

DIE FLORIDSDFORFERIN

DIE ZEITSCHRIFT DER IG KAUFLEUTE JEDLESEE UND IG FL

spitz news



AUTOHAUS TEAMFRAENKEL

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

AUER & TOLLERIAN

21, Hermann-Bahr-Straße 8, Tel.: 01 347 63 00
www.auer-tollerian.at

Raiffeisen Wien Meine Stadtbank

Mag. Andreas Poltrauer
Öffentlicher Notar

Franz-Jonas-Platz 6/4 - 1210 Wien
Telefon +43 1 278 7456
Fax +43 1 278 7456-20
kanzlei@notar-poltrauer.at

REPA neo

Floridsdorfer Hauptstraße 14
Tel. 0800 208 215

Ergebnisse der Generalversammlung:

Kaufleute IG Jedlesee Obmannwahl

Unsere Experten geben Tipps

Arbeitslosengeld Steuerrecht

Willkommen auf einen Punsch!

Restaurant.com
Jene Wein

GUTSCHEIN
- 20% auf das gesamte Angebot*)
madame
Fashion & Style

Zentrum Floridsdorf EKZ Citygate
Franz-Jonas-Platz 2 - 3 Wagramer Straße 195
1210 Wien 1210 Wien

*) Gültig bis 31.12.2025.
Gilt nicht auf reduzierte Waren

JOB plus
www.jobplus.at
21, Schloßhofer Straße 30
Tel. 01 605 17 - 69 13

MEIN KAUFSTADT Wien
meinkaufstadt.wien

Photo KI © Adobe Stock
Gefördert durch die Wirtschaftskammer Wien

WAHLERGEBNIS BEI PUNSCH UND GUTER LAUNE

Die Wahl der Vereinsleitung der IG Kaufleute ist geschlagen und die derzeitige Mannschaft wurde auf zwei weitere Perioden im Amt bestätigt. Grund genug im kleinen Kreis auf das Ergebnis anzustoßen. Wo? Natürlich, der Jahreszeit entsprechend bei ein paar Häferln Punsch in der Punschhütte des Restaurants Zum Jenewein.

Andreas Karakassoglou
(Der Werbemacher)

Jedes zweite Jahr müssen Vereine lt. Vereinsgesetz eine Generalversammlung abhalten und die Vereinsleitung neu wählen - oder in ihrer Funktion bestätigen. So verfuhr auch die IG Kaufleute Jedlesees, die ihren, seit bald 20 Jahre im Amt aktiven Vorstand einstimmig in seiner Funktion bestätigte. Die eigentliche Generalversammlung mit der Abgabe der Stimmzettel fand schon im

Robert Lipkovich
Ex Obmann Stellvertreter

Vorfeld online statt. Somit gab es für den alten/neuen Obmann des Vereins, Hans Höfer nicht viel nicht mehr zu tun, als sich bei seinen Vorstandskollegen und Thomas Götz von der WKW für die gute Zusammenarbeit in der abgelaufenen Tätigkeitsperiode zu bedanken und bei einigen Häferln Punsch die neue Periode einzuläuten.



Fam. Martin Lun (Optik Kollmayer)



Gastgeber Herbert Renger



Thomas Götz (WKW), Martin Lun

GESELLIGKEIT ZU JEDER ZEIT

Im hofseitigen Gastgarten des Restaurants Zum Jenewein stimmt ein Punschstand auf die Adventzeit ein, während im Lokal bei ausgewählten Spezialitäten gefeiert werden kann.

Seit einigen Jahren erfreut der stets aktive Inhaber des beliebten Treffpunktes Restaurant Zum Jenewein, Herbert Renger seine Gäste mit einem Punschstand im winterlichen Gastgarten des Hauses Jeneweingasse 11. Geöffnet ist der Punschstand von Montag bis Freitag von 17 bis 21 Uhr und bereits ein beliebter Hotspot, sowohl für die Restaurantgäste zur feucht-fröhlichen Rauchpause und auch für andere Besucher.

Renger: „Wir bieten hausgemachten Früchtepunsch nach einem alten Hausrezept und Rosé-Glühwein an.“ Für kleine Gäste steht ein alkoholfreier Kinderpunsch bereit. Der Punschstand ist äußerst beliebt, sowohl für ein stimmungsvolles Zusammenkommen im Grätzl, aber auch als Ergänzung bei den Weihnachtsfeiern im Restaurant und bietet Platz für ca. 30 Gäste.

Feiern kann man im Jenewein immer! Ob Weihnachtsfeier oder im Jahresverlauf zu Geburtstagsfeiern, Taufen oder zu anderen Jubiläen: Renger und

seine fünf Mitarbeiter kümmern sich um die Wünsche aller Gäste. Dafür schenkt Renger seinen Mitarbeitern etwas Zeit für deren Familien und hat am 24. Dezember und zu Silvester geschlossen. Am Christtag, Stefanitag und an den Tagen bis zum Jahreswechsel ist jedoch geöffnet und die Gäste werden mit einer besonderen Weihnachtskarte und ausgewählten Wild- und Fischspezialitäten verwöhnt. „Der Andrang an diesen Tagen ist sehr groß, weshalb unbedingt eine Tischreservierung erfolgen sollte“, so Renger und bittet um eine Tischreservierung online mit dem Kontaktformular auf zumjenewein.at oder telefonisch unter 01 270 20 75.

Gemeinsam mit den hauseigenen Keksen genossen, erwärmen die Getränke am Jenewein-Punschstand nicht nur die kalten Hände, sondern auch die Seele und das Gemüt. Der aromatische Duft der Getränke verzaubert und sorgt für vorweihnachtliche Stimmung

Restaurant zum
Jenewein

Wiener Küche
Tägliche Menüs
Hochzeiten
Veranstaltungen

21, Jeneweingasse 11, Tel. 01 270 20 75
www.zumjenewein.at



Liebe Floridsdorferinnen, liebe Floridsdorfer!

2025 war wieder ein Jahr, in dem sich einiges für die Lebensqualität in unserem Bezirk getan hat - im Großen wie im Kleinen. Zwei Beispiele dafür möchte ich besonders hervorheben.

Beginnen wir mit dem öffentlichen Verkehr. Denn wenn Sie mich fragen, was die Menschen in Floridsdorf wirklich bewegt, dann landet ein Thema fast immer ganz oben auf der Liste: schnelle, direkte und klimafreundliche Öffis. Verständlich, denn wer in einem Bezirk wie unserem wohnt, weiß: Die Wege sind oft lang - zur Arbeit, zur Schule, zum Arzt, zum Einkauf. Umso wichtiger ist es, dass wir gut, zuverlässig und ohne Umwege ans Ziel kommen.

Im Herbst 2025 haben wir hier eine echte Verbesserung bekommen: **Die neue Straßenbahnlinie 27** verbindet Strebersdorf mit Aspern Nord und schafft damit eine starke Querverbindung zwischen Floridsdorf und der Donaustadt. Sie entlastet die bestehende Linie 26, sorgt für dichtere Intervalle - was mir auch in vielen Gesprächen bestätigt wurde - und



Die Haltestelle der neuen Straßenbahnlinie 27 auf dem Franz-Jonas-Platz im Zentrum Floridsdorf.

ermöglicht ein bequemes Umsteigen auf gleich drei U-Bahn-Linien: die U6 in Floridsdorf, die U1 am Kagraner Platz und die U2 in Aspern Nord.

Das ist keine Kleinigkeit - das ist ein echter Fortschritt. Gerade für alle, die nicht erst in die Innenstadt fahren wollen, nur um umzusteigen. Eine klare Antwort auf das, was Sie sich zu Recht erwarten: ein Öffi-Angebot, das mit dem Alltag Schritt hält - verlässlich und zukunftsfit.

Aber auch im Grätzl tut sich einiges. So wurde zum Beispiel in der **Anton-Störck-Gasse in Jedlesee** der graue Asphalt aufgebrochen und durch neue Bäume, begrünte Flächen, Trinkbrunnen, Sitzgelegenheiten und Radbügel ersetzt. Gerade in dicht besiedelten Wohngebieten wie dieser braucht es solche Orte zum Durchatmen, Begegnen und Verweilen. Das ist gelebte Klimapolitik im Alltag - ganz nah bei den Menschen.

Auf dieses Jahr zurückblickend bin ich dankbar, dass wir solche Projekte in Floridsdorf umsetzen konnten - gemeinsam mit

vielen engagierten Menschen in der Verwaltung, in der Bezirksvertretung und natürlich mit Ihnen allen. Viele Impulse für unsere Arbeit kommen ja direkt von Ihnen.

Darum darf ich Sie herzlich einladen, am Donnerstag, dem 18. Dezember, von 14:00 bis 19:00 Uhr zu unserem traditionellen Charity-Punsch - auch alkoholfrei! - vor dem Amtshaus am Spitz zu kommen. Genießen wir

bei einem wärmenden Getränk ein paar gemeinsame Momente in vorweihnachtlicher Atmosphäre - und tun wir dabei mit einer Spende auch noch etwas Gutes.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein friedliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr Georg Papai
Bezirksvorsteher



Besuchen Sie den traditionellen Charity-Punsch mit Georg Papai am Donnerstag, dem 18. Dezember von 14:00 bis 19:00 vor dem Amtshaus Floridsdorf

MRVA
Sicherheitstechnik

1210 Korneuburg
Kirchengasse 4 - 6
www.mrva.at

Neue Adresse

einkauf
wo Sie den
Spitz
sehen!

spitz
IN FLORISDORF

IHRE KAUFLEUTE RUND UM DEN SPITZ
UND DEM FLORISDORFER MARKT

Creativ Coiffeur Karin

1210 Wien
Floridsdorfer Hauptstr. 12
Tel. 01 278 78 58
www.coiffeurkarin.at

Cafe KlimBim

Franz Jonas-Platz 5
Tel. 01 270 15 85

KULTUR IN DER LIKÖRSTUBE

Seit vier Jahren sind jeden zweiten Freitag im Monat heimische Literaten und Musiker zu Gast bei Franz und Konrad Sveceny in der Likörstube.

Neben internationalen Marken-spirituosen, heimischen Weinen und ausgesuchten Likören kann man in der **Likörstube beim Schlingermarkt von Franz und Konrad Sveceny** auch Kultur konsumieren. „In Zusammenarbeit mit Radio Orange und gefördert von der Stadt Wien Kultur treten Literat:innen, Performer:innen und Künstler:innen aus Floridsdorf oder mit Projekten in Floridsdorf auf“, so der letzte Brantweiner des Bezirks. Seit heuer wird die Reihe um Musiker:innen erweitert. Der Einlass ist immer um 17.30 Uhr, um 18 Uhr beginnen die Vorführungen. Eine Anmeldung unter wasgehtabinmodor@gmail.com ist notwendig. Der Eintritt ist frei, eine Spende hilft den Künstler:innen.

Der Bogen reicht von Buch-präsentationen wie jener von Clemens Marschall „Wilde Wanda – Wiens einzige weibliche Zuhälterin“ über Vorträge der Historikerin Charlotte Rönchen zum Thema Arbeiter:innenge-



Senior Franz Sveceny mit seinem Sohn Konrad

Rezept für einen Liter Eierlikör:
250 g Staubzucker mit 250 ml Weingeist gut verrühren.
5 Dotter mit 2 Packungen Vanillezucker ca. 15 Minuten rühren. 250 ml Schlagobers, 2 EL Rum, 250 ml Milch zugeben und mit dem Weingeist und verrührten Staubzucker verrühren

schichte oder der Theaterwis-senschaftlerin Birgit Peter über vergessene und verdrängte Theatergeschichte bis hin zu bekannten Persönlichkeiten wie Susanne Scholl oder Erika Pluhar. Die Veranstaltungsreihe

wird von **Ursula Napravnik** kura-tiert. „Die Literaturreihe nimmt Personen, die sonst nicht die Li-körstube betreten würden, die Scheu“, erklärt Konrad Sveceny.

Die Zeit bis zum Auftritt können sich die Besucher:innen

mit Weinen aus dem Wein-viertel und dem Burgenland, Alkoholika aus der ganzen Welt sowie den eigens in Niederös-terreich erzeugten Spirituosen vertreiben – aber auch mit Anti-alkoholischem, Kaffee oder Tee. Edle Tropfen für Weihnachten können zudem als Geschenk mitgenommen werden. Wer zu Weihnachten selbstgemachten Eierlikör verschenken möchte, findet beim „Brandineser“, wie der Brantweiner im Volks-mund heißt, Weingeist aus reinem Alkohol. „Ein Liter kostet nur 24 Euro“, verspricht Sveceny und steuert ein traditionelles Rezept bei.



Das Fahrradhaus Dorfinger wünscht Ihnen einen sportlichen Winter und viel Spaß beim Radfahren auch im Neuen Jahr!



Photo KI © Google Gemini

DESIGNER TASCHEN

Handtaschen sind das perfekte Accessoire für Damen und werten eine Garderobe optisch auf. Gleichzeitig sind sie praktischer Stauraum für die persönlichen Dinge wie Handy, Schlüssel oder Geldbörse und ein wichtiges Modedetail. In der Boutique Madame Fashion & Style in der Mül-lerpassage zeigen Aradhana und Sunil Narula die aktuellen Must-haves bei Taschen.

„Wir wollen den modischen Auftritt unserer Kundinnen abrunden bieten unseren Kundinnen aktuelle Taschenformate in Oliv, Bordeaux, Mokka und verschiedenen angesagten Erdtönen“, sind sich **Aradhana und Sunil Narula einig**. „Besonders modisch wirken zwei- oder mehrfarbige Taschen, gerne mit Animal Print wie Schlange oder Leo, aber ohne Glitzerelemente“, weiß Aradhana Narula. Glitzern dürfen lediglich die Clutches für elegante Abendveranstaltungen. Für den Alltag gibt es Cross-Bo-

dy-Taschen und Shopper aus besonders weichen Materialien, deren Oberfläche wattiert ist. Die Taschen sind sehr leicht und haben eine variable Gurtlösung, teilweise mit individuell einstellbaren Henkeln. **Die Handtaschen kommen aus Frankreich**, sind modellabhängig als Set mit passender Geldbörse erhältlich und werden immer mit einem Schutzbeutel zum Verstauen verkauft. Eine große Auswahl an passenden Geldbörsen, Handschuhen, Schals und Schmuck aus Italien runden das modische Outfit von Damen ab.



NEUHEITEN BEIM ARBEITSLÖSUNGSGELDBEZUG

Martin Palt und Bernhard Metzger von der BMP Steuerberatung GmbH am Pius-Parsch-Platz 2 informieren Sie gerne, um Ihre individuelle Steuerstrategie optimal zu planen, und geben in persönlichen Beratungen Auskunft über Änderungen bei Steuer- und Personalrichtlinien..

Die wirtschaftlichen Zeiten in Österreich sind schwierig, wovon auch die aktuellen Insolvenzzahlen sprechen. In den ersten drei Quartalen 2025 mussten österreichweit 5.110 Unternehmen Insolvenz anmelden, was einem Anstieg von 5,3 % an Firmenpleiten bedeutet. Wer von den Insolvenzen oder von Arbeitslosigkeit betroffen ist, der sieht sich mit deutlichen Änderungen konfrontiert. Ab Jänner 2026 ist es in Ausnahmefällen möglich, zusätzlich zum Arbeitslosengeld einer geringfügigen Beschäftigung oder einer selbständigen Tätigkeit mit Einkünften unter der Geringfügigkeitsgrenze nachzugehen. Die Ausnahmen setzen eine geringfügige Tätigkeit zusätzlich zur vollversicherten Tätigkeit an mindestens 182 Tagen vor der Arbeitslosigkeit, einen Bezug von Arbeitslosengeld oder Krankengeld, ein Alter von über 50 Jahren oder einen



Behindertengrad von mindestens 50 % voraus. Bei diesen Ausnahmen darf die geringfügige Arbeit bis Anfang Juli dauern, in anderen Fällen lediglich bis Ende Jänner. **Bernhard Metzger:** „Möchte man jedoch eine geringfügige Beschäftigung während des Bezugs von Arbeitslosengeld neu beginnen, dann ist dies begrenzt für 26 Wochen möglich, wenn man direkt vor Beginn der geringfügigen Tätigkeit mindestens 365 Tage

Arbeitslosengeld bezogen hat oder länger als 52 Wochen krank war.“ Metzger weist darauf hin, dass es entscheidend ist, ob man am 1.1.2026 bereits arbeitslos ist oder erst nach dem 1.1.2026 wird. Für ältere Arbeitnehmer ab 50 Jahren und/oder Personen mit einer Behinderung von mindestens 50 % hat **Martin Palt** eine wichtige Information parat: „In diesem Fall ist eine unbegrenzte geringfügige Tätigkeit möglich, wenn man

vor Beginn mindestens 365 Tage Arbeitslosengeld bezogen hat.“ In der komplexen Welt der Steuern und Finanzen sind klare und verständliche Lösungen entscheidend, wofür die **BMP Steuerberatung GmbH** seit mittlerweile über 50 Jahren steht. Diese jahrzehntelange Erfahrung und umfassendes Wissen machen das Team um Palt und Metzger zu verlässlichen Wegbegleitern, schließlich steht BMP für fachliche Kompetenz, Klientennähe, Zukunftsorientierung und Kontinuität.



BUNTE FARBEN GEGEN DEN WINTERBLUES

Bunte Brillenfassungen sorgen für gute Laune und helfen die trübe Winterwelt etwas abwechslungsreicher zu gestalten. Um das Anlaufen der Gläser zu verhindern, empfiehlt Optik Kollmayer alternativ Kontaktlinsen zu verwenden.

Brillenträger kennen das Problem: Beim Betreten eines warmen Gebäudes im Winter beschlägt die Brille und man sieht plötzlich nichts mehr. Der physikalische Prozess dahinter ist Kondensation - Wärme oder Feuchtigkeit trifft auf eine

kalte Oberfläche. **Optikermeister Martin Lun** erklärt: „Abhilfe können kurzfristig Tücher und Sprays bringen, empfehlenswert ist jedoch die Alternative mit Kontaktlinsen.“

Bei **Optik Kollmayer**, Schloßhofer Straße 4, wird mit modernsten Geräten die Hornhaut vermessen und topografisch erfasst. Die Krümmung der Hornhaut, die notwendige Linsenstärke und das geeignete Material werden dabei bestimmt. Anschließend wird aus mehreren Hundert verschiedenen Modellen die passende Linse ausgewählt oder individuell angepasst. Lun: „Ein Vermessungstermin kann telefonisch unter 278 53 69 vereinbart werden und kostet 80 Euro.“ Eine Woche nach dem Termin sind die neuen

Linsen abholbereit. Für mögliche Kostenbeteiligungen der Krankenkasse ist die Mitnahme der Versicherungsnummer erforderlich. Reinigungsmaterial für verschiedene Linsenarten ist jederzeit lagernd.

Wer dennoch lieber eine Brille trägt und mit bunten Farben gegen das winterliche Grau ankämpft, greift gerne zur jungen Brillenmarke Zeeland. Sie verbindet französisches Design mit farbenfroher Gestaltung und ist inspiriert von der niederländischen Küstenregion. Frische Farbwelten, spielerische Details und eine gewisse Leichtigkeit erinnern an einen Sommertag am Meer.

Kraftvoll, stilvoll und unverwechselbar präsentieren sich die bunten Fassungen von vonBogen. Materialien

wie Acetat und Titan werden in Kombination mit einer jeweils abgestimmten Farb- und Formensprache eingesetzt. Eine Besonderheit sind eingebaute Magnete, mit denen Sonnenbrillen einfach angeclipst werden können. Lun: „Sonnenschutz für die Augen darf auch im Winter nicht vergessen werden. Wir bieten aktuell auf lagernde Sonnenbrillen einen Rabatt von 30 %.“



NÄGEL ALS KUNSTWERK

Bei K.T.'s Nails in der Schwaigergasse 39 werden in aufwendiger Handarbeit Muster, Figuren, Blumen oder Dekorationen auf die Nägel gezeichnet. So werden diese zum Blickfang und unterstreichen den Stil der Trägerin.

Seit Anfang September verstärkt **Nageldesignerin Uschi** das Team von K.T.'s Nails rund um Inhaberin Karin Tenyer. Sie

profiliert sich mit dem Zeichnen von filigranen Mustern bis hin zu plakativen Figuren. „Ich habe mein Können in

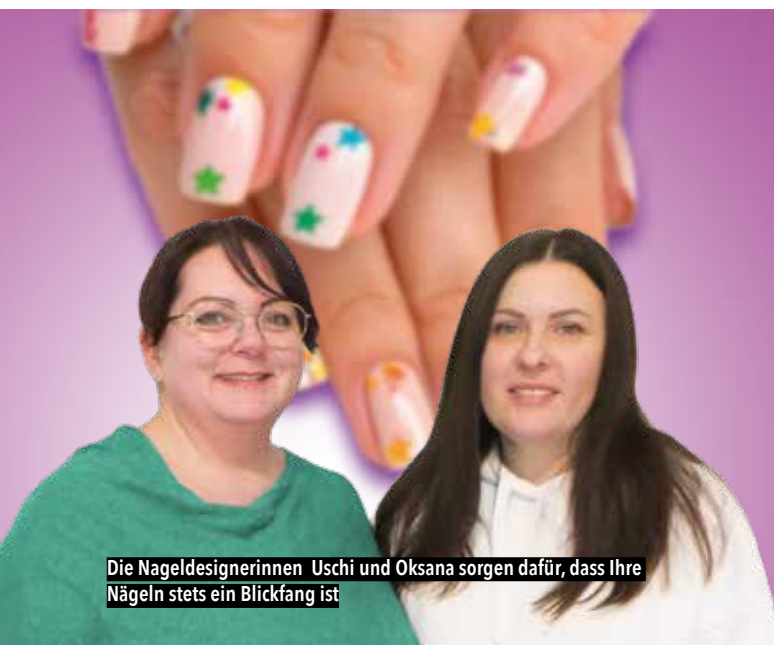
zahlreichen Workshops und durch viele Übungsstunden erworben“, so Uschi. Sie rät ihren Kundinnen, lediglich zwei oder drei Nägel besonders zu verzieren und diese als Highlight in den Mittelpunkt zu rücken. Durchschnittlich eine Stunde dauert ein Nageldesign; bei aufwendigen Mustern kann es allerdings auch 90 Minuten in Anspruch nehmen.

Nageldesignerin Oksana, die bereits seit 2018 bei K.T.'s Nails arbeitet, hat sich auf Nageldesign und Wimpernverlängerung spezialisiert. „Die Farben Rot, Braun und Beeren-töne in Kombination mit Glitzer sind jetzt sehr gefragt, aber auch Ombre und French Classic sind aktuell“, so Oksana.

Im Nagelstudio wird besonders darauf geachtet, die Nägel sanft zu behandeln -

sowohl beim Auftragen als auch beim Entfernen der Modellage. „Wir verwenden keinen Fräser, sodass die Nagelplatte nicht verletzt wird und es durch die Gelnägel nicht zu brüchigen und dünnen Nägeln kommt“, erklärt Karin Tenyer.

Bis Silvester ist das Studio außer mittwochs geöffnet. Danach ist für 14 Tage Betriebsurlaub, um anschließend in die Winter- und Frühjahrsaison zu starten.



Die Nageldesignerinnen Uschi und Oksana sorgen dafür, dass Ihre Nägel stets ein Blickfang ist



JETZT WIRD GEFEIERT

Ob Weihnachten oder Silvester: Um nicht lange in der Küche stehen zu müssen, kann im Gasthauses Loos in der Deublergasse 13 ein Feiertagsmenü genossen oder es können Brötchen für die Feier abgeholt werden. Da stets frisch zubereitet wird, muss die Bestellungen zeitgerecht erfolgen.

Auch an den Feiertagen verwöhnt das Team des **Gasthauses Loos** seine Gäste. **Am 24. und 26. Dezember sowie am Silvesterabend, 31. Dezember, ist jeweils von 9 Uhr bis 15 Uhr geöffnet;**

die Küche schließt allerdings bereits um 14 Uhr.

„Am Christtag und an Neujahr ist geschlossen, um auch dem Personal ein Weihnachts- und Silvesterfest mit der Familie zu

ermöglichen“, erklärt Wirt **Roman Loos**. Dafür verwöhnt der Wirt mit einem speziellen Feiertagsmenü: Am Stefanitag wird ein gegrilltes Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce mit Bandnudeln sowie als Dessert eine Kardinalschnitte mit Schlagobers gereicht. Ebenfalls bis zum 26. Dezember stehen gebackener oder serbischer Karpfen nach einem Hausrezept oder eine Portion Gansl mit Erdäpfelknödeln, Orangenrotkraut und Zimtapfel zur Auswahl. Zu Silvester wartet ein Beef Tartare. **„Vorreservierungen der Feiertags-spezialitäten unter der Telefonnummer 01 271 62 73 sind unbedingt notwendig“**, betont Roman Loos. Zusätzlich zu den Menüs können Gäste aus einer kleinen Feiertagskarte à la carte wählen. Ebenfalls vorbestellt

werden können Brötchen für den Silvesterabend. „Im vergangenen Jahr haben wir rund 1.000 Brötchen frisch zubereitet“, weiß der Wirt, der seinen Gästen eine schöne Adventzeit, ein Frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2026 wünscht.



Brötchen für den Silvesterabend - gerne auf Vorbestellung



STEUERTIPPS DER EXPERTEN

Die Kanzlei „Setik & Partnerin Steuerberatung GmbH“ im Herzen von Floridsdorf, Am Spitz 7/1, kümmert sich sowohl um die steuerlichen Belange von Unternehmen, KMUs, Künstlern und Sportlern als auch um steuerliche Erleichterungen für Privatpersonen. Besonders zum Jahresende gilt es, einige Punkte zu beachten..

Grundsätzlich wird eine **Arbeitnehmerveranlagung** automatisch erstellt, wenn ein Arbeitnehmer 2025 ausschließlich Einkünfte aus nichtselbständiger Arbeit bezogen hat, selbst keinen Lohnsteuerausgleich bis 30. Juni 2026 eingereicht hat und die Veranlagung eine Gutschrift von zumindest 5 Euro ergibt.

„Oftmals ist es jedoch sinnvoll, selbst eine Arbeitnehmerveranlagung vorzunehmen, wenn anzunehmen ist, dass sich die Gutschrift durch die Geltendmachung weiterer Werbungskosten erhöht“, so die **Steuerberater Nadine Icelly sowie Sebastian und Friedrich Setik**. Diese sind zum Beispiel berufs-

bedingte Aus-, Fortbildungs- und Umschulungskosten, die jedoch bis 31.12.2025 entrichtet werden müssen, um sie 2025 von der Steuer absetzen zu können. Setik: „Die Werbungskosten müssen mittels Rechnungen, Quittungen oder Fahrtenbuch nachgewiesen werden und sind nur anzuführen, wenn sie die Pauschale von 132 Euro übersteigen.“ Für ergonomisch geeignetes Mobiliar für das Home-Office, wie Schreibtisch, Drehstuhl oder Beleuchtung, können bis zu 300 Euro zusätzlich an Werbungskosten geltend gemacht werden. „Für Home-Office-Tage - bis

maximal 100 Tage - dürfen pauschal 3 Euro pro Home-Office-Tag ohne entsprechenden Nachweis abgesetzt werden“, so Icelly. Kirchenbeiträge sind bis zu 600 Euro absetzbar und werden bereits automatisch berücksichtigt. Spenden können bis maximal 10 % des Einkommens geltend gemacht werden. Für die Arbeitnehmerveranlagung ist genügend Zeit, doch so Sebastian Setik: „Die Arbeitnehmerveranlagung für 2020 ist nur mehr bis 31.12.2025 möglich.“ Zusätzlich Geld können Privatpersonen sparen, wenn sie den Handwerkerbonus

oder den Reparaturbonus anmelden. Beim letzteren sind die zur Verfügung gestellten Mittel für 2025 zwar schon ausgeschöpft, nach Plänen der Regierung soll dieser mit dem Nachfolgeprogramm „Geräte-Retter-Prämie“ jedoch noch heuer fortgeführt werden.



HILFE BEI NOTFÄLLEN DER HEIZUNG

Dominic Huscawa, Inhaber des bekannten Installationsunternehmens Lipkovich und sein Team stehen auch zu den Feiertagen für Sie bereit um Ihnen bei Notfällen rund um die Uhr die Feiertage zu retten.

„Unser Notdienst steht Ihnen 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr zur Verfügung“, ver-



spricht **Dominic Huscawa** vom **Installationsunternehmen Lipkovich**, damit es keine Schwierigkeiten mit überlaufenden Toiletten, „spinnenden“ Heizungen, rinnenden Wasserhähnen oder verstopften Abflüssen gibt.

„Leider treten diese Schwierigkeiten gerne am Wochenende oder an den Feiertagen auf. Die Klassiker sind dabei Rohrbrüche und ein Wasseraustritt“, weiß der Installateurmeister. In diesen Fällen handelt die Firma Lipkovich rasch.

Auch wenn das Geschäft in der Prager Straße 67 abends, an den Wochenenden oder an den Feiertagen geschlossen ist, **wird der Anrufbeantworter unter der Telefonnummer 01 270 15 96 regelmäßig abgehört** und

die notwendigen Maßnahmen eingeleitet. Bei Gefahr im Verzug können Betroffene **Dominic Huscawa** unter der **Mobilnummer 0676 70 35 630** erreichen.

Bei Rohrbrüchen rät der Experte als Erstmaßnahme, das Wasser in der Wohnung oder im Haus abzustellen und aus Sicherheitsgründen auch die Stromzufuhr zu unterbrechen. Möbel und Wertgegenstände im Nässebereich sollten möglichst entfernt werden, um weiteren Schaden abzuwenden. Für die Abwicklung mit der Versicherung ist eine genaue Dokumentation des Schadens mit Fotos notwendig. Bei Rohrbrüchen orten zunächst die Experten das Leck und schließen dann mit den notwendigen Reparaturarbeiten an.

Ebenso unangenehm ist es, wenn im kalten Winter die Heizung ausfällt oder das Warmwasser nicht funktioniert. Huscawa verspricht: „Mein Team und ich sind durchgehend bereit und kümmern uns darum, dass auch an den Wochenenden und an den Feiertagen Wasser- oder Heizungsprobleme behoben werden.“



GARANTIEVERLÄNGERUNG

Das alt eingesessene Familienunternehmen Elektro Pölz in der Brünner Straße 5 wird in dritter Generation geführt und ist Miele Excellence Partner.

Walter Weissborn führt das Elektrofachgeschäft von Gründer Franz Pölz in dritter Generation und ist Miele Excellence Partner: „Wir bieten alle Einbaugeräte zum Kochen, Kühlen, Spülen, Waschen und Trocknen sowie Staubsauger mit allen Ersatzteilen an.“

Neben dem Führen der Geräte gehört zum Miele-Expertenstatus das Liefern, Aufbauen und Installieren der Geräte samt Unterweisung der Kunden, das ordnungsgemäße Entsorgen der Altgeräte und ein umfassendes Schulungsprogramm. Hier werden Produktneuheiten erklärt, aber auch die Funktionsweise der Geräte, Spezialprogramme der Produkte sowie deren Energieeffizienz und Einbautricks.

„Unsere Kunden profitieren von unserem **Expertenstatus** auch durch verlängerte Garantien“, so

Weissborn. Aktuell bietet Miele für die Motoren von Waschmaschinen, Trocknern und Waschtrocknern eine kostenlose Garantie von 25 Jahren. Die Miele Motorgarantie gilt rückwirkend für alle ab dem 01.10.2025 als Neugerät erworbenen Waschmaschinen, Trockner und Waschtrockner.

Bei den Akkusaugern Duoflex und Triflex von Miele wird die kostenlose zweijährige Garantie bis Jahresende auf insgesamt 5 Jahre verlängert.

„Zusätzlich gibt es eine **30-Tage-Geld-Zurück-Aktion** für alle Miele Akkustaubsauger. Wer mit dem Gerät nicht zufrieden ist, erhält sein Geld zurück“, so Weissborn und fügt lächelnd hinzu: „Die wissen schon, warum sie so eine Garantie gewähren. Die Zufriedenheit ist top, und kaputt geht auch nichts!“ Und falls doch einmal Ersatz-

teile benötigt werden, sind Kunden beim Miele Excellence Partner Elektro Pölz sicher: Bestellte und nicht

lagernde Geräte oder Ersatzteile werden innerhalb weniger Tage geliefert.



GESUNDE UND NACHHALTIGE GESCHENKE

Silvia und Peter Kubista bieten im Imkershop in der Rußbergstraße 11 beliebte und bekömmliche Geschenksideen und Kosmetik rund um das Naturprodukt Honig an.

Wer ein liebes Geschenk für Weihnachten oder ein Mitbringsel für Adventfeiern, Silvesterpartys oder Wintereinladungen sucht, wird im Imkershop fündig: mit Gesundem, Wirkungsvollem und Liebevollem.

Die Liste der Geschenkideen ist lang und reicht von Bilderbüchern und Stofftieren für die Kleinsten über naturbelassene Bienenwachskerzen, bekömmliche Liköre oder wirkungsvolle Hustenpastillen bis zur Kosmetik. Gemeinsam mit einem nachhaltigen und regionalen Glas Biohonig oder Cremehonig sind die Bienenprodukte ein beliebtes Geschenk. Die Bienen des Imkershops stehen in Floridsdorf und im nördlichen Umkreis von Wien. „Bienen bauen jedes Jahr neue Waben, die geerntet und geschmolzen werden, um das Wachs weiterzuverarbeiten. Unsere handgegossenen Kerzen, Teelichter oder Figuren sind aus 100 % Bienenwachs“, so **Silvia Kubista**. Echte Bienenwachskerzen brennen länger und heller, rußen nicht und erfüllen den Raum



durch ihre ätherischen Öle mit einem unaufdringlichen Duft. Bienenwachstücher sind umweltfreundliche Alternativen zu Alupapier. „Auf Wunsch stellen wir einen Geschenkkorb zusammen oder

verpacken die gewünschten Honigprodukte liebevoll“, verspricht **Silvia Kubista**. Geschenke gibt es bereits ab 1 Euro. Wer sich selbst beschenken möchte, wählt Kosmetik- und Pflegeprodukte, die aus dem

Honig der Bienenstöcke des Imkershops oder von geprüften Herstellern produziert wurden. Honig, Propolis und Gelée Royale beruhigen die Haut, machen sie weich und geschmeidig, pflegen das Haar und sorgen für Glanz. Die Produkte wie Seife, Schaumbad, Creme, Bodylotion, Massageöl, Shampoo, Pflegespülung und Handcreme sind für jeden Haut- und Haartyp geeignet. Neu im Imkershop sind wärmende und kühlende Salben aus dem Bienengift, die äußerlich angewendet eine sanfte Unterstützung für Muskeln, Gelenke und Gewebe sind und die Durchblutung fördern.



Volleyball ist total angesagt und begeistert immer mehr Jugendliche:

DER TSV JEDLESEE SUCHT JUGEND-VOLLEYBALLSPIELERINNEN UND SPIELER

Zu Beginn des heurigen September hat der TSV Jedlesee eine Jugendvolleyballgruppe gegründet. Mädchen und Burschen zwischen 10 und 15 Jahren, die Spaß am Volleyball haben, den Sport gerne kennenlernen möchten oder ihre Fähigkeiten verbessern wollen, sind herzlich eingeladen, sich unter info@tsv-jedlesee.at zu melden. Trainiert wird immer am Mittwoch ab 17 Uhr in der Franz-Jonas Europaschule, Deublergasse 19. Im Sommer stehen den Jugendspielern eigene Beach-Volleyballfelder am Sommerturnplatz in der Überfuhrstraße 16a zur Verfügung..



21., Überfuhrstraße 16A
www.tsv-jedlesee.at



ZEIT SPAREN FÜR FAMILIE UND FREUNDE

Damit im Advent, zu Weihnachten, zu Silvester oder in der Faschingszeit genügend Zeit für die Familie oder für Freunde bleibt, können bei Akakiko in der Schloßhofer Straße 11 (Turek Center) Familienplatten bestellt werden. Alle Großaufträge werden erst mit dem Eingang der Bestellung frisch zubereitet.

Im Winter feiern wir gerne mit der Familie und mit Freunden. Die Feierlaune beginnt im Advent, reicht über die Weihnachtsfeiertage bis zu Silvester und gipfelt in so mancher lustigen Runde im Fasching. Damit die Feier nicht zur Hektik in der Küche führt und sich trotzdem jeder Gast am guten Essen erfreuen kann, bietet das Restaurant Akakiko einen eigenen Lieferservice für Sushi, Maki, Bento oder warme und vegetarische Gerichte. Alle Speisen sind frisch und werden erst nach der Bestellung zubereitet. Paul Friedländer von Akakiko: „Um unseren Gästen ein tolles Gaumen-erlebnis zu ermöglichen und einen optimalen Zustand der frischen Speisen zu sichern, wird das Essen in besonderen Thermobehältern transportiert.“

Frische, regionale Lebensmittel, vorzugsweise von österreichischen Traditionsbetrieben, kurze Lieferwege, eine mehrmals tägliche Anlieferung und deshalb bei fast allen Speisen ein Verzicht auf Konservierungsmittel machen die köstlichen Asia-Gerichte zu einer Gaumenfreude. Für große Familienfeiern eignen sich die Familienplatten, wie die Kyoto Platte mit Lachs-, Thunfisch- und Garnelen-Sushi und ver-

schiedenen Lachs-Makis, die Sake-Platte mit Lachs-Sushi und Lachs-Avocado-Makis oder die große Samurai-Platte mit 54 Stück Sashimi und Maki - oder, oder, oder. Die Auswahl ist enorm, und für jeden Geschmack findet sich etwas.

Selbstverständlich können Sie auch ein eigenes Gericht zusammenstellen und Ramen, Donburi, Bulgogi, Bibimbap, Harumaki, Frühlingsrollen oder die klassische Misosup-

pe wählen. Bestellt werden können auch alle Gerichte mit Huhn, Ente, Rind oder Fisch, die nach traditionellen und neu interpretierten Rezepten der japanischen, koreanischen und thailändischen Küche zubereitet werden.

Damit Sie die Zubereitung genau beobachten können, müssen Sie jedoch das Restaurant in der Schloßhofer Straße 11 besuchen, denn hier können Sie in der Schauküche den Köchen auf die Finger sehen.



WIE RETTEN WIR DIE ZUKUNFT UNSERER KINDER

Das zweite Buch des medienpräsenten und lauten Schuldirektors Christian Klar „Wie retten wir die Zukunft unserer Kinder“ ist soeben erschienen, im stationären Handel und auch online erhältlich. www.wasistlosinunserenschulen.at



Christian Klar ist mit Herz und Seele Schuldirektor, Lehrer, Mediator, Richter, Vater und Vertrauensperson. Er fühlt sich verpflichtet, seine Aufgaben im Hinblick auf Bildung und Erziehung zu erfüllen um eine bessere Zukunft für seine Schüler zu schaffen.

In seinem ersten, 2024 erschienenen Buch „Was ist los in unseren Schulen?“ lag der Fokus auf dem schulischen Alltag einer Brennpunktschule mit rund 450 Schülerinnen und Schülern, die überwiegend aus nicht deutschsprachigen Ländern stammen. Die Herausforderungen wurden in zahlreichen, oft augenöffnenden Beispielen dargestellt.

Christian Klars zweites Buch richtet den Blick auf unser Bildungs-

system mit seinen Vor- und Nachteilen für Schülerinnen und Schüler, die nicht ausreichend Deutsch sprechen - und zeigt zugleich Lösungsansätze auf, wie Bildung besser gelingen kann, ohne das gesamte System umkrepeln zu müssen. Lösungsorientierung, klar definierte Maßnahmen und Entschlossenheit sind dabei das Gebot der Stunde.



NEUES JAHR MIT NEUER IMMOBILIE

Die Zeitspanne für den Verkauf oder den Ankauf einer neuen Immobilie ist oftmals langwierig, kann jedoch mit Hilfe der Experten von RE/MAX Dreams vereinfacht und beschleunigt werden. Der Prozess ist abhängig von Faktoren wie Lage, Nachfrage, Preisgestaltung und dem individuellen Zeitmanagement der beteiligten Personen.

Neues Jahr, neues Heim – das wünschen sich viele Kaufinteressierte. Doch vom ersten Anruf eines potenziellen Verkäufers bis zur Schlüsselübergabe an den neuen Käufer vergehen oftmals einige Wochen. „Mein schnellster Immobilienverkauf dauerte nur wenige Tage, mein längster mit einer Beteiligung eines Nicht-EU-Bürgers fast 18 Monate“, so RE/MAX Dreams-Geschäftsführer Gerald Kneißl. Sein Team besteht aus sieben Immobilien-Spezialisten die Ihnen mit ihrer Expertise zur Seite stehen. unerlässlich für die kostenlosen Marktwerteinschätzung. „Eine Preisspanne erhält der Verkäufer nach wenigen Tagen“, so Kneißl. Zu dieser Zeit muss der Eigentümer der Liegenschaft kontaktiert und eventuelle Mieter benachrichtigt werden. Durchschnittlich nach zwei Wochen erfolgen die Unterschrift unter dem Makler-

vertrag und damit die Termine bei der Baupolizei, dem Bezirksgericht und der Hausverwaltung, um Einsicht in den Bauakt und andere Unterlagen zu erhalten. Kneißl: „Zu diesem Zeitpunkt bereiten wir die Immobilie für den Verkauf vor, erstellen Fotos, fertigen 360-Grad-Fotos an und bewerben das Objekt auf Plattformen.“ Durch die optimierte Immobiliensuche im Online-Dienst können potenzielle Käufer sehr schnell auf neue Objekte

zugreifen. Die Suche nach einem Käufer kann jedoch auch einige Wochen oder Monate dauern. Ist ein Käufer gefunden, wird zunächst ein Kaufanbot erstellt, ein Termin für die Unterschrift von Käufer und Verkäufer gesucht und vom Käufer ein Notar zur Kaufvertragserrichtung beauftragt. Spätestens 14 Tage nach der Kaufvertragsunterzeichnung sollte der Kaufpreis auf ein Treuhandkonto einbezahlt werden. Danach kann die Eintragung im

Grundbuch vorgenommen werden, was von einer Woche bis zu drei Monaten dauern kann. Erst nach der Eintragung erhält der Verkäufer den Kaufpreis abzüglich Immobilienertragssteuer. „Durchschnittlich dauert ein Verkauf und Kauf einer Immobilie zwischen drei und fünf Monaten. Dem neuen Eigenheim im neuen Jahr steht damit nichts im Wege“, so Kneißl.



ALLES FÜR EINE GELUNGENE PARTY

Weihnachtsfeste, Silvestergalas, Geburtstageeinladungen, Hochzeitsfeiern oder lässige Grillpartys: Privathaushalte haben oftmals nicht das passende Equipment für kleinere oder größere Feste. Doch der Catering- & Event-Service Big Rocks am Obergellplatz 5/12 vermietet das Fehlende – und Sie kümmern sich nur um Ihre Gäste!

Als Caterer und Eventplaner benötigt Matthias Steiner von Big Rocks umfassendes Equipment. Allerdings: „In der veranstaltungsfreien Zeit lagern in meinem Unternehmen Teller, Besteck, Schüsseln, Platten und Gläser für mindestens 500 Gäste, das ich als Miet-Equipment gerne anbiete.“

Mit dem professionellen Küchenequipment für kalte und warme Speisen gelingt vom privaten Buffet bis zur Outdoor-Party alles. Ob Rechaud, Kühlschrank, Grillplatte, Kochfeld, Hot-Dog-Grill, Bierschankanlage oder Punschbehälter: Big Rocks bietet alles aus einer Hand. Ergänzt wird das Angebot durch Stehtische, Heurigen-garnituren und eine Licht- und Soundanlage. „Die einzelnen Mietobjekte können abgeholt oder auf Wunsch zugestellt und aufgebaut werden“, so Steiner. Preisauskünfte und individuelle Anfragen erhalten Sie über die Homepage unter bigrocks.at. Damit steht der Party im eigenen Zuhause nichts mehr im Wege.



LUST AUF NEUE BÜCHER

Jedes Jahr erscheinen rund 65.000 neue Bücher. Viele davon sind bei Bücher Am Spitz lagernd, andere können innerhalb kurzer Zeit bestellt werden. Ideal auch im Geschenk-Abo für Jung und Alt und absolut passend, wenn das Winterwetter kalt, regnerisch und trüb ist.

Ob bei der Messe Buch Wien, bei einer der 40 Buchausstellungen, die die **Buchhandlung Bücher Am Spitz** jedes Jahr in Schulen oder Kindergärten durchführt, ob im Lesekreis, bei einer Lesung in den Räumlichkeiten des GB Stadtteilbüros am Schlingerkmarkt oder direkt bei Walter Kettner und seinem Team im Geschäft: Bilderbücher, Sachbücher, Novellen, Romane, Krimis, Mangas oder die Neuheiten aus dem Bereich Young Adult in Erstauflagen mit hochwertigen Farbschnitten sind immer im Trend.

Selbstverständlich erhalten Sie auch aktuelle Bestseller und Bücher, die mit Literatur-

preisen ausgezeichnet wurden, wie Dimitré Dinevs „Zeit der Mutigen“, das erst kürzlich den Österreichischen Buchpreis 2025 gewonnen hat, oder das Buch „Was nicht gesagt werden kann“ des neuen Booker-Preisträgers David Szalay in der Buchhandlung Am Spitz 1.

Bücher gehören immer noch zu den beliebtesten Geschenken, ob für Weihnachten, Geburtstage oder einen anderen Anlass. Gerne werden die ausgesuchten Titel auch sofort für Sie als Geschenk verpackt.

Und sollten Sie vielleicht eine besondere Idee für einen Leser suchen: Bücher Am Spitz bietet zudem auch ein Buch-Abo zum Kauf an. Je nachdem können

Sie über sechs oder zwölf Monate lang monatlich ein Taschenbuch oder ein gebundenes Buch, das das Team für Sie auswählt, zustellen lassen oder sich selbst schenken. Das Geschenk-Abo ist ab 118 Euro erhältlich. Buchbestellungen können persönlich im

Geschäft, telefonisch unter 01/270 15 11, per E-Mail an bestellung@buecheramspitz.com, per WhatsApp unter 0664/234 6374 oder ganz einfach über das Kontaktformular auf unserer Homepage www.buecheramspitz.com erfolgen.



KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN UND DEFTIGE LECKEREIEN ZUR WINTERLICHEN FESTZEIT

Würzige Leckerbissen und deftige Schmankerl sind eine beliebte Abwechslung am Festtagstisch. Wer den Advent, Weihnachten, Silvester oder den Fasching mit besonderen Spezialitäten kulinarisch begehen möchte, ist bei Helmut Höfinger in der Anton-Störck-Gasse 86 richtig. Eine große Vielfalt an Wurstplatten, Schinken im Brotteig, Leberkäse in Gugelhupfform oder saftige Fohlenschnitzel und Lungenbraten warten auf die Genießer. Pferdefleischspezialitäten sind zart, würzig und zusätzlich noch gesund: Sie beinhalten weniger Cholesterin und Fette, weisen einen geringeren Salzanteil auf und sind dadurch gut verträglich. Die Spezialitäten müssen mindestens eine Woche im Voraus bestellt werden.

In der Adventzeit erhalten Sie bei uns selbstgemachte Kekse, die mit Butter zubereitet werden. Die Tassen haben ein Gewicht von 1,3 kg und kosten 29,- Euro.

LEBERKÄSE
ORIGINAL
chuller
Rezept
SEIT 1918

Helmut Höfinger
Anton-Störck-Gasse 86

WIRBELWINDE, TANZMÄUSE, PARKETTFEEN UND TANZBÄREN: BEWEGUNGS-ERLEBNISSE ZU WEIHNACHTEN SCHENKEN

Wer zu Weihnachten Bewegungs-Erlebnisse verschenken möchte, ist im Tanzstudio Apollo21 in der Deublergasse 15 genau richtig. Hier finden sie mit Tanzstunden, Tanzzubehör und individuellen, personalisierten Gutscheinen tolle Geschenkideen.

Der große deutsche Philosoph **Friedrich Nietzsche hat gesagt: „Verloren sei uns der Tag, wo nicht ein Mal getanzt wurde!“,** und die amerikanische Tänzerin, Choreographin und Tanzpädagogin Martha Graham meinte gar: „Tanz ist die verborgene Sprache der Seele.“

Wer also das Weihnachtsfest nutzen möchte, um seinen Lieben ein besonderes Geschenk zu überreichen, findet im **Tanzstudio Apollo21** Ideen für Tanzerlebnisse. Hier tauchen Tanzbegeisterte ein in eine Welt der Bewegung und Entspannung, wenn heiße Samba-Rhythmen den Körper zum Schwingen bringen und sanfte Walzermusik den Geist zur Ruhe kommen lässt.

Es ist eine kleine Auszeit mit Walzer, Salsa und Co., die Körper und Seele guttut. Gemeinsame Tanzstunden mit dem Partner/der Partnerin sorgen für ein Lächeln im Gesicht, aber auch SolotänzerInnen kann man im Apollo21 eine Freude bereiten. Bei „ProAm“-Stunden und -Dancenights schwebt man wie bei den „Dancing Stars“ mit einem Profi übers Parkett. In den „Solo Dances“ kann man gemeinsam in der Gruppe zu Samba, Bachata, Walzer und Co. die Hüften schwingen.

Cheftrainer Sebastian und sein Team betreuen im Tanzstudio in der Deublergasse 15 auch Paare, die im Turniersport antreten, und durften sich auch heuer bei den Ös-

terreichischen Meisterschaften über mehrere Podestplätze freuen. Die Freude am Tanzen geben sie nun auch in einem immer größer werdenden Angebot für EinsteigerInnen und HobbytänzerInnen weiter. Ein All-Girls-Team sowie gemischte Tanzteams für Jugendliche und junge Erwachsene sind mit im Programm und versprechen viel Spaß.

Tanzbegeisterte Frauen jeden Alters erarbeiten sich beim **„Latin-Linedance-Ladysonly“** mit viel Freude Choreografien und verbessern ihre Tanztechnik. Ab Februar startet zudem das neue Semester im Kindertanzen für Kindergarten- und Volksschulkinder.

Das freundliche Team berät mit viel Hingabe und findet für

jede und jeden den passenden Geschenkgutschein. Wer doch auch etwas „zum Auspacken“ schenken möchte, findet im zugehörigen Shop tolle Tanzschuhe und -bekleidung.



DER SILBERKREDIT FÜR DAS REIFERE ALTER

Sie wollen sich in Ihrem wohlverdienten Ruhestand einen besonderen Traum erfüllen? Auf Reisen gehen oder sich ein neues Auto anschaffen? Oder möchten Sie Ihren Wohnraum barrierefrei gestalten? Der Silberkredit der BKS Bank ist dafür genau die passende Finanzierung.

Mit unserem Silberkredit haben wir ein spezielles Produkt für Kundinnen und Kunden im

reiferen Alter im Angebot. Damit ermöglichen wir auch älteren Personen seit 2016 den

Zugang zu Finanzierungen“, so **Heinrich Graf, Filialleiter der BKS Bank am Franz-Jonas-Platz 10.**

Bei der Vergabe wird stets umfassend geprüft, welche Sicherheiten und Rahmenbedingungen vorhanden sind, um eine faire Finanzierung zu ermöglichen. Die Laufzeit wird individuell festgelegt und orientiert sich an der persönlichen Lebenssituation sowie an der Qualität der Sicherheiten. Grundsätzlich sind auch längere Laufzeiten möglich, sofern eine werthaltige Immobilie als Sicherheit dient und eine realistische Rückführung des Kredits darstellbar ist, etwa durch Verkauf oder Vererbung.

Die Obergrenze liegt bei 30 Jahren.

Weitere Informationen erhalten Interessierte gerne persönlich in der BKS Bank-Filiale in Floridsdorf, werktags von 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr, oder nach telefonischer Vereinbarung unter der Telefonnummer 01-29 48 270.



Das Team rund um Heinrich Graf (vierter von links) informiert gerne über die Möglichkeiten einer Finanzierung mittels Silberkredit.

Foto © Florian Albert



EIN FESTTAGSRATEN ZU WEIHNACHTEN

An besonderen Festtagen dürfen kulinarische Spezialitäten auf den Tisch kommen. Deshalb verwöhnt die Fleischerei Wild nicht nur mit der hohen Fleischqualität, der handwerklichen Herstellung und der hochwertigen Verarbeitung von Fleisch und Wurst, sondern bietet Festtagsbraten sowie Halbfertig- und Fertiggerichte, die optimal sind, um sich, die Familie oder Freunde in der Adventzeit zu verwöhnen!

Beim Weihnachtsfest mit der Familie oder bei der Adventfeier und der Silvesterparty mit Freunden soll die Küche überraschen und ausgewählt sein. Der gefüllte Festtagsbraten oder zarte Rinderrouladen, die mit Speck und Gemüse gefüllt sind, sind dafür bestens geeignet. Der Christkindlbraten muss nur noch mit Knoblauchpaste eingestrichen und mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt werden. Anschließend wird der Braten in einer Bratpfanne bei 150° gebraten, bis

das Fleisch eine Kerntemperatur von 60° (Karree) oder 78° (Schopfbraten) erreicht hat. Während des Bratens muss öfters mit Wasser aufgegossen werden. Anschließend den Festtagsbraten mit Reis oder Serviettenknödeln servieren. Sie erhalten diese Fleischspezialitäten, aber auch Dry-Aged Steaks oder Wurst- und Festtagsaufschnittplatten, nach einer Vorbestellung von einigen Tagen direkt am Marktstand 51-52 am Floridsdorfer Markt. „Wir betreiben unse-

ren Marktstand seit vielen Jahren und zählen zu den ältesten Anbietern“, freut sich Wild über die Treue der Kunden. Besonders wird die Frische und Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten geschätzt. Diese Frische können Sie auch bei einer der vielen Plattenvariationen erfahren, die ideal für eine lange Silvesterfeier sind. Je nach Geschmack sind sie als Schinken-, Fleisch-, Schinkenspeck-, Wurst-, Hauer-, Braten-, Roastbeef-, Käse- oder Aspikplatte, als

gefüllte Eier-Platte oder Vitello Tonato erhältlich. Canapés und Brötchen eignen sich optimal, wenn ein Stehbuffet bei einer der Feiern geplant ist. Selbstverständlich geht die Fleischerei Wild gerne auf individuelle Wünsche ein und dekoriert jede Platte fein. Die Preise richten sich nach der Personenanzahl.



Floridsdorfer Markt Nr. 51 – 52
Tel. 02574-2240
www.fleischerei-wild.at

KINDERN EINE FINANZIELLE ZUKUNFT SCHENKEN

Gerade jetzt bietet sich eine gute Gelegenheit für Eltern und Großeltern Kinder frühzeitig mit dem Thema Geld vertraut zu machen und das Sparkonto ihrer Kinder und Enkelkinder aufzufüllen.



Kindern fehlt oftmals der Überblick, wofür sie ihr Geld ausgeben. Die Raiffeisen Stadtbank Wien bietet mit der **Raiffeisen JUNIOR-App** eine innovative Lösung: Kinder lernen selbstständig, mit ihrem eigenen Geld umzugehen, während Eltern jederzeit den Überblick behalten und unterstützend eingreifen können.

Mit der **Taschengeld-App** können Kinder Sparziele festlegen, Aufgaben erstellen oder bei den Eltern Taschengeld anfordern. So lernen sie, den Wert ihrer Wünsche besser einzuschätzen und darauf hinzuwirken.

Gerade jetzt ist eine gute Gelegenheit für Eltern und Großeltern, das Sparkonto der Kinder oder Enkelkinder aufzufüllen. Die Möglichkeiten reichen vom klassischen Sparbuch bis zum



Bausparen. Damit lässt sich bereits mit geringen Beträgen für größere und kleinere Wünsche vorsorgen. Das Wichtigste ist: früh beginnen.

Persönliche Beratung erhalten Sie vor Ort und online in Ihrer **Filiale Am Spitz**,
Tel.: 0699 157 75 444,
www.raiffeisenbank.at.



UNSERE MITGLIEDSBETRIEBE



BKS Bank AG

Franz-Jonas-Platz 10
01 294 82 70
www.bks.at

BMP Steuerberatung GmbH

Pius-Parsch-Platz 2
01 278 12 95
www.bmp-steuerberatung.at

Bücher am Spitz

Am Spitz 1
01 270 15 11
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

Fleischerei Wild GmbH

Floridsdorfer Markt
02574 2240
www.fleischerei-wild.at

Jakob Gunsam GesmbH

Am Spitz 2
01 278 53 20
www.schmuckhandwerk-gunsam.at

JOB Plus Zeitarbeit GmbH

Schloßhofer Straße 30
01 605 176 913
www.jobplus.at

K. T. Nails

Schwaigergasse 39
0650 377 66 14
www.kts-nails.at

Likörstube Franz Sveceny

Brünner Straße 30
01 270 33 18
keine WS

Lackstättner Geschirr GmbH

Floridsdorfer Markt 61
01 707 84 76
www.geschirrshop.com

Leukauf Druck. Grafik. Logistik.

Rittingergasse 28/1
0664 241 13 31
www.leukauf.at

Madame Fashion & Style

Müllerpassage/Bahnhof
0699 127 66 066
www.madame.co.at

Eis Maestro

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

Notar Mag. Polterauer

Franz-Jonas-Platz 6
01 278 74 56
www.notar-polterauer.at

Optik Kollmayer GmbH

Schloßhofer Straße 4
01 278 53 69
www.optik-kollmayer.at

Perugini Eissalon OEG

Brünner Straße 22
01 271 13 27
keine WS

Pölz Elektrofachhandel KG

Brünner Straße 5
01 278 53 65
www.poelz.co.at

Raiffeisenlandesbank Wien

Am Spitz 2-3
0699 157 75 444
www.raiffeisenbank.at

Remax Dreams - Immobilien

Brünner Straße 13
01 996 20 31
www.remax-dreams.at

Repa Wien Nord

Floridsdorfer Hauptstraße 14
0800 208215
www.repaneo.at

Restaurant Akakiko

Franz-Jonas-Platz, Turek Center
057 333 990 20
www.akakiko.at/lieferservice

Setik & Partn. Steuerberatung

Am Spitz 7/1
01 256 98 70
www.setik.at

Hans Höfer KG

Lebnergasse 1
0664 300 68 92
www.thailand.at

Alarmanlagen Mrva

Prager Straße 93
01 270 51 92
www.mrva.at

Apollo 21, Tanzstudio

Deublergasse 15
0699 135 56 414
www.apollo21.at

Auer & Tollerian, Steuerberater

Hermann Bahr Straße 8
01 367 63 000
www.auer-tollerian.at

Autohaus Team Fraenkel

Prager Straße 247
01 278 33 08
www.teamfraenkel.at

Big Rocks e.U. Catering

Obergfellplatz 5
06706000600
www.bigrocks.at

Der Werbemacher

Prager Straße 61
01 270 22 63
www.derwerbemacher.at

Europaschule

Deublergasse 21
01 270 33 94
www.europaschule.at

Fahrradhaus Dorfinger

Galvanigasse 19
01 271 144 7
www.2rad-dorfinger.at

Gasthaus Loos

Deublergasse 13
01 271 62 73
www.donauschiffe.at

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

Mag.a Sara Husar

Bahnsteggasse 53/3
0650 497 61 83
www.atemselbsterfahrung.at

Imkershop Wien

Russbergstraße 11
0699 103 93 006
www.imkershop-wien.at

Lipkovich GmbH, Installationen

Prager Straße 76
01 270 15 96
www.lipkovich.at

Mrs.Sporty, Fitness für Frauen

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

Pizzeria Cara Mia

Prager Straße 65
01 270 78 86
pizzaontour.info/cara-mia

Pizzeria Nino

Jedleseer Straße 75
01 278 77 54
www.pizzeria-nino.at

Restaurant Zum Jenewein

Jeneweingasse 11
01 270 20 75
www.zumjenewein.at

SC Columbia Floridsdorf

Überfuhrstraße 2B
01 270 85 11
www.sc-columbia.at

TSV Jedlese

Überfuhrstraße 16A
0699 140 75 989
www.tsv-jedlese.at

DIE COLUMBIA FAMILIE

1908
SCHNITTENHOFEN

SC COLUMBIA FLORIDSORF
1210 Wien, Überfuhrstraße 2b, Tel. 0660 660 61 207
www.sc-columbia.at :: Mail: verein@sc-columbia.at

Schon seit Jahren
PERUGINI
Für Sie

Brünner Straße 22

DRUCKE BEKLEBUNGEN BANNER
u. v. a. m.

KAUFLEUTE FLORIDSORFER SPITZ!
BESTE WAHL REGION

Herr Andreas: 0664 240 23 33

DIE ROSTERIN

GOOD COFFEE FOR GOOD PEOPLE

www.dieroesterin.at

Floridsdorfer Markt, Stand 90
Di bis Do 14 - 18, Fr 8 - 12 und 15 - 18, Sa 8 - 14 Uhr



FLEISCHEREI Wild

**WIR WÜNSCHEN
EIN FROHES
WEIHNACHTSFEST,
PROSIT NEUJAHR
UND GUTEN APPETIT
BEI IHREM FESTMAHL
IHRE SONJA**

BESTELLSERVICE

Geben Sie uns einige Tage vorher Ihre Bestellung bekannt und vereinbaren den Abholtermin. Ob es nun gerollte Rindsbraten, Rolladen oder eine fertige Wurstplatte ist - wir bereiten alles für Sie vor und Sie gewinnen wertvolle Zeit für Ihre Familie - und sich selbst.



Floridsdorfer Markt 51 - 53
Tel. 01 270 98 73
www.fleischerei-wild.at

Di. 6 - 13 und 14 - 18 Uhr, Do 7 - 13 und 15 - 18 Uhr, Fr. 6 - 18 Uhr, Sa. 6 - 12 Uhr, Mo. und Mi. geschlossen