

Nº1/2026

WIR

ENTDECKEN NEUSTADT NEU

Das große Schnüffeln | Die grünen Oasen |
Die Propheten des Wetters |
Die Wunder der Natur | Das kulinarische
Quartett | Der Geschmack der Zukunft |
Die smarten Erfinder | Die Schöpfer
des Rathauses | Die Passion für Schuhe |
Plus: 5 Fragen an Angelika Hager



Diese Stadt ist einfach wau!



♦
JETZT
TAGESPASS
SICHERN
ODER SPONTAN
DABEI SEIN!
♦

glow & flow

YOGA ♦ LIFESTYLE ♦ FITNESS



*Midsummer
Magic*

20.
06.

♦
PICKNICKWIESE
AKADEMIEPARK
WIENER NEUSTADT
♦

20
26

 [f /maex.wn](https://www.instagram.com/maex.wn)

 www.maex-wn.at

wiener
neu
stadt

Meine Stadt
fürs Leben.

*with
yoga*

EVOLVE



SABRINA  TRIMMEL

* JULIA BONHAUSER *
EVERYBUDDIES
fitness

PILOXING

KULTURLAND
NIEDERÖSTERREICH 

AUGEN ZU, AUGEN AUF

Auf Seite 34 geht Maxi auf eine Zeitreise. Die Reise führt sie durch die Geschichte der Stadt und öffnet ihr die Augen: Da steckt ein Kopf in der Mauer, dort sind rätselhafte Buchstaben zu entschlüsseln, und an dieser Stelle ...

... laden wir Sie ein, für einen Augenblick die Augen zu schließen. Spazieren Sie in Gedanken durch Wiener Neustadt: Was fällt Ihnen ein? Was „sehen“ Sie? Und was könnte Ihnen bis heute entgangen sein?

Die Charakterköpfe der zwölf Apostel im Dom vielleicht, ein Picknick im Stadtpark, in der Schmuckerau oder am Achtersee, ein Cocktail an der Bar des Hilton?

Auf der neuen Tourismus-Webseite werden 27 Gründe für einen Aufenthalt in Wiener Neustadt aufgelistet, unter Punkt 17 heißt es: Der Duft von frischem Brot und Mehlspeisen am Morgen ist unschlagbar.

Probieren Sie's, betrachten Sie die Stadt mit den Augen eines Besuchers. Wir sind überzeugt, dass es auch für Sie viel zu entdecken gibt.

Wir wünschen eine schöne Zeit – mit dieser Ausgabe von WIR und Wiener Neustadt.

Ihre WIR-Redaktion



Für erste Inspirationen bitte
den QR-Code scannen –
er führt direkt zu
tourismus-wn.at

Inhalt

6



Das große Schnüffeln

So ein Glück für Tier und Mensch.
Die größte Hundefreilaufzone
Niederösterreichs feiert Geburtstag.

12



Zahlen und Fakten

Wie wir in Wiener Neustadt
in den Sommer starten.

14



Der Sommer kann kommen

Wie machen wir Gärten und
Balkonien klimafit? Gartenexpertin
Petra Hirner weiß, wie's geht.

18



Wissen, wie Wetter geht

Warum Unwetterforscher
aus ganz Europa nach
Wiener Neustadt blicken.

22



An einem Bächlein helle

Hör mal, wer da quakt!
Bernhard Schuberts Bildersinfonie
im Wonnemonat Mai.

26



Kulinarisches Quartett

Vier Hotels zeigen, wie gut man
in Wiener Neustadt essen kann.

32

Wo ist die Schatzinsel?

Die Maxi-App nimmt Kinder mit
auf einer Zeitreise durch Wiener
Neustadt. Knifflige Rätsel inklusive!

34



Essen erleben

Wie sieht die Zukunft der Ernährung aus? Die interaktive Ausstellung „Schmeckt's?“ zeigt Antworten.

38



Wiener Neustadts Welt-Neuerfinder

Von Krebserkennung bis Energie-wende: Diese Forschenden setzen smarte Ideen für die Zukunft um.

44

Wo Bürger Stadt machten

Vor 625 Jahren erstmals erwähnt: das Rathaus als Symbol eines neuen Anspruchs.

46



Passion für Schuhe

Barbara Sluka führt das Schuhhaus Grabner in dritter Generation. Ihr Motto: Klasse statt Masse.

50

Mein Wiener Neustadt

Fünf Fragen an die Autorin und Kult-Kolumnistin Angelika Hager.

Coverfoto: GREGOR KUNTSCHER

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber:

WN Kul.Tour.Marketing GmbH
Hauptplatz 1–3

A-2700 Wiener Neustadt

Projektleitung WN Kul.Tour.

Marketing GmbH:

Thomas Iwanschitz, Niki Dopler, Lisa
Wagner-Leitner, Theres Adler

Konzept, Redaktion:

Red Bull Media House GmbH

Chefredaktion: Wolfgang Wieser

Projektmanagement:

Elisabeth Grund

Redaktion: Karin Cerny,

Markus Geisler, Alexander Lisetz,
Nikolaus Nussbaumer

Artdirektion & Design:

Sophie Weidinger

Fotoredaktion: Izabela Idziak

Head of Production:

Veronika Felder

Produktion: Martin Brandhofer,

Sabine Wessig

Lektorat: Hans Fleißner (Ltg.),

Petra Hannert, Monika Hasleder,
Billy Kirnbauer-Walek

Lithografie:

Clemens Ragotzky (Ltg.),
Claudia Heis, Nenad Isailovic,
Josef Mühlbacher

Druck: Druckerei Berger,

Ferdinand Berger & Söhne
Ges.m.b.H., 3580 Horn

Creative Agency/

Corporate Media: Katrin Sigl,
Jenniffer Silberschneider

Herausgeber: Andreas Kornhofer

Redaktionsanschrift:

Red Bull Media House GmbH
Am Grünen Prater 3, 1020 Wien
Tel.: 01/90 221-0

20260511

DAS GROSSE SCHNÜFFELN

Vier Hektar umfasst die weitläufigste Hundefreilaufzone von Niederösterreich, die heuer ihren zehnten Geburtstag feiert. Impressionen vom tierischen Glück, genug Auslauf zu haben, um sich auszupowern.

Text Karin Cerny

Fotos Gregor Kuntscher

Astrid Heinz, 48, mit Loki, 9

„Der Name Loki passt: wie der nordische Gott, ein kleiner Schabernack – genau so ist er auch. Die Freilaufzone ist riesig, fast wie ein Spaziergang in der Natur, nicht wie ein eingezäuntes Eck: Quality Time für alle. Hier kann Loki spielen, ausweichen oder sich mit anderen Hunden verständigen. Früher habe ich ihn auch in die Hundetagesstätte von Maria gebracht, wenn Termine anstanden. Dort war er gut aufgehoben, hat gelernt, mit anderen zu interagieren. Deshalb sagen alle auch nur Hundekindergarten dazu. Für Loki ein lehrreicher Spielplatz, für mich auch ein Stück Entlastung im Alltag.“







Maria Hönigmann, 58, Gründerin der Hundetagesstätte

Von 6 bis 18 Uhr können Hunde in Marias Hundeplatz (nach Voranmeldung) abgegeben werden: Der Hund entscheidet, ob er bleiben möchte. In der Gruppe wird viel gespielt – und die jüngeren Hunde lernen von den älteren.

Peter Nemeskeri, 55, mit Emmi, 7

„Dalmatiner haben viel Energie, sind aber sanft im Wesen. Emmi ist verträglich, manchmal ein bisschen schüchtern, dann weicht sie aus, statt zu stressen. Genau dafür ist diese Zone perfekt: weitläufig genug, um sich aus dem Weg zu gehen. Wir kommen zu unterschiedlichen Zeiten her, treffen immer neue Hunde und Leute – und es bleibt entspannt. Emmi liest Spuren im Wald, für Hunde ist das wie eine Zeitung. Jagdtrieb hat sie keinen. Schatten, Wasser, viel Platz: So sollte eine Hundezone sein. Ich finde auch, dass wirklich nettes Publikum hierherkommt. Ich habe noch nie erlebt, dass ein Hund wirklich aggressiv war.“





Julia Schwetz, 26, mit Archie, 2

„Archie ist sehr lebhaft. Hier kann er laufen und spielen, bis ihm die Energie ausgeht. Jede Menge Freiheit, verschlungene Waldwege, Schatten und Böschungen. Mein Golden Retriever liebt Playdates mit Hunden, die er kennt, ist aber auch offen für neue Begegnungen. Er hat von sich aus mit keinem Hund ein Problem, möchte mit jedem spielen. Wasserstellen gibt's auch – perfekt nach dem Rennen, gerade an heißen Sommertagen. Nach eineinhalb Stunden ist er ausgepowert und glücklich. Für mich ist es Natur mitten in Wiener Neustadt – für Archie der beste Spielplatz überhaupt.“





Victoria Riedl, 27 mit Nelly, 9

„Ich komme mit Nelly hierher, seit ich sie habe. Neun ist sie jetzt, eine ältere Lady mit Stehhohren. Damals im Tierheim wusste ich sofort: Die ist es. Wenn ich ihr etwas Gutes tun möchte, dann weiß ich: Hier ist der perfekte Ort. Ein Social Hub für Hunde – so viele Rassen, große und kleine, ältere und jüngere spielen gemeinsam. Genau das mag ich, Hunde dürfen hier einfach sie selbst sein. Wir drehen unsere Runden, treffen andere, manchmal bleibt sie nur stehen und schaut. Danach ist sie ruhig, zufrieden. Und ich habe einen entspannten Spaziergang gemacht, weil ich weiß, sie kann nicht wegrennen.“



Wie wir in Wiener Neustadt in den Sommer starten

Es grünt so grün



5 Fahrzeuge

von insgesamt 17 Pritschen und Transportern werden bereits elektrisch betrieben.

40 Motorsensen

werden eingesetzt, um die Grünräume der Stadt in Form zu halten, dazu kommen 22 Rasenmähtraktoren und 2 Hubsteiger.

130 Hektar Grünflächen

lassen die Wiener Neustädterinnen und Wiener Neustädter aufatmen. Das entspricht einer Fläche von rund 180 Fußballfeldern. 57 Parks, 30 Spielplätze und 5 Sportplätze gehören dazu, ebenso wie das sogenannte Straßenbegleitgrün entlang der Fahrbahnen.

10.000 Sommerblumen

entfalten im Frühling ihre Pracht. Dazu zählen Pelargonien, Sonnenblumen und Kosmeen, aber auch Salbei und Basilikum.

35.000 Blumenzwiebeln

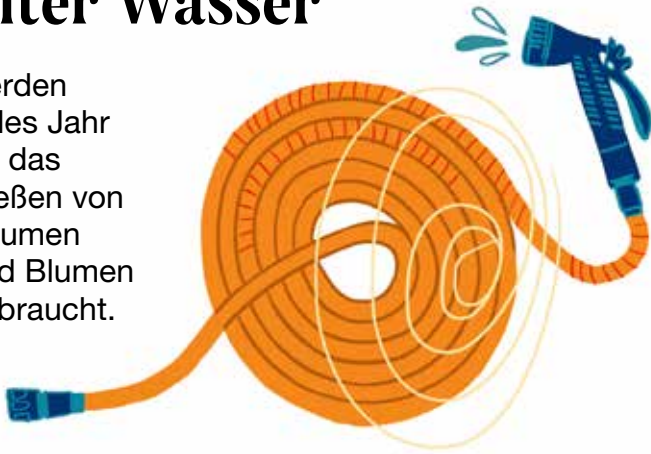
werden bereits im Herbst gelegt. Die Top-3-Blumen, die jetzt blühen: 10.000 weiße und 5.000 orange Tulpen, außerdem 10.000 Traubenzhyazinthen in unterschiedlichen Farben.



1.200.000

Liter Wasser

werden
jedes Jahr
für das
Gießen von
Bäumen
und Blumen
gebraucht.



60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter widmen sich der Pflege unseres **Grünraums**, auch **20 Saisonarbeiterinnen** und **Saisonarbeiter** gehören dazu.

2 Seen,

nämlich der Chrysanthemensee und der Begoniensee, zwei ehemalige Schottergruben, wurden zum Achtersee verbunden. Er heißt heute so, weil er einer Acht ähnlich sieht. Auch die Betreuung des Sees, der Bäche oder Entlastungsgerinne, wie beispielsweise des Hammerbachs, gehört zu den Aufgaben der Abteilung Grünraum.



Illustrationen: Romina Rosa

12.000 Bäume

werden von der Abteilung Grünraum betreut. Die häufigsten Baumarten sind Spitzahorn, Linde und Rosskastanie. Wegen des Klimawandels werden aktuell neue Arten gepflanzt, und zwar Stadtbirne und Schnurbaum, Feldahorn und Ulme.

Die aktuell höchsten Bäume sind mit rund 40 Metern die Pappeln am Verbindungsweg zwischen Raugasse und Wiener Straße. 2 Baumkontrollere und 4 Baumpfleger überwachen den Zustand der grünen Riesen.



5,75

Meter Stammumfang hat der älteste Baum **Wiener Neustadts**.

Dabei handelt es sich um eine rund 250 Jahre alte Linde im Akademiepark.



DER SOMMER KANN KOMMEN



Wie machen wir Gärten und Balkonien klimafit? Die große Überraschung: Je weniger man tut, desto besser. Man muss nur mit der Natur zusammenarbeiten. Wie das geht, erklärt „Natur im Garten“-Expertin Petra Hirner – in zehn Schritten.

Text Karin Cerny

Wasser ist wertvoll:
Am besten, man
sammelt es in einer
Regentonne.



J

Jeder Garten erzählt Geschichten. Nehmen wir den Rasen. Jahrzehntelang war er Statussymbol, akkurat gestutzt, jeden Samstag gemäht. Wer nicht mitmachte, wurde schief angeschaut. Doch der klassische englische Rasen ist durstig und empfindlich. „Er ist ein Verlierer im Klimawandel“, sagt Gartenexpertin Petra Hirner. Wer ihn höher wachsen lässt, weniger düngt und Kräuter wie Löwenzahn oder Gänseblümchen zulässt, bekommt einen robusteren Kräuterrasen. Er bleibt länger grün, braucht weniger Pflege und wird zur Nahrungsquelle für Insekten. Vielleicht muss man nicht jede Woche mähen. Vielleicht reicht jede zweite. Oder jede dritte. **Schritt eins heißt also: den Rasen neu denken.**

Auf den ersten Blick klingt es anstrengend, den Garten klimafit zu machen. Aber oft ist genau das Gegenteil der Fall: Je weniger man tut, desto besser. Man muss nur die richtigen Weichen stellen. „Ein Garten ist ein System“, sagt Petra Hirner, die seit 2011 für „Natur im Garten“ Gemeinden und Privatpersonen im Industrieviertel berät. „Wenn man beginnt, die Zusammenhänge zu verstehen, wird es richtig spannend.“

Viele Antworten sind erstaunlich unspektakulär. **Schritt zwei: die Erde schützen.** Offene Bodenstellen sind im Sommer wie Herdplatten. Die Sonne brennt, die Feuchtigkeit verdunstet, der Boden verkrustet. „Allein durchs Mulchen erspare ich mir enorm viel Gießarbeit“, so Petra Hirner. Eine Schicht aus Rasenschnitt, Laub oder Holzhäcksel wirkt wie eine Schutzdecke. Der Boden bleibt kühler, und Wasser ist länger dort, wo es gebraucht wird. Es ist eine dieser Maßnahmen, die sofort funktionieren – ohne Bagger, ohne Budget.

Auch im Gießen liegt Potenzial. Viele Menschen gießen zu oft und zu oberflächlich. Ein bisschen Wasser jeden Abend, ein schneller Schluck für die Pflanzen. Doch das reicht nicht. „Wenn ich seltener, aber durchdringend gieße, geht das Wasser und somit die Wurzeln in die Tiefe“, erklärt Petra Hirner. Und

dort unten bleibt die Feuchtigkeit länger. Am besten frühmorgens gießen, wenn die Sonne noch nicht brennt. Abends gegossene Beete bleiben über Nacht feucht – ideal für Schnecken und Pilzkrankheiten. **Schritt drei: seltener gießen – aber richtig.**

Schritt vier: Vielfalt statt Solisten. Der Klimawandel bringt neue Schädlinge, neue Krankheiten, neue Extreme. Wer im Garten nur auf wenige Arten setzt, schafft Monokulturen mit Risiko. Heimische Wildpflanzen sind besonders wertvoll, betont Petra Hirner, weil sie an den Standort und das Klima angepasst sind. Felsenbirne, Weißdorn oder Dirndlstrauch kommen mit Trockenheit zurecht und bieten zudem Nahrung für Vögel und Insekten. Bei Stauden sind es Königskerze oder Kartäusernelke, die Hitze nicht nur aushalten, sondern lieben.

»WIENER
NEUSTADT
IST GEPRÄGT
VON KARGEN,
SCHOTTRIGEN
BÖDEN. EIN
IDEALER
STANDORT FÜR
TROCKENHEITS-
VERTRÄGLICHE
PFLANZEN.«

Schritt fünf: den Standort verstehen. Trockenheitsverträgliche Pflanzen wachsen in der Natur oft auf mageren, steinigen Böden. Wer sie im Garten in nährstoffreiche Komposterde setzt, meint es gut – aber schwächt sie. „Wiener Neustadt ist geprägt von kargen, schottrigen Böden“, sagt Petra Hirner. „Man sollte versuchen, diesen Naturstandort nachzuahmen.“ Konkret bedeutet das: eher Sand oder mineralisches Material untermischen statt zusätzlichen Dünger.

Wasser spielt im Klimawandel eine doppelte Rolle. Einerseits wird es knapper, andererseits kommt es immer öfter zu Starkregen. Regenwasser aufzufangen, ist deshalb mehr als ein Spar-Tipp. Regentonnen, verbundene Sammelsysteme oder Zisternen halten Niederschläge im Garten und puffern Starkregen ab. Versiegelte Flächen hingegen lassen Wasser abfließen, statt es zu speichern. Jeder Quadratmeter, der versickerungsoffen gestaltet ist, wirkt wie ein kleines Reservoir. **Schritt sechs: Regenwasser halten.**

Und dann sind da noch die Moore. Kaum jemand denkt beim Kauf der Blumenerde an Hochmoore. Doch viele Substrate enthalten Torf – ein Material, das aus empfindlichen Ökosystemen stammt, die enorme Mengen CO₂ speichern. „Torf gehört ins Moor, nicht ins Hochbeet“, sagt Petra Hirner. **Schritt sieben: torffrei gärtnern.** Klimaschutz beginnt beim Einkauf im Gartencenter.

Wer Platz hat, sollte über Bäume nachdenken. **Schritt acht: Bäume als Klimaanlage.** Sie spenden Schatten, kühlen durch Verdunstung und verändern das Mikroklima spürbar. Unter ihrem Blätterdach fühlt sich selbst ein heißer Julitag anders an. „Ein Baum hat eine enorme Kühlleistung“, weiß Petra Hirner, „besser als jedes Sonnensegel.“

Schritt neun: Kompostieren statt Wegwerfen. Küchenabfälle (roh und ungesalzen), Rasenschnitt oder Laub kommen nicht in den Mist, sondern auf den Kompost. Dieser verbessert die Bodenstruktur, speichert Wasser und schließt Kreisläufe. „Das ist gelebter



Ein Kräuterrasen ist nützlich für Insekten – und braucht weniger Pflege.

Blumen und
Kräuter in
Beeten und
Töpfen –
eine heiter
stimmende
Pracht.

*Schritt zehn: Natur
zulassen. Nicht jede Ecke
muss perfekt sein.*



Klimaschutz“, sagt Petra Hirner. „Ich führe nichts ab und kaufe nichts zu.“ Wichtig: halbschattiger Standort.

Schritt zehn: Natur zulassen. Nicht jede Ecke muss perfekt sein. Ein bisschen Wildnis im Garten ist kein Kontrollverlust, sondern garantiert Stabilität. „Man kann Klimaanpassung und Biodiversität gleichzeitig fördern“, erläutert Petra Hirner. „Oft durch weniger Pflege.“ Klimafitness ist keine Frage der Grundstücksgröße. Auch ein Balkon kann Teil der Lösung sein. Gerade in der Stadt werden Balkone im Sommer zu Extremstandorten – entweder schattig und kühl oder wüstenähnlich heiß. Große Töpfe helfen, weil sie weniger schnell austrocknen. Spezielle, leichte Dachgartensubstrate speichern Wasser. Mediterrane Kräuter wie Rosmarin

oder Lavendel kommen mit Hitze gut zurecht. Auch Feigen oder Felsenbirnen funktionieren in ausreichend großen Gefäßen. Wer Lebensraum schaffen will, setzt auf Wildstauden wie Bergminze, Natternkopf und Kartäusernelke, die Insekten magisch anziehen. Rankpflanzen wie Melothria (mexikanische Minigurke) oder Malabarspinat begrünen Geländer und spenden Schatten.

Am Ende ist ein klimafitter Garten oder Balkon keine Checkliste, sondern ein lebendiges System. Nötig ist dafür gar nicht so viel: Mit offenen Augen durch die Natur gehen. Schauen, was hier wächst. Verstehen, warum es funktioniert – und die Bereitschaft, die Natur nicht zu kontrollieren, sondern mit ihr zu kooperieren. Und sich an ihr jeden Tag aufs Neue zu erfreuen.



Gartenexpertin **PETRA HIRNER ...**

... ist 44 Jahre alt und wohnt in Kirchberg am Wechsel. Schon als Kind verbrachte sie viel Zeit in der Natur. Später studierte sie Landschaftsplanung und ökologische Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien. Seit 2011 arbeitet sie für die Initiative „Natur im Garten“ und berät Gemeinden und Privatpersonen im Industrieviertel.

WIENER NEUSTADT, WIR HABEN EIN PROBLEM!



Wann immer eine Frage zu einem Wetterphänomen auftaucht, wenden sich Unwetterforscher aus ganz Europa an das ESSL-Institut in Wiener Neustadt. Hier werden Daten zu Tornados und Gewittern gesammelt, Experten ausgebildet und Bilder entschlüsselt, die Katastrophen ankündigen.

Text Markus Geisler
Fotos Gregor Kuntscher

Das ESSL-Institut mit Alois Holzer (Bild links) an der Spitze hat Wetterphänomene in ganz Europa und im gesamten Mittelmeerraum im Blick.

Dass es heute eine europaweit einzigartige Datenbank gibt, ist Alois Holzer zu verdanken.



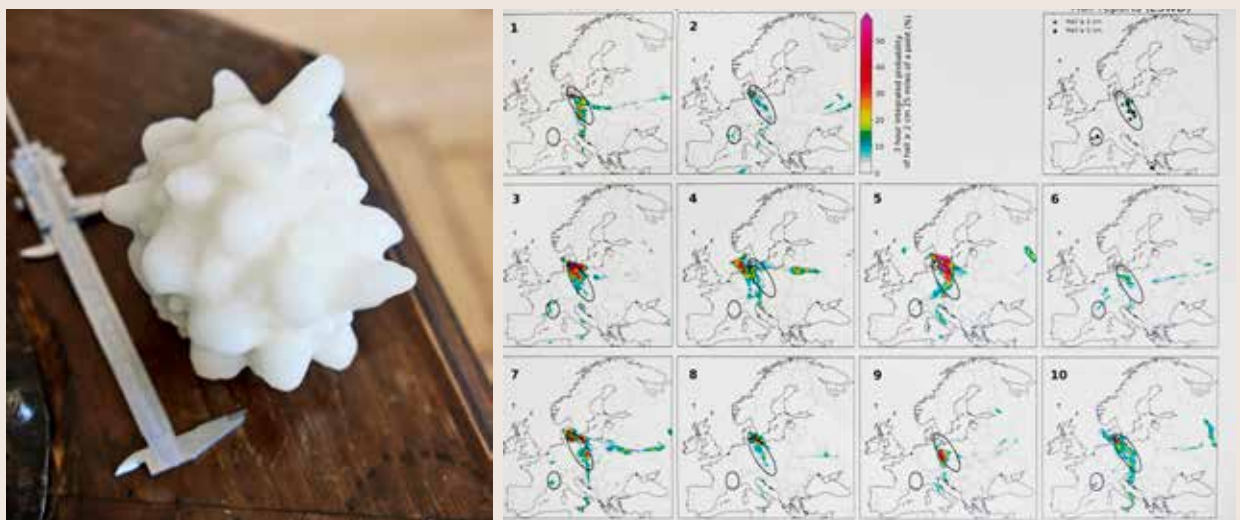
W

Wenn irgendwo in Süditalien ein heftiger Hagelschauer mit Körnern groß wie Glühbirnen herunterkommt, laufen auch in einem unscheinbaren Haus in der Bräunlichgasse 6a die Server heiß. Radar- und Satellitenbilder aus der betroffenen Region werden ausgewertet, Datenbanken angezapft, Vergleiche mit früheren Schauern angestellt. „Wir kooperieren unter anderem mit Firmen, die sich auf die Reparatur von Hagelschäden spezialisiert haben“, sagt Alois Holzer. „Und die möchten möglichst früh und präzise wissen, wie viele Arbeitskräfte und welche Werkzeuge sie an den Ort des Geschehens schicken müssen.“

Dafür braucht es entweder einen Hellscher oder die Fachkräfte des ESSL-Instituts, das sich seit zwanzig Jahren der Auswertung von Naturkatastrophen verschrieben hat. ESSL steht für „European Severe Storms Laboratory“ und besteht aus einer großen Altbauwohnung voller Computer und Bildschirme, in der sich alles ums Wetter dreht. Allerdings nicht um das Wetter, das einen Freibadbesuch begünstigt oder verhindert, sondern das, bei dem man von „Ereignissen“ spricht. „Immer wenn es Schäden oder gar Opfer gibt, kommen wir ins Spiel“, erklärt Holzer, Gründungsvater und operativer Direktor des Instituts.

Der seit kurzem Fünfzigjährige ist ein Pionier auf seinem Gebiet und hat bereits in der Volksschule seine Mitschüler mit dem Wissen beeindruckt, dass ein Tornado schneller als Gerhard Berger im Ferrari ist. Dass es heute eine europaweit einzigartige Datenbank mit mehr als einer halben Million Stürmen, Gewittern, Überschwemmungen und Lawinenabgängen gibt, ist ihm zu verdanken.

Er hatte auch die Idee, Expertinnen und Experten aus ganz Europa nach Wiener Neustadt zu locken, um sie bei der Interpretation moderner Bilder, wie sie beispielsweise von dem EUMETSAT-Satelliten produziert werden, zu schulen. „Ich bin damit ins Rathaus gegangen und habe darauf hingewiesen, dass die Wetterspezialisten, die wir hier ausbilden wollen, irgendwo übernachten, essen und einkaufen gehen müssen. So bekamen wir am Anfang eine kleine Förderung“, sagt er.



Der Altbau in der Bräunlichgasse ist voll von Bildschirmen, die Wettermodelle anzeigen und die Alois Holzer, Leiter des ESSL-Instituts, dazu verwendet, Experten aus aller Welt in der Deutung der Bilder zu schulen. Links unten ein Modell des größten Hagelkorns, das jemals in Europa gefunden wurde, mit einem Durchmesser von 19 Zentimetern.

»WENN MAN SICH SEINE NEUGIER BEWAHRT, KOMMT MAN IMMER AUF SPANNENDE ERKENNTNISSE.«

Heute kommen jährlich zwischen 350 und 400 Meteorologinnen und Meteorologen nach Niederösterreich, um in wöchentlichen Seminaren zu lernen, wie man Wettermodelle berechnet oder Bilder auswertet, die Drohnenkameras nach einem Tornado produzieren. Ihre Auftraggeber sind Satellitenbetreiber oder Wetterdienste von Spanien über Irland bis Polen. Ausgebildet werden sie in Wiener Neustadt von einem zehnköpfigen Team, Expertinnen und Experten aus Österreich, Rumänien, den Niederlanden und den USA – internationaler geht es kaum. Aus einer One-Man-Show mit 700 Euro Jahresbudget ist eine weltweit anerkannte Einrichtung geworden, die bei heiklen Fachfragen konsultiert wird, wenn es über Gebühr blitzt und donnert. Dann heißt es: Wiener Neustadt, wir haben ein Problem!

Dass sich die Elite der Vorhersager ausgerechnet hier einfindet, hat mehrere Gründe. Holzer selbst stammt aus der Gegend, Infrastruktur und Größe der Stadt passen aus seiner Sicht perfekt, der Flughafen ist nicht weit. Und: 1916 wütete genau hier der verheerendste Tornado, den es je in Österreich gab. Mindestens 34 Menschen kamen dabei ums Leben, die Windspitzen müssen

mehr als 350 km/h betragen haben. „Wir haben diesen Tornado im Nachhinein untersucht, der Windmesser, der damals am Flugfeld stand, ist heute im Stadtmuseum zu sehen“, erklärt Holzer, dessen Stimme manche noch von Ö3 kennen könnten. Bis vor fünf Jahren gehörte er zur Wetterredaktion des ORF und führte im Radio die Unwetterwarnungen ein.

Damit diese in Zukunft immer genauer werden, wird an der unabhängigen Einrichtung ESSL, die von ihren mehr als achtzig Mitgliedern wie Wetterdiensten, Rückversicherungen oder Satellitenbetreibern finanziell unterstützt wird, weiter geforscht. Aktuelles Projekt: Man will verstehen, warum sich immer wieder an Gebirgsrändern heftige Unwetter bilden, die oft Richtung Ballungszentren ziehen. Gerade in alpinen Ländern ein Phänomen, das für Stirnrunzeln sorgt. „Über die Gründe gibt es viele, teils widersprüchliche Theorien, wir wollen in Kooperation

mit einem französischen Flugzeughersteller Licht in dieses Dunkel bringen“, sagt Holzer.

Er ist überzeugt, dass die Expertisen aus dem Hause ESSL auch in Zukunft gefragt sein werden. Sein Motto: neugierig bleiben. „Das ist die Vision! Wenn man sich seine Neugier bewahrt und sich mit Top-Experten aus aller Herren Länder austauscht, kommt man immer auf spannende Erkenntnisse. Und im Bereich der Unwetterforschung haben die automatisch eine hohe Relevanz.“

Dass die KI ihm und seinen Leuten das Wasser abgräbt, glaubt er nicht. Natürlich wird sie auch in diesem Bereich in zunehmendem Maße und mit immer besseren Ergebnissen genutzt. Aber: „KI tendiert immer zu dem, was am wahrscheinlichsten ist. Wir aber müssen für die Ausreißer, für die speziellen Situationen gewappnet sein. Deswegen investieren wir hier auch in Menschen und ihre Gehirne.“

.. AN EINEM BÄCHLEIN HELLE

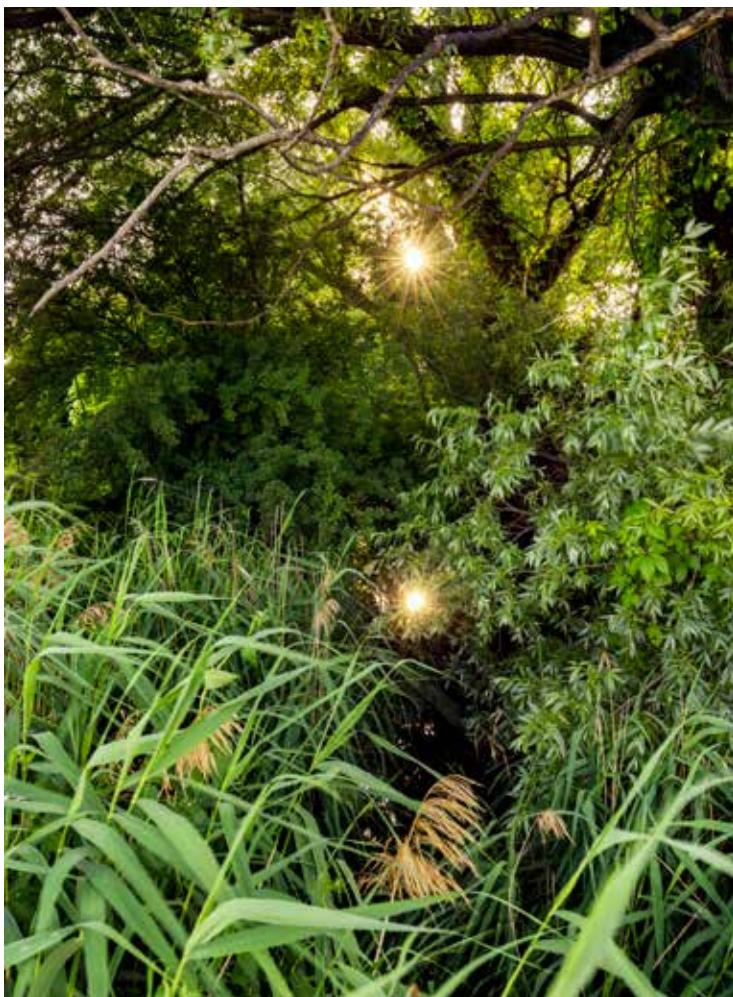
Unterwegs im Wonnemonat Mai – wo Frösche
ihre Konzerte starten, wir wieder einen Dschungelblick
wagen und winzige Käfer ihr ganzes Leben
auf einer Blume verbringen.

Text Wolfgang Wieser
Fotos Bernhard Schubert
Illustration Romina Rosa



IN SÜSSER RUH

Ein Teichfrosch genießt auf einem Stein sitzend die wärmenden Strahlen der Maisonnette. Meist wagt sich seinesgleichen kaum aus dem Wasser, oft sind nur die Augen zu sehen. Aufgenommen habe ich dieses Bild im Biotop des Stadtparks. Dort stimmen die Frösche jetzt auch ihre Konzerte an. Links zu sehen: Sumpfschwertlilien am Wiener Neustädter Kanal, wo sie recht häufig vorkommen. Um genau zu sein: Zu sehen ist eigentlich nur ihre Spiegelung – und die steht kopf.



DSCHUNGELBLICK

Schilf, dichtes Unterholz, uralte Bruchweiden mit beeindruckend dicken Stämmen. Die Sonne spiegelt sich in einem schmalen Wasserlauf. Wenn man dieses Bild betrachtet, glaubt man, tief in einen Dschungel eingedrungen zu sein. Entstanden ist es an der Warmen Fische zwischen Bad Fischau und Wiener Neustadt. Doch der erste Blick trügt, es ist ein sehr kleiner Dschungel; nur knapp zehn Meter vom Bach entfernt eröffnen Äcker einen weiten Blick.



Naturfotograf

BERNHARD SCHUBERT...

... ist 33 Jahre alt, studierte Zoologie an der Uni Wien und widmet sich seit 2017 professionell seiner Leidenschaft, der Naturfotografie.

Seine Arbeit steht stark im Zeichen von Naturschutz und Renaturierungsprojekten (speziell Auwälder). Für seine Bilder wurde der Wiener Neustädter mehrfach auch international ausgezeichnet. Er präsentiert sie unter anderem bei Ausstellungen und auf seiner Homepage: bernhardschubert.com



LILIEN-LEBEN

Das Tierchen, das wir hier sehen, wirkt ein wenig wie ein Außerirdischer. Es ist ein Weißpunktiger Schwertlilienrüssler, tatsächlich ist er selten größer als fünf Millimeter. Der Käfer ist hoch spezialisiert. Er ernährt sich ausschließlich von dieser Pflanze, deren Stängel er mit seinem Rüssel anbohrt, legt hier seine Eier ab und verlässt sein sonnengelbes Heim so gut wie gar nicht – weil er alles hat, was er braucht.

ROSEN-RAST

Diese Stockente habe ich im Ostarrichi-Biotop beim Fischpark fotografiert. Sie ist dort die ganze Zeit mit Eltern und Geschwistern herumgepaddelt. Aus dem Wasser hat sie sich nur für einen Moment getraut – um auf einer Seerose zu rasten. Wer genau hinsieht, meint, anstelle von Federn Haare zu sehen. Das hat damit zu tun, dass ihr Flaumgefieder noch nicht so wasserabweisend ist wie das Federkleid erwachsener Tiere.





Dessert-Traum à la Hilton:
Honigkuchen mit Früchten.

KULINARISCHES QUARTETT

Vom ersten Kaffee bis zum letzten Glas am Abend:
Vier Hotels zeigen, wie gut man in Wiener Neustadt
essen kann – willkommen im Hotel Zentral, Plaza Inn,
Hilton Garden Inn und leParc!

Text Wolfgang Wieser



Im Hotel Zentral, im Plaza Inn, im Hilton Garden Inn und im leParc wird bereits am Morgen deutlich, wie herrlich ein guter Start in den Tag schmecken kann: hier klassisch und ruhig, dort hell und unkompliziert, andernorts mit weltläufiger Note oder mit Sinn für regionale Herkunft.

Wer früh kommt, genießt den Morgen – mit sorgfältig ausgewählten Produkten, frisch zubereiteten, variantenreichen Ei-Gerichten, knusprigem Gebäck, Obst und jener Selbstverständlichkeit, die Gastlichkeit glaubwürdig macht.

Und wer später kommt (oder einfach wiederkehrt), erkennt mit Freude, dass sich Hilton und leParc nicht auf den Vormittag beschränken. Dann stehen Wiener Schnitzel und Tafelspitz neben Pasta, französisch inspirierte Küche neben bodenständigen Gerichten mit Produkten aus der Umgebung.

So unterschiedlich die vier Adressen sind, eint sie doch etwas: Man sitzt hier nicht bloß an einem Hotelbuffet oder in einem anonymen Speisesaal, sondern an Orten mit Haltung, Handschrift und eigenem Ton. Genau deshalb taugen sie für viele Gelegenheiten – für ein frühes Frühstück, ein spätes Mittagessen oder einen Abend, an dem man einfach gut essen möchte.

Zum Genießen einfach umblättern!

Hotel Zentral

Das Hotel Zentral am Hauptplatz ist ein Haus, in dem sich Geschichte und Gegenwart auf besondere Weise begegnen. Als erstes Haus am Hauptplatz wurde es 1908 von der Familie Heissenberger im Jugendstil errichtet und zählte mit elektrischem Strom und Aufzug zu den modernsten Gebäuden seiner Zeit. Nach den schweren Schäden des Zweiten Weltkriegs stand das Zentral vor einer ungewissen Zukunft, wurde jedoch als Hotel-

und Gastronomiebetrieb weitergeführt und mit großem Einsatz von der Familie Schwartz renoviert und bewahrt. Heute leitet Eva-Maria Holzbauer-Schwartz das Haus in dritter Generation. „Die Tradition und die gelebte Gastfreundschaft kann man bei uns überall sehen und erkennen“, sagt sie. Genau dieses Selbstverständnis prägt auch das kulinarische Angebot des Hauses.

hotelzentral.at





Im Plaza Inn beginnt der Tag in heller, moderner Atmosphäre und mit einem Frühstück, bei dem Sorgfalt und Herzlichkeit im Mittelpunkt stehen. Das Haus ist noch jung, genau das verleiht ihm eine besondere Frische: Alles wirkt offen, neu und bewusst gestaltet. Hotel Managerin Lisa Lichtscheidl ist seit dem Start dabei und mit dem Haus eng verbunden. „Ich habe das Haus bereits als Rohbau erlebt, kenne jede Steckdose und jede Ecke“, sagt sie.

Diese persönliche Nähe prägt auch den Stil des Hauses. Das Frühstück lebt von regionalen Produkten, frisch zubereiteten Ei-Gerichten auf Wunsch und einem Team, das aufmerksam auf seine Gäste eingeht. „Unsere Mitarbeiter sind sehr bemüht, jeden Gastwunsch zu erfüllen“, so Lichtscheidl. So entsteht ein Ort, an dem der Morgen entspannt und genussvoll beginnt.
wrneustadt.plazahotels.de

Plaza Inn



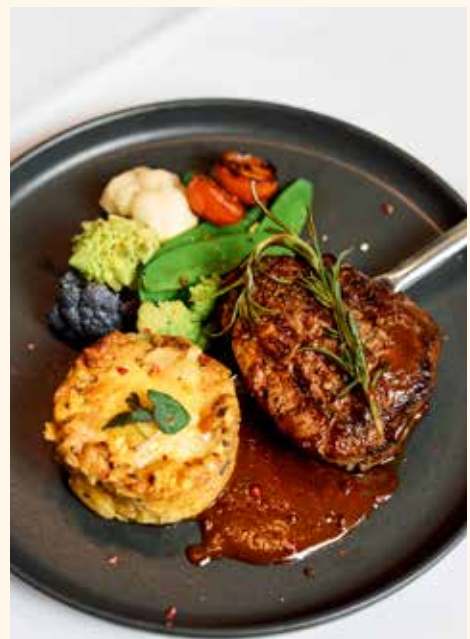
Im Restaurant „Das Neustadt“ im Hilton Garden Inn trifft weltläufige Hotelküche auf vertraute Wirtshauswärme. In den drei Wintergärten, im großen Gastraum oder draußen unter dem überdachten Platz schmeckt der Tag nach Vielfalt: morgens ein ausgiebiges Frühstück, mittags und abends internationale Gerichte mit österreichischem Herz. Zu Linguine mit Garnelen gesellen sich Tafelspitz, Wiener Kalbsschnitzel und zum süßen Schluss ein Kaiser-

schmarrn. Unter der Woche kommen viele Stammgäste, im Sommer locken Grillabende und Barbecue-Brunch. Food-and-Beverage-Manager Karim Hussien bringt auch an der Bar beides zusammen, Fernweh und Heimatgefühl: „Unser Caramellitini mit weißem Mozartschokoladenlikör ist ein Cocktail mit Österreich-Touch: cremig, salzig, schokoladig – sehr köstlich.“ hilton.com/de/hotels/viewngi-hilton-garden-inn-wiener-neustadt

Hilton Garden Inn

In der leParc Brasserie bekommt die französische Idee von Genuss einen wunderbar regionalen Klang. Unter alten Linden, auf der großzügigen Terrasse oder im eleganten Innenraum trifft entspannte Atmosphäre auf nachhaltige Küche. Direktor Dietmar A. Katschnig: „Trotz der französischen Thematik setzen wir auf regionale Produkte – das macht unseren Stil aus.“ Auf den Teller

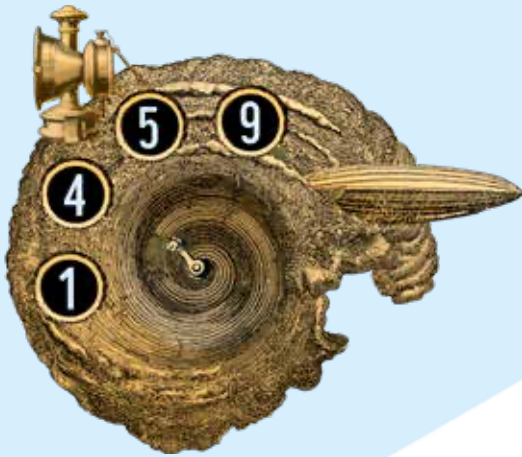
kommen gegrillte Weidehühnerbrust mit Tagliatelle Tricolore und Orangensauce oder rosa gebratenes Filet vom österreichischen Rind. Neben dem Frühstück sehr beliebt: das wöchentliche Barbecue mit DJ in der Gartenanlage und der 14-tägliche Musikbrunch: „Beide sind gut gebucht, wir empfehlen eine Reservierung“, sagt Direktor Katschnig. **leparc-brasserie.at**



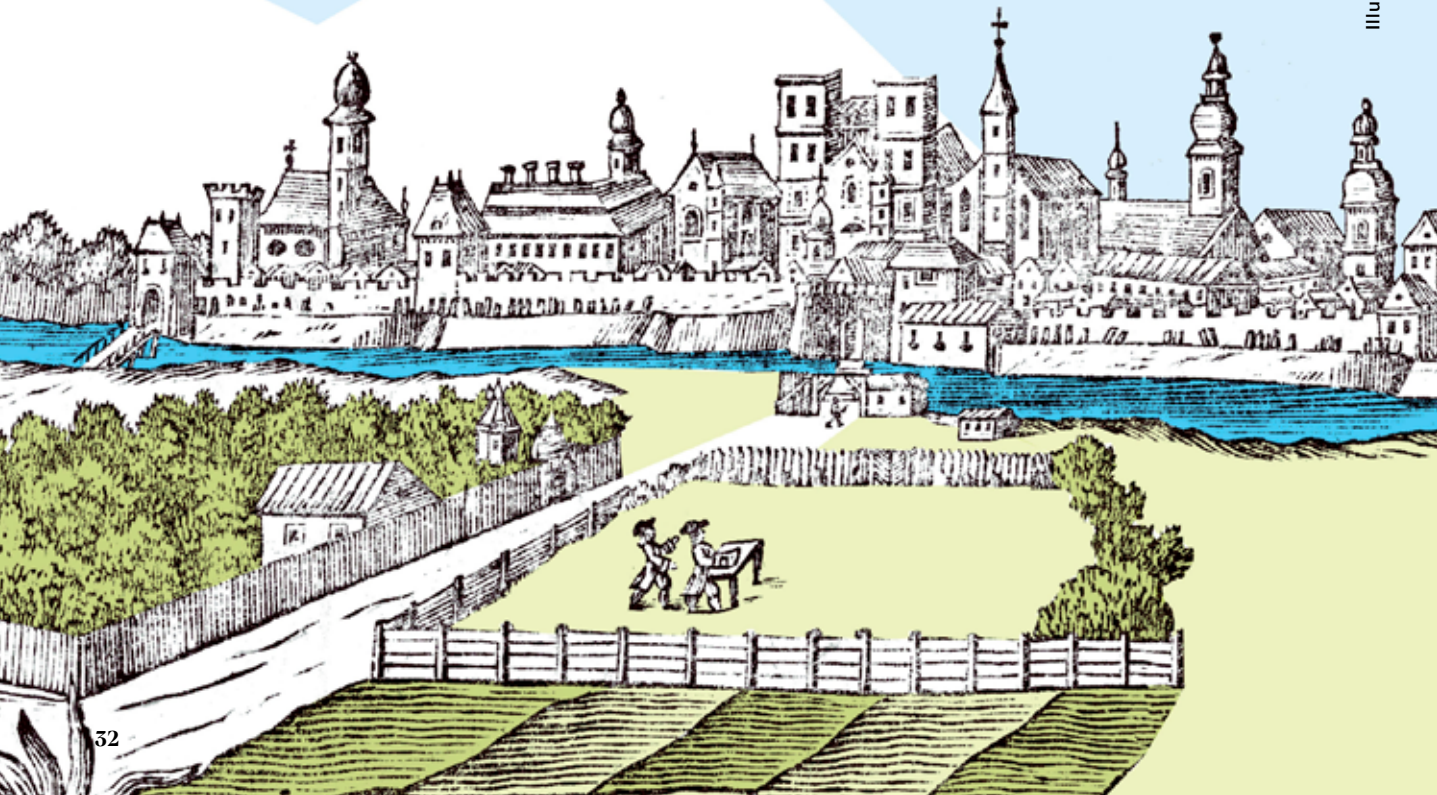


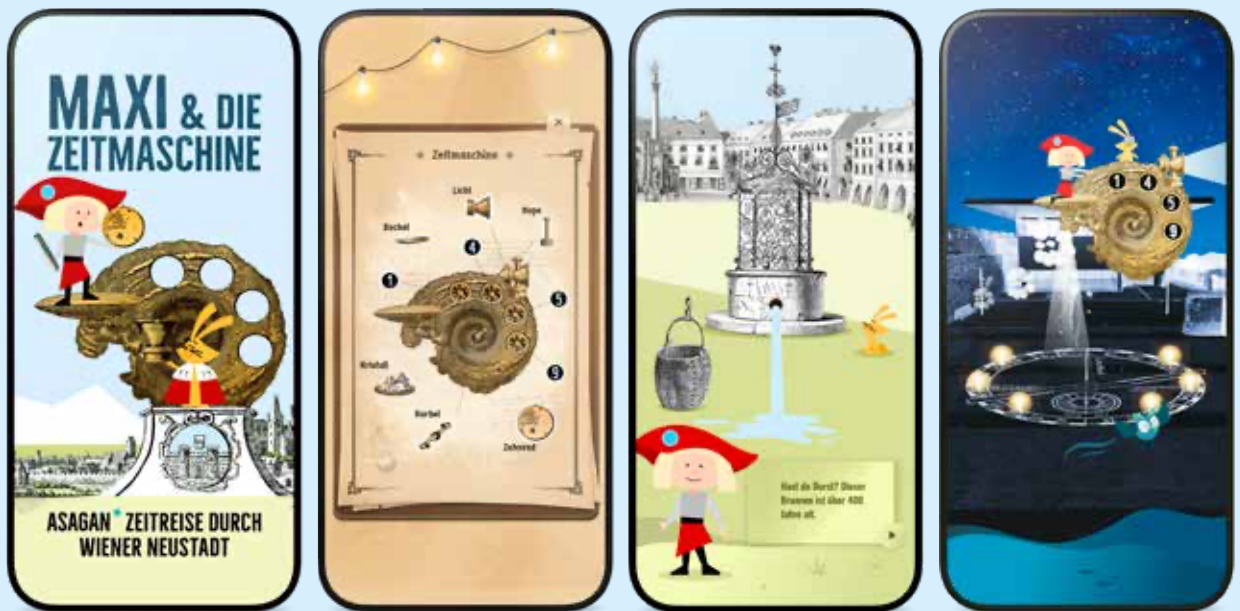
WO IST DIE SCHATZINSEL?

Wie gut kennst du Wiener Neustadt? Hilf Maxi, löse knifflige Rätsel und finde die Teile der Zeitmaschine – Abenteuer, Drachen und Schätze warten!

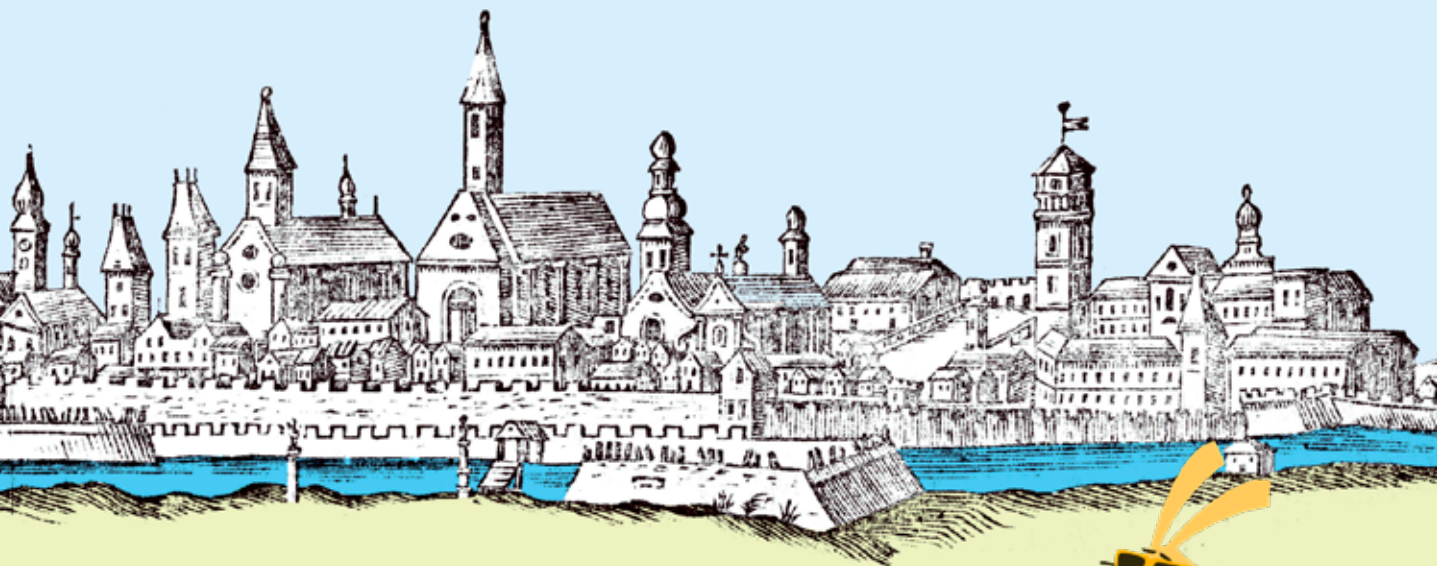


Mit Maxi und dem frechen Hasen Elli gehst du auf Zeitreise durch Wiener Neustadt. Start ist bei der Stadtmauer. Dort suchst du nach einem versteckten Kopf! Es folgen Wasserrad und Labyrinth, Zeughaus, Sgraffitohaus und Eselgarten. Am Hauptplatz spürst du Drachen auf, prüfst den Wasserstand beim Brunnen und entschlüsselst beim Rathaus ein Zahlenchaos. Für jedes gelöste Rätsel bekommst du ein Teil der durcheinandergeratenen Zeitmaschine zurück. Über Dom und Museum St. Peter an der Sperr nährst du dich dem großen Finale – und vielleicht sogar der geheimnisvollen Schatzinsel ... Bist du bereit für das Abenteuer?





Maxi tritt in Wiener Neustadt eine spannende Reise an, um ihre Zeitmaschine wieder zusammenzufügen.
Stationen sind auch der Brunnen am Hauptplatz und das Museum St. Peter an der Sperr.



Du willst mit Maxi
auf Zeitreise gehen?
Der QR-Code bringt
dich direkt zur App!



ESSEN ERLEBEN



In der interaktiven Ausstellung „Schmeckt's?“ erfahren Kinder spielerisch alles Wissenswerte über Ernährung – und was in Zukunft auf unserem Speiseplan stehen könnte.

E

„Essen betrifft uns alle. In Zeiten von Schnellimbissen ist der richtige und gesunde Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiges Thema“, sagt Julia Schlager, Leiterin des Museums St. Peter an der Sperr, in dem die Ausstellung bis Mitte August zu sehen ist. In der Ausstellung „Schmeckt's?“ können Kinder Ernährung mit allen Sinnen erforschen und sich Fragen widmen wie: Was esse ich gern? Woraus besteht mein Essen? Wo ist es gewachsen? Was passiert bei der Zubereitung? Wie weit wird Essen transportiert? Und was essen andere Menschen auf der Welt?

An insgesamt vierzehn spielerischen Mitmach-Stationen, die in Form von Marktständen aufgebaut sind, wird Wissen lebendig. Die Kinder verfolgen die Wege von Apfel und Schokolade und gestalten ein eigenes Kochbüchlein für zu Hause. Traditionelle Festtagsspeisen laden zur kulinarischen Weltreise ein, Brezen und Zöpfe werden geflochten und Berufe rund ums Essen entdeckt. Die Kinder können ein Riesensandwich nach ihren kulinarischen Vorlieben belegen, herausfinden, was alles aus Milch hergestellt wird, oder den Weg der Verdauung mittanzen und mitsingen.

„Das Thema Essen ist für Schulen und deren Lehrpläne besonders interessant“, sagt Julia Schlager. „Unser Museum ist so etwas wie ein erweitertes Klassenzimmer für die Schulen der Region – mit ganz anderen Lernmöglichkeiten als in den Klassen.“ So erfahren die Kinder in der Ausstellung auch, dass Lebensmittel keine Selbstverständlichkeit sind.

Weltweit haben viele Menschen nicht ausreichend Zugang zu Nahrung. Gleichzeitig werden enorme Mengen weggeworfen. Ist der Fisch noch genießbar? Sind die Eier noch gut? Kann man den Reis noch essen? Bei einer der vierzehn Stationen entscheiden die Kinder anhand von Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum, welche der Lebensmittel noch essbar sind – und welche nicht mehr.



An vielen Mitmach-Stationen wird Wissen lebendig, wie etwa beim Palatschinken-um-die-Wette-Schupfen (großes Bild links).

Der Biene ist eine eigene Station gewidmet. Und das hat einen guten Grund: 80 Prozent der heimischen Pflanzen werden von der Biene bestäubt, somit ist ein Drittel unseres Obstes und Gemüses von Bienen abhängig. Unglaublich: Ein einziges Honigbienenvolk mit rund 20.000 Flugbienen kann pro Tag drei Millionen Obstblüten bestäuben! Und darum geht's auch bei dem interaktiven Spiel: Hier müssen die Kinder der Biene beim Bestäuben der Blüten helfen. Aber Achtung, denn Pestizide, große Motoren und kleine Milben gefährden die Biene und ihre Mission.

„Wie schmeckt die Zukunft?“ heißt es an anderer Stelle, bei der sich alles um ressourcenschonende Lebensmittel dreht. Hier erfährt man, dass Mehlwürmer als Proteinquelle der Zukunft, als „Future Food“, gelten. Sie sind reich



Backen mit Bakterien: So wie dieses Mädchen erfahren die Kinder in der Ausstellung Wunderbares über die Vermehrung von Sauerteig.

Insekten essen? Was für uns exotisch klingt, ist in vielen anderen Ländern längst fixer Bestandteil des Speiseplans.

an Vitaminen und Mineralstoffen und können nachhaltig hergestellt werden. Zum Vergleich: Für die Produktion von einem Kilo Insekten benötigt man einen Liter Wasser, für ein Kilo Rindfleisch sind es 5.000 bis 15.000 Liter Wasser. Was für uns noch exotisch klingt, ist in vielen anderen Ländern längst ein fixer Bestandteil des Speiseplans. In Kambodscha lässt man sich gebratene Vogelspinnen schmecken, in Westafrika verspeist man Termiten, und in Thailand werden getrocknete Wanzen geknabbert.

Auch die Bedeutung von Brot als weltweitem Grundnahrungsmittel ist ein Thema bei „Schmeckt’s?“. Deutschland ist mit 3.200 Sorten Brotweltmeister, in Österreich sind es 1.200, die Türkei ist das Land mit dem höchsten Pro-Kopf-Verbrauch (fast 200 Kilo). Die enorme Vielfalt des Brotes können die Kinder selbst erforschen und angreifen: ob

Bagel (USA), Baguette (Frankreich), Ciabatta (Italien), Naan (Indien), Tortilla (Mexiko) oder Mantou (China) – lokale Zutaten und Traditionen prägen jeweils die Zubereitung.

Die weite Reise eines Pfefferkorns von Indien nach Europa thematisiert die langen Transportwege, die Lebensmittel manchmal zurücklegen. Mit dem Lastwagen geht es von der indischen Pfefferplantage zum nächsten großen Hafen, von wo der Pfeffer mit dem Schiff 11.000 bis 13.000 Kilometer über das Meer transportiert wird. Zug und Lastwagen bringen ihn dann zu einem Supermarkt in unserer Nähe.

Zum Abschluss basteln die Kinder Schälchen, in die sie Kressesamen einsetzen und mit nach Hause nehmen können. Julia Schlager: „Für Kinder ist es oft ein Aha-Erlebnis, wenn sie sehen, wie daraus kleine Pflanzen sprießen.“

Schmeckt's?

**EINE MITMACH-
AUSSTELLUNG
RUND UMS ESSEN,
FÜR JUNGES GEMÜSE
AB ACHT JAHREN.**

**Bis 16. August 2026
im Museum St. Peter
an der Sperr.**

**Mittwoch
bis Sonntag
von 10 bis 17 Uhr.**

museum-wn.at

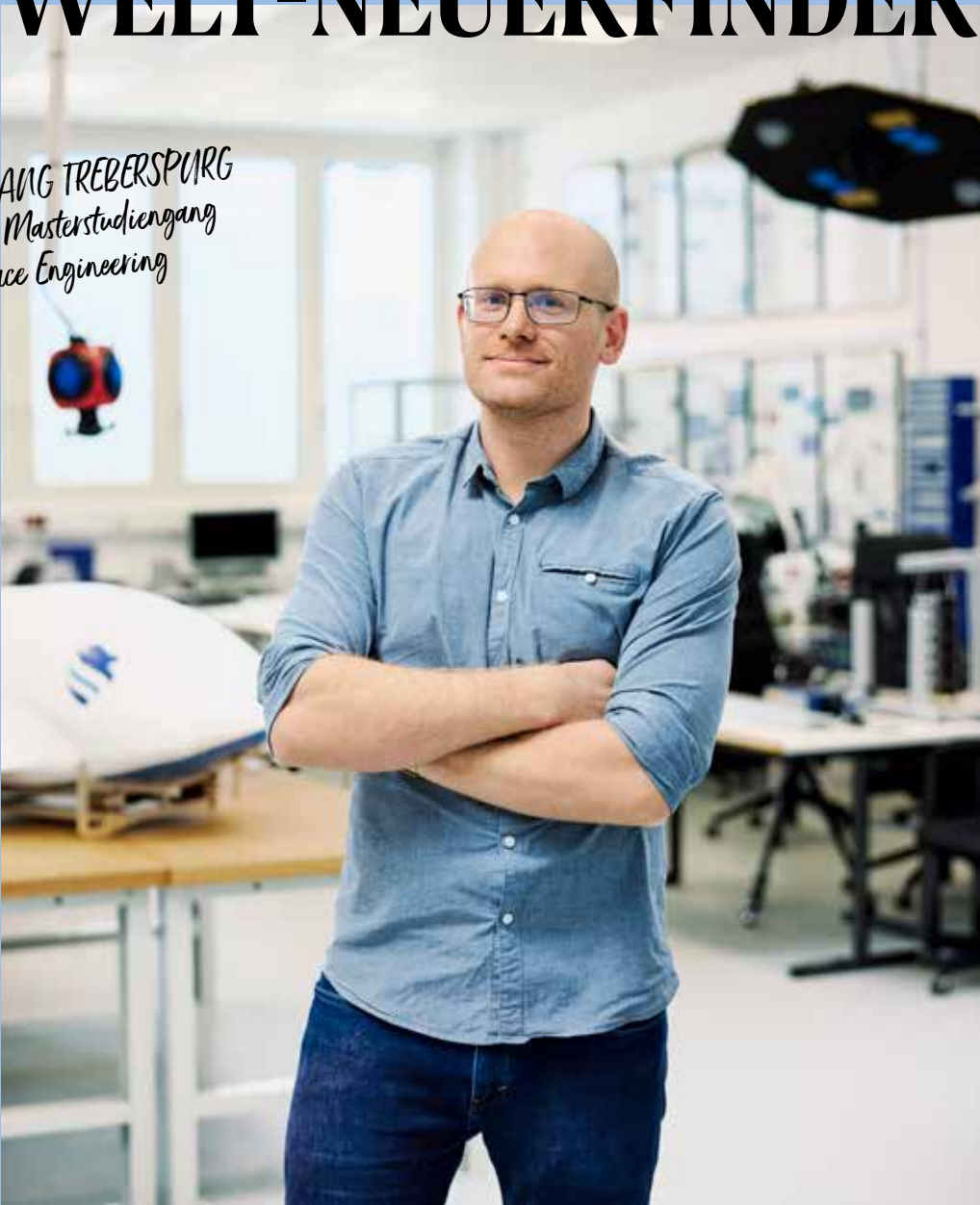
Schulen und Institutionen nur mit Anmeldung. Eine Ausstellung des Grazer Kindermuseums FRida & freD, ermöglicht durch die Klaus Tschira Stiftung.



Essen begleitet Kinder von klein an. Im Rahmen der Ausstellung „Schmeckt’s?“ darf gestaunt, ausprobiert und nachgedacht werden. Etwa über die Frage: Was ist eigentlich mein Lieblingsessen? Pizza? Pasta? Oder doch Pudding? Die Kinder können ihre Lieblingsspeise aufzeichnen, sie hören Beiträge rund um traditionelle Festtagsmahlzeiten aus aller Welt, und sie lernen, Zöpfe zu flechten.

WIENER NEUSTADTS WELT-NEUERFINDER

WOLFGANG TREBERSPURG
Leitung Masterstudiengang
Aerospace Engineering



KI zur Krebsfrüherkennung, Transportdrohnen für Krisengebiete und Magnete für die Energiewende: Diese Forschenden aus Wiener Neustadt setzen smarte Ideen für die Zukunft um.

D

Das Stadtgebiet von Wiener Neustadt endet nicht an einem Straßenschild der B17. Sondern im Low Earth Orbit, etwa 600 Kilometer oberhalb der Domspitze. Dort versah nämlich bis vor kurzem der aus Würfeln mit zehn Zentimeter Seitenlänge modular aufgebaute CubeSat der FH Wiener Neustadt seinen Dienst. „Unser erster Satellit nahm seit 2017 Magnetfeldmessungen und Plasmaanalysen vor, bis er im Jänner 2025 infolge atmosphärischer Reibung verglühte“, sagt Wolfgang Treberspurg, Leiter des Aerospace Engineering Programms. „Jetzt arbeiten wir an den Nachfolgeprojekten, mit denen unsere Studierenden praktische Erfahrung in Satellitenkommunikation und -steuerung sammeln können.“

Der Masterstudien-Leiter und sein Team aus der Fachhochschule Wiener Neustadt (FHWN) sind bei weitem nicht die einzigen smarten Köpfe, die von Wiener Neustadt aus Zukunft gestalten. Forschende unterschiedlicher Disziplinen leisten hier Pionierarbeit, die unseren Alltag besser und unser Wissen über die Welt größer machen soll. „Allein in unserem Lehrgang kommen so viele Aspekte zusammen, weil sich die Luft- und Raumfahrt aus den unterschiedlichsten Disziplinen zusammensetzt – von der

Mechanik über Thermodynamik und Maschinenbau bis zur Elektrotechnik“, sagt Treberspurg, der selbst Physiker ist. Sein Spezialgebiet ist die Erforschung kosmischer Strahlung und deren Auswirkung auf Weltraumkomponenten. Als Studiengangsleiter koordiniert er aber auch die Forschungsprojekte seiner rund 60 Studierenden, darunter Talente aus der EU, Afrika und Asien, Nord- und Südamerika.

Die Nachwuchs-Wissenschaftlerinnen und -Wissenschaftler tüfteln allerdings keineswegs nur am hauseigenen Satellitenprogramm, sondern zum Beispiel auch an einem ambitionierten Transportdrohnen-Projekt. „Kein herkömmlicher Quadcopter, sondern ein flugzeugähnlicher Starrflügler mit

14 Meter Spannweite, 500 Kilogramm Nutzlast und 1.500 Kilometer Reichweite. Er könnte vor allem in unzugänglichen oder gefährlichen Krisengebieten eingesetzt werden“, umreißt der Wissenschaftler.

Ein 1:4-Modell mit knapp 3,7 Meter Spannweite zog bereits über dem Wiener Neustädter Flugfeld seine Runden – also da, wo schon 1909 die legendäre Etrich Taube mit ihrem Jungfernflug Geschichte schrieb. Wird auch Trogon, die Wiener Neustädter Transportdrohne, zum historischen Meilenstein? Das steht noch in den Sternen. Die erwiesenen machbare Realisierung des im Vergleich zum Modell viermal so großen Originals braucht nämlich noch Investorinnen und Investoren.



Fliegender Lkw. Innenansicht des Modells der Trogon-Transportdrohne: Das Masterstudien-Projekt der FH Wiener Neustadt soll einmal Güter in Krisengebiete transportieren.

Täglich eine 24-Stunden-Schicht. In eine andere Richtung forscht Ramona Woitek, deren Arbeitsplatz nur ein paar hundert Meter vom Space-Engineering-Labor entfernt ist. Statt ins Weltall blickt sie tagtäglich auf MRT-Bilder, denn die Universitätsprofessorin der Danube Private University (DPU) ist gelernte Radiologin. Als Leiterin der Forschungsgruppe Medical Image Analysis & Artificial Intelligence (MIAAI) hebt sie ihre Disziplin auf eine neue Ebene.

Zusammen mit ihrem neunköpfigen Team aus Computerwissenschaftlern, MR-Physikerinnen und biomedizinischen Analytikerinnen entwickelt sie KI-Algorithmen zur Früherkennung von Brust-, Eierstock- und Prostatakrebs. „Wir trainieren die künstliche Intelligenz darauf, Gewebeproben standardisiert und automatisiert zu analysieren. Und wir vernetzen verschiedene Daten aus Bildgebung, Klinik und DNA-Sequenzierung so, dass wir daraus Empfehlungen für die Behandlung ableiten können.“

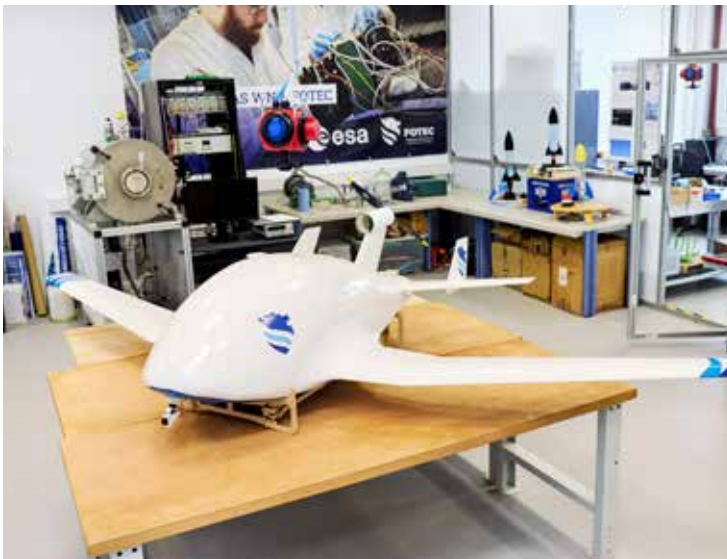
Die Stärken der virtuellen Kollegin: Künstliche Intelligenz macht 365 Tage im Jahr Dienst, ohne zu murren, und erkennt Muster, die selbst menschliche Koryphäen übersehen. „Durch unseren interdisziplinären Ansatz können wir hier in Wiener Neustadt die erhobene Datenqualität wirklich sehr hoch halten. Davon profitieren dann wieder andere Forschungsgruppen.“

Für ein aktuelles Projekt zur Live-Beobachtung der Zucker-Verstoffwechslung von Krebszellen arbeitet Wiener Neustadt zum Beispiel im Rahmen eines EU-Projekts mit befreundeten Zentren in Frankreich, Italien und Dänemark zusammen. „Bisher benötigte man für die sogenannte Positronen-Emissions-

tomographie radioaktiv markierten Zucker. Unsere Methode arbeitet mit dem Isotop Carbon 13, bei dem ein KI-Modell die Auflösung hochrechnet und metabolische MRT-Darstellungen anfertigt. Die KI-Expertise für dieses Projekt steuert unser Team bei.“

Eine zusätzliche Herausforderung ist das Dolmetschen zwischen ihrem Team und fachfremden Kolleginnen und Kollegen in den Spitälern: „Die KI soll ja nicht nur Empfehlungen aussprechen, sondern die Ärztinnen und Ärzte sollen auch kritisch hinterfragen dürfen und verstehen, wie unsere Algorithmen funktionieren. Denn die Entscheidungen am Spitalsbett soll und muss auch in Zukunft humane Intelligenz treffen.“

Aerospace-Labor. Hier setzen die Master-Studentinnen und -Studenten ihr Wissen gleich in praktische Projekte um – etwa den Bau einer Transportdrohne (links) oder eines modular aufgebauten Satelliten (rechts).





*RAMONA WÖTTEK
Leiterin des Forschungsbereichs
MIAAI Medical Image
Analysis & Artificial
Intelligence der DPU*

KI-Pionierin. Zusammen mit ihrem Team entwickelt die Radiologie-Professorin Ramona Wöttek KI-Modelle zur Früherkennung von Eierstock-, Prostata- und Brusttumoren. Die künstliche Intelligenz entdeckt sogar verdächtige Zellen, die geschulten Expertinnen und Experten entgehen.



Ultraschall-Untersuchung. Um die KI zu trainieren, sammelt und vernetzt Ramona Woitek reale, aber anonymisierte Patientendaten.

»VON DER HOHEN QUALITÄT DER DATEN, DIE WIR IN WIENER NEUSTADT ERHEBEN, PROFITIEREN AUCH VIELE INTERNATIONALE FORSCHUNGSPARTNER.«

Seltene Erden, seltene Talente. Hand in Hand arbeiten humane und künstliche Intelligenz auch einen Stock höher miteinander. Hier, im Zentrum für Modellierung und Simulation, forscht Thomas Schrefl mit seinem hochkarätigen Team an magnetischen Sensorsystemen.

Was wie ein nerdiges Nischenthema klingt, ist ein wichtiger Baustein der Energiewende: „Für Elektromobilität und Windkraftwerke braucht man große Mengen magnetischer Materialien. Diese seltenen Erden werden vor allem in China abgebaut, was uns in eine starke Abhängigkeit von China drängt. Darum erproben wir chemische Zusammensetzungen anderer Elemente, die die gleichen Eigenschaften haben wie herkömmliche Magnetwerkstoffe.“

Weil sich der Bedarf bis 2030 vervielfachen wird, ist der Wiener Neustädter Standort der Universität für Weiterbildung Krems als Forschungspartner extrem gefragt. „Jedes Windrad braucht rund 650, jedes Elektro- oder Hybridauto ein bis zwei Kilogramm Magnetwerkstoff. Und ein Großteil unserer Forschung zielt darauf ab, die kritischen Materialien in diesen Permanentmagneten zu reduzieren.“

Im Department für Integrierte Sensorsysteme wird nicht im Labor mit neuen chemischen Verbindungen gepanscht. Sämtliche Experimente finden in Form von Computersimulationen statt. Besonders Meriten hat man sich mit KI-Modellen für chemische Materialeigenschaften und Kostenvorhersagen sowie mit magnetischer Datenspeicherung

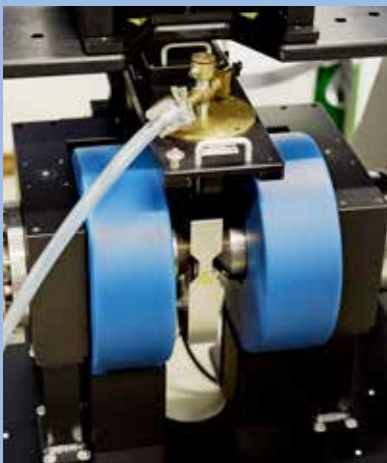
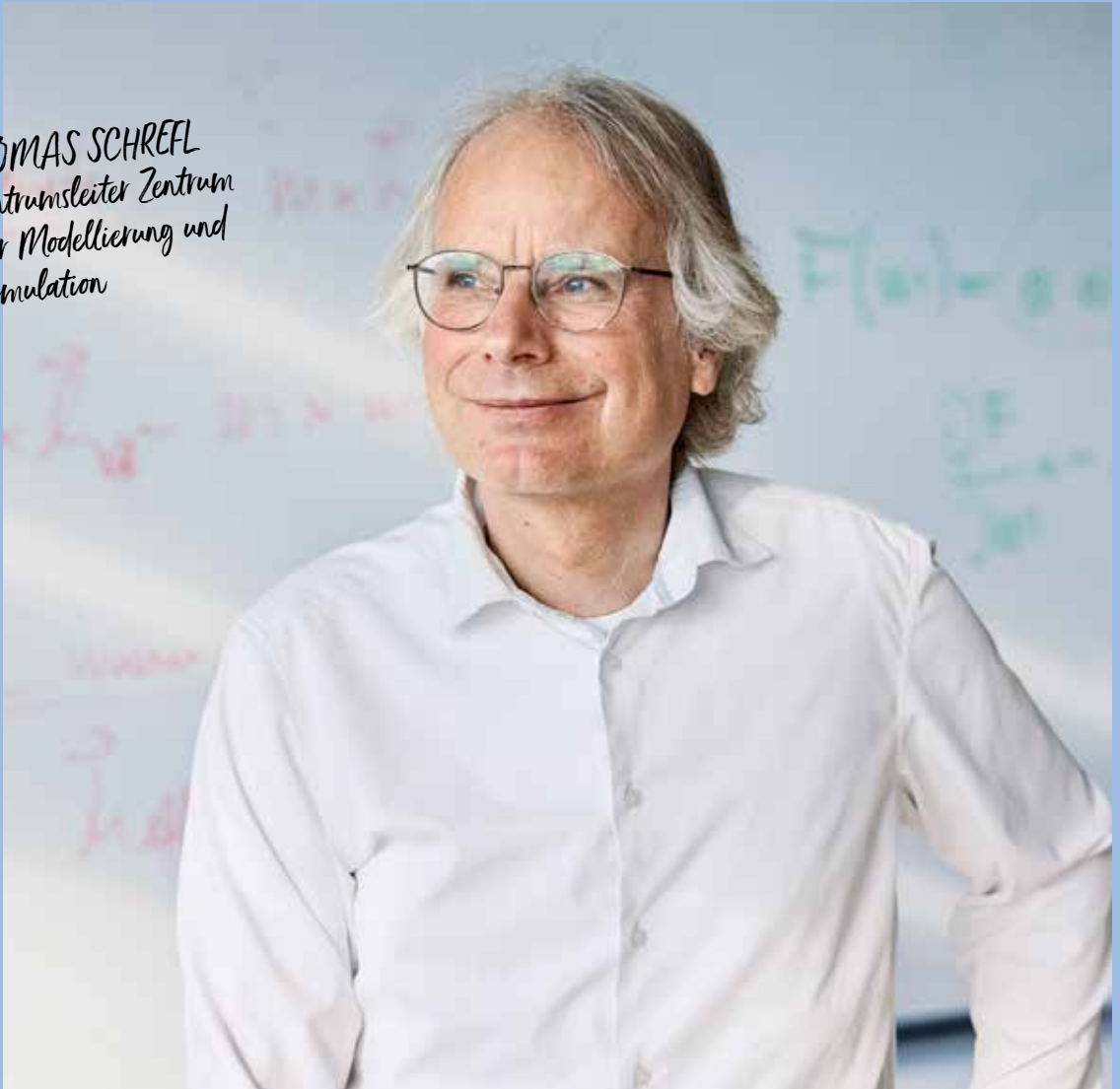
erworben. „Wir versuchen mithilfe von Algorithmen vorherzusagen, wie sich eine veränderte chemische Zusammensetzung des Magnetmaterials auf Preis und Leistung des Magnets auswirkt und wo der ideale Kompromiss aus geringen Kosten und maximaler Magnet-Leistungsfähigkeit liegt.“

Mit seinen bahnbrechenden Erkenntnissen sorgt Schrefls Team nicht nur in der Wissenschafts-Community für Furore. Wiener Neustädter Sensoren-Know-how wird längst im großen Stil von Playern wie Bosch, Siemens oder Toyota in der Praxis angewendet.

„Wenn du dir einen Toyota Prius kaufst und weißt, der Magnet da drinnen wurde mit unserer Hilfe optimiert, ist das ein gutes Gefühl“, sagt Thomas Schrefl, der auch das Christian Doppler Forschungslabor für Magnetdesign leitet und früher an der Universität von Sheffield unterrichtete. „Erfolgserlebnisse wie diese erinnern uns jeden Tag, dass unsere Forschung nicht nur wissenschaftlichen Fortschritt bringt, sondern auch im Alltagsleben echte Relevanz hat.“

Die Forschung am Technopol Wiener Neustadt ist ein wesentlicher Pfeiler des Programms „NÖ Innovations-ökosystem“ der ecoplus. Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH.

THOMAS SCHREFL
Zentrumsleiter Zentrum
für Modellierung und
Simulation



Spitzenforschung für Toyota & Co: Thomas Schrefl untersucht an der magnetischen Messapparatur (links) die Magneteigenschaften einer eingescannten Materialprobe. Die Auswertung findet am Mess- und Steuerplatz (rechts) statt.

WO BÜRGER STADT MACHTEN

Aktuell Baustelle, vor 625 Jahren erstmals erwähnt:
Das Rathaus wird zum Symbol eines neuen Anspruchs –
Wiener Neustadts Bürger treten als gestaltende Kraft auf.

Text Wolfgang Wieser



Historikerin
**SABINE SCHMITNER-
LASZAKOVITS ...**

... kam 1982 in Wiener Neustadt zur Welt. Sie studierte in Wien Publizistik und Kommunikationswissenschaft sowie Geschichte und fütterte unseren Autor mit Infos. Seit 2005 ist sie Mitarbeiterin des Stadtarchivs. Wenn sie in ihrer Freizeit nicht liest und schreibt, läuft sie – ihre große Leidenschaft.

A

Am 18. Juni 1401 wird das Rathaus von Wiener Neustadt zum ersten Mal in einer Urkunde erwähnt. Nicht von Fanfaren begleitet, nicht von Bannern umweht und auch nicht mit einem stolzen, symbolischen „Hier bin ich!“, sondern ganz nebenbei: als Nachbarhaus. In einem Kaufbrief ist vom Haus des *Judenrichters* Konrad Vorchaymer die Rede, gelegen am Markt, neben dem Haus des Leopold Prenner und „nächst neben dem Rathaus“. So unscheinbar beginnt in unserem Fall Geschichte. Kein feierlicher Gründungsakt, nur ein kurzer Seitenblick. Er reicht, um dem Gebäude erstmals offiziell Bedeutung zu geben.

Wiener Neustadt war zu Beginn des 15. Jahrhunderts längst mehr als eine Ansammlung von Häusern. Die Stadt war im Mittelalter zu einer Körperschaft geworden, die sich deutlich vom Umland abhob. Hier zählte nicht nur Geburt, sondern auch Besitz, Geschäftssinn, Geschick und der Wille, Verantwortung zu übernehmen. Ganz modern war diese Freiheit nicht. Auch die Stadt kannte Rangstufen, Vorrechte und klare Grenzen zwischen Bürgern, *Inwohnern*, Fremden und Gästen. Aber sie bot Möglichkeiten. Wer Hausbesitz hatte, wirtschaftlich auf eigenen Beinen stand und notfalls die Stadt verteidigen konnte, durfte mitreden – und genau aus diesem Kreis kamen jene Männer, die Wiener Neustadt verwalteten.

Schon 1277 hatten die Neustädter ihrem neuen Landesherrn Rudolf I. ein Stadtrecht zur Bestätigung vorgelegt, das sogenannte *Leopoldinium*: eine Sammlung von Rechten, Gewohnheiten und Ansprüchen, mit der die



Wird nur mit Handschuhen angefasst – dies ist die Urkunde, in der das Rathaus erstmals erwähnt wird.

Bürgerschaft selbstbewusst erklärte, was sie für verbrieft hielt. Rudolf bestätigte das Werk nicht vollständig, verlieh der Stadt aber ein stadtrechts-ähnliches Privileg. Das genügte, um eines klarzumachen: Diese Stadt wusste, was sie wollte. An ihrer Spitze stand zunächst vor allem der Stadtrichter, Beamter des Landesfürsten und oberster Leiter der Verwaltung in einer Person. Später gewann der Bürgermeister zunehmend an Gewicht, besonders ab 1404, als es gelang, den Einfluss des Stadtrichters zurückzudrängen. Im Rat saßen nicht alle, sondern immer wieder Angehörige weniger mächtiger Familien. Zwischen diesen und der Gemein, den ärmeren Bürgern, krachte es 1396 gewaltig. Herzog Wilhelm musste schlichten und verschaffte der Gemein mehr Rechte.

Und mitten in diesem lebhaften Geflecht aus Ehrgeiz, Besitz, Streit und Verwaltung steht nun jenes Rathaus, 1401 erstmals bestätigt. Wie lange es zuvor da war, verliert sich im Dunkel

der Geschichte. Vermutlich war es auch zuvor kein prunkvoller Palast, der seine Bedeutung hinausposaunte, sondern ein Haus, um zu beraten, zu verhandeln, zu entscheiden und zu verwahren. Spätere Spuren deuten darauf hin, dass der Rat das Gebäude tatsächlich nutzte. Zwei gotische Schlusssteine, einer mit dem alten Stadtwappen und der Jahreszahl 1447, der andere mit dem Zeichen des Bürgermeisters Niklas Ottenthaler, sind bis heute Zeugen: Hier wurde nicht nur gebaut, hier wurde Stadt gemacht.

So beginnt die Geschichte des Neustädter Rathauses nicht mit einem Trompetensignal, sondern mit einem Hinweis in einer Urkunde. Doch gerade darin liegt ein besonderer Reiz. War es bei aller Zurückhaltung doch Bühne jener Bürgerstadt, die sich selbst organisierte, die stritt, rechnete, schrieb, siegelte und regierte – und die 1401 für einen kurzen Moment aus einem Kaufbrief heraustritt und sagt: „Ich bin schon da.“

Judenrichter

war kein jüdischer Richter, sondern ein vom Landesfürsten eingesetzter christlicher Funktionär, der für Rechts- und Verwaltungsangelegenheiten zuständig war, die die jüdische Gemeinde betrafen, besonders in Streitfällen zwischen Christen und Juden. Wiener Neustadt besaß damals eine bedeutende jüdische Gemeinde.

Inwohner

nannte man eine Person, die an einem Ort wohnte, ohne volles Bürgerrecht oder ein eigenes Haus bzw. eigenen Grundbesitz zu haben. Ein Inwohner gehörte sozial und rechtlich nicht zur vollberechtigten Bürgerschaft oder zu den bäuerlichen Hofbesitzern. Der Begriff ist also nicht gleichbedeutend mit dem heutigen „Einwohner“.

Leopoldinium

war eine Fälschung, aber nicht gänzlich erfunden. Es basierte auf echten alten Privilegien, Ratsbeschlüssen und Aufzeichnungen, beinhaltete aber wohl auch Wünsche des Rates. Verfasst wurde es vermutlich von Stadtschreiber Eberhard.

Gemein

waren die „ärmeren“ Bürger, die bis zum Konflikt im Jahr 1396 nur wenige Rechte hatten. Erst als Herzog Wilhelm intervenierte, erhielten sie mehr Rechte und sollten nun an der Veranschlagung und Einhebung von Steuern mitwirken. Später bildeten sie mit dem Bürgermeister und den zwölf Ratsherren die Gemeindevertretung.

SCHUHE SIND MEINE GROSSE PASSION

Barbara Sluka führt das Schuhhaus Grabner in dritter Generation. In Zeiten von Online-Shopping schätzen Kundinnen und Kunden vor allem die persönliche Beratung im Familienbetrieb.

Text Nikolaus Nussbaumer

Fotos Gregor Kuntscher

S



„Schuhe Grabner“ prangt in blauen Lettern über dem Geschäft an der Ecke Wiener Straße und Domgasse. Ein leises Klacken ertönt, als die Tür aufgeht. Der Duft von Leder liegt in der Luft, in den Regalen reihen sich sorgfältig geordnete Schuhpaare – vom eleganten Businessschuh bis zum bequemen Freizeitschuh. Im Hintergrund wird mit Schuhkartons geraschelt. „Bis zu welcher Größe führen Sie Damenschuhe?“, fragt eine Kundin. „Wo finde ich die aktuellen Sommermodelle?“, will eine andere wissen.

Jetzt ist Barbara Sluka in ihrem Element. „Schuhe sind meine große Passion“, sagt die 41-Jährige. Sie führt das Geschäft, kümmert sich um Einkauf, Buchhaltung und Dekoration und steht natürlich auch selbst im Verkauf. „Ich bin quasi im Betrieb meiner Großeltern aufgewachsen“, erinnert sie sich. Schon mit 13 Jahren durfte sie im Verkauf mithelfen. Heute führt sie den Familienbetrieb in dritter Generation. Ihre Großmutter Gertrude

Inhaberin Barbara Sluka
mit ihrem Hund Pauli,
einem sechsjährigen
Border Collie. Er ist das
vierbeinige Maskottchen
des Geschäfts.



„In Zeiten von Online-Shopping wissen die Kunden, dass sie bei uns Beratung und Service bekommen.“

Grabner gründete das Geschäft 1949 mit ihrem Mann Erich. „Damals musste der Opa ein Jahr lang jeden Tag zum Humanic nach Wien fahren, um das für ihn fremde Schuhgeschäft zu erlernen.“

Zu dieser Zeit befand sich der Betrieb noch in einem kleinen Laden am Hauptplatz. Ende der 1950er-Jahre übersiedelte das Schuhhaus an die heutige Adresse; seither wurde es Schritt für Schritt erweitert. Während in den vergangenen Jahren fast alle Schuhgeschäfte aus der Wiener Neustädter Innenstadt verschwanden, blieb Grabner bestehen. Ihr Erfolgsrezept? „In Zeiten von Online-Shopping wissen die Kunden, dass sie bei uns Beratung und Service bekommen und sich nicht alles selbst zusammensuchen müssen. Außerdem sind wir fußläufig erreichbar.“

In unseren Schuhen umrunden wir im Laufe des Lebens durchschnittlich viermal die Erde, legen also rund 160.000 Kilometer zurück. Sie schützen und schmücken uns und verraten auch, wo und wie wir leben – ob wir lieber durch die Stadt flanieren, über Berge wandern oder geschniegelt ins Büro eilen. „Zeig mir deine Schuhe, und ich sage dir, wer du bist“, lautet ein Sprichwort. Was verraten Barbara Slukas Schuhe über sie? „Ich mag’s gerne gemütlich. Ich bin viel auf den Beinen und trage daher am liebsten Sneakers“, sagt sie.

Dass die Schuhexpertin ein Studium der Rechtswissenschaften abgeschlossen hat, wissen vermutlich nur wenige Kundinnen und Kunden. „Ich wollte eigentlich Rechtsanwältin werden“, erzählt sie. Nach dem Gerichtsjahr wollte sie nur nebenbei im Geschäft ihrer Oma aushelfen. „Doch aus den geplanten 25 Wochenstunden wurden bald 50 Stunden und mehr.“

2023 übernahm Barbara Sluka offiziell die Geschäftsführung. Seitdem hat sich einiges verändert: Design und Beleuchtung wurden erneuert, einzelne Marken durch neue ersetzt. Ein Blick in die Regale zeigt: Hier geht es nicht um Masse. Der Fokus liegt auf Herstellern, die man nicht an jeder Ecke findet. Mehrmals im Jahr besucht Barbara Sluka internationale Messen, spürt dort Trends auf und kauft, was ihr gefällt – oder funktional erscheint. „Geschmäcker sind bekanntlich verschieden.“

Vorbei ist jedenfalls der große Boom der High Heels. Heute soll Schuhwerk vor allem gemütlich und bequem sein. „Seit Corona gibt es einen starken Trend hin zu Wohlfühl-Schuhen“, berichtet Barbara Sluka. Deshalb hat sich das Schuhhaus Grabner auf sogenannte Komfortschuhe spezialisiert. Dabei handelt es sich um Schuhe mit Wechselfußbetten: Die Sohlen lassen sich herausnehmen und gegen orthopädische Einlagen austauschen.

Die Tür des Geschäfts schließt sich wieder mit einem leisen Klacken, während drinnen bereits die nächsten Modelle eingeräumt werden.



Klasse statt Masse: Zwischen eleganten Businesschuhen und bequemen Freizeitschuhen hat Barbara Sluka auch schicke Handtaschen und allerlei bunte Socken drapiert, Barbara Slukas Spezialität sind sogenannte Komfortschuhe.

Fragen an Angelika Hager

„Knietief im Glamour“ watet Polly Adler bei ihrem Auftritt in den Kasematten – am besten den 23. Oktober im Kalender knallrot markieren. Wer sie gemeinsam mit Sona MacDonald und Sigrid Hauser live erlebt hat, weiß, wie unglaublich lustig das Trio ist ...

Was dürfen sich die Besucherinnen und Besucher von Ihrem Auftritt erwarten?

Einen satirischen, respektlosen, spielerischen und vor allem selbstironischen Umgang mit dem Alltag von Frauen in den gefährlichen mittleren Jahren, wobei auch jede Menge Fortpflanzgeschichten zum Zug kommen. Themen wie Dating-Burnout, Schnurren mit dem Ex, Leben nach der Scheidung oder der esoterische Wahnsinn mancher Menschen werden aufs Korn genommen, aber auch Humorstrategien gegen den Krisenblues gezeigt.

Gibt es einen Ort in Wiener Neustadt, den Sie Besucherinnen und Besuchern unbedingt empfehlen würden – und warum?

Ich liebe das Festival Wortwiege von Anna Luca Krassnigg in den Kasematten, die dort ein feines avantgardistisches Festival jenseits der üblichen Trampelpfade gestaltet, welches wieder einmal bestätigt: Man muss viel mehr raus aus dem Wasserkopf Wien.

Welche Erwartungen haben Sie selbst an den Abend in Wiener Neustadt – gibt es etwas, worauf Sie sich besonders freuen?

Ich freue mich extrem drauf, „Knietief im Glamour“ einem Publikum ans Herz zu legen. Es ist immer eine prickelnde Herausforderung, ein neues Publikum erobern zu dürfen. Im Wiener Rabenhof haben wir uns ja schon eine eigene Fangemeinde erarbeitet. In Wiener Neustadt werden wir mit vollem Einsatz dabei sein.

Mit welchen Attributen würden Sie Wiener Neustadt beschreiben?

Es ist eine Stadt, die einem das Gefühl von Entschleunigung gibt, aber auch eine starke südländische Note hat. Wenn man am Hauptplatz im Kolsch sitzt und einen Aperol schlürft, merkt man, dass es in Richtung Italien geht.

WELCHE BEGEGNUNG ODER WELCHER MOMENT IN WIENER NEUSTADT IST IHNEN BESONDERS IN ERINNERUNG GEBLIEBEN?

Wir hatten schon einmal mit der Polly-Show „Nymphen in Not“ einen wunderbaren Auftritt im Stadttheater – eine herrlich nostalgische Location, ein Zuckerbau, in dem wir uns damals sehr wohlgeföhlt haben. Und das Publikum mit uns.

Die Journalistin und Buchautorin Angelika Hager ist die Frau hinter der Kolumnistin Polly Adler. Kürzlich erschien ihr erster Krimi mit der Kultfigur als Detektivin, „Pardon, aber da schwimmt eine Leiche in der Schokolade“, bei Ueberreuter.



Foto: Alexandra Unger

JAZZ

AM DACH

16. & 17. Juni 2026

KASEMATTEN WIENER NEUSTADT

open air
19.30 UHR



WN Big Band

Crazy Hauer Big Band

BORG.Big.Band

Wieder, Gansch & Paul

Tickets: www.webshop-wn.at



**WAS IST LOS IN
WIENER NEUSTADT?**
Hier gratis Prospekte
bestellen.



**KEINE NEUIGKEITEN
VERPASSEN** – jetzt für
den Kultur-Newsletter
anmelden!

