

NATIONALPARK GUIDE



1. Peter Rupitsch, Kurt Kirchberger, Stefanie Platzgummer, Niki Berlakovich, Diana Gregor, Sigi Schlager, Robert Brunner, 2. Sigi Menz, Ossi Schellmann, Niki Klingohr; 3. Heli Dungler, Helmut Pechlaner; 4. Ossi Schellmann, Martina Hörmer, Diana Gregor, Stefanie Platzgummer, Peter L. Eppinger

Guide-Präsentation bei prachvollem Wetter mitten in Wien

Natur & Natürlich

Schätzenswert Zahlreiche Fans fanden sich auf der Wiener summerstage ein, wo sich die sechs österreichischen Nationalparks bei köstlichen Weinen und Speisen aus den einzelnen Nationalpark-regionen und von Ja! Natürlich (seit Langem einer der intensivsten Unterstützer der Nationalparks) den Anwesenden präsentierten. Unter den Gästen gesehen: **Claudia Stöckl**, Moderator und Ö3 Stimme **Peter L. Eppinger**, Ja! Natürlich-Mastermind und IAA-Präsidentin **Martina Hörmer**, Vöslauer-GF **Alfred Hudler**, Ottakringer-Boss **Sigi Menz**, Almdudler-Chef **Gerhard Schilling**, Schönbrunner Zoo Guru **Helmut Pechlaner**, ÖBB-Pressesprecherin **Sonja Horner**, der Präsident des Umweldachverbands, **Gerhard Heilingbrunner**, Vier-Pfoten-Chef **Heli Dungler**, Werber **Max Palla**, Falter-GF **Sigi Schlager**, Ha-ya **Molcho**, summerstage-Hausherr **Ossi Schellmann**, Umweltminister **Niki Berlakovich**, Projektleiterin Nationalparks Austria Öffentlichkeitsarbeit, **Diana Gregor**, Motivforscherin **Sophie Karmasin**, Interspot-Filmer **Niki Klingohr**, die Direktoren der Nationalparks und zahlreiche Nationalpark Ranger u.v.m. (red)

Almdudler & Vöslauer: Gerhard Schilling & Alfred Hudler.



WEINGUT HÖPLER



Peter Buocz (Direktor Schick-Hotels Wien), Christof Höppler (Weinräume & Weingut Höppler), René Herzog (Küchenchef Restaurant Kronprinz Rudolph & Schick-Catering).

Weingut lud zum Fest und gemeinsamer Verkostung

Erfüllte Weinräume am Neusiedlersee

Malerisch „Liquid Leckerbissen“: Unter diesem Motto lud das Weingut Höppler zu einem Fest. „Höpplers Weinräume“ sind bereits eine fixe Institution, wenn es darum geht, Wein mit allen Sinnen zu erleben – der perfekte Rahmen, in einem wunderschönen Ambiente, das nach qualitativ hochwertigen Speisen verlangt“, erklärt **Christof Höppler**. „Die gemeinsame Eröffnung war eine gelungene Mischung aus der Verkostung der neuen Jahrgänge und kulinarischen Highlights unserer Küche“, meint **Peter Buocz**, Direktor der Schick Hotels. Auf dem Speiseplan standen Schmankerl wie beispielsweise Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch oder Bärlauchkrautfleckerl – ideal zum Durchkosten in kleinen Portionen serviert. „Schick Catering“ war für uns der ideale Partner für diese Veranstaltung“, ergänzt Höppler. „Weine aus dem Burgenland und Wiener Schmankerl – das ist bei unseren Gästen hervorragend angekommen.“

Höpplers Weinräume bestehen aus insgesamt acht Weinräumen: der alte Stadl, der Schüttkasten, die Doppel-Rauchkuchel, der Stall, das Preßhaus, der Keller und mehrere Wohnräume wurden dafür adaptiert. (red)

medianet
termine

„Gössl-Dirndlflugtag“ am Wiener Badeschiff: am 22. Juni um 17 Uhr; Anmeldung für mutige Springer bis 20. Juni unter wien@goessl.com

KOPF DES TAGES



Hans-Henning Wiegmann ist als Vorsitzender des Aufsichtsrats von Hochland ausgeschieden. Wiegmann hatte dieses

Amt seit Oktober 2001 inne. Ab 1977 war der Handelsprofi in der Oetker-Gruppe tätig und von 1992 bis Ende 2012 Sprecher der Geschäftsführung der Henkell & Co. Sektkellerei KG.

Ebenfalls ausgeschieden sind Peter Thiel, Vorsitzender des Beirats der Eckes-Familienstiftungen, sowie Fritz G. Summer, der ehemalige Finanzvorstand der Hochland AG. Zum neuen Vorsitzenden des Aufsichtsrats wurde Hansjörg Zelger gewählt, Wirtschaftsprüfer bei der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft Dr. Zitzelsberger in München.

PRODUKT DES TAGES



Abwechslungsreich Ab sofort erweitert die Linie „Gemüseküche“ von Inzersdorfer das Fertiggemüse-Angebot im österreichischen Einzelhandel. Die fertigen Gemüserezepturen in den Sorten „Letscho“, „Erbsen-Karotten Rahmgemüse“, „Bohnen-Mais Mix in würziger Sauce“ und „Feine Mischung Rahmgemüse“ können kalt oder nach nur zwei bis drei Minuten Erhitzen heiß genossen werden. Erstmals stehen den Konsumenten ungekühlt haltbare, fertige und gewürzte Gemüserezepturen zur Verfügung, die sich als Beilage, als Zwischenmahlzeit oder als Grundlage für verschiedenste Speisen eignen. Noch eines: Die Verpackung im Glas ermöglicht schon vor dem Kauf einen Blick auf das Produkt. Infos auf: www.inzersdorfer.at

DIE FINSTERE BRILLE



Der Mittagstisch hat entschieden

CHRISTIAN NOVACEK

Die Mittagstisch-Runde der medianet-Redaktion hat ein stichhaltiges Ranking der besten Lebensmittelhändler vorgenommen. Auf Platz 1 rangiert Merkur: Die Verbrauchermarktkette punktet stark in der Kassenzone; die ist großzügig, erlaubt fast ein Rangieren mit dem Einkaufswagen, zumindest kann man dran vorbei. Zweiter Grund für Merkur: Die Frische ist frisch. Auf Platz 2: Spar. Ohne Differenzierung, ob Kaufmann, Eurospar oder Interspar – die Redakteure außerhalb der retail-Abteilung konnten das nicht so recht auseinanderhalten. Hauptgrund für Platz 2: Die Frische ist – gut österreichisch ausgedrückt – „nicht schlecht“. Platz 3: Hofer. Eine ambivalente Wertung, weil: Das Tempo der Kassierinnen verursacht Stress bei allen, die sich anstellen. Gegenüber dem Drängeln an der Kassa wehrte sich ein Kollege mit den Worten: „Bitte nehmen Sie Abstand!“ Da diese feine Ausdrucksweise nicht jedem zu eigen ist, meiden einige den Discounter. Pluspunkt bei Hofer ist wieder die Frische, trotz eingeschränktem Angebot. Als wichtigste Kriterien für die Beliebtheit kristallisierten sich eindeutig die Obst- und Gemüseabteilungen sowie die Geräumigkeit der Kassenzonen heraus – so deutlich war das nicht erwartet worden. c.novacek@medianet.at

198

DIE ZAHL MIT DEM AHA-EFFEKT zum Weitererzählen

Tatsächlich nachgezählt Das durchschnittliche Big Mac-Brötchen hat 198 Sesam-Körner.