

# DIE FLORIDSORFERIN

DIE ZEITSCHRIFT DER IG KAUFLEUTE JEDLESEE UND IG F



# spitz news

WANDERWEGE VON FLORIDSORF BIS ZUM KAHLENBERG

## WANDERWEGE

WENN ES UM IHRE ZUKUNFT GEHT: SICHERHEIT DURCH GRATIS ERSTGESPRÄCHE BEI IHREM NOTAR

## DIE VORSORGE-VOLLMACHT

45 JAHRE ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT VON MITSUBISHI UND DEM AUTOHAUS TEAM FRAENKEL

## AKTIONSTAGE

**MRS. SPORTY**

Willkommen bei uns in DONAUFLD!

Mrs. Sparty Donaufeld  
Tel.: 0664 541 44 88 :: [www.mrsporty.at/066888](http://www.mrsporty.at/066888)

**BÄDERSPEZIALIST**

INVESTITIONEN  
**LIPKOVICH**  
IM BAUBEREBEICH

ROBERT LIPKOVICH GMBH  
1210 Wien, Prager Straße 67, Tel. 01 270 15 96

**Raiffeisen Meine Bank**

Am Spitz 2, 1210 Wien  
Tel. 0699 157 75 444  
[www.raiffeisenbank.at](http://www.raiffeisenbank.at)

**AUER & TOLLERIAN**  
Diplomarchitekten AG

21, Hermann-Bahr-Strasse 4, Tel.: 01 367 63 00  
[www.auer-tollerian.at](http://www.auer-tollerian.at)

**DRUCKE BEKLEBUNGEN BANNER**  
u. v. a. m.

IG KAUFLEUTE FLORIDSBORGER SPITZ: BESTE WAHL REGION

Herr Andreas: 0664 240 23 33

**AKTIONSTAGE**  
von € 3.500.- bis € 7.000.-  
**PREISVORTEIL\***

IG KAUFLEUTE TEAM FRAENKEL  
Ing. Fraenkeli & Krollner GmbH  
1210 Wien, Prager Straße 247  
[www.teamfraenkeli.at](http://www.teamfraenkeli.at)

\*) Bis 30.9.2023

Gratis Äpfel ab 18. September am Apfelpfad 2023 bei unseren Mitgliedsbetrieben



Photo © Adobe Stock

**mein KAUF STADT Wien**  
[meinkaufstadt.wien](http://meinkaufstadt.wien)

# MITSUBISHI & TEAM FRAENKEL: 45 JAHRE GEMEINSAMER ERFOLG

Seit dem Markteintritt Mitsubishis in Österreich hat das Unternehmen sich mit einer breiten Palette hochwertiger Fahrzeuge das Vertrauen und die Loyalität der österreichischen Autofahrer gewonnen. Jetzt wird Jubiläum gefeiert.

In einer Zeit, in der Kontinuität und lang anhaltende Partnerschaften oft rar sind, feiert Mitsubishi stolze 45 Jahre in Österreich. Ein Grund zur Freude, der mit einer besonders erfreulichen Zusammenarbeit gefeiert wird: Die Philosophie beider Unternehmen, den Kunden in den Mittelpunkt zu stellen und qualitativ hochwertige Produkte zu bieten, hat zu dieser lang anhaltenden Partnerschaft geführt. Die Partnerschaft mit dem renommierten

Autohaus Team Fraenkel, in der Prager Straße 247.

## Keine langen Wartezeiten auf Ihren Traumwagen

Zum Anlass des Doppeljubiläums veranstaltet Team Fraenkel Aktionstage, die alle Autofans begeistern werden. In dieser Zeit können Interessenten nicht nur die neuesten Modelle von Mitsubishi hautnah erleben, sondern auch von unschlagbaren Angeboten profitieren. Herausragend sind die großzügigen

## AKTIONSTAGE

von € 3.500,-  
bis € 7.000,-

## PREISVORTEIL\*)

\*) bis 30. 9. 2023

Preisvorteile auf ausgewählte lagernde Mitsubishi-Modelle. Bis 30. September 2023 können Käufer je nach Modell, Ausstattung, Zulassung und Finanzierung Preisvorteile von tollen € 3.500,- bis hin zu beeindruckenden € 7.000,- erhalten. Das Angebot erstreckt sich auf Kleinwagen, SUV oder Plug-In-Hybrid, Mitsubishi hat für alle Bedürfnisse etwas lagernd. Dies bietet eine einmalige Gelegenheit, sich einen treuen Begleiter für die Straße zu sichern, der nicht nur

modernste Technologie und ansprechendes Design bietet, sondern auch mit seiner bewährten Langlebigkeit überzeugt.

## Der neue Mitsubishi ASX

Sein selbstbewusstes Design vereint die typischen SUV-Eigenschaften mit einer kompakten Bauweise und macht ihn zu einem Wegbegleiter für alle, die auf nichts verzichten wollen. Erhältlich als Verbrenner, Hybrid & Plug In-Hybrid. Probefahrt bei Team Fraenkel jederzeit möglich.



Özcan Yangöz, Geschäftsführer von Team Fraenkel bei der Präsentation



# KRÄFTIGENDE ENERGIESPENDER FÜR DEN HERBST

Bei der Fleischerei Wild führen die hohe Fleischqualität, die handwerkliche Herstellung und die hochwertige Verarbeitung bei jedem Bissen zu einem kulinarischen Herbstgenuss.

Die traditionelle Fleischerei Wild aus Gaweinstal bietet seit 1868 beste Fleischqualität aus der Region.



Die von den Weiden und den modernen Ställen kommenden Rinder und Schweine werden schonend und in einem, für die Tiere stressfreien Ablauf geschlachtet. Direkt vor Ort erfolgen die Zerlegung und der Zuschnitt der Fleischteile

durch ausgebildete Fleischer. Die traditionelle Verarbeitung im Familienbetrieb erfolgt unter Einhaltung der höchsten Hygienestandards. Ferdinand Wild: „Dadurch garantieren wir unseren Kunden bestes Rind- und Schweinefleisch.“ Verarbeitet nach den individuellen Rezepten der Kunden wird aus diesem Fleisch ein schmackhafter Rindsbraten oder eine kräftige Rindsuppe, die den Herbst kulinarisch erleben lassen. Am Marktstand 51 - 52 am Floridsdorfer Markt erhalten die Kunden das Fleisch nach ihren Wünschen geschnitten: als küchenschonendes Schnitzel, als ganzes Fleischteil oder als halbes Schwein zum Selberzerteilen und Einfrieren. Ab Oktober

gibt es am Marktstand, der bereits seit August 1980 von der Fleischerei Wild betrieben wird, köstlich gefüllte Braten, die „für ein besonderes Essen für die Familie und für Freunde sorgen“, verspricht Wild.

## WURST AUS EIGENER PRODUKTION

Besonders stolz ist die Familie Wild auf die hausgemachte Wurstproduktion. Die Wurstwaren wurden wieder beim internationalen Qualitätswettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren ausgezeichnet. Im Mittelpunkt der Auszeichnungen standen die prämierten Käsegriller und der saftige Weinbergschinken. Rund 50 verschiedene Sorten

Wurst, von der Stangenextra über den Pfefferoni-Leberkäse und die Käsewurst bis zur Wiener, Polnischen und Gaunersdorfer, werden direkt im Gaweinstal hergestellt. Am Marktstand am Schlingermarkt wird die Wurst appetitlich angerichtet und für Sie eingepackt: auf Wunsch in eine frische Semmel gelegt oder zu Aufschnittplatten arrangiert.



# UNTERSCHRIFTENLISTE GEGEN SEILBAHNPROJEKT



Liebe Floridsdorferinnen, liebe Floridsdorfer! Unser beliebtes Naherholungsgebiet und Naturjuwel, der Donauraum zwischen Floridsdorfer Brücke und Schwarzlackenu, ist in Gefahr. Wenn es nach den Wünschen privater Betreiber geht, soll künftig



Der wunderbare Blick vom Nasenweg auf das Kahlenbergerdorf soll uns erhalten bleiben

eine Seilbahn von der Floridsdorfer Brücke bis hinauf auf den Kahlenberg die Natur zerschneiden.

Schon die Vorgeschichte klingt ein wenig abenteuerlich: Bereits 2016 habe ich mich als Vertreter Floridsdorfs ebenso wie die Stadt Wien im Rahmen des Konzessionsverfahrens gegen eine Seilbahn von Floridsdorf über Döbling auf den Kahlenberg ausgesprochen. Tatsächlich verweigerte die zuständige Verkehrsministerin die Zustimmung zur Konzession. Aber 2022 hat der Bundesverwaltungsgerichtshof diese Entscheidung gekippt. Der Bau einer Seilbahn auf den Kahlenberg scheint somit nach jetzigem Stand möglich. Die Bezirksvertretung Floridsdorf hat in ihrer April-Sitzung mit großer Mehrheit eine Resolution gegen dieses Projekt beschlossen.

Und fast täglich melden sich besorgte Bezirksbewohner\*innen bei mir und bitten mich, den Bau zu verhindern.

Tatsächlich gibt es viele Gründe, die gegen dieses Vorhaben sprechen. Aus meiner Sicht handelt es sich hier um ein Projekt, das fast ausschließlich touristische Zwecke verfolgt. Ein realer Mehrwert für uns Floridsdorfer\*innen ist für mich nicht erkennbar.

Da es nicht in meiner politischen Befugnis liegt, dieses Projekt zu verhindern, habe ich schon im Mai eine Unterschriftenaktion dagegen gestartet. Die Kernaussagen sind:

1. **Keine Errichtung von Park-and-ride Anlagen im Landschaftsschutzgebiet entlang der Neuen Donau und auf der Donauinsel!**
2. **Keine Erhöhung des Verkehrsaufkommens um die Jedleseer Au!**
3. **Keine Einschränkung der Wohnqualität durch freie Sichtachsen auf Gärten und Wohnungen!**
4. **Keine Veränderung der Dammanlage zwi-**

**schen Neuer Donau und Donauuferautobahn!**

Es ist mir durchaus nachvollziehbar, dass es auch Befürworter\*innen dieses Projekts gibt, aber als Bezirksvorsteher von Floridsdorf stehe ich für die Interessen der Menschen in meinem Bezirk ein. Und ich sehe wie gesagt keinen Mehrwert für die Floridsdorfer\*innen. Der Erfolg meiner Aktion gibt mir recht. Ende Juni wurden mir im Rahmen einer Gasthausprechstunde von Siedlervertreter\*innen aus der Schwarzlackenu und Jedlesee über 1.500 Unterschriften gegen die Seilbahn übergeben.

Ich lade Sie herzlich ein, sich meinem Protest gegen dieses Vorhaben mit Ihrer Unterschrift in meinem Büro im Amtshaus 1210 Wien, Am Spitz 1, 2. Stock, anzuschließen.

Ihr Georg Papai  
Bezirksvorsteher

## LUSTIG SAMMA, WANDERN TAMMA

Ob Stadtwanderweg, Spaziergang durch die Au oder auf den Kahlenberg. Der beginnende Herbst lädt zum Wandern ein.

Floridsdorf hat mit dem Wanderweg auf den Bisamberg einen von insgesamt **14 Stadtwanderwegen**. Die Nummer 5 führt von der Endstation der Straßenbahnlinie 31 über den Klausgrabenweg, vorbei am Magdalenenhof mit einer Stempelstelle zum Falkenberg. Hier warten ein Spielgelände mit 10 ha auf die kleine Wanderung und Sitzgelegenheiten für die größeren. **Der Stadtwanderweg Nr. 5** ist 10,3 km lang und kann in rund 3,5 Stunden bewältigt werden. Wer eine kürzere Strecke bevorzugt, kann rund um die ehemalige Schwarze Lacke wandern. Der Rundweg

mit einer Länge von 4,8 km und einer Höhendifferenz von 55 m führt vom Marchfeldkanal über das Jedleseer Ufer der Donauinsel, die Lagerwiese bei der Maria-Loretto-Kirche und die Voltelinstraße zurück zum Ausgangspunkt. Wandern hat als gelenkschonende Alternative zu Laufsportarten eine stabilisierende Wirkung auf Knochen und Gelenke. Das Herz-Kreislauf-Risiko wird gesenkt und der Blutdruck verbessert. Da Wandern rund 350 kcal pro Stunde verbrennt, darf danach in ein Restaurant eingekehrt werden und eine typische Herbstmahlzeit genossen werden.

### Live-Wandererfahrung

Derzeit spricht man viel vom Kahlenberg, der sich von **Jedlesee** aus auch **ohne Seilbahn** bezwingen lässt. Das wollte ich in einem Selbsttest ausprobieren.

Vom Hubertusdamm aus ging ich 2,5 km schnurgerade über die gelbe Brücke, das Entlastungsgerinne und die Donau, und kam so nach Döbling zur Uferpromenade des Donaukanals und spazierte 4,3 km an der Nussdorfer Schleuse entlang bis zur Kuchelau. Eine Unterquerung der Heiligenstädterstraße führt zum **Kahlenbergerdorf**, an **Lesen Sie weiter auf Seite 14**

## AUCH HEUER WIEDER

Im Rahmen unserer Aktion **Apfelpfad 2023** erhalten alle unsere Mitgliedsbetriebe ab 18. September frische, knackige Äpfel zur Weitergabe an ihre Kunden ins Haus geliefert. Ein herzliches Dankeschön für die Kundentreue und weiterhin gute Gesundheit wünschen Ihnen die **Kaufleute Floridsdorfer Spitz**.



# INDIVIDUELLE GESCHENKE MIT HOHEM WERT

Für Bernhard Domandl, von Schmuckhandwerk Gunsam, ist die Herstellung von individuellem Schmuck eine Berufung.

Bei Gunsam Uhren und Schmuck werden Handwerkskunst und erstklassige Beratung seit 1902 vereint. Entsprechend gerne wird für Jubiläen, besondere Geburtstage oder bei einer Hochzeit, Taufe, Erstkommunion oder Firmung auf die Expertise des Fachmanns Bernhard Domandl und seines Teams Wert gelegt: „Gewünschte Schmuckstücke können aus unserem breit gefächertem Sortiment gewählt oder nach eigenen Ideen umgesetzt werden.“ Eigenkreationen beginnen mit einem Entwurf am Zeichenblock. Danach folgen

die Auswahl der Materialien, die Anfertigung der Ringschleife, die Fassung der Steine, der Feinschliff und die Politur. Gerade der Hochzeits- oder Verlobungsring soll so einzigartig sein, wie das Brautpaar. Durch eine Gravur wird jedes Schmuckstück individuell. „Wir gravieren Schriften und Ziffern innerhalb von einer Woche. Ausgefallene Symbole werden von einem Handgraveur angefertigt und benötigen etwas länger“, erklärt Domandl. Die beliebten Schutzengergl-Anhänger werden durch die Gravur mit dem

Namen des Täuflings und dem Geburtsdatum ein individuelles Geschenk zur Taufe. Als Alternative können Armbänder mit Namensschildern oder kleine Kreuze geschenkt werden. Das klassische Geschenk zur Firmung ist eine wertvolle Uhr, die auf der Rückseite ebenfalls eine Gravur aufweisen kann. Im Fachgeschäft Am Spitz 2 sind Uhren namhafter Hersteller lagernd, die den modischen Aspekt ebenso berücksichtigen wie technische Raffinesse. Da Uhren mehr als reine Zeitmesser sind und zum Träger

und zur Trägerin sowie zum entsprechenden Anlass passen sollen, sind Uhregeschenke bei Jugendlichen und Erwachsenen, bei Jubiläen und besonderen Geburtstagen beliebt.



Ein Schwelbrand bei einem Toaster kann die Ursache für einen Küchenbrand sein. Obwohl die Bewohner zu Hause sind, wird der typische Brandgeruch zu spät entdeckt und die Küche muss vollständig erneuert werden. Um diese unliebsamen Überraschungen zu verhindern, empfiehlt Mario Schäfer von der Mrva Sicherheitstechnik GesmbH, einen Brandmelder in jedem Raum oder in den zentralen Bereichen zu montieren. Schäfer, der das Unternehmen in dritter Generation führt: „Die Brand- und Hitzemelder können als Ergänzung zur Alarmanlage oder als Einzelsicherheitsmaßnahme installiert werden.“ Die rund 10 cm großen Rauchmelder werden an der Zimmerdecke verschraubt und via Kabel oder Funk mit der Zentrale verbunden. Alle zwei bis drei

## BRANDGEFÄHRLICH

Die Mrva Sicherheitstechnik GesmbH in der Prager Straße 93 installiert zusätzlich zu Alarmanlagen einen umfassenden Brand- und Hochwasserschutz für Ihr Zuhause.



Jahre muss die handelsübliche Batterie im Melder getauscht werden, worüber die Geräte rechtzeitig informieren. Ebenso viel Schaden wie Brand kann eindringendes Wasser verursachen. Als Schutz vor Hochwasser empfiehlt Schäfer, Wassermelder zu montieren. Diese, an kleine Stecker erinnernden Geräte melden via Funk

steigendes Wasser am Fußboden an die Zentrale, sodass rechtzeitig Gegenmaßnahmen ergriffen werden können. „Bei der Installation von Brand- und Wassermeldern, entstehen keine Schäden in den Wohnungen oder Häuser, da die Systeme mit Funk- oder Kabellösungen bei vorhandenen Vorverrohrungen funktionieren“, weiß Schäfer. Die benötigten Materialien

sind innerhalb weniger Tage vorhanden und eine Montage kann innerhalb von 14 Tagen erfolgen. Als multifunktionale Sicherheitslösung können Brand- und Wassermelder mit Alarmanlagen kombiniert werden, die je nach Modul zusätzlich mit Glasbruchsensoren, Öffnungskontakten mit Magnetschaltern, Infrarotbewegungsmeldern, Videoüberwachungen, Innen- und Außensirenen, Überfallmelder und einem Polizei-Notruf ausgestattet sein können.



# SELBSTBESTIMMT VORSORGEN IM NOTARIAT POLTERAUER

Im Notariat Polterauer am Franz-Jonas-Platz 6/4 erfahren Sie in einem kostenlosen Erstgespräch Details zur Vorsorgevollmacht.

Wer soll für mich entscheiden, wenn ich im Koma liege? Wie kann ich verhindern, dass das Gericht einen Erwachsenenvertreter für mich bestellt, den ich gar nicht kenne? Wer unterstützt mich, wenn ich langsam dement werde? Fragen wie diese hört der Flo-

ridsdorfer Notar **Andreas Polterauer täglich**. Das Thema betrifft und bewegt nicht nur ältere Menschen. Auch für Unternehmer ist die **Vorsorgevollmacht** die maßgeschneiderte Antwort, damit einer späteren Erwachsenenvertretung (früher Sachwalterschaft) vorgebeugt wird. „Mit einer Vorsorgevollmacht können Sie bereits jetzt eine Vertrauensperson festlegen. Diese darf dann im Fall des Falles ihre Angelegenheiten umfassend regeln und Sie vertreten, wenn Sie selbst dazu nicht mehr in der Lage sind“, erklärt **Notar Polterauer**. In der Regel wird diese Vollmacht nahen Familien-

angehörigen erteilt. Die Anwendungsbereiche der Vorsorgevollmacht sind vielfältig: Sie kann die Vertretung in Vermögensangelegenheiten, aber auch gegenüber Ärzten oder im Spital bei Behandlungen und Operationen vorsehen. „Meine Klienten nehmen dieses Instrument der Selbstbestimmung sehr gerne an“, freut sich Notar Polterauer: „Die Vorsorgevollmacht schafft Sicherheit. Für den Betroffenen, aber auch für den Bevollmächtigten. Wir errichten diese Vollmachten in der strengsten Form, nämlich als Notariatsakt und als zweiseitigen Vertrag. Damit ist sichergestellt, dass niemand den Mangel der

Vollmacht einwenden kann und dass dem Bevollmächtigten auch bewusst wird, welche Pflichten und Verantwortung er mit dieser Urkunde übernimmt.“ Erfahren Sie mehr bei einem kostenlosen Erstgespräch in Ihrem Notariat.



## UMBAU BEI JUPITER WIRTSCHAFTSTREUHAND

Die Räumlichkeiten der Wirtschaftstreuhand GmbH Jupiter von Martin Palt und Bernhard Metzger werden saniert. Das Ausweichquartier befindet sich in der Brünner Straße 20

Die Räumlichkeiten der **Jupiter Wirtschaftstreuhand GmbH** am Pius-Parsch-Platz 2 sind in die Jahre gekommen und werden nun umfangreich saniert. **Martin Palt**: „Wir räumen alles aus und fast keine Wand bleibt bestehen.“ Partner **Bernhard Metzger** konkretisiert die Pläne: „Durch eine neue Raumaufteilung, den Einbau einer Klimaanlage und eine neue Einrichtung soll ein angenehmes und geeignetes Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter und Klienten entstehen.“ Die Bauarbeiten sollen im ersten Quartal 2024



Bernhard Metzger und Martin Palt (Im Hintergrund der Franz-Jona-Platz)

abgeschlossen werden. Bis dahin werden alle Tätigkeiten der Kanzlei im **Ausweichquartier, in der Brünner Straße 20**, durchgeführt. Da ein Großteil der Unterlagen bereits elektronisch erfasst ist und die Daten umfassend, laufend gesichert werden, wird der vorübergehende Umzug keinerlei Auswirkungen auf die Kontinuität und die Qualität der Beratung und Betreuung haben. Gemeinsam mit ihren zehn Mitarbeitern betreuen Palt und Metzger Klein- und

Mittelbetriebe aus allen Branchen. Die zukunftsichere Neuaufstellung und die ständig wachsenden Aufgaben in der Kanzlei machen eine Personalaufstockung notwendig. „Wir suchen **Bilanzkräfte, Buchhalter und Berufsanwärter**“, so Metzger. Die Personalsuche erfolgt überwiegend über die Kanäle der sozialen Medien, Palt gibt aber zu: „Personal mit einschlägiger Rechnungswesen-Erfahrung zu finden, ist sehr schwer.“ Die Kanzlei bietet neben den

klassischen Steuerberatungsagenden wie Buchhaltung, Bilanzierung, Lohnverrechnung, Prüfungsververtretung und Steuererklärungen auch betriebswirtschaftliche und organisatorische Beratung. Als **Rat&Tat-Partner** forcieren die beiden **Gesellschafter und Geschäftsführer Palt und Metzger** eine enge Zusammenarbeit mit anderen Kanzleien, einen regen Fachaustausch und eine organisatorische Vereinfachung zum Vorteil der Klienten. Metzger: „Die Vision von heute ist unser Erfolg von morgen!“



## MAESTRO EIS IST PUBLIKUMSLIEBLING

**Cremitig, kühl und herrlich süß: Die Eiskreationen von Eis Maestro wurden von der Falstaff-Online-Community auf Platz 5 der beliebteste Eissalons 2023 gewählt.**

Ob klassische oder ausgefallene Eissorten wie z. B. Ananas/Minze, Pfirsich/Basilikum, Kalamansi oder Dulce de Leche: Wer Lust auf außergewöhnliche Eisspezialitäten hat und den süchtig machenden Geschmack und Genuss liebt, der ist bei Eis Maestro richtig. Der kleine Eisladen in der Prager Straße 8 wurde deshalb vom Publikum des



Gourmetjournals Falstaff auf Platz 5 der beliebtesten Eissalons 2023 gewählt. Dubravka Maestro: „Diese Auszeichnung freut mich ganz besonders, weil hier wahre Gourmets und Liebhaber des guten Geschmacks ihre Lieblinge wählen und das Verfahren von einem unabhängigen Institut durchgeführt wird. **Für uns ist es eine Ehre, den stolzen 5. Platz erreicht zu haben.**“ Influencer in den sozialen Medien sind längst auf Eis Maestro aufmerksam geworden und die Gelateria wurde kürzlich vom Autohersteller McLaren als Caterer für seine Autoshow gebucht. In Zusammenarbeit mit dem ältesten Teefachgeschäft Wiens, Jägertee in der Operngasse, entstanden heuer Spezialisorten. Das

Geheimnis hinter dem Erfolg von Eis Maestro sind hochwertigste Rohstoffe. **Frische Früchte aus Österreich, weltberühmte Pistazien von kleinen Familienbetrieben in Sizilien oder Haselnüsse aus dem Piemont.** Jedes Gelato-Rezept wird mit frischen Früchten - so sie am Markt verfügbar sind und Saison haben - kreiert, und es wird auf künstliche Farben und Zusätze verzichtet. Das ist ein Teil der von Inhabern bewusst gewählten Strategie, die einen besonderen Augenmerk auf höchste Eisqualität setzt.

**Die Vielfalt der veganen Sorten trifft hervorragend den schon längst sich abzeichnenden Trend der Zeit: Hier haben auch Veganer die Qual der Wahl.**

DIE BELIEBTESTEN  
EISSALONS IN  
ÖSTERREICH 2023  
falstaff.at



PLATZ

5



IN WIEN

## RADELSPASS DURCH DIE WIENER HAUSBERGE

**Nach den heißen Sommermonaten genießen viele Menschen einen Radausflug entlang der Donau oder in den Weinbergen der Umgebung. Damit Radfahren zum Vergnügen wird, gibt Christian Dorfinger vom Fahrradgeschäft in der Galvanigasse 19 wertvolle Tipps.**

Der wichtigste Tipp vor dem Start zur herbstlichen Fahrradtour betrifft die Ausrüstung. „Das Equipment muss in Ordnung sein und regelmäßig gewartet werden. Besonders die Bremsen sind bei Bergfahrten vorab zu servieren“, so der Experte. Grundsätzlich sollten beide Bremsen, also Vorder- und Rückbremse, gemeinsam betätigt werden. Ein Ausnahmefall sind un-

befestigte Wege mit losem Untergrund. Obwohl viele Radfahrer vor der Nutzung der Vorderbremse Angst haben, verhindert die gleichmäßige Nutzung eine Überlastung der Bremsen. **Dorfinger:** „Bei längeren Abfahrten, so nach 15 bis 20 Minuten, sollte eine kurze Pause eingelegt werden, um die Bremsen abzukühlen.“ Das kräfteaubende Bergauffahren wird durch die modernen E-Bikes mit elektrischer Unterstützung erleichtert. Allerdings wird die Unterstützung oftmals verwendet, ohne die Gangarten auszuschöpfen. Das kann zu einem Reichweitenverlust führen. Der Experte rät daher, beim E-Bike wie bei einem normalen Fahrrad zu agieren und die Gänge auszureizen.

### Nach der Saison ist vor der Saison

Nach dem herbstlichen Radvergnügen, bevor das Rad für die Winterpause eingepackt wird, darf auf das Radservice nicht vergessen werden.

**Dorfinger:** „Zum Radservice gehören das Zentrieren und Kontrollieren der Laufräder, das Ausrichten und Einstellen der Schaltung, die Kontrolle des Antriebs und des Luftdrucks in den Reifen, eine Überprüfung der Bremsen sowie eine Kontrolle, ob alle Schrauben festgezogen sind.“

Bei den E-Bikes wird die **Software** mittels **Updates** auf den neuesten Stand gebracht.“ Ein durchschnittliches Radservice

kostet ab 70 Euro Arbeitszeit zuzüglich der benötigten Materialien und wird vom Team in der Werkstatt, welches auch einen Lehrling ausbildet, innerhalb kurzer Zeit durchgeführt. Im Fahrradgeschäft stehen auf 600 alarmgesicherten Quadratmetern rund **200 Neuräder zum Verkauf** und es besteht ein eigenes Reifen- und Ersatzteillager.



# WIE KOMMT MEIN HUND GESUND DURCH DEN HERBST?

**Der Hundefeinkostladen, das renommierte Fachgeschäft für Hundenahrung, Kauartikel und Spielsachen, in der Sinawastingasse 2B, versorgt Vierbeiner mit wertvoller Nahrung.**

Unsere Hunde und Katzen benötigen in der kühleren Jahreszeit besondere Fürsorge, um ihr Immunsystem zu stärken, die Gelenke zu unterstützen und sich rundum wohlfühlen. Eine gesunde Ernährung ist die Basis dafür. Im Hundefeinkostladen findet man eine breite Auswahl an hochwertigen Produkten, darunter **BARF-Produkte**, erstklassiges Nass- und Trockenfutter sowie spezielle Nahrungs-

ergänzungsmittel. Wenn die Tage kürzer werden, ist neben der Nahrung die Beschäftigung sehr wichtig. Kauartikeln vertreiben die Langeweile und sorgen für einen lang anhaltenden Kauspaß. Die **Nestos Kauartikel**, wie Rinderkopfhautplatten, Ziegenkopfhaut und Kalbsnasen sind nur einige Beispiele aus der umfangreichen Auswahl. „Unsere Kundinnen und Kunden sind uns wichtig, und ihre

Vierbeiner stehen bei uns im Mittelpunkt. Gerade im Herbst möchten wir dafür sorgen, dass Hunde und Katzen gesund und glücklich bleiben“, betont **Geschäftsinhaber Sascha Kostecky**. „Unser Ziel ist es, Hundehaltern die bestmögliche Unterstützung zu bieten, sei es durch hochwertige Produkte oder kompetente Beratung.“ Der Hundefeinkostladen bietet ein persönliches Lieferservice an. Mit dem fixen Tourplan wird 1-mal pro Woche jeder

Bezirk, mit einem Zeitfenster von zwei Stunden, beliefert. Das Service kostet € 7,95 und ist ab € 80,- kostenfrei.



# DIE GANS IM ROHR IM RESTAURANT ZUM JENEWEIN

**Herbert Renger, der Inhaber des Restaurants Zum Jenewein in der Jeneweingasse 11 tischt seinen Gästen ab Oktober, der Jahreszeit entsprechend knusprige Gansln auf.**



Vor drei Jahren hat **Herbert Renger**, ein ausgezeichneter Küchenchef, mit viel Fleiß und Engagement, das **Restaurant Zum Jenewein** übernommen, modernisiert und zu neuem Leben erweckt. Preisgünstige und gut zubereitete Tagesgerichte zu moderaten Preisen und die bei den Gästen so beliebten saisonalen Gerichte haben einen großen Anteil zum Geschäftserfolg beigetragen. **Ab Oktober** haben die gebratenen Gansln wieder

Saison. Läuft einem beim Betrachten des Bildes nicht schon das Wasser im Mund zusammen?



# JOB PLUS IST SPEZIALIST FÜR SPORTSTÄTTEN

**Die Dienstleistungsfirma JOB plus in der Schloßhofer Straße 30 ist der Reinigungspartner des Fußballclubs Blau-Weiß in Linz.**

Mit dem Aufstieg in die österreichische Fußball-Bundesliga hat der Fußballverein Blau-Weiß aus Linz ein neues Stadion bezogen. Damit dieses nicht nur den sportlichen Anforderungen entspricht, sondern die Fans und Spieler mit Sauberkeit überzeugt, hat der FC Blau-Weiß die **Floridsdorfer Dienstleistungsfirma JOB plus** mit der Reinigung

betraut. Die in Linz gewonnene Erfahrung bietet das Unternehmen nun für weitere Turnsäle und Sporthallen an. Geschäftsführer **Oliver Holub-Gschiel**: „Wir übernehmen die Grundreinigung der Sportstätten, sorgen für Reinheit der Fenster und des Bodens und pflegen die Sportgeräte.“ Dazu gehören insbesondere die Sprossenwände, Langbänke, Trapezkästen oder der

Sprungbock und der Barren. Selbstverständlich kann die regelmäßige Reinigung der Garderoben und Nassräume ebenfalls von JOBplus übernommen werden. „Der Preis richtet sich nach der gewünschten Häufigkeit der Reinigungsarbeiten, nach dem Umfang der Tätigkeiten sowie nach der Größe des Objektes“, so Holub-Gschiel, der zu kostenfreien Erstge-

sprächen vor Ort oder in die Schloßhofer Straße 30 einlädt.



# DIE KULINARISCHE WELT VON AKAKIKO



Bei Akakiko in der Schloßhofer Straße 11 (Franz-Jonas-Platz, Turek-Center) werden für die japanischen Spezialitäten seit 17 Jahren frische und regionale Lebensmittel von ausgezeichneter Qualität verwendet.

Als die Koreanerin **Mi-Ja Chun** vor 17 Jahren das **Restaurant Akakiko** gründete, stand der Wunsch, ihren Gästen ein rasch zubereitetes Mittagessen mit asiatischen Spezialitäten zu servieren, im Mittelpunkt. Dabei sollte jener hohe Qualitätsstandard gelten, den Chun aus ihrer Heimat kannte. Dieser Anspruch ist geblieben und wird jeden Tag vom Team in der **Schloßhofer Straße 11** umgesetzt. Für Fleisch, Gemüse, Obst und besonders für den beliebten Lachs gelten: Frische,

regionale Lebensmittel, vorzugsweise von österreichischen Traditionsbetrieben, kurze Lieferwege, eine mehrmals tägliche Anlieferung und deshalb bei fast allen Speisen ein Verzicht auf Konservierungsmitteln machen die köstlichen Asia-Gerichte zu einer Gaumenfreude. Besonders bei Sushi-Lachs wird höchster Wert darauf gelegt, von der Quelle bis zum Teller alle Vorschriften genau zu beachten, um der hohen Qualität gerecht zu werden. Chun: „Hochwertiger Lachs ist

nicht nur eine Gaumenfreude, sondern wegen seinem Reichtum an Omega-3-Fettsäuren und seiner leichten Verdaulichkeit, sehr gesund.“ Lieferanten, die jahrelang in ihrer Branche tätig sind, genießen das Vertrauen von Akakiko. Die Rezepte stammen sowohl aus dem alten Familienbestand, als auch aus neuen Kreationen, die Chun regelmäßig mit ihren Mitarbeitern ausprobiert. Chun: „Die Vielfalt unserer Mitarbeiter, die mitunter aus 20 unterschiedlichen Ländern stammen, bringt diese aus ihrem einzigartigen Erfahrungsschatz mit ein.“ So entstehen Gerichte, die die Gäste begeistern und die kulinarische Vielfalt Asiens aufzeigen. Die Speisen werden immer frisch und fantasievoll zubereitet, um ein Erlebnis der Extraklasse zu ermöglichen. Genießen Sie die japanischen Spezialitäten

direkt im Restaurant oder bestellen Sie bequem über das **Lieferservice von Akakiko** ([www.akakiko.at](http://www.akakiko.at)). Der haus eigene Lieferdienst bringt Ihnen die Spezialitäten direkt nach Hause oder als Mittagstisch zu Ihrer Arbeitsstätte. Lassen Sie sich von Akakiko zu einem kulinarischen Erlebnis entführen, entdecken Sie die Köstlichkeiten der japanischen Küche und begeistern Sie sich vom Qualitätsanspruch und der **Leidenschaft der Gründerin Mi-Ja Chun und ihres Teams**.



Zart gebratener Lachs ist eine Gaumenfreude und eine Spezialität des Hauses

Mi-Ja Chun, Geschäftsführerin von Akakiko, Tassanee (Jim), die Restaurantleiterin der Filiale Schloßhofer Straße und zwei Mitarbeiter, Chai und Yang



## WÜRZIGE HERBSTJAUSE

**Die Pferdespezialitäten von Herbert Höfingler versprechen einen Genuss ohne Reue. Sie schmecken zart und saftig, ohne den Körper mit einem hohen Fett- und Salzanteil zu belasten. Genau richtig für die beginnende Herbstzeit!**



Helmut Höfingler und seine treue Mitarbeiterin, Frau Rosi

Wer die schönen Herbsttage im Freien mit einer kalten Jause genießen möchte, der kommt vorab zu **Helmut Höfingler** in die Anton-Störck-

Gasse 86 und deckt sich mit den würzigen Spezialitäten ein. Durch den hohen Anteil an Pferdefleisch, mit einem niederen Cholesterin- und Fettwert, sind Kabbanossi, Waldviertler Würste, Kärntner Hauswürste, die Pfefferbeißer oder die Knoblauch- und Pikantwürste besonders gut verträglich. „Wem die Dauerwürste zu hart sind, der kann zu saftigen Honig- oder Räucherschinken, zu Pastrami oder Speck vom Pferd greifen“, empfiehlt Höfingler.

Ergänzt werden die Pferdespezialitäten durch selbst gemachte Aufstriche wie Quargel-, Eier- und Liptauer-aufstrich. Damit der Herbst auch zu Hause am Teller Einzug hält, fertigt Höfingler **Knödeln nach einem alten Hausrezept** an. Neben Semmel-, Tiroler-, Selchfleisch-, Wurst- und Grammelknödeln gibt es aktuell Blunzn- und Spinatknödeln mit Schafskäsefüllung. Die runden Spezialitäten werden frisch zubereitet und vorgekocht,

sodass sie nach rund 10 Minuten essfertig auf den Tisch kommen. Probieren Sie dazu auch das schmackhafte, selbst gekochte Sauerkraut!



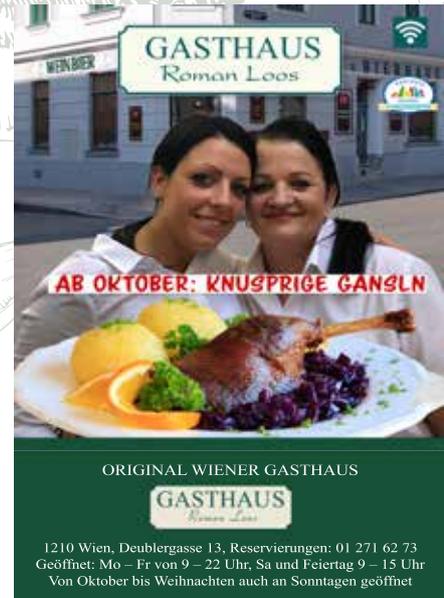
# GELEBTE WIRTSCHAUSKULTUR UND GENUSS AUF DEM TELLER

Im Gasthaus von Roman Loos lebt man österreichische Wirtshauskultur und serviert das ganze Jahr über die der Jahreszeit entsprechenden Gerichte. Am 15. September ab 18 Uhr wird ein Stelzenbuffet um 19,90 geboten. Bei Schönwetter natürlich im Gastgarten.

Das Traditions-gasthaus in der **Deublergasse 13** pflegt seit Jahren sein kulturelles Image als traditionsreiches Wirtshaus und gilt als kulinarischer Tipp für Genuss auf dem Teller. Am **15. September** bietet Roman Loos ein traditionelles Stelzenbuffet. Zur knusprigen Spezialität werden Bierradi, Erdäpfelknödel, hausgemachtes Sauerkraut und Brot geboten. „Als Nachspeise verwöhnen wir unsere Gäste mit einem hausgemach-

ten, klassischen Zwetschkenblechkuchen“, verrät der Gastwirt. Damit jeder Gast die köstlichen Schmankerln genießen kann, **ist eine Vorbestellung und Reservierung unbedingt erforderlich**. Das gilt auch für die ab **Oktober** auf dem Menüplan stehenden **Gansln**. In den Räumen kann von der Familien-, Firmen- bis zur Weihnachtsfeier alles gefeiert werden. Zu zweit, oder bei kleinen Gruppen genügt die Reservierung einen Tag

vorher, bei größeren Gruppen und bei Feiern sollte die Reservierung mindestens acht Tage im Voraus angemeldet werden. Dann ist genügend Zeit für Vorbereitungen für die passende Dekoration und den frischen Blumenschmuck. Auf Wunsch kann auch ein individuelles Menü zusammengestellt werden. Auf Ihr Corporate Design und Ihre Farbwünsche nimmt das Team von Roman Loos gerne Rücksicht.



## GESUNDES AUS DEM PIZZAOFEN

In der Pizzeria Cara Mia können kalorienreduzierte Pizzen und vegane Varianten bestellt werden.

Wer nach dem Grill- und Eisvergnügen des Sommers auf die Linie achten möchte, kann in der **Pizzeria Cara Mia** in der Prager Straße 65 eine Low-Carb-Pizza bestellen. Pizzachef **Gerhard Höckner**: „Bei der Low-Carb-Version verwenden wir für den Teig Sojamehl, sodass die Pizzen um 52 % weniger Kohlehydrate, aber den drei-

fachen Eiweißgehalt haben.“ Wie die klassischen Varianten werden die Pizzen im **original italienischen Holzofen** gebacken. Passend zu den leichten Pizzen sorgen knackfrische Salate für ein kulinarisches Wohlbefinden. Gemüsefans freuen sich auch über das vegane Angebot. Höckner: „Vegane Pizzen werden von den Gästen gerne angenommen

und können auf Wunsch individuell belegt werden.“ Bei einer veganen Pizza verwenden die Pizzaköche veganen Käse und belegen den Boden mit Gemüse der Saison. Die **Pizzeria Cara Mia gehört zu den ältesten Pizzerien Wiens und besteht seit über 40 Jahren**. Zum Unternehmen gehören sechs weitere Betriebe und 150 Mitarbeiter.



## IM KLIMBIM LÄSST SICH GUT FEIERN

Zum 38-jährigen Firmenjubiläum plant das KlimBim tolle Veranstaltungen mit Live-Musik und besonderen Einlagen.

Das Traditionscafé **KlimBim** ist auch nach 38 Jahren bei den Gästen so beliebt, wie am Anfang. „Wir sind ein Treffpunkt für Jung und Alt, für Arbeiter ebenso, wie für Stu-

dierte. Wir haben 365 Tage im Jahr geöffnet“, erklärt **Alexandra Psychos** den Erfolg des Cafés am Franz-Jonas-Platz 5. Damit das so bleibt, wurde im Sommer der Schanigarten renoviert und mit neuen Möbeln ausgestattet. Nun ist man für das **heurige Oktoberfest** bestens gerüstet. „Da dürfen sich unsere Gäste richtig aufbrezeln, mit Dirndl und Lederhose“, lacht Psychos. Aufbrezeln ist dabei das Stichwort, denn zum Oktoberfest wird es ein Riesenbrezel für die Gäste geben und selbstverständlich Bier. Eine **Live-Band** sorgt für

die passende Musik. Diese spielt auch bei der Halloween-Party Ende Oktober. Bei der Grusel-Party sind schauerliche Kostüme und viel gute Laune gefragt, schließlich sollen sich die Gäste gut unterhalten. Die genauen **Termine des Oktoberfestes** und der **Halloween-Party** werden auf **Facebook** und direkt im KlimBim veröffentlicht. „Von unseren rund 200 Besuchern sind sicher 90 % Stammgäste, die mehrmals in der Woche zu uns kommen“, weiß Psychos. Den guten Zusammenhalt unter den Besuchern zeigt auch der gemein-

same Einsatz für soziale Zwecke. Heuer veranstaltet das KlimBim eine **Tombola zugunsten des SOS-Kinderdorfes** in Floridsdorf und Psychos ist sich sicher, dass die Gäste die Lose gerne und in großer Anzahl kaufen werden.



# ECHTER BIENENHONIG IST EIN TAUSENDSASSA

**Peter Kubista, Inhaber und Imker vom Imkershop-Wien in der Rußbergstraße 11 in Strebersdorf gibt Honig-Tipps für die Gesundheit und wie Sie Ihren Gerichten durch Honig ein besonderes Geschmackserlebnis bieten**

Der Großteil der Honigernte ist eingebracht und der Genuss auf dem Frühstücksbrot ist auch heuer wieder gesichert. Auch wenn der Ertrag dieses Jahr durch die Wetterlage im Frühjahr weit unter dem des Vorjahres lag, haben wir wieder einen Teil des Honigs unseren Bienen im Stock gelassen, um sie nicht ganz um ihren Vorrat zu bringen.

Es ist immer wieder interessant, wie unterschiedlich Honig, je nach Standort und Trachtpflanzen schmecken kann. Von leicht bitter über herb, kräftig würzig bis lieblich süß. Genauso vielfältig sind die Verwendungsmöglichkeiten für dieses Naturprodukt.

In der Küche zum Beispiel passt Honig perfekt in Beizen und Marinaden für Spareribs, Koteletts und Fisch. Auch Honigsenf als Beigabe zu Würsteln schmeckt hervorragend.

Honig verdirbt, außer bei zu hohem Wassergehalt, so gut wie nie. Das Wachstum



von Bakterien wird durch den hohen Zuckergehalt gehemmt und darin eingelegte Lebensmittel bleiben länger haltbar. Sie kennen sicher Nüsse, Pistazien und Knoblauch in Honig.

Altbekannt ist selbstverständlich die Tasse Tee mit Honig bei Halsschmerzen. Aber Vorsicht! Geben Sie den Honig erst in den Tee, wenn er Trinktemperatur hat. Andernfalls gehen wertvolle Inhaltsstoffe verloren.

Sehr gefragt ist wieder Oxymel, oder auch Sauerhonig genannt. Dieses alte Heilmittel ist eine Mischung aus Honig und Essig. Durch die Beigabe von verschiedenen Kräutern können

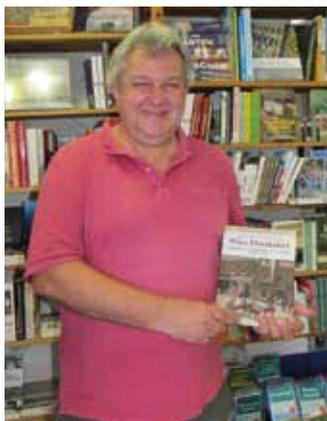
unterschiedliche Wirkungen erzielt werden: z. B. entzündungshemmend bei Salbei- oder beruhigend und entspannend bei Lavendelzugabe. Oxymel ist ab September wieder im Imkershop in der Rußbergstraße 11 erhältlich. Besuchen Sie uns - wir beraten Sie gerne.



## ZEIT FÜR BÜCHER

**Nach den Sommerferien beginnen die Schule und die Arbeit in der Buchhandlung Bücher Am Spitz von Walter Kettner ganz nach dem Motto: Wenn man so viel liest, liest man gerne etwas anderes!**

Mit der großen Schulbuchaktion startet die intensive Zeit in der Buchhandlung. Die Lehrer in den Schulen suchen die bevorzugten Schullektüren pro Klasse aus, bestellen bei Bücher Am Spitz und Walter Kettner beliefert die Schulen direkt. So erhält jedes Kind seine notwendigen Schulbücher. „Heuer sind wir für 28 Schulen der bevorzugte



Buchhändler“, freut sich Kettner. Den Schülern bietet er neben den kostenfreien Schulbüchern weiterführende Literatur und Unterlagen im Geschäft Am Spitz 1: Lösungsbücher, Wörterbücher, Atlanten und Klassenlektüren, die nicht von der Schulbuchaktion abgedeckt sind. Wenn die Sommerferien zu intensiv waren und viel Stoff des Vorjahres vergessen wurde, verstärken Lernhilfen und Übungsbücher den Wissensstoff. Wer abseits der Schulbücher Spaß am Lesen hat, der kann sich sein Lieblingsbuch gerne bei Bücher Am Spitz aussuchen. Rund 10.000 Bücher sind lagernd, Bestellungen werden innerhalb weniger Tage ausgeführt. „Ein besonders schwieriges Lesealter ist zwischen 10 und 20 Jahren, weil die allgemeine Konzentration in dieser Zeit

rückläufig ist und andere Themen im Vordergrund stehen. Bücher sind bei Jugendlichen voll uncool“, weiß Walter Kettner. Mangas, japanische Comics, die von hinten nach vorne gelesen werden, sind dennoch in dieser Zielgruppe beliebt und können der Einstieg zum Lesen sein. Gerne werden auch Bücher nachgefragt, die weiterführende Informationen zu Serien oder Computerspielen bieten. Walter Kettner präsentiert die Bücher bei Ausstellungen in Schulen, Kindergärten oder Pfarren. Die Anmeldung für solche Weihnachtsbuchausstellungen beginnen ebenfalls jetzt im Herbst.

### Frankfurter Buchmesse

Die jährlich stattfindende Buchmesse in Frankfurt bringt zahlreiche Novitäten

hervor, hebt die Wahrnehmung von Büchern in der Öffentlichkeit und sorgt mit ihren abwechselnden Themen für einen Hype beim Lesen. „Heuer steht die Slowakei im Mittelpunkt des Buchgeschehens“, so Kettner, der sich mit slowakischen Autoren eingedeckt hat. Zusätzlich bietet die Buchhandlung zahlreiche Geschichts- und Geschichtenbücher über Floridsdorf. Privat liest Kettner gerne Sachbücher und ist aktuell von der Geschichte der Flüsse fasziniert.



# TURBULENZEN AM IMMOBILIENMARKT

**Die Änderungen bei der Kreditvergabe, die allgemeine Teuerung und zu hohe Preisvorstellungen haben den Immobilienmarkt in Schwierigkeiten gebracht. Geschäftsführer Gerald Kneißl von RE/MAX Dreams ortet einen Umsatzeinbruch in der Branche von 25 bis 30 %.**

**W**as war zuerst, die Henne oder das Ei? Diese Frage könnte sich auch angesichts der Veränderungen am Immobilienmarkt stellen. Einerseits reduzieren Anleger wegen der fehlenden Rentabilität ihr Fördervolumen und Baufirmen müssen Personal freistellen, weil keine Beauftragungen vorhanden



sind, andererseits sind die Käufer angesichts der hohen Verkaufspreise verunsichert und warten ab. Die strengen, gesetzlichen Regelungen bei der Kreditvergabe mit vorhandenen Eigenmitteln

in der Höhe von 20 % des Kaufpreises und monatlichen Rückzahlungsraten in der maximalen Höhe von 40 % des Haushaltneutoteinkommens verschlechtern zusätzlich die Situation am Immobilienmarkt. Kneißl: „Käufer haben aktuell eine große Auswahl an Grundstücken, Häusern oder Wohnungen, aber zu sehr hohen Preisen, da die Verkäufer oftmals ihre Preisvorstellungen nicht überarbeitet haben.“ Der Effekt ist, dass die einzelnen Objekte sehr lange am Markt sind. Viele Verkäufer wählen deshalb kurzfristig eine Vermietungsoption und warten die Entwicklung ab. „Abwarten, ob sich der Markt stabilisiert, hoffen, dass die Vergabekriterien bei Krediten von der politischen Seite gelockert werden, und Umstrukturierungen einleiten, um den Markt besser bearbeiten und die Kunden noch effektiver

beraten zu können“, sehen Kneißl und seine elf RE/MAX-Immobilienexperten als aktuelle Strategien: „Wir bieten unseren Kunden ein umfassendes und kompetentes Service mit viel Mehrwert.“ Will man die Veränderungen in Zahlen gießen, dann lohnt sich ein Blick auf das Grundbuchamt in Floridsdorf: Während früher Eintragungen mindestens acht Wochen bis zu einigen Monaten dauerten, erhält man die Verbücherung heute oftmals innerhalb von einer Woche.



# HAUSHALTSGROSSGERÄTE MIT RUNDUM-SERVICE

**Walter Weissborn vom Elektro Pözl in der Brünner Straße 5 berät, liefert, montiert und erklärt die großen Helfer im Haushalt. Altgeräte werden dabei selbstverständlich fachgerecht entsorgt.**

**E**in Haushalt ohne die elektrischen, großen Helfer ist nicht mehr vorstellbar. Ob Waschmaschine, Wäschetrockner, Geschirrspüler, Herd, Backofen oder Kühl- und Gefrierschrank: Die praktischen Helfer sind schwer und unhandlich, sodass die Lieferung, Montage und der Einbau von Experten durchgeführt werden sollten. „Wir kümmern uns um die Zustellung, auch wenn sich der Haushalt im dritten Stock ohne Aufzug befindet“, so **Walter Weissborn von Elektro Pözl**. Ganz selbstverständlich ist für den Experten auch die gründliche Einschulung auf die Geräte. Da der Großteil der Haushaltsgröße über eine Internet-Steuerung

verfügen, für die eine App auf das Handy geladen wird und W-LAN vorhanden sein muss, ist eine Erklärung der richtigen Handhabung notwendig. „Über das Handy kann nach der Installation von unterwegs der Herd eingeschaltet werden und der Braten ist fertig, wenn die Bewohner nach Hause kommen. Oder die Wäsche wird gewaschen, während die Bewohner von der Arbeit nach Hause fahren“, erklärt Weissborn die Vorteile. Der Experte weiß, dass die oft piktogrammartige Erklärung in den Bedienungsanleitungen verwirrt und nur eine wiederholte Bedienung unter Anleitung den Käufern die notwendige Sicherheit im Umgang mit ihren

Geräten vermittelt. Deshalb bietet Weissborn die Beratung für die Haushaltsgröße auch für Bestandsgeräte an. Selbstverständlich funktionieren auch alle Geräte ohne Internetanschluss mit klassischer Handbedienung. „Ein Einschaltknopf ist immer und überall vorhanden“, lacht Weissborn.



# NEBENKOSTEN BEIM IMMOBILIENKAUF

Wer die richtige Immobilie zu einem passablen Preis gefunden hat, darf zufrieden sein, sollte aber zum Preis die Nebenkosten hinzurechnen, die sich aus Grunderwerbssteuer, Grundbucheintragungsgebühr, Vertragserrichtung und grundbücherliche Durchführung, Vermittlungshonorar sowie den jeweiligen Mehrwertsteuern und Stempelgebühren zusammensetzen.

Die Grunderwerbssteuer wird vom Kaufpreis berechnet und beträgt 3,5 % von diesem. Ebenfalls vom Kaufpreis wird die Grundbucheintragungsgebühr mit 1,1 % berechnet. Um den notwendigen Vertrag zu errichten und die grundbücherliche Durchführung zu ermöglichen, müssen zwischen 1 % und 3 % des Kaufpreises bezahlt werden. Die Kosten richten sich nach der jeweiligen Vereinbarung im Rahmen der Tarifordnung des jeweiligen Urkundenerrichters. Barauslagen für Beglaubigungen und Stempelgebühren müssen zusätzlich bezahlt werden.

Wird die Immobilie über einen Makler gefunden, dann muss das Vermittlungshonorar beglichen werden. Die Berechnungsbasis ist der Wert der Immobilie, der sich neben dem Kaufpreis aus übernommenen Verpflichtungen, Hypotheken, geldwerten Lasten, Haftungsübernahmen, Verbindlichkeiten und Ähnlichem zusammensetzt. Es gibt gesetzliche Honorarobergrenzen, die bei maximal 4 % liegen. Die genauen Vermittlerhonorare, weitere Informationen und professionelle Beratung durch einen RE/MAX-Immobilienexperten erhalten Sie bei uns in der Brünner Straße 13.

## HIGH SOCIETY – HIGH QUALITY

Im Spezial-Hanfgeschäft High Society stehen Hanfprodukte für die Küche, die Gesundheit, als Dekoration und natürlich auch zum Rauchen bereit. Der Schwerpunkt wird auf die Zucht der Hanfpflanzen gelegt.

**H**igh Society, in der Prager Straße 59 ist ein Unternehmen, das von einer Frau geleitet wird. Barbara führt diesen Betrieb zielgerichtet und kompetent und sorgt als Frau für ein familiäres Klima. Daher herrschen in dem großen Geschäftslokal, in dem einst eine Filiale der Erste Bank ihren Sitz hatte ein freundschaftliches Miteinander auf Augenhöhe und eine familiäre Atmosphäre. „Für den Betrieb eines Unternehmens im Bereich der Produktion von Hanf und des Vertriebes von CBD-Produkten sind Flexibilität, Zuverlässigkeit, Schnelligkeit, Pünktlichkeit, Engagement, Motivation, Sauberkeit und eine große Produktauswahl in Kombination mit professioneller Kundenbetreuung selbstverständlich“ sagt Barbara. Bei High Society ist ein großer Bereich der Aufzucht und Pflege von Hanfpflanzen als dekorativer Zimmerschmuck gewidmet.



Das große, moderne Geschäftslokal in der Prager Straße 59 vermittelt durch seine großzügige Warenpräsentation und die Vielfalt der Produkte einen seriösen, vertrauensereckenden Eindruck.

Die Pflanzen müssen künstlich beleuchtet werden. Das notwendige Equipment, Dünger und Hanfpflanzen sind natürlich erhältlich. Hervorzuheben

ist die herausragende Genetik der Pflanzen, die auf hohen Standards persistent herausselektiert wurde. Die Kunden von High Society sind erfreut über

die freundliche und professionelle Betreuung, das **sehr gute Preis-Leistungsverhältnis**, und die **Top-Qualität der angebotenen Produkte**.

### GREEN-WEEK-AKTION

Pflanze im Keil statt 5,00 € um 3,50 €

Pflanze bis 20 cm im 0,3-l- Topf statt 8,00 € um 5,90 €

Pflanze bis 30 cm im 0,3-l- Topf statt 10,00 € um 7,90 €

Pflanze mit 1 Cut im 0,3-l-Topf statt 13,00 € um 9,90 €

Pflanze mit 2 Cut im 1,0-l- Topf statt 16,00 € um 12,90 €

Angebot nur gültig in der ersten Woche jeden Monats

Dein neuer CBD-Store in Floridsdorf

High Society

1210 Wien, Prager Straße 59

Tel. 0664 398 14 95

Mo bis Fr von 11 bis 19.30

Sa von 11 bis 16 Uhr

## FARBENFROH IN DEN NEUEN HERBST

Bei Madame Fashion & Style in der Müllerpassage sorgen Hosen, Röcke, Tuniken und Parkas in den aktuellen Herbstfarben für die richtige Stimmung.



Frau Aradhana, die Inhaberin, rechts im Bild im Verkaufsgespräch mit einer Stammkundin

**D**er Übergang vom Sommer zum Herbst kann die Laune etwas trüben, doch mit einer neuen Herbstgarderobe und den passenden Accessoires widerstehen modebewusste Damen effektiv jedem Anflug von Herbstblues. Bunt, wie das Herbstlaub, präsentiert sich heuer im Herbst die Damengarderobe. Neben den Klassikern Rot und Schwarz schmeicheln Erdtöne wie Braun, Olive, Aubergine, Senfgelb und ein dunkles Orange dem Teint. Mit farblich passenden Handschuhen, langen Ketten und duftigen Schals werden die einzelnen Modelle

dekorativ aufgewertet. Kleine Henkeltaschen und auffällige, bunte Taschen vervollständigen den Auftritt modischer Frauen. Die Röcke überzeugen in der neuen Maxi-Länge, die Oberteile sind lässig geschnitten und bei den Jacken und Parkas betonen Muster, schmale Gürtel oder eingearbeitete Kordeln die Taille. Geschäftsinhaberin **Aradhana Narula** hat sich auf Messen in Deutschland, in Italien und in Polen nach den schönsten Garderobenteilen umgesehen: „Besonders Viskoseteile bieten wir unseren Kundinnen von

polnischen Herstellern an, weil die hier produzierte Viskose sehr weich, atmungsaktiv und ohne Zusatz von Polyester ist.“ Die Viskoseoberteile schmiegen sich sanft an den Körper an und setzen die Figur jeder Dame vorteilhaft in Szene.



1210 Wien  
Franz-Jonas-Platz 3  
Müller Passage  
Tel. 0699 127 66 066  
www.madame.co.at



# UNSERE MITGLIEDSBETRIEBE



## Bücher am Spitz

Am Spitz 1  
01 270 15 11  
[www.buecheramspitz.com](http://www.buecheramspitz.com)

## Café Klimbim

Franz-Jonas-Platz 5  
01 278 41 39  
[facebook](https://www.facebook.com/klimbim)

## Coiffeur Karin

Floridsdorfer Hauptstraße 12  
01 278 78 58  
[www.coiffeurkarin.at](http://www.coiffeurkarin.at)

## Fleisch- & Wurstwaren Traxler

Floridsdorfer Markt, Stand 68  
01 270 98 71  
*keine WS*

## Fleischerei Wild GmbH

Floridsdorfer Markt  
02574 2240  
[www.fleischerei-wild.at](http://www.fleischerei-wild.at)

## Jakob Gunsam GesmbH

Am Spitz 2  
01 278 53 20  
[www.schmuckhandwerk-gunsam.at](http://www.schmuckhandwerk-gunsam.at)

## JOB Plus Zeitarbeit GmbH

Schloßhofer Straße 30  
01 605 176 913  
[www.jobplus.at](http://www.jobplus.at)

## Jupiter Wirtschaftstreuhänder

Pius-Parsch-Platz 2  
01 278 12 95/0  
[www.jupiter.co.at](http://www.jupiter.co.at)

## K. T. Nails

Schwaigergasse 39  
0650 377 66 14  
[www.kts-nails.at](http://www.kts-nails.at)

## Likörstube Franz Sveceny

Brünner Straße 30  
01 270 33 18  
*keine WS*

## Madame Fashion & Style

Müllerpassage/Bahnhof  
0699 127 66 066  
[www.madame.co.at](http://www.madame.co.at)

## Maestro Eisspezialitäten

Prager Straße 8  
0650 944 33 73  
[Facebook](https://www.facebook.com/maestro.eis)

## Notar Mag. Polterauer

Franz-Jonas-Platz 6  
01 278 74 56  
[www.notar-polterauer.at](http://www.notar-polterauer.at)

## Optik Kollmayer GmbH

Schloßhofer Straße 4  
01 278 53 69  
[www.optik-kollmayer.at](http://www.optik-kollmayer.at)

## Perugini Eissalon OEG

Brünner Straße 22  
01 271 13 27  
*keine WS*

## Pözl Elektrofachhandel KG

Brünner Straße 5  
01 278 53 65  
[www.poelz.co.at](http://www.poelz.co.at)

## Raiffeisenlandesbank Wien

Am Spitz 2-3  
0699 157 75 444  
[www.raiffeisenbank.at](http://www.raiffeisenbank.at)

## Remax Immobilien

Brünner Straße 13  
01 996 20 31  
[www.remax-dreams.at](http://www.remax-dreams.at)

## Repa Wien Nord

Floridsdorfer Hauptstraße 14  
0800 208215  
[www.repaneo.at](http://www.repaneo.at)

## Restaurant Akakiko

Franz-Jonas-Platz, Turek Center  
057 333 990 20  
[www.akakiko.at/lieferservice](http://www.akakiko.at/lieferservice)

## Setik, Wirtschaftstreuhänder

Am Spitz 7/1  
01 256 98 70  
[www.setik.at](http://www.setik.at)

## Hans Höfer KG

Lebnergasse 1  
0664 300 68 92  
[www.thailand.at](http://www.thailand.at)

## Alarmanlagen Mrva

Prager Straße 93  
01 270 51 92  
[www.mrva.at](http://www.mrva.at)

## Änderungsschneiderei Arik

Prager Straße 79  
01 922 52 22  
[Facebook](https://www.facebook.com/a.rik)

## Apollo 21, Tanzstudio

Deublergasse 15  
0699 135 56 414  
[www.apollo21.at](http://www.apollo21.at)

## Auer & Tollerian, Steuerbarat.

Hermann Bahr Straße  
01 367 63 000  
[www.auer-tollerian.at](http://www.auer-tollerian.at)

## Autohaus Team Fraenkel

Prager Straße 247  
01 278 33 08  
[www.teamfraenkel.at](http://www.teamfraenkel.at)

## Car Service Freaks

Jeneweingasse 11  
01 270 65 95  
*keine WS*

## Der Werbemacher

Prager Straße 61  
01 270 22 63  
[www.derwerbemacher.at](http://www.derwerbemacher.at)

## Europaschule

Deublergasse 21  
01 270 33 94  
[www.europaschule.at](http://www.europaschule.at)

## Fahrradhaus Dorfinger

Galvanigasse 19  
01 271 144 7  
[www.2rad-dorfinger.at](http://www.2rad-dorfinger.at)

## Gasthaus Loos

Deublergasse 13  
01 271 62 73  
[www.donauschiffe.at](http://www.donauschiffe.at)

## High Society, Hanfprodukte

Prager Straße 59  
0664 3981495

## Höfinger, Pferdespezialitäten

A. Störck Gasse 86  
0664 182 30 13  
[Facebook](https://www.facebook.com/hofinger)

## Hundefeinkostladen

Sinawastingasse 2C  
01 336 02 22  
[shop.hundefeinkost.at](http://shop.hundefeinkost.at)

## Imkershop Wien

Russbergstraße 11  
0699 103 93 006  
[www.imkershop-wien.at](http://www.imkershop-wien.at)

## Lipkovich GmbH, Installationen

Prager Straße 76  
270 15 96  
[www.lipkovich.at](http://www.lipkovich.at)

## Mrs.Sporty, Fitness für Frauen

Leopoldauer Str./Ostmarkg.  
01 270 22 63  
[mrs.sporty/donaufeld](http://mrs.sporty/donaufeld)

## Pizzeria Cara Mia

Prager Straße 65  
01 270 78 86  
[pizzaontour.info/cara-mia](http://pizzaontour.info/cara-mia)

## Pizzeria Nino

Jedleseer Straße 75  
01 278 77 54  
[www.pizzeria-nino.at](http://www.pizzeria-nino.at)

## Restaurant Zum Jenewein

Jeneweingasse 11  
01 270 20 75  
[www.zumjenewein.at](http://www.zumjenewein.at)

## SC Columbia Floridsdorf

Überfuhrstraße 2B  
01 270 85 11  
[www.sc-columbia.at](http://www.sc-columbia.at)

## TSV Jedleseer

Überfuhrstraße 16A  
0699 140 75 989  
[www.tsv-jedleseer.at](http://www.tsv-jedleseer.at)



# HERBSTZEIT IST STURMZEIT

In der Likörstube Sveceny in der Brünner Straße 30 wird mit Sturm und dem Gemischten Satz der Herbst begrüßt.

Besondere Weine und Spirituosen aus aller Welt erfreuen die Stammkunden in der Likörstube Sveceny. Dabei ist der Geschmack sehr



unterschiedlich: Während Vater Franz den Weinen aus dem Wein- und Waldviertel die Treue hält und den „Saurüssel aus Poysdorf“ bevorzugt, empfiehlt Sohn Konrad den Gästen den „Gemischten Satz vom Bisamberg“. „Der Wein vom Weingut Gutschik wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet“, so Konrad Sveceny: „Bei der Bewertung wurden die Geschmacksnoten Ringelblumen, reife Früchte und Pfirsich besonders betont.“ Selbstverständlich gibt

es neben dem Gemischten Satz auch andere Weinsorten aus der näheren Umgebung von Floridsdorf, wie einen harmonischen Chardonnay, der perfekt zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten passt. Ab August bis in den Oktober ist es in der Likörstube stürmisch, denn der gehende Traubensaft wird angeboten. Je nach Alter des Sturms ist erst wenig oder bereits viel Zucker des Saftes in Alkohol umgewandelt worden. Entsprechend schmeckt das leicht trübe und prickelnde

Getränk süß oder herb. Getrunken wird Sturm bis zur Weintaufe zu Martini aus einem Henkelglas und der Trinkspruch lautet: „Mahlzeit!“



## EISGENUSS FÜR ZUHAUSE

Die beiden Brüder, Stefano und Marco Perugini vom gleichnamigen Eissalon in der Brünner Straße 22 bieten täglich 28 Sorten Speiseeis und neue Kreationen an.

Popcorneis mit salzigem Karamell, Kokoseis mit Mangocreme oder ein Eis aus weißer Schokolade mit Pistazien: Schon beim Lesen dieser Eisspezialitäten steigt



die Lust auf den kalten Genuss. **Marco Perugini:** „Wir haben täglich von 10.30 Uhr bis 21 Uhr geöffnet, da kann bis zum **22. Oktober** nach Herzenslust Eis geschleckt werden, dann schließt der Salon über den Winter bis März 2024.“ Wer dennoch nicht auf die eisigen Nachspeisen verzichten möchte, kann sich mit den großen Eisbehältern eindecken. Diese gibt es in vier Größen mit einem Dreivier-

telliter, einem Liter, **1,5 und 2 l** Inhalt. In der Tiefkühltruhe hält frisches Speiseeis durchschnittlich ein Jahr oder bis zur nächsten Saloneröffnung im Frühjahr. Der Gelatiere hat dazu einen Tipp: „Im Salon wird Eis bei einer Temperatur zwischen minus 14 und minus 16 Grad aufbewahrt. Tiefkühltruhen sind zumeist kälter eingestellt, weshalb Eis bei Zimmertemperatur auftauen muss.“ Erst wenn die Ober-

fläche sich cremig anfühlt, hat das Eis die richtige Konsistenz zum genussvollen Verzehr.



### Wanderwege, Fortsetzung von Seite 3

dessen nördlicher Seite eine Stiege den Aufstieg über den Nasenweg auf den Leopoldsberg bildet. Personen mit Atemnot oder Herzproblemen seien der ca. 1,5 km steile Anstieg, ein breiter (schlecht) asphaltierter Weg und zusätzlich viele Stiegen nicht anzuraten. Dafür ist die Wegstrecke kürzer. Auf dem in 425 m Höhe gelegenen Gipfel des Leopoldsberges ist ein großer Parkplatz und eine Haltestelle der Buslinie 38A. Weiter ging ich die gemütlich in 30 Minuten zu gehende

beschilderte Route durch den Wald, parallel zur Höhenstraße Richtung Kahlenberg. Eine Erholung nach der Schwitztour über den Nasenweg. Am Parkplatz auf dem Kahlenberg scheiden sich die Geister und die Wege. Müde Wanderer steigen in den 38A nach Grinzing, um sich zu laben, Entschlossene, wie ich, vertrauen auf ihre Kondition und machen sich zu Fuß auf den Weg. Ich wollte über die Krapfenwaldgasse, den Schreiberweg nach Grinzing zu gehen. Da ich den kürzeren Weg nicht

kannte, hatschte ich einige Kehren zu viel, bis ich nach 4 km das Bad erreichte. Ich widerstand der Abkühlung und spazierte den Schreiberweg talwärts, vorbei an schönen Villen und teuren Autos, über die Springsiedelgasse in die Grinzing Straße auf Höhe der Hohen Warte. Ab hier ist es ein Stadtspaziergang. Man folgt den Hinweisschildern „Zum Donaukanal“, geht die Grinzing Straße 1 km hinunter, überquert die Heiligenstädter Straße, gelangt zum dortigen Einkaufszentrum Q19, wo ich

mir eine Erfrischung gönnte. Bis zur gelben Brücke war es nicht weit und als ich in Jedlesee eintraf hatte ich weitere 3,5 km auf der Uhr. Insgesamt hatte ich 13 km zurückgelegt.



# FLEISCHEREI **Wild**

**BEI UNS  
ERHALTEN SIE  
BESTE FLEISCH-  
UND WURSTWAREN  
AUS DER REGION.  
UNSERE VERKÄUFERIN  
SONJA FREUT SICH  
AUF IHREN BESUCH.**

- Regionales Fleisch aus eigener Schlachtung
- Mehrfach ausgezeichnete Wurstqualität
- Di. 6 - 13 und von 14 - 18 Uhr  
Do. 7 - 13 und von 15 - 18 Uhr  
Fr. 6 - 18 Uhr, Sa. 6 - 12 Uhr



Fleischerei Wild, Floridsdorfer Markt, 1210 Wien  
Tel. 01 270 98 73, [www.fleischerei-wild.at](http://www.fleischerei-wild.at)



Ing. Fraenkel & Kirchner GmbH  
1210 Wien, Prager Straße 247  
1220 Wien, Rautenweg 41  
www.teamfraenkel.at

## MITSUBISHI-AKTIONSTAGE bei Autohaus Team Fraenkel

Beispiele für Ihren Preisvorteil:



<b>Mitsubishi Space Star</b>	<b>ab</b>	<b>€</b>	<b>16.290,-</b>
Mitsubishi Bonus	- €		1.000,-
Geburtsstagsbonus	- €		1.000,-
Versicherungsbonus	- €		500,-
<b>Team Fraenkel-Bonus</b>	<b>- €</b>		<b>500,-</b>
<b>Jetzt ab</b>		<b>€</b>	<b>12.790,-</b>

€ 3.500,- \*)  
Preisvorteil



<b>Mitsubishi ASX</b>	<b>ab</b>	<b>€</b>	<b>26.390,-</b>
Mitsubishi Bonus	- €		1.000,-
Geburtsstagsbonus	- €		1.000,-
Versicherungsbonus	- €		500,-
<b>Team Fraenkel-Bonus</b>	<b>- €</b>		<b>500,-</b>
<b>Jetzt ab</b>		<b>€</b>	<b>22.390,-</b>

€ 4.000,- \*)  
Preisvorteil



<b>Mitsubishi Eclipse</b>	<b>ab</b>	<b>€</b>	<b>41.990,-</b>
Mitsubishi Bonus	- €		1.000,-
Geburtsstagsbonus	- €		1.000,-
Versicherungsbonus	- €		500,-
<b>Team Fraenkel-Bonus</b>	<b>- €</b>		<b>1.200,-</b>
<b>Jetzt ab</b>		<b>€</b>	<b>34.990,-</b>

€ 7.000,- \*)  
Preisvorteil

\*) Preisvorteil abhängig von Modell, Ausstattung, Zulassung im Aktionszeitraum und Finanzierung/Versicherung.  
Irrtum Satz- oder Druckfehler vorbehalten. Besuchen Sie uns auf unserer Website unter [www.teamfraenkel.at](http://www.teamfraenkel.at)

**Ing. Fraenkel & Kirchner GmbH**

1210 Wien, Prager Straße 247, Tel.: +43 (1) 278 33 08, Mail: [office@teamfraenkel.at](mailto:office@teamfraenkel.at)  
1220 Wien, Rautenweg 41, Tel.: +43 (1) 259 10 52, Mail: [office22@teamfraenkel.at](mailto:office22@teamfraenkel.at)

[www.teamfraenkel.at](http://www.teamfraenkel.at)