

DIE FLORIDSDOERFERIN

DIE ZEITSCHRIFT DER IG KAUFLEUTE JEDLESEE UND IG F



spitz
news

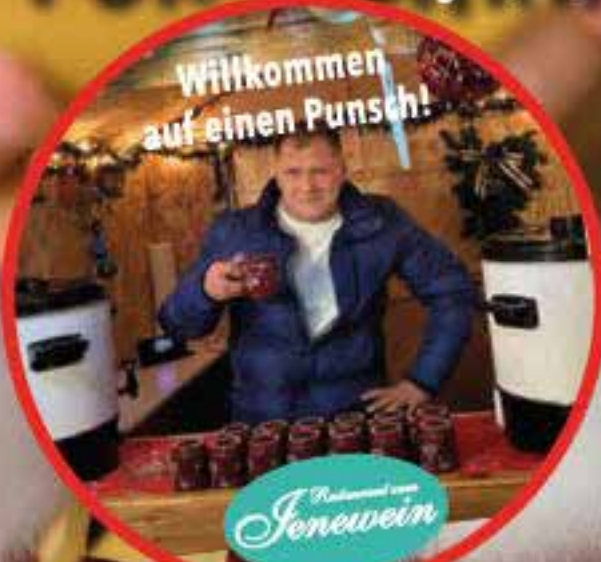


INHALTE IN DEN SOZIALEN MEDIEN HALTEN EINEM
OBJEKTIVEM FAKTENCHECK OFT NICHT STAND. DIE FOLGE:

KLASSENKAMPF AN DEN SCHULEN

NOCH KEIN GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN?

GESCHENKIDEEN FÜR WEIHNACHTEN



mein
KAUF
STADT
Wien
meinkaufstadt.wien

MEHR KOMFORT, BESSERE BATTERIEN, MEHR LADESTATIONEN

Kommen Sie zu Team Fraenkel in die Prager Straße 247, sehen Sie selbst die technischen Innovationen der neuesten Generation der E-Modelle, erfreuen Sie sich an dem zukunftsweisenden Design, der modernen Technik und der luxuriösen Innenausstattung unserer Hyundai-IONIQ-Modelle.

Mit der E-Mobilität geht es nicht so schnell, wie erhofft, doch ständig voran. Da immer mehr grüne Nummerntafeln darauf hinweisen, dass immer mehr flotte Flusterer in den Straßen zu sehen sind, und immer mehr E-Autos an den E-Tankstellen zu sehen sind, weicht die Skepsis gegenüber den umweltfreundlichen Fahrzeugen. Das unterstreicht eine Studie der Universität für Bodenkultur im Auftrag von Wien Energie und der MA 33 - Wien leuchtet. Laut der Studie soll der E-Auto-Bestand in Wien von aktuell rund 20.000 bis 2030 auf rund 155.000 Elektroautos ansteigen, das entspricht einem Anstieg von über 600 Prozent. Damit ist der Anstieg an Elektroautos bis 2030 beinahe doppelt so schnell, wie noch in der Vorgängerstudie aus 2018 angenommen. „Elektromobilität ist der Schlüssel für die Verkehrswende. Entscheidend ist die passende Ladeinfrastruktur. Mit über 2.000 öffentlich zugänglichen Ladestellen und über 60 Schnellladepunkten können E-Autofahrer unkompliziert Ökostrom laden. Bis Ende 2024 werden in Wien weitere 200 öffentliche Ladestellen errichtet, so Wien Energie-Chef Michael Strebl. Auch die Autoindustrie schläft nicht. So wollen Hyundai und Kia eine Partnerschaft mit Infineon Technologies eingehen um sich mit Halbleitern auf Basis von Siliziumkarbid und Silizium für die Chip-Herstellung beliefern lassen. Die beiden Konzerne unterstützen daher den Kapazitätsaufbau finanziell, hieß es in einer Aussendung.

Der neue Ioniq 6

Das ist begrüßenswert, denn Hyundai hat mit den jüngst erschienen IONIQ-Modellen 5 und 6 fantastische Entwicklungen der zweiten Generation im



Der neue Hyundai Ioniq 6 ist ein echter Hingucker

zu bieten. Der IONIQ 5 ist kantiger, das Modell 6 präsentiert sich stromlinienförmig, und bei seinen 4,86 m Metern müssen kaum Einschränkungen beim Platzangebot gemacht werden und große Menschen haben Platz für Kopf und Beine. „Technisch gesehen spielen die IONIQ-Modelle alle Stückerln“, führt Özcan Yangöz, der Geschäftsführer des Autohauses Team Fraenkel, aus: „Mit seiner 77-kWh-Batterie kommt der IONIQ 6 rund 550 Kilometer weit. Der Ladestopp fällt kurz aus, da beide Modelle über die moderne 800-Volt-Technik verfügen, die kurze Ladezeiten ermöglicht. So kann in nur 20

Minuten Strom für mehr als 400 Kilometer Fahrt nachgeladen werden.“ Der IONIQ 6 wird, je nach Ausstattungspaket, bzw. Leistungspaket oder Batteriekapazität, ab ca. 47.000 Euro angeboten. Kommen Sie gerne zu uns und vereinbaren Sie eine unverbindliche Probefahrt.



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

MEHR MUT ZUM BRANCHENMIX

WKO-Bezirksobmann Erich Mähner ist von der Bedeutung des regionalen Handels überzeugt und spricht sich für mehr Mut zum Unternehmertum aus.

erade in Krisenzeiten, wenn der Onlinehandel stark steigt, zeigt sich die Wichtigkeit der regionalen Händler als Nahversorger und Wirtschaftsmotor“, ist WKO-Bezirksobmann Erich Mähner überzeugt. Allerdings benötigt es für das Umsetzen mehr Mut von Unternehmen, denn dadurch, so Mähner, werde der Branchenmix nicht aus den Augen verloren. Je unterschiedlicher die angebotenen Waren und Dienstleistungen sind, desto höher ist die Attraktivität der Handelsregion für die potenziellen Käuferinnen und Käufer. Der für die erhöhte

Besucherfrequenz notwendige Umdenkprozess bei der Bevölkerung hat bereits eingesetzt. Floridsdorferinnen und Floridsdorfer kaufen gerne im Bezirk ein. „Besonders in der Weihnachtszeit ist das gut zu erkennen, weil die engagierten Geschäfte zum Einkaufen, Flanieren und Genießen einladen“, so Mähner. Um das zusätzlich zu stützen, wurde der Zentralraum Floridsdorf von der Wirtschaftsagentur als ein Schwerpunktbereich definiert. Wirtschaftliche Projekte werden nach einer erfolgreichen Einreichung mit einer Kostenbeteiligung und viel Know-how

gefördert. Einreichen können Unternehmen, Vereine und Institutionen. Die gute Verkehrsanbindung an den öffentlichen Verkehr unterstützt den Einkauf in Floridsdorf und macht die Region für Kundinnen und Kunden attraktiv. Mähner: „Einkaufen in Floridsdorf bedeutet, ein leicht erreichbares, gutes Angebot an Geschäften unterschiedlicher Branchen, gute Beratung vom Fachpersonal und Einkaufserlebnisse, aber auch Arbeitsplätze und kurze Lieferwege.“ Mit den vorhandenen Geschäften sind auch Arbeitsplätze verbunden, die für die Arbeitnehmerinnen

und Arbeitnehmer ein Pendeln in andere Bezirke verhindern. Durch die geringen Anfahrs- und Rückfahrtswege ergibt sich ein Plus an Zeit für die Familie.



Erich Mähner vor seinem Studio in der Brünner Straße 26

Foto © Florian Winkler

EINLADUNG ZUM CHARITY-PUNSCH VOR DEM AMTSHAUS



Liebe Floridsdorferinnen, liebe Floridsdorfer!
Die Weihnachtszeit ist immer eine gute Gelegenheit, das Jahr Revue passieren zu lassen. Und diese Bilanz sieht nicht für jede und jeden von uns rosig aus. Teuerung und Inflation sind für uns alle spürbar und so leben wir in einer Phase, die von vielen zu- recht als fordernd gesehen wird.

Als Bezirksvorsteher werde ich oft darauf angesprochen. Und aus diesen Gesprächen weiß ich, dass das Geld für viele Menschen im Bezirk Monat für Monat schneller knapp wird, als noch vor ein paar Jahren. Wer sich heute hinstellt und sagt, alles sei teurer geworden, wird ungeteilte Zustimmung finden.

Da tut es gut, mit der Stadt Wien einen starken Partner an der Seite zu wissen und von daher mit Unterstützung rechnen zu können. Und es tut gut zu wissen, dass wir alle gemeinsam an der Gestaltung unserer Zukunft arbeiten können. So habe ich mit den Sozialsprechstunden ein Format entworfen, um der laufenden Entwicklung entgegenzusteuern: Mitte November war ich im Bezirk unterwegs, um zusätzlich zu meinen üblichen Sprechstunden, die ich – Sie wissen es vermutlich – gerne auch auswärts führe, eine Beratung durch qualifizierte Institutionen über Unterstützungsmöglichkeiten durch die Stadt Wien anzubieten.

Denn gerade die, die Unterstützung brauchen, wissen oft am wenigsten, wohin sie sich dafür wenden können. Da darf ich Sie gerade zur Weihnachtszeit, wo wir alle gerne ein bisschen näher zusammenrücken, ersuchen: Schauen Sie nicht nur auf Ihre Liebsten, schauen Sie auch auf Ihre Nächsten. Vielleicht gibt es gerade in Ihrer Nachbarschaft einen Menschen, der Zuwendung und Hilfe benötigt. Mein Büro steht Ihnen hier als Anlaufstelle zur Verfügung.

Setzen wir gemeinsam ein Zeichen für soziale Wärme in Floridsdorf. Denn seinerzeit aus dem Zusammenschluss von sieben Dörfern entstanden ist Floridsdorf heute mehr als die Jahrzehntelange Verschmelzung alter Ortskerne – die Quali-



tät dieses Ursprungs ist hier noch immer spürbar. Das ist sicher mit ein Grund für die hohe Identifikation der Floridsdorferinnen und Floridsdorfer mit ihrem Bezirk, in dem das Miteinander noch etwas zählt.

Deshalb lade ich heuer erstmals zum Charity-Punsch vor unserem Amtshaus am Donnerstag, dem 21. Dezember 2023 von 14:00 Uhr bis 19:00 Uhr, ein.

Ausgeschenkt wird das weihnachtliche Traditionsgetränk in alkoholischer und selbstverständlich auch nicht alkoholischer Version von einer Vielzahl an Bezirkspersönlichkeiten, die sich der guten Sache verschrieben haben: der Zweite Landtagspräsident GR Christian Meidlinger, BV-Stellvertreterin Astrid Pany, BV-Stellvertreter Christian Klar, Bezirksamtsleiterin Christina Vetter, Stadtpolizeikommandant Michael Holzgruber, natürlich ich selbst und noch viele weitere.

Der Erlös der Veranstaltung kommt dem SOS-Kinderdorf Wien zugute, dessen Zentrale sich in Floridsdorf befindet.

Ich darf Sie herzlich einladen vorbeizuschauen und bei einem gemütlichen Zusammenkommen vor Weihnachten mit Ihrer Spende auch noch etwas Gutes zu tun. Sollten wir einander nicht bei meinem Charity-Punsch sehen, wünsche ich Ihnen und Ihren Liebsten auf diesem Weg ein friedvolles Weihnachtsfest und einen gelungenen Start ins neue Jahr.

Ihr Georg Papai
Bezirksvorsteher

KUNSTGEWERBE – KERAMIK



KUNST- UND KERAMIK WERKSTÄTTE
BRIGITTE WINTER

Marie Bach, Straße 6, 11208 Regensburg (Deutschland)
Telefon: 0941 149 10 151 | E-Mail: kunstundkeramik@kww.at
www.kunstundkeramik.at | Facebook.com/kunstundkeramik

Besuchen Sie die Kunst & Keramikwerkstätte entweder online unter www.kunst-keramik.at oder besuchen Sie Brigitte selbst in ihrer attraktiven, stilvollen Keramik-Werkstätte. Sie finden dort eine reiche Auswahl an hübschen, individuellen Geschenken, die man nicht überall bekommt und nutzen die Vorteile der guten fachlichen Beratung.

KI IN DER FLORIDSDOERFERIN

Das Urheberrechtsgesetz § 4 verpflichtet uns zur Kennzeichnung des Copyrights von fremdem Bildmaterial. Da wir Stockfotos von Adobe Stock nutzen sind wir gesetzlich verpflichtet, dieses Material mit dem Copyright-Symbol © zu kennzeichnen. Seit Beginn des heurigen Jahres nutzen wir zu Werbezwecken vermehrt auch durch KI generiertes Bildmaterial, das von uns ebenfalls entsprechend gekennzeichnet wird. Die Redaktion



PRAKTISCHE GESCHENKE – NICHT NUR FÜR WEIHNACHTEN

Walter Weissborn, Inhaber der Firma Elektro Pölz, berät mit großem Fachwissen seine Kunden bei Elektrogeräten und Haushaltskleingeräten und überzeugt mit einem umfassenden Service.

Die kleinen Haushalts-helfer stehen bei vielen Beschenkten ganz oben auf der Wunschliste, denn bei der ersten Einrichtung, bei Familienzuwachs, bei einem Hobby oder für das persönliche Wohlfühlen: Rasierer, Stabmixer, Staubsauger oder Wasserkocher treffen immer öfters den Wunsch der Beschenkten. Walter Weissborn von Elektro Pölz weiß, was die Kunden bei den Klein-

geräten wünschen: „Einfache Bedienung, lange Akkulaufzeiten und eine flexible Handhabung mit verschiedenen Stufen oder Richtungen werden gewünscht.“ Mit einer umfassenden Beratung kann der Elektroexperte seinen Kunden die passenden Geräte empfehlen. Weil in unsicheren Zeiten praktische Geschenke unter dem Weihnachtsbaum nicht fehlen dürfen, erteilt Weiss-

born eine stärkere Nachfrage nach Vorsorgegeräten. „Haushalte können sich vorbereiten, wenn längere Zeit der Strom ausfällt und elektrische Geräte nicht mehr funktionieren“, so Weissborn. Für Blackout- oder Krisenszenarien bietet Elektro Pölz Notfallradios, Taschenlampen oder Wecker und Uhren an. Selbstverständlich gibt es die passenden Batterien oder Zubehörteile zu den Geräten.

ELEKTRO RADIO PÖLZ
WÜNSCHT
FROHE WEIHNACHTEN!

Empfohlene
Weihnachtsgeschenke:

- Kaffeautomaten
- Waagen
- Toaster
- Zitruspressen
- Wasserkocher
- Stabmixer
- Entsafter
- u.v.a.m.



Brünner Str. 5, Tel. 01 278 53 65
www.poelz.co.at

GESCHENKE FÜR UNSERE LIEBEN VIERBEINER

Die Spielsachen im Hundefeinkostladen in der Sinawastingasse 2c sind tolle Geschenkideen und stärken die Bindung zwischen Tier und Mensch.

Spielen ist für Hunde und Katzen mehr als nur ein Zeitvertreib. Intelligenzspiele verhindern Langeweile und fördern den Vierbeiner. Durch ein gemeinsames Spielen mit dem Hund wird eine stärkere Beziehung aufgebaut. Daniela Poljanec vom Hundefeinkostladen: „Durch das Spielen lernt der Hund Grenzen zu respektieren, und kann seinen Jagdtrieb kontrollieren.“ Für Zerrspiele eignen sich Kuscheltiere und mit verschiedenen Bällen und lustigen Wurfspielen können Hunde sich austoben und ihrem natürlichen Jagdinstinkt folgen. Für Beschäftigung sorgen Intelligenzspiele, bei denen Leckerlis versteckt werden: ein Spaß für Hunde und Katzen. Damit die Hunde bei Spaziergängen nicht weglaufen können, sind Brustgeschirre und Leinen aus pflegeleichtem Air-Mesh-Material ideal. „Die Geschirre sind handgefertigt



Die langjährige Mitarbeiterin des Hundefeinkostladens Daniela Poljanec präsentiert die neuen Pullover mit Tiersprüchen für Zweibeiner und Spielsachen für Vierbeiner.

und dank Öffnungen für Brust und Kopfteil leicht an- und auszuziehen“, weiß Poljanec. Die Geschirre und Leinen sind in aktuellen Trendfarben vorrätig, können auf Wunsch in allen Farben hergestellt werden. Damit sich Frauchen und Herrchen als Hundeliebhaber outen, gibt es im Hundefeinkostladen Pul-

lover, Hoodies, T-Shirts und Hauben mit lustigen Hundeaufdrucken. Ob „Dog Lover“, „Hunde Mama“ oder „Doggy Style“: Die Eyecatcher können nicht nur zum Spazierengehen getragen werden. Ausgewählte Literatur und Taschenrunden das Ausstattungsangebot für Zweibeiner ab.

Hundefeinkostladen.at



Sinawastingasse 2C, 1210 Wien

GESCHENKE MIT PERSÖNLICHKEIT

Individuelle Geschenke mit praktischem Nutzen, können beim Werbemacher noch in letzter Minute eingekauft werden.

Die tolle Erinnerung an den letzten Sommerurlaub, das witzige Foto vom Nachwuchs oder das nette Familienbild: Mit Fotogeschenken bleiben diese Erinnerungen nicht nur im Kopf und als Foto im Smartphone, sondern schenken jeden Tag Freude. Mit einem bedruckten Mousepad, T-Shirt, einer Tasse oder einem Polster wird nicht nur zu Weihnachten an die gemeinsam verbrachten Momente gedacht.

Andreas Karakassoglou, der seit 2002 „Der Werbemacher“ ist, verleiht den praktischen Alltagsgeschenken eine persönliche Note. Ob für Freunde, Familie oder Geschäftspartner: Die Tassen aus Keramik, weichen Polster in runder, eckiger oder Herzform, Mousepads,



Getränkeuntersetzer, T-Shirts, Sweater und Hoodies können mit einem Lieblingsbild, einem lustigen Text oder einem Firmenlogo bedruckt werden. Bei den Kleidungsstücken setzt der Werbemacher auf

reine Baumwolle und einen atmungsaktiven Druck, damit sich die Beschenkten wohlfühlen. Dank Flock-, Flex- und Sublimationsdruck sind die Gestaltungsmöglichkeiten bei den Geschenkideen des

Werbemachers vielfältig. Alle Materialien können via E-Mail an office@derwerbemacher.at bestellt werden, benötigen wenige Tage Produktionszeit und können bequem in der Prager Straße 61 abgeholt werden.

UPGRADE FÜR IHR FESTGEWAND

Agnes und Recep Arik kümmern sich in ihrer Änderungsschneiderei um Ihre Kleidung, damit zum Weihnachtsfest alles passt.



Santa Claus hinter seiner Nähmaschine

Photo © Generiert mit KI Firefly Adobe Stock

Festliche Kleidung wird nur an wenigen Tagen im Jahr benötigt, die Firmenfeier im Advent oder der Weihnachtsabend sind solche Tage. Doch wenn Kleidung mehrere Monate nicht getragen wird, dann passt sie oftmals nicht mehr, weil ab- oder zugenommen wurde, man gewachsen oder durch eine krumme Haltung etwas kleiner geworden ist. Flecken von vergangenen Feiern verunzieren die Kleidung und schadhafte Stellen wirken wenig einladend. Alles kein Problem, für das Ehepaar Arik in der **Änderungsschneiderei Arik in der Prager Straße 93-99**, an der Ecke zur Anton-Bosch-Gasse. Arik: „Wir haben passende Stoffe für Verbrämungen, können die Schultern heben oder anpassen und passen mit Abnähern die Kleidung der Figur an.“ Für Arik gilt, dass jede Kleidung verändert werden kann und passend gemacht wird. Der Schneidermeister bietet seinen Kunden ein doppeltes Service: Die Kleidungsstücke können bei nur einem Termin sowohl geändert und ausgebessert als auch zur Reinigung gebracht werden. Je nach Arbeitsaufwand der Änderung muss mit einer Arbeitszeit von einer Woche gerechnet werden. „Ich versuche, bei dringenden Eilanfertigungen sehr schnell zu arbeiten und die geänderte Garderobe rechtzeitig fertigzustellen“, verspricht Arik. Die **Änderungsschneiderei ist montags bis freitags von 8 bis 12 und von 14 bis 18 Uhr geöffnet. Am Samstag ist Arik von 9 bis 13 Uhr für seine Kunden da.**

WILLKOMMEN! DER PUNSCHSTAND IM JENEWEIN IST ERÖFFNET

Im hofseitigen Gastgarten des Restaurants zum Jenewein stimmt ein Punschstand auf die Adventzeit ein.

Für Adventszeit gehören Lichter, glänzende Kinder-
augen, Tannenzweige und
... ein warmer Punsch. Um
diesen auch direkt im Grätzel
genießen zu können, hat
Herbert Renger vom Restau-

rant zum Jenewein auch heuer
wieder seinen Punschstand
geöffnet. Im hofseitigen Garten
wird hausgemachter Punsch
als Haus- und Früchtepunsch
serviert. Für kleine Gäste steht
ein alkoholfreier Kinderpunsch

bereit. Punsch stammt ur-
sprünglich aus Südasien und
bestand aus fünf Zutaten: Tee,
Gewürzen, Alkohol, Zitrone
und Zucker. **Herbert Renger**
hat das klassische Rezept
adaptiert und seine eigenen
Punsch-Kreationen entwickelt.
Glühwein, der europäische
Klassiker für kalte Tage, wird
ausschließlich aus Wein und
Gewürzen zubereitet und wird
am Punschstand vom Restau-
rant zum Jenewein ebenfalls
angeboten. Einen Geheimtipp
für den tollen Geschmack der
Getränke verrät Renger: „So-
wohl Glühwein als auch Punsch
sollen heiß genossen werden,
dürfen jedoch bei der Zube-
reitung nicht aufkochen, weil
sich sonst die Geschmacks-

vielfalt verflüchtigt.“ Gemein-
sam 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 Geträn-
ke verzaubert und sorgt für
vorweihnachtliche Stimmung.



Der Hausherr, Herbert Renger in seinem Punschstand
im winterlichen Gastgarten freut sich auf Ihren Besuch



INNERER GLEICHKLANG DURCH AKTIVE UND PASSIVE ATEMARBEIT

Durch professionelle
Schulung lernen Sie in wenigen
Einheiten, mit der Atmung
Stress abzubauen,
um die Balance im Leben
bewahren zu können.



sind, atmen wir durch
unsere heutige Lebens-
weise oft grundsätzlich
flach und schnell, oder
halten den Atem regel-
mäßig an.
Durch Vollatmung bauen
wir Stress ab, weil wir
unserem Körper mehr
Sauerstoff bereitstellen
und ihn in einen entspannteren Zustand versetzen.
Durch aktive Entspannung und Bewegung ver-
tiefte sich unser Atem, was paradoxerweise zu mehr
Energie führt! Ebenfalls steigern sich geistige und
seelische Qualitäten, wie Konzentrationsfähigkeit,
Kreativität, die Bereitschaft für Neues und Tatendrang.

Besuchen Sie uns auf www.atemselbsterfahrung.at und
youtube.com/atemselbsterfahrung

Erfahren Sie diese
kraftvolle Quelle
des Wohlbefin-
dens, die bereits
in uns schlum-
mert und immer
verfügbar ist,
gemeinsam mit
Atempädagogin
Sara Lydia Husar:



Stress beeinflusst unsere Atmung, denn diese
muss uns die nötige Energie zur Bewältigung
unseres Lebens bereitstellen. Wenn wir gestresst

Mag. a Sara Lydia Husar
akademische Atempädagogin
Kurse, Einzelstunden, Stressbewältigung
Tel. 0650 497 61 83

Photo © Robbie Stock

DIE FANTASTISCHE WELT DER BÜCHER

Die Novitäten, Sachbücher, Novellen, Romane, Mangas oder Krimis bei Bücher Am Spitz entführen in eine Fantasiewelt und sorgen für Entspannung und Spaß.

Zeit für Bücher ist immer, aber ganz besonders jetzt: Wer für Weihnachten für Familie, Freunde oder Bekannte etwas sucht, der findet unter den Bestsellern, Neuerscheinungen oder Bücher-Highlights bei Bücher Am Spitz garantiert das richtige Geschenk. In dem

Geschäft von Walter Kettner am Spitz 1 lagern rund 10.000 Bücher. Kettner: „Wer sein Lieblingsbuch nicht findet und einen bestimmten Titel sucht, dem können wir eine Bestellung innerhalb weniger Tage durchführen.“ Die Auswahl an weihnachtlichen Lektüren ist besonders groß. Bianca Dobler, seit zweieinhalb Jahren als Buchhändlerin bei Bücher Am Spitz: „Wir haben Weihnachtsbücher für Kinder und Erwachsene, die von Kochbüchern über Krimis zu Besinnlichem und Lustigem reichen.“ Besonders gerne mag die Jeddeseerin ehrliche Titel wie „Deine Mutter braucht mehr Punsch!“ über

Vorkommnisse in der Adventzeit, die jeder kennt. Um die Wartezeit bis Weihnachten für die Kleinen zu verkürzen, gibt es bei Bücher Am Spitz Adventkalender und viele fantastische Geschichten zum Vorlesen und zum Selberlesen. Auch die Freunde der Comic-Literatur kommen auf



ihre Rechnung. Der neu erschienene Band 40 des beliebten Asterix-Comic-Klassikers „Die Weiße Iris“ in der weltweiten Auflage von fünf Mio. Stück ist bei Bücher Am Spitz erhältlich und sollte auf keinem Bücher-Gabentisch fehlen.



Bianca Dobler berät über Neuerscheinungen im Advent.



FLÜSSIGE GESCHENKE MIT VIEL INHALT

In der Brantweinschenke von Franz Sveceny kann man sich bei heißen Getränken mit Schuss erwärmen und mit flüssigen Spezialitäten seine Verwandten und Freunde zu Weihnachten beschenken

Die Likörstube in der Brünner Straße 30 gibt es bereits seit 1911, denn schon die Eltern von Franz Sveceny haben die Brantweinschenke geführt. Damals wie heute kommen die Gäste gerne, um zu plaudern und sich aufzuwärmen. Sveceny: „Die Arbeiter in den Industriebetrieben, die Marktfahrer und Fuhrwerkbetreiber haben gerne in der Früh einen Tee

getrunken – selbstverständlich mit einem ordentlichen Schuss Rum.“ Dieser Klassiker wird auch heute gerne nachgefragt und um Punsch oder Glühwein ergänzt. Selbstverständlich kann auch Kaffee oder ein kühler Schluck Wein aus dem Weinviertel und dem Burgenland genossen werden. Sveceny hat eine Flaschenkonzession und bietet Alkoholika aus der ganzen Welt an, aber auch eigens für ihn in Niederösterreich erzeugte Spirituosen. „Die besonderen Flaschen werden gerne als flüssige Geschenke für Weihnachten gekauft“, so Sveceny. Obwohl der „Brandinesers“, wie die Likörstube im Volksmund heißt, einen schlechten Ruf hat, sollte der Brantweinschenke ein Besuch abgestatten werden. Wer die Hemmschwelle überwindet, findet hier Menschen, die miteinander reden und lachen, und edle Tropfen für Weihnachten.



Ein guter Schluck
zum Weihnachtsbraten
sei laut Christkind Dir geraten
Zum Festmahl
einen guten Tropfen
aus Trauben, Obst
oder aus Hopfen.

Prost und Frohe Weihnachten
wünschen Euch
Franz und Konrad!



Konrad Sveceny und sein Vater Franz. Zwei der letzten Brantweiner in Wien.

MACHEN SIE MEHR AUS IHRER FRISUR

Nutzen Sie die Erfahrung und Geschicklichkeit von Frau Karin, der Inhaberin des Creative Coiffeurs, um aus Ihren Haaren eine moderne, zu Ihrem Typ passende Frisur zu machen.

In den vielen Jahren ihrer Karriere hat Karin Grubmüller zahlreiche Modetrends in der Welt der Haarpracht kommen und gehen gesehen, und gemeinsam mit Kati, ihrer treuen Mitarbeiterin ihre Kundinnen entsprechend beraten können, welche Haarschnitte und Haarfarben angesagt sind. So auch im heurigen Jahr. Die jüngeren, modischen Kundinnen bleiben beim Bob in all seinen Ausprägungen, Kurz bis zum Kinn, wer etwas wilder erscheinen will lässt sich einen Bangs, oder den etwas längeren Shag verpassen. Doch keine Sorge, auch die klassischen Haarschnitte sind bei Karin und Kati nie aus der Mode. Ihre Stammkundinnen sind dankbar dafür.



Photo © Government of K'iche' by Addis Stock

Kulinarisches Treffen Italiens in Wien Jedlesees

VON PIZZA BIS KAISERSCHMARRN

Warum auch nicht? Eine köstlich duftende Pizza aus dem Holzofen der Pizzeria Nino in der Jedleseer Straße Ecke Bellgasse schmeckt genauso gut wie gebratener Fisch oder eine Wiener Spezialität. Auch zu den Festtagen.

Ganz so festlich wie auf dem Bild geht es in der Pizzeria Nino in der Jedleseer Straße freilich nicht zu, wenngleich man festhalten muss, dass das edle Tuch, in dem Santa Claus, alias Kadir, der Inhaber der Pizzeria, steckt, zwar kleidsam, doch nicht gerade praxistauglich ist, wenn man vor dem Pizzaofen steht. Dazu ist viel zu viel los in dem Betrieb, der seit 6 Jahren von Santa, pardon, Kadir, erfolgreich geführt wird. Ja, Kadir als fleißiger Unternehmer ist sich nicht zu gut, selbst anzupacken. Ob italienische, Wiener oder amerikanische Küche, ob Fisch oder Fleisch, Nudel- oder Reis: Die umfangreiche Speisekarte beim Nino hat für jeden Gaumen ein Angebot. Das können die Gäste zu günstigen Preisen in Anspruch nehmen. Im Lokal oder durch Zustellung. Natürlich auch an den Feiertagen.

Pizza und Kaiserschmarrn

Da können Sie zwischen Burgern, Fisch, Gemüse, Pizzen aus dem Holzofen oder traditionellen Wiener Gerichten bis zum Kaiserschmarrn wählen. Man hat auch ein großes Herz für die Kleinsten, die mit einer kleinen Pizza verwöhnt werden, im eigenen Kindersessel Platz nehmen oder ihren Spaß bei einer Kindermarty haben.



BEWEGUNGSERLEBNISSE ZU WEIHNACHTEN

Der Advent und Weihnachten stehen vor der Tür und damit die Suche nach passenden Weihnachtsgeschenken. In der heutigen Zeit wünschen sich viele Alternativen zu materiellen Geschenken und möchten Erlebnisse schenken: Im Tanzstudio Apollo21 zaubern gemeinsame Tanzstunden dem Partner/der Partnerin viele Wochen ein Lächeln ins Gesicht. 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. Das Tanzstudio in der Deublergasse 15 feierte im vergangenen Jahr sein 10-jähriges Bestehen. Cheftrainer Sebastian und sein Team betreuen auch Paare, die im Turniersport antreten – unlängst konnten sie sich ein weiteres Mal über einen österreichischen Meistertitel 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. Ab Februar startet zudem das neue Semester im Kindertanzen für Kindergarten- und Volksschulkinder. Das freundliche Team berät mit viel Hingabe für jede und jeden den passenden Geschenkgutschein. Wer doch auch etwas „zum Auspacken“ schenken möchte, findet im zugehörigen Shop tolle Tanzschuhe und -bekleidung.

DELIKATESSEN FÜR DIE FESTZEIT

Vorbereitete Spezialitäten für die Festtage



Bei der Familienfeier oder der geselligen Freundesrunde im Advent und beim Fest zu Weihnachten bilden kulinarische Spezialitäten den Rahmen für das Zusammenreffen. Oftmals werden bestimmte Speisen als liebe Familientradition gereicht, die von Racelette über Fondue bis zu einfachen Würstchen mit Kartoffelsalat reichen. Fleischer Andreas Traxler bietet für

diese Gerichte qualitativ hochwertiges Frischfleisch, aber auch neue Gerichte, die mit wenig Aufwand fertiggestellt werden. „Die Rindsrouladen sind küchenfertig vorbereitet, der Kalbsnierenbraten gerollt oder ein Rindsbraten mit Räucherspeck fertig gespickt,

damit die Zubereitungszeit verkürzt wird“, verspricht Traxler. Langsam in Wurzelgemüse oder Suppengrün geschmort und mit Suppe, Rotwein, Tomatenmark und Schlagobers verfeinert, ergibt sich aus den Fleischstücken ein wahrer Festschmaus.



Wer an den Festtagen einen leichten Genuss wünscht und die kalte Küche bevorzugt, der erhält bei Andreas Traxler von Hand erzeugten Beinschinken. Der aus dem Schlögel des Schweins gewonnene Schinken ist fein gepökelt und gekocht. Dadurch hat der Schinken einen leicht salzigen Geschmack, ist sehr saftig und dank seiner Ausgewogenheit zwischen Fett und Wassergehalt sehr gut bekömmlich. Um Ihnen das richtige Fleischstück für Ihr Festessen in der passenden Menge anbieten zu können und individuelle Kundenwünsche zu erfüllen, bittet Andreas Traxler um Ihre rechtzeitige Bestellung.

**Fleischerei
Andreas Traxler
Floridsdorfer Markt 5B
Tel.: 01 270 98 71**

**IM FALLE
EINES
FALLES...**

Dominic Huscawa, der das Installationsunternehmen Robert Lipkovich zu Jahresbeginn übernommen hat, hilft mit seinem Team auch an den Feiertagen bei Notfällen – auch rund um die Uhr.

Schon die Worried Men Skiffle Group sang von den Schwierigkeiten mit rinnen- den Wasserhähnen und verstopften Abflüssen am Wo- chenende oder an den Feier-

tagen. Dominic Huscawa: „Die Klassiker sind Rohrbrüche und ein Wasseraustritt.“ Mindestens ebenso unangenehm ist es, wenn an den kalten Wintertagen die Heizung

ausfällt oder das Warmwasser nicht funktioniert. 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, so wird der Anrufbeantworter unter der Telefonnummer 01 270 15 96 regelmäßig abgehört und die notwendigen Maßnahmen eingeleitet. Bei Gefahr in Verzug können Betroffene Dominic Huscawa unter der Mobilnummer 0676 70 35 630 erreichen. Als Erstmaßnahme rät der Experte das Wasser in der Wohnung oder im Haus abzustellen und aus Sicherheitsgründen auch die Stromzufuhr zu unterbrechen. Möbel und Wertgegenstände im Nassbereich sollten möglichst entfernt werden, um weiteren Schaden abzuhalten. 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 mit den notwendigen Reparaturarbeiten an. Huscawa verspricht: „Mein Team und ich sind durchgehend hier und kümmern sich darum, dass auch an den Wochenenden und an den Feiertagen Wasser- oder Heizungsprobleme behoben werden.“



Rundum gepflegt zum Weihnachtsfest

Bei K.T.'s Nails in der Schwaigergasse 39 werden von Karin Tenyer und ihrem Team Füße, Hände und Wimpern weihnachtsfit gemacht.

Bei Weihnachten sind sich Karin Tenyer und ihre drei Mitarbeiterinnen einig: Auf den Nägeln darf es glitzern und funkeln! In aufwendiger Handarbeit entstehen die kleinen Kunstwerke auf den



Gelnägeln und müssen erst in drei bis fünf Wochen erneuert werden. Tenyer: „Wir achten darauf, dass mit unseren Nägeln alle Arbeiten durchgeführt werden können.“ Die Farben, Formen und Längen der Nägel werden an die Wünsche der Kundinnen angepasst. Durch das Verwöhn-service sollen sich die Kunden

wohlfühlen und sich besser fühlen. „Das gilt ganz besonders bei der Fußpflege“, weiß Tenyer. Bei KT's Nails wird sowohl klassische als auch medizinische Fußpflege angeboten. Beginnend mit einem Fußbad werden bei der rund eine Stunde dauernden Behandlung die Hornhaut entfernt, Nägel geschnitten,

gesäubert und gefeilt und bei Bedarf Hühneraugen entfernt, eingewachsene Nägel behoben oder eine Spange angebracht, um die Nägel zu ebnen. Anschließend können Lack und Dekorative aufgetragen werden. Bis Weihnachten sind noch Termine für Fußpflege und Nagelgestaltung erhältlich.

„Ein tolles Geschenk unter dem Weihnachtsbaum sind Gutscheine für eine verwöhnende Fußpflege oder ein Wertgutschein von K.T.'s Nails“, so Tenyer, die sich auf das kommende Jahr und ihr 20-jähriges Geschäftsjubiläum in Flörsdorf freut.



SCHMACKHAFTES ZUM FESTESSEN

Die hohe Fleischqualität, die handwerkliche Herstellung und die hochwertige Verarbeitung schmecken Sie bei Fleisch und Wurst oder den Halbfertig- und Fertiggerichte der Fleischerei Wild bei jedem Bissen. Ideal, um in der Adventzeit Freunde oder Familie zu verwöhnen!

Beim Fleischerbetrieb Wild aus der Bischof-Schneider-Straße 5 in Gaweinstal wird Fleisch mit größter Wertschätzung behandelt. „Fleisch zählt zu den Hauptnahrungsmitteln und ist beliebt in der traditionellen und modernen Küche“, so Ferdinand Wild jun. Damit das beste Fleisch im Fachgeschäft und am Marktstand 51-52 am Schlingermarkt angeboten werden kann, setzt der Fleischereibetrieb auf Regionalität. Die Rinder und Schweine werden von Bauern aus der umliegenden Region bezogen und mit den Landwirten wird ständig Kontakt gehalten, um das Wohl der Tiere im Auge zu haben. Deshalb wird bei der Schlachtung im modernen Betrieb für einen schonenden und stressfreien Ablauf gesorgt und auf eine tierärztliche und mikrobiologische Kontrolle geachtet. Die Zerlegung und Zuschnitte der Fleischteile durch die Fleischer erfolgen stets frisch, nach traditionellem und modernem Handwerk sowie neuesten Hygienestandards. Ferdinand Wild: „Dadurch erhalten unsere Kunden das Fleisch so, wie sie es gerne hätten: als küchenfertiges Schnitzel, als ganzes Fleischteil oder als halbes

Schwein zum Selberzer-teilen und Einfrieren.“ Als besondere Spezialität preist Ferdinand Wild jun., der vor 6 Jahren die Meisterprüfung abgelegt hat und ebenfalls im Familienbetrieb arbeitet, die Dry-Aged Steaks an: „In unserem Salzreifeschrank reifen Rinder-rücken zu Steaks mit einem unverwechselbaren, nussigen Aroma, die besonders zart und saftig sind und in den von Kunden gewünschten Cuts erhältlich sind.“

Schmackhaftes am Weihnachts-tisch

Wer etwas Besonderes für das Weihnachtsfest mit der Familie wünscht oder bei der Adventparty seine Freunde überraschen möchte, kann zum gefüllten Christkindlbraten oder zu zarten Rindsrouladen, die mit Speck und Gemüse gefüllt sind, greifen. Die Braten, aber auch die Dry-Aged Steaks oder die Wurst- und Festtagsauf-schnittplatten sind direkt am Marktstand 51-52 am Floridsdorfer Markt erhältlich, müssen jedoch einige Tage vorher bestellt werden. „Wir betreiben unseren Marktstand seit vielen Jahren und zählen zu den ältesten Anbietern.“



Wurstküche aus dem Gaweinstal: Ferdinand Wild Jr. gehört der 6. Generation an, die im Familienbetrieb tätig und mit Herz und Seele dabei ist.

Es geht um die Wurst

Um den typischen Geschmack des Weinviertels zu erleben, bietet die Fleischerei Wild ihre Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen, hauseigenen Rezepten an, bei denen sich die bewährte Handwerkskunst und jüngste Technologien ergänzen. Frische Zutaten, edle Gewürze und natürlich das beste Fleisch tragen zur Vollendung der geschmacklichen Wurstwaren bei. Alle Würste und Wurstwaren werden mehrmals in der Woche frisch produziert. Besonders stolz zeigt sich die Familie Wild von der hauseigenen Wurstproduktion, für die zahlreiche Medaillen ge-

wonnen wurden. Sämtliche angebotenen Wurstwaren werden in der Produktionsstätte in Gaweinstal mit rund 40 Mitarbeitern hergestellt. Wild: „Etwa 50 verschiedene Sorten Wurst, von der Stangenextra über den Pfefferoni-Leberkäse und die Käsewurst bis zur Wiener, Polnischen und Gaunersdorfer, stellen wir selbst her.“



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

LEBERKÄSE
ORIGINAL
chuller
Rezept

Helmut Höfinger
Anton-Störck-Gasse 86

pizza on tour

Pizzeria Cara Mia
Prager Straße 65, Tel: 01 270 78 86
Täglich 11 – 23.00

TSV JEDLESEE

JEDLESEE
TSV
1891

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

Cafe Klim Bim

Franz Jonas-Platz 5
Tel. 01 270 15 85

MODISCHE GESCHENKE VOM CHRISTKIND

Accessoires vervollständigen einen Modeauftritt und verändern den Look. Sie sind ein tolles Weihnachtsgeschenk für modebewusste Frauen und bei Madame Fashion & Style in der Müllerpassage in großer Auswahl erhältlich.

Handtaschen, Handschuhe, Gürteln, Ketten, Schlüssels- und Taschenanhänger, Hauben, Schals oder Tücher: Die Accessoires setzen Mode erst richtig in Szene, obwohl sie nach der Bedeutung des französischen Wortes die Nebensache sind. Geschäftsinhaberin Aradhana Narula von Madame Fashion & Style am Franz-Jonas-Platz 2-3 weiß: „Verschiedene Accessoires machen ein Outfit zum Hingucker und können die Wirkung der Kleidung von sportlich zu elegant oder geschäftsmäßig verändern.“ Ein einfaches Kleid wird mit glitzernden Ketten zum Hingucker, kann mit einer Clutch elegant wirken oder mit einer großen Shoppingbag und einem duftigen Schal zum Geschäftsessen getragen werden.

Wer es jugendlich-sportlich wünscht, greift zu einer Mütze mit Bommel und einer Crossbodybag mit den passenden Handschuhen. Die Accessoires bieten Modebewussten eine individuelle Ausdrucksmöglichkeit und viel Variationsspielraum bei der Kleidung. Sie sind deshalb ein beliebtes Geschenk für Frauen und werden gerne unter dem Weihnachtsbaum ausgepackt. Zu den beliebtesten Teilen bei den Modeprofis gehören Taschen, die sich in unzähligen Varianten präsentieren. Stark im Trend sind kleine Taschen, die durch Metallteile, ausgefallene Farbkombinationen und verschiedene Tragemöglichkeiten durch kurze und lange Henkel zum Blickfang werden.



Kleine Henkeltaschen oder Clutches zeigen sich in der Wintersaison gerne in Royalblau, Grün, Lila oder in bunten Farben. Trendstark präsentieren sich größere Taschen mit applizierten Blüten- und Blättermotiven in den angesagten Modifarben. „Rot und Schwarz haben jedoch immer Saison und die Crossbodytaschen samt breiten, bunten Textilriemen passen immer“, weiß Verkäuferin Eva. Ergänzt werden die Handtaschen von den farblich abgestimmten Handschuhen, die es bei Madame Fashion & Style als One-Size für alle Kleidergrößen gibt. Sie wärmen angenehm und sind gemeinsam mit warmen Hauben und kuscheligen Schals perfekte Winteraccessoires. Bunte oder unifarbene

Schals werten jeden Look auf. Gürtel zählen zu den Basics bei den Accessoires und sind ideale Figurenschmeichler, die über Jacken, Mäntel und Pullover ebenso getragen werden, wie zu Hosen, um diese zu halten. Wer sich beim Schenken und Auswählen der Accessoires nicht sicher ist, kann zu Gutscheinen greifen, die in beliebiger Höhe ausgestellt werden können.



BIENENWACHS – WERTVOLL UND GUT

Sowohl Bienen als auch Menschen nutzen das natürliche Material und genießen den Duft und die Wirkung. Beim Besuch im Imkershop Wien in der Rußbergstraße 11 erfahren Sie mehr über Bienen, Honig und das wertvolle Bienenwachs.

Bienenwachs wird von den Honigbienen als Bausubstanz für die Waben produziert. Schon bei diesem Vorgang werden wertvolle Stoffe in das Wachs eingearbeitet. Propolis z. B. verleiht dem Wachs die typische, gelbe Farbe. Durch das enthaltene Propolis, hat echtes Bienenwachs zudem eine antibakterielle Wirkung. Bienen bringen es in das Wachs ein, um den Bienenstock gegen Bakterien und Pilze zu schützen. „Auch wir Menschen machen uns die guten Eigenschaften des Wachses zu nutzen“, erklärt Peter Kubista vom Imkershop Wien in der Rußbergstraße 11. Bienenwachs ist wasserabweisend, bleibt jedoch luftdurchlässig. Deshalb wird es für die Herstellung von Wetterschutzsalben, Lippenpflegestiften bzw. Leder-



Ein Regal, gefüllt mit wohlschmeckenden und duftenden Geschenken.



schutzbalsam verwendet. Wird Wachs erhitzt, lässt es sich sehr leicht modellieren oder gar schmelzen und in eine neue Form gießen. So entstehen Kerzen aus reinem Bienenwachs. Diese Kerzen verströmen einen herrlichen Duft, verbrennen rückstandsfrei und sind

besonders in der Weihnachts- und Adventzeit sehr beliebt. Im Imkershop Wien erhalten Sie Kerzen in vielen Formen – vom Teelicht bis zum Stumpen für den Adventkranz. Bestellungen für Christbaumkerzen und Baumanhänger aus Wachs werden gerne entgegengenommen. Hier finden Sie außerdem viele, kleine Geschenkideen aus und mit Bienenwachs, Honig und vieles mehr. Ein Besuch lohnt sich.



GESUNDHEIT UND GENUSS AUF DEM TELLER: LACHS

In der kulinarischen Welt von Akakiko in der Schloßhofer Straße 11 (Türk-Center) ist frischer Lachs besonders wichtig und erfreut sich – besonders in der Festtagszeit hoher Beliebtheit bei den Gästen.

Ob frittiert, gebacken oder gebraten als Salatbeilage, Vorspeise oder Hauptgericht oder roh als Sushi oder Maki: Lachs ist bei Akakiko ein gesunder und beliebter Bestandteil der Speisen. Inhaberin und Gründerin der Restaurants Mi-Ja Chun: „Wir legen großen Wert darauf, dass bei unserem Lachs von der Quelle bis zum Teller alle Vorschriften genau beachtet werden, damit wir unseren Gästen jene hohe Qualität und Frische bieten können, die sie gewohnt sind.“ Seit über 17 Jahren

arbeitet Akakiko deshalb mit sorgfältig ausgewählten Lieferanten zusammen, die erfahren und lange in der Branche tätig sind. Die frischen, regionalen Lebensmittel werden mehrmals täglich



angeliefert und rasch zu bekömmlichen Asia-Gerichten verarbeitet und mit Liebe zum Detail angerichtet. Durch die Frische der Lebensmittel kann bei fast allen Speisen auf Konservierungsmitteln verzichtet werden, sodass die Lachsgerichte und anderen Spezialitäten zu einer Gaumenfreude werden. „Lachs punktet nicht nur mit seinem Geschmack, sondern ist wegen seinem Reichtum an Omega-3-Fettsäuren und seiner leichten Verdaulichkeit, sehr gesund“, weiß Chun. Gäste können die Akakiko-Spezialitäten



Zeit gebratener Lachs ist eine Gaumenfreude und eine Spezialität des Hauses

direkt im Restaurant oder über das Lieferservice der Firma bequem zu Hause genießen (www.akakiko.at).

GANSLN IM ROHR – BEIM LOOS

Ob Martini-oder Weihnachtsgans. Gänse gehören bei Roman Loos zu den beliebtesten Festtagsgerichten.

Ab Mitte Oktober geht es im **Gasthaus Loos** los mit den nach alten, klassischen Rezepten zubereiteten Gansln. **Roman Loos:** „Unsere Gansln werden immer frisch zubereitet und erhalten durch frischen Rosmarin ihren besonderen Geschmack.“ Der Rosmarin stammt dabei aus dem eigenen Kräutergarten, der direkt neben dem Gastgarten liegt. Kredenz wird das Gansl mit zwei Kartoffelknödeln, Rotkraut und viel Saft. Zur Delikatessens wird das Gansl mit der fruchtigen Beilage. Dazu wird ein Apfel geschält und mit Zimt kurz gedünstet. „Die Krönung sind jedoch die Maronipüree-Füllung und das Topping mit Preiselbeeren“, schwärmt Loos,

selbst gelernter Koch. Damit Sie das frische Gansl genießen können, ist eine Vorbestellung Ihrer Portion von zwei Tagen notwendig. Wer keine Lust auf das kalorienreiche Geflügel hat, kann sich an gebackenem Fisch oder an die Gerichte der Beisalküche halten. Täglich gibt es ein Menü zu günstigen Preisen und köstliches Selbstgemachtes. Ob Erdäpfelsalat, Soßen, Salate oder Speisen: Im **Wirtshaus Loos** an der Ecke wird seit 1984 selbst gekocht. Genossen werden die Speisen im Gastraum mit Wirtshauspatina oder im neu renovierten, wie eine Bauernstube aussehenden Speisesaal.

FROHE WEIHNACHTEN...

... UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNSEREN WEIHNACHTSGANSLN!

24,80

GASTHAUS Roman Loos

1210 Wien, Deublergasse 13, Reservierungen: 01 271 62 73
Geöffnet: Mo – Fr von 9 – 22 Uhr, Sa und Feiertag 9 – 15 Uhr
ab Oktober bis Weihnachten auch an Sonntagen geöffnet

INDIVIDUELLES UNTERM WEIHNACHTSBAUM

Alexander Kukla verarbeitet in der Filiale von Repa.neo auf der Floridsdorfer Hauptstraße 14 Ihre Lieblingsfotos zu Geschenkideen für Freunde und Familie.

Weil ein Bild mehr als tausend Worte sagt, ermöglichen bei **Repa.neo** innovative Drucke Erinnerungen zum Anfassen. Ob als Textildruck am T-Shirt, auf der Einkaufstasche, einer Polsterhülle oder auf einer lustigen Kochschürze oder als Fotodruck in einer gestalteten Zettelbox:

Die Fotogeschenke verbinden die Erinnerung an besondere Momente und Anlässe mit einem praktischen Nutzen und zaubern den Beschenkten ein Lächeln ins Gesicht. Selbstverständlich können die Fotos und Texte für die Geschenkideen frei gestaltet werden. Gedruckt auf textiles Canvas

und auf Holzrahmen gespannt, werden die Fotos zum Blickfang in Ihren Räumen. Mehrere Fotos bilden als individuelle Fotoseite oder gebunden zu einem Bildband oder Fotoalbum ein tolles Geschenk, ein gestalteter Kalender mit Fotos erleichtert das Organisieren von Aktivitäten und wird von Alexander Kukla bei Repa.neo professionell gebunden und mit einer Aufhängeschleife versehen. Selbst designte Gutscheine, Karten oder Jubiläumszeitungen sind nicht nur zu Weihnachten beliebt. Als Vorlage können Dateien im .jpg- oder .PDF-Format dienen und Handyfotos individuell vergrößert werden. Ein Bilderdruck ist in der Größe 10 x 15 cm bis A0 mit 84,1 x 118,9 cm möglich. Um Panoramafotos optimal widerzugeben aber auch für Ahnentafeln oder

Baupläne von Architekten, bietet Repa.neo Ausdrucke mit einer Breite von 90 cm mit einer beliebigen Länge. Dank der verschiedenen Druckmöglichkeiten in der Filiale von Repa.neo auf der Floridsdorfer Hauptstraße 14 ist das Schenken ganz einfach, denn so Alexander Kukla: „Wir bieten Individuelles in hoher Qualität in einem kurzen Zeitraum.“ Repa.neo ist montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr geöffnet.



Alexander Kukla von Repa.neo fertigt die individuelle Geschenkideen in hoher Qualität und kurzer Zeit an.



GESUNDE AUGEN – EIN GESCHENK

Gutes Sehen kann man nicht unter den Weihnachtsbaum legen, aber Optik Kollmayer garantiert die perfekte Analyse, Beratung und Anpassung von Brillen und Kontaktlinsen. Dafür wurde der Betrieb bei der Wahl zum Unternehmer des Jahres von seinen Kunden auf den dritten Platz gewählt.

Schlechtes Sehen kann viele Ursachen haben. Nachdem medizinische Probleme durch einen Arzt abgeklärt wurden, führt Optik Kollmayer in der Schloßhofer Straße 4 eine genaue Sehanalyse durch. Beim Augenscreening wird die Sehstärke der Augen ermittelt, (die sich im Laufe der Jahre verändert und mit dem Alter abnimmt). Die Vermessung wird mittels Sehzeichenmonitor und Messgläsern mit unterschiedlichen Stärken durchgeführt. (Ein positiver Wert der Dioptrien bedeutet Weitsichtigkeit, ein negativer Dioptrienwert Kurzsichtigkeit. Ab einen Wert von +/- 0,5 Dioptrien ist eine Korrektur durch eine Brille oder Kontaktlinsen empfehlenswert.) Die anschließende Beratung bei Optik Kollmayer berücksichtigt, wofür die Brille benötigt wird, denn so Optikermeister Martin Lun: „Eine Brille für die Computerarbeit unterscheidet sich von einer Lesebrille oder einer Handarbeitsbrille, da das zu lesende oder zu betrachtende Objekt näher oder weiter entfernt ist.“ Die Beratung schließt auch eine Fassungsberatung ein, weil die Größe der Fassung und die Glasstärke harmonisieren müssen. Deshalb rät Experte Wolfgang Singer: „Bei starker Fehlsichtigkeit sollte zu kleineren Fassungen gegriffen werden. Die benötigten Gläser sind dabei leichter und weniger

auffällig.“ Dank der umfangreichen Beratung haben Kunden das kleine Geschäft und die drei Optikermeister Lun, Singer und Wolfgang F. in der Kategorie Unternehmen des Jahres 2023 auf den dritten Platz gewählt. Sind Sehstärke und Fassung definiert, folgt die Zentrierung der Brillengläser, um den optischen Durchblickspunkt zu optimieren. „Die Bestimmung erfolgt hochmodern über eine digitale Erfassung“, weiß Optiker Wolfgang F. Nach diesen Daten werden die Brillengläser in der hauseigenen Werkstatt geschliffen und in die Fassung eingepasst. Wer das lästige Anlaufen der Brillengläser im Winter verhindern möchte, greift zu Kontaktlinsen. Die Analyse, Beratung und Anpassung erfolgen nach den gleichen Schritten wie bei Brillen. Die umfangreichen Vorgespräche machen es notwendig, dass Betroffene direkt zu Optik Kollmayer kommen und eine fertige Brille nicht einfach eingekauft und unter dem Weihnachtsbaum gelegt werden kann. „Dafür stellen wir jedoch Gutscheine aus, damit sich Beschenkte die Brillenfassung nach Wunsch aussuchen können“, so Lun. Die Gutscheine können in beliebiger Höhe ausgestellt und sofort nach Weihnachten eingelöst werden.

MRS.SPORTY



WILLKOMMEN
BEI UNS IN
DONAUERFELD!

Mrs. Sporty Donauefeld
Tel.: 0043 540 44 88 | www.mrsporty.at/donauefeld

GUNSAM
SCHMUCKHANDWERK



1210 Wien, Am Spitz 2
Tel. 01 278 53 20
www.schmuckhandwerk-gunsam.at



Silhouette

OPTIK KOLLMAYER

1210 Wien, Schloßhofer Straße 4
Tel. 01 278 53 69, www.optik-kollmayer.at

Ideen für neue Brillenfassungen bietet die Marke Silhouette die hier geführt werden

High Society

GREEN-WEEK-AKTION

!!!! ANGEBOT GÜLTIG IN DER ERSTEN WOCHE JEDEN MONATS !!!!

- PFLANZE IM KEIL
STATT 5,00€ UM NUR **3,50€**
- PFLANZE BIS 20CM IM 0,3L TOPF
STATT 8,00€ UM NUR **5,90€**
- PFLANZE BIS 30CM IM 0,3L TOPF
STATT 10,00€ UM **7,90€**
- PFLANZE MIT 1 CUT IM 1,5L TOPF
STATT 13,00€ UM NUR **9,90€**
- PFLANZE MIT 2 CUT IM 1,5L TOPF
STATT 16,00€ UM NUR **12,90€**

High Society | Prager Straße 59 | 1210 Wien | ATU77269938
office@highsociety.co.at | +43 664 398 1495

KLARE WORTE UND FAKTEN ZUM KLASSENKAMPF AN SCHULEN

Selt dem Terrorüberfall der Hamas auf Israel ist das Thema Judenfeindlichkeit auch in den hiesigen Schulen angekommen. Die Europaschule, eine Mittelschule im Herzen Jeddesees mit einem hohen Anteil ausländischer Schüler blieb davon nicht verschont. Unwissen und Falschinformationen aus den Sozialen Medien führen zu hitzigen emotionalen Diskussionen. Ein Faktencheck von Christian Klar, dem Direktor der Schule.

Da leider in den sozialen Medien sehr viel Falsches und vor allem Emotionales verbreitet wird und diese Thematik auch in unserer Schule angekommen ist, versuche ich hier ein paar Fakten zum neuerlich eskalierten Konflikt im Nahen Osten in verkürzter Form darzustellen.



Fakten, die sich nicht mit Religion, Meinung, mit Emotionalität beschäftigen, sondern geschichtlich belegt sind. Da die Zusammenhänge komplex sind und bis zurück in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg reichen, ist es mir nur möglich einen sehr gerafften Überblick über das Geschehen in Israel zu geben:

Die Entstehung Israels

Die Briten hatten durch den Völkerbund 1922 ein Verwaltungsmandat für Palästina zur Schaffung

einer neuen Heimstätte für das jüdische Volk erhalten, das bis ins Jahr 1948 dauerte. Es waren Spannungen entstanden, zu unterschiedlich waren die Gebietsansprüche der beiden Volksgruppen. Die jüdische Bevölkerung (ca. 600.000 Menschen) strebte nach einem unabhängigen Staat, während die arabischen Einwohner und die Nachbarländer dagegen waren.

Einem Beschluss der UNO von 1947 zufolge wurde Palästina in einen jüdischen und einen arabischen Teil aufgeteilt. 1948 zogen die Briten aus Palästina ab und David Ben Gurion, der führende Kopf der jüdischen Gemeinschaft, erklärte deren Unabhängigkeit und rief den Staat Israel aus, der sogleich von zahlreichen Staaten, darunter die USA, Russland und – als erster muslimischer Staat – der Türkei anerkannt wurde. Auch der Iran unter Schah Mohammed Reza Pahlavi schloss sich den Befürwortern an. (Quellenangabe Wikipedia/Die israelische Staatsgründung)

Die Nahostkriege

Die umliegenden arabischen Länder Ägypten, Syrien, Jordanien und Irak fühlten sich benachteiligt und griffen Israel an (1. Nahostkrieg). Der Krieg dauerte 15 Monate, wurde von den Israelis gewonnen und der Gaza-Streifen gelangte 1949 im Zuge

eines Waffenstillstandsabkommens unter ägyptische Verwaltung. Seine Bewohner wurden zu ägyptischen Staatsbürgern.

1967 griffen im sogenannten Sechstagekrieg (2. Nahostkrieg) Syrien, Ägypten und Jordanien Israel abermals an. Letztlich konnte Israel auch diesen Angriff abwehren, gewann den Krieg und besetzte die strategisch wichtigen Gebiete Gazastreifen, Westjordanland mit Ostjerusalem sowie die Golanhöhen (Syrien).

Im Oktober 1973 griffen Ägypten und Syrien Israel erneut an, um die besetzten Gebiete zurückzuerobern. Da der Angriff an einem hohen jüdischen Feiertag erfolgte (Yom Kippur), nennt man diesen Krieg Yom-Kippur-Krieg (3. Nahostkrieg). Israel konnte auch diesen Überraschungsangriff abwehren, die besetzten Gebiete konnten nicht zurückerobert werden. 2005 wurde der Gazastreifen in Selbstverwaltung übergeben, bei den Wahlen 2007 konnte sich die Hamas gegen die Fatah durchsetzen, gewann die Wahl und verwaltet seither autonom den Gazastreifen. Inzwischen leben 2,3 Mio. Menschen im Gazastreifen.

Die Gegenwart

Am 7. Oktober 2023 erfolgte ein brutaler Terrorangriff auf das Staatsgebiet von Israel durch die Hamas bzw. ihre Anhänger.



Es kam zur Entführung von über 200 großteils zivilen Geiseln (teilweise auch Kinder und alte Menschen). Die militärische Antwort durch die israelische Armee läuft gerade (4. Nahostkrieg?). Emotional, mit Hintergrundfakten und auch religiös betrachtet, ist dieser Konflikt natürlich komplizierter, ich denke aber, dass ein Teil der geschichtlichen Betrachtung und objektiver Bewertung nicht allein den sozialen Medien vorbehalten bleiben und einen pragmatischen Faktencheck beinhalten sollte.

Darauf aufbauend ist die Diskussion über Meinungen, Interpretationen, Haltungen, Begründungen, religiöse Grundlagen nicht nur zulässig, sondern auch wichtig für unsere Gesellschaft.

Christian Klar,
Direktor der Mittelschule Jeddesees





UNSERE MITGLIEDSBETRIEBE



Bücher am Spitz

Am Spitz 1
01 270 15 11
www.buecheramspitz.com

Café Klimbim

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

Coiffeur Karin

Floridsdorfer Hauptstraße 12
01 278 78 58
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

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

Jupiter Wirtschaftstreuhänder

Plus-Parsch-Platz 2
01 278 12 95/0
www.jupiter.co.at

K. T. Nails

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

Likörstube Franz Sveceny

Brünner Straße 30
01 270 33 18
[keine WS](#)

Madame Fashion & Style

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

Eis Maestro

Prager Straße 8
0650 944 33 73
[Facebook](#)

Notar Mag. Polterauer

Franz-Jones-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](#)

Pözl Elektrofachhandel KG

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

Raiffeisenlandesbank Wien

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

Remax Immobilien

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

Repa Wien Nord

Floridsdorfer Hauptstraße 14
0800 208215
www.repaen.at

Restaurant Akakiko

Franz-Jones-Platz, Türk Center
057 333 990 20
www.akakiko.at/liefer-service

Setik, Wirtschaftstreuhänder

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

Änderungsschneiderei Arik

Prager Straße 79
01 922 52 22
[Facebook](#)

Apollo 21, Tanzstudio

Deublergasse 15
0699 135 56 414
www.apollo21.at

Auer & Tollerian, Steuerberater

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

Autohaus Team Fraenkel

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

Car Service Freaks

Jeneineingasse 11
01 270 65 95
[keine WS](#)

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

High Society, Hanfprodukte

Prager Straße 59
0664 3981495
[Facebook](#)

Höfinger, Pferdespezialitäten

A. Störck Gasse 86
0664 182 30 13
[Facebook](#)

Hundezeinkostladen

SinaWastinggasse 2C
01 336 02 22
shop.hundezeinkost.at

Mag.a Sara Husar

Behnstegasse 53/3 **NEU!**
0650 497 61 83
www.etemselbsterfahrung.at

Imkershop Wien

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

Lipkovich GmbH, Installationen

Prager Straße 76
270 15 96
www.lipkovich.at

Mrs. Sporty, Fitness für Frauen

Leopoldauer Str./Ostmarkg.
01 270 22 63
mrs.sporty/donaufeld

Pizzeria Cara Mia

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

Pizzeria Nino

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

Restaurant Zum Jeneweine

Jeneineingasse 11
01 270 20 75
www.zumjeneweine.at

SC Columbia Floridsdorf

Überführstraße 28
01 270 85 11
www.sc-columbia.at

TSV Jedlesee

Überführstraße 16A
0699 140 75 989
www.tsv-jedlesee.at

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

Wirtschaftstreuhänder GmbH
JUPITER
Brünner Straße 20, 1210 Wien
Tel: 01 278 12 95-0
www.jupiter.co.at

Mag. Andreas Polterauer
öffentlicher Notar
Franz-Jones-Platz 6/4 • 1210 Wien
Telefon +43 1 278 7456
Fax +43 1 278 7456-20
kanzlei@mag-polterauer.at

EIS MAESTRO
Prager Straße 8

KÄUFERMARKT BEI IMMOBILIEN

Gerald Kneißl gibt Tipps, um einfacher seine Traumimmobilie zu finden.

Obwohl Wohnen ein Grundbedürfnis ist, ist der Immobilienmarkt deutlich im Umbruch. Während die Verkäufe rückläufig sind und heuer das Niveau von 2016/17 erreichen werden, können Käufer aus dem Vollen schöpfen. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Anzahl der Objektangebote um rund die Hälfte gestiegen. Die Preise für Eigentumswohnungen liegen in Floridsdorf im Wiener Durchschnitt, deutlich teurer sind Wohnungen in der inneren Stadt, in Wieden oder in Döbling. Um als Käufer schnell zu seiner Traumimmobilie zu kommen, gilt es den Markt gut zu beobachten. Mit dem Online-Dienst von RE/MAX Dreams kann man sich über in Frage kommende Objekte an sieben Tagen 24 Stunden informieren. Wird ein Suchagent angelegt, erhält man per E-Mail Informationen über neue Immobilien. Als Top-Tipp gilt, dass der finanzielle Rahmen bereits vor der ersten Suche abgeklärt werden soll, um schneller agieren zu können. Im Falle einer Absage des gewünschten Kreditrahmens durch die Bank können unabhängige Finanzberater hilfreich sein, mit denen RE/MAX Dreams zusammenarbeitet. Beim Verkauf einer Immobilie ist die professionelle Marktwerteinschätzung sehr hilfreich. Letztlich helfen die RE/MAX-Makler um teure Fehler beim Kauf oder Verkauf einer Immobilie zu vermeiden.



RE/MAX Dreams
IMMOBILIENBERATUNG

Bedürfnisse aus Thema Immobilien und Immobilienverkauf

Gerald Kneißl

RE/MAX Dreams, 1210 Wien, Brünner Straße 13
Tel.: 01 996 20 31, www.remax-dreams.at

Kaffee mag Wärme

Rösterin und Kaffee-Expertin Johanna Wechselberger über die richtige Temperatur beim Kaffee kochen

Viele Kaffeetrinker beklagen sich über einen bitteren Geschmack beim Kaffee und probieren oft viele unterschiedliche Sorten aus. Ein Grund für den bitteren Geschmack kann bei einer falsch eingestellten Wassertemperatur liegen, denn Kaffee mag es warm, aber nicht kochend heiß. Für Filterkaffee sollte das Wasser eine Temperatur zwischen 88 und 94 Grad haben, ein Espresso wird zwischen 88 und 92 Grad aufgebracht. Automatisch eingestellte Kaffeemaschinen sind in vielen Fällen zu heiß und überextrahieren den Kaffee. Das Resultat kann leicht bitter schmecken. Achten Sie beim Kauf einer Espressomaschine auf einen Dual-Boiler, um die Maschinentemperatur individuell einstellen zu können. Beim Kaffee setze ich auf Direktimporte und faire Preise von befreundeten Farmern und Pflückern, sowie auf eine Verarbeitung in kleinen Röstereien.

Seit ca. einem Jahr betreibe ich eine kleine Kaffee-Bar auf dem Floridsdorfer Markt. (Weiß/hellblauer Stand) Wenn Sie richtig guten, mit der richtigen Temperatur sorgsam zubereiteten Kaffee genießen wollen und dazu hausgemachte Kuchen essen möchten, kommen Sie mich gerne besuchen. Liebe Grüße und Frohe Weihnachten, Ihre



Johanna Wechselberger
VIENNA SCHOOL OF COFFEE

... und die wichtigsten Tipps dazu

1210 Wien, Floridsdorfer Hauptstraße 31/5
Tel. 0690 6399 300, www.dienstbar.at

Expertentipp DIE KALTE PROGRESSION BEKÄMPFEN

Ab 2024 führt die Bekämpfung der kalten Progression zu weniger Steuern und damit zu einer Entlastung. Davon betroffen sind vorrangig niedere und mittlere Einkommen, Familien und Kinder. Die Entlastung erfolgt durch eine gestaffelte Anpassung der Grenz- und Absetzbeträge und eine Anhebung des Gewinnfreibetrages. 2024 können das max € 4.950,- ohne weitere Voraussetzungen vom steuerlichen Gewinn abgezogen werden. Durch die Erhöhung des Kindermehrbetrages und durch steuerfreie Zuschüsse zur Kinderbetreuung bis 14 Jahre sollen Familien entlastet werden. Damit sich das Arbeiten auszahlt, werden Überstundenzuschläge steuerlich begünstigt, der monatliche Freibetrag auf € 120,- und der für Schmutz-, Erschwernis-, Gefahren-Sonntags-, Feiertags- und Nachtarbeit auf € 400,- angehoben. Die steuerlichen Regelungen für Homeoffice-Tätigkeiten wurden unbefristet verlängert. Mit diesen Maßnahmen soll der Arbeitskräftemangel bekämpft und ein positiver Leistungsanreiz geschaffen werden. Letztlich soll die kalte Progression der Vergangenheit angehören, damit mehr Geld in jedem Geldbörstel verbleibt.



setik
wirtschafts
trainierender

Am Spitz 2/1 (Möbel Passage)
Tel. 01 256096 731, Mail: office@setik.at
www.setik.at

KINDERN ZUKUNFT SCHENKEN

Experten der Raiffeisen Stadtbank Am Spitz raten zu Geldgeschenken zu Weihnachten

Häufig stehen Eltern, Großeltern und Verwandte vor der Frage: Was ist das beste Geschenk zu Weihnachten? Nicht selten wird dann zu Gutscheinen oder Bargeld gegriffen. Gut gemeinte Geschenke, die aber oft gleich ausgegeben und sehr oft nicht sinnvoll verwendet werden.

Dabei gibt es auch eine andere Art, Geld zu verschenken, die den Kindern gleichzeitig eine finanzielle Starthilfe für das Erwachsenenalter bietet: individuelle Vorsorgeprodukte.

Die Bandbreite ist groß und reicht vom Bausparen bis hin zum Ansparen in Fonds. Die Kundenberaterinnen und Kundenberater der Raiffeisen Stadtbank - Am Spitz beraten Sie gerne rund um die finanzielle Vorsorge für Ihre Kinder.



Raiffeisen Meine Bank

Am Spitz 2, 1210 Wien
Tel. 0699 157 75 444
www.raiffeisenbank.at



MORVA
Sicherheitstechnik

1210 Wien, Prager Straße 93
01 270 79 55, www.morva.at

FLEISCHEREI **Wild**

**WIR WÜNSCHEN UNSEREN KUNDINNEN UND KUNDEN
EIN FROHES WEIHNACHTSFEST!**



**ALLES FÜR IHREN
FESTTAGSBRATEN!
IHRE SONJA**

- Regionales Fleisch aus eigener Schlachtung
- Mehrfach ausgezeichnete Wurstqualität



Floridsdorfer Markt, 1210 Wien, Tel. 01 270 98 73

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

