

Living Culture

DEIN BEGLEITER FÜR EIN ACHTSAMES, GLÜCKLICHES LEBEN & IN DIE TAT UMGESETZTE KULTUR

Foto-Challenge

WIR BIETEN JUNGER
KUNST DIE GROSSE
CHANCE

PHILO- SOPHIERN

bis der Arzt kommt

NÄCHSTES PHILCAFÉ:

DAS BÖSE

*mit Gerichtspsychiater
Reinhard Haller am 23.11.2016
im Café Promenade*

Mitspielen & gewinnen

Gewinnen Sie
„Dinner & Casino“
für 2 Personen im
Casino Velden

Infos auf Seite 22

Julia

*„Ich bin Living Culture
Kulturbotschafterin!“*

Wofür Studentin Julia
Johansson Flagge zeigt



*Einfach
himmlisch*

**DA STECKT ITALIEN
DRIN!**

**€ 5,-
GUT-
SCHEIN**

Keine Barablöse möglich.
Gültig ab einer Bestellung von € 10,-.
Einlösbar nur im Restaurant
Don Camillo Wien (Olympiaplatz 2).

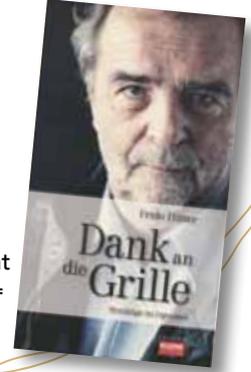


Inhalt

Buchtipp

FRIDOS WERK

Frido Hütter, Kulturdoyen der Kleinen Zeitung, dankt der Grille ... Prädikat ÜBERAUS LESENSWERT = Simply Living Culture



LIVING LIFE

- 08 **SIMPLY HOT**
Erneuerbare Energiequellen der Energie Graz sind nicht nur „trendy“, sondern schon gar nicht mehr wegzudenken
- 10 **SIMPLY TRACHT**
Warum – auf stoasteirisch „trachty sei“ – sich für alle so gu(a)t anfühlt...
- 14 **SIMPLY JULIA**
Zur Kulturbotschafterin werden! Eine Studentin hat's geschafft. Und hisst die Kulturflagge für Living Culture
- 16 **SIMPLY AK**
Mit dem Bildungsscheck auf Bildungsreise gehen: Die Volkshochschule bringt's



18



10

LIVING TRAVELING

- 26 **SIMPLY BIKING**
Bequem mit dem Rad von Innsbruck nach Bozen radeln: Euro-bike macht's möglich



16

LIVING ART

- 32 **SIMPLY ARTISTS**
Das Verborgene der Kunst finden: Atelier Auslandsstipendien des Land Steiermark 2016

IMPRESSUM

GEGRÜNDET 2007 ERSCHEINUNGSORT Graz **MEDIENINHABER** Living Culture GmbH **REDAKTION, HERAUSGEBER, VERWALTUNGSADRESSE** Living Culture GmbH, Sparbersbachgasse 55/28, 8010 Graz **FIRMENBUCHNUMMER** FN 390133a, UID ATU67804744 **HERAUSGEBERIN, GESCHÄFTSFÜHRERIN** Mag. Dr. Monika Wogroly-Domej **PROJEKTMANAGEMENT** Lukas Wogroly, BSc MSc **PROJEKTMANAGEMENT ASSISTENZ** Christian Schmidt **REDAKTION: CHEFREDAKTEUR** Lukas Wogroly, BSc MSc **BILDREDAKTEUR** Christian Schmidt **AUTOREN DIESER AUSGABE** Mag. Dr. Monika Wogroly; Lukas Wogroly, BSc MSc; Christian Schmidt; Dr. Stefan Hammerl **ART DIRECTOR, GRAFIK** Magdalena Wind **LEKTORAT** Lukas Wogroly, BSc MSc **DRUCK** Radin Print **VERTRIEB** hurtig & flink; Living Culture GmbH **JAHRESABO (3 MAGAZINE)** EUR 15,- **DERZEIT GELTEN DIE MEDIADATEN 2016** www.living-culture.at Alle Rechte vorbehalten. Das Printmedium und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen. Personenbezogene Bezeichnungen, die nur in weiblicher oder nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sich gleichermaßen auf Frauen und Männer.



Aiola-Chefin Judith Schwarz und
Landhauskeller Geschäftsführer
Raphael Kosubek



NACH DER *VERWANDLUNG*

EIN MÄRCHENHAFTER INNENHOF IM HERZEN VON GRAZ. „DAS WAR EIN WIRTSCHAFTSHOF MIT MÜLLTONNEN, FÜR GÄSTE NICHT ZUGÄNGLICH“, LÄCHELT JUDITH SCHWARZ, MIT IHREM MANN INITIATORIN DER VERWANDLUNG DES LANDHAUSKELLERS. 2016 FEIERT DIESER FRÜHER PRAGMATISCH GENUTZTE HOF ERSTMALS ALS GASTGARTEN SEIN COMEBACK.

Text: Monika Wogrolly

Der Restaurant-Gastgarten im Renaissance-Hof ist das Ergebnis des zweiten Teils des Umbaus. Um dorthin zu kommen, wird der Gast nicht mehr an der Küche entlang geschleust. „Der eigentliche Umbau war im Vorjahr, jetzt ist außen alles verändert worden“, so Judith Schwarz, die ein bisschen wie eine Märchenfee aussieht – zu Recht nach so viel Verwandlung... Ein früher düsterer Raum ohne Tageslicht, bei dem die Decke geöffnet, und ein Glasdach aufgezogen wurden, ist jetzt ein freundlicher Ort des Lichtes. Und dann noch für Nachtschwärmer die Wun-

derwelt „Katze, Katze“: Der ehemalige Säulenkeller wurde zum chillig-mondänen Club adaptiert, hat an Raumhöhe gewonnen. Freitag, Samstag hat „die Katze“ geöffnet von Oktober bis April. „Von Mai bis September ist alles Open Air im ehemaligen Wirtschaftshof. Da geht’s ordentlich rund“, schwärmt die Chefin einstimmig mit Landhauskeller Geschäftsführer Raphael Kosubek. Ein weiteres Highlight der Grazer Gastro-Szene haben die Schwarz im „Aiola im Schloss“ geschaffen: Hier wird „ja gesagt“, kirchlich und standesamtlich, auf 40-50 Hochzeiten im Jahr kann

man indessen verweisen. Das Wirtshaus im Schloss ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet, exklusiv für Events immer buchbar. Den Kochlöffel schwingen in der Aiola Family Walter Hintner (Aiola im Schloss), Heinz Preschan (Aiola Upstairs), Sven Lehmann (Promenade), Alexander Robin (Landhauskeller).

LANDHAUSKELLER

Schmiedgasse 9
8010 Graz
T 0316 830276
www.landhauskeller.at



Kultur will gelebt sein

In Zeiten wie diesen heißt es umso mehr **Flagge zeigen**. Wir meinen aber keine Nationalflagge. Auch wenn Covermodel Julia Johansson gleich drei Fahnen schwenken könnte: Schwedisch, Ungarisch und Deutsch sind die drei Sprachen, mit denen die in Graz lebende Studentin aufwuchs. Nach Exministerin **Beatrix Karl**, **Schauspielerin Aglaia Szyszkowitz** oder der vormaligen Stabhochspringerin **Kira Grünberg** als Kulturbotschafterinnen sollen auch unsere Leserinnen die Chance haben, Living Culture ihr Gesicht zu geben. Julia Johansson hat sich als Covermodel in eine Living Culture Flagge gehüllt. Diese Flagge steht für keine regionale Zugehörigkeit, sondern für Toleranz, Weltoffenheit und Kreativität. **Weiters in dieser Ausgabe:** Sagenhafte Hotels, viel Kunst und schier grenzenlos Genuss. Übrigens war die Foto-Session mit Julia zugleich Christian Schmidts erstes echtes Covershooting. Wir geben in Living Culture junger

Kunst eine Plattform, um sich zu präsentieren: Denn Kultur will gesehen, gefühlt und gelebt sein. Schauen Sie also nicht zu, wie wir Kultur leben. Er/leben Sie sie selbst! In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ganz einfach Lust aufs Leben: **SIMPLY LIVING CULTURE**

Monika Wogroly
Dr. Monika Wogroly
Herausgeberin

Schreiben Sie mir:
monika.wogroly@living-culture.at



Herzlichen Glückwunsch!

Julia Johansson lud unsere Lesergewinnerin Manuela Baumann zum Covershooting und überreichte ihr Gutscheine von Don Camillo

LANGE TAFEL IN GRAZ



„GENUSSHAUPTSTADT-QUEEN“ Waltraud Hutter flankiert von Redakteurin Verena Leitold und Monika Wogroly

„SCHOKO-KING“ Josef Zotter und Gattin (li.) und den „Living Culture Ladys“ Monika Wogroly (2. v. r.) und Magdalena Wind (1. v. r.)





Erfolgsfaktor Familie

*Seit 1962 gemeinsam
erfolgreich*

ALS UNTERNEHMER ÜBER JAHRZEHNTE ERFOLGREICH ZU SEIN, GELINGT NICHT VIELEN. KOMMERZIALRAT **FERDINAND PAAR** VON **PAAR GASTRONOMIEBEDARF** ZEIGT MIT SEINER FAMILIE VOR, WIE UNTERNEHMERISCHER ERFOLG UND FAMILIENZUSAMMENHALT HAND IN HAND GEHEN. DER GRAZER EXPERTE FÜR FAMILIENUNTERNEHMEN **FRIEDRICH MÖSTL (DELOITTE STYRIA)** TRAF KOMMERZIALRAT FERDINAND PAAR ZUM GESPRÄCH.

Friedrich Möstl: Erzählen Sie bitte kurz die Gründungsgeschichte der Firma Paar.

Ferdinand Paar: Ich begann nach Absolvierung der Hotelfachschule als Reisender im Handel für Gastronomie. 1962 gründete ich schließlich das Unternehmen – auf 40 Quadratmetern Fläche, spezialisiert auf den Eigenimport von LA SAN MARCO-Kaffeemaschinen und -mühlen sowie Musikautomaten. Das Geschäft entwickelte sich gut, bereits drei Jahre später konnte ich den Neubau unserer Räumlichkeiten umsetzen – von 40 Quadratmetern auf 240 Quadratmeter, seitdem sind wir kontinuierlich gewachsen und freuen uns heute über 7.000 Quadratmeter.

Was unterscheidet Ihr Unternehmen von den Mitbewerbern?

Bei uns steht das Kundenservice stets im Mittelpunkt. Egal, ob es um den Erstkontakt am Telefon, die Planung von Großküchen oder Reparaturen geht – der Kunde und seine Bedürfnisse sind das Um und Auf. Diese Maxime leben nicht nur meine Familie und ich an vorderster Front, sondern auch jeder unserer 19 Mitarbeiter. Dass wir 2011 das „**Steirische Landeswappen**“ verliehen bekommen haben, bestärkt uns in unserem Weg.

Was ist das Besondere an einem Familienunternehmen?

Als Familienunternehmer trägt man

eine besondere Verantwortung, derer ich mir bewusst bin. Auch Vertrauen und Sicherheit sind in einem Familienunternehmen in der täglichen Arbeit zentral – oder vereinfacht gesagt, die oft zitierte „Handschlagqualität“.

Welche Herausforderungen gibt es im Miteinander in der täglichen Praxis?

Generationsbedingt habe ich natürlich fallweise eine andere Meinung als meine Tochter Kathrin, bin aber offen für ihre Argumente und die Neuerungen, die sie einbringt. Ich freue mich sehr, dass ich in ihr eine Nachfolgerin für unser Unternehmen gefunden habe; das ist heutzutage ja auch keine Selbstverständlichkeit.

Erfolgreich in die Zukunft – Wie gelingt das einem Traditionsunternehmen wie Paar?

Ich vertraue darauf, dass erstklassiger Service gepaart mit innovativen Produkten immer gefragt sein wird. Personell sind wir auch bestens aufgestellt, meine Tochter Kathrin kennt das Unternehmen von der Pike auf, arbeitet seit 2005 mit und ist seit 2010 neben mir in der Geschäftsführung. Und mit meiner Enkelin Emilia wächst auch schon die nächste Generation heran. *[schmunzelt]*



Erfolgsgeheimnis: Kommerzialrat Ferdinand Paar (l.) stand Friedrich Möstl von Deloitte Styria Rede und Antwort

**DELOITTE
STYRIA
GMBH**

*Wir unterstützen
Familienunternehmen auf
ihrem Weg zum Erfolg*

Villefortg. 11
8010 Graz
T 0316/373037-0
F 01/ 5370099
graz@deloitte.at
www.deloitte-styria.at

**PAAR
GASTRONOMIE-
BEDARF**

*Ihr Partner
in der
Gastronomie*

Herrgottwiesg. 120-128
8020 Graz
T 0316/271340
F 0316/2713400
office@paargastro.at
www.paargastro.at



Die Elektrofahrzeuge des Fuhrparks werden mit Naturstrom der Solar Graz versorgt.

SONNIGE AUS- SICHTEN

bei der ENERGIE GRAZ

ERNEUERBARE ENERGIEQUELLEN, UND DAMIT DIE NATÜRLICHE KRAFT DER SONNE, SIND UNVERZICHTBARE BAUSTEINE ZUR ENTWICKLUNG UMWELTFREUNDLICHER ENERGIEKONZEPTE. AUCH FÜR DIE ENERGIE GRAZ IST DIE NUTZUNG VON SOLARENERGIE EINE DER ZENTRALEN SÄULEN ALTERNATIVER ENERGIEGEWINNUNG.

WAS IST EINE PV-ANLAGE?

Die wichtigsten Komponenten einer PV-Anlage sind aus Solarzellen zusammengesetzte Photovoltaikmodule. Sie fangen die Sonnenstrahlen ein und wandeln sie in Gleichstrom um. Technische Geräte funktionieren überwiegend mit Wechselstrom. Der Gleichstrom wird in Wechselstrom umgewandelt. Die Nutzung des Solarstroms kann dann direkt im Haushalt erfolgen oder erst nach Einspeisung in das öffentliche Stromnetz. Anders als bei thermosolaren Anlagen wird hier Strom, nicht Wärme gewonnen.

SIEGESZUG DER PHOTOVOLTAIK IN GRAZ

Die Photovoltaikprojekte der Energie Graz umfassen eine Gesamtmodulfläche von rund 10.000 m² und produzieren mehr als 1.600.000 kWh Strom jährlich. Dieses Volumen erzielt einen stetig wachsenden Anteil am Gesamtenergieaufkommen und eine jährliche Einsparung von rund 550 Tonnen CO₂. Die Errichtung bestehender und weiterer Anlagen wird durch die umsichtige Planung und die Einbeziehung geeigneter Dachflächen durch die Energie Graz möglich. So wurden bis dato PV-Großanlagen nicht nur auf der Busremise der

**Photovoltaik-
anlage beim
neuen Tech-
nikzentrum
Puchstraße**



DIE KRAFT DER SONNE: SOLAR-STROM WIRD EMISSIONSFREI HERGESTELLT UND GANZ NATÜRLICH DURCH DIE KRAFT DER SONNE GEWONNEN. DIE ENTWICKLUNG VON THERMOSOLAREN ANLAGEN HIN ZUR PHOTOVOLTAIK IST EINE DER BEMERKENSWERTESTEN TECHNOLOGISCHEN ERRUNGENSCHAFTEN DER LETZTEN JAHRE.

Holding Graz Linien in der Kärntnerstraße, sondern beispielsweise auch auf dem Dach der Messehalle A oder bei der Firma Ökoservice errichtet.

INNOVATIVE SPEICHERPROJEKTE

Die Energie Graz stellt sich neuen Herausforderungen. Insbesondere die effiziente Speicherung von durch PV-Anlagen erzeugtem Strom ist ein zentrales Zukunftsthema. Ein Beispiel dafür ist die Luftgütemessstation in Graz-Lustbühel. Diese wird von der PV-Anlage vor Ort mit Strom versorgt, die den gesamten Energiebedarf der Messstation nahezu deckt. Der Solarstromspeicher sorgt für einen ausfallsicheren Betrieb, da der anfallende Stromüberschuss direkt in den Speicher eingespeist wird und bei Bedarf verwendet werden kann.

Siegfried Eberhart ist als technischer Betriebsleiter in der Stromnetz Graz – einer Tochterfirma der Energie Graz – verantwortlich für die Versorgungsqualität im Stromnetz. „Wenn Strom zwischengespeichert wird, kann die elektrische Energie jeweils bei Bedarf abgerufen werden, wodurch das Stromnetz entlastet wird und somit weniger Schwankungen unterliegt“, formuliert der Experte die Vorteile der Speicherung von Strom, der anhand einer PV-Anlage gewonnen wird.

**Helmut Lödler,
Leiter Abteilung
Energietechnik
[links] und Siegfried
Eberhart, techni-
scher Betriebsleiter
[rechts]**



Im Herbst 2016 kommt ein Projekt im Technikzentrum Puchstraße der Energie Graz zur Umsetzung. Auf dem Dach und an der Fassade wurde bereits eine PV-Anlage installiert. Hinzu kommt auch ein Speichermodul. Ziel des Projektes ist es, für einen Privatkunden eine Kleinanlage zu testen und somit Know-how aufzubauen. Der Einsatzzweck des Speichers ist noch offen. Zur Auswahl steht etwa, die Energie von PV-Anlage und Speicher zur Ladung eines der Elektrofahrzeuge vor Ort zu verwenden. In der Abstimmung von Energienutzerverhalten, Energielieferung und -bereitstellung sowie in der Koordinierung sämtlicher erneuerbarer Erzeugungsanlagen sieht der Leiter der Abteilung Energietechnik in der WDS, einer Tochterfirma der Energie Graz, Helmut Lödler die Herausforderung der Gegenwart und Zukunft: „Durch die Installation einer Photovoltaikanlage in Verbindung mit einem optimal ausgelegten Strom-

speicher kann der eigene ‚Sonnenstrom‘ auch dann genutzt werden, wenn die Sonne nicht mehr scheint. Stromspeicher optimieren den Eigenverbrauch, sodass die Kosten für elektrische Energie nachhaltig gesenkt werden können. Optimal in diesem Zusammenhang ist die Ergänzung einer Selbstversorgungsanlage mit dem Bezug von Naturstrom der Solar Graz, einem hundertprozentigen Tochterunternehmen der Energie Graz. Naturstrom wird in Graz gänzlich aus Kleinwasserkraft- und PV-Anlagen gewonnen. Für die nächsten Jahre eröffnet diese Kombination ökologiebewussten und unabhängigkeitorientierten Stromkunden neue Dimensionen einer gesicherten Stromversorgung.“

Informationen: www.energie-graz.at



STEIRISCHE TRACHTEN



MIT FAST DREI-HUNDERT UNTERSCHIEDLICHEN FRAUENTRACHTEN UND MITTLERWEILE ÜBER HUNDERT MÄNNERTRACHTEN VERFÜGT DIE STEIERMARK ÜBER EINE UNGEHEURE VIELFALT AN REGIONAL GEPRÄGTEN TRACHTENMODELLEN.

Das Bewusstsein um die spezielle Bedeutung der Tracht begann in der Steiermark übrigens mit **Erzherzog Johann** (1782–1859) und dessen Ansinnen, das Leben der bäuerlichen Bevölkerung in der Steiermark zu dokumentieren. Zugleich wirkten seine persönliche Liebe zum Steirergewand und sein viel getragener schlichter grau-grüner Rock vorbildhaft auf die Bevölkerung und forcierten die Verbreitung und Wertschätzung der Tracht. Als unverkennbarer Bestandteil und Ausdruck der Identität und regionalen Zugehörigkeit entstand in der Steiermark im Laufe der Zeit eine bunte Trachtenvielfalt. Hinzu kam die bewusste Trachtenerneuerung seit dem frühen 20. Jahrhundert, auf deren Basis bis heute auf Grund großer Nachfrage für Kleinregionen neue Trachten nach überlieferten Grundlagen entwickelt werden. Jede Tracht trägt ihren eigenen Namen, welcher die Regionen, wie etwa die „Joglland Alltagsracht“, oder Gemeinden (z.B. „Schwanberger Alltags-

tracht“) sowie andere regionaltypische Merkmale (wie z.B. „Winzer Alltags-tracht“) der Steiermark wiedergibt.

Jedes einzelne Dirndl ist durch bestimmte Merkmale in Schnitt, Material-, Farb- und Musterzusammenstellung sowie der Auszier definiert. Dabei ist wie immer eine individuelle Interpretation möglich. Gerade bei den Frauentrachten - ob Alltags-, Sonntags- oder Festtags-dirndl - kann derselbe Schnitt durch die beinahe grenzenlose Auswahl an Farben, Mustern und textilen Materialien immer wieder neue Kreationen erlauben, die stets auf Basis traditioneller Trachtenbeschreibungen gefertigt sind.

Das Steirische Heimatwerk widmet sich seit seiner Gründung 1917 als „Volkskundliche Verkaufsstelle“ speziell der Dokumentation, Erarbeitung und Herstellung von Frauentrachten. Seit einigen Jahren wurde das Sortiment um Steireranzüge für Herren erweitert. Gefertigt werden alle im Steirischen Heimatwerk erhältlichen Dirndl in der hauseigenen Schneiderei in Graz. Vom Maßnehmen über das Schnittzeichnen und den Zuschnitt bis hin zum eigentlichen Nähvorgang inklusive Auszier der einzelnen Modelle werden alle Arbeitsschritte von ausgebildeten Schneiderei-mitarbeiterinnen in handwerklicher Perfektion durchgeführt. Die erforderlichen Materialien zur Herstellung der Frauentrachten, spezielle Stoffe, Knöpfe und sämtliches Kleinzubehör, können ebenfalls im Steirischen Heimatwerk entsprechend der zu fertigenden Tracht individuell ausgewählt und bezogen werden. Eine schier grenzenlose Auswahl garantieren über tausend unterschiedliche Baumwoll-, Leinen-, Woll- und Seidenstoffe in breiter Farbpalette und mit vielfältigen Musterungen. Die Männertrachten des Steirischen Heimatwerks werden nach überlieferten Beschreibungen in der Oststeiermark in Konfektion gefertigt. Denn die regionale Wertschöpfung wird im Steirischen Heimatwerk großgeschrieben.

Der Landes- hauptmann und die Tracht



„SIMPLY TRACHT“: Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer und seine Gattin tragen Tracht. Und zeigen - wie Andreas Gabalier und Freundin - dass Tracht mehr ist als ein Gwand

HEUER TUMMELN SICH ZUM 15. MAL TAUSENDE MENSCHEN BEIM „AUFSTEIRERN“ IN DER GRAZER INNENSTADT.

Ein verbindendes Erkennungsmerkmal ist die Vielzahl an Trachten, die an diesen Tagen ausgeführt werden. Immer wieder gern im feschen Steireranzug mit von der Partie ist auch Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer, der seit 10 Jahren für Volkskultur zuständig ist.

Living Culture: Herr Landeshauptmann, tragen Sie selbst oft Tracht? Hat Tracht zu tragen, eine besondere Bedeutung für Sie?
Hermann Schützenhöfer: Ich trage Tracht zu Anlässen wie dem Aufsteirern und bei vielen Volkskulturter-

minen und immer wenn's passt. Die Tracht verstehe ich – wie die Volkskultur insgesamt – als generationen- und regionenübergreifende Heimatverbundenheit. Die Tracht steht für Besinnung auf unsere Wurzeln, aber auch für Weiterentwicklung und Modernität.

Das Aufsteirern ist eines der größten Volksfeste des Landes. Was ist das Erfolgsgeheimnis?
Am Aufsteirern-Wochenende kann man in der Grazer Innenstadt die echte Steiermark erleben – ohne Kitsch und Plastik. Man spürt überall die sprichwörtliche steirische Lebensfreude. Das schätzen die Steirerinnen und Steirer und vor allem die weiter angereisten Besucher sehr. Hinzukommt das vielseitige Programm, das für jeden Geschmack etwas bietet.



**„Was kann man bei
Testamenten alles
falsch machen,**

Herr Dr. Zankel?“



AB 2017 GILT EIN NEUES ERBRECHT. WIR NAHMEN DAS ZUM ANLASS, NOTAR DR. BERND ZANKEL ZU DEN BEVORSTEHENDEN ÄNDERUNGEN ZU BEFRAGEN.

Dr. Bernd Zankel: Als grundlegende Änderungen seien genannt: Vorfahren haben kein Pflichtteilsrecht mehr, dieses wird auf Nachkommen, Ehegatten bzw. eingetragene Partner eingeschränkt. Wenn der Verstorbene keine eigenen Nachkommen hatte und verheiratet war, erbt der überlebende Ehegatte den ganzen Nachlass, sofern es keinen Elternteil des Verstorbenen mehr gibt. Geschwister haben neben dem Ehegatten kein Erbrecht mehr.

Für zu Lebzeiten durchgeführte Pflege und Betreuung des sodann Verstorbenen soll eine „Entschädigung“ eingeführt werden. Wie sieht diese aus?

Für die Abgeltung von Pflegeleistungen durch nahestehende Personen des Verstorbenen, die diesen in den letzten drei Jahren vor seinem Tod mindestens sechs Monate lang gepflegt haben, wird das sogenannte Pflegevermächtnis vorgesehen. Dessen Höhe richtet sich nach Art, Dauer und Umfang der Leistungen. Dessen Erfüllung soll durch den Gerichtskommissär insbesondere durch Einigungsversuche gefördert werden. Damit ist sicherlich einiges an Konfliktpotential gegeben.

Was kann man bei Testamenten alles falsch machen?

Ein häufiger Fall: Ehegatten wollen ein gemeinsames Testament verfassen – Mann schreibt eigenhändig das Testament – Frau trifft damit Verfügungen – Beide unterschreiben – Das Testament ist, was die Verfügungen der Frau betrifft, ungültig. Für die Frau ist dies ein fremdhändiges Testament, wofür wie schon bisher 3 Zeugen nötig waren, jedoch ab 2017 weitere Formvorschriften dazu kommen, deren Nichteinhaltung zur Ungültigkeit führt. Man kann also noch mehr falsch machen als bisher. Damit alles Ihrem Willen entspricht und die Gültigkeit nicht schon an formalen Erfordernissen scheitert, ist der Gang zum Notar anzuraten.

Wird es auch inhaltliche Unterschiede geben?

Die Enterbungsgründe wurden erweitert. Die Möglichkeiten einer Pflichtteilsminderung wurden vereinfacht. Außerdem bekommt der Testator die Möglichkeit Pflichtteilsansprüche zu stunden oder die Zahlung in Teilbeträgen vorzuschreiben. Solche Verfügungen können auch heuer schon testamentarisch vorgesehen werden, setzen jedoch voraus, dass der Todesfall erst ab 2017 eintritt.

Sollen bereits abgeschlossene Schenkungsverträge im Familienkreis angepasst werden?

Nach dem neuen Erbrecht sind Schenkungen (mit wenigen Ausnahmen) an einen Pflichtteilsberechtigten (z.B. Kind) auf dessen Pflichtteil anzurechnen, außer der Erblasser hat den Erlass dieser Anrechnung letztwillig verfügt oder mit dem Beschenkten vereinbart. Dem Verstorbenen wird somit unterstellt, dass er jede Schenkung an eine pflichtteilsberechtigte Person als Vorschuss auf den Pflichtteil gegeben hat. Ist eine solche „Bevorschussung“ nicht erwünscht, müsste dies entsprechend nachträglich vereinbart werden. Ich empfehle daher alte Schenkungsverträge zu überprüfen und allenfalls an die neue Rechtslage anzupassen.

Müssen ab 2017 keine Testamente zugunsten von Lebensgefährten verfasst werden, da diese ein Erbrecht bekommen?

Davon rate ich grundsätzlich ab. Der Lebensgefährte, der mit dem Verstorbenen zumindest in den letzten drei Jahren vor dem Tod im gemeinsamen Haushalt gelebt hat, ist nämlich nur dann erbberechtigt, wenn weder Kinder, noch Eltern oder deren Nachkommen, Großeltern oder deren Nachkommen oder Urgroßeltern vorhanden sind. Aus meiner langjährigen Praxis kann ich sagen, dass dies so gut wie nie vorkommt, weswegen ich dringend die Errichtung eines Testamentes empfehle.

NOTAR DR. BERND ZANKEL

Kaiserfeldgasse 27, A-8010 Graz
T +43 316 830283
F +43 316 830283 83
M zankel@notar-graz.at

DIE LC-KULTURBOTSCHAFTERIN
ZEIGT FLAGGE



EINE VON UNS

Julia Johansson

DER NAME JOHANSSON KLINGT SCHWEDISCH. DOCH LIVING CULTURE COVERMODEL JULIA JOHANSSON IST, GENAU GENOMMEN, NUR ZU EINEM DRITTEL SCHWEDIN.

Text: Lukas Wogrolly

Blond und Nachname Johansson. Die typische Schwedin, denkt sich ein jeder Österreicher, wie man sie in fast jedem IKEA-Markt auf der ganzen Welt antreffen kann.

Doch Julia Johansson ist anders: Ihr Vater stammt zwar aus Schweden, aber ihre Mutter ist Ungarin, und sie selbst wuchs ab dem zarten Babyalter in Kärnten auf. „Bei Goethe wohnen in Fausts Brust nur zwei Seelen, bei mir

sind es gleich drei – eine schwedische, eine ungarische und eine österreichische“, erzählt sie stolz und fügt hinzu: „Mit Schwedisch-Ungarisch-Deutsch bin ich sogar dreisprachig aufgewachsen.“

Noch unglaublicher als ihre Dreisprachigkeit ist jedoch ihre „Entstehungsgeschichte“: „Mein Vater hat als Golfplatz-Manager im Auftrag einer schwedischen Firma in Ungarn einen Golfplatz erbaut und wohnte in einem

„Living Culture“ ist für mich sehr zutreffend. Jede Kultur hat etwas Besonderes, und ich habe das Glück, dass ich gleich drei Kulturen als „meine“ bezeichnen kann.

ungarischen Hotel, wo meine Mutter als Reisebüro-Angestellte arbeitete. Es war Liebe auf den ersten Blick. Er zog dann zu ihr nach Ungarn und als ich ein Monat alt

war, zogen wir alle zusammen, mit meinem älteren Bruder, nach Berg im Drautal und einige Jahre später nach Wernberg bei Villach. Dort bin ich aufgewachsen und deshalb ist Deutsch natürlich die Sprache meiner Umgebung, insbesondere meiner Kindergarten- und Schulfreunde. Mein Vater hat immer Schwedisch mit mir gesprochen und meine Mutter Ungarisch.

Und mein schwedischer Großvater hat als Kind Baumstämme durch den Fluss gestoßen, da gibt es einen eigenen Job in Schweden. Last but not least, dass ich zu einem Drittel Ungarin bin, verschafft mir natürlich den Vorteil, mit dem Budapester Model-Coach Ildiko Obiltschnik auch mal ihre Muttersprache sprechen zu können – dann, wenn uns sonst niemand verstehen soll.“

Living Culture sucht Kulturbotschafterinnen nicht nur unter prominenten Damen. Du bist eingeladen, dich oder eine Freundin bei uns als LC-Kulturbotschafterin zu nominieren. Mach mit, schick uns auf Facebook (www.facebook.com/mehrscheinmagazin) oder per Mail deine Bewerbung mit Foto, Kurzbiografie und einem Statement beziehungsweise dem Namen der Freundin/Person, die du zur LC-Kulturbotschafterin nominieren möchtest. Teilnahme ab 18 Jahren zulässig. bild@living-culture.at

Das intermediale Kulturprojekt „LC-Kulturbotschafterin“ wird in Kooperation mit dem Land Steiermark umgesetzt.



Die Zigarette hat mein Leben bestimmt.

Andreas P.
Sozialbetreuer (43), Graz
rauchfrei seit sieben Jahren

Bezahlte Anzeige des Landes Steiermark

Rauchen passt nicht mehr zu mir.

Und zu Ihnen?

© Ulla Sladek_www.frau-ulla-fotografiert.at

Hilfe beim Aufhören:





Starten Sie Ihre Bildungsreise jetzt

Begeben Sie sich mit dem AK-Bildungsscheck auf Ihre persönliche Bildungsreise – und das in Ihrer Volkshochschule (VHS) vor Ort. Gemeinsam mit dem großzügigen Karenzbildungskonto und unserer Krabbelstube unterstützt Sie die AK für mehr Flexibilität bei Ihrer persönlichen Weiterbildung.

Wir, die Volkshochschule der steirischen Arbeiterkammer, laden Sie herzlichst auf diese leistbare Reise mit uns, unseren hervorragenden ReferentInnen und MitarbeiterInnen ein. Der Bildungsscheck der AK in Höhe von 60 Euro pro Bildungshalbjahr unterstützt Sie hier zu beginnen. Mit über



8.000 Kursen zu den verschiedensten Themen, wie Bewegung, Gesundheit, Kreativität, Elternbildung, Sprachen und vielem mehr, bietet unser breites Programm für fast jeden Geschmack und Wunsch eine passende Möglichkeit an über 200 Standorten in der ganzen Steiermark.

VHS-Geschäftsführer Martin Bauer: „Steigen Sie ein und beginnen Sie eine Reise für sich selbst. Eine Bildungsreise, deren Ziel, Sehenswürdigkeiten und sogar Reisegeschwindigkeit Sie selbst bestimmen.“

Finanzielle Unterstützung durch die AK. Bei uns können Sie den 60-Euro-Bildungsscheck zwei Mal pro Jahr beim Kurs Ihrer Wahl einlösen. Oder die 1.000 Euro für das Karenzbildungskonto in Anspruch nehmen. Alle weibliche AK-Mitglieder, die auch Kinderbetreuungsgeld beziehen, können pro Kurs bis zu 500 Euro einlösen. Dieses Guthaben ist gültig bis zum 2. Geburtstag des Kindes.

Liebevolle und herzliche Kinderbetreuung

Damit das Guthaben des Karenzbildungskontos auch sorgenfrei genutzt werden kann, hat die AK in Graz eine Krabbelstube eingerichtet. Dort kann Ihr Kind bzw. können Ihre Kinder, während Sie sich sorgenfrei weiterbilden oder entspannt Sport treiben, ab dem Alter von zwei Monaten gemeinsam mit ihren Geschwistern oder anderen Kindern bis 6 Jahren spielen.

Infowoche der Krabbelstube ist vom 12. bis 16.9. Schnupperwoche für die Kleinen vom 19. bis 23.9. Mehr Infos dazu gibt's im Frauenreferat: frauenreferat@akstmk.at oder 05/7799-2590.

Schwerpunkt Politische Bildung

Die VHS startet auch heuer wieder mit den gut besuchten Seminaren zu brisanten und spannenden Themen aus der Welt der Politik. Den Auftakt macht der Politologe Priv.-Doz. Dr. Franz Heschl am 5. Oktober. Gemeinsam mit unserem Experten können Sie hier aktuelle und brennende politische Fragen mit starkem Steiermark-Bezug diskutieren. Der Besuch des Landhauses und einer Landtagssitzung ist ebenso Teil des Kurses. Er findet in der VHS Graz, Hans-Resel-Gasse 6, 8020 Graz statt und startet um 18 Uhr.

Anmeldungen bitte persönlich vom 5. bis 19. September in der VHS oder online www.vhsstmk.at.

65.000 SteirerInnen reisen schon

Das VHS-Angebot in den Bereichen Sprachen, Bewegung, EDV, Kreativität usw. haben im vergangenen Studienjahr rund 65.000 HörerInnen in Anspruch

genommen. Davon lösten fast 65 Prozent aller teilnehmenden Personen jedes Halbjahr ihren AK-Bildungsscheck ein. Über das breit gefächerte Angebot können sich die SteirerInnen in den regionalen Programmen oder auf der Homepage www.vhsstmk.at informieren.

Viel Frauenpower und Zufriedenheit

Dass die Volkshochschule ihre TeilnehmerInnen (80 Prozent Frauenanteil) auf Trab bringt, zeigen die knapp 70 Prozent der Teilnehmenden, die mehr für Körper und Gesundheit tun wollen. Mehr als die Hälfte der bildungshungrigen SteirerInnen ist zwischen 30 und 45 Jahre alt.

... und was noch wichtig ist

Die Kurse fürs Wintersemester können vom 5. bis 19. September vor Ort in Ihrer VHS oder bequem von zu Hause online unter www.vhsstmk.at gebucht werden. Bauer: „Tun Sie etwas für sich, Ihren Geist und bleiben Sie gesund!“



Studentin Julia Johansson und ihr Freund erlebten einen romantischen Abend in Philipp Florians Rosengarten und wurden vom Chef selbst umsorgt

Vier Generationen Grazer Gastlichkeit

Parkhotel Graz



Ein Selfie im Restaurant Florian bleibt unvergesslich...

Seit vier Generationen bietet das Restaurant Florian authentische Grazer Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Atmosphäre und Speisengestaltung sorgen für ein facettenreiches Gesamterlebnis.

Text: Lukas Wogroly

Herrenstube, Salon Elisabeth, Parkstube oder Rittersaal – dazu noch der Wintergarten und, in der warmen Jahreszeit, der Rosengarten als märchenhafter Gastgarten im Innenhof. Die Möglichkeiten, im Restaurant Florian des Parkhotels Graz Kaffee zu trinken, erlesen zu speisen oder auch eine Feier mit bis zu 100 Personen zu erleben sind vielfältig. „Die jüngeren Gäste bevorzugen bei uns den für Graz einzigartigen Rosengarten, während die Generation 50+ eher angetan ist von den historischen Räumlichkeiten. So bieten wir für jeden etwas“, erklärt Restaurant- und Hoteldirektor Philipp Florian. Wie bereits berichtet (Living Culture Ausgabe 35/2016), sind Synergieeffekte

zwischen Hotel und Restaurant unbestritten – dennoch ist das Restaurant Florian durchaus eigenständig. „Rund 25 Personen arbeiten bei uns ausschließlich im Restaurant, davon sind zwölf Lehrlinge. Wir sind aus diesem Grund auch steiermarkweit ein Vorzeigebetrieb im Anlernen von Lehrlingen, sowohl im Servicebereich als auch in der Küche“, so Philipp Florian. An der Spitze des Restaurantteams steht seit über 35 Jahren Kurt Mörth - verantwortlich für die hochwertigen Speisen, die Tag für Tag auf die Teller gezaubert werden. Internationale Kost kreiert mit überwiegend regionalen Zutaten und dies saisonal variabel – lautet dabei die Devise. Die etwa 40 Gerichte umfas-

sende Karte wird alle sechs bis acht Wochen einem Update unterzogen, um dem Zeitpunkt im Jahr kulinarisch Rechnung zu tragen. Pilze in der Pilzsaison, Spargel in der Spargelsaison, dazu bisweilen sogar noch eine Zusatzkarte. Nichtsdestotrotz gibt es auch zeitlose Dauerbrenner das ganze Jahr über. Allen voran als altösterreichischer „Burner“ der Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen. Eine ausgewogene Komposition von Regionalität und Internationalität, Tradition und Moderne, Flair und Essgenuss macht das Restaurant Florian zu einer Vorzeigeadresse im Herzen von Graz. Am Schluss die wichtigste Frage: Warum sollte nun ein Grazer und warum sollte ein Tourist ins „Florian“ speisen gehen? Hausherr Philipp Florian: „Hochwertige Speisen, authentische und ehrliche Atmosphäre. Das alles im graztypischen Stil. Man fühlt sich hier vollkommen verwurzelt in der steirischen Landeshauptstadt.“

www.parkhotel-graz.at



Einblicke & Ausblicke

So schön! Die neuen Wohlfühlorte im Hotel Hochschober.



Schon wieder hat sich im Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe etwas verändert! Neue und renovierte Zimmer, angenehm groß und mit hochwertigen Holzmöbeln ausgestattet, freuen sich auf Gäste. Mit fantastischem Ausblick schwitzt man in der Panorama-Sauna. Das elegant-behagliche Ambiente im neuen Kristall-Spa macht Massagen und Kosmetikbehandlungen zum vollendeten Genuss.

SCHWITZEN MIT AUSBLICK

Herrlich viel Platz und einen fantastischen Blick auf den See und die Berge bietet die neue Panorama-Sauna. Täglich zelebrieren die Saunameister zwei Aufgüsse mit alpinen oder exotischen Aromen. Außergewöhnliche Aufgüsse von frühmorgens bis spätabends stehen

während der Sauna-Tage vom 25. bis 30. September auf dem Programm.

VERWÖHNT MIT STIL

Lebendige Steinflächen, elegantes Weiß und Grau, Tageslicht und Leuchtelemente, Naschereien rund um den „Jungbrunnen“ und die „Lästerbank“: Mit dem neuen Kristall-Spa hat das Hotel einen weiteren Kraftplatz geschaffen. Über 70 Massagen und Kosmetikbehandlungen stehen zur Wahl. Spezialitäten des Hauses sind Hamam-Waschungen, chinesische Massagen, Ayurveda-Behandlungen und Behandlungen nach der haki®-Methode, besonders wohltuend für kopflastige Menschen. Das Spa beherbergt außerdem ein Haar-Spa und einen Shop.

BEWEGTER HERBST

Anregendes und Bewegendes verheißt das Herbstprogramm. Vom kreativen Schreiben über Lesungen, Tanzen, Yoga und Malen bis hin zu Kochkursen und begleiteten Wanderungen spannt sich der Bogen. Hochschober-Gäste nehmen übrigens an allen Programmen kostenlos teil.

Wohnen mit Flair in den stilvoll gestalteten Zimmern kostet ab 144 Euro pro Person/Nacht mit feiner Hochschober-Kulinarik und mehr als 100 fabelhaften Inklusiv-Leistungen.

HOTEL HOCHSCHOBER

Familie Leeb und Klein
9565 Turracher Höhe 5
www.hochschober.com



Den Sommer verlängern

IN DEN KOMMENDEN WOCHEN GIBT ES NOCH EINIGE INTERESSANTE FLUGMÖGLICHKEITEN AB GRAZ ZU SONNE, STRAND UND MEER.

Es ist doch fast jedes Jahr das Gleiche: Der Sommer neigt sich dem Ende zu und mit Wehmut denken viele bereits an die viel zu seltenen und viel zu kurzen wunderbaren Sommertage und -nächte.

WARUM NICHT EINFACH DEN SOMMER VERLÄNGERN?

Noch bietet der Flugplan des Flughafen Graz zahlreiche Direktverbindungen in den Süden an. Für Schnellentschlossene gibt es bis in das erste Oktoberdrittel noch Abflüge nach Neapel, Brač, Heraklion und Rhodos. Das wunderbare Sardinien mit Zielflughafen Olbia steht bis 12. Oktober auf dem Plan. Teneriffa, Hurghada und Antalya werden bis Ende Oktober und teilweise auch darüber hinaus angeboten.

Im Spätherbst ebenfalls ein Traum ist Mallorca, weshalb es bis Ende Oktober gleich mehrere Abflüge pro Woche zur beliebten Baleareninsel gibt. Das macht flexibel, denn so können auch Kurzurlaube in individueller Länge gebucht werden. Schließlich werden Ende Oktober von Gruber Reisen auch Sonderflüge nach Paphos auf Zypern und Lissabon angeboten.

MIT DER LINIE UM DIE WELT FLIEGEN

Mit rund 140 wöchentlichen Linienflügen ist der Flughafen Graz auch im Winter gut mit der Welt vernetzt. Der Großteil dieser Flüge geht zu großen Umsteigeflughäfen wie Frankfurt, München, Wien, Zürich, Berlin oder Istanbul und von dort kann man bequem um den ganzen Erdball fliegen.

Informationen zum Flugplan gibt es unter www.flughafen-graz.at

Bezahlte Anzeige / Foto: © Thoms Cook

Kabarett

BY CASINO GRAZ



Kernölamazonen

„Best of“
27.9.2016

Exklusiv im Saal Steiermark



Dornrosen

„Weltscheibn“
6.10.2016

Exklusiv im Saal Steiermark



Lange Nacht des Kabarett

„Wir spielen solange Sie wollen...“
7.10.2016

Exklusiv im Saal Steiermark



Vitus Wieser (Finalist Grazer Kleinkunstvogel '16)

„Gangster“
18.10.2016

Graz-Premiere!



Alex Kristan

„Heimvorteil“
19.10.2016



Gunkl & Gerhard Walter

„Herz & Hirn“
20.10.2016



Clemens Maria Schreiner

„Was Wäre Wenn“
21.10.2016



Pepi Hopf

„Anonymer Optimist“
22.10.2016



Christoph Fälbl & Jürgen Vogl

„SO ODER SO“
24.10.2016

Steiermark-Premiere!



Betty O & LaBix

„Gänse in Blümchen“
25.10.2016

Neues Programm!



Piccanto

„LAUTSTARK“
26.10.2016



Martin Kosch

„Wann ist ein Mann KEIN Mann?“
27.10.2016



eticket.com
www.eticket.com

Aktuelles Programm auf
graz.casinos.at

Serviceline: +43 (0)316 83 25 78 - 111
graz.casinos.at
[facebook.com/graz.casino](https://www.facebook.com/graz.casino)

CASINO GRAZ
Das Erlebnis.



PLÖTZLICH CAPTAIN

ALLE GÄSTE DES CASINO RESTAURANTS IN VELDEN ERLEBEN HOCHWERTIGE GAUMENFREUDEN IN EINEM FLAIR AUS AUTHENTISCHEM SCHIFFSHOLZ – DAS NEUE AMBIENTE MACHT NICHT NUR YACHT-TRÄUME WAHR, ES BEFLÜGELT AUCH DEN APPETIT.

DIE YACHT – Der überraschende Name für das rundum erneuerte Restaurant im Casino Velden greift das Thema YACHT auf unverkennbare Weise auf. Unaufdringlich, doch unübersehbar zieht sich das maritime Thema durch die Neugestaltung des Restaurants. Für das neue Restaurantdesign wurden ausgewählte Materialien aus dem Schiffsbau eingesetzt. Der formvollendete „Fluss“ der elegant geschwungenen Sitzbänke, die intelligent platzierten messingfarbigen Bullaugen, welche den Blick des Gastes subtil lenken... Ein harmonisches Wechselspiel aus Ebbe und Flut: Durch den versiegelten Holzboden im Gangbereich und einen sanften Teppichboden im Tischbereich wird tatsächlich die Fahrt mit einer YACHT – für die Dauer des Restaurantbesuchs – für alle Gäste perfekt imaginiert. Edle Schiffstauere vervollkommen das neue Designerlebnis. Das Vordach des Casino Velden korrespondiert – wieder bewusst in Wellenform – mit den dezenten Wogen des Wörthersees. Die exzellent verarbeitete Edelstahloberfläche des Vordachs findet sich im speziell designten Besteck des Casino Restaurants

wieder. Ein unvergessliches Lichtspiel überstrahlt den Restaurantbereich vollständig und gießt das goldene Licht der untergehenden Sonne am See über die Gäste.

Als zentrales nautisches Element wurde von den Architekten ein yachtkörperähnliches Empfangspult – gleich einer zentralen Kommandobrücke – für die Serviceleitung kreiert. **Gleich daran fügt sich der „Captain’s Table“, durch zwei Treppen erhöht.** Das Casino Velden inszeniert am Captain’s Table die imposante Tradition von „Stars und Sternchen“ am Wörthersee. Wer die Chance hat, diesen herausragenden Platz einzunehmen, lässt anhand unzähliger gerahmter Fotoaufnahmen den Lifestyle des Wörthersee-Jetsets Revue passieren. Unverkennbar umspielt ein Soundteppich den Restaurantgast mit dezenter Hintergrundmusik. Mit all diesen elementaren Akzentuierungen verschreibt sich das Casino Restaurant DIE YACHT dem maritimen Lebensgefühl und bereitet eine Bühne für die alltäglichen Spitzenleistungen der Haubengastronomie unter der Leitung von Marcel Vanic. Mit seinem versierten Küchen- und Serviceteam offeriert CUISINO am Standort Velden an 364 Tagen kulinarische Gaumenfreuden mit Schwerpunkt auf regionaler Herkunft und Qualität.

CASINO VELDEN

Reservierungen und Infos
T +43 (0)664 2064 515
M cuisino.velden@casinos.at
velden.casinos.at



Gewinnspiel

Dinner & Casino für 2 Personen im Casino Velden

4-gängiges Dinner & Casino Menü
1 Glas Frizzante an der Casino Bar
Begrüßungsjetons im Wert von € 25,-
4 Glücks-Jetons mit Chance auf € 7.777,-

Gewinnfrage:

Wie heißt das neu eingerichtete Restaurant im Casino Velden?

- a) ANKER
- b) SEEBÄR
- c) YACHT

Ihre Antwort an redaktion@living-culture.at

Betreff: „Gewinnspiel“

Einsendeschluss: 31.10.2016. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Erfolgs- geheimnis von Don Camillo

DIE FRANCHISEKETTE „DON CAMILLO“, GEGRÜNDET VON FRITZ WALTER, IST UNTER DEN ITALIENISCHEN RESTAURANTS MARKTFÜHRER IN DER STEIERMARK. DAS ERFOLGS-GEHEIMNIS? ALLE ZUTATEN RIGOROS AUS ITALIEN IMPORTIERT UND VON ALLERHÖCHSTER QUALITÄT.

Text: Lukas Wogroll



Glutenfreie und vegane Kost sind die neuesten Trends, denen sich natürlich auch Don Camillo nicht verschließt, wie wir in Living Culture 33 berichteten. Doch was ist eigentlich das Erfolgsgeheimnis von Don Camillo? Warum ist die vom ehemaligen Beamten aus der Südweststeiermark Fritz Walter gegründete Franchise-Kette italienischer Restaurants so beliebt bei den SteirerInnen? Ganz einfach, italienische Authentizität. Nicht nur, dass einige Pizzaioli, also Pizzabäcker, bei Don Camillo in der italienischen „Accademia della pizza“ ausgebildet wurden und dass man original italienisches Radio im Lokal hört, es sind vor allem die vielen direkt aus Italien importierten Zutaten höchster Qualität die Don Camillo so einzigartig machen. Fixe Partner vor

Ort, von denen beispielsweise Parmesan, Olivenöl, Saucen oder Pizzamehl bezogen werden. „Mittlerweile sind das Hunderttausende Euro, mit denen wir unten eingekauft haben“, so Fritz Walter. Vieles wird zwar per Spedition nach Österreich gebracht, doch natürlich steht der direkte Kontakt zu den Herstellern bei Don Camillo im Vordergrund: „Ich selber fahre auch alle ein bis zwei Wochen nach Italien, um die ‚kleineren‘ Produkte ausfindig zu machen, beziehungsweise um zu schauen von wo wir bestimmte Zutaten noch herbekommen könnten und kenne viele Weinbauern“, erklärt Fritz Walter. „Alles, was wir in Italien kaufen, wird bei uns zu Hause in Graz in unser 450 Quadratmeter großes Lager angeliefert und dort dann verwaltet und aufgeteilt.“

Am Ende jedenfalls steht die genussvolle Konsumation des Gastes mit einem Gefühl wie wenn man direkt in Italien wäre. Im Moment hat Don Camillo 10 Standorte, davon im Stadioncenter Wien den einzigen außerhalb der Steiermark; weitere Expansionen inner- und außerhalb der Steiermark sind in Planung.

DON CAMILLO

Franziskanerplatz
Murpark
Margaretenbad
Andritz
Seiersberg
Weiz
Hauptbahnhof Graz
Deutschlandsberg
Stadion Center Wien
Knittelfeld
www.doncamillo.at



CULINARIAT

In Hellmonsödt, nur wenige Kilometer nördlich von Linz, liegt mit dem Culinariat – Das GenussAtelier mehr als nur ein Wirtshaus. Das Essen selbst als Kunstwerk – egal ob man nun Koch, Kellner oder Gast ist – lautet die Philosophie dieses außergewöhnlichen Lokals. Auch das Drumherum ist entscheidend: Bei Kochworkshops (beispielsweise am 14. November zum Thema „Das perfekte Festtagsmenü – Weihnachten naht“) genauso wie beim Candle-Light-Dinner oder beim Blind Date (ein Partner isst mit verbundenen Augen) gilt immer: im Culinariat hat das Wie beim Essen eine ganz besondere Bedeutung. Nicht umsonst lautet das Motto „Essenszeit ist Lebenszeit“.

Text: Lukas Wogrolly

CULINARIAT DAS GENUSSATELIER

Mühlviertel/OÖ, Marktplatz 5
4202 Hellmonsödt
T +43-7215-2250
genuss@culinariat.at
www.culinariat.at

Speck- werkstatt

In Helfenberg, mitten im oberösterreichischen Mühlviertel, liegt mit der Speckwerkstatt im Gasthof Haudum ein Kleinod oder auch Geheimtipp für alle Speckliebhaber. Egal ob Original Mühlviertler Karreespeck, Delikater Knoblauchspeck, Rib-Eye-Speck oder Mühlviertler Bauchspeck – die Auswahl bei Peter Haudum ist riesengroß. Und auch wer es nicht gerne ganz so deftig hat, für den gibt es den Zarten Brustkern Speck oder sogar den Mageren Diät Speck. Weg mit dem Speck – entweder gleich direkt in den Mund, wenn man für eine Verkostung vorbeischaut, oder sonst in die Verpackung, denn man kann selbstverständlich alles auch bequem bestellen.

Text: Lukas Wogrolly



GASTHOF HAUDUM***

Rohrbacher Straße 2
4184 Helfenberg
T: 07216 6248
gasthaus.haudum@aon.at
www.haudum.at
www.speck-shop.at

Living Culture Chefredakteur Lukas Wogrolly staunte nicht schlecht in dem Speck-Eldorado von Peter Haudum



Stefanie Aniwanter
und ihre Mutter
Christa in Tracht mit
Goldhauben



Tradition

im Hotel am See – Die Forelle

DAS HOTEL AM SEE – DIE FORELLE IST EINES DER TRADITIONSREICHSTEN HÄUSER AM KÄRNTNER MILLSTÄTTER SEE. MIT DEM GENERATIONENWECHSEL 2015 KOMMT NUN FRISCHER WIND AUF.

Text: Lukas Wogrollly

Im November 2015 übernahm die erst 1984 geborene Stefanie Aniwanter den 130-jährigen Familienbetrieb des „Hotel am See – Die Forelle“ in Millstatt am See von ihren Eltern. Altbewährtes erhalten, Neues willkommen heißen – so lautet von nun an ihr Motto. Anstelle eines reinen Sommerbetriebes will man ab 2017 das Angebot auf zwei Saisonen ausweiten – erstmals soll deshalb mit Weihnachten und Silvester 2017 das „Hotel am See – Die Forelle“ auch im Winter geöffnet sein. Zuvor stehen al-

lerdings einige bauliche Erweiterungen auf dem Programm. Dabei wird jedoch die altbewährte Struktur mit Möbeln im Biedermeier- und Jugendstil nicht allzu sehr verändert. Denn Tradition spielt auch bei „Jungspund“ Stefanie Aniwanter eine wichtige Rolle. Zusammen mit ihrer Mutter Christa (zugleich auch Vereins-Obfrau) nennt sie sich stolzes Mitglied der „Millstätter Bürgerfrauen“, eines traditionsreichen gemeinnützigen Vereins, dessen Markenzeichen die unverwechselbare Goldhaube ist.

Überhaupt zeichnet sich nicht nur Hotelchefin Stefanie Aniwanter, sondern das gesamte ****Hotel am See – Die Forelle in Millstatt am See durch die Mischung Tradition-Innovation aus. Der historisch anmutende Salon und die sehr altherwürdig gestalteten Zimmer stehen im Kontrast etwa zum Wireless-LAN, das sogar auf der Seeterrasse am Smartphone bestens empfangen werden kann. Auch abgesehen vom Erholungsurlaub ist die „Forelle“ wohl die beliebteste Location in ganz Millstatt für Veranstaltungen aller Art, insbesondere Hochzeiten. Denn die Lage direkt am See – zusammen mit ihrer 130-jährigen Geschichte – macht sie unverwechselbar und einzigartig.

www.hotel-forelle.at

Panorama der
Stadt Innsbruck



Tiroler Radträume im Sommer

*mit Eurobike von
Innsbruck nach Bozen*

ANFANG JULI BEGABEN WIR UNS AUF DIE RADREISE INNSBRUCK-BOZEN. EIN TEXT ZWISCHEN VIELFALT, EINHEIT UND ABWECHSLUNG. IN ZWEI LÄNDERN (ÖSTERREICH, ITALIEN) ODER ETWA DOCH NUR IN EINEM EINZIGEN (TIROL).

Text: Lukas Wogrollly

„Tirol isch lei oans“ – dieser Spruch, der ins Standarddeutsch übersetzt so viel heißt wie „Es gibt nur ein einziges Land Tirol“ kann durchaus auch als Motto unserer Radreise von Innsbruck nach Bozen gelten. Sechs Tage - vom politisch zu Österreich gehörenden Nordtirol über den Reschenpass ins politisch zu Italien gehörende Südtirol. Bei so tollem Wetter war es uns irgendwann egal, in welchem Staat wir uns befanden. Start in Innsbruck, das neben dem Goldenen Dachl noch viel mehr zu bieten hat. Etwa den Hausberg Patscherkofel, wo 1976 Franz Klammer bei den Olympischen Winterspielen mit Abfahrts-gold österreichische Sportgeschichte schrieb. Dazu am Fuße dieses Berges die Kunstseilbahn, die auch schon ich mit meinem Freund Michael Lippitsch und dem ehemaligen Olympiateilnehmer Kurt Einberger in einem Viererbob hinuntersausen

durfte (siehe LC 24). Nicht weit vom Patscherkofel entfernt liegt auch das wunderschöne Renaissanceschloss Ambras. Dort wandelten wir auf den Spuren der legendären Augsburger Patriziertochter Philippine Welser, die lange mit dem Tiroler Landesfürsten Erzherzog Ferdinand II. von Habsburg eine geheime Ehe geführt hatte. Doch auch fern von Innsbruck war es wunderschön. Der Reschensee auf Südtiroler Seite mit seinem türkisblauen Wasser begrüßte uns herzlich nach der Grenzüberquerung. Von Mals ging es dann rasant mit dem Rad 700 Höhenmeter auf 70 Kilometern hinab nach Meran, nicht ohne mehrere Blicke auf Reinhold Messners Schloss Juval geworfen zu haben. Meran hat ein mediterranes Flair – wer jedoch in die Berge zurück will, braucht nur 20 Kilometer den rauschenden Gebirgsfluss Passer bergauf radeln und schon ist man in Sankt Leonhard in Passeier, Geburtsort des legendären Tiroler Freiheitshelden Andreas Hofer. Heute ist im Nebengebäude des historischen Wirtshauses Sandwirt ein ihm gewidmetes Museum untergebracht, das sich jedoch auch mit dem Heldenmythos auf allgemeine Art auseinandersetzt. Von Meran ist es nicht allzu weit bis Bozen und so tut ein kurzer Abstecher an den Kalterer See genauso gut wie der anschließende Besuch des Dorfes Auer. Gesamt gesehen kann man wirklich sagen, dass diese Radreise ein voller Erfolg war, auch weil nicht nur



Reschensee

der tägliche Gepäcktransport, sondern auch der Transport von Fahrrad und Bikern auf der wenig radfreundlichen Passage Landeck-Nauders perfekt organisiert war!

EUROFUN TOURISTIK GMBH

Mühlstraße 20, A-5162 Obertrum
T +43 6219 7444
F +43 6219 8272
eurobike@eurobike.at
www.eurobike.at



DIE STADT
MEINES LEBENS

PERSPEKTIVE
WECHSELN

STADT
GRAZ

five years
Graz
UNESCO
City of
Design



ES IST EIN STÜRMISCHER ABEND, EIN GEWITTER MIT HAGELSTURM ZIEHT ÜBER GRAZ. ICH FOLGE DER EINLADUNG VON LIVING CULTURE HERAUSGEBERIN MONIKA WOGROLLY, DIE AN DIESEM ABEND IM WINTERGARTEN DES CAFÉ PROMENADE EIN NEUES PERIODISCHES VERANSTALTUNGSFORMAT PRÄSENTIERT.

Gastautor: Stefan Hammerl

Ein prominenter Wiener Philosoph, Peter Kampits, international bekannt und gesuchter Gesprächspartner sowie Kommentator philosophischer Belange - gleichsam „ein philosophisches Urgestein“ - hält das Impulsreferat zum Thema „Mut zur Veränderung“. Skeptisch über den zu erwartenden Besucherstrom bei solchem Wetter, wo es schüttet, was herunter kommt, fühlt man sich fast wie in einem Chabrol- oder Polanski-Film, irgendwie in eine surreale Welt versetzt. Man weiß auch nicht, was einen sonst noch erwartet, aber Spannung liegt in der Luft. Ein Wagen bringt mich direkt

vor den Eingang, ich springe heraus, und dann die große Überraschung: das Café sowie die Bar sind gesteckt voll mit Menschen. Ich ergattere gerade noch einen Sitzplatz im eleganten Ambiente des Wintergartens, wo bereits der Professor mit einem Glas Original Bellini zur Stärkung angeregt mit Monika Wogrolly die letzten Details und den Ablauf des Abends bespricht. Der Veranstalterin und zugleich Herausgeberin von „Living Culture“ ist nicht das geringste Lampenfieber anzumerken, sie begrüßt die Gäste, sorgt dafür, dass alle einen Sitzplatz und ein Glas Bellini in der Hand haben, und dann kann's losgehen.

Gastautor Philosoph Stefan Hammerl ganz links hinten im Bild neben Monika Wogrolly (hinten 2. v. l.); wie Hammerl aus Wien kamen: vorne 1. v. l. Tomoko Mayeda (geigte auf), Philosophieprofessor Peter Kampits (vorne 2. v. l.), Chefredakteur Lukas Wogrolly (hinten 3. v. l.), Designer La Hong (2. v. r.); aus Graz wirkten mit: Living Culture Kulturbotschafterin Pauline Riesel-Soumaré (3. v. r.) und Klaviervirtuosin Irina Vaterl (Living Culture Ladypower Award 2015; 1. v. r.)

Leider konnte von den zwei geladenen Kulturbotschafterinnen nur die eine anwesend sein, Pauline Riesel-Soumaré, und nicht auch Kira Grünberg, auf die schon alle gespannt gewartet hatten. Aber sie war krankheitsbedingt verhindert. Immerhin: Kira schickte eine Videobotschaft, die auf einer Leinwand gezeigt wurde, als Einstimmung oder um Mut zu machen für die Verantwortung, das Thema des Abends.

Professor Kampits beginnt mit einem zu diesem Thema überraschend anmutenden Wittgenstein-Zitat: „Die Philosophie verändert nichts“ und meint dabei, sie lasse alles wie es ist, stelle alles bloß hin. Alles liege offen da und es gäbe nichts zu erklären. Wir bedienen uns nur verschiedener Sprachspiele, während ein anderer populär gesehen wesentlich bekannterer Denker und Ökonom, Karl Marx, den bekannten Satz prägte: „Die Philosophen haben die Welt nur verschieden interpretiert - es kommt aber darauf an, sie zu verändern.“ Diese Polarisierung allein gab schon genügend Zündstoff, die Meinungen der Zuhörer anzustacheln, selbst darüber zu reflektieren, was zuerst da war: Die Theorie oder die Praxis und wie beides miteinander verzahnt ist. Eine klassische Henne/Ei Problematik, im Grunde unlösbar, wie alle philosophischen Probleme dieser Welt.

Kira Grünberg wurde von der „ZEIT“ in einem Interview gefragt, was sie jetzt



Star-Designer La Hong Nhut und Kult-Kommentator Robert Seeger (r.) diskutierten eifrig

empfinde in ihrer ungewohnt tragischen Situation der Bewegungsunfähigkeit durch eine Querschnittlähmung und wie sie damit umgehe. Sie antwortete überraschend „unphilosophisch“ darauf: die WARUM-Frage hätte sie sich nie gestellt. Das ist sehr ungewohnt und ungewöhnlich. Dabei ist ihre Philosophie eigentlich eine sehr einfache wie konsequente. Überträgt man sie auf den griechischen Mythos des Sisyphos, so kommt Camus zu derselben These. Einer seiner beeindruckendsten Sätze lautet: „Man muss das Leben mehr lieben, als den Sinn des Lebens.“ Und Camus geht sogar noch einen Schritt weiter: Er meint, Sisyphos wäre sogar glücklich, auch in seiner misslichen Situation der ewig wählenden Strafe der Götter, eine absurde Aufgabe zu bewältigen, die sie für ihn als Strafe auserkoren hatten: Einen Stein auf einen Berg zu rollen, der von selbst wieder hinunterrollt, sobald Sisyphos meint, er hätte es diesmal endgültig geschafft.

Es zeugt von Kraft der Persönlichkeit, auch ein absurdes Schicksal anzunehmen. Und Sisyphos denkt auch nicht darüber nach, warum er dazu verurteilt ist. Aber er ist dennoch glücklich, wenn er oben angekommen, sich auf der Ferse umdreht, um wieder ins Tal zu steigen. Es ist ein „Etappensieg“, den er gegen sein Schicksal gewonnen hat, wie er glaubt. Und er verzweifelt auch nicht daran, wenn es wieder nicht gelingt. Denn er hat eine Aufgabe vor sich, die er zu seinem Leben gemacht hat, es nicht als Strafe zu sehen, an der er verzweifeln könnte, und ist zukunftsorientiert, blickt nicht hinter sich. In dieser Weise ist er mutig, nämlich darin, sein absurdes Schicksal anzunehmen. Und er hat sich selbst, wie Kira Grünberg, auch verändert dadurch. Was beide uns vermitteln, ist eine Botschaft. Nicht eine Veränderung ist damit passiert, schon gar nicht mit der Welt. Aber möglicherweise, wie Peter Kampits meinte, eine „Ver-änderung“ - eine Verwandlung, die vom Kopf ausgeht.

Fotos: Christian Schmidt

ONLINE TICKETS

Die „Jahreskarte Graz“ und weitere Tickets gibt's unter ticket.holding-graz.at

GRAZ HOLDING

JAHRESKARTE GRAZ 241 €

ersch. 12.12.20 | Foto: LUBI SPUMA | bezahlte Anzeige



Zum Abschluss eines jeden MUSI OPEN AIRS stehen alle Mitwirkenden gemeinsam auf der Bühne und singen die Musi-Hymne „OPEN AIR“

Alpenoberkrainer aus Slowenien
[Foto unten]



LC Chefredakteur Lukas Wogroly mit der Bühne im Hintergrund

Moderatorin Stefanie Hertel aus Sachsen mit dem in Deutschland lebenden Briten Ross Antony



20 Jahre Schlagersterne

AUCH BEI SEINER MITTLERWEILE 21. AUFLAGE BEGEISTERTE DAS WENN DIE MUSI SPIELT – SOMMER OPEN AIR ÜBER 10.000 SCHLAGERFANS IN DEN KÄRNTNER NOCKBERGEN.

Text: Lukas Wogroly

20 Jahre ist es genau her, als am 27.07.1996 zum ersten Mal im Kärntner Bad Kleinkirchheim – St. Oswald das Wenn die Musi spielt Sommer Open Air stattfand.

Schon von Beginn an war das fortan jährlich stattfindende Event ein Anziehungspunkt sowohl für Fixgrößen der volkstümlichen Schlagerszene als auch für über 10.000 Fans, die Jahr

für Jahr hinauf auf den Hoferriegel im Bad Kleinkirchheimer Ortsteil St. Oswald inmitten der Kärntner Nockberge pilgerten. Und auch bei der heurigen 21. Auflage konnte sich das Staraufgebot sehen lassen: Semino Rossi, Hansi Hinterseer, Nik P., dazu bekannte Gruppen wie Die Paldauer, Die fidelen Mölltaler, Die Edlseer oder natürlich als Hausherren das Nockalm Quintett.

Nicht zu vergessen die in der Woche davor stattgefundene Kärntnermilch Musi-Wanderwoche als Umrahmung und die sympathische Moderation von „Mr. Musi“ Arnulf Prasch, dem seit 2013 die sächsische Grand-Prix-der-Volksmusik-Siegerin Stefanie Hertel als Musi-Präsentatorin zur Seite steht.

BRENN- PUNKT KUNST

STEIRISCHES KUNST- UND KULTURFÖRDERUNGSGESETZ NEU

MIT ANFANG KOMMEN-
DEN JAHRES SOLL EIN
NEUES KUNST-UND
KULTURFÖRDERUNGSGE-
SETZ IN KRAFT TRE-
TEN. SANDRA HOLASEK,
ÖVP-SPRECHERIN FÜR
WISSENSCHAFT, FOR-
SCHUNG UND KULTUR
IM LANDTAG STEIER-
MARK, ÜBER DAS VER-
HÄLTNIS ZWISCHEN
KUNST UND WISSEN-
SCHAFT, DEN RAUM FÜR
NEUES UND DEN INSTI-
TUTIONELLEN RAHMEN,
DER DAFÜR NÖTIG IST.

Text: Christian Schmidt

„Den Künstler wie den Forscher verbindet eins: die Suche nach Neuem, aus dem Neugedachtes entsteht. Die Aufgabe der Kulturpolitik ist es, Raum für Begegnungen zu schaffen, in dem einer möglichst großen Breite der Zugang zum Neuen ermöglicht wird und zum Verstehen einlädt“, so Dr. Sandra Holasek, Universitätsprofessorin und seit 2015 im steirischen Landtag, zum Ver-

hältnis von Kunst und Wissenschaft und ihrem Anliegen als Politikerin. Mit 58,4 Millionen Euro unterstützt das Kulturressort in diesem Jahr künstlerisches und kulturelles Schaffen in der Steiermark, um internationale wie regionale Begegnungsräume der Kultur zu ermöglichen. Beim Budget für die freie Szene kann man einen besonderen Erfolg verbuchen: Die Mittel zur Unterstützung mehrjähriger Förderungsprojekte konnten trotz Sparmaßnahmen um 1,7% auf 10,6 Millionen Euro aufgestockt werden. Somit ist 162 Kulturinitiativen langfristige Planungs- und Finanzierungssicherheit garantiert.

Für den Herbst planen Landesregierung und Landtag ein neues Kulturförderungsgesetz. Dieses sieht vor, dass bei der Prüfung der mehrjährigen Förderverträge die Fachexperten, selbst Kulturschaffende oder im Kulturbereich tätig, verstärkt eingebunden werden und sich mit sämtlichen Förderansuchen in diesem Bereich befassen. Die Zusammensetzung des Kulturkuratoriums erfährt ebenfalls eine Veränderung. Von den 15 Mitgliedern sollen fünf vom weichen Kuratorium vorgeschlagen werden, die übrigen zehn stellt weiterhin die Landesregierung. Die Entscheidung für Projektunterstützungen im Bereich „Kunst im öffentlichen Raum“, die weiterhin temporärer Natur sein werden,



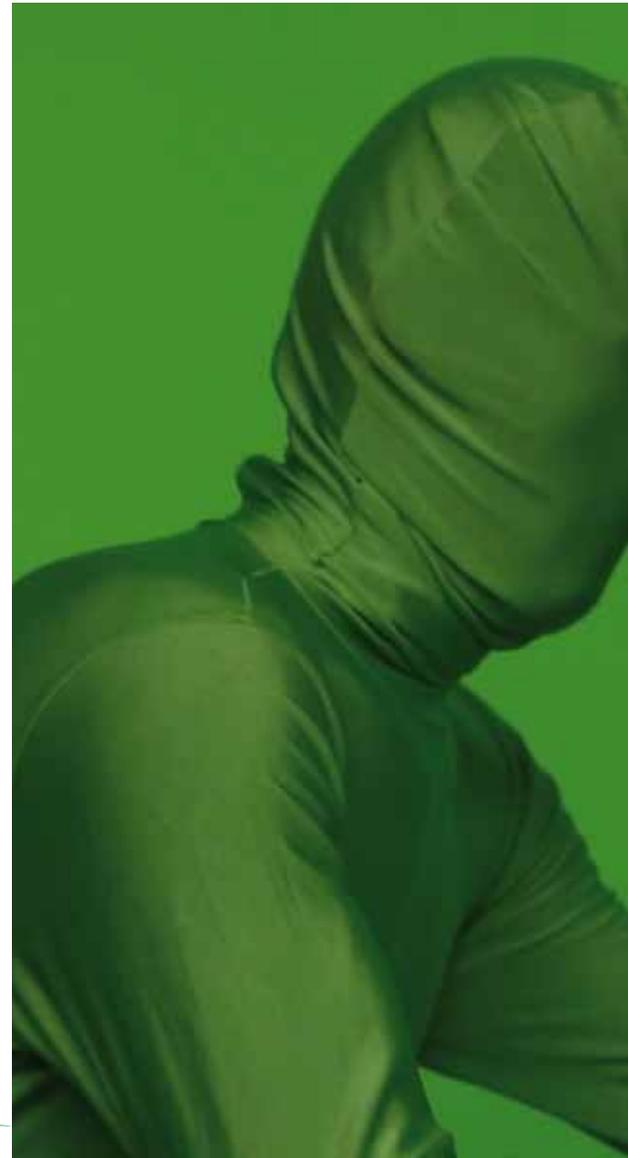
SANDRA HOLASEK
(VORMALS WALLNER-
LIEBMANN):
„KUNST ENTSTEHT IM
MOMENT“

soll künftig gemäß eines vom Kulturkuratorium vorgeschlagenen kulturpolitischen Auftrags erfolgen, womit man die Verschlinkung der Strukturen erreichen will. Zum selben Zweck sollen auch die Förderbereiche von elf auf sechs reduziert werden und, damit einhergehend, auch die Zahl der Fachexperten von 33 auf 18, die jedoch breiter eingesetzt werden sollen. Diese Bündelung der Bereiche (Bildende Kunst, Architektur und Neue Medien; Darstellende Kunst; Film; Literatur; Musik, Musiktheater, Klangkunst; Allgemeine Volkskultur; Museen, Denkmalpflege, Kulturgüter) schließt andere Bereiche nicht aus, die Einreichung für Förderansuchen bleibt weiterhin möglich.

Zum Kulturauftrag einer offenen Gesellschaft meint Sandra Holasek: „Kunst passiert im Moment. Unsere Aufgabe ist es, einen Rahmen zu schaffen, der die Begegnung von Menschen mit Kunst und Kultur in unabhängiger und neutraler Form ermöglicht und dabei möglichst viele Bereiche abdeckt.“

DAS VER- BOR- GENE DER KUNST

*Land Steiermark – Atelier-
Auslandsstipendien 2016*



2016 STELLT DAS KULTURRESSORT DES LANDES STEIERMARK INSGESAMT 58,4 MILLIONEN EURO ZUR FÖRDERUNG DER HEIMISCHEN KUNST- UND KULTURLANDSCHAFT ZUR VERFÜGUNG; 10,6 DAVON FÜR PROJEKTE DER FREIEN SZENE.

Text: Lukas Wogrolly

Zu den verschiedenen Calls (Ausschreibungen, wörtlich: Aufrufen) zählten auch die „Atelier-Auslandsstipendien“, bei denen junge steirische Künstler/innen zwei bis drei Monate im Ausland arbeiten können, um dort projektbezogene Netzwerke aufzubauen.

2016 wurden die Fotografin Zita Oberwalder (Pilsen), der

Literat und Installationskünstler Christoph Szalay (Triest), der darstellende Künstler Jimi Lend (Sarajevo) sowie die Video- und Medienkünstlerin Susanna Flock (Zagreb) auserkoren. Wir haben allen Kreativen dieselben Fragen gestellt – sie haben uns offen, direkt, prägnant und manchmal in essentiellen Stichworten nach der Art von Notizen Einblick in ihre künstlerische Arbeit gegeben.



Wie ist der Ablauf Ihres Projektes?

Oberwalder: Fotoessay „phantom limb“, ergänzt durch Zitate und Tagebuchskizzen - präsentiert in einer Ausstellung und einem Katalog.

Szalay: Gespräche mit Verantwortlichen, Lecture Performances und Q&A Sessions, dazu Gespräche, Spaziergänge, Recherchen; Abschlusspräsentation mit Display von Arbeiten, Essay und Talk.

Lend: „Drama Slam“ Location finden, Schauspieler/innen kennenlernen, gute Autor/innen motivieren, Veranstaltungsort vollkriegen.

Flock: Arbeit an Projekteinreichungen für zukünftige Ausstellungen und Kooperationen, Vernetzung mit der Kuratorin Branca Bencic und einem Ausstellungsraum in Osijek, Präsentation meines neuen Videoprojekts „Starring Role“ in einem Screening.

Foto: Susanna Flock

Wie fühlt sich Ihr neuer Lebensraum – und Schaffensraum – für Sie an?

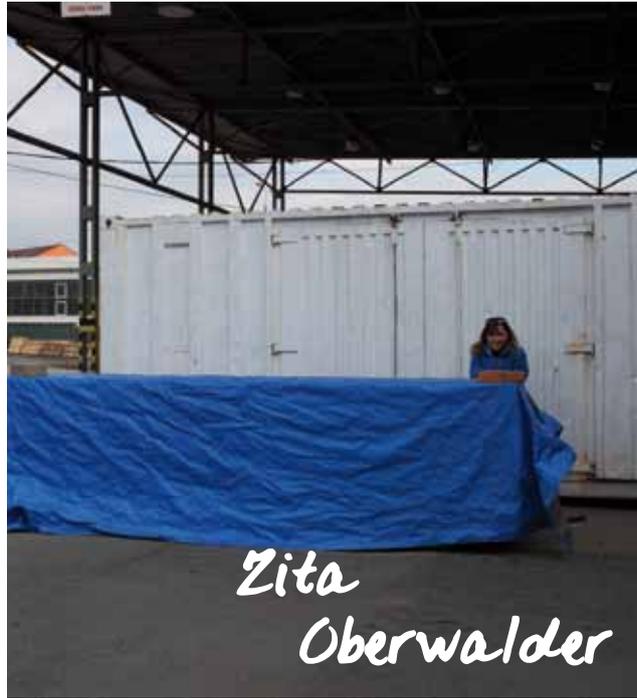
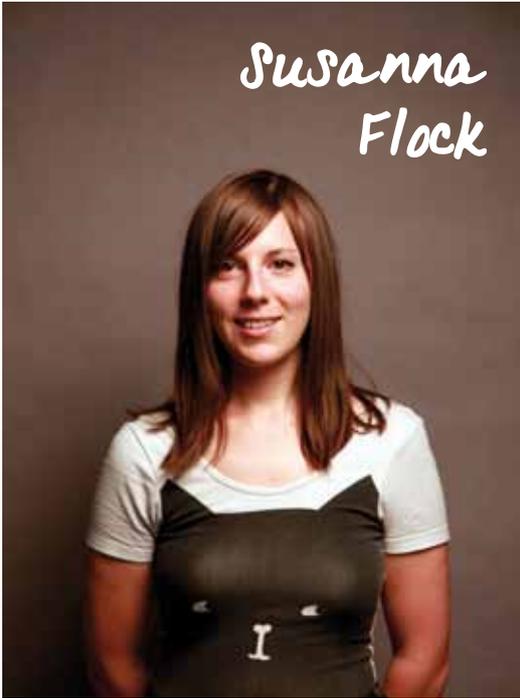
Oberwalder: Erlebte Sprachgrenze...Es scheint das Verborgene realer als das Direkte...

Szalay: Wunderbar, wie ich von den Leuten aufgenommen wurde...Dank an alle, vor allem Francesca Lazzarini und Massimo Premuda.

Lend: Sarajevo ist faszinierend aufgrund der Mischung aus östlicher, westlicher und sozialistischer Kultur. Die Schatten des Balkankrieges sind spürbar. Der Krieg konnte aber den Geist der Bewohner/innen nicht brechen.

Flock: Genug zeitlicher Spielraum, um über die eigene Arbeit zu reflektieren und weiterzudenken... Die Möglichkeit, eine neue Stadt über den Eindruck eines touristischen Einblicks hinaus zu erleben und deren kulturelle Vielfalt kennenzulernen.

Susanna
Flock



Zita
Oberwalder

Jimi Lend



Christoph Szalay

Haben Sie mit Ihrem Projekt ein künstlerisches Anliegen, wenn ja, wie lässt es sich beschreiben?

Oberwalder: Eine Spurensuche – Verschwundenes wird hervorgeholt und kommt (endlich) zur Sprache. Nach 1945 verschwanden hunderte Dörfer, da ihre Bewohner, die Sudetendeutschen, ausgesiedelt wurden.

Szalay: Der tragische Tod von Winkelmann in Triest und Rossetti, der Winkelmann posthum ehrte. Winkelmann und seine Ästhetik wurden zu einem Mittel in der Auseinandersetzung um die Identität der Stadt Triest, die sich

ab 1719, als sie Karl VI. zum Freihafen ernannte, einem Veränderungsprozess ausgesetzt sah, der der alten Patrizierschicht, der Rossetti auch angehörte, nicht gefiel.

Lend: Beförderung und Popularisierung zeitgenössischer darstellender Kunst, Mündigmachung des Publikums... Jede/r Zuschauer/in wird Protagonist/in des Abends, wenn er/sie am Schluss sein/ihr bestes Stück auswählt.

Flock: Eine Auseinandersetzung mit dem Widerspruch von haptischer Wahrnehmung in digitalen Bildschirmmedien.

12. - 19. NOVEMBER 2016

ISRAEL & PALÄSTINA

MIT MAG. WOLFGANG SOTILL

Das Heilige Land steht schon lange auf Ihrer Wunschliste? Dann sollten Sie sofort buchen. Kaum jemand kann Israel und Palästina besser vermitteln als der anerkannte Israel-experte Mag. Wolfgang Sotill.

Nach dieser Reise werden Sie garantiert ein ganz anderes Verständnis für diese Region zwischen dem mittelländischen Meer und dem Jordan erhalten.

Gerne schicken wir Ihnen das Detailprogramm zu.
Preis pro Person im Doppelzimmer € 1.790,-



ab
€ 1.790,-

KREUZFAHRT KUBA

MIT DER MS BERLIN RUND UM KUBA

Kuba boomt! Die bequemste Art die größte Insel der Karibik zu bereisen ist an Bord der MS Berlin. Sie erleben Havanna, die pulsierende Hauptstadt des Inselstaates, die Weltkulturstätte Cienfuegos und die Isla de la Juventud. Als zusätzlichen Höhepunkt machen Sie einen Abstecher nach Mexiko wo Sie die Möglichkeiten haben, die berühmten Mayastätten Chichén Itzá oder Tulum zu besuchen.

8-tägige Kreuzfahrt ab/bis Havanna ab € 549,-
 exkl. Anreise nach Kuba

Termine: 22.12.2016, 29.12.2016, 05.01.2017, 12.01.2017, 19.01.2017, 26.01.2017



ab
€ 549,-

18. - 21. NOVEMBER 2016

FC BARCELONA VS. FC MALAGA

mit den Legenden Hans Krankl & Heribert Weber

Eine Reise voller Höhepunkte und unvergesslicher Momente für Fans des FC Barcelona und den österreichischen Fußballlegenden und SKY Experten Hans Krankl und Heribert Weber in eine der schönsten Städte der Welt.

Preis pro Person ab € 990,-, Flug ab Graz oder Wien möglich



ab
€ 990,-



21. - 24. APRIL 2017

EL CLASICO

REAL MADRID VS. FC BARCELONA

Davon träumt jeder Fußballfan. Real Madrid gegen den FC Barcelona ist das berühmteste und begehrteste Ligaspiel der Welt.

Preis pro Person ab € 1.190,-, Flug ab Graz oder Wien möglich



ab
€ 1.190,-



APRIL 2017

LONDON

MIT REPORTERLEGENDE ROBERT SEEGER

In seiner Karriere hat er über 500 Fußballspiele kommentiert. Im April machen wir mit der mit Preisen ausgezeichneten steirischen Reporterlegende einen Blick hinter die Kulissen des englischen Fußballs. Aber auch Musical Freunde kommen bei dieser Reise auf Ihre Kosten.

Programm in Ausarbeitung! Zusendung auf Anfrage.



Living Culture
präsentiert



AM 23.11.
IST ES
SO WEIT!

1. Grazer Philosophisches Café

von Monika Wogrolly

mit Gerichtspsychiater Reinhard Haller
Thema: „Über das Böse“

Mittwoch, 23. November 18.30 Uhr
Café Promenade

Begrenzte Platzzahl, um Voranmeldung wird gebeten
an redaktion@living-culture.at

DISKUTIEREN
UND GEMEINSAM
NACHDENKEN
ÜBER VERSCHIE-
DENSTE THEMEN
EINFACH NUR
WEIL ES IN DER
NATUR DES
MENSCHEN
LIEGT.