

PONGAU & ENNSTAL

NR. 212 • 06./07. NOVEMBER 2025

weekend

MENSCHEN ★ FAKTEN ★ EMOTIONEN **MAGAZIN**



AB 20. NOVEMBER HERRSCHT
WIEDER FESTLICHE STIMMUNG BEIM

Licht-Advent in St. Johann

JO **LIGHT**
REGIONAL **ADVENT** 

ÖSTERREICHISCHE POST AG / POSTENTGELT BAR BEZAHLT, BPA 5600 ST. JOHANN, RM 11AC39077K

Advent Shopping



Gewinnspiel
ab 10. Nov. 2025.

Losabgabe
bis einschließlich
24. Dez. 2025

HAUPTGEWINN 10.000 €

in SBS-Schecks



*Echt
regional.*



Aktionsgemeinschaft
Bischofshofen



50 TAGESKARTEN



für die **Felsentherme**
in **Bad Gastein**

24 TOLLE GEWINNE

beim **größten** freistehenden
Adventkalender
Österreichs



foto**Charly**.at
meine online Fotowelt.

Info unter www.colordrack.at

Detaillierte Infos unter
www.sbsshopping.at

*frohe
Weihnachten*



**VEREINE IN DER REGION:
LUZIFER PASS**



**KI - TURBO
FÜR DIE
LIEBE**

NR. 212 • 06./07. NOVEMBER 2025

PONGAU & ENNSTAL

weekend

MENSCHEN ★ FAKTEN ★ EMOTIONEN

MAGAZIN



KOCHKUNST, KREATIVITÄT & KULINARIK

Genuss-Talente aus der Region

Christian und
Richard Resch
Wohnstudio Resch



„Damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können, bitten wir um Terminvereinbarung unter studio@wohnstudioresch.at.“



WOHNSTUDIO RESCH

Schlafkomfort neu erleben

IM WOHNSTUDIO RESCH. Wasser- & Luftbetten von Land & Sky – für Ihren erholsamen Schlaf in Salzburg

Das Wohnstudio Resch in St. Johann im Pongau steht seit über 30 Jahren für hochwertige Einrichtung und durchdachtes Wohndesign. Neben Küchen und Wohnmöbeln renommierter Marken wie NEXT125, DAN Küchen und FORCHER

Tirol gehören auch Wasserbetten und Luftbetten von Land & Sky zum Sortiment – ideal für alle, die besonderen Wert auf Schlafqualität und individuellen Komfort legen. Ein Wasserbett sorgt im Winter für wohlige Wärme und ermöglicht ein druckfreies, schwebendes Lie-

gegefühl. Luftbetten lassen sich hingegen per Luftdruck exakt auf die gewünschte Härte einstellen – für ergonomischen Schlafkomfort, der sich an persönliche Bedürfnisse anpasst. Als einer der größten Land & Sky Partner in Salzburg bietet das Wohnstudio

Resch kurze Lieferzeiten, fachgerechten Einbau und kompetente Beratung. Passend dazu liefert FORCHER Tirol maßgefertigte Zirbenmöbel und weitere Holzarten nach Wunsch – für ein stimmiges Schlafzimmer mit natürlicher Atmosphäre.

FOTOS: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU, FORCHER

EINZIGARTIGES WOHNDESIGN



FORCHER
Möbelqualität aus Tirol

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

WOHNSTUDIO RESCH
planen mit Idee



Soziale PROJEKTE

Klima- und Umwelt-Themen sind derzeit in aller Munde. Sie beschäftigen und betreffen uns alle. Das Weekend Magazin Pongau & Ennstal möchte künftig die Menschen in den Mittelpunkt stellen, die bereits aktiv sind und vielleicht auch zündende Ideen haben. Du organisierst Müllsammel-Aktionen? Du hilfst aktiv bedürftigen Mitmenschen? Du hast Ideen für den Klima- und Umweltschutz? Dann melde dich bei uns und berichte uns von deinem Tun oder deiner innovativen Idee:
redaktion@pongaumagazin.at
Projekte die uns beeindrucken stellen wir künftig bei uns im Magazin vor.

LA DONNA
DESSOUS UND BADEMODEN

RINGELLA

Ihr A-G Cup Spezialist

Hans-Kappacherstr. 1 • Stadtgalerie 1. OG
5600 St. Johann/Pg. • Tel.: 06412 / 20422

FOTOS: WILDBILD, LUZIFER PASS, OBIOTER-MÄNNCHEN, SABELSKAYA/ISTOCK/GETTY IMAGES, HG, MARI KISHIMOTO/ISTOCK/GETTY IMAGES

Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: SCScom Verlagsgewerbe KG, Salzachsedlung 14, 5600 St. Johann/Pg., Fax: 0664 / 77 153 14 28. Auflage: 33.550 Stück. Redaktion: Andreas Boldt DI (FH), redaktion@pongaumagazin.at, Tel. 0664 / 639 53 33. Anzeigenverkauf: Ing. Alexander Flecker, kauf@pongaumagazin.at, Tel. 0664 / 153 14 28. Franz Quehenberger, franz@pongaumagazin.at, Tel. 0660 / 723 00 11. Layout/Anzeigengestaltung: SCScom Verlagsgewerbe KG. Vertrieb: Österreichische Post AG. Druck: Radin Print, HR-10431 Sveta Nedelja. Informationen zur Offenlegung gemäß § 25 MedienG können unter www.weekend.at und www.pongaumagazin.at abgerufen werden. ■

INNENJALOUSIEN



LIENBACHER
Wohlfühlen mit Licht und Sonne

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

HIGH LIGHTS

★
Seite 6
Mission Markus erfüllt!
– Was bleibt?

★
Seite 10
The Jumpsuits
Interview mit Jennifer Öhm

★
Seite 16
Luzifer Pass
Vereine im Pongau und Ennstal

★
Seite 46
KI
Die neue Paartherapie?

Die nächste Ausgabe des
**MAGAZIN PONGAU
& ENNSTAL**
erscheint wieder
am 04.12.2025

www.pongaumagazin.at



INTERVIEW

Mission Markus erfüllt – was bleibt?

MARKUS AICHHORN. 1.001 Kilometer Hoffnung, Mut und Menschlichkeit: Am 22. September 2025 endete eine außergewöhnliche Reise am Kap Finisterre – dem Ziel der „Mission Markus“. Nach drei intensiven Wochen, rund 12.000 Höhenmetern und unzähligen Begegnungen blickt der Großarler im Interview zurück auf eine Tour, die weit mehr war als nur ein sportliches Abenteuer – und erzählt, warum das Ziel für ihn zugleich ein neuer Anfang ist.

Markus, du hast dein Ziel erreicht – am 22. September bist du am Kap Finisterre angekommen. Was war das für ein Moment? Wie hast du die letzten Meter erlebt?

Markus: Die Ankunft in Santiago de Compostela war ein erstes großes Ziel, aber nicht zu vergleichen mit dem Moment am Kap Finisterre. Das offene Meer, der Atlantik vor meinen Augen – das war ein unbeschreibliches Gefühl, ein Gefühl der Unendlichkeit. Es war, als würde mein Körper einmal umgedreht, durchgeschüttelt und wieder hingesetzt. Ein Gefühl, das ich so noch nie erlebt habe.

Wenn du jetzt zurückblickst – was war der

schwerste Moment der gesamten Tour?

Markus: An drei bis vier aufeinanderfolgenden Tagen täglich 60 bis 80 Kilometer zu fahren, ist kein Problem. Aber ab dem fünften Tag – und dann bis Tag 16 – wird jede Etappe zu einer enormen

mental und körperlichen Herausforderung. Egal ob Regen, Kälte, Hitze oder Trockenheit – man muss jede Situation annehmen, wie sie kommt. Ich hatte fünf kleinere Stürze unterwegs. Im Moment danach war ich unsicher, aber nach

wenigen Kilometern war dieses Gefühl wieder weg.

Und was war dein schönster Moment auf dem Jakobsweg?

Markus: Ganz klar: die unzähligen Begegnungen mit Menschen aus aller Welt. Wir haben Pilger aus den USA, Nordkorea, Japan, Grönland, Österreich, der Schweiz, Deutschland, Neuseeland, Australien, Schweden, Belgien, Holland, Spanien, Portugal, Italien, Polen, Kanada und vielen weiteren Ländern getroffen. Auch die Natur war überwältigend – diese Vielfalt der Regionen: vom Baskenland über Navarra, Rioja und Castilla y León bis nach Galicien. Von den Bergen der Pyrenäen und Galiziens



FOTOS: MARKUS AICHHORN, MOAR GUT CHRISTIAN MAISLINGER



Markus Aichhorn. Markus wurde in Salzburg geboren und wuchs in Großarl auf. Er ist 46 Jahre alt, lebt mit seiner Frau Selina und den drei Kindern im Großarlal. Rund 30 Jahre arbeitete er als Koch, viele davon als Küchenchef. Zwei Jahrzehnte verbrachte er im Ausland – unter anderem in Australien, den USA und der Schweiz, wo er im KKL Luzern und für die Hotel Business Zug AG tätig war. 2015 kehrte er mit seiner Familie nach Österreich zurück und übernahm die Küchenleitung im 5-Sterne-Familien- und Naturresort Moargut, wo er bis Juli 2024 arbeitete. Eine schwere Erkrankung machte eine Fortführung seiner Tätigkeit leider unmöglich.

über die Weinbaugebiete Rijos bis zur trockenen Weite Kastiliens – jede Landschaft hatte ihre eigene Magie.

Wie hat dein Körper die Belastung verkraftet?

Markus: Erstaunlich gut – besser, als ich selbst erwartet hätte. Natürlich gab es Tage, an denen einfach alles wehgetan hat: die Beine, der Rücken, selbst die Hände vom vielen Bremsen und Schalten. Aber mein Körper hat sich mit jeder Etappe mehr angepasst. Ich habe gelernt, auf kleine Signale zu achten – rechtzeitig zu essen, zu trinken, Pausen zu machen. Der größte Kampf war ohnehin im Kopf, nicht in den Muskeln. Wenn du stundenlang bergauf fährst, durch Regen oder Gegenwind, dann entscheidet der Wille. Und genau das war das Spannende: zu erleben, wozu man wirklich fähig ist, wenn man sich selbst vertraut.

Was hat dich am meisten überrascht – an der Reise oder an dir selbst?

Markus: Am meisten überrascht hat mich, wie wenig man eigentlich braucht, um glücklich zu sein. Drei Wochen lang hatte ich nur das Nötigste dabei – ein Rad,

ein paar Kleidungsstücke, etwas Werkzeug – und trotzdem habe ich mich selten so frei gefühlt. Jeder Tag war reduziert auf das Wesentliche: fahren, essen, schlafen, leben. Überrascht hat mich auch, wie stark die Gemeinschaft auf diesem Weg ist. Fremde Menschen, die dich anlächeln, dir Wasser reichen oder einfach „Buen Camino“ sagen – das gibt dir Kraft. Und an mir selbst? Vielleicht, dass ich lernen musste, loszulassen. Ich hatte anfangs einen genauen Plan, doch am Ende war es die Spontaneität, die die schönsten Momente geschaffen hat.

Welche Rolle hat dein Team unterwegs gespielt?

Markus: Eine enorme. Ohne mein Team – Marcos und Stefan – wäre die Mission in dieser Form nicht möglich gewesen. Auch wenn ich physisch allein auf dem Rad saß, war ich mental nie allein. Im Hintergrund lief so viel Organisation: Technik (Bike – Sport Panorama), Kommunikation (aboutdigital – Andi & Claudia), Social Media (Myriam & Bruna), Transport (Chris). Besonders in schwierigen Momenten – bei Regen, Erschöpfung oder Motivationslö-

chern – war es dieses Gefühl, Teil von etwas Größerem zu sein, das mich weitergetrieben hat. Jeder hat seinen Beitrag geleistet. „Mission Markus“ war nie ein Soloprojekt, sondern ein Gemeinschaftsprojekt.

Deine Familie hat dich

von zuhause aus begleitet – wie war das Wiedersehen nach drei Wochen?

Markus: Unbeschreiblich. Als ich sie wieder in die Arme schließen konnte, war all die Anstrengung, all der Schweiß und jede Träne der letzten Wochen mit einem Mal vergessen. Das war ➤



vlach.digital

DIGITAL oder KLASSISCH?
It's a mix! We shake it for you.

DIGITAL
MARKETING
WERBEAGENTUR

JETZT BIST DU DRAN:

Werbeagentur für starke Marken und digitale Performance.
0664 / 428 9000 | info@vlach.digital | www.vlach.digital



der wahre Zieleinlauf. Während der Reise habe ich sie jeden Tag gespürt – auch aus der Ferne. Ihre Nachrichten, Stimmen, kleinen Videos – das hat mir Kraft gegeben. Ohne ihre Unterstützung, ihr Vertrauen und ihr Verständnis wäre diese Mission nicht möglich gewesen. Das Wiedersehen war nicht nur emotional, sondern auch ein Moment der Dankbarkeit – für das, was wirklich zählt.

Viele haben dich online begleitet. Welche Reaktionen haben dich besonders berührt?

Markus: Unglaublich viele. Ich hätte nie gedacht, dass so viele Menschen mit mir mitfiebern würden – Freunde, frühere Weggefährten, aber auch völlig Fremde, die mir schrieben, wie sehr sie

meine Reise bewegt hat. Besonders berührt haben mich Nachrichten von Menschen, die selbst mit Rückschlägen kämpfen – gesundheitlich, beruflich oder privat – und die sagten: „Deine Mission hat mir wieder Mut gemacht.“ Das hat mir gezeigt, dass diese Reise größer war als nur ein sportliches Abenteuer. Es ging um Hoffnung, Durchhaltevermögen und Menschlichkeit. Zu wissen, dass meine Geschichte anderen Kraft gibt, war für mich das schönste Geschenk. Auch RTL hat meine Reise begleitet – die Dokumentation wird im Mittagsjournal ausgestrahlt. Den genauen Sendetermin werden wir demnächst auf Instagram bekanntgeben.

Wie steht es um den Spendenstand?

Markus: Ich bin unglaublich dankbar – die Spendenbereitschaft war überwältigend. Schon während der Fahrt habe ich gemerkt, dass viele Menschen nicht nur zuschauen, sondern wirklich etwas bewegen wollen. Der aktuelle Spendenstand liegt bei einer Summe, mit der wir deutlich mehr erreichen können, als wir anfangs gedacht hätten. Diese Unter-



stützung zeigt mir, dass Menschlichkeit ansteckend ist – und dass aus einer persönlichen Herausforderung eine gemeinsame Bewegung entstehen kann.

Was nimmst du persönlich aus dieser Mission mit?

Markus: Vor allem Demut – und Dankbarkeit. Drei Wochen auf dem Rad, mit Wind im Gesicht und tausend Gedanken im Kopf, verändern dich. Ich habe gelernt, wie stark ein Mensch sein kann, wenn er an etwas glaubt, das größer ist als er selbst. Ich habe verstanden, dass es im Leben nicht um Geschwindigkeit geht, sondern um Richtung. Diese Mission hat mir gezeigt, wie wichtig Verbundenheit ist – zu anderen Menschen, zur Natur, zu

sich selbst. Ich nehme unendlich viele Begegnungen, Gespräche und kleine Momente mit, die mich getragen haben. Und ich nehme die Gewissheit mit, dass man manchmal einfach losfahren muss, ohne genau zu wissen, wohin der Weg führt – denn unterwegs findet man oft mehr, als man gesucht hat.

Hat sich dein Blick auf die Krankheit oder das Leben verändert?

Markus: Ja – grundlegend. Früher habe ich die Krankheit oft als Grenze gesehen, heute sehe ich sie eher als Lehrer. Sie zeigt mir, was wirklich zählt, und zwingt mich, bewusster zu leben. Jeder Tag, an dem ich mich gut fühle, ist ein Geschenk – das klingt vielleicht banal,



FOTOS: MARKUS AICHORN, PRIVAT



aber auf dem Jakobsweg habe ich genau das gespürt. Ich habe gelernt, dass man das Leben nicht kontrollieren kann, aber sehr wohl entscheiden kann, wie man damit umgeht. Die Krankheit ist ein Teil meiner Geschichte, aber sie bestimmt sie nicht. Sie erinnert mich daran, dass Mut nicht bedeutet, keine Angst zu haben – sondern trotz der Angst weiterzugehen.

Wie geht es jetzt weiter – körperlich, familiär, mental?

Markus: Im Moment genieße ich es einfach, wieder zuhause zu sein – bei meiner Familie, im Alltag, mit all den kleinen Dingen, die man nach so einer Reise viel bewusster wahrnimmt. Körperlich habe ich etwa zwei Wochen zur Regeneration gebraucht, aber es geht mir erstaunlich gut. Die Bewegung, die Natur, die Begegnungen –

all das hat mir Energie gegeben, keine genommen. Mental hat die Mission Spuren hinterlassen – im besten Sinne. Ich bin ruhiger geworden, dankbarer, klarer. Wie es weitergeht? Ich habe viele Ideen – aber diesmal lasse ich mir Zeit. Der nächste Weg kommt, wenn der richtige Moment da ist.

Wenn du heute einen Satz sagen könntest, der alle erreicht – was wäre deine Botschaft nach dieser Reise?

Markus: Hab den Mut, loszugehen – auch wenn du den Weg noch nicht kennst. Denn jeder Schritt, jede Begegnung und jede Herausforderung hat einen Sinn, selbst wenn du ihn erst später erkennst. Ich wünsche jedem, dass er diesen Mut findet – nicht, um perfekt zu sein, sondern um echt zu leben und Träume zu verwirklichen. ★



BAD
WOHNEN
KÜCHE



unsere steine
erzählen geschichten
für orte mit bedeutung

herzgsell
Marmor Stein & Form

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

HERZGSELL
SCHLÜSSEL
DIENST
ALIENBACHER
Sicherheitszylinder
Schließanlagen
06412 / 8952
St. Johann
neben Dieselkino



INTERVIEW MIT

Jennifer Öhm über „The Jumpsuits“

KEIN LEBEN OHNE MUSIK. Was einst als spontanes Hochzeitsprojekt unter Freundinnen begann, ist heute eine feste musikalische Größe im Pongau: The Jumpsuits – rund um Sängerin und Organisatorin Jennifer Öhm – sorgen seit über 15 Jahren für unvergessliche musikalische Gänsehautmomente.

Jennifer, nimm uns mit an den Anfang: Wie kam es damals dazu, dass du mit ein paar Freundinnen angefangen hast, bei Hochzeiten zu singen?

Jennifer: Das hat sich ganz natürlich ergeben. Ich war damals in der Musikhauptschule, wo wir bereits einen kleinen Chor hatten. Während meiner Studienzeit habe ich mich dann – aus Mangel an anderen Musikern – für eine Hochzeit mit ein paar Studienkolleginnen zusammengetan. Das waren Johanna Wieser (Hani), Andrea Brucker (Leli) und Johanna Dolcic (Jojo). Hani ist heute

noch aktiv und sozusagen meine Stellvertreterin. Leli und Jojo sind nur noch selten dabei, dafür singt mittlerweile Johannas Schwester Magdalena Fürthauer (Magdi) mit. Vor ein paar Jahren kamen außerdem meine Schwester Janine Öhm (Janny) und Kathrin Hettegger (Kathrin) dazu. Seit Kurzem ist auch meine Tochter Estrella Öhm Teil der Gruppe, ebenso Sabrina Reiter (Sabi), die uns musikalisch wunderbar ergänzt. Die Besetzung variiert je nach Anlass und Verfügbarkeit – das macht unser Konzept sehr flexibel.

Erinnerst du dich noch an euren allerersten Auftritt – und wie er verlaufen ist?

Jennifer: Ja, das war eine kirchliche Hochzeit in Radstadt mit der Besetzung Hani, Jojo und mir. Für unsere damaligen Verhältnisse war das ganz okay (lacht) – heute sind wir natürlich musikalisch in einer ganz anderen Liga unterwegs.

Ursprünglich heißt ihr 4hertz. Was steckt hinter diesem Namen – und wie kam es zur Umbenennung in The Jumpsuits?

Jennifer: Der ursprüngliche Name kam von den vier

Gründungsmitgliedern – daher die „4“. Das Wort hertz war eine Kombination aus Herz und dem musikalischen Begriff Hertz – das „t“ hat sich sozusagen eingeschlichen. Da wir längst nicht mehr vier sind, sondern inzwischen acht Musikerinnen im Pool haben, passte der Name irgendwann einfach nicht mehr. Weil wir uns vor ein paar Jahren entschieden haben, statt Dirndl lieber bequeme Jumpsuits zu tragen – die inzwischen zu unserem Markenzeichen geworden sind – lag der neue Name The Jumpsuits auf der Hand. ➤

FOTOS: THE JUMPSUITS, MARCO KONRAD - NK FOTOGRAFIE, ROMINA BUSTA - ROMINAB FOTOGRAFIE

WINWIN
HIER WIN ICH GERN

WINWIN Bischofshofen

HIER WIN ICH GUTE LAUNE.

Freu dich auf Genuss und Spielvergnügen in echter Wohlfühlatmosphäre.



österreichische
LOTTERIEN



Spierschutzinfos
auf playsponsible.at

INTERVIEW

Heute seid ihr ein Pool von acht Musikerinnen. Wie funktioniert dieses flexible Konzept im Alltag?

Jennifer: Je nach Auftrittsort ist eine unterschiedliche Besetzung sinnvoll. Ich koordine das und es funktioniert wirklich gut. Manchmal teilen wir uns sogar auf und spielen zwei Auftritte an einem Tag.

Nach welchen Kriterien wählst du aus, wer bei welchem Event dabei ist?

Jennifer: Das hängt vom Anlass und von den Wünschen der Auftraggeber ab. Meist bin ich selbst an der Gitarre dabei, dazu kommt eine Pianistin und jemand, der die Percussion übernimmt.

Gibt es eine feste Stammformation oder wechselt die Besetzung regelmäßig?

Jennifer: Eine feste Besetzung haben wir eigentlich nicht. Manche Musikerinnen sind öfter dabei, aber wir halten es bewusst offen – das hält uns flexibel und frisch.

Seit diesem Jahr ist auch deine Tochter Estrella Teil von The Jumpsuits. Erzähl uns ein bisschen von ihr!

Jennifer: Ja, genau – seit heu-

er ist meine Tochter Estrella mit dabei. Sie ist acht Jahre alt und unser jüngstes Bandmitglied. Sie spielt seit ihrem sechsten Lebensjahr Schlagzeug und übernimmt bei uns die Percussion. Eigentlich wollte ich, dass sie Klavier lernt, weil ich das selbst nie gelernt habe. Aber sie hat damals gemeint, Schlagzeug passe besser zu ihr – und sie hatte recht (lacht).

Wie ist es, gemeinsam mit der eigenen Tochter auf der Bühne zu stehen?

Jennifer: Es ist natürlich etwas ganz Besonderes. Vor allem bei Taufen ist sie oft als dritte Musikerin dabei, manchmal treten wir auch nur zu zweit auf. Auch wenn ich ihre

Mama bin – ich bin sehr kritisch, was Musik angeht. Aber Estrella hat ein außergewöhnliches Taktgefühl, das spürt man sofort. Ich bin wahnsinnig stolz auf sie.

Eure Auftritte reichen von Hochzeiten über Taufen bis zu Beerdigungen. Wie schafft ihr diesen emotionalen Spagat?

Jennifer: Jedes Ereignis hat seine eigene Energie, und das spiegelt sich in der Musik wider. Wir passen unser Repertoire immer an den Anlass an. Unsere Liederauswahl deckt wirklich alle Stimmungen ab – wir lieben diese Abwechslung und die Herausforderung, Emotionen auf so unterschiedliche Weise zu transportieren.

Gibt es Songs, die bei fast jedem Anlass gewünscht sind?

Jennifer: Hallelujah von Jeff Buckley – in unterschiedlichen Textversionen – passt tatsächlich zu fast jedem Anlass. Klassiker wie The Rose von Bette Midler, More Than Words von Extreme oder Circle of Life von Elton John sind ebenfalls immer wieder gefragt.

Schreibt ihr auch eigene Stücke?

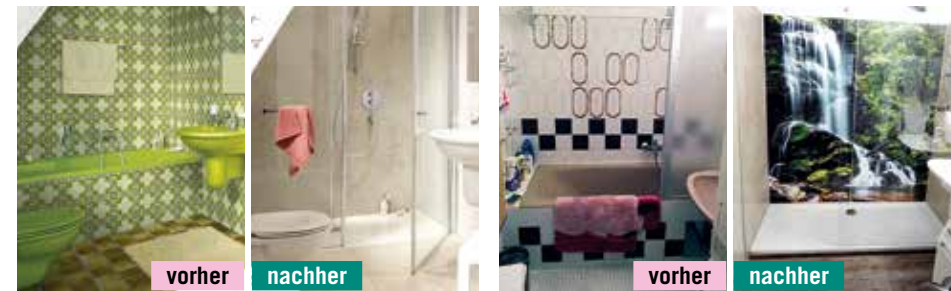
Jennifer: Unsere Arrangements sind keine komplett eigenen Stücke, aber wir geben den Liedern immer eine besondere Note und haben über die Jahre einen ganz eigenen Stil entwickelt. ➔

Jennifer Öhm. Gebürtig aus Kleinarl und heute in Tenneck zuhause, ist Jennifer Öhm nicht nur leidenschaftliche Musikerin, sondern auch beruflich in der Steuerberatung tätig. Seit ihrer Schulzeit begleitet sie die Musik – heute ist sie das Herz der Musikerinnengruppe The Jumpsuits, die besondere Momente wie Hochzeiten, Taufen und auch Abschiede musikalisch gestaltet.

The Jumpsuits, Jennifer Öhm, Tel.: 0660/6892488, music@thejumpsuits.at, @thejumpsuits



FOTOS: THE JUMPSUITS, MARCO KONRAD - NK FOTOGRAFIE, ROMINA BUSTA - ROMINAB FOTOGRAFIE



Wanne raus – Dusche rein

BAZUBA. Dusche statt Badewanne – lärmarm und schnell.

Der Umbau einer Badewanne zur Dusche ist langwierig und kompliziert? FALSCH! bazuba entfernt innerhalb weniger Tage Ihre Badewanne und setzt an derselben Stelle eine bequeme, extragroße und leicht begehbare Dusche – schmutz- und lärmarm. Die Glasabtrennung oder Duschkabine entsteht nach Ihren Wünschen und hochwertige Armaturen runden das mo-

derne Erscheinungsbild ab. **Das neue Design für die Dusche: Designpaneele.** Eine große Auswahl moderner Designpaneele macht Ihnen die Gestaltung leicht. Die hochwertigen Wandpaneele sind besonders pflegeleicht und absolut wasserdicht. Mit einer attraktiven Farbpalette passen sie sich in jedes bestehende Badezimmer ein. Ob erfrischend modern oder etwas klassischer – Sie haben jede

Gestaltungsfreiheit im Design. Selbstverständlich werden Duschtassen, Duschkabinen, Duschatbrennungen und Wandabdichtungen fachmännisch mittels Verbundabdichtung gegen Feuchtigkeit abgedichtet. Mit bazuba haben Sie einen Ansprechpartner für alle Fragen. Ersparen Sie sich die Unannehmlichkeiten einer wochenlangen Baustelle – nur wenige Tage trennen Sie von einem komfortablen Bad. ★

Wer sich für diese moderne Art der Badsanierung interessiert, vereinbart am besten gleich einen kostenlosen Beratungstermin:

Telefon: 06546 / 21133 oder unter
www.bazuba.at

Der Schauraum in Fusch ist einen Besuch wert. Hier können Sie sich von der Qualität von bazuba überzeugen.



ÖFFNUNGSZEITEN:
MO–FR 8:00 – 12:00 Uhr
Nachmittags nur nach telefonischer Vereinbarung

VORHER

NACHHER

Wanne raus, Dusche rein!

Ohne aufwändige Umbauarbeiten zur barrierefreien Dusche.

IHRE VORTEILE

- Umbau in 3 Tagen
- Ohne Abschlagen der Fliesen
- Zum attraktiven Preis
- Alles aus einer Hand

FUGENLOS • BARRIEREFREI • PFLEGELEICHT

www.bazuba.at
5672 Fusch a. d. Glstr.

bazuba

Kostenlose Beratung: 06546-21133

Welche Auftritte sind dir besonders im Gedächtnis geblieben?

Jennifer: Da gibt's einige! Besonders verrückt war etwa, als wir einmal auf dem Radweg mit dem Auto zur Kirche fahren mussten – und auf dem Friedhof geparkt haben (lacht). Oder als wir während eines Live-Auftritts ein Instrument austauschen mussten. Auch die Anfahrten zu Bergdörfern sind manchmal richtig abenteuerlich. Sehr berührend sind natürlich die Hochzeiten unserer eigenen Musikerinnen oder Auftritte, bei denen wir Freunde oder Familienmitglieder begleiten dürfen.

Wo siehst du The

Jennifer: Eigentlich nicht – die Jumpsuits hatten wir ja schon vorher (lacht). Der Name hat das Ganze nur offiziell gemacht.

menten von Menschen, die wir musikalisch begleiten dürfen.

Würdet ihr auch gerne mal auf größeren Bühnen oder Festivals spielen?

Jennifer: Wir sind keine klassische Partymusik – für Festivals oder Clubs wären wir daher nicht die richtige Besetzung. Aber wir umrahmen gern besondere Veranstaltungen, zum Beispiel den Burgadvent auf der Burg Hohenwerfen am 7. Dezember 2025.

Gibt es musikalische Träume oder Kooperationen, die du dir wünschst?

Jennifer: Wir sind grund-

sätzlich für alles offen – wer weiß, was sich noch ergibt.

Wenn du The Jumpsuits in drei Worten beschreiben müsstest?

Jennifer: Stilvoll. Bewegend. Herzlich.

Habt ihr ein Ritual vor euren Auftritten?

Jennifer: Nein, eigentlich nicht. Wir sind da ganz entspannt.

Und zum Schluss: Welcher Song beschreibt euch am besten?

Jennifer: Ganz klar: Don't Stop Believin' von Journey. ★



„Wir sind stilvoll, bewegend und herzlich – genau wie die Momente, die wir begleiten dürfen. Musik ist für mich Ausgleich, Berufung und Herzenssache zugleich.“

Jennifer über die Jumpsuits

Gibt es Momente, in denen ihr selbst Gänsehaut bekommt beim Singen?

Jennifer: Ja, absolut. Wenn wir während eines Liedes spontan harmonisch etwas treffen, das einfach perfekt klingt – ohne es vorher abzusprechen – das sind die magischen Momente, in denen wir uns selbst überraschen.

Wie wichtig ist dir persönlich die Musik?

Jennifer: Sehr wichtig – als Ausgleich, als Berufung und als Gemeinschaftserlebnis. Kein Leben ohne Musik!

Hat der neue Name auch eine Veränderung im Stil oder Auftreten gebracht?

Jumpsuits in den nächsten Jahren?
Jennifer: Ich hoffe, weiterhin bei den besonderen Mo-



Die Gründungsformation von The Jumpsuits: So hat alles begonnen – unsere musikalischen Anfänge.

FOTOS: THE JUMPSUITS, MARCO KONRAD - NK FOTOGRAFIE, HAYMONETS, LEONI UNTERKOFER

Advent.Markt mit Tradition trifft Wiener Sängerknaben mit Weltklasse

ALTENMARKT-ZAUCHENSEE. Wenn sich die Stadt im Lichterglanz zeigt und der Duft von Punsch in der Luft liegt, öffnet der Advent.Markt seine Tore.

Am Advent.Markt flanieren Sie zwischen liebevoll dekorierten Hütten mit regionalem Kunsthandwerk, hören stimmungsvolle Weisen und genießen kulinarische Spezialitäten aus der Region. Die traditionsreiche Grundner Krippe sowie eine Lebendige Krippe mit kostenfreien Alpakasparzieren und Pferdekutschfahrten machen den Markt zu einem Erlebnis für die ganze Familie. Ein musi-

kalisches Highlight steht mit dem Konzert der weltberühmten Wiener Sängerk-

knaben in der Pfarrkirche auf dem Programm. Die einzigartige Akustik der

Kirche verleiht dem Auftritt eine besonders festliche Atmosphäre. ★



Advent.Markt

Sa + So 22.11. – 21.12. & Mo 8.12. von 14.30 – 20 Uhr
Do 27.11. von 17 – 22 Uhr
Marktplatz

Wiener Sängerknaben

Do 27.11., 19.30 Uhr
Pfarrkirche
Tickets ab € 27/Erw.
ab € 17/Kind

Bergsee.Advent mit Klängen trifft Räucher.Wanderung mit Ritualen

ALTENMARKT-ZAUCHENSEE. Zwischen glitzerndem Schnee, flackernden Feuern und sanften Klängen entfaltet der Bergsee.Advent seine besondere Magie.

Ein Adventmarkt der besonderen Art wartet beim Bergsee.Advent am Zauchensee. Lichtinstallationen und mystische Klangwolken verwandeln die verschneite Naturkulisse rund um den Zauchensee in einen Ort der Magie. Der Rundweg um den zugefrorenen Bergsee wird dabei von wärmenden Feuerstellen und Stand'l'n mit kulinarischen Kleinigkeiten gesäumt. Märchenerzählungen und Weisenbläser runden das Schauspiel ab. Wer tiefer in die Welt alter Bräuche eintauchen möchte, ist bei den Räucher.Wanderun-

gen richtig: Gemeinsam mit einer erfahrenen Räucherexpertin geht es durch den stillen Winterwald, beglei-

tet von Räucherritualen, Weisenbläsern und Geschichten zur Rauhnachtszeit. ★



Bergsee.Advent

Sa 6.12., Fr 12. + 19.12. & Di 23.12. von 18 – 22 Uhr
Zauchensee

Räucher.Wanderung

Mi 3., 10. + 17.12. & Mo 5.1. 17.30 – 19 Uhr
Sternwarte Zauchensee
Tickets ab € 12/Erw.
ab € 5/Kind

Infos & Tickets

Tel. +43 (0) 6452 / 55 11
info@altenmarkt-zauchensee.at
www.altenmarkt-zauchensee.at



ANZEIGE FOTOS: CHRISTIAN SCHARTNER, WOUTER OUDEMANS

VORWORT



Mario Schmid
Obmann Luzifer Pass

Wir sind die Luzifer Pass St. Johann. Gegründet wurde unsere Gruppe 1997 von Evren Isler, Gerfried Stadler und Alexander. Die Namensfindung war anfangs gar nicht so einfach. Zunächst nannten wir uns Stadler Pass vom 2. – 5. Dezember 1997, später dann Teufel Pass. Im Jahr 2000 folgte der Name Alpen-teufel, bevor wir uns schließlich 2001 endgültig auf Luzifer Pass festlegten. Seit 2025 sind wir ein offiziell eingetragener Verein bei der Bezirkshauptmannschaft St. Johann. Unsere Gruppe besteht aus 15 Mitgliedern, davon sind 9 aktiv. Bei uns sind Menschen aller Altersgruppen vertreten – vom jüngsten Krampus Jakob mit 5 Jahren bis zu unserem ältesten Mitglied Adi Krallinger mit 57 Jahren. Alle Vorstandsmitglieder sind gebürtige St. Johanner – tief verwurzelt im Brauchtum, das sie seit ihrer Kindheit begleitet. Seit 2024 sind wir als Gruppe wieder voll aktiv – mit dem Ziel, das echte Brauchtum lebendig zu erhalten: regional, ursprünglich und mit Herz. Unsere Auftritte und Hausbesuche sind für uns nicht nur Tradition, sondern eine Herzensangelegenheit. Ein Teil der Einnahmen aus unseren Hausbesuchen wird regelmäßig für wohltätige Zwecke in der Region gespendet – etwa an Familien in Not oder lokale Sozialprojekte. Denn für uns gehört Hilfe in der Gemeinschaft genauso zum Brauch wie Rute und Fell.

LUZIFER
PASS



St. Johann im Pongau. Die Luzifer Pass St. Johann ist eine traditionsbewusste Krampusgruppe aus dem Pongau, die seit ihrer Gründung im Jahr 1997 das Brauchtum mit Leidenschaft und Herz pflegt. Mit echtem Handwerk, regionaler Verwurzelung und gelebter Gemeinschaft bewahrt der Verein das ursprüngliche Krampuswesen in seiner authentischsten Form.

FAKTEN

- **Gründung:** 1997
- **ZVN:** 220455401
- **Obmann:** Mario Schmid (geb. 1989, aus Schwarzach)
- **Obmann-Stv.:** Josef Strubegger (geb. 1973, aus St. Johann)
- **Buchhalter:** Serda Kol (geb. 1986, aus St. Johann)
- **Schnitzer & Schriftführer:** Evren Isler (geb. 1987, aus St. Veit)
- **Mitglieder:** 15
- **Aktive Mitglieder:** 9
- **Kontakt:**
 - +43 664 / 3609500
 - www.instagram.com/luzifer_pass_
 - www.facebook.com/LuziferPassStJohann

Bergadvent Filzmoos

BergDorfAdvent zum 'Filzmooser Kindl' & Weihnachtsidylle

Wer den vorweihnachtlichen Trubel hinter sich lassen möchte, findet in Filzmoos die perfekte Auszeit. Das zaubernde Bergdorf, eingebettet in der imposanten Kulisse von Bischofsmütze und Dachstein, im Herzen des Salzburger Sportwelt, verwandelt sich in der Adventzeit in eine märchenhafte Winterwelt.

BergDorfAdvent zum
'Filzmooser Kindl'

An den vier Adventwochenenden (28. 11. – 21. 12. 2025) lädt der idyllische BergDorfAdvent Filzmoos unterm Christbaum am Dorfplatz zum Verweilen ein. Jeweils Freitag bis Sonn-

tag, zwischen 16 und 20.00 Uhr mischen sich Weihrauchduft, der Geschmack von Vanillekipferln und Glühwein mit den Klängen der Weisenbläser und dem sanften Geläut der Pferdeschlitten. An den festlich dekorierten Ständen gibt's regionales Kunsthandwerk, bauerliche Handarbeiten, selbst-

gebackene Weihnachtsleckereien und lokale Spezialitäten, festlich umrahmt von Darbietungen heimischer Gesangs- und Musikgruppen. Nur wenige Schritte vom Dorfplatz entfernt sind die Tore der Wallfahrtskirche 'Zum Filzmooser Kindl' vor allem in der Adventzeit weit geöffnet. ★



Veranstaltungstipps:

- DI, 25.11.25, 20.00 Uhr**
Das Gertraud – Filzmoos, 'Da Advent klopft an'
- SO, 30.11.25, 16.00 Uhr**
LaVie – Filzmoos, Adventkonzert, Musikum Salzburg
- DO, 11.12.25, 17.00 Uhr**
Gastwirte Filzmoos, Kulinarisch Anglößkeln
- FR, 12.12.25, 19.00 Uhr**
Mützenhalle Filzmoos, Weihnachtskonzert – Die Edelseer
- SA, 13.12.25, 17.00 Uhr**
Mützenhalle Filzmoos, Advent Dahoam in Filzmoos
- MI, 24.12.25, 16.00 Uhr**
Dorfplatz Filzmoos, Weihnachtsmann Besuch

Weihnachtsidylle Filzmoos

Die Weihnachtsidylle findet von 27. 11. bis 27. 12. 2025, jeweils Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag, von 17 bis 20.00 Uhr statt.

Auch nach mehr als drei Jahrzehnten ist die Weihnachtsidylle in der Hofalm am Talschluss von Filzmoos das geblieben, was ihr Erfinder Wasti Schörghofer seinen Gästen in der Unterhofalm bieten wollte: Ein echter, ursprünglicher Adventspaziergang am tiefverschneiten Almboden zu Füßen der majestätischen Bischofsmütze. Die „Weihnachtsidylle Filzmoos“ in den Hofalmen auf 1.300 Metern Seehöhe ist eines der außergewöhnlichsten und ursprünglichsten Adventerlebnisse in den Salzburger Bergen. Da die Hofalmen im Winter für den Autoverkehr gesperrt sind, geht's per Taxi-Bus, romantisch mit dem

Pferdeschlitten oder zu Fuß hinauf. Winter- und Schneeschuhwanderer brauchen vom Parkplatz an der Mautstelle etwa eine Stunde – wahlweise auf dem geräumten Winterwanderweg oder durch den verschneiten Wald. Angekommen, führen Fackeln den Weg von Ober- und Unterhofalm zum Almsee. Unterwegs beeindruckt eine lebensgroße Weihnachtskrippe, ein 20 Meter langer, stimmungsvoll be-

leuchteter Scherenschnitt mit der Heiligen Familie, den Hirten und den Heiligen Drei Königen, das tiefverschneite Bergkirchlein und noch viel mehr. An offenen Feuerstellen wärmen Glühwein, Punsch oder Tee, während Weisenbläser und Singgruppen für festliche Klänge sorgen. Kuscheilig ist's in der Almhütte vom Märchenzähler, gruselig wird's, wenn plötzlich die Perchten auftauchen. ★



Infos:
Eintritt EUR 7,00
Kinder und Besucher mit der Filzmoos Winter Card Eintritt frei.

Reservierung empfohlen:
Oberhofalm (+43 664 4457781), Unterhofalm (+43 664 1599508), Taxitransfer (0664 1806453) und Pferdekutschenfahrt! Gutes Schuhwerk wird empfohlen!





Die Masken der Luzifer Pass St. Johann bestehen ausschließlich aus Zirbenholz! Guss-, Alu-, Bronze-, Gummi- oder Plastikmasken haben bei dieser Gruppe keinen Platz. Selbst die jüngsten Mitglieder, bereits ab drei bis vier Jahren, tragen echte Holzmasken. In den Anfangsjahren war das Erscheinungsbild der Masken noch sehr unterschiedlich – beinahe jeder Schnitzer aus der Umgebung war vertreten. Im Jahr 2003 einigte sich die Gruppe auf ein einheitlicheres Erscheinungsbild. Besonders geschätzt wurden damals die Arbeiten der Brüder Metzger aus Hüttschlag, deren furcht-

erregende Schnitzkunst den Vorstellungen der Gruppe perfekt entsprach. Seit 2024 hat sich innerhalb des Vereins vieles verändert. Man hat sich wieder stärker an den ursprünglichen Formen des Brauchtums orientiert – so, wie sie in früheren Zeiten gepflegt wurden. Dafür wurden alte Bücher und historische Fotografien studiert. Mit zunehmendem Alter wuchs das Bewusstsein für Tradition und Authentizität, was sich auch im Erscheinungsbild widerspiegelt. Die Masken des Jahres 2024 stammen von Kogler Sepp aus Dorfgastein sowie von Vereinsmitglied Evren Isler aus St. Johann. Ab 2025 wur-

de beschlossen, die Masken ausschließlich vom Vereinsgründer und ehemaligen Obmann fertigen zu lassen – eine bewusste Rückbesinnung auf die eigenen Wurzeln und ein Zeichen des Respekts vor dem Ursprung der Gemeinschaft. Erstmals werden die Masken jährlich bei der Halleiner Krampusausstellung in der alten Saline präsentiert – in diesem Jahr von 31. Oktober bis 2. November.

Die Philosophie

Was als Kindheitstraum begann, hat sich über die Jahre zu einer tief verwurzelten Leidenschaft entwickelt. Als die Gründer 1997 ihre ersten Schritte im Brauchtum machten, standen Gemeinschaft, Spaß und das gemeinsame Erleben im Vordergrund. Freunde erschrecken, mit der Rute nachlaufen – all das gehörte damals einfach dazu. Mit der Zeit wuchs jedoch auch das Interesse an der Geschichte des Krampusbrauchtums. Alte Videokassetten, Fotos und Dokumente – unter anderem von der legendären Köck Pass, Birgl Pass, Dorfa Pass, Bassetti Pass oder Metzger Pass, sowie Aufnahmen aus dem Gasteinertal – dienten als Inspirati-

on. Dort ist der Brauch besonders stark verwurzelt und folgt teilweise sogar festgelegten Regeln. Dabei stellte sich die Gruppe grundlegenden Fragen: Warum begleitet der Nikolaus den Krampus? Welche Bedeutung haben Engerl und Woidmandl? Seit den Anfängen gehören Nikolaus und Engerl fest zum Erscheinungsbild der Luzifer Pass. Wenn einmal niemand fix zur Verfügung steht, übernehmen Freunde oder auch ein Krampus selbst die Rolle. Heute liegt der Fokus auf Hausbesuchen und Veranstaltungen für Kinder – und junggebliebene Erwachsene. Bei Läufen und Umzügen beschränkt sich die Gruppe bewusst auf einen Umkreis von 30 Kilometern, um regional verwurzelt zu bleiben und den persönlichen Kontakt zu den Menschen zu bewahren. Wer das Brauchtum wirklich erleben und verstehen möchte, muss in den Pongau kommen – dorthin, wo es seinen Ursprung hat.

Die Felle

In den Anfangsjahren fertigten viele Mitglieder ihre Felle selbst – aus finanziellen Gründen, aber auch aus Kreativität. Manchmal wurden



Gruppenbild 2001

Shooting 2003



alte Mäntel umfunktioniert; ein „Tigerfell-Mantel“ war damals keine Seltenheit. Ab 2003 trugen alle Mitglieder einheitlich schwarzes Ziegenbockfell, ergänzt durch Jackschwänze an den Schultern und Hosen im Glockenschnitt. Gefertigt wurden diese Felle von Herrn Fels-

berger, der jedes Stück in sorgfältiger Handarbeit herstellte – jedes davon ein echtes Unikat. Seit 2024 bestehen die Felle aus Schaf, in natürlichen Farbtönen wie Grau, Weiß, Braun und Schwarz. Der Gerberei Felsberger ist die Luzifer Pass bis heute treu geblieben. Heute

stammen die Anzüge von Albert Felsberger jun., während Albert sen. seinen wohlverdienten Ruhestand genießt. Auf die Frage, warum man nie zu einer anderen Gerberei gewechselt hat, lautet die Antwort schlicht: Warum etwas ändern, das perfekt ist? Die Qualität der Felle – ins-

besondere die exakten Nähte und die handwerkliche Verarbeitung – gilt als unübertroffen, nicht nur in der Region, sondern vielleicht sogar österreichweit. Oder, wie es die Mitglieder selbst sagen: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Beste direkt vor der Haustür liegt? ★



Luzifer Pass im Gründungsjahr 1997

SALZBURGER BERGADVENT

21. NOVEMBER BIS 21. DEZEMBER 2025

ÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertag:
14.00 - 20.00 Uhr




www.salzburger-bergadvent.at



Räuchern mit Erfahrung und Feingefühl: Die Expertinnen von Farben Steger beim alljährlichen Räucherworkshop – mit Klangschaalen-Energetikerin Martina Bechter (links).



Duft der Götter und Schatz der Antike

WEIHRAUCH. Farben Steger in St. Johann weiß, worauf es beim Räuchern ankommt – vom edlen Weihrauch aus Oman bis zur heimischen Myrrhemischung. Als Experte für natürliche Harze verrät das Team, was den Duft der Antike bis heute so besonders macht.

Weihrauch ist das aromatische Harz des Weihrauchbaums (Boswellia), der vor allem auf der Arabischen Halbinsel, in Ostafrika und Indien wächst. Die Bäume werden nicht gefällt – durch Einschnitte in die Rinde tritt ein milchiger Saft aus, der an der Luft zu bernsteinfarbenen Tränen erhärtet. Schon seit Jahrtausenden zählt Weihrauch zu den wertvollsten Naturprodukten der Welt. Im Alten Ägypten wurde er bei Kulthandlungen, Einbalsamierungen und als Heilmittel verwendet. Später transportierten Karawanen das begehrte Harz über die legendäre Weihrauchstraße – von Südarabien über das heutige Oman und Jemen nach Petra in Jordanien, einem zentralen Handelsplatz der Antike, und weiter bis ins Mittelmeergebiet.

Herkunft und Qualität
Als Herkunftsland des edelsten Weihrauchs gilt bis heute der Oman, insbesondere die Region Dhofar mit ihren uralten Boswellia-sacra-Beständen. Der dort gewonnene „Hojari“-Weihrauch zeichnet sich durch seine helle Farbe, feine Struktur und den klar-zitrischen Duft aus – ein echtes Premiumprodukt. Auch im Jemen wächst hochwertiger Weihrauch, dessen

Duft etwas wärmer und harziger ist. In Indien hingegen wird meist Boswellia serrata gewonnen, deren Harz vor allem in der ayurvedischen Medizin geschätzt wird.

Heilende Wirkung und traditionelle Nutzung
Weihrauch war nicht nur ein ritueller Rauchstoff, sondern auch ein vielseitiges Heilmittel. Bereits antike Ärzte wie Hippokrates beschrieben seine

reinigenden und entzündungshemmenden Eigenschaften. Moderne Forschungen bestätigen, dass die im Harz enthaltenen Boswelliasäuren entzündungshemmend wirken können – sie finden daher in der Naturheilkunde etwa bei Gelenkproblemen oder Atemwegserkrankungen Anwendung. Auch in der Volksmedizin galt Weihrauchwasser als leicht antiseptisch, und der Rauch wurde zur Reinigung von Räumen oder zur Stärkung des Immunsystems verwendet. In der Aromatherapie steht Weihrauch heute für Zentrierung, Klarheit und innere Ruhe – ein Duft, der Körper und Geist gleichermaßen anspricht.

Myrrhe, Styrax & das Spiel der Gegensätze
Eng verwandt mit dem Weihrauch ist die Myrrhe, das Harz

des Commiphora-Baums. Sie duftet erdig und balsamisch und wurde traditionell zur Wundheilung, Desinfektion und in Parfüms eingesetzt. In vielen Kulturen symbolisiert Myrrhe das weibliche Prinzip (erdverbunden, nährend, empfangend), während der aufsteigende Rauch des Weihrauchs als männlich gedeutet wird: himmelwärts, geistig und reinigend. Gemeinsam bilden sie das harmonische Gleichgewicht von Erde und Himmel. Auch Styrax oder Benzoe, ein süßlich-warmes Harz aus Asien, wird gerne beigemischt, um den Rauch weicher und runder zu machen. Solche Harzmischungen haben eine lange Tradition in Klöstern, Tempeln und bei Hausräucherungen.

Räuchern in den Alpen und zu den Raunächten

Bei uns im Alpenraum ist das Räuchern fester Bestandteil des Volksbrauchtums – besonders in den Raunächten zwischen Weihnachten und Dreikönig. In dieser Zeit werden Häuser, Ställe und Wohnungen ausgeräuchert, um Altes

loszulassen und das Neue zu begrüßen. Neben Weihrauch kommen auch heimische Kräuter wie Wacholder, Salbei oder Fichtenharz zum Einsatz. Geräuchert wird klassisch auf glühender Kohle, was eine intensive Rauchentwicklung erzeugt. Schonender ist das Räuchern auf einem Sieb über der Glut oder auf einer kleinen Schale, die das schmelzende Harz auffängt. Dadurch entfaltet sich der Duft langsamer und feiner – ideal für hochwertige Sorten.

Weihrauch heute

Ob als spirituelles Räucherwerk, in der Naturkosmetik oder als Bestandteil moderner Aromenmischungen – Weihrauch erlebt eine Renaissance. In einer Zeit, die oft nach in-

nerer Ruhe sucht, bietet sein sanfter Duft eine Verbindung von Vergangenheit, Natur und Achtsamkeit.

Expertentipp von Farben Steger

Das Team von Farben Steger in St. Johann hat sich seit Jahren auf natürliche Räucherstoffe spezialisiert und führt eine große Auswahl an hochwertigen Harzen aus dem Oman, Jemen, Indien und Afrika. Neben reinen Weihrauchsorten finden sich dort auch Mischungen mit Myrrhe, Styrax oder heimischen Kräutern. Hochwertiger Weihrauch entfaltet seinen Duft am besten, wenn er nicht direkt verbrennt. Verwenden Sie ein Räuchersieb oder eine feuerfeste Schale, um das Harz sanft

zu erwärmen. So entwickeln sich die feinen Zitrus- und Harznoten, ohne dass der Rauch zu scharf wird. Einmal jährlich lädt Farben Steger außerdem zu einem beliebten Räucher-Workshop ein – eine Gelegenheit, die unterschiedlichen Harze kennenzulernen, eigene Mischungen zu probieren und die Kraft des Räucherns mit allen Sinnen zu erleben. ★

Kompetenz & Service
Farben Steger
Farben • Lacke • Holzschutz • Künstler- & Dekorbedarf

Farbensteger
Hauptstraße 38
5600 St. Johann i.Pg.
Tel.: 06412 / 42 89
www.farbensteger.at



FOTOS: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU & ENNSTAL

Kinderbackstube

Weihnachts-Bastelwerkstatt

Besuch vom Nikolaus

16 - 20 Uhr
Wagrain Marktplatz
29.11. / 06.12. / 13.12. / 20.12.

13.12.
Advent der Kulturen mit dem Gastland Frankreich

Stille Nacht

Alle Events auf wagrain-kleinarl.at

15 - 18 Uhr | Kleinarl Musikpavillon
Kleinarl Adventzauber
14.12.

Adventmärkte
Wagrain
Kleinarl

WAGRAIN KLEINARL



INTERVIEW

David Kruselburger steht im Jahresfinale bei „Die Küchenschlacht“

VOM HEIMISCHEN HERD INS ZDF-STUDIO. David Kruselburger hat sich bei „Die Küchenschlacht“ eindrucksvoll bis ins Jahresfinale 2025 gekocht. Hier treffen nun die Siegerinnen und Sieger der ChampionsWeek aufeinander, die noch einmal alles geben müssen, um die 25.000 € Preisgeld zu gewinnen und den Titel „Hobbykoch des Jahres 2025“ zu tragen. Zwischen Lampenfieber, Leidenschaft und einer Prise Perfektion spricht David darüber, wie er sich auf die letzte Runde vorbereitet, welche Gerichte ihn weitergebracht haben – und was für ihn den wahren Reiz an diesem Wettbewerb ausmacht.

David, herzlichen Glückwunsch – du hast dich erfolgreich von der ChampionsWeek bis ins Jahresfinale 2025 gekocht! Wie fühlt es sich an, nach diesem Sieg jetzt unter den Besten der Besten zu stehen?

David: Ja, einfach unglaublich – ein richtig gutes Gefühl! Ich habe mich damals schon riesig gefreut, als ich in der ersten Runde gewonnen habe. Dass es jetzt in der ChampionsWeek wieder geklappt hat, ist natürlich der Hammer.

Wenn du an deine erste

Teilnahme zurückdenkst – hättest du dir damals vorstellen können, so weit zu kommen?

David: Für mich war schon der Qualifikationssieg bei der Küchenschlacht ein riesiger Erfolg. Das Niveau war von Anfang an sehr hoch. Jetzt auch noch die ChampionsWeek zu gewinnen und sich gegen all die anderen „Sieger“ durchzusetzen, macht mich schon ein bisschen stolz.

Was hat sich für dich seitdem verändert – in deiner Herangehensweise, dei-

nem Stil oder auch deinem Selbstvertrauen am Herd?

David: Eigentlich nicht viel – ich bin meinem Stil immer treu geblieben. Und das kam beim Publikum genauso gut an wie bei den Juroren.

Die ChampionsWeek bringt ja nur Siegerinnen und Sieger zusammen – also ein ganz anderes Leistungsniveau. Wie hast du dich auf diese Runde vorbereitet?

David: Ich habe mir persönlich die Latte extrem hochgelegt. Das heißt: Ich habe bei

jedem Gericht bzw. Thema sehr viele verschiedene Komponenten auf den Teller gebracht, um das Maximum aus den 35 Minuten Kochzeit herauszuholen.

Gab es ein Gericht oder eine Technik, an der du in den letzten Wochen besonders geübt hast, weil du wusstest: „Das könnte hier den Unterschied machen“?

David: Ja, absolut! Ich habe mich bei manchen Gerichten voll auf den Jus konzentriert. Einen richtig guten Jus in 35 Minuten einzukochen, erfor-



Zur Person. David Kruselburger, 43 Jahre jung, wohnhaft in Bischofshofen, eigentlich aus Mühlbach am Hochkönig, Außendienstmitarbeiter bei der Firma Würth und leidenschaftlicher Hobbykoch.

dert höchste Konzentration und Aufmerksamkeit – da kann der Schuss auch schnell mal nach hinten losgehen. Ich wusste aber: Ein guter Jus zu einem Stück Lamm oder Rind kann bei einer Entscheidung den Unterschied machen.

Hattest du diesmal eine andere Strategie – z. B. mehr Fokus auf Präsen-

tion, Kreativität oder technische Präzision?

David: In der ChampionsWeek habe ich den Fokus stark auf Kreativität und Präsentation gelegt. Ich habe zum Beispiel Korallenhippen gemacht oder auf klassische Parmesan chips und verschiedene Kräuterdokorationen gesetzt. Das Auge isst bekanntlich mit.

Welche Rolle spielt für dich die Jury in dieser Phase – kochst du „für den Geschmack“ oder „für das Auge“?

David: In erster Linie natürlich für den Geschmack – wenn's nicht schmeckt, hilft dir die schönste Deko nichts. Aber wenn man ein gutes Gericht hinbekommt, kann eine kreative Anrichtung oder kleine Deko-Überraschung bei engen Entscheidungen schon den Ausschlag geben.

Gab es Momente in der Show, die dir besonders im Gedächtnis geblieben sind – vielleicht auch, weil etwas nicht nach Plan lief und du improvisieren musstest?

David: Oh ja, die gab es wirklich! Beim Thema „Aus der Hand“ habe ich Fish & Chips gemacht – und dafür zwei Fritteusen gebraucht. Als ich die Pommes frittieren wollte, hatte ich plötzlich einen Stromausfall bei beiden Geräten. Bei 35 Minuten Kochzeit kann man sich vorstellen, wie ich da improvisieren musste. Ein anderes Beispiel war das Finalgericht: Da wollte mir der Brandteig einfach nicht gelingen. Da musste ich auch „all in“ gehen – zum Glück ging beides am Ende gut aus. >>



FOTOS: ZDF, ZDF/GUNNAR NICOLAUS, ZDF/NORMAN KALLE, PRIVAT

EXPERTEN
TIPP

Manfred Feichtenschlager
Leitung Fachabteilung
Soziale Arbeit

Gemeinsam
statt einsam

Die Senioren-Tageszentren des Hilfswerk Salzburg fördern Selbstständigkeit, soziale Kontakte und Lebensfreude. In strukturierten Tagesabläufen bieten wir Unterstützung im Alltag, Bewegungs- und Gedächtnistraining, gemeinsame Mahlzeiten, Spaziergänge, Ausflüge und Feste. Für ältere Menschen bedeutet das mehr Teilhabe, für Angehörige eine Entlastung. Heimhilfe, Hauskrankenpflege, Angehörigen-Entlastungsdienst und Kursangebote runden das Angebot zur Entlastung für pflegende Angehörige ab.

Info:
0662 434702
office@salzburger.hilfswerk.at



hilfswerk.at/salzburg

INTERVIEW

Tagesmotto: „Warenkorb“ von David Kruselburger. Lammkarree mit Lamm-Brombeer-Jus, Pastinaken-Parmesan-Püree, Rosenkohl und Petersilien-Pistazien-Pesto.

Wie gehst du mit dem Druck um, dass jetzt jede Kleinigkeit über das Weiterkommen entscheidet?

David: Der Druck ist schon extrem hoch – zum einen wegen der kurzen Kochzeit von 35 Minuten, zum anderen, weil das Niveau einfach enorm ist. Da entscheiden wirklich Nuancen über Weiterkommen oder Ausscheiden. Ich habe immer versucht, ruhig zu bleiben und meine Linie durchzuziehen.

Wenn du deinen Stil in wenigen Worten beschreiben müsstest – was macht „David Kruselburger am Herd“ aus?

David: Ich koche gerne Hausmannskost mit einem Hauch Fine Dining – regional inspiriert, kreativ umgesetzt und immer mit Fokus auf ehrlichen Geschmack. Das ist meine Handschrift in der Küche.

Gibt es Zutaten oder Aro-

men, die für dich eine Art kulinarische Signatur geworden sind?

David: Ich kombiniere gerne Aromen auf dem Teller – zum Beispiel süß und salzig. Ein gutes Beispiel: ein einfaches Pastinakenpüree mit Parmesan. Die Pastinake bringt Süße, der Parmesan rundet mit seiner Salzigkeit ab – eine perfekte Beilage zu Wild oder Lamm.

Viele deiner bisherigen Gerichte verbinden Regionalität mit Raffinesse – wie wichtig ist dir Regionalität beim Kochen?

David: Regionalität ist für mich das Um und Auf in der heimischen Küche. Ich koche mit dem, was unsere Region hergibt – frisch, ehrlich und voller Geschmack. Regionalität bedeutet für mich, die Herkunft der Zutaten zu kennen und die Vielfalt unserer Heimat auf dem Teller zu zeigen. „Regional gekocht, mit Herz serviert!“



„Die Küchenschlacht - Sendung vom 13.10.2025“: Nikolaj Beck, Mario Kotaska, Marco Müller und David Kruselburger



Jetzt geht's ins große Jahresfinale: Welche Gerichte erwarten dich dort und wie wirst du das große Finale angehen?

David: Ich habe vorab drei Themen bekommen und diese auch zu Hause probegekocht. Am 1. Tag starten wir mit dem Motto „11 Zutaten“, am 2. Tag steht französische Küche auf dem Plan, am 3. Tag folgt der Impro-Warenkorb, der erst nach dem zweiten Kochen präsentiert wird – da weiß ich also noch nicht, was drin ist. Am 4. Tag heißt das Thema „Dekonstruierte Klassiker“, und am Finaltag weiß ich nur, dass ich drei Gerichte in 35 Minuten kochen muss. Das wird auf jeden Fall anspruchsvoll!

Denkst du, man muss im Jahresfinale noch einmal ganz neu denken – oder

einfach konsequent seinem Stil treu bleiben?

David: Ich glaube nicht, dass ich mich jetzt neu sortieren muss. Ich bleibe meinem Stil treu – und dann schauen wir, was am Ende dabei herauskommt.

Was wäre für dich das schönste Ergebnis – der Titel „Hobbykoch des Jahres“ oder einfach die Erkenntnis, dass du dich mit den Besten messen konntest?

David: Mein Ziel war von Anfang an, mir selbst etwas zu beweisen. Ich wollte mich mit den besten Hobbyköchinnen und -köchen messen – und natürlich war ich immer gespannt auf das Feedback der Sternköche zu meinem Kochstil und meiner Anrichteweise. Dass dieses Feedback meistens sehr positiv ausgefallen ist, freut mich besonders.

Hast du schon eine Idee, wie du diesen Weg nach der Küchenschlacht fortsetzen möchtest – vielleicht eigene Kochprojekte, ein Buch oder etwas ganz anderes?

David: Ja, Pläne gibt es schon!

FOTOS: ZDF, GUNNAR NICOLAUS, ZDF/NORMAN KALLE, PRIVAT

David Kruselburger und Richard Rauch.



Ich werde demnächst ein Kleingewerbe anmelden, damit ich für verschiedene Feiern – Geburtstage, Firmenfeste, Grill-Events – und auch „Essen bei dir“ zuhause kochen darf.

Wenn du dir selbst einen Satz mitgeben könntest für

das Jahresfinale – wie würde er lauten?

David: Ich habe bei dieser Kochshow schon viel mehr erreicht, als ich mir je vorgestellt habe. Mittlerweile hängen zwei Siegerschürzen bei mir zuhause. Dass ich jetzt unter den sechs besten

Fish & Chips: Kabeljau im Bierteig mit Pommes frites, Wasabi-Mayonnaise und Sauce tartare



Hobbyköchen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz stehe, ist einfach großartig und macht mich extrem stolz. Im Jahresfinale werde ich nochmal Vollgas geben – was am Ende rauskommt, werden wir sehen!

Lieber Daniel, wir wünschen dir viel Erfolg beim großen Finale! Das große Jahresfinale wird vom 24. bis 28. November, jeweils um 14:15 Uhr, im ZDF ausgestrahlt und ist in der ZDF-Mediathek dann auch abrufbar. ★

Jetzt noch Karten sichern!

Winter Opening Flachau



Am 06. und 07. Dezember 2025 feiert Flachau im Skigebiet Snow Space Salzburg den Start in die neue Wintersaison. Zwei Tage lang heißt es: Zuerst auf die Piste, dann auf die Party. Beim Winterstart mit TOP Live-Acts & Skigenuss erleben Gäste Pistenspaß pur und hochkarätige Musikacts auf der großen Bühne. Mit dabei sind Andreas Gabalier, DJ Ötzi feat. Woodstock Allstar Band und die Nockis - drei mega Acts, die für unvergessliche Momente sorgen. Das Winter Opening Flachau 2025 vereint Pistenspaß zum Saisonstart mit einem grandiosen Musik- und Entertainmentprogramm. Es ist die perfekte Mischung aus sportlicher Action und eindrucksvollen Konzerten - und damit ein absolutes Highlight für alle Wintersport- und Musikbegeisterten von der ersten Abfahrt bis zum letzten Song. Tickets für das Winter Opening Flachau 2025 sind ab sofort unter oeticket.com erhältlich.

ANZEIGE FOTOS: MALTE CHRISTIAN FRIEDRICH HAUSWIRTH

Winter Opening FLACHAU

LIVE ON STAGE

06.12.25 Andreas Gabalier

07.12.25 DJ Ötzi feat. Woodstock Allstar Band

Die Nockis

Jetzt Tickets sichern!

Legendäre Afterpartys on top!

HIGHLIGHTS IM SKIGEBIET

Ultimativer Skigenuss
auf unseren bestens präparierten Pisten im Snow Space Salzburg

Großer gratis Skitest
an der Bergstation Achterjet

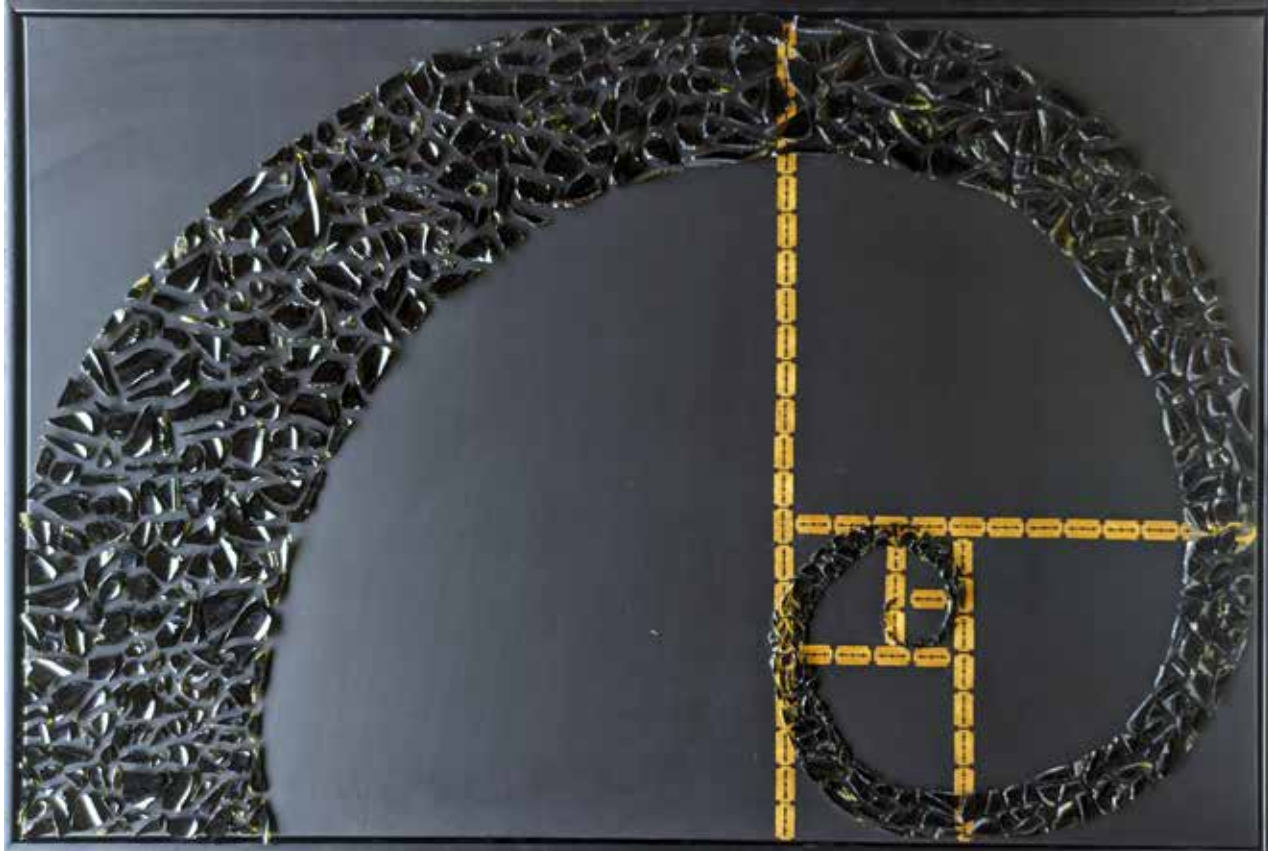
Hüttengaudi mit Live Musik
auf den Flachauer Skihütten

06. & 07. Dezember 2025

ERSTE SCHWÜNGE, GROSSE BÜHNE!

Flachau startet mit Top-Live-Acts & perfekten Pisten in den Winter!

Buchung & Tickets unter:
flachau.com/winteropening



INTERVIEW

Alice Machaczek

DURCHBRUCH-ART. Zerbrochenes Glas, klare Linien, feine Goldakzente – die Kunst von Alice Machaczek alias durchbruch.art zeigt, wie aus Bruchstellen Neues entstehen kann. Ihre Werke erzählen von Transformation, innerer Klarheit und der stillen Schönheit des Werdens. Ein Gespräch über Vollkommenheit, Prozess und die Kraft, Zerbrochenes zu verwandeln.

Alice, wie bist du zur Kunst gekommen – gab es einen Schlüsselmoment oder eine prägende Erfahrung?

Alice: Ich war schon immer gerne kreativ und habe vieles ausprobiert. Zum ersten Mal richtig mit Glaskunst in Berührung kam ich während meines Studiums an der Pädagogischen Hochschule. Im Kunstunterricht durften wir uns ein Semester lang mit einem Thema unserer Wahl beschäftigen. Ich entschied mich damals für eine Recherche über Masaru Emoto, einen japanischen Parawissenschaftler, der mit Gedanken, Worten und Wasserkristallen experi-

mentierte. Aus dieser Auseinandersetzung entstand mein erstes Glasbild – ein Teil einer Schneeflocke. Danach machte ich lange nichts mehr in diese Richtung. Erst während meiner zweiten Schwangerschaft hat mich die Glaskunst wieder eingeholt. Inspiriert von Emotos Arbeit und meinem Wissen aus der Hypnoseausbildung entstand mein erster Schriftzug: „I am enough“. Kurz darauf folgte mein erstes Prozessbild „Klarheit“, danach begann die Serie der schwarzen Bilder.

Dein Instagram heißt „Kunst & Seele“ – was bedeutet dieser Name für dich?

Alice: Mein Instagram-Account heißt eigentlich durchbruch.art, ein Name, den ich meiner lieben Freundin und Marketingkoryphäe Nina verdanke. Er passt einfach perfekt. „Kunst & Seele“ beschreibt vielmehr meinen persönlichen Zugang. In jedem Bild steckt ein Stück meiner Emotionen und Gedanken, meine Frequenz. Jedes Werk ist ein Ausdruck meiner Seele und lädt andere Seelen dazu ein, sich berühren zu lassen. Darum steht unter meinen Bildern „I AM“ – das sind nicht nur meine Initialen, sondern auch ein Bekenntnis: In jedem Werk steckt ein Teil von mir. Meine Arbeiten sind

Prozessbilder, in denen alte Denkmuster sterben dürfen, damit neue entstehen können.

Welche Rolle spielt dein persönlicher Lebensweg in deiner künstlerischen Arbeit?

Alice: Mein Lebensweg hat mich stark geprägt. Ich war auf einer Musikhauptschule und bin dort schon gerne in andere Rollen geschlüpft. Wahrscheinlich hat mich meine Herkunft in die Pädagogik geführt – viele in meiner Familie arbeiten oder arbeiteten in diesem Bereich. Nach der BAKIP und der PH, wo ich mit der Glaskunst begann, lebte ich drei



Jahre in Wien. Es war die klassische Zeit von Hochzeit und Familiengründung. Während meiner zweiten Schwangerschaft griff ich die Glaskunst wieder auf, kurz danach zogen wir nach St. Johann zurück. Die Montessori-Ausbildung veränderte mein Bild vom Kind noch einmal grundlegend und brachte mich intensiv mit dem Thema Kinderrechte in Berührung. Heute arbeite ich in der Bildungswiese. Die Zeit, die mir allein gehört, verbringe ich im Atelier. Mein persönlicher Weg ist geprägt von Tagträumen, intensiven Gefühlen, Kartenlegen, tiefen Gesprächen, Gedanken, Nuancen und Polaritäten. All das fließt in meine Kunst ein.

Kannst du deinen kreativen Prozess beschreiben?

Alice: Oft beginnt alles mit einem Gefühl, das sich in mir ausbreitet. Ich schreibe auf, was gerade passiert und wie ich mich dabei fühle. Wenn ich vollständig eintauche, ziehe ich eine Karte – meist aus meinem Geometrieset. Bisher haben Karte und Gefühl erstaunlich gut zusammengepasst. So lasse ich meine Gedanken weiterfließen, bis sich ein klares Bild in meinem Kopf formt. Beim Arbeiten entstehen häufig neue Impulse. Die Vergoldung von Rasierklängen war beispielsweise ein spontaner Einfall. Woher solche Ideen kommen, kann ich nicht sagen – sie passieren einfach. Bei meinem aktuellen Werk, dem Schachbrett, lief es

Alice Machaczek. Alice Machaczek lebt und arbeitet in St. Johann im Pongau. Neben ihrer Tätigkeit in der Bildungswiese widmet sie sich in ihrem Atelier der Glaskunst, die sie als Spiegel innerer Prozesse begreift. Ihre Arbeiten entstehen aus zerbrochenen Weinflaschen oder Autoscheiben – Materialien, die Zerstörung in sich tragen und zugleich die Möglichkeit von Neuem. Inspiriert von Persönlichkeitsentwicklung, Hypnose und den Forschungen von Masaru Emoto verbindet sie Intuition mit handwerklicher Präzision. Jedes ihrer Werke ist ein Prozessbild – Ausdruck von Gefühl, Bewusstsein und der stetigen Bewegung zwischen Zerschlagen und Werden.

Alice Machaczek - durchbruch.art, 0664 / 877 944 3, alice.machaczek@gmx.at, www.durchbruch-art.com

umgekehrt. Erst war das Bild da, dann kamen die Gedanken. Es geht dabei nicht um Schwarz oder Weiß, sondern um die feinen Zwischentöne. Ein Beispiel aus der Pädagogik: Es geht nicht darum, ob ich streng oder nachsichtig bin, sondern darum, welche Worte ich wähle und mit welcher Intention ich spreche.

Mit welchen Materialien arbeitest du – und warum gerade diesen?

Alice: Ich arbeite in zwei Richtungen. Die erste sind meine schwarzen Bilder, für die ich Glas aus ganz bestimmten Weinflaschen verwende. Aufgrund einer energetischen Empfehlung begann ich mit genau diesen Flaschen. Als meine Vorräte zur Neige gin-

gen, fragte ich in Hotels nach Nachschub und bekam dort großartige Unterstützung. Da die Glasfarbe jedoch variierte, nahm ich Kontakt mit dem Winzer auf. Nach einem sehr freundlichen Gespräch erklärte er sich bereit, regelmäßig Flaschen für mich aufzubewahren. Die zweite Richtung sind Sicherheitsglasscherben, also Autoscheiben. Anfangs sammelte ich sie von Unfallautos – die Familie meines Cousins besitzt eine Autowerkstatt, in der ich regelmäßig Scherben holen durfte. Heute bekomme ich ganze Scheiben von einem Freund meines Vaters. Diese darf ich selbst brechen – eine echte Herausforderung. Manchmal helfen mir mein Mann oder mein Vater dabei. ➔

Besuchen Sie uns!
HAARSPALTEREI IST NICHT UNSER DING –
GUTE MÄNNERPFLEGE SCHON!
DAS NEUE DESIGN FRISEUR / BARBER - STUDIO
JETZT NEU AUCH IN ALTENMARKT!

5+1 gratis Haare oder Bart schneiden

SALZBURGERSTR. 72, 5500 BISCHOFSHOFEN
BAHNHOFSTR. 6, 5500 BISCHOFSHOFEN
WAGRÄINERSTR. 1, 5600 ST. JOHANN IM PG.
MARKTSTR.16, 5541 ALTENMARKT IM PONGAU





Gibt es bestimmte Herausforderungen oder Risiken bei deiner Technik?

Alice: Bis jetzt konnte ich jede Herausforderung meistern. Besonders beim Kleber und bei den Aufhängungen musste ich viel ausprobieren. Eine große Aufgabe wird der Transport, falls ein Werk einmal verschickt werden soll. Wer Ideen für Transportkisten

ten oder ähnliche Lösungen hat, darf sich gerne melden.

Wann ist ein Werk für dich „fertig“ – und welche Botschaft steckt dahinter?

Alice: Der Abschluss ergibt sich meist von selbst. Bei den geometrischen Mustern entsteht irgendwann eine klare Grenze. Beim Werk Klarheit veränderte sich das Ergebnis

stehen. Die einzelnen Teile eines Selbst, die für sich genommen zerbrochen sind, erschaffen gemeinsam etwas Größeres. Es geht also nicht nur um das einzelne Stück, sondern auch um das Zusammenspiel aller Elemente. Gleichzeitig ist jedes Teil wichtig, damit das Ganze entstehen kann. Ich möchte Menschen an meinen Gedanken und Gefühlen teilhaben lassen und sie vielleicht inspirieren. Der Austausch darüber bedeutet mir sehr viel.

Welche Themen ziehen sich durch dein Schaffen?

Alice: Ich beschäftige mich intensiv mit Mustern – besonders mit Verhaltensmustern. Ich frage mich oft, ob sie uns dienlich sind oder neu geformt werden dürfen. Meine Bilder nenne ich Prozessbilder, weil sie mich durch innere Prozesse begleiten. Alte Sichtweisen dürfen gehen, neue entstehen. Das ist immer auch Transformation. Viele nennen das Heilung, ich verwende lieber den Begriff Vollkommenheit. Denn im Grunde muss nichts geheilt werden. Alle Anteile gehören dazu, um ein Ganzes entstehen zu lassen. In der Vollkommenheit liegt Integration, Akzeptanz und Annahme.

Lässt du Raum für Interpretation, oder führst du Be-

trachter:innen durch deine Gedanken?

Alice: Ich schreibe gerne meine Gedanken als Beitzext zu einem Bild, meist auf meiner Webseite. Ob das andere in ihrer eigenen Interpretation einschränkt, habe ich bisher nicht hinterfragt. Grundsätzlich schätze ich den Austausch über verschiedene Sichtweisen. Er regt meinen eigenen Denkprozess immer wieder an.

Welche Reaktionen haben dich am meisten überrascht oder bewegt?

Alice: Am meisten bewegt hat mich, dass meine Mutter meine Bilder mag. Damit hätte ich wirklich nicht gerechnet.

Gibt es Werke, die besonders starke Resonanz auslösen?

Wie gehst du mit Kritik um?

Alice: Vor allem das Werk „Klarheit“ zieht viele Menschen in seinen Bann. Mit Kritik gehe ich unterschiedlich um. Oft merke ich, wie sich in mir zunächst alles zusammenzieht. Dann suche ich lieber die Stille, um das Gesagte wirken zu lassen. Wenn ich mir diese Zeit nehme, kann ich gut unterscheiden, was ich annehmen möchte und was ich beim Gegenüber lasse. Ich arbeite daran, weniger in Rechtfertigung zu gehen.

Wie wirken deine Werke in unterschiedlichen Räumen?

Alice: Bisher habe ich dazu wenig Erfahrung, doch das ändert sich gerade. Einige meiner Werke dürfen in eine Praxis für Psychotherapie einziehen. Zwei Bilder hängen derzeit im Genusspecht – dort passen sie perfekt zur Atmosphäre. Wer mag, darf gerne vorbeischauen.

Was war dein bisher ambitioniertestes Projekt?

Alice: Definitiv „Klarheit“, im Rückblick betrachtet. Ich arbeitete damals noch am Boden meines alten Kinderzimmers. Wenn ein Impuls auftaucht, folgt der Antrieb von selbst. Dann fühlt sich Aufwand kaum mehr wie Aufwand an.



Gibt es Ausstellungen oder Kooperationen, von denen du träumst?

Alice: Ja, davon gibt es einige. Auch wenn mich der organisatorische Aufwand noch etwas abschreckt, träume ich von zukünftigen Ausstellungen und Sammlerinnen oder Sammlern, die sich für meine Werke öffnen. Der Gedanke, mei-

ne Kunst sichtbarer zu machen, reizt mich sehr.

Welche Visionen hast du für die nächsten Jahre?

Alice: Mein Leitsatz lautet „No matter what“ – eine Entscheidung, an meiner Arbeit dranzubleiben. Ich habe schon viele Dinge begonnen und wieder aufgegeben. Diesmal ist es an-

ders. Ich bleibe dran, egal was kommt. Vor Kurzem war ich mit meiner Familie auf der ARTMUC. Vielleicht stelle ich dort eines Tages selbst aus. Ich möchte meine Werke sichtbarer machen, Ausstellungen organisieren und Räume finden, in denen meine Kunst wirken darf.

Planst du thematische oder technische Weiterentwicklungen?

Alice: Ja, das kann ich mir gut vorstellen. Zu Beginn sammelte ich alles, was irgendwie brauchbar schien. Jetzt konzentriere ich mich bewusst auf meine beiden Richtungen, bis alle Ideen umgesetzt sind. Danach wird sicher wieder Neues entstehen – wenn die Zeit reif ist. ★



jedoch mehrfach, bis ich wusste: Jetzt ist es vollendet. Es ist eine Mischung aus Entscheidung und Gefühl. Meine Botschaft hat sich mit der Zeit verändert. Anfangs ging es um Worte und ihre Wirkung, heute um Eleganz, Anmut und Ästhetik, die aus dem Gebrochenen ent-



FOTOS: ALICE MACHACZEK

Model: Leonie Felki, Make-Up: Isabella Rathgeb

Fotografie Shootings Coachings



KREATIVSHOOTINGS
INDIVIDUELLE SHOOTINGS
BEAUTY PORTRAITS
BABYBAUCH & NEWBORN
KINDERSHOOTINGS
MODEFOTOGRAFIE
PRODUKTFOTOGRAFIE
WERBEFOTOGRAFIE
REDAKTIONELLE FOTOGRAFIE



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



Neues aus der Küchenabteilung

BEI RED ZAC KAPPACHER. In der Welt der modernen Küchenplanung bleibt ewe einer der verlässlichen Partner von Red Zac Kappacher in St. Johann. Mit neuen Materialien, edlen Farbnuancen und innovativen Oberflächen wie ewe nanoo® setzt der Hersteller frische Akzente und inspiriert mit modernen Designlösungen für jede Wohnsituation.

In der Küchenabteilung von Red Zac Kappacher in St. Johann gibt es wieder spannende Neuigkeiten zu entdecken. Die Marke ewe setzt mit ihrer Oberfläche ewe nanoo® weiterhin Maßstäbe in puncto Design und Alltagstauglichkeit. Diese innovative Oberfläche ist besonders pflegeleicht – Fingerabdrücke

sind kaum sichtbar, und Flüssigkeiten perlen einfach ab, ohne Spuren zu hinterlassen. So bleibt die Küche auch im täglichen Gebrauch immer wie neu.

Design trifft Funktion

Ein besonderes Highlight im Schaumraum ist die neue Kombination aus Eiche Schwarz furnierter Kochinsel mit Fron-

ten in Bronze Metallic und einer Keramik-Arbeitsfläche mit feinen Goldeinschlüssen. Das Zusammenspiel aus dunklem Holz und edlen Metallic-Tönen schafft eine moderne, warme Atmosphäre – elegant, zeitlos und perfekt abgestimmt auf die aktuellen Wohntrends. Ihr Red Zac Kappacher Team berät Sie gerne zu allen Neuheiten der Marken ewe sowie FM und unterstützt Sie bei der indivi-

duellen Planung Ihrer Traumküche.

Neu im Team

Wir freuen uns, Thomas Gruber als neues Mitglied im Küchenteam begrüßen zu dürfen. Mit seiner Erfahrung und Leidenschaft für Küchenplanung steht er unseren Kundinnen und Kunden ab sofort als kompetenter Ansprechpartner zur Seite. ★



Ingo Strasser – Abteilungsleiter der Küchenabteilung und Spezialist für Großgeräte bei Red Zac Kappacher.



Ausblick 2026 – Miele Outdoor Cooking

NEU BEI RED ZAC KAPPACHER. Ab 2026 präsentiert Red Zac Kappacher als autorisierter Miele-Partner die neue Outdoor-Küche „Dreams“ – ein Design-Highlight für stilvolles Kochen im Freien.

Schon jetzt darf man sich auf die kommende Grillsaison freuen: Ab 2026 präsentiert Miele seine erste Outdoor-Küche – die Modelllinie „Dreams“. Als autorisierter Vertragspartner von Miele bietet Red Zac Kappacher die Möglichkeit, diese Innovation im Outdoor-Bereich als einer der Ersten zu erleben.

Unendlich individuell

Ein System – unendlich viele Möglichkeiten. Ob großzügiger Garten oder kompakter Balkon: Alle Module und Zubehörteile der Miele Outdoor-Küche lassen sich flexibel kombinieren. So entsteht eine ganz persönliche Lösung, die mit Ihrem Leben mit-

wachsen kann – funktional, stilvoll und perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Draußen zu Hause

Das zeitlose, minimalistische Design der Miele Out-

door-Küche fügt sich harmonisch in jeden Außenbereich ein. Hochwertige Materialien sorgen dafür, dass sie ganzjährig wetterfest bleibt – für Grillfreude 365 Tage im Jahr. So wird das Kochen

unter freiem Himmel zum Erlebnis. ★

Miele



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

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 9.00 - 18.00 Uhr,
Sa 9.00 - 12.00 Uhr
Weihnachtssamstage:
9.00 - 17.00 Uhr



ANZEIGE FOTOS: RED ZAC KAPPACHER



Unsere besten Mitbewohner*innen

NATURSCHUTZBUND. Von beliebten und weniger beliebten Tierchen, mit denen wir unsere Wohnungen teilen.

Wir Menschen sind nie allein in unseren Wohnungen – auch wenn wir denken, gerade allein zu sein. Wir teilen unsere Wohnungen mit anderen Menschen, mit Haustieren wie Hunden, Katzen, Kaninchen und Fischen oder mit der ein oder anderen Zimmerpflanze. Was man jedoch zu selten bedenkt: Jede*r von uns teilt sich den Wohnraum auch mit einigen anderen Tierchen, die meist versteckt und unbemerkt die Untermiete genießen. Unter unseren Mitbewohner*innen sind – selbst in der saubersten Wohnung – beliebte und weniger beliebte heimische Tierchen, die der Naturschutzbund unter die Lupe nimmt.

Spinnen, die achtbeinigen Kammerjägerinnen
Eine Spinne, die ihr Netz in einer dunklen Zimmerecke baut, ist für viele nicht die angenehmste Vorstellung. Oftmals werden die Achtbeinerinnen von ihren menschlichen Mitbewohnern einfach entfernt oder, mit etwas Glück, nach draußen befördert. Dabei sind viele Spinnenarten ge-

radezu spezialisiert auf menschliche Behausungen: Zitterspinnen, *Pholcus* sp., sind beispielsweise typische Kulturfolgerinnen. Sie folgen den Menschen in Siedlungen und sind angepasst an menschliche Nähe. Mit ihren langen und dünnen Beinen und dem vergleichsweise kleinen Körper werden sie oft mit Weberknechten verwechselt, ge-

hören aber zu den Webspinnen. Sie haben – im Gegensatz zu den kompakt gebauten Weberknechten – zwei klar voneinander getrennte Körpersegmente und nach vorne gerichtete Augen. Zitterspinnen bauen imposante, etwas unordentlich wirkende Netze, in denen sie eine Vielzahl – meist noch unbeliebter – Eindringlinge wie Fliegen



und Mücken fangen und verzehren. Auch ihre nahen Verwandten, die Hauswinkelspinnen, *Tegenaria domestica*, sind Kulturfolgerinnen, die sich in unseren Häusern äußerst wohl fühlen. Sie bauen Deckennetze mit einer typischen trichterförmigen Wohnröhre, von der aus sie auf kleine Gliederfüßer Jagd machen, die unbeabsichtigt in ihre Netze geraten – vorzugsweise werden Hauswinkelspinnen, Asseln, Silberfischchen und Wanzen verspeist. „Sowohl Hauswinkel- als auch Zitterspinnen sind für den Menschen ungefährlich, da sie mit ihren Kieferklauen normalerweise nicht durch menschliche Haut dringen können. Alles in allem sind die oft so verurteilten Spinnentiere nützliche Mitbewohnerinnen, die ungeliebte Plagegeister aus unseren Behausungen fressen“, weiß Naturschutzbund-Expertin Carolina Trcka-Rojas.

Spinnenläufer sind imposante Nützlinge

Der Spinnenläufer, *Scutigera coleoptrata*, auch Spinnenassel genannt, ist weder eine Spinne noch eine Assel: Er gehört zu den Hundertfüßern und ist, trotz seiner vielen langen Beine und seiner



imposanten Größe, für Menschen völlig ungefährlich. Spinnenläufer leben in dunklen Ecken und Ritzen und dürfen sich Nützlinge nennen, da sie mit Vorliebe Gliederfüßer verzehren – etwa Mücken, Fliegen, Asseln, Silberfische oder Motten. Erstaunlicherweise stehen selbst ihre eigenen Artgenossen auf ihrem Speiseplan.

Silberfischchen & Kellersasseln – Das beste Putz-Team

Silberfischchen, *Lepisma saccharinum*, gehören zu den urtümlichsten Insektengruppen. Die lichtscheuen flügellosen Tierchen halten sich am liebsten in feuchten Ritzen und Spalten auf. Ebenso spannende tierische Zeitgenossen sind Kellers-

asseln, *Porcellio scaber*: Sie zählen zu den Krebstieren, sind jedoch die einzigen dieser Gruppe, die vollständig ohne Wasser leben. Konkret gehören sie der wasserunabhängigen Gruppe der Landasseln an. Sowohl Silberfischchen als auch Kellersasseln genießen nicht den besten Ruf: Oftmals zum schmutzigen Ungeziefer degradiert, beweisen sie erstaunlicherweise sogar das Gegenteil: Sie gehören zu den talentiertesten Putzerinnen. Die beiden Arten sind in beinahe jeder menschlichen Behausung zu finden – meist so gut versteckt, sodass man sie selten bis gar nie zu Gesicht bekommt. Im Grunde genommen sind sie jedoch äußerst hilfreiche Tierchen, da sie – besonders im Doppelpack – ein unermüdliches Putz-Team sind: Auf dem Speiseplan stehen dabei abgefallene Hautschuppen und Haare, abgestorbene Insekten, Hausstaubmilben wie auch Schimmel. Die „Hinterlassenschaften“, die nach dem Schmutzverzehr anfallen, sind vergleichsweise vernachlässigbar. Kurioserweise ist es genau diese Vorliebe für Schmutz, die den Tier-

chen ihren schlechten Ruf verpasst hat. „Grundsätzlich sind die beiden Arten jedoch hervorragende Zeiger von Problemen in der Wohnung. Bemerkt man vermehrt Kellersasseln oder Silberfische in Bad, Vorraum oder Keller, weist das auf versteckten Schimmel, starke Feuchtigkeit durch Risse in der Fassade oder Schädlingsbefall hin. Die Tierchen selbst verursachen weder Hausschäden noch verbreiten sie Schimmelpilze – das Gegenteil ist der Fall. Sie pflanzen sich bloß vermehrt fort, je üppiger das Nahrungsangebot ausfällt“, so Trcka-Rojas. Der Naturschutzbund empfiehlt, das Problem zu beheben, indem man das Nahrungsangebot möglichst reduziert, anstatt die unschuldigen Gliederfüßer zu bekämpfen. Die Population wird sich folgend auf ein typisches Minimalmaß einpendeln und weiterhin gewissenhaft den Dreck an besonders schwer erreichbaren Stellen in unseren Behausungen „verputzen“.



Infos
www.naturschutzbund.at

FOTOS: NATURSCHUTZBUND, PIXABAY, PHILIPP PAVELKA, ASTA FISCHER, HARALD MARK





Feierliche Angelobung im Stadtzentrum

TRADITION, GEMEINSCHAFT & VERANTWORTUNG. Am Freitag, den 24. Oktober, wurde die Festwiese im Stadtzentrum von St. Johann zur Bühne eines traditionsreichen und emotionalen Festakts: die feierliche Angelobung der Grundwehrdiener*innen des Österreichischen Bundesheeres.

Bereits ab 18.10 Uhr sorgte die Militärmusik Salzburg mit einem stimmungsvollen Konzert für festliche Atmosphäre, ehe um 19.00 Uhr die 500 Rekrut*innen, begleitet von den St. Johanner Vereinen und Fahnenabordnungen, einmarschierten. Um 19.40 Uhr legten die jungen Soldatinnen ihren Eid auf die Republik Österreich ab – ein bewegender Moment für die Anwesenden und ein sichtbares Zeichen für Engagement und Verantwortung.

Ein starkes Zeichen der Verbundenheit

Organisiert wurde die Feier vom Militärkommando Salz-

burg und dem Führungsunterstützungsbataillon 2 in enger Zusammenarbeit mit der Stadtgemeinde St. Johann. Damit wurde nicht nur militärische Tradition gepflegt, sondern auch das enge Band zwischen Bundesheer und Bevölkerung sichtbar gemacht. Unter den zahlreichen Ehrengäs-

ten befanden sich hochrangige Vertreter*innen aus Politik und Militär: Repräsentant*innen des Militärkommandos Salzburg, des Landes und des Bezirks wohnten der Angelobung bei – ein deutliches Zeichen für die Bedeutung dieses Festakts über die Stadtgrenzen hinaus. Bürgermeisterin

Evi Huber betonte im Rahmen der Feier: „Die Angelobung mitten im Herzen unserer Stadt ist ein starkes Zeichen des Zusammenhalts. Sie zeigt, wie eng das Bundesheer mit unserer Gemeinschaft verbunden ist und wie wichtig es ist, Verantwortung füreinander zu übernehmen.“



Vom Kasernenhof ins Stadtzentrum

Erstmals nach der Corona-Pandemie fand die Angelobung wieder in der Öffentlichkeit statt, im Stadtzentrum von St. Johann im Pongau – ein bewusster Schritt, um Nähe zu schaffen und der Bevölkerung die Möglichkeit zu geben, diesen besonderen Moment wieder mitzuerleben. Bataillonskommandant Oberst Johannes Nussbaumer, MSD erklärte dazu: „Für die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister im Bundesland Salzburg ist es eine Bekundung der Wertschätzung, Angelobungen von Soldatinnen und Soldaten in ihren Gemeinden abzuhalten, um dadurch auch die Verbundenheit und die gute Zusammenarbeit mit dem ÖBH zum Ausdruck zu bringen. Die Angelobung



in St. Johann/Pg unterstreicht das über Jahrzehnte andauernde enge und harmonische Zusammenwirken zwischen den lokalen Behördenvertretern und dem in der Kroatinkaserne stationierten Führungsunterstützungsbataillon 2 sowie die ausgezeichnete Integration des Soldatenstandes in die Stadtgemeinde.“

Ein Fest der Gemeinschaft

Ein besonderes Highlight war der gemeinsame Auftritt der Bürgermusikkapelle und der Bauernmusikkapelle St. Johann – eine seltene musikalische Zusammenarbeit, die den Abend zusätzlich bereicherte. Auch die Bauernschützen St. Johann, zahlreiche Fahnenabordnungen des Bezirks und viele örtliche Vereine begleiteten den Festakt und sorgten für eine eindrucksvolle Kulisse.



Bei der Flaggenparade wirkten zudem vier junge Florianier der Feuerwehrjugend St. Johann mit – zwei Mädchen und zwei Burschen –, die stellvertretend für die nächste Generation Verantwortung und Einsatzbereitschaft zeigten.

Gemeinsam für Gemeinschaft und Sicherheit

Die Stadtgemeinde dankt allen beteiligten Vereinen, Musikkapellen, Fahnenabordnungen und Helfer*innen für ihre Unterstützung. Ihr Engagement trug wesentlich zur feierlichen Atmosphäre bei. Trotz notwendiger Straßensperren und Verkehrsbehinderungen herrschte in der Stadt ein Gefühl des Stolzes und der Zusammengehörigkeit. Viele Besucher*innen nutzten die Gelegenheit, um diesen besonderen Moment mitzuerleben und den neuen Grundwehrdiener*innen ihre Anerkennung zu zeigen. „In Zeiten wie diesen ist es wichtiger denn je, dass junge Menschen Verantwortung übernehmen und sich für unser Land einsetzen. Die Angelobung mitten im Herzen unserer Stadt zeigt, dass Zusammenhalt und Gemeinschaft uns als Gesellschaft stärkt“, so Bürgermeisterin Evi Huber abschließend. ★

INTERVIEW MIT

Josef Leitner

TASTE OF TOMORROW 2025. Beim Nachwuchswettbewerb „Taste of Tomorrow 2025“ überzeugte der erst 18-jährige Salzburger Josef Leitner mit einem außergewöhnlichen Gericht: einem Dessert mit gebeiztem Saibling. Mit Mut, handwerklicher Perfektion und einem feinen Gespür für Aromen sicherte sich der Jungkoch aus dem Hotel Berghof in St. Johann im Pongau den ersten Platz – und zeigte damit, wie junge Küche heute denkt: kreativ, regional und technisch brillant.

Josef, herzlichen Glückwunsch zum ersten Platz! Wie fühlt es sich an, als Sieger von „Taste of Tomorrow 2025“ dazustehen?

Josef: Es fühlt sich unglaublich an. Bei so einem tollen Wettbewerb, der junge Talente fördert dabei sein zu dürfen, war schon mega – aber diesen auch noch zu gewinnen ist einfach unbeschreiblich.

Für alle die dich noch nicht kennen: Wie würdest du dich selbst als Koch beschreiben – was zeichnet deinen Stil aus?

Josef: Kochen ist für mich mehr als nur ein Beruf – es ist Leidenschaft, Liebe und Kreativität. Ich liebe es, Neues auszuprobieren und mich weiterzubilden. Mein Ziel ist es, Modernes und Traditionelles zu kombinieren und dadurch etwas Neues zu erschaffen. Außerdem würde ich mich als sehr perfektionistisch beim Anrichten bezeichnen, denn das Auge isst ja mit.

Du bist erst 18 Jahre alt und hast schon mehrere Landes- und Staatsmeistertitel. Wann hast du gemerkt, dass Kochen deine Leidenschaft ist?

Josef: In der Mittelschule wollte ich immer in einem Beruf

arbeiten, in dem ich mit Holz zu tun habe. Ich habe dann eine HTL für Holztechnik besucht, bin aber nach kurzer Zeit in eine Polytechnische Schule gewechselt, weil ich sofort gemerkt habe, dass das nicht das Richtige für mich ist. Dann wollte ich Zimmermann werden und bin auch in diesem Beruf schnuppern gegangen. Meine Mutter hat mir dann immer gesagt, ich sollte mir einmal den Beruf des Kochs anschauen – und irgendwann habe ich mich überreden lassen und bin ins Hotel Berghof Alpendorf für ein zweitägiges Praktikum gegangen. Gleich habe ich gemerkt, dass ich meinen Traumberuf gefunden habe. Ein paar Tage später habe ich den Lehrvertrag unterschrieben und damit eine sehr gute Ausbildung begonnen.

Gibt es jemanden – ein Vorbild, einen Mentor oder eine Erfah-

rung –, die dich besonders geprägt hat?

Josef: Mein Vorbild ist sicher mein Küchenchef im Berghof, Alexander Forbes junior. Seine Schule hat meinen Erfolg entscheidend mitgeprägt. Ich bin sehr dankbar, so einen

großartigen Lehrmeister zu haben – fachlich und auch menschlich. Vorbilder sind sicher auch meine Eltern, die mit ganzem Herzen in der Gastronomie tätig sind und mir gezeigt haben, dass man mit Fleiß viel erreichen kann.

Meine Mama, Wirtin im Starchenstadl, sagt immer: „Meine Arbeit ist mein Hobby.“ Genauso sehe ich das. Kochen ist für mich Leidenschaft. Nur wenn man etwas gerne macht, gelingt es auch.

Dein Gericht „Saibling – Süße Sünde im Kalamansi/Kürbis-Rausch“ hat die Jury begeistert. Wie bist du auf diese Kombination gekommen?

Josef: Meine Idee dahinter war immer, etwas Neues zu machen, was ich selbst in dieser Form noch nicht gesehen habe. Also habe ich mir gedacht: Ein Dessert mit Fisch könnte funktio-



FOTOS: WILDRILD



Josef Leitner. Der 18-jährige Jungkoch aus St. Johann im Pongau arbeitet im Hotel Berghof in St. Johann im Pongau und zählt bereits jetzt zu den größten Nachwuchstalenten Österreichs. Seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckte er früh – inspiriert von seiner gastronomisch geprägten Familie. Mit einem feinen Gespür für Aromen, technischem Können und Mut zum Außergewöhnlichen steht er für eine junge Generation von Köchinnen und Köchen, die Regionalität, Nachhaltigkeit und moderne Kreativität vereinen. Beim Wettbewerb „Taste of Tomorrow 2025“ überzeugte er die Jury mit seinem Dessert „Saibling – Süße Sünde im Kalamansi/Kürbis-Rausch“ und holte sich den ersten Platz.

nieren. Kürbis ist gerade im Herbst ein saisonales Thema, und Kalamansi habe ich gewählt, um die perfekte Säure im Dessert zu haben. Einer der wichtigsten Punkte im Dessert ist das ideal ausbalancierte Süße-Säure-Spiel.

Die Jury lobte dein „ausbalanciertes Spiel zwischen Säure, Süße und Umami“. Wie lange hast du an der Perfektion gearbeitet?

Josef: Natürlich funktioniert nicht alles gleich perfekt beim ersten Mal – das ist überall im Leben so. Das Spiel zwischen Süße und Säure hat mich schon einige Trainingsstunden gekostet. Sogar bei der Generalprobe, einen Tag davor, hatte ich noch Schwierigkeiten. Aber beim Wettbewerb selbst habe ich es dann perfekt hinbekommen.

Gibt es eine Komponente deines Gerichts, auf die du besonders stolz bist – oder die dir im Wettbewerb fast Kopfzerbrechen bereitet hat?

Josef: Der mit Honig gebeizte Saibling im Dessert hat mir anfangs etwas Sorgen gemacht, weil ich nicht wusste, wie die Jury darauf reagiert. Es

war eine 50/50-Chance – entweder sie finden es mega, oder sie sagen, ein Fisch gehört nicht ins Dessert. Aber ich bin hinter meiner Idee gestanden, und sie ist aufgegangen. Ich finde sowieso, man braucht einfach ein bisschen Mut und sollte sich etwas trauen – dann geht es meistens auf.

Wie hast du die Atmosphäre beim Wettbewerb in Klessheim erlebt – sowohl hinter den Kulissen als auch auf der Bühne?

Josef: Die Tourismusschule in Klessheim ist für so ein Event top ausgestattet. Außerdem war das Event perfekt organisiert. Ein großer Dank geht auch all jenen, die mitgeholfen haben – ohne sie wäre es nicht möglich gewesen, so ein Event auf die Beine zu stellen. Die Atmosphäre selbst war elektrisierend – jeder wollte gewinnen. Nervosität, Adrenalin und Ehrgeiz pur. Dennoch war die Stimmung freundlich und fair – man hatte das Gefühl, Teil einer Gemeinschaft zu sein. Die Siegerehrung war ein richtiges Fest mit DJ, Zuschauern und Applaus, super Bewirtung durch die Schüler der Tourismusschule Klessheim und noch einmal eine

tolle Gelegenheit, sich mit den anderen Kandidaten und den Profis aus der Jury auszutauschen.

Die Jury bestand aus vielen bekannten Namen wie Didi Maier, Andreas Senn

und Mike Süßer. Wie war es, vor solchen Größen zu kochen?

Josef: Ich war schon etwas angespannt, vor solchen namhaften Profis zu kochen. Aber es war dann alles ganz entspannt, und die Jury war ➤

Das ist stark

Die Wertschätzung ist unglaublich.

Alice Dutka-Vötter
Pflegefach-
assistentin
in Ausbildung



Mein Job in
Pflege und Betreuung

dasiststark.at

LAND
SALZBURG

Bezahlte Anzeige

sehr sympathisch. Die Profis waren selbst alle mit so einer Begeisterung dabei. Es hat mich sehr gefreut, alle kennenzulernen und Kontakte zu knüpfen. So eine Chance hat man nicht alle Tage.

Was war für dich die größte Herausforderung während des Wettbewerbs?

Josef: Eine große Herausforderung war sicher die ständige Beobachtung durch die 20-köpfige Jury. Dass ich schon Wettbewerbserfahrung habe, ist mir da sicher zugutegekommen. Außerdem war der Zeitdruck enorm, da ich zwei Komponenten in meinem Gericht hatte, die durchfrieren mussten. Aber es ist sich zum Glück alles ausgegangen.

Hattest du im Moment der Siegerehrung geahnt, dass du ganz oben auf dem Podest landen würdest?

Josef: Nein, nie im Leben hätte ich damit gerechnet, dass ich diesen tollen Wettbewerb gewinne, da alle anderen Gerichte der Kandidaten optisch mega ausgesehen haben. Allein bei diesem Wettbewerb mit 86 Bewerbungen im Finale zu stehen, war für mich schon ein Gewinn. Diesen Wettbewerb auf so hohem Niveau auch noch zu gewinnen, ist ein absolutes Highlight für mich.

Welchen Moment des Wettbewerbs wirst du nie vergessen?

Josef: Den Moment der Siegerehrung, als ich aufgerufen wurde – den werde ich sicher nie vergessen. Meine ganze Familie, die bei der Siegerehrung dabei war, hat vor Freu-



de geweint. Das hat mich sehr stolz gemacht.

„Taste of Tomorrow“ soll zeigen, wohin sich die junge Küche entwickelt. Was bedeutet für dich die Küche von morgen?

Josef: Ich glaube, die Küche von morgen geht immer mehr in die regionale Richtung: regionale, saisonale Produkte sowie Traditionelles, vereint mit den Trends von morgen. Mut zu haben und einfach mal etwas auszuprobieren – das gehört für mich dazu.

Nachhaltigkeit, Regionalität und technische Perfektion spielten beim Wettbewerb eine große Rolle – wie wichtig sind diese Themen in deiner täglichen Arbeit?

Josef: Wir in Österreich haben die besten Produkte zur Auswahl. Schon zu Hause am elterlichen Hof und durch unsere Jagd habe ich gelernt, das zu schätzen. Deshalb spielen Regionalität und der Respekt vor den Tieren und Lebensmitteln für mich eine große Rolle. Die technische Perfektion in Stresssituationen hat mir Alexander Forbes junior im Hotel Berghof beigebracht. Nachhaltigkeit, Regionalität und technische Perfektion – das ist die Küche von morgen.

Was nimmst du persönlich von diesem Wettbewerb mit – fachlich, aber auch menschlich?

Josef: Fachlich ist es sehr wichtig, immer am Ball zu bleiben, sich weiterzubilden und sich selbst weiterzuentwickeln. Solche Wettbewerbe motivieren einen noch mehr für die Gastronomie und heben den Stellenwert des Kochberufs. Menschlich ist es wichtig, am Boden zu

bleiben und dankbar zu sein für das, was man geschafft hat.

Du arbeitest im Hotel Berghof in St. Johann im Pongau. Wie hat dein Team auf deinen Erfolg reagiert?

Josef: Meine Küchenkollegen haben mich im Berghof erwartet, und als ich auf den Parkplatz fuhr, kamen alle raus und haben mich



Das Siegergericht von Josef Leitner: „Saibling – Süße Sünde im Kalamansi/Kürbis-Rausch“ überzeugte die Jury mit einem harmonischen Spiel aus Säure, Süße und Umami.

FOTOS: WILDBILD

Die acht Finalistinnen und Finalisten von „Taste of Tomorrow 2025“ beim großen Finale an der Tourismusschule Klessheim.



umarmt. Es ist so schön, dass sich alle so mit mir gefreut haben – ein Team, auf das man zählen kann.

Welche Ziele oder Träume hast du als junger Koch in den nächsten Jahren? Gibt es ein Restaurant oder ein Projekt, das du anstrebst?

Josef: Im kommenden Winter bin ich im elterlichen Betrieb, dem Starchenstadl in Wagrain. Zeitgleich mache ich die Jagdprüfung.

Nach der Wintersaison kommt dann das Bundesheer. Danach möchte ich die Küchen der Welt entdecken und mich weiterentwickeln. Mein Ziel ist es schon, irgendwann einmal den Betrieb meiner Eltern zu übernehmen.

Wenn du jungen Talenten, die auch antreten wollen, einen Rat geben könntest – welcher wäre das?

Josef: Einfach ruhig bleiben,

das Ding sauber und konzentriert durchziehen und Spaß daran haben. Den Mut haben, mitzumachen – allein dabei zu sein und all die tollen Leute in der Kochszene kennenzulernen, ist schon ein Gewinn für sich!

Wie würdest du den Wettbewerb in einem Satz zusammenfassen?

Josef: Ein Erlebnis, das ich mein ganzes Leben nicht mehr vergessen werde! ★

Summer-Opening 2026 in Altenmarkt-Zauchensee



FOTOS: PHILIPP HIRTENLEHNER & MARIO WALLNER



Wenn zwei der derzeit spannendsten Acts der österreichischen Poplandschaft gemeinsame Sache machen, darf man sich auf Großes freuen: „JOSH. & RIAN – In einer Tour“ heißt es im Sommer 2026. Beim großen Summer-Opening in Altenmarkt-Zauchensee rocken die beiden Publikumsliebhaber gemeinsam die Bühne. Am Samstag, den 20. Juni 2026, wird die Talstation der Hochbifangbahn wieder zur Open-Air-Location für einen unvergesslichen Konzertabend. Tickets ab € 69,- pro Erwachsenen.



40 neue Pflegekräfte für die Region

23 frischgebackene „Bachelors of Science in Health Studies“ (BSc), 13 Pflegefachassistent*innen (PFA) sowie 4 Pflegeassistent*innen (PA) feierten am Freitag, 26.09., den erfolgreichen Abschluss ihrer Pflegeausbildungen an der Kardinal Schwarzenberg Akademie (KSA). Bei einem gemeinsamen Festakt wurden den Absolventinnen und Absolventen von Gesundheitsreferentin Landesrätin Daniela Gutschi die wohlverdienten Diplome und Abschlusszeugnisse verliehen. „Die Kardinal Schwarzenberg Akademie ist ein unverzichtbarer Pfeiler für die Gesundheitsversorgung in unserem Land. Durch die wohnortnahe Ausbildung bleiben viele Absolventinnen und Absolventen in der Region und stärken so das Gesundheitssystem – ein entscheidender Beitrag, um dem Fachkräftemangel, besonders im Innergebirg, erfolgreich entgegenzuwirken.“, so Landesrätin Daniela Gutschi.

FOTO: KSK/THIENEL

MIT VOLLGAS INS STARTUP-RENNEN

skiracing.club

Drei Gründer, eine Vision: Mit skiracing.club entsteht die erste Lifestyle- und Merchandise-Plattform, die den alpinen Skisport abseits der Piste erlebbar macht. Offiziell lizenzierte Kollektionen internationaler Weltcup-Athlet:innen, nachhaltige Produktion in Europa und der Aufbau einer lebendigen Community – das junge Startup schlägt ein neues Kapitel im Fan-Merchandise auf.



FOTO: SKIRACINGCLUB, DAVID FEIK

Susanne Pirnbacher von Hau(p)tsache Schön in St. Johann verrät, worauf es für eine gesunde Haut in der kalten Jahreszeit ankommt.



Sanfte Peelings für frische Winterhaut

Kälte, Wind und trockene Heizungsluft bringen die Haut leicht aus dem Gleichgewicht – sie verliert Feuchtigkeit, wirkt müde und fahl. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sie zu regenerieren und ihr neue Strahlkraft zu schenken.

Im Kosmetikstudio Hau(p)tsache Schön unterstützen wir Ihre Haut mit wirkungsvollen Behandlungen wie Mikrodermabrasion und Fruchtsäurepeelings u.v.m. Diese entfernen sanft abgestorbene Hautzellen, fördern die Zellerneuerung und sorgen für ein glattes, feinporiges Hautbild. Dabei versorgen wir Ihre Haut mit wichtigen, regenerierenden Wirkstoffen, die sie intensiv pflegen, stärken und optimal auf die kalte Jah-

reszeit vorbereiten. So erscheint sie vital, geschmeidig und sichtbar frischer. Gönnen Sie sich jetzt eine wohltuende Auszeit für Ihre Haut – oder verschenken Sie Schönheit und Entspannung mit einem Gutschein. Denn gepflegte Haut ist das schönste Geschenk, das Sie sich oder anderen machen können.

Erholsamen Stunden & eine Auszeit schenken
Vergessen Sie ab sofort die

Sorge um Weihnachtsgeschenke. Machen Sie sich selbst oder Ihren Liebsten eine Freude mit den Special Produkten und Behandlungen von Hau(p)tsache Schön! Entdecken Sie die perfekte Geschenkidee und bereiten Sie sich oder Ihren Liebsten eine wundervolle Freude. Wählen Sie einfach eine Behandlung oder bestimme selbst den Wert vom Gutschein. Alle Behandlungen

finden Sie unter www.hauptsacheschoen.at. Für die richtige Wahl des Gutscheines beraten wir Sie auch gerne telefonisch +43 (0) 6412 / 7161.

Exklusive Beauty Geschenke-Sets

Entdecken Sie die sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Beauty-Produkten für strahlend schöne Haut. Ab sofort in unserem Institut erhältlich. ★



Brauchtumsabend & Kathreintanz der St. Johanner Goasslschnalzer

Im Jahr 1990 wurden die St. Johanner Goasslschnalzer mit 5 Schnalzern und einem Musikanten gegründet. Derzeit besteht der Verein aus 8 Schnalzern und 4 Musikanten. Der Ursprung des Goasslschnalzerns lag bei den Fuhrleuten, die sich mit der Goassl verständigt haben. Heute liegt der Sinn des Goasslschnalzerns darin, nach einem Musikstück im Gleichklang zu schnalzen. Die Haupttätigkeit des Vereins ist es, Festen und Festprogrammen eine Auflockerung zu geben oder bei Umzügen und Hochzeiten mit einem Pferdegespann auf der Kutsche (die Vereinseigentum ist) mitzuwirken. Am 15. November veranstaltet der Verein einen Brauchtumsabend mit anschließendem Kathreintanz im JO Congress, um 19.30 Uhr.

FOTO: ST. JOHANNER GOASSLSCHNALZER

BÜRGERMUSIK ST. JOHANN PG.

Cäciliakonzert 2025

Am Samstag, 22. November 2025, um 19:30 Uhr lädt die Bürgermusik St. Johann zum traditionellen Cäciliakonzert ins JoCongress ein. Den Auftakt gestaltet das Jugendorchester (BJO), bevor die Bürgermusik unter der Leitung von Kapellmeister Florian Pacher das Publikum auf eine abwechslungsreiche Klangreise mitnimmt. Das Programm reicht vom Marsch „Sons of the Brave“ über die „Annen Polka“ von Johann Strauss bis zu „Cassiopeia“ von Carlos Marques. Als besonderes Highlight erklingt „Day-O“ von Irving Burgie – ein Welthit, bekannt durch Harry Belafonte und zuletzt als viraler TikTok-Hit. Karten sind ab sofort erhältlich bei allen Musikantinnen und Musikanten, online unter www.bm-stjohann.at oder per Mail an musik@bm-stjohann.at. Die Bürgermusik St. Johann freut sich auf einen festlichen Konzertabend voller musikalischer Höhepunkte. Selbstverständlich können die Karten auch an der Abendkasse erworben werden.

FOTO: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU & ENNSTAL



FESTLICH. PFLEGEND. BESONDERS

Gönnen Sie sich selbst oder anderen einen Hauch Luxus zur Weihnachtszeit – exklusiv bei Hau(p)tsache Schön-Kosmetik und Fußpflege

GLOW AVENUE SET - DAS IDEALE DUO FÜR DEN WINTER

Die OPC glow mask verleiht neue Frische und Strahlkraft, während das Serum hyaluron hydro balance HD die Haut intensiv durchfeuchtet.

BATH & BODY BOULEVARD - EIN PFLEGESET FÜR KÖRPER & SINNE

Der zarte Duschschaum reinigt sanft, die reichhaltige Bodylotion nährt und verwöhnt Ihre Haut. Das perfekte Geschenk für Wellness-Momente zu Hause – oder als liebevolle Aufmerksamkeit für sich selbst.

MINI BEAUTY-GESCHENKE AUCH IDEAL ZU EINEM GUTSCHEIN:

● individual serum contour & lift

Spürbarer Lifting-Effekt in wenigen Minuten. Dieses Konzentrat bringt Ihre Gesichtskonturen sichtbar in Bestform.

● kiss corner – Lippenpflege mit Glow-Effekt

Zarter Glanz in Sekunden. Die pflegenden Texturen und soften Farben verleihen Ihren Lippen sofort mehr Ausdruck.



REVIDERM



DER REVIDERM

Adventskalender 2025

„Palace of Beauty“ Glow behind every door – 24 Tage pure Schönheit

Ein luxuriöser Adventskalender mit hochwertigen Ampullen, die Ihre Haut Tag für Tag strahlen lassen. Der „Palace of Beauty“-Kalender ist ein tägliches Verwöhnritual mit straffender, aufpolsternder und glättender Wirkung.



Gewalt ist keine Liebe

HÄUSLICHE GEWALT. Ein tiefgreifendes gesellschaftliches Problem, das oft im Verborgenen stattfindet, aber weitreichende Folgen für die Betroffenen hat.

Es ist ein Thema, das uns alle angeht, denn es betrifft Menschen unabhängig von Alter, Geschlecht, Einkommen oder Bildungsstand. Studien zeigen: In Österreich hat jede dritte Frau ab dem 15. Lebensjahr körperliche und/oder sexualisierte Gewalt erlebt. Gerade im ländlichen

Raum ist die Situation besonders herausfordernd. Denn dort ist das Thema häusliche Gewalt oft noch stärker tabuisiert. Viele Betroffene haben Angst, dass „die Leute reden“ oder dass ihnen nicht geglaubt wird. Doch Gewalt ist keine Privatsache. Jeder Mensch hat das Recht auf ein Leben in Sicherheit und frei

von Gewalt. Das Gewaltschutzzentrum Salzburg bietet Betroffenen von häuslicher Gewalt und Stalking professionelle Unterstützung sowie psychosoziale und juristische Beratung. Gemeinsam erstellen wir einen individuellen Sicherheitsplan auf Grundlage einer Gefährlichkeitseinschätzung.

Das Gewaltschutzzentrum Salzburg – Anlaufstelle für Betroffene

Das Gewaltschutzzentrum Salzburg, als anerkannte Opferschutzereinrichtung, unterstützt Menschen, die von häuslicher Gewalt oder Stalking betroffen sind – egal ob Frauen, Männer, Kinder, diverse Personen oder Men-

schen mit und ohne Behinderung. Auch Beobachter*innen von Gewalt oder Angehörige, die sich Sorgen machen, können sich an das Gewaltschutzzentrum wenden. Die Beratung ist kostenlos, vertraulich und auf Wunsch anonym. Es gibt Hilfe bei körperlicher, psychischer, sexualisierter oder finanzieller Gewalt sowie bei Stalking oder Zwangsheirat. Wenn nötig, stehen auch Dolmetscher*innen zur Verfügung. Das Gewaltschutzzentrum arbeitet proaktiv. Es wird von der Polizei über jedes Betretungs- und Annäherungsverbot sowie jede Stalkinganzeige im Bundesland Salzburg informiert. Danach nehmen die Beraterinnen und Berater aktiv Kon-

takt mit den Betroffenen auf – damit sofort professionelle Hilfe und Unterstützung möglich sind. Das Ziel ist es, gemeinsam mit den Betroffenen Wege zu einem gewaltfreien Leben zu finden und sie auf diesem Weg zu begleiten.

Gewalt hat viele Gesichter

Gewalt beginnt bereits bei Grenzüberschreitungen, die mit der Absicht erfolgen, jemanden emotional oder körperlich zu verletzen, zu kontrollieren und zu unterwerfen. Gewalt hat viele Gesichter. Zu den Formen der Gewalt zählen unter anderem:

- **Psychische Gewalt:** Belästigungen, Drohungen, Kontrolle, Isolation

- **Ökonomische Gewalt:** Entzug von finanzieller Mittel, Kontrolle über Einkommen und Ausgaben
- **Körperliche Gewalt:** Schlagen, Treten, Stoßen, Würgen, Festhalten
- **Sexualisierte Gewalt:** Belästigung, Nötigung, Vergewaltigung
- **Stalking / Cyberstalking:** Wiederholtes Verfolgen oder Belästigen, auch online
- **Zwangsheirat:** Eine Ehe gegen den Willen einer Person

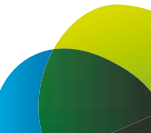
Häusliche Gewalt ist kein privates Problem, sondern ein Verstoß gegen grundlegende Rechte. Jede und jeder hat das Recht auf körperliche und seelische Unversehrtheit.

Zahlen aus der Region Pongau

Das Gewaltschutzzentrum Salzburg ist nicht nur zentral in Salzburg Stadt präsent, sondern verfügt auch über Regionalstellen in allen Bezirken Salzburgs, die eine lokale Anlaufstelle für von häuslicher Gewalt Betroffene bieten. Die Regionalstelle Pongau befindet sich in Schwarzach, in der Salzleckerstraße 5. Im Jahr 2024 wurden dort 192 Personen beraten. Die Polizei übermittelte 143 Betretungs- und Annäherungsverbote, sowie 7 Anzeigen wegen Stalking. Auch 2025 setzt sich diese Arbeit mit hoher Intensität fort. Mit Stand 30.09.2025 haben wir heuer bereits 164 Personen in der Region Pongau ➔

FOTO: GEWALTSCHUTZZENTRUM, ISTOCK

FOTO: GEWALTSCHUTZZENTRUM, ISTOCK



Berater*innen der
Regionalstellen im
Bundesland Salzburg

beraten. Von der Polizei wurden uns 99 Betretungs- und Annäherungsverbote, sowie 6 Anzeigen wegen Stalking übermittelt. Gesamt konnten wir im Jahr 2024 im ganzen Bundesland Salzburg 1527 Personen beraten. Die Polizei hat uns 806 Betretungs- und Annäherungsverbote, sowie 78 Stalkinganzeigen übermittelt. Diese Zahlen verdeutlichen den hohen Bedarf an Unterstützung auch in der Region Pongau und die wichtige Arbeit, die die Regionalstelle des Gewaltschutzzentrums leistet, um Betroffenen vor Ort zur Seite zu stehen.

Besondere Herausforderung am Land

Im ländlichen Raum gibt es zusätzlich besondere Herausforderungen, die die Situation für Betroffene von häuslicher Gewalt erschweren. Eine der größten Hürden sind Ängste und Schamgefühle, die in ländlichen Regionen oft be-



sonders stark ausgeprägt sind. In kleineren Gemeinden ist die soziale Kontrolle oft groß und kann dazu führen, dass Betroffene aus Angst vor Stigmatisierung und Gerüchten zögern, sich Hilfe zu suchen. Die Befürchtung, dass ihnen nicht geglaubt wird oder dass ihre Situation öffentlich bekannt wird, hält viele davon ab, sich jemandem anzuvertrauen. Aus diesem Grund sind auch die Regionalstellen in den Bezirken Salzburgs so wichtig: Sie bieten direkte und schnelle Hilfe vor Ort.

Gewalt erkennen und ansprechen

Häusliche Gewalt ist nicht immer leicht zu erkennen, da sie oft im Verborgenen stattfindet und die Betroffenen versuchen, die Situation zu verstecken. Manche tragen körperliche Verletzungen davon, aber viele leiden auch an psychischen oder psychosomatischen Beschwerden. Die Bekämpfung häuslicher Gewalt ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die das

Engagement jeder/s Einzelnen erfordert. Darum ist es entscheidend, dass Menschen im Umfeld – ob Nachbar*innen, Freund*innen, Kolleg*innen oder Ärzt*innen – hinschauen und nachfragen. Das Wichtigste ist, Betroffene ernst zu nehmen, ihnen zuzuhören und sie zu ermutigen, Hilfe zu holen. Es ist sinnvoll, die Betroffenen direkt anzusprechen und sie auf Hilfsangebote wie das Gewaltschutzzentrum hinzuweisen.

Unser Appell – gemeinsam gegen Gewalt

Entscheidend ist es, dass wir alle eine klare Haltung gegen Gewalt einnehmen und signalisieren, wie wichtig es ist, einzuschreiten. Wir dürfen nicht nur über die extremen Formen der Gewalt wie Morde und Mordversuche sprechen, sondern müssen dort anfangen, wo Gewalt beginnt – bei Beschimpfungen, Demütigungen und Kontrollverhalten in Beziehungen. Wir alle tragen Verantwortung: im persönlichen Umfeld, in der

Gemeinde, in Vereinen und Schulen. Jeder Hinweis, jedes offene Gespräch kann ein wichtiger Schritt zu Veränderung sein. ★

KONTAKT & HILFE

Zentrale Salzburg:
Paris-Lodron-Straße 3a,
5020 Salzburg
Tel.: +43 662 870 100
office.salzburg@gewaltschutzzentrum.at
www.gewaltschutzzentrum.at/salzburg

Öffnungszeiten:
Montag: 08:30 – 19:30
Dienstag & Mittwoch:
08:30 – 16:00
Donnerstag:
08:30 – 19:30
Freitag: 08:30 – 13:30
oder nach Vereinbarung

Regionalstelle Pongau:
Salzleckerstraße 5,
5620 Schwarzach
Tel.: +43 662 870 100
office.salzburg@gewaltschutzzentrum.at



**Gewaltschutz
Zentrum
Salzburg**

Ihre spezialisierte
Opferschutzeinrichtung.

Gewalt ist keine Liebe – Wir bieten Perspektiven und Veränderung

Gewaltschutzzentrum Salzburg gGmbH
Paris-Lodron-Straße 3a, 5020 Salzburg
office.salzburg@gewaltschutzzentrum.at
www.gewaltschutzzentrum.at



Erfahren.
Vertraulich.
Respektvoll.

Im Auftrag von: Bundesministerium
Frauen, Wissenschaft
und Forschung Bundesministerium
Inneres
Gefördert durch: Bundesministerium
Justiz



Vertrauliche und
kostenlose Beratung

KI

DIE NEUE PAAR- THERAPIE?

KI als Liebesersatz: Kann sie echte Nähe und Berührungen ersetzen? weekend.at/ki-liebe



DR. LOVE. Immer mehr Paare wenden sich bei Problemen an ChatGPT. Laut Studie schneidet der Chatbot sogar besser ab als Therapeuten. Kann KI in Liebessachen wirklich helfen?

Von Conny Engl

Lena sitzt auf der Couch, die Stimmung zu Hause ist eiskalt. Seit Tagen streitet sie mit Stefan, es geht um Kleinigkeiten – und doch um das Ganze. Sie tippt ins Handy: „Wie sage ich ihm, dass mich sein Verhalten verletzt?“ Sekunden später spuckt ChatGPT eine Antwort aus – verständnisvoll, klug formuliert, fast tröstlich. Anna nickt, als hätte ihr jemand zugehört. Was früher der beste Freund oder die Therapeutin war, ist heute oft ein Algorithmus. Digitale Liebesberatung – schöne neue Welt?

Warum man die KI befragt

Laut einer Studie der FH St. Pölten (2024) nutzen bereits 15 Prozent der österreichischen Paare digitale Hilfsmittel, um Konflikte zu lösen – mehr als die Hälfte davon

greift zu Chatbots oder KI-gestützte Apps. Und die Zahl wächst, besonders bei Unter-40-Jährigen. Auf der Plattform gesund.at sind die Anfragen zu KI-Beziehungsberatung seit 2022 um 35 Prozent gestiegen. Der Grund ist simpel: KI ist immer erreichbar, urteilt nicht und kostet nichts. „Das senkt die Hemmschwelle enorm“, sagt Martina Mara, KI-Expertin und Robopsychologin an der JKU Linz. „Man hat das Gefühl, da ist jemand, der zuhört – ohne Scham, ohne Bewertung.“

Studie: 1:0 für ChatGPT

Im Februar 2025 sorgte eine internationale Studie in der Fachzeitschrift PLOS Mental Health für Aufsehen: Forscher aus den USA und der Schweiz ließen Therapeuten und ChatGPT 4.0 dieselben Paarprobleme beantworten. Mehr als 800

Teilnehmende sollten dann bewerten, wie hilfreich die Antworten waren – und ob sie von einem Menschen oder einer Maschine kamen. Das Ergebnis: Viele hielten ChatGPT für den besseren Paartherapeuten. Die KI-Texte wirkten oft „empathischer, strukturierter und klarer“ als die menschlichen.

Alles Simulation

Doch Empathie simulieren ist nicht dasselbe wie fühlen. Wie Mara betont: „ChatGPT versteht Gefühle nicht. Es ahmt sie nach – und das sehr überzeugend.“ Denn was ChatGPT rät, basiert nicht auf echtem Mitgefühl, sondern auf statistischen Mustern aus Millionen Texten – von Reddit-Foren bis Hollywood-Drehbüchern, veranschaulicht die KI-Expertin. Hinzu kommt das ➤

SHORT
TALK„KI kann
nicht fühlen“Wird KI in der Therapie künftig
eine größere Rolle spielen?

In gewisser Weise schon. Aber als Begleitung, nicht als Ersatz. Etwa zur Selbstreflexion oder als digitales Tagebuch zwischen Therapiesitzungen.

Warum wirkt ChatGPT so
empathisch?

Weil es unsere Sprache perfekt spiegelt. Es macht Pausen, nutzt Füllwörter, schickt Emojis – das wirkt vertraut. Wir Menschen füllen den Rest selbst mit Emotion auf.

Könnte KI irgendwann wirklich
fühlen?

Nein. KI kann Gefühle berechnen, aber nicht erleben. Und genau das ist der Punkt – sie wirkt echt, aber sie ist es nicht.

Ihr Wunsch für die Zukunft?

Mehr digitale Bildung. Wenn Menschen verstehen, wie KI funktioniert, können sie sie nutzen, ohne sich ihr auszuliefern. Dann wird sie zu einem Werkzeug – nicht zum Ersatz für echte Nähe.

Martina Mara,
Professorin für
Psychologie der
KI & Robotik
und Leiterin des
Robopsychology
Labs am Linz
Institute of
Technology der
Johannes Kepler
Universität Linz



Eine KI analysiert Worte, eine Paartherapeutin spürt Emotionen und versteht auch, was zwischen den Zeilen steht.

Phänomen „Anthropomorphismus“ – wir Menschen neigen dazu, Maschinen Menschlichkeit zuzuschreiben, erklärt Mara: „Wer sich einsam fühlt oder wenig über KI weiß, nimmt sie besonders schnell als empathisches Gegenüber wahr.“ Dass ChatGPT inzwischen sogar Füllwörter, Pausen und Emojis simuliert, verstärkt den Eindruck eines echten Gesprächspartners. Für Mara ist das Entscheidende die „KI-Kompetenz“: „Das Wissen darüber, wie solche Systeme arbeiten, schützt uns davor, sie zu vermenschlichen.“

„Er versteht mich!“

Viele Nutzer nennen ChatGPT inzwischen liebevoll „er“. Béa Pall, Paartherapeutin und Präsidiumsmitglied des Österreichischen Bundesverbands für Psychotherapie (ÖBVP), beobachtet das mit Sorge: „Ich hatte eine Klientin, die sagte: ‚Er hat mir geholfen, meine Beziehung zu verstehen‘ – und meinte damit die KI“, erzählt sie. „Das Problem ist: KI reagiert auf Wörter, nicht auf Emotionen. In einer echten Paartherapie sehe ich, wie jemand reagiert, ob die Stimme zittert oder die Augen sich mit Tränen füllen.“

Risiken und
Nebenwirkungen

Was gefährlich werden kann: KI gibt pauschale Tipps, ohne Hintergründe zu kennen. „Wenn jemand in einer toxi-

schen oder gewalttätigen Beziehung steckt, kann ein KI-Ratschlag à la ‚setz dich mit deinem Partner zusammen‘ fatal sein“, warnt Mara. Dazu kommt das Thema Datenschutz. „Systeme, die kostenlos sind, sind nicht umsonst. Man sollte sich genau überlegen, welche persönlichen Infos man teilt.“

Das richtige Maß

Beide Expertinnen sehen in der künstlichen Intelligenz Chancen, wenn sie bewusst und ergänzend eingesetzt wird. „Gerade wenn man keinen Therapieplatz bekommt, kann eine seriöse KI-App eine erste Hilfe sein“, so Mara. Pall stimmt zu: „Wenn Paare ChatGPT als Werkzeug nutzen, um besser zu kommunizieren, ist nichts dagegen einzuwenden. So lange sie wissen: Für Herz und Psyche bleibt der Mensch unersetzlich.“



„In Paarbeziehungen
spielt oft die eigene Kind-
heit eine Rolle. KI kommt
auf den Gedanken nicht.“

Béa Pall, Paartherapeutin und
Präsidiumsmitglied des ÖBVP

SNOW SPACE SALZBURG

Europatest-Sieger

Der Internationale Skiareatest zählt seit 30 Jahren zu den bedeutendsten Qualitätschecks in der Seilbahn- und Tourismusbranche. In dieser Saison feierte er sein Jubiläum – mit Rekordteilnehmerzahl und einer feierlichen Verleihung bei Rosi's Sonnbergstuben in Kitzbühel. Snow Space Salzburg durfte sich dabei gleich mehrfach freuen: Zum wiederholten Mal konnte der begehrte Europatest-Sieg errungen werden – als jenes Skigebiet, das über alle Kategorien hinweg die unabhängige Jury am meisten überzeugen konnte. Besonders stolz ist man zudem auf die erneute Verleihung des Pistengütesiegels.



FOTO: INT. SKIAREATEST

STADTSIEGEL FÜR

Karl Streitwieser

Bischofshofen ehrt langjähriges Engagement für soziale und wirtschaftliche Belange. Im feierlichen Rahmen im Gasthof Alte Post wurde Herr Karl Streitwieser mit dem Stadtsiegel in Gold der Stadtgemeinde Bischofshofen ausgezeichnet. Bürgermeister Hansjörg Obinger überreichte die hohe Ehrung im Namen der Gemeindevertretung, die den Beschluss dazu bereits am 24. April 2025 einstimmig gefasst hatte.



FOTO: STADTGEMEINDE/BÜRGER



LAND STEIERMARK

ehrt Reiteralm

Die Reiteralm setzt sich aktiv für die Förderung des Feuerwehrwesens ein und wurde kürzlich im Rahmen der Auszeichnung „Feuerwehrfreundlicher Arbeitgeber“ des Landesfeuerwehrverbandes Steiermark geehrt. In einer feierlichen Zeremonie im Weißen Saal der Grazer Burg wurden insgesamt 22 Unternehmen für ihre vorbildliche Bereitschaft Feuerwehren zu unterstützen und Mitarbeiter für den Feuerwehrdienst freizustellen. „Als Unternehmen sehen wir es als unsere Verantwortung, die wertvolle Arbeit der Feuerwehr zu unterstützen“, so Mag. Daniel Bercht-haller. „Die Sicherheit unserer Gemeinschaft liegt uns am Herzen, und wir sind stolz darauf, einen Beitrag zu leisten.“

INNENARCHITEKTUR

TOFERER
wohnen erleben

Möbel · Einrichtungshaus

Bischofshofen · Gasteiner Str. 40 · Tel. 0 64 62 / 35 96
Mail: info@moebel-toferer.at · www.moebel-toferer.at

STOFFVERARBEITUNG
IN DER HAUSEIGENEN
NÄHEREI

ANREI
ECHT SEIT 1894

Miele

ewe

Joka

JAB
ANSTOETZ
FABRICS

BW
handmade
with passion

Neues aus der SUV-Welt

AUSBLICK. Hersteller aus der ganzen Welt bringen in den kommenden Monaten neue Modelle auf den heimischen Markt. Groß, komfortabel und, sofern elektrisch, mit immer größeren Reichweiten: Hier ein kurzer Überblick über einige Neuheiten auf dem SUV-Sektor.

Von Philipp Eitzinger



BMW iX3

Da kommt was auf uns zu: Die Münchner bezeichnen den iX3 als „Anfang einer Ära“. Was sie damit meinen? Das vollelektrische Fahrzeug ist das erste, das BMW der „Neuen Klasse“ zurechnet, welche als Basis für künftige E-Modelle dient. Was der iX3 bietet? 4,78 Meter Länge und 1,90 Meter Breite und 645 Nm Drehmoment.



JAECOO 7

Noch nie gehört? Kein Wunder: Jaecoo ist der nächste chinesische Hersteller, der den Sprung auf den mitteleuropäischen Markt wagt. Der Jaecoo 7 kommt als Plug-in-Hybrid mit 147 PS nach Österreich – die Reichweite soll bei 1.200 km pro Tankfüllung liegen.



SUZUKI e VITARA

Nun gibt es auch von Suzuki das erste reine Elektroauto der Marke. Der „e Vitara“ ist in einer 144-PS- und einer 174-PS-Variante erhältlich – und auch als 183 PS starker Allrad. Der Trail-Modus sorgt für sanftes Vorankommen im Gelände, sollte man es brauchen.



TOYOTA RAV4

Die sechste Generation des SUV-Klassikers wird im neuen Jahr nach Österreich kommen. Das neu entwickelte Plug-in-Hybrid-System soll rein elektrische Reichweiten von rund 100 Kilometern ermöglichen, der tiefere Fahrzeugschwerpunkt eine Verbesserung in puncto Fahrdynamik liefern. Ebenso geplant ist ein Vollhybrid als Allrad und auch als Fronttriebler.



LEAPMOTOR B10

Das Kompakt-SUV mit seinen 4,52 Metern Länge und einem 218 PS starken Elektromotor ist komplett neu auf dem heimischen Markt. Je nach Batteriegröße sind Reichweiten von 361 km bzw. 435 km laut WLTP möglich. Der B10 ist auch mit Panoramaglasdach erhältlich.



JEEP COMPASS

Die Nadel zeigt beim neuen Jeep Compass klar in Richtung Aerodynamik: Mit einem cW-Wert von 0,29 kündigt Jeep das Modell als das aerodynamisch effizienteste an, das der Hersteller jemals am europäischen Markt angeboten hat. Die 213-PS-Elektro-Version bietet eine Reichweite von 650 km laut WLTP, der Hybrid verbraucht 5,9 Liter auf 100 km.



Im Test: Der neue Audi A5 Avant TFSI. Den Deutschen gibt es seit Kurzem auch als Plug-in-Variante.

MOTORTEST

Aus dem A4 wurde der A5

KOMBI. Wer in den Audi-Preislisten einen A4 sucht, wird keinen finden. Es gibt nur noch den Audi A5. Wir checken im Test die Stärken und suchen die Schwächen des Kombis, der auf den Namen Audi A5 Avant TFSI hört. *Von Werner Christl*

Auch der aktuelle Audi A5, vormals A4, hat das typische Audi-Gesicht. Optisch geht der Kombi klar als sportlich durch. Vorne fallen vor allem die breiten Lufteinlässe ins Auge. Scheinwerfer, Kühlergrill – alles wirkt ziemlich dynamisch. Führt er sich auch so? Was das Handling angeht, ist die Antwort ein klares Ja. Das Fahrwerk lässt sich kaum aus der Ruhe bringen. Den Spagat zwischen sportlich/straff und doch noch komfortabel bekommen die Ingolstädter sehr gut hin. Trotz Frontantrieb macht der A5 eine gute Figur. Der im Testauto verbaute Mild-Hy-

brid-Benziner mit 150 PS und zwei Litern Hubraum beschleunigt in 9,8 Sekunden auf 100 km/h und gibt sich laut Werk mit 7,4 Litern zufrieden. Tatsächlich lagen wir im Test nur ganz leicht darüber. Auf der Landstraße sind auch Werte um die sechs Liter zu realisieren. Die Kraft reicht, aber wer es flotter will, sollte beispielsweise den 204 PS starken TFSI nehmen, der in 7,8 Sekunden den Hunderter knackt. Immerhin wiegt der A5 Avant doch 1,87 Tonnen. Die Bremsen packen kräftig zu – der Bremsweg ist vorbildlich. Platz gibt es vorne genug, hinten wäre etwas mehr Kniefreiheit nett und im

AUDI A5 AVANT TFSI

- * Leistung: 150 PS
- * Verbrauch (WLTP): 7,4 Liter
- * Verbrauch Test: 7,6
- * 0-100 km/h: 9,8 Sekunden
- * Länge: 4,83 Meter



FOTO: WERNER CHRISTL

Kofferraum verschwinden 476 Liter. Ein Plus darf sich der Avant für die perfekte Ladekante eintragen. Bierkiste und Co. können ohne „Kreuzleiden“ verstaut werden.

Digitales Cockpit

Der Innenraum ist wie erwartet gut verarbeitet. Allerdings gibt es einige Stellen, wo auch weniger hochwertiger Kunststoff verwendet wurde. Bedient wird der A5 über die riesige Screenlandschaft im Curveddesign. Nachdem das Design der Apps sehr einfach gestaltet ist, kommt man mit den Screens gut zurecht. Op-

tional gibt es sogar einen eigenen Bildschirm für die Beifahrer! Auch der Sprachassistent macht, was er tun sollte – er versteht die Befehle. Gut gefallen hat uns die sehr einfache Möglichkeit, den von

der EU vorgeschriebenen Geschwindigkeitswarner einfach abzuschalten. Der Startpreis für den getesteten A5 Avant TFSI liegt bei 50.000 Euro. Setzt man allerdings wie beim Testfahrzeug viele

Kreuzchen in der Aufpreisliste, kommt man auf stolze 73.600 Euro. Dafür darf man sich über Dinge wie 20-Zöller, Bang & Olufsen-Sound, Sportsitze oder das Techpaket freuen. ★

FAZIT

Von uns gibt es volle Punkte für das Fahrwerk. Auch der Verbrauch passt. Vielleicht sollte man sich überlegen, eine stärkere Version mit mehr als 150 PS zu nehmen. Sehr krass ist der preisliche Unterschied zur stärkeren Version nicht.

Der neue A5 Avant ist mit 4,83 Metern etwas länger als der Vorgänger.



E-Auto einfach laden BÄM-Ladeapp



Die BÄM-Ladeapp macht es dir möglich, schnell eine freie Ladestation in deiner Nähe zu finden, einfach zu laden und ganz unkompliziert abzurechnen. Mit BÄM findest du schnell eine Ladestation – egal wo du in Österreich, Deutschland, Italien, Slowenien oder Kroatien unterwegs bist. Dieser Punkt ist gerade für dich als Mitarbeiter im Außendienst oder wenn du beruflich oder privat viel per E-Auto reist, sehr hilfreich. Abgerechnet wird nach jeder Ladung mit hinterlegter Debit- oder Kreditkarte. Einfach die App herunterladen, registrieren und eine Debit- oder Kreditkarte hinterlegen und du kannst schon loslegen. Die App erleichtert die Suche nach der nächstgelegenen, freien Ladestation und bietet zudem eine Übersicht über sämtliche Ladevorgänge und alle Rechnungen.

ANZEIGE

Nähere Informationen findest du unter: www.bäm.at

E-Auto laden

MIT DER BÄM-LADEAPP E-AUTO EINFACH LADEN.

- + Freie Ladestationen finden
- + Einfaches laden
- + Unkomplizierte Abrechnung

www.bäm.at/laden

Anneliese Brüggler
Verkauf
Autowelt Pirnbacher



„Der MG3 mit 1,5-Liter-Benzinmotor stärkt die Modellfamilie als effizienter, preisattraktiver Einstieg in die MG-Welt.“

AUTO PIRNBACHER

MG3 – Neue Einstiegsmotorisierung

KOMPAKT. EFFIZIENT. ERSCHWINGLICH. MG Motor ergänzt das beliebte MG3-Portfolio um eine neue Einstiegsmotorisierung – für noch mehr Auswahl und ein besonders attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ein Jahr nach dem erfolgreichen Marktstart des MG3 Hybrid Electric erweitert MG Motor das Modellangebot: Jetzt ist der MG3 erstmals auch mit einem effizienten 1,5-Liter-Benzinmotor erhältlich. Mit 115 PS (85 kW) und manuellem 5-Gang-Ge-

triebe bietet die neue Einstiegsversion das volle MG-Fahrerlebnis zu einem unschlagbaren Einstiegspreis ab € 14.990. Bereits in der Standard-Ausstattung überzeugt er mit Rückfahrkamera, Parksensoren, LED-Tagfahrlicht, Klimaanlage sowie dem modernen Dual-

Screen-Cockpit mit Android Auto™, Apple CarPlay™ und DAB+ Radio. Zahlreiche Assistenzsysteme sorgen für Sicherheit und Komfort – darunter Spurhalteassistent und Frontkollisionswarner. In der Variante „Comfort“ bietet er zusätzlich 16-Zoll-Leichtmetallräder,

LED-Scheinwerfer, ein erweitertes Audiosystem sowie elektrisch anklappbare und beheizbare Außenspiegel. Damit bleibt der MG3 das dynamische, voll ausgestattete Kompaktdesign mit herausragender Alltagsauglichkeit – jetzt mit noch mehr Auswahl. ★

ANZEIGE FOTOS: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN, MG

Martin Brüggler
Markenleiter Nutzfahrzeuge
Autohaus Vierthaler



„Der VW Transporter „Entry“ definiert das Nutzfahrzeug-Segment durch optimierte Raumökonomie, hohe Effizienz und digitale Konnektivität neu.“

AUTOHAUS VIERTHALER

Der neue VW Transporter „Entry“

EFFIZIENZ TRIFFT VIELSEITIGKEIT. Volkswagen Nutzfahrzeuge präsentiert mit dem neuen Transporter „Entry“ den perfekten Einstieg in die Transporter-Welt – robust, geräumig und zukunftsorientiert.

Mit dem neuen VW Transporter „Entry“ startet Volkswagen Nutzfahrzeuge in eine neue Generation professioneller Mobilität. Bereits ab 27.900 Euro netto bietet der Kastenwagen mehr Raum, höhere Zula-

dung und gesteigerte Anhängelast – bis zu 1,33 t Zuladung und 2,8 t Anhängelast machen ihn zum echten Multitalent im Arbeitsalltag. Zwei TDI-Motoren mit 81 kW (110 PS) oder 110 kW (150 PS) sorgen für souveräne Leistung bei effizientem

Verbrauch. Dank neuer Dimensionen mit bis zu 9 m³ Ladevolumen und Platz für drei Europaletten überzeugt der Transporter mit maximaler Funktionalität. Moderne Assistenzsysteme, digitales Cockpit, LED-Technik und 5G-Konnektivität

bringen Komfort und Sicherheit auf das nächste Level. Mit 5 Jahren Werksgarantie (bis 250.000 km) und einem dichten Servicenetz ist der „Entry“ der verlässliche Partner für jedes Unternehmen – leistungsstark, digital und durchdacht bis ins Detail. ★

ANZEIGE FOTOS: Volkswagen, ATELIER OCZLON

MG HYBRID+ Winterfunktion

7 JAHRE GARANTIE / 150.000 KM*

MG

MG HS HYBRID+ JETZT UM € 29.990,-*

MG ZS HYBRID+ JETZT UM € 20.990,-*

MG3 HYBRID+ JETZT UM € 17.490,-*

GRATIS WINTERKOMPLETTRÄDER*

mgmotor.at

pirnbacher

Bundesstrasse 32, 5600 St. Johann i.Pg.
06412 / 93080, www.auto-pirnbacher.com

*MG Hybrid+ Unverbindl. empf. Akkumulator inkl. € 500,- MG-Bonus und € 1.000,- Versicherungsgeld (gültig bei Abschluss einer MG-Versicherung über die GADANT Versicherung AG Österreich, Mindestlaufzeit 36 Monate) und € 2.000,- Leasingbonus (gültig bei Leasingabschluss über die Dantax Leasing GmbH). Preis inkl. MwSt. und Nebenk. CO₂-gewicht: 151 g/km, Verbrauch geschätzt: 5,5 l/100km (MG3 Hybrid+). MG ZS Hybrid+ Unverbindl. empf. Akkumulator inkl. € 500,- MG-Bonus und € 1.000,- Versicherungsgeld (gültig bei Abschluss einer MG-Versicherung über die GADANT Versicherung AG Österreich, Mindestlaufzeit 36 Monate) und € 2.000,- Leasingbonus (gültig bei Leasingabschluss über die Dantax Leasing GmbH). Preis inkl. MwSt. und Nebenk. CO₂-gewicht: 151 g/km, Verbrauch geschätzt: 5,5 l/100km (MG3 Hybrid+). MG HS Hybrid+ Unverbindl. empf. Akkumulator inkl. € 500,- MG-Bonus und € 1.000,- Versicherungsgeld (gültig bei Abschluss einer MG-Versicherung über die GADANT Versicherung AG Österreich, Mindestlaufzeit 36 Monate) und € 2.000,- Leasingbonus (gültig bei Leasingabschluss über die Dantax Leasing GmbH). Preis inkl. MwSt. und Nebenk. CO₂-gewicht: 151 g/km, Verbrauch geschätzt: 5,5 l/100km (MG3 Hybrid+). MG3 Hybrid+ Unverbindl. empf. Akkumulator inkl. € 500,- MG-Bonus und € 1.000,- Versicherungsgeld (gültig bei Abschluss einer MG-Versicherung über die GADANT Versicherung AG Österreich, Mindestlaufzeit 36 Monate) und € 2.000,- Leasingbonus (gültig bei Leasingabschluss über die Dantax Leasing GmbH). Preis inkl. MwSt. und Nebenk. CO₂-gewicht: 151 g/km, Verbrauch geschätzt: 5,5 l/100km (MG3 Hybrid+).



KEINE NoVA für Kasten- und Pritschenwagen²

5 JAHRE HERSTELLER-GARANTIE INKL. 250.000 KM¹

Der neue Transporter bereits ab € 27.900,- netto³, ab € 33.480,- brutto⁴
Jetzt auch als Pritschenwagen bestellbar

1 Erhalten Sie serienmäßig eine um 3 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie, bei einer maximalen Gesamtlauflistung von 250.000 km beim neuen Transporter (je nachdem, welches Ereignis als Erstes eintritt). Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. 2 Per 01.07.2025 gilt für Kastenwagen und Pritschenwagen (Klasse N1) eine NoVA-Befreiung. 3 Unverbindl. empf., nicht kartell. Richtpreis exkl. MwSt. 4 Unverbindl. empf., nicht kartell. Richtpreis inkl. MwSt. Angebot nicht mit dem Unternehmerbonus und der „Porsche Bank Öl-Service inkl.“ Aktion kombinierbar. Kraftstoffverbrauch: 7,1 – 9,7 l/100 km. Stromverbrauch: 22 – 30,1 kWh/100 km. CO₂-Emission 0 – 254 g/km. Symbolfoto. Stand 08/2025.



Nutzfahrzeuge

Vierthaler
DER MOBILITÄT VERPFLICHTET

5500 Bischofshofen
Salzburger Straße 69
Telefon +43 6462 25320
www.vierthaler.at

5600 St. Johann im Pongau
Salzburgerstraße 21
Telefon +43 6412 8440

Robert Hafner
Verkauf
Autoschober



„Marktstart des neuen Alfa Romeo Tonale ist jetzt im November 2025 – die Bestellungen öffnen in Kürze. Wir beraten Sie gerne!“



AUTOSCHOBBER

Der neue Alfa Romeo Tonale

ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT. Mit dem überarbeiteten Alfa Romeo Tonale schärft die Marke ihren kompakten SUV in Design, Dynamik und Technologie – und bleibt dabei ihrer unverwechselbaren DNA treu.

Dreieinhalb Jahre nach seiner Premiere startet der neue Tonale mit geschärftem Design, veredeltem Interieur und technischer Raffinesse in die nächste Generation. Das kompakte Premium-SUV präsentiert sich mit überarbeiteter Frontpartie im

ikonischen „Trilobo“-Look, neuen Karosseriefarben wie Rosso Brera und Verde Monza sowie exklusiven Details wie den schwarz-weißen Alfa-Romeo-Emblemen. Innen überzeugt der Tonale mit hochwertigen Materialien, neuen Farbkombinationen und moderner Ambiente-

beleuchtung. Die überarbeitete Mittelkonsole mit Drehschalter, digitale Instrumente und Infotainment mit 10,25-Zoll-Touchscreen unterstreichen den Premium-Anspruch. Für maximale Fahrdynamik sorgen das fein abgestimmte Alfa™ Active Suspension-System, präzise Lenkung

und wahlweise Hybrid-, Plug-in-Hybrid- oder Dieselantriebe. Modernste Assistenzsysteme und teilautonomes Fahren runden das Gesamtpaket ab. Er verbindet italienisches Design mit fortschrittlicher Technik – sportlich, elegant und emotional. ★



DER NEUE ALFA ROMEO TONALE
JETZT MIT 5 JAHREN ALFA ROMEO GARANTIE



*Stand: Oktober 2025. Verbrauch (kombiniert): 5,7-5,9 l/100km. CO₂-Emission: 128-133 g/km. Verbrauchs- und Emissionswerte wurden gemäß der WLTP ermittelt und sind nur als Richtwerte zu verstehen. Berechnungsbeispiel: Restwertleasingangebot für Verbraucher gemäß § 1 KSchG für: Tonale ICE MY26 175 PS MHEV Tonale. Kaufpreis 37.855 €, Eigenleistung 8.328 €, Laufzeit 36 Monate; Sollzinssatz fix 0,99%, monatliches Leasingentgelt 199 €, Gesamtleasingbetrag 29.527 €, Effektivzinssatz 1,17%, Kilometerleistung 15.000 km pro Jahr, Restwert 22.118 €, einmalige Bearbeitungsgebühr 0 €, einmalige Rechtsgeschäftsgebühr 154,02 €, Gesamtbetrag 30.436 €. Kaufpreis beinhaltet modellabhängigen Bonus der FCA Austria GmbH, inkl. Eintauchbonus. Neuwagenangebot von Stellantis Bank SA Niederlassung Österreich gültig bei Kaufvertragsabschluss, sowie Einreichung im Zeitraum vom 01.10.2025 bis auf Widerruf, längstens bis 31.12.2025. Weitere Details bei Ihrem Alfa Romeo-Partner. Keine Barablässe möglich. Alle Beträge verstehen sich inkl. USt. Preisänderungen, Satzfehler und Irrtümer vorbehalten. Symbolfoto.

autoschober
EINFACH MEHR

Autoschober GmbH

Gasteinerstraße 83, A-5500 Bischofshofen
Tel. +43 6462 32988, b-hofen@autoschober.at
www.alfaromeo-partner.at/schober-bischofshofen



Adidas Infinite Trails 2025

GASTEINERTAL. Mit den Adidas Infinite Trails im Gasteinertal setzt der Veranstalter mittlerweile jedes Jahr neue Maßstäbe im Trailrunning-Bereich. Deswegen musste ich unbedingt wieder mal dabei sein. Und natürlich gibt's für mich immer nur eine Option: die längste Distanz – also die 60 Kilometer mit 5.000 Höhenmetern. *Von Florian Pirnbacher*

In der Woche vor dem Rennen beobachtete man natürlich laufend den Wetterbericht, besonders zu dieser Zeit, Anfang September. Die Vorhersage: stabiles Spätsommerwetter, unterbrochen von einem kleinen Tief

am Freitag. Dafür am Samstag zum Rennen wieder bestes Bergwetter. Klingt ganz gut, möchte man meinen. Je näher der Freitag kam, desto tiefer wurde das angesagte Tief. Pünktlich am Freitagnachmittag dann Starkregen und Tem-

peratursturz. Trotzdem traute ich mich sogar noch mit Sigi, dem Opa meiner Frau, eine Wette um ein 6er-Tragerl Bier abzuschließen. Opa sagte: „Es wird schneien.“ Ich wettete dagegen: „Nein, kein Schnee!“. Natürlich hatte Sigi recht, die

Temperatur war am Freitagnachmittag so weit gefallen, dass es ab ca. 1.700 Metern einiges an Schneefall gab. Am frühen Abend kam dann auch die Info vom Veranstalter: Die Strecke musste angepasst werden. Zuerst wurde noch Schlimmes befürchtet, eine „Bad-Weather-Variante“ oder so. Aber es wurde dann „nur“ der Gipfelgrat zum Graukogel gestrichen. Alle anderen Streckenabschnitte blieben unverändert. Verdammt gute Entscheidung! Nun also los, rein ins Renngeschehen. Start am Samstag um 07:00 Uhr in Hofgastein bei noch frischen Temperaturen. Großartige Stimmung bei Zuschauern und Athleten und das bereits so früh am Morgen. Bis zum ➤



Mani, Flo, Sepp, Didi und Manfred kurz vor dem Start



Annencafé war die Devise Vollgas geben, um in den Singlettrails danach nicht im Stau zu stehen. Danach etwas ruhiger, aber immer noch flott rauf bis zu den Rastötzenalmen. Gespannt wanderten die Blicke immer wieder nach oben, um die Schneelage zu prüfen. Und kurz nach den Almen berührten unsere Schuhe dann wirklich das weiße Zeug – es begleitete uns jetzt einige Kilometer. Rauf zur Schmalzscharte, die ersten Sonnenstrahlen genießen. Erinnerungen kamen hoch, drei Wochen vorher war ich bereits hier, mitten in der Nacht bei unserer FKT Großarltal-Umrandung. Was war das für ein Abenteuer!

Frauenkogel – Gamskarkogel im Schnee

Von der Scharte geht's in einem Auf und Ab hinüber zum Frauenkogel. Der Schnee war übrigens überhaupt kein Problem, im Gegenteil. Die Stimmung war durch den Schnee einmalig. Wann geht man denn schon auf einen fast 2.500 Meter hohen Berg, wenn es am Vorabend geschneit hat, und das nicht im Winter mit Tourenskiern, sondern im Spätsommer mit Trailrunning-Schuhen! Nach dem Frauenkogel folgte logischerweise der Gamskarkogel, und danach ging's steil runter zur Tofernscharte. Der Schnee wurde

weniger, dafür wurde es nun rutschiger. Aber auch das war kein wirkliches Problem. Steiler Downhill vorbei an der Poserhöhe ins Köttschachtal zum Hotel Grüner Baum. Dort wartete die erste Labestation, wie schon drei Wochen zuvor. Erster Berg erledigt!

Graukogel nur gestreift

Der nächste Anstieg führte unspektakulär zur Mittelstation des Graukogels, danach schön entlang der Pisten! Nach dem Frauenkogel folgte logischerweise der Gamskarkogel, und danach ging's steil runter zur Tofernscharte. Der Schnee wurde

des Zirbenwegs zur Palfner Scharte und dann über den traumhaften Graukogelgrat auf den Gipfel gehen, aber mit so viel Schnee im Steig wäre das zu gefährlich gewesen. Somit folgte nach der Bergstation wieder ein Downhill vorbei an der Mittelstation und weiter ins Tal nach Bad Gastein. Zweiter Berg erledigt! Rasant ging es dann durch das schöne Bad Gastein und am Ende über den Höhenweg nach Böckstein. Der dritte und letzte Berg wartete schon. Nach der Labestation in Altböckstein ging's rauf zur Böckfeldalm. Immer höher hinauf, vorbei an der Oberen Zitterauer Alm und auf den Grat Richtung Gipfel. Jetzt ging's ans Eingemachte! Nach einem schier endlosen Anstieg dann endlich der Gipfel des Tischkogels auf 2.409 Metern. Ein kurzes Foto schießen, aber gleich weiter. Wieder im Downhill vorbei bei der Zitterauer Scharte und weiter zum letzten Gipfel, dem Stubnerkogel. Die Euphorie war jetzt spürbar. Bis jetzt lief das Rennen wie geschmiert, keine Einbrüche, weder mental noch energetisch. Ein verdammt guter Tag! Mit maximal möglichem Speed ging's nun wieder im

FOTOS: IAN CORLESS, FLORIAN PIRNBACHER, ADIDAS INFINITE TRAILS



Downhill ins Angertal und nach kurzem Gegenanstieg Richtung Ziel. Nur mehr wenige Kilometer. Die Lautsprecher aus dem Zielgelände waren bereits hörbar. Jetzt zählte nur noch eines: Vollgas! Die letzten Meter durch Hofgastein waren dann nur noch purer Genuss. Nach 9 Stunden, 36 Minuten und 32 Sekunden war es dann vorbei, und ich konnte ein super Rennen auf Platz 24 beenden. Herzliche Gratulation auch an meine Freunde Didi und Manuel von der TrailCrew sowie an unseren Local Hero und Nachbarn Sepp Jetzbacher zum unglaublichen 2. Platz!

Siegerehrung

Ein weiterer Grund, warum die Infi-

nite Trails in Gastein der Maßstab aller Trailrennen in Österreich sind, ist die legendäre Siegerehrung nach dem Rennen in der Alpentherme Gastein. Die ganze Therapie ist ausschließlich für die Athleten reserviert, und sie ist bis zum letzten Platz gefüllt. Geniale Stimmung, coole Leute, nette Gespräche und das ein oder andere Bier machen einen bereits perfekten Tag noch perfekter und unvergesslich. Genau dieses Miteinander und die familiäre Atmosphäre machen die Infinite Trails für mich zu einem der schönsten Trailrunning-Events überhaupt. Infinite Trails Gastein – wir sehen uns garantiert wieder! ★



LEBENSART



Welche Matratze braucht mein Körper



Das Spezialgebiet der Schlafcoaches bei Betten Sallaberger, ist die perfekte Matratzen-Anpassung – immer individuell auf jeden Körper abgestimmt, um Verspannungen, Schmerzen und Weckreize während des Schlafens zu vermeiden. Nach genauen Analysen und einer speziellen Körperprofilmessung, kann für jeden Schläfer die perfekte Schlafunterlage konzipiert werden, die während der gesamten Nutzungsdauer jederzeit an Veränderungen des Körpers neu angepasst werden kann.

Das Ziel: Durch die spürbare Optimierung der Schlafqualität, kann der gesamte Körper nachts wieder perfekt vitalisiert und regeneriert werden. **Um Terminvereinbarung wird erbeten.**

GUTSCHEIN

für eine
PREMIUM SCHLAFANALYSE
im Wert von
€ 149,00

 **Sallaberger**
DEIN SCHLAF IST UNSERE MISSION

Bodenlehenstrasse 13,
5500 Bischofshofen
06462 / 24 16
www.betten-sallaberger.at

ANZEIGE



RED ZAC



Kappacher

22. Hausmesse

vom 06. bis 15. November

Viele tolle Angebote!



SONDERPREIS

398.-

LG 4K Smart LCD TV

55" / 140 cm. LED Hintergrundbeleuchtung, Filmmaker Mode, Alexa integriert, Apple AirPlay 2, 2.0 Soundsystem. Type: 55UR78006

SAMSUNG Ultra Slim Soundbar

Ein optisches Highlight, Ultraschlankes Design, Wireless-Subwoofer, 250 Watt, Perfekte Klangharmonie. Type: HW-S700D



~~statt 549.-~~

SONDERPREIS

288.-

NOKIA Nubia Flip 5G

Cosmic Black, 6,9" Display, Faltbar, Android 13.0, Dualkamera (50MP/2MP), 256 GB Speicher, 8 GB RAM, Octacore Prozessor, 2 Jahre Garantie.



SONDERPREIS

290.-



SONDERPREIS

48.-

BEURER Heizdecke

Maschinenwäsche 30° Grad, 3 Temperaturstufen, Flauschfaser, Sicherheitsabschaltung. Type: HD 65 dark grey



A+ G

8 kg

~~statt 1028.-~~

SONDERPREIS

568.-

BOSCH Wärmepumpentrockner

Besonders schonende Trocknung für knitterfreie Wäsche, Innenbeleuchtung, Easy Clean – Flusensieb – sehr leicht zu reinigen. Type: WTH83004

Red mit uns.

Red Zac.

☎ 06412 20020

✉ shop@redzac-kappacher.at



redzac-kappacher.at

📍 Hauptstr. 45, 5600 St. Johann/Pg.

24 / 7 ONLINE

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten! Angebote gültig solange der Vorrat reicht!