles“ aus Alginat mit einer meist flüssigen Zuckersirup-Füllung. Dadurch kommt das Getränk bei 500 Milliliter auf etwa 16 Würfel Zucker. Das entspricht bis zu 700 Kalorien. Somit enthält Bubble Tea vergleichbar viel Zucker wie andere Softgetränke und ist eine echte Kalorienbombe.

Gesundheitliche Bedenken

Das vor allem bei Kindern und Jugendlichen beliebte asiatische Teegetränk, bestehend aus farbigem Fruchtsirup, Milch und gummiartigen Stärke-Kügelchen, wurde 2012 von der Rheinisch-Westfälischen Hochschule Aachen unter die Lupe genommen. Neben der Gefahr, dass Kinder an den Kugeln des Getränks ersticken können, da diese durch einen Strohhalm aufgenommen werden, wollen die Forscher herausgefunden haben, dass die Tapiokaperlen krebserregende Giftstoffe wie Styrol und Acetophenon beinhalten. Das sind Chemikalien, die üblicherweise als Rohstoffe bei der Herstellung von Kunststoffen dienen. Nach den Ergebnissen der Aachener Studie testete das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe 30 verschiedene Bubble Teas. In keiner der Proben fand man krebserregende Stoffe. Doch durch den bereits veröffentlichten „Krebs-Stempel“ war das Schicksal des Hype-Getränks besiegelt. So schien es zumindest.

Zehn Jahre später

Dass unsere heutige Zeit beeinflusst wird durch Social Media, steht außer Frage. Vor allem die chinesische Plattform TikTok und der Zuckerberg-Gigant Instagram bestimmen, was Jugendliche mögen. So hat auch Bubble Tea durch das Internet sein Comeback gefeiert. Die bunten Getränke mit Stärke-Kügelchen, die vor allem mit ihrem Aussehen überzeugen, werden vielseitig auf den Social Media-Plattformen von Influencern inszeniert.
Darüber hinaus spielt auch der Einfluss der asiatischen Pop-Kultur eine bedeutsame Rolle beim Comeback des Getränkes. Anime und Mangas haben schon länger eine immer weiter wachsende Fanbase. Doch nun ist seit einigen Jahren K-Pop auf dem Vormarsch. Millionen Fans weltweit wollen ihren asiatischen Idolen so nah wie möglich sein – und wenn es nur mithilfe eines Getränks geschieht. Auch die Corona-Pandemie trägt ihren Teil dazu bei. Einige kleine Unternehmen mussten aufgegeben und haben so Platz gemacht für den Wiedereinzug des Kultgetränks.

Ein unterschätztes Getränk

Die Verbraucherzentrale aus Nordrhein-Westfalen warnt dennoch vor dem Trend-Drink, denn die Teesorten, die für den Bubble Tea vorgesehen sind, enthalten zirka 20 bis 60 Milligramm Koffein. Darüber hinaus werden die Tees auch in größeren Getränkeeinheiten angeboten, wodurch der tägliche Koffein- und Zuckerbedarf mit Leichtigkeit überschritten wird. So ist es bei dem Bubble Tea wie bei allem, was schmeckt: In Maßen genießen und bewusst konsumieren. ■

Unsplash

ORF 1
ORF. WIE WIR.
DER
Kabarett
SPIELEABEND
echt. lustig.
Der Kabarett Spieleabend präsentiert von Stefano Bernardin
Mit Andreas Vitásek, Tereza Hossa, Claudia Rohnefeld und Gregor Seberg
Freitag 17. Dezember 20:15

Fragn S‘ mi net

Warten auf COFAG

Die Finanzierungsagentur des Bundes lässt sich Zeit. Versprochen wurde viel, geflossen ist noch wenig. FM fragte nach: Haben Sie Ihren Fixkostenzuschuss schon erhalten?

Malek Assad
GF Lounge Gersthof, Wien

Für die Gastro waren die letzten eineinhalb Jahre eine extreme Belastung. Sie wurde vom ersten Lockdown in den zweiten Dauerlockdown geschickt und befindet sich derzeit schon wieder unter behördlicher Zwangsschließung – Ende noch nicht absehbar! Wir haben in den letzten Monaten dazugelernt, und ich für meinen Teil versuche, die schleppend ausgezahlten Hilfszahlungen mit Coffee und Punsch to go zu kompensieren. Auch, um meinem Personal die Möglichkeit zu geben, das für sie überlebenswichtige Trinkgeld zu lukrieren.

Sebastian Zampini
GF Café Mocca, Wien

Das Virus kennt kein Datum, jedoch ist der Zeitpunkt des Lockdowns denkbar ungünstig. Wenn zumindest die „unbürokratischen, schnellen Hilfen für Unternehmen“ ein Datum kennen würden, wäre uns schon sehr geholfen. Wir müssen ja auch pünktlich unsere Fixkosten und das Weihnachtsgeld an unsere Mitarbeiter bezahlen, jedoch ist die Antragstellung der meisten finanziellen Hilfen erst frühestens Mitte Dezember (!) möglich. Entsprechende offizielle Richtlinien dazu gibt es auch noch nicht. Wer bis dahin nicht liquide genug ist, dem kann das schon das Genick brechen. Ich fordere daher Umsatzersatz! Jeder, der diesbezüglich von einer vermeintlichen Überförderung spricht, war noch nie in der misslichen Lage, einen gastronomischen Betrieb samt Mitarbeitern knapp nach dem ohnehin für uns schwierigen Rauchverbot durch eine Pandemie mit unzähligen Lockdowns führen zu müssen.

Michael Steiner
Inhaber Strand Café 21, Klosterneuburg

Dass vor allem Startups und Saisonbetriebe von der Krise betroffen sind, musste ich als Gründer des Veranstaltungslokals Strand Cafe 21 im Strandbad Klosterneuburg erfahren. Die Idylle unseres schönen Lokals war schnell getrübt, als evident wurde, dass Fixkostenzuschuss, Verlustersatz und Ausfallsbonus nur jenen Unternehmen zur Verfügung stehen, die vor November 2020 gegründet wurden, und vermeintlich hilfreiche Instrumente wie die vielgepriesene Kurzarbeit den saisonal geöffneten Betrieben verschlossen bleiben. Jetzt heißt es Ärmel hochkrempeln und mit voller Kraft und Optimismus in die Zukunft schreiten.

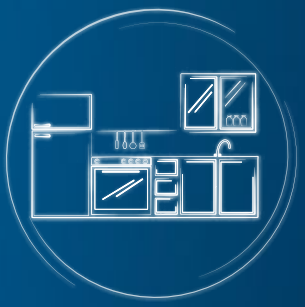
Friedrich Hruska
Pächter Vöslauer Hütte, Bad Vöslau

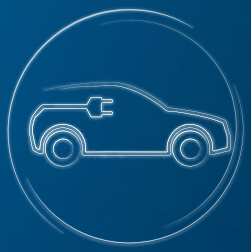
Die sogenannten schnellen und unbürokratischen Hilfen waren ein Witz. Erstens: Alles über den Steuerberater einzureichen wegen Fehlervermeidung kostet Geld. Zweitens: Die Hilfen kamen sehr langsam, Monate nachher; ausgenommen der Härtefallfonds, der war sehr einfach und schnell. Das Mühsamste war aber die Kurzarbeit. Elendslange Anträge (alleine die Sozialpartnervereinbarung war 26 Seiten lang, nur um den Arbeitsplatz abzusichern). Und das, obwohl man sich verpflichten musste, dass man bei Erhalt von Hilfen die Angestellten behält. Wenn man alle Unzulänglichkeiten aufzählen würde, würde es den Rahmen sprengen. Weiters werden alle Hilfen zum Einkommen dazugezählt, das heißt, es wird Einkommensteuer fällig. Die Hilfen werden außerdem vom Nettoumsatz berechnet. Und zum Schluss: Im ersten Lockdown gab es gar keine Hilfen.

Lounge Gersthof, Café Mocca, Strand Café 21, Vöslauer Hütte

Herzlich willkommen auf eliteblog.at von Ekaterina Mucha
Machen Sie mit bei meinen attraktiven Gewinnspielen
BEAUTY * FASHION * LIFESTYLE
eliteBlog
BY EKATERINA MUCHA

Wer impft, gewinnt!





IMPF LOTTERIE ÖSTERREICH

Gewinnen Sie mit Ihrer Corona-Schutzimpfung wertvolle Preise:
ein Einfamilienhaus, ein Elektro-Auto, eine neue Marken-Küche und vieles mehr.

Jetzt mitmachen unter **werimpftgewinnt.ORF.at**

ORF WIE WIR.