



Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.
Oscar Wilde



ARTWORK: HARALD PALIMA, AT

DIE UNÜBERSEHBAREN REIZE DES VIERTELS
HARRY BETKE

Wenn man an gute Orte in Städten denkt, dann haben sie ein Geschäft an der Ecke, ein Restaurant, ein Café oder eine Bar in Gehweite und kleine Parks für Kinder. Auf kleinstem Raum können alle Bedürfnisse erfüllt werden. Das Börseviertel ist kompakt, aber vielfältig. Es ist schwer, sich nicht von diesem Viertel angezogen zu fühlen. Es ist international und lokal, überschwänglich und bodenständig, entspannt und lebenswert.

Wir zeigen Ihnen die unübersehbaren Reize des Viertels - nicht zuletzt die engagierten, leidenschaftlichen und charakterstarken Menschen, die es ihr Zuhause nennen.

Das Leben feiern

Im Börseviertel zelebrieren wir das Leben, Kunst und Freude.

Das Viertel ist einzigartig für seine vielschichtige Auswahl. Erfolgreiche Unternehmen und internationale Organisationen reihen sich an Angebote für ein fittes und gesundes Leben, hochwertige Designmöbel für anspruchsvolle Geschmäcker und ein historisch gewachsener Bildungscampus fügen sich nahtlos in das Wohnviertel. Ganz zu schweigen von legendären Hotels und der Fülle an gastronomischen Angeboten und der herzlichen Gastfreundschaft, die man überall im Viertel findet.



Die Einwohner halten an ihrem entspannten Lebensstil fest, aber werden auch weiterhin nicht stillstehen und das Leben feiern. Es ist kein Wunder, dass kreative Talente und Unternehmer hier vor Anker gehen.



VORSTAND

Gemeinsam stark

Das Börseviertel verbindet mühelos Tradition mit Weltoffenheit.

Auf Seite 2



REPORT

**Das Zuhause als Lieblingsort
Kontrast von Ruhe und Lebendigkeit**

Experten auf der Suche nach Wohntrends die uns vielleicht sogar auf den Mars begleiten.

Ab Seite 10



STORY

**Kulinarische Reise
um die Welt**

Ferienstimmung mitten in der Stadt. Das Viertel ist international.

Ab Seite 4



KUNST

**Kunst und Natur
im Dialog**

Zeichen für eine Zukunft voller Kreativität.

Auf Seite 22

BÖRSE VIERTEL



Florian Wille
Direktor Palais Hansen Kempinski



Leo Doppler
Obmann Verein Boerseviertel, Hansen Restaurant



Sonia Siblik
Social Media
Kunst am Zaun



Monika Goschler-Praxmarer
Geschäftsführerin Verein Boerseviertel



Christoph Koessler
Amisola Immobilien AG



Matthias Welzel
Direktor Hilton Vienna Plaza

GEMEINSAM SIND *WIR* *STÄRKER*

Jahrhunderte haben dieses Viertel geformt. Es gilt, sich immer neu aufzustellen, Neues zu wagen und ehrgeizig zu bleiben, um weiterhin eines der lebenswertesten Stadtviertel Europas zu sein.

Im Börseviertel zelebrieren wir Leben, Kunst, Freude und alle Aspekte eines außergewöhnlichen Stadtlebens. Das Viertel ist locker und dynamisch zugleich, verbindet mühelos Tradition mit Weltoffenheit.

Der Verein Boerseviertel hat in den vergangenen Jahren eine Vielzahl von Entwicklungen auf den Weg gebracht, die zur Verbesserung der Lebensqualität für UnternehmerInnen, BewohnerInnen und Gäste im Stadtteil beitragen. Ein stabiles Netzwerk in räumlicher Nähe und die partnerschaftliche Zusammenarbeit aus rund 50 Betrieben und 400 Privatpersonen, was dem ganzen Viertel zugutekommt. Er fördert den Stadtteil in wirtschaftlicher, kultureller und gesellschaftlicher Hinsicht.

Obmann Leo Doppler freut sich: „Unser Börseviertel, diese liebevolle Zugehörig-

keit demonstrierende Bezeichnung, ist im Grätzl ein immer öfter zu hörender Begriff.“ Geschäftsführerin Monika Goschler Praxmarer ergänzt: „Das Leben in der Nachbarschaft ist bunter und interessanter, als vielen bewusst ist.“ Die Mitgliedsfirmen werden im Mittelteil des Journals vorgestellt.

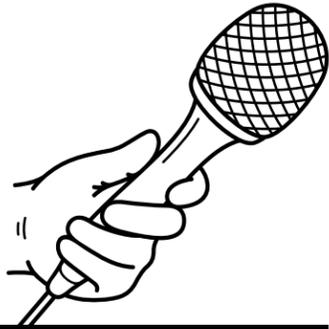
Der Erfolg eines Vereins lebt vom Engagement zahlreicher Mitglieder und Unterstützer. Der Verein Boerseviertel wird von einem ehrenamtlichen Vorstand geleitet, der Kompetenz aus seinen Berufsfeldern einbringt und den ein Ziel verbindet: das Börseviertel kulturell und gesellschaftlich in eine positive Zukunft zu führen und die Identität des Viertels zu fördern. Er ist parteipolitisch und konfessionell neutral.

Wir freuen uns schon, Sie im Börseviertel zu treffen.

Haben Sie Lust und Interesse, die Entwicklung des Börseviertels aktiv mitzubestimmen? Sie können Mitglied werden und von der Kraft des Netzwerkers und dem Zusammenhalt der Nachbarschaft profitieren. **Seien Sie Teil der Geschichte des Börseviertels.**

Informationen über die Aktivitäten, Anmeldung zum Newsletter oder Antrag für die Mitgliedschaft gibt es einfach bei: welcome@boerseviertel.at

www.boerseviertel.at



Interview

„Neuen Technologien und hier insbesondere Künstliche Intelligenz werden künftig noch mehr zu einem perfekten Kundenerlebnis beitragen“, sagt Dr. Gerald Resch. Aber der Generalsekretär des Bankenverbandes ist überzeugt, dass die zwischenmenschliche Dimension auch weiter ein essenzieller Bestandteil bleibt.

Welche Trends werden das Bankgeschäft der Zukunft fundamental verändern und prägen? Welche Rolle spielen dabei Digitalisierung, Künstliche Intelligenz, aber auch Nachhaltigkeit?

Die Bankenwelt hatte bereits vor-pandemisch einen vergleichsweise hohen Digitalisierungsgrad. Die digitale Transformation war und ist weit vorangeschritten. Die Pandemie hat der Digitalisierung nochmals eine besondere Dynamik verliehen. Banken gehen aktiv an die Veränderung heran. Sie verändern schnell und sie verändern radikal – das gilt für sämtliche Bankprozesse. Mit der Digitalisierung kann die ganze Industrie neu gedacht und neu gestaltet werden. Ein beherrschender Trends ist der Fokus auf die Kundeninteraktion. Eine App, die alles kann, ist die Vision vieler Banken. Bankkunden sind hier ganz besonders anspruchsvoll, sie vergleichen ihr Online-Banking mit Amazon, Booking oder AirBnB. Das schürt die Erwartungshaltung. Die Banken müssen diese Erwartungshaltung erfüllen und im besten Fall



übertreffen – ein Erlebnis bieten, das besser ist als jenes, das sie erhofft haben. Die Herausforderung für Universalbanken besteht darin, bei höchster Sicherheit, alle regulatorischen Anforderungen zu erfüllen und den Kunden auf allen Kanälen das gleiche Produkt mit bester Customer Experience und das zu besten Konditionen anzubieten.

Ein weiterer für die Branche relevanter Trend sind Finanzdienstleistungen, die als „Embedded Finance“ bezeichnet werden: Der Konsum-



Die Bank der Zukunft: Digital. Nachhaltig. Divers.

kredit, der beim Online-Shopping abgeschlossen wird oder etwa eine Versicherung, die am Schilift via QR-Code vermittelt wird.

Nachhaltigkeit wird einerseits regulatorisch getrieben und andererseits wird sie von den Kunden aktiv angefragt. Die ESG-Kriterien spielen in der Neuausrichtung eine entscheidende Rolle. Grün sein und Nachhaltigkeit leben sind in der Bankenwelt nicht mehr optional, sie sind Auftrag.

Die persönliche Beratung ist nach wie vor ein wichtiges Element der Beziehung zwischen dem Bankkunden und seiner Bank.

Gerade in Corona-Zeiten wurden die Kunden von den Banken motiviert, die Finanzgeschäfte über das Smartphone oder den PC selbst zu erledigen. Werden die „klassischen“ Banken künftig völlig von der Landkarte verschwinden? Und damit auch die persönliche Betreuung und der direkte Kundenkontakt?

Die persönliche Beratung ist nach wie vor ein wichtiges Element der Beziehung zwischen dem Bankkunden und seiner Bank. Auch wenn die neuen Technologien und hier insbesondere Künstliche Intelligenz künftig mehr zu einem perfekten Kundenerlebnis beitragen werden, wird die zwischenmenschliche Dimension noch immer ein essenzieller Bestandteil sein – das gilt nicht nur für wenig techaffine Kunden, sondern auch in einem gewissen Maß für alle Kunden. Das heißt, dass die Banken nicht nur in der Digitalisierung, sondern auch in der persönlichen Kundenbetreuung gefordert sind. Ziel ist ein ganzheitliches, 360-Grad-Service, das Hand in Hand geht. Das ist zudem eine logische Folge in der Evolution: Wenn der Mitarbeiter weniger mit Routinetätigkeiten wie einer Auszahlung oder einer Überweisung beschäftigt ist, hat er mehr Zeit, sich um die persönlichen Anliegen der Kunden zu küm-

mern. Kapazitäten werden freigespielt und die Qualität wird verbessert.

Kann sich eine anhaltend hohe Inflation zu einem Risiko für die Wirtschaft und damit auch für die Banken auswachsen?

Die Inflation hat mit dem Aufschwung im zweiten Halbjahr 2021 an Fahrt aufgenommen. Die Lieferengpässe und die Energiepreise sind Treiber dieser Entwicklung. Die Experten waren sich einig, dass sich die Inflation von dem Rekordhoch der letzten Monate in absehbarer Zeit

auf einem etwas höheren Niveau als zuletzt, bei gut 2 Prozent, einpendeln wird. Die Invasion Russlands in die Ukraine hat diesen Trend noch einmal verschärft. Jetzt gilt es für die Staaten wie auch für die Banken auf diese Entwicklung klug zu reagieren.

Welche Wünsche haben Sie persönlich an das (Banken-)Jahr 2022?

Ich wünsche mir, dass die Banken trotz enorm fordernder Zeiten – mit der Pandemie und der unsicheren geopolitischen Lage dennoch an den großen, zukunftsorientierten Themen arbeiten: Wir müssen mit Digitalisierung unsere Branche vorantreiben, auf Nachhaltigkeit setzen, sie in jede unserer Überlegungen und Aktionen mit einfließen lassen und gleichzeitig unsere eigenen Organisationen zeitgemäß aufstellen – und das heißt für mich aktiv Gender Diversity vorantreiben.

Der Bankenverband mit Sitz im Börsegebäude ist die Interessenvertretung aller in Österreich niedergelassenen Kreditinstitute, die als Kapitalgesellschaften organisiert sind.

HARRY BETKE im Gespräch mit MMag. Dr. Gerald Resch

Kulinarische Weltreise

Hauben, Sterne, Punkte. Das Börseviertel isst hervorragend. So gibt es z. B. beste Wiener Gasthaus-Tradition in der Stadtwirtschaft Stopfer, mediterrane Küche im Haubenlokal Hansen, österreichische und französische Küche im Emile im Hilton Plaza und das Sternelokal

Edvard im Hotel Hansen Kempinski zählt seit Jahren zu den besten Fine-Dining Restaurants Österreichs. Ebenso gibt es ein Meer an Angeboten internationaler Gerichte. Eine kleine Weltreise mit Ferienstimmung mitten in der Stadt.

Indien

Sanfte indische Klänge und eine ausgewählte Inneneinrichtung entführen in das „indische Dorf“. Mit der Speisekarte aus Holz in der Hand und den exotischen Wandbildern vor Augen vergisst man schnell, dass man im Herzen von Wien ist. Das war auch die Absicht von Inhaber und Chef Sunny Sakhuja und seiner Frau Vandana, die bewusst im 1. Bezirk traditionelle nordindische Küche anbieten wollten. Mit frischen, farbenfrohen Zutaten authentisch zubereitet und zeitgenössisch verfeinert.

Typisch sind Gerichte aus dem Tandoor, einem Lehmofen, in dem nicht nur Murgh Shashlik, mariniertes Hühnerfilet gegrillt, sondern auch der besonders beliebte Tandoori Mix mit verschiedenen gegrillten Fleischstücken zubereitet wird. Beliebt sind auch Curry Gerichte, wie Goa Mahi Curry, Fisch in Kokosnuss-Currysauce.



Mit jahrelanger Erfahrung in der internationalen gehobenen Gastronomie, viel Kreativität und Treue zu traditioneller indischer Küche hat Sunny die Kunst des Curry-Kochens perfektioniert. Eine weitere Spezialität sind Samosas, variantenreich und aromatisch gefüllte Teigtaschen. Die meisten Gerichte sind eher zurückhaltend scharf.

Mit authentischen Speisen und großer Gastfreundschaft verwöhnen sie seit 1996 ihre Gäste. Darunter neben

Prominenten aus Kunst und Politik auch zahlreiche Inder die Empfehlungen ihrer Landsleuten folgend, direkt vom Flughafen kommend das Lokal besuchen. Noch vor der Hofburg.



Indian Village
1., Rockhgasse 3
Mo - Sa 11:30-14:30 und 18:00-23:00
indien-village.at



Portugal: A Barraca. Dieses regionale Restaurant wurde von Lucinda Vino Tavares vor 18 Jahren gegründet, um eine Atmosphäre mit portugiesischem Duft durch authentische portugiesische Produkte zu schaffen. Mit Gerichten, reich an Geschmack und Qua-

Meeresfrüchte im Zentrum, wie der gegrillte Silberne Degenfisch nach Alentejo Art oder Schwarzer Degenfisch mit Garnelen und Morcheln in Butterblätterteig mit Weißweinsauce. Ebenfalls empfehlenswert: Bacalhau mit Venusmuscheln und Garnelen in der Cataplana. Fleischfans werden mit Jungziege, Wildhahn, schwarzem Schwein oder Kaninchen beglückt. Es gibt aber auch vegetarischen Alternativen. Dazu Weine und Bier aus Portugal. Die Speisen sind frisch zubereitet und ausschließlich mit Olivenöl gekocht. Als Abschluss legendäre Süßspeisen wie Pastel de Natas, Vanillecreme Törtchen mit Butterblätterteig. Der familiäre Umgang zieht vor allem Stammgäste an, die gerne von der Chefin persönlich bedient werden. Ein kleines Lokal, das die Herzen nicht nur durch seine charmante Location, sondern auch durch seine herzliche und einladende Atmosphäre gewinnt.



Portugal

In letzter Zeit hat es Portugal zu einem der beliebtesten Reiseziele geschafft. Da wir aber nicht immer nach Portugal fahren können, sind wir froh, dass es einen Ort in Wien gibt, an dem man sich ein bisschen fühlt wie in

lität, mit vielen herrlichen Saucen. Stolz ist die Besitzerin auch auf ihren würzigen Rohschinken, der ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker nach einem Rezept ihres Vaters mit Meersalz und Kräutern an der Luft getrocknet wird. Auch das Brot ist hausgemacht. Natürlich stehen vor allem Fisch und

A Barraca
1., Hohenstaufengasse 7
Mo - Fr 11:30 - 15:30, 17:30 - 23:30
Sa 18.00 - 23:00
abarraca.at



peruanische Küche anzubieten: Pisco Sour, Ceviche, Lomo Saltado.

Wobei Peruaner, den Pisco Sour, mit Limettensaft, Zucker und Eiweiß gemixten Traubenschnaps, vor, während und nach dem Essen trinken.

Besonders geschätzt wird von den Gästen, darunter auch viele Südame-

rikaner: Lomo Saltado, Streifen vom Rumpsteak sautiert mit Tomate, Zwiebel und Koriander, Kartoffelstäbchen und Basmatireis. Auf der Karte finden sich auch Platos Principals mit Huhn, Rind, Fisch und Gemüse.

Für eines ist das Quero aber vor allem bekannt: Ceviche – ein jahrtau-



sendealtes Gericht. Roh gewürfelter Fisch, mariniert in Limettensaft, serviert mit Zwiebel, Ají Limo, Koriander, begleitet von Süßkartoffel, Mais Choclo und Mais Chulpi. Als Variation auch in Nikkei Art in einer Limetten-Kokos-Marinade. In Peru ist die Leidenschaft für Ceviche übrigens so groß, dass das Gericht

zum Kulturerbe der Nation gekürt und der 28. Juni zum nationalen Feiertag ernannt wurde. Von so einer Wertschätzung des kulinarischen Erbes können andere Länder nur träumen.

Quero

1., Börsepl. 5
Mo - Fr 11:00 - 24:00
Sa und Feiertage 17:00 - 24:00
qero-viena.at

Mexiko

Beim Eingang wird man von zwei tätowierten Herren in Badehose empfangen. Es sind allerdings nicht die Gründer des Lokals, sondern Maximilian Habsburg (Bruder von Franz Josef), der kurz mexikanischer Kaiser war, und Benito Juárez García, der gleichzeitig und vor allem danach Präsident war.



Tatsächlich heißen die Gründer Stephan Ronay und Markus Herpich und ihre Beziehung ist wesentlich harmonischer als die der Namensgeber. 2018 zurück vom Studium in London entschlossen sie sich als Gastronomie-Quereinsteiger in Wien ein Burrito Lokal zu eröffnen. Mit der Eröffnung von Max & Benito war das Ziel, nicht nur authentische Klassiker nach Wien zu bringen, sondern auch ungezwungene Atmosphäre.

Außer den Tortillas ist alles hausgemacht. Erst entscheidet man ob Burrito oder Taco (Weizen oder Maismehl), dann Fleisch oder Gemüse und anschließend welches Topping (Limettenreis, Guacamole, Käse, Salsa, Sour Cream etc.), ergänzt mit unterschiedlichen Saucen. Als Empfehlung gibt es auch Bowls, bei denen die Fillings und Toppings dabei sind. Es werden auch vegane und glutenfreie Speisen angeboten.

Die Gerichte eignen sich bestens zum Mitnehmen, aber man kann auch an den simplen Holztischen Platz nehmen, mit Blick auf Mini Kakteen und die Wipplingerstraße.

Und wenn man der Website glauben kann, dann machen die Speisen nicht nur satt: „We strongly suggest Burrito therapy for all your problems.“

Max & Benito

1. Wipplinger Straße 23.
Mo - Fr 11:30 - 20:00
Sa und Feiertage 11:30 - 20:00
www.maxbenito.at

Peru

Das Zusammenspiel der Kulturen hat dazu geführt, dass die peruanische Küche als die spannendste Fusionsküche der Welt bezeichnet wird. Die Hochkultur der Inka, die Conquistadores aus Spanien und die Japaner, die als Gastarbeiter kamen – sie alle hinterließen ihre kulinarischen Eigenheiten. Eric und Ludwig Melzer haben peruanische Wurzeln und hatten gemeinsam mit Mehdi Hedayati die Idee, auch in Wien die Klassiker der traditionellen



Japan

Die japanische Küche verwendet fast keine Gewürze und ebenso wenig Worte reichen aus, ihre Faszination zu beschreiben: Frisch, reizvoll, harmonisch. Bei Sushi ist die Qualität der Zutaten alles. Sushi ist das Gegenteil von hoch verarbeiteten Produkten. Die Kunst liegt darin, aus den Zutaten in ihrer Ursprungsform den natürlichen Geschmack hervorzuheben. Gutes Sushi lebt davon, dass Thunfisch oder Lachs ganz frisch sind – und der Reis die richtige Konsistenz hat.

Sushi Meister Kuo-Jung schließt bei der Wahl seiner Zutaten oft die Augen. Und inhaliert erst einmal den Duft. Von Meer. Erde. Gras. Der Eigengeschmack jeder einzelnen Zutat ist ihm so heilig wie das Ritual, mit dem er es zubereitet. Das Resultat: geschmacklich herausragend, gesund, zeitgemäß. Die aufs Wesentliche reduzierte Esskultur im Daihachi beeindruckt seit Jahren. Gemeinsam mit seiner Frau Chao-Li verwöhnen sie in der ehemaligen Champagner-Bar des Hotel Hansen Kempinski, Hotelgäste, treue Anhänger (viele aus der ja-

panischen Botschaft) und neue Kunden. Für viele ist es gar das beste Sushi Lokal Wiens.

In Taiwan hat Kuo-Jung sein Handwerk bereits mit 17 Jahren bei einem traditionellen japanischen Sushi Meister das sorgfältige und richtige Filetieren der Fische erlernt und auch die japanischen Kultur und Sprache verinnerlicht.

Besonders beliebt sind die Makimono Sushi Rolle Avocado mit Garnele und das Nigiri Sushi Mazu (9 Nigiri Shushi und 6 Maki, gemischte Sorten).

Aber für Kuo-Jung ist Sushi nicht nur frische Zutaten und perfektes Handwerk, sondern auch Berufung: „Sushi zuzubereiten ist für mich Kunst, die sämtliche Sinne berührt.“

Daihachi

1., Schottenring 26
Mo - Fr. 12:00 - 14:00 und 18:00 - 22:00.
daihachisushi.at



Käsekrainer & Calamari Streetfood Genuss vor der Börse

Vom heißen Eck am Börsepark sieht man auf die teuersten Wohnungen Wiens, ins Grüne des Parks und auf das Börsegebäude. Aber es ist nicht nur der charmanten Umgebung geschuldet, dass über keinen Würstelstand in Wien mehr in den Medien berichtet wird und die Leute Schlange stehen. Es ist Sebastian Neuschler. Der gebürtige Salzburger ist über die Umwege Nobelitaliener, Fischlokal am Naschmarkt, Karmelitermarkt, Servitenviertel wieder auf

den Geschmack des Schulweges gekommen und bietet als Oberstes in der Karte die in Salzburg sehr geschätzte Spezialität Bosna an (zeitgemäß auch vegan). Trotzdem ist sie nicht der Renner, sondern Calamari, gefolgt von Trüffel, Pommes und Beef Tatar. Bosna und Käsekrainer kommen dann Kopf an Kopf. Sebastian gelang es, in kurzer Zeit aus dem Würstelstand eine Institution zu machen. Oberstes Gebot ist die Qualität der Produkte: Die Würste kommen von Produzenten, die er persönlich kennt, kleine Metzgereien. Aus Salzburg die Kalbswürstel, Debrecziner, Münchner Kalbsbratwurst, Frankfurter, aber auch Ware aus



metaphern, die nahezu alle Bereiche der Wirklichkeit besetzen, bedient: Alles Wurscht. In der Bedeutung komplett egal, alles erlaubt. Außer schlechter Qualität. „Sobald du ein wenig runtergehst, sind die Leute wieder weg“, ist er überzeugt.

Hotspot Würstelstand

Niederösterreich und Ottakring. Alles Fermentierte, Eingelegte wird selber gemacht, die Krautfleckerl nach einem Rezept von der Oma zubereitet. Und warum die Calamari? „Weil es nirgends Gescheite gibt“, begründet er selbstbewusst. Dazu gibt es gute Weine, Champagner, Prosecco. Silvester gab es sogar Austern und Champagner. Um 18 Uhr komplett ausverkauft. Beim Namen hat sich Sebastian Neuschler einer der vielen Fleisch-

Und auch wenn hier Altbewährtes mit Zeitgeist verbunden wird. Der Biss in eine gute Wurst mit gemischtem Publikum im Stehen und Blick auf die historischen Gebäude lässt uns vorübergehend glauben, es sei alles noch wie immer.

Alles Wurscht

1., Börseplatz 1
Mo - Sa 12:00 - 19:30

Exklusive Entspannung im Kempinski - The Spa

Perfekt für eine kleine Auszeit vom Alltag: Der Kempinski The Spa im denkmalgeschützten Palais Hansen Kempinski bietet auf 800 Quadratmetern Erholung und Wellness nicht nur für Hotelgäste, sondern auch für Day Spa-Besucher, die sich eine kleine Auszeit direkt nach dem Job oder am Wochenende gönnen

sagen und Beauty-Treatments, einen Hydropool, einen Saunabereich mit Finnischer Sauna, Dampfbad, Biosauna sowie einer eigenen Damensauna.

HIGHLIGHTS

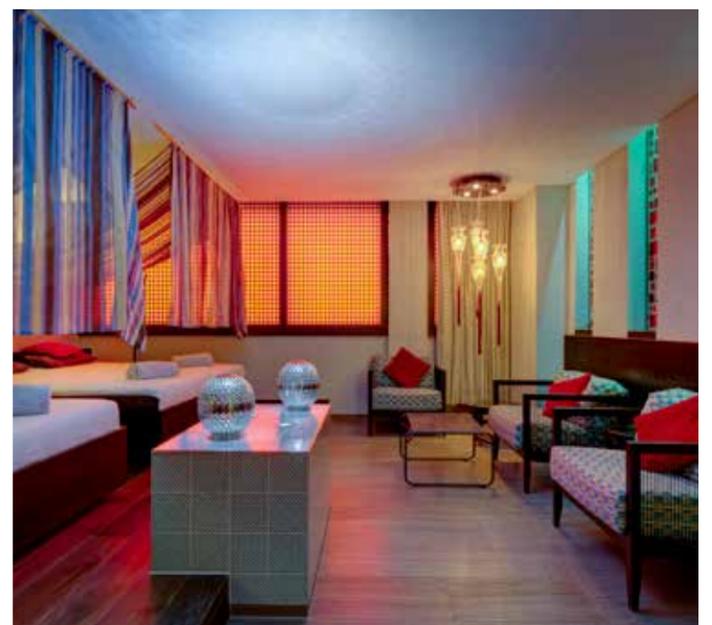
Kempinski The Spa verwendet für alle Behandlungen Produkte der High-End Präzisionskosmetik von Babor. Besondere Behandlungs-Highlights sind das HydraFacial sowie das Rhassoul.

Kempinski The Spa

wollen. Im osmanischen Stil gehalten bietet der Day-Spa einen Fitnessraum mit Technogym-Geräten, sechs Behandlungsräume für Mas-



Beim HydraFacial handelt es sich um eine nicht-invasive Methode zur Verbesserung des Erscheinungsbildes der Haut: Kleine Fältchen verschwinden, Unreinheiten, Hyperpigmentierung und Rosacea werden deutlich gemildert und die Hautstruktur gestrafft. Rhassoul ist ein orientalisches Pflegeremoniell für den ganzen Körper mit mehreren Jahrhunderten Tradition. Dabei kommt Ton-Mineralerde zum Einsatz, die die Haut auf natürliche Weise reinigt und pflegt – Entschlackung und Entspannung inklusive.



Der Day Spa kann entweder zu einer Tagesrate oder als monatliche Mitgliedschaft selbst genutzt oder zu besonderen Anlässen als Gutschein verschenkt werden.



Kempinski - The Spa
Schottenring 24 | 1010 Wien

Täglich 10.00 bis 21.00 Uhr
spa.vienna@kempinski.com



HARRY BETKE

Im Gespräch mit Cybercrime-Experten

So bunt die Welt des Internets ist, so vielfältig sind auch die Erscheinungsformen des virtuellen Betrugs. Gemeinsam ist fast allen Maschen, dass es auch Schutz davor gibt. Die Tipps der Experten zeigen, wo Sie vorsichtig sein müssen.

Die Botschaft von Werner Schweiger klingt zunächst positiv. „Seit Jahren sinkt die Zahl der Wohnungseinbrüche und Banküberfälle, das ist erfreulich“, sagt Schweiger, Kontrollinspektor vom LKA Wien. „Die Eigentumsprävention hat dazu beigetragen. Gleichzeitig findet eine Verlagerung der Tathandlungen in das Internet statt. Es ist zugleich Tatort und Tatmittel – die Cyberkriminalität steigt.“

„Das Internet kennt keine Grenzen, die Kreativität von Kriminellen im Internet allerdings auch nicht“, ergänzt Jörg Kohlhofer, wie sein Kollege von der Kriminalprävention und Spezialist für Cybercrime beim LKA.

„Fast alle Betrugsarten, die wir heute feststellen, haben Bezug zum Internet. Der Betrug in der analogen Welt ist da fast schon die Ausnahme“, meint Jörg Kohlhofer. Dabei geht es bei den Opfern quer durch, Jugendliche, mittleres Alter, Senioren. Schweiger ergänzt: „Internetkriminalität spannt einen Bogen über sämtliche Kriminalitätsformen.“

Fake Shops: So schützen sich Kunden vor Internet-Betrug

Oft sind gefälschte Online-Shops kaum von echten Anbietern zu unterscheiden. Die Betreiber ködern Kunden zum Beispiel mit besonders günstigen Markenartikeln. Die Ware wird online bestellt und im Voraus bezahlt - aber in der Regel nicht geliefert. Wie können sich Verbraucher schützen?

In vielen Fällen genügt schon ein kritischer Blick auf die Website. Passt der Name im Adressfeld des Browsers zum Angebot des Unternehmens? Oder handelt es sich um den minimal geänderten Namen eines bekannten Anbieters? Gibt es Erfahrungsberichte? Welche Informationen findet man im Impressum. „Wenn ich nur einen Firmennamen mit einer Adresse in Hongkong und dazu noch keine Telefonnummer habe oder die Firma ist in Deutschland, aber man muss nach England oder China überweisen, heißt es Hände weg“, sagte Kohlhofer. Eine Echtzeitüberprüfung ist möglich auf fakeshop.at und auch watchlist-internet.at.

Falsche Polizisten: Trickbetrüger am Telefon erkennen

Neben dem Enkel- oder Neffentrick erbeu-

ten getarnte Trickbetrüger auch als Polizisten Millionen. Die Opfer sind oft ältere Menschen. Schweiger warnt: „Es wird sofort psychologischer Druck aufgebaut, alles muss schnell gehen, man wird vom Betrüger in eine Emotion hereingeholt, normale Schutzmechanismen werden ausgehebelt.“ Kohlhofer empfiehlt, „nach einem entsprechenden Anruf ein paar Minuten Zeit nehmen und das Besprochene reflektieren, Verwandte oder Nachbarn kontaktieren“.

Cybersicherheit

Die Polizei ruft niemals bei Personen an, um sie nach Vermögenswerten oder Bankdaten zu befragen. Im Zweifel einfach das Telefonat beenden. Gesundes Misstrauen ist keine Unhöflichkeit.

Schutz vor Online-Betrug mit Phishing

Beim Phishing erbeuten Betrüger per Telefon oder Mail personenbezogene Daten wie Passwörter und Kreditkartendaten. Die Kriminellen kontaktieren potenzielle Opfer per Telefon oder E-Mail. Hinweise auf eine Fälschung sind beispielsweise fehlende persönliche Anrede, Rechtschreibfehler, seltsamer Satzbau, Aufforderung, persönliche Daten einzugeben.



Experten: Werner Schweiger, Jörg Kohlhofer

Kohlhofer rät: „Niemals einen Link anklicken, der mitgeschickt wird. Das schaut auf den ersten Punkt seriös aus. Irgendwo ist vielleicht ein Fehler, ein Buchstabe zu viel oder zu wenig, nicht erkennbar in der Eile und am Handy, wer schaut schon so genau. Wenn Sie es selber eingeben, fällt es Ihnen vielleicht auf.“ Die Täter verschicken die Mails an 4 Millionen User, wenn nur 4.000 (0,1 Prozent) Geld überweisen kommt für die Kriminellen jeden Tag eine Menge zusammen. „Von den 4.000 kommen vielleicht 40 zur Polizei“, erläutert Schweiger, „es gibt eine Meldestelle im Bundeskriminalamt

BKA against-cybercrime@bmi.gv.at, wir sind dankbar, wenn dort solche Mails hingemeldet werden.“

Cybererpressungen – Hacker-Angriffe auf Unternehmen verhindern

Cyberattacken haben das Potenzial, teuren und irreparablen Schaden anzurichten. Die Betroffenen ärgern sich dann, dass sie dem Thema Cybersecurity nicht genügend Aufmerksamkeit gewidmet haben. „Ein Angestellter passt nicht auf, es installiert sich eine Ransomware, das ganze Firmennetzwerk ist gesperrt, dann kommt eine Nachricht für 200.000 Euro bekommen Sie den Freischaltcode.“

„Nicht jede E-Mail aufmachen“, rät Kohlhofer „erst das Hirn einschalten bevor ich klicke, seien Sie misstrauisch bei E-Mail-Absendern, die Sie nicht kennen. Aber auch E-Mails von bekannten Absendern können manipuliert sein. Klicken Sie nicht auf Links von unbekanntem Absendern. Öffnen Sie keine Anhänge von unbekanntem Absendern. Reagieren Sie nicht auf verdächtige Mails, etwa durch eine Antwort. Rufen Sie im Zweifel das Unternehmen an, von dem die E-Mail angeblich kommt. Installieren Sie immer aktuelle Software und erstellen Sie immer ein Back-up. Wenn die Angestellten geschult sind und zumindest unsere Tipps berücksichtigen, dann können sehr viele Unternehmen sicherer agieren.“ Als weitere allgemeine Sicherheits-

maßnahmen empfiehlt Schweiger noch, Cookies immer zu löschen, den Verlauf zu leeren und für sensible Daten den Ein-

stieg über ein öffentliches WLAN zu vermeiden. Ein besonderes Anliegen ist den Experten noch das sichere Passwort.

Das Passwort: ein Merksatz

Die Sicherheit des Passwortes ist ein guter Schutz gegen Betrüger. Man kann das selbst bei passwortcheck.ch eingeben und sieht, wie lange ein Hacker benötigt, um es zu knacken. Bei 123456 ist die Aufwandschätzung weniger als 1 Sekunde, beim Begriff Bergwelten erhöht es sich auf 1 Minute. Aber nehmen Sie z. B. einen Merksatz, der individuell variiert werden kann, wie „Ich gehe jeden zweiten Samstag mit meiner Familie eine Pizza essen“. Und dann den jeweiligen Anfangsbuchstaben, Klein und Großbuchstaben, Zahlen, Sonderzeichen: Igj2.SmmFePe und anschließend .Facebook. .amazon, wofür es auch immer benötigt wird, ergibt die Aufwandschätzung: mehrere Millionen Jahre.

Die Experten empfehlen sicherheitshalber 20 Zeichen und weisen darauf hin, auch zu Hause bei der Serverbox das Passwort zu ändern.

Jörg Kohlhofer weist nochmals darauf hin: „Wenn man diese Tipps berücksichtigt, dann ist man schon zu 90 Prozent geschützt. 10 Prozent ist die menschliche Natur.“ Auch da hat Werner Schweiger einen Rat: „Es ist alles sicher, wenn ich weiß, was ich mache und wo ich es eingebe.“

DIE 5 SICHERHEITSREGELN:

- Erst denken, dann klicken.
- Die Software aktualisieren, um Sicherheitslücken zu schließen.
- Sichere Passwörter verwenden
- Den Datenverbrauch minimieren.
- Zur Datensicherung ein Back-up erstellen.

HARRY BETKE

Im Gespräch mit Abt Nikolaus Poch

Kloster üben auf viele Menschen bis heute eine große Faszination aus. Von Anfang an waren sie nicht nur Orte geistlichen Lebens, sondern auch Zentren der handwerklichen und landwirtschaftlichen Kunst sowie der Erforschung und Sammlung von Wissen.

Eingebettet im Börseviertel ist das Schottenstift ein optischer und spiritueller Fixpunkt des Grätzls. Das älteste Kloster Wiens verbindet Mönchsleben, Seelsorge und gesellschaftliches Engagement. Ein Ort des Gebetes, aber auch der Bildung. Seine Bedeutung spiegelt sich auch in der Topografie des Viertels wider. Schottenring, Schottentor, Schottengasse, Schottenbastei - alle verweisen auf das namensgebende Kloster. Seit 871 Jahren beten und wirken Benediktiner im Herzen der Stadt. Im Lauf seiner Geschichte brachte das Kloster aus seinen Reihen zahlreiche Theologen und Wissenschaftler hervor und bestimmte die Geschichte Österreichs maßgeblich mit. Gegründet wurde das Stift von Mönchen aus Irland (im Mittelalter: Scotia maior). Jetzt wirken hauptsächlich Wiener, viele von ihnen waren schon Schüler im Schottengymnasium. So auch Abt Nikolaus Poch, der 2021 zum Vorsteher gewählt wurde. Eigentlich wollte er nach der Matura Autodesigner oder Arzt werden. Aber auf dem Weg zur Inskription zum Medizinstudium kam zur Überraschung der Familie in der Straßenbahn eine Eingebung dazwischen: Es wurde Theologie. Mit 20 ist er schließlich in die Abtei eingetreten und noch immer froh darüber.

Denn der Kontakt mit Menschen ist ihm sehr wichtig. Deshalb ist er auch gerne mitten in der Stadt, nicht abseits auf einem Berg, sondern mittendrin, verbunden mit den Menschen. Das empfindet er als Bereicherung, die im Miteinander liegt. Hier findet er sein permanentes



Update. Das Motto, das für ihn klösterliches Leben und seelsorgliches Wirken verbindet: „Die Ehre Gottes ist der lebendige Mensch.“ Mit dem Arzt verbindet ihn neben der Hilfe für Menschen die Verschwiegenheitspflicht.

Die Lage inmitten der hektischen Stadt ist im Kloster selbst kaum wahrnehmbar. Es gibt sehr ruhige, nur den Ordensangehörigen zugängliche Bereiche. Orte des Rückzugs, der Kontempla-



Zwischen den Welten

Schottenstift: mit Geschichte in die Zukunft

tion und der Besinnung für die Ordensmitglieder. Auch einen eigenen Garten. Abt Poch schildert amüsiert: „Wenn Mönche vom Land zu Besuch sind, stellen sie oft überrascht fest, dass es bei uns ruhiger ist als bei ihnen.“ Eine Oase der Ruhe.

In der öffentlichen Wahrnehmung wird das Kloster in erster Linie mit dem 1807 errichteten Schottengymnasium verbunden. Die Schule ist zu einem Hauptarbeitsgebiet der Mönche geworden. Wissen wurde in den Klöstern seit

nur Mönche, die unterrichteten, so stehen den rund 500 Schülern inzwischen ca. 51 weltlichen Lehrenden drei geistliche gegenüber.

Wobei Abt Nikolaus in der Pädagogik vor allem auf die benediktinischen Grundsätze besonderen Wert legt, auf die Vermittlung von Zusammenhalt und Rücksicht auf Schwache.

Die Mönche sind darüber hinaus auch für die Liturgie, geistliche Präsenz und Begleitung der Schottengemeinde zuständig. Die Pfarrkirche ist auch die Klosterkirche des Schottenstiftes. Fast unmerklich ist die Kirche in die Architektur des Stiftes eingefügt, außen eher unspektakulär, ist innen ein beeindruckender barocker Saalbau zu bewundern mit Wandgemälden, Skulpturen und einem prunkvollen Altar.

Für Abt Nikolaus gilt es, täglich einen Ausgleich zu finden zwischen dem klösterlichen Leben und den vielfältigen Aufgaben. Getreu dem benediktinischen Leitsatz „ora et labora“ – bete und arbeite. Aber er nimmt sich auch Zeit für sein Hobby: Laufen. Das ist unkompliziert, umweltfreundlich und geht überall. Wenn man so will, ist es der natürlichste Sport der Menschheit. Er läuft am Börsegebäude vorbei zum Schottenring. Aber wie er betont, auch wesentlich weiter. Laufen verleiht Flügel.

eh und je der nächsten Generation weitergegeben. In schriftlicher und in mündlicher Form. So gesehen kann die Schule auf eine beinahe so lange Geschichte zurückblicken wie das Kloster. Benediktiner zählten im Mittelalter zu den wichtigsten theologischen und kulturellen Lehrern. Ihre Klöster waren nicht nur Orte des Gebets und eines auf Gott ausgerichteten Lebens, sondern eben auch Stätten der Wissenschaft und Kunst. Waren es in der Anfangszeit



Mittelalterliches Konvent-siegel des Schottenstiftes

Thomas Pedevilla

Seit 2018 ist der Südtiroler Thomas Pedevilla Chef de Cuisine im Edvard im Palais Hansen Kempinski. Schon als Kind hat es ihm Freude bereitet, in der Küche mitzuhelfen und jetzt hat er das Glück, einen Beruf ausüben, den er liebt. Dabei schätzt er besonders die Abwechslung, die Kreativität und das Teamwork mit den Kollegen. Inspirieren lässt er sich von den Jahreszeiten und der Natur.



Küchentipps vom Sternekoch



Tip 1

Wie schält man Strauchtomaten?

Die Strauchtomaten waschen, mit einem Küchenmesser vorsichtig einschneiden und auf ein Gitter oder Blech legen. Dann mit einem Bunsenbrenner bzw. Küchenbrenner von allen Seiten abflämmen. Dadurch behalten sie mehr Vitamine und sind nicht so matschig wie wenn man sie in Wasser blanchiert. Anschließend mit einem Küchenmesser die Haut abziehen.

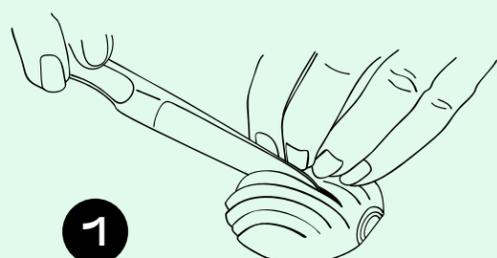
Wie schneidet man Zwiebeln oder Schalotten richtig?

Die Schale vorsichtig entfernen und die Zwiebel anschließend längs von der Wurzel zur Spitze halbieren. Wichtig: Die Wurzel der Zwiebel nicht entfernen! Eine Hälfte der Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten auf das Schneidbrett legen.

1. Die Zwiebelhälfte längs bis kurz vor die Wurzel in Streifen schneiden, sodass sie noch von der Wurzel zusammengehalten werden.

2. Nun die Zwiebel zwei- bis dreimal horizontal bis kurz vor der Wurzel einschneiden. Je öfter die Zwiebeln mit dem Gemüsemesser geschnitten werden, desto feiner werden nachher die Würfel.

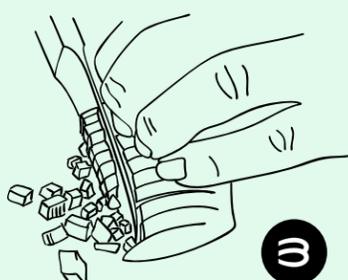
3. Zum Schluss die Zwiebel quer zur Faser schneiden, dabei zerfällt sie von selbst in viele feine Würfel.



1



2



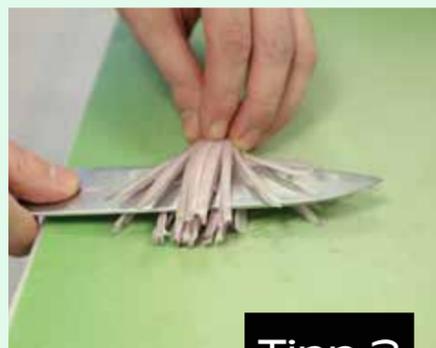
3



Tip 2

Wie behält grünes Gemüse seine frische Farbe?

Grünes Gemüse wie z. B. grüne Bohnen, Spinat oder Brokkoli in kochendem Salzwasser mit ein wenig Backpulver zubereiten. So bleibt das frische Grün des Gemüses besser erhalten. Danach mit Eiswasser abschrecken und nach Wunsch weiterverarbeiten.



Tip 3



Börseviertel Rezept

Spargel mit Bozner Sauce und Lachs

Wir haben Sternekoch Thomas Pedevilla gefragt, ob wir ihm über die Schulter schauen dürfen und er uns ein köstliches Gericht verrät, das ich auch in der Küche zu Hause umsetzen lässt. Wobei er betont: „Wichtig für ein gelungenes Gericht ist in erster Linie das Grundprodukt.“

Spargel aus dem Ofen in der Alufolie gegart

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Spargel schälen. Von der Alufolie 4 große Stücke abreißen und doppelt nehmen. Auf jedes dieser Stücke ein Viertel der Spargelstangen legen. Am Rand etwas hochschlagen. 100 g Butter schmelzen und zum Spargel in die Alu-Formen geben. Den Spargel mit Salz und Zucker würzen. Die Alu-Pakete gut verschließen. Den Spargel ca. 30 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene garen. Den Spargel aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen. Dazu die Bozner Sauce und gebratenes Lachsfilet servieren.

Bozner Sauce

Für die Bozner Sauce den Schnittlauch fein schneiden. Die Eier für 7 Min. kochen und im kalten Wasser abschrecken, schälen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß fein hacken. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und der heißen Fleischsuppe gut vermischen. Danach das Öl langsam, aber kräftig einrühren. Die Bozner Sauce mit der Mayonnaise und dem Weißweinessig abschmecken und die Eiweißwürfel untermengen.

Lachsfilet

Erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne auf mittlere Temperatur und geben Sie etwas neutrales Öl (wie Rapsöl) hinzu. Salzen Sie den Lachs von beiden Seiten. Legen Sie den Lachs mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und braten Sie ihn so lange an, bis die Unterseite am Rand leicht angebräunt ist. Wenden Sie den Lachs vorsichtig. Und geben Sie 1 EL Butter dazu. Begießen Sie den Lachs immer wieder mit der flüssigen Butter.

Zutaten

4 Personen:

2 kg Spargel
1 Bund Schnittlauch
100 g Butter
Salz, Zucker
Alufolie

Bozner Sauce:

2 Eier
1 TL Senf
150 ml Samenöl
1 TL Weißweinessig
2 EL heiße Fleischsuppe
1 EL Schnittlauch
2 EL Mayonnaise
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

4 Stück Lachsfilet



Experten zu den neuen Trends

Wohnen und Architektur

Das Zuhause war selten so sehr wie jetzt der Mittelpunkt unseres Lebens. Umso besser, wenn man sich darin auch so richtig wohlfühlt. Die Wohntrends 2022 greifen den Kontrast zwischen Ruhe und Lebendigkeit auf. Roche Bobois Österreich-Geschäftsführerin Doris Delmas, Innenarchitekt Rafael Amon und Michael Frost, Inhaber des Scandinavian Design House, haben sich Gedanken gemacht, wie das Zuhause unser Lieblingsort bleibt.



SO WOHNTE MAN IN ZUKUNFT

Hat die Notwendigkeit des häufigen Rückzugs in die eigenen vier Wände als Schutzraum, der Geborgenheit spendet, Sehnsucht nach einer neuen Gemütlichkeit erkennen lassen und bestimmte Stilrichtungen verstärkt?

Doris Delmas: Die eigene Wohnung wurde immer mehr zum Mittelpunkt des Aufenthaltes, privat und auch beruflich. Die Wohnung wird mit neuen Augen gesehen, sie wird zum Ausdruck der Persönlichkeit. Wir orientieren uns beim Einrichten an der umgebenden Natur und am Rhythmus der Jahreszeiten. Bei Sofas sind es weiche, organische und flauschige Stoffe in hellen Naturtönen. Sitzmöbel werden mit Stoffen



bezogen wie gekräuselter Wolle, um sie fast wie Tiere aussehen zu lassen.

Bei Kastenmöbeln, Tischen und Stühlen ist es den Kunden wichtig, dass der Anteil an Massivholz sehr hoch ist. Natürliche Materialien, Travertin, Sand- und Kalkstein sind sehr im Trend; Tische mit abgerundeten Kanten oder oval; Betten ganz flauschig und rund, Sofas mit verstellbaren Sitztiefen, die man flexibel verändern kann. Ausziehbare Esstische und gemütliche Stühle boomen.

Raphael Amon: Seit der Pandemie haben sich zwei Richtungen sehr stark weiter-



Raphael Amon

entwickelt. Der Landhausstil, der uns mit seinem rustikalen Flair an die guten alten Zeiten bei Oma erinnert und durch den Einsatz von natürlichen Materialien und traditionellen Formen besticht.

Und der Trend zu multifunktionalen Möbeln. Die gestiegenen Platz- und Rückzugsanforderungen der Menschen führen zu einem wahren Boom bei Einbaumöbeln. International sehe ich den Trend „From Zero“, von null. Er widerspiegelt unsere Sehnsucht nach einem Neustart über den Wohnraum hinaus. Große Modehäuser richten bereits ihre Kollektionen in den Farben Weiß, Schwarz und in allen Nuancen dazwischen aus. Ziel ist ein futuristischer Look, der uns nicht nur einen Neustart ermöglichen soll, sondern uns vielleicht auch bis zum Mars begleiten wird.

Michael Frost sieht natürliche Materialien wie Holz, Leinen, Baumwolle und organische Formen im Trend und Möbel-Klassiker. Er betont „gutes Design ist immer modern.“

Spielen Nachhaltigkeitskriterien beim Möbelkauf verstärkt eine Rolle?

Doris Delmas: Unsere Kunden hinterfragen den Ort der Herstellung; die Materialien und eine hohe Verarbeitungsqualität stehen im Vordergrund. Qualität und

nachhaltige Produkte stellen den eigentlichen Luxus dar. Roche Bobois hat stets die Ansicht vertreten, dass die Ökokonzeption integraler Bestandteil in Bezug auf Kreation und Qualität ist: Ein Produkt ist nur dann kreativ und qualitativ hochwertig, wenn bei seiner Herstellung die Umwelt im weitesten Sinn und insbesondere die des Kunden geschont wurde.

Man sucht auch nach recycelten Materialien, die den Konsumrausch ausgleichen.

Raphael Amon: Zwar wird IKEA noch Generationen mit Möbeln beglücken, jedoch zeichnet sich eine Trendwende ab unabhängig vom Einkommen. Kunden lassen sich viel länger Zeit mit ihrer Kaufentscheidungen als früher und legen mehr Wert auf individuelle Lösungen. Lokale Handelsware und Materialien aus Europa werden stärker nachgefragt. Der Wunsch nach Planungen von Einbaumöbeln ist gestiegen, Kunden sind bereit, mehr für nachhaltigere Lösungen auszugeben. Verstärkt wird dies durch die erhöhten Anforderungen an Technik im Wohnraum, wodurch Handwerker gezwungen werden, mehr zusammenzuarbeiten.



Michael Frost

Michael Frost stimmt zu: Ja, qualitativ hochwertige Verarbeitung und Produktion, die auch die Langlebigkeit eines Produktes auszeichnet, ist in Kombination mit weiteren Faktoren sicher ein wichtiges Kriterium für den Kauf.

Radikale Visionen

Projekte des erfolgreichen Architekturbüros querkraft mit Sitz im Börsegebäude umfassen Büro- und Museumsbauten, Wohnhäuser, den österreichischen Pavillon auf der Weltausstellung in Dubai und das IKEA-Haus am Westbahnhof. querkraft-Inhaber und -Partner Jakob Dunkl hat noch einiges vor und auch klare Vorstellungen, wie die Zukunft der Stadt aussehen sollte.

Wie soll mit Bausubstanzen umgegangen werden, die ja das Bild im Börseviertel prägen und wichtiger Teil der Identität sind?

Wir lieben die historischen, großartigen Bauten. Die müssen hochwertig gepflegt und am Leben erhalten werden. Aber all diese Häuser sollen bitte gerne ein lebendiges, grünes Dach bekommen. Bäume und Wohnraum, Terrassen und Menschen, Vögel und Insekten ganz oben, das ist es, was unser Börseviertel vertragen kann. Die langweiligen, unbewohnten, historischen Ziegeldächer tragen nur zum Aufheizen der Stadt bei. Wir sind glücklich, im ehemaligen hinteren Foyer der Börse unser Büro zu betreiben. Aber wir schätzen auch gute moderne Architektur. Das Börseviertel ist ein gutes Beispiel, wie hohe Qualität der Baukunst mehrerer Epochen gut zusammenspielt. Zur Bausubstanz gehört aber auch der Außenraum. Wir glauben, dass es nun besonders wichtig ist, die Stadt vom Individualverkehr zu befreien und alle Straßen sehr intensiv zu begrünen. Wir fordern Bäume statt Parkplätze. Im Straßenraum soll man wieder flanieren, statt sich auf Gehsteigen entlang der Autos einengen zu lassen. Die Stadt soll ein Tempolimit von 10 km/h bekommen, dann gibt es endlich Augenhöhe zwischen allen Verkehrsteilnehmern. Alle hässlichen und unnötigen Ampeln, Bodenmarkierungen, Verkehrsschilder wären weg. E-Ladesäulen dürfen nach unserer Ansicht niemals im öffentlichen Raum errichtet werden, sondern ausschließlich in Garagen. Sonst prolongiert man den Unsinn des herumstehenden Blechs. Man kann sich die neue Schönheit einer Stadt ohne Autos ja gar nicht mehr vorstellen. Wir träumen von einer Slow City - analog der Slow Food Bewegung.

Gibt es neue Herausforderungen an Materialien und Formen?

Wir wollen emotionale Nachhaltigkeit bauen. Unser Büro fordert eine qualitative Rückbesinnung! Wir müssen wieder Gebäude bauen, die geliebt werden, welche die Herzen emotional höherschlagen lassen. Wir müssen wieder über Schönheit sprechen und über Qualität - nicht nur darüber, wie man billig und minderwertig baut. Gebäude, die lange stehen bleiben, weil sie geliebt werden, sind nachhaltig. Man muss wieder mehr auf den Energieverbrauch durch Abbruch und Neubau achten. Wir müssen wieder den Mut haben, darüber zu reden, dass Architektur Kunst ist.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, was Sie gerne bauen würden?

Wir wissen fast nicht, was wir uns noch wünschen sollten, wurden wir doch sehr verwöhnt mit unseren Aufträgen: So haben wir das Museum Liaunig in Kärnten geplant, welches bereits unter Denkmalschutz steht, haben den IKEA am Westbahnhof realisieren dürfen, der sogar einen Fanclub für die Architektur hat (!) und durften zuletzt den österreichischen Expo-Pavillon in Dubai umsetzen. Zur Zeit planen wir die Erweiterung der Uni in Linz. Was sollte also noch auf der Wunschliste stehen? Wir sind unbescheiden: Wir wollen möglichst sinnvolle und durchaus große Bauvorhaben bearbeiten, weil wir dann mehr Menschen glücklich machen. Der Bahnhof einer Weltstadt zum Beispiel. Der wäre nach querkrafts Vision ein besonders grünes Projekt mit vielen hybriden, lebendigen Nutzungen.



Gerd Erhartt, Peter Sapp und Jakob Dunkl

Ist das Homeoffice ein Wachstumstreiber? Gibt es hier innovative Lösungen?

Doris Delmas: Menschen, die häufiger von zu Hause aus arbeiten, investieren deutlich mehr in die eigene Wohnung. Für neue Möbel, vor allem in



Doris und Alexandre Delmas

kleine und praktische Schreibtische und ergonomische Stühle. Raumteilende Elemente wie freistehende Regale und Paravents bieten eine Trennung zur Sofagruppe oder zum Esstisch. Kreative Lösungen werden gefunden, um sich zu Hause wohl zu fühlen und effizient arbeiten zu können.



Raphael Amon: Reparaturen und Instandhaltungen, die sich schon seit Jahren angestaut hatten, wurden endlich angegangen. Städter sowie Ländler zogen sich in ihre Häuser und Wohnungen zurück und mussten sich Arbeitsplätze schaffen in einer Umgebung, die bis dato nur ihrer Erholung und Entspannung dienten. Dies führt zu einem starken Bedarf an funktionalen Möbeln. Ergonomisch verstellbare Tische und Sessel sowie Arbeitsplätze, die man verstecken kann hinter Rollläden oder einklappbar und verstaubar sind, wurden wieder entdeckt und verbessert. Es gibt einen Trend zu multifunktionalen Möbeln. Daher ist es wichtiger geworden, einen Innenarchitekten zu konsultieren.

Michael Frost: Die Nachfrage an innovativen und „neuen“ Konzepten für das Homeoffice

ist definitiv gestiegen und wird auch in den kommenden Jahren ein nachgefragtes Thema bleiben – sowohl aus Kundensicht als auch der Herstellersicht. Hoch im Trend sind vor allem Möbel, die nicht sofort nach Homeoffice aussehen. Der finnische Hersteller Adea hat sich in den letzten Jahren der Entwicklung genau dieser multifunktionalen Möbel gewidmet. Entstanden sind dabei Schreibtische, die, wenn sie nicht gerade fürs Arbeiten genutzt werden, wie ein Sideboard aussehen und sich somit perfekt in das Zuhause integrieren.

Doris Delmas betont auch, dass der Outdoor-Bereich einen größeren Stellenwert bekommen hat. Die Menschen investieren heute vermehrt in ihre Terrassen, in Sofas und Sitzmöbel für draußen. Vor allem boomen Outdoor-Wohnlandschaften; namhafte Designer (Missoni, Jean Paul Gaultier) entwerfen häufiger Stoffkollektionen für Outdoor - Sofas und Stühle. Die Leute möchten ihre Zeit so viel wie möglich im Freien verbringen: zum Arbeiten, Lesen, Plaudern, Essen.

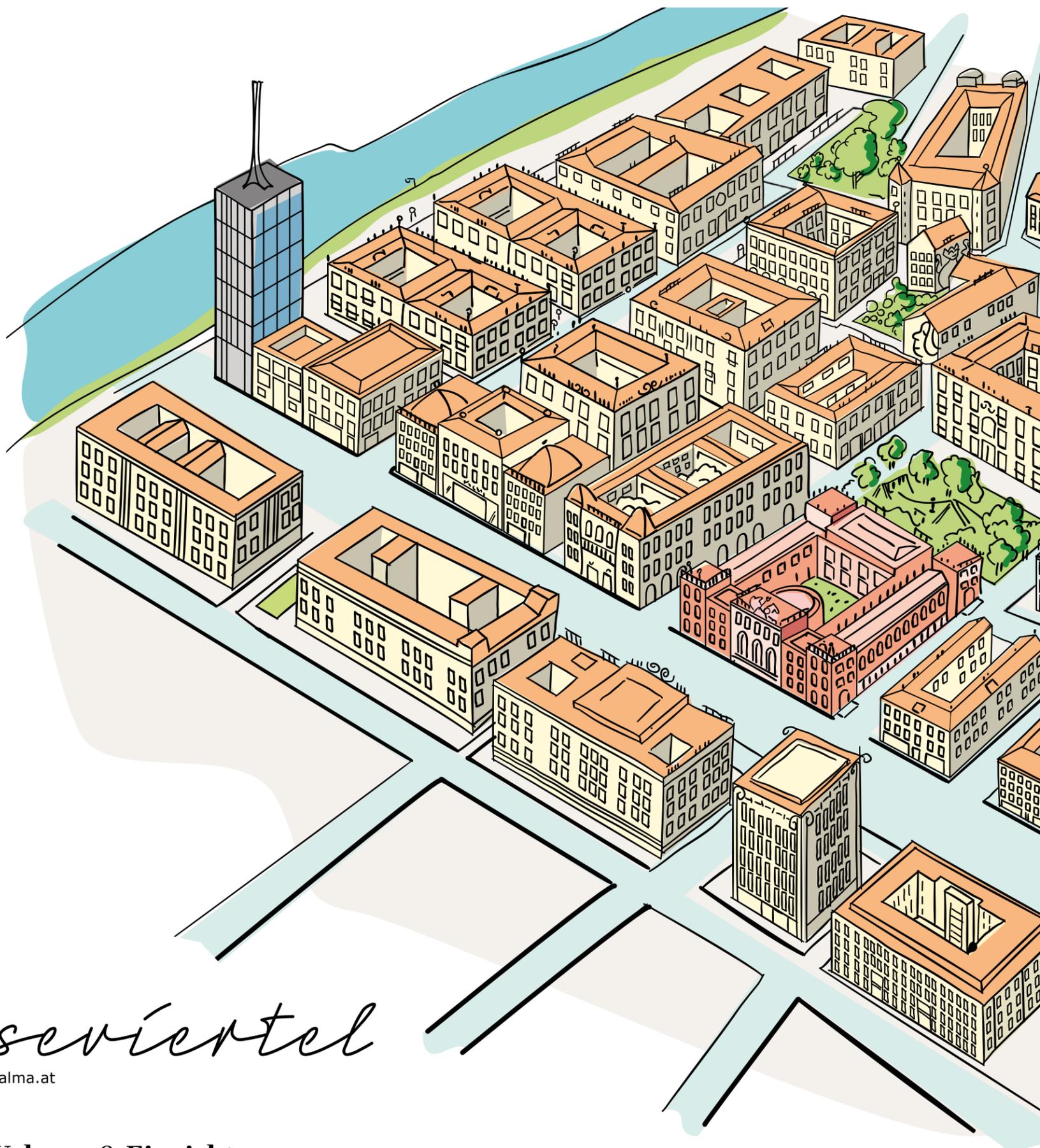
Michael Frost stimmt zu: Balkon, Terrasse oder Garten werden verstärkt als Wohnraum genutzt.

Ob innen oder außen, die Experten sind sich einig: Zu Hause wollen wir Ruhe finden, aber ebenso optische Highlights, die für gute Laune sorgen.

Roche Bobois
roche-bobois.com
Wipplingerstraße 27
1010 Wien
roche-bobois.com

Scandinavian Design House Wien
Rudolfsplatz 13A +
Heinrichsgasse 4,
1010 Wien
scandinaviandesignhouse.at

Amon Innenarchitektur
Högelmüllergasse 15/3
1050 Wien
raphaelamon.at



Börseviertel

Illustration: haraldpalma.at

Immobilien Wohnen & Einrichten

Das Viertel hat eine lange Tradition der Superlative in Herstellung und Ästhetik. Jahrzehntlang war die Gegend bekannt als Textilviertel. Geblieben ist die Wertschätzung für Qualität, die sich jetzt vor allem auf Designermöbel und Accessoires erstreckt. Das Börseviertel weiß, wie man die anspruchsvollsten Geschmäcker befriedigt. Falls Sie noch nicht die richtige Immobilie dafür haben, gibt es auch hier die maßgeschneiderte Lösung.

AMISOLA IMMOBILIEN AG
1010, Palais Kinsky, Freyung 4/15

AMON Raphael
1050, Högelmüllergasse 15/3

BAUWERK PARKETT
1010, Gonzagagasse 17

BUEROFREUNDE
1010, Börsegasse 9

BÖRSEPLATZ 1
1010, Börseplatz 1

BENE MÖBEL
1010, Neutorgasse 4-8

ESTINA Immobilien
1010, Gonzagagasse 11

ÖFM
1010, Herrengasse 17

SCANDINAVIAN/HÄSTENS
1010, Rudolfsplatz 13A

SCHOTTENRING 31
1010, Schottenring 31/3

WIEN LICHT
1010, Salztorgasse 1

Dienstleistung

Vom internationalen Konzern über einen Flagship-Campus bis zu traditionellen Familienbetrieben gibt es im Viertel eine breites Spektrum kompetenter Partner. Hier finden Sie unsere Tipps, wo Ihnen am besten geholfen wird. Seien Sie versichert.

AUDITREU
1010, Gonzagagasse 17

ANZA BAU
1010, Börsegasse 9

**CST CAUSA
STEUERBERATUNG**
1010, Börsegasse 12

KLIMAMARK
1010, Concordiaplatz 4

MUSICAL MUNCHKINS
1010, Eblinggasse 6

PALLAS CAPITAL
1010, Schottenring 16

PAUL SIBLIK
1010, Heinrichsgasse 2

SAE INSTITUTE
Hohenstaufengasse 6

STEIRER MIKA & COMP
1010, Franz-Josefs-Kai 53

**WIENER STÄDTISCHE
Versicherung AG**
Vienna Insurance Group
1010, Schottenring 30

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Interessensgemeinschaft zur Attraktivierung des Börseviertels
Auch genannt: Verein Boerseviertel
Vereinsvorstände: Leo Doppler, Monika Goschler-Praxmarer
ZVR-Nummer: 706998261

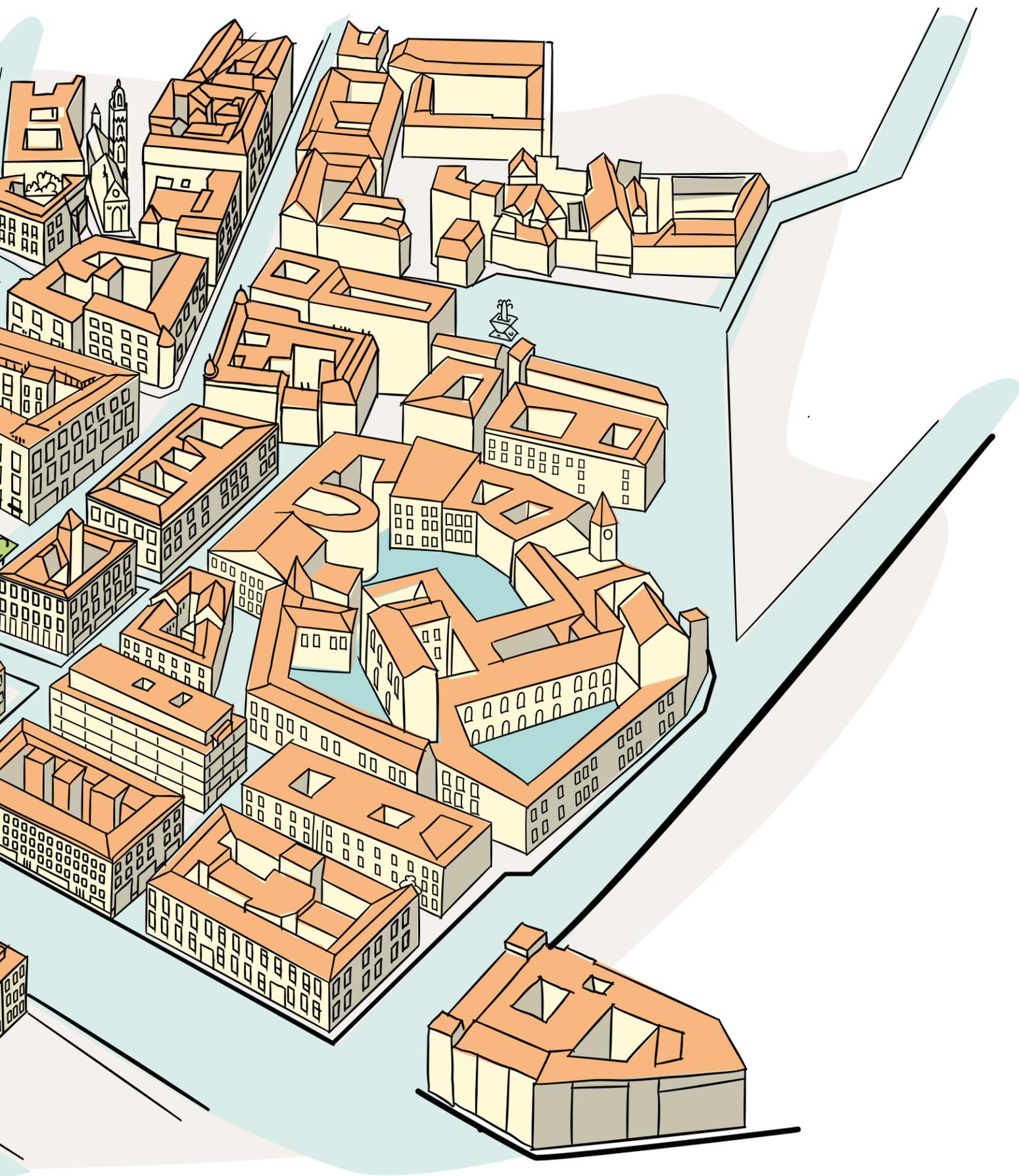
ART DIRECTOR
Harald Palma / haraldpalma.at
Journal Börseviertel: Chefredaktion Harry Betke,
BETKE COMMUNICATION
Gesamtauflage: 15.000 Stück

Illustrationen: Harald Palma

Fotos: Katharina Schiffl, Stephan Joham, Adobe Stock, Sonia Siblik, Shutterstock, Alamy, sowie aus den Archiven der Firmendatenbanken

Druckmanagement: Ferdinand Berger & Söhne GmbH.
Haftungsausschluss / Disclaimer:
Der Verein Boerseviertel „Börseverein“ übernimmt keine Haftung für Liefermöglichkeiten, Abweichungen von Abbildungen und Beschreibungen sowie Druckfehler und Irrtümer.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



Hotel & Kulinarik

Ob beim Frühstück, Lunch, Abendessen oder beim Anstoßen an der Bar, es wäre ein Leichtes, das Börseviertel zu besuchen und die ganze Zeit nur damit zu verbringen, die Köstlichkeiten der Gastronomiebetriebe zu probieren. Es gibt viel zum Essen und Trinken - man muss nur wissen, wo man suchen muss.

CAFE WILHEIM
1010 Wien, Rudolfspl. 2

GASTWIRTSCHAFT STOPFER
1010, Rudolfsplatz 4

HILTON VIENNA PLAZA
1010, Schottenring 11

LIVINGSTONE/PLANTER'S
1010, Zelinkagasse 4

PALAIS HANSEN KEMPINSKI
1010, Schottenring 24

RESTAURANT HANSEN
1010, Wipplingerstraße 34/
Börsegebäude

WEIN FINK
1010, Schottenring 31

Gesund, Fit, Schön und Verspielt

Das Börseviertel hat die Infrastruktur für gesundes, fittes Leben. Wir haben für Sie aus einer Fülle von Möglichkeiten die besten zusammengestellt, um schön, verspielt und in Form zu bleiben. Und da das Viertel wunderbar kompakt ist, liegt alles nur einen Katzensprung voneinander entfernt.

CITY PILATES & YOGA
1010, Rudolfsplatz 2

FELICI MODE
1010, Gonzagagasse 7

HOLMES PLACE
1010, Wipplingerstraße 30

MARKUS MEIDINGER
1010, Rudolfsplatz 3

MEDICARE
1010, Schottenring 30

QWIC-AT / E-BIKES
1010, Schottenring 28

DR. RONAY
1010, Rudolfsplatz 14

SINE SINE
1010, Neutorgasse 11

SPIELE BANNERT
1010, Werdertorgasse 14

VITURA
1010, Rudolfsplatz 9

I AM NOW
HOLISTIC BEAUTY SALON
1010, Salzgries 18



Restaurant Hansen

Das Hansen Team rund um die Gastgeber Anita und Leo Doppler macht Ihren Besuch in den historischen Räumlichkeiten des Börsegebäudes zu einer persönlichen Genussreise.

www.hansen.co.at



Wein Fink

Experimentierfreudigkeit und der absolute Hang zu Qualität haben Christian Fink zum Liebling der Weinkenner gemacht, schlichtweg sensationell. Er ist auch Abfüller des Börseviertel-Weins welcher bei den Come Togethers ausgeschenkt wird.

www.weinfink.at

Planter's Club

Club, Lounge, Bar, Weinkeller, Restaurant: Der Planter's Club ist eine einzigartige Location, die all das unter einen Hut bringt. Sensationelles Service und Ambiente, grandiose Cocktails, feiner Humidor, perfektes Licht – so muss ein stilvoller Club sein.

www.planterclub.com



Gastwirtschaft Stopfer

Wiener Küche, wie sie sein soll! Am Rudolfsplatz befindet sich der traditionelle Familienbetrieb, bekannt für klassische Wiener Hausmannskost. Ein Treffpunkt vieler Stammgäste, die den Charme, die Gemütlichkeit und die Atmosphäre schätzen.

www.gastwirtschaft-stopfer.at



HILTON Vienna Plaza

Im Émile Restaurant des Hilton Vienna Plaza erwarten Sie internationale Köstlichkeiten sowie österreichische Klassiker. Eines der kulinarischen Highlights und „Signature Dishes“ sind eindeutig die langsam geschmorten Short Ribs, welche bei Ihrem nächsten Besuch unbedingt probiert werden sollten.

www.emile-brasserie.at

Hotel & Kulinarik



Cafe Wilhelm

Ein charmantes Café als neuer Treffpunkt am Rudolfsplatz für Desserts, Snacks, Wein und Kaffee in entspannter Atmosphäre.

Rudolfspl. 2, 1010 Wien

Palais Hansen Kempinski

Das denkmalgeschützte Palais Hansen Kempinski Wien am Schottenring 24 ist Teil des berühmten Prachtboulevards Ringstraße. Mit seinem breiten gastronomischen Angebot, darunter das Michelin Sternrestaurant EDVARD, und dem 800 m² großen Kempinski The Spa, der auch als Day-Spa genutzt werden kann, ist das Luxushotel auch für lokale Gäste ein beliebter Treffpunkt.

www.kempinski.com



WILLKOMMEN IM ÉMILE RESTAURANT & BAR

Herrlich entspannt ist auch die ÉMILE Bar, die ihre Gäste mit kreativen Cocktailkreationen vor Ort oder To Go und dazu passenden Bar Bites, die kulinarische Vielfalt verschiedener Kontinente entdecken lässt. In den Sommermonaten lädt der geschmackvolle Schanigarten zu einem genussvollen Abend ein.



Im ÉMILE begeistern Executive Chef Stefan Wödl und sein Team mit haubenprämierten Köstlichkeiten aus aller Welt. Das Restaurant besticht durch seine vielfältige Küche, die sowohl französische als auch österreichische Klassiker auf den Tisch bringt. Besonders beliebt sind die geschmorten Short Ribs, die es sowohl im Restaurant als auch To Go gibt.



Mittags genießen Sie ein schnelles und individuell zusammengestelltes Mittagmenü in bestem Ambiente.

Besuchen Sie auch unseren Cake-Shop unter www.emile-plaza.at/to-go

ÉMILE
- PLAZA -

ÉMILE Restaurant & Bar
Schottenring 11
A- 1010 Wien
Telefon: +43 1 313 900



Estina Immobilien

Als Spezialist in der Vermarktung von Immobilienprojekten bieten wir vollumfassendes Service aus einer Hand. Als kleines und flexibles Team fokussieren wir uns auf eine beschränkte Auswahl an Projekten, die unsere volle Aufmerksamkeit genießen. Motiviert und mit vollem Engagement!

www.estina.at



Börseplatz 1

Am Börseplatz 1 wird der Traum vom Wohnen mit imperialem Charme Wirklichkeit. Exklusive Eigentumswohnungen, atemberaubende Lofts und moderne Büroräumlichkeiten vereint mit Nostalgie.

www.boerseplatz1.com

Amon Raphael

Selbstständiger Innenarchitekt im Bereich Privatimmobilien sowie Hotellerie-Gastronomie. Studium an der Privatuniversität NDU St. Pölten und im Ausland. Ganz nach dem Motto: Zurück zum Ursprung meiner selbst.

www.raphaelamon.at



Bürofreunde

Das Team um Thomas Bene und Peter Handlgruber macht eigentlich nur eines: nämlich gute Arbeitsplätze, die Kommunikation, vor allem aber Arbeitseffizienz und Ambiente in Büros fördern. Freundlich noch dazu!

www.buerofreunde.at



Wohnen & Immobilien



Bene

Die global tätige Bene Gruppe steht als wesentlicher Marktteilnehmer in Europa für innovative Konzepte, inspirierende Büros sowie hohe Designqualität und entwickelt und produziert maßgeschneiderte Lösungen für alle Unternehmensgrößen.

www.bene.com

Scandinavian Design House

Spätestens mit Anfang der 60er-Jahre wurde skandinavisches Design auch hierzulande bekannt und beliebt, viele der Designstücke aus dieser Zeit werden sogar noch heute unverändert gebaut. Zeitlos eben. Einfach im Scandinavian Design House vorbeischaun und sich in die Möbel aus dem Norden verlieben.

www.scandinaviandesignhouse.at



Schottenring 31

In unserem gemeinsamen Ausstellungsraum am Schottenring 31, dem Raum für exklusive Werkstoffe & Gartendesign, erwarten Sie Materialien und fachkundige Beratung in Sachen Innenarchitektur und Gartengestaltung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.schottenring31.at



Bauwerk

Inmitten des Börseviertels präsentiert sich die Bauwerk-Parkettwelt auf über 250 m². Architekten, Bauherren und interessierte Privatpersonen können sich über die verschiedenen Böden und Verlegemöglichkeiten informieren.

www.bauwerk-parkett.com

FRIENDS BY bene



Die nachhaltigen Büroaccessories von Bene sorgen im Handumdrehen für Ordnung. Sie bestehen aus biologisch abbaubarem, pflanzlichem Kunststoff und werden im 3D-Druckverfahren produziert.

Ab sofort erhältlich in unserem Flagship Store in Wien, Neutorgasse 4- 8, 1010 Wien



Steirer, Mika & Comp.

Als Mitglied der weltweiten Verbindung von unabhängigen Wirtschaftsprüfern und Unternehmensberatern unterstützt Sie die Kanzlei Steirer, Mika & Comp. mit topaktuellem Know-how. Sie profitieren von globalem Service und lokaler, persönlicher Beratung.

www.steirer-mika.at



cSt causa Steuerberatung

„Ideenmangel kommt vor Geldmangel“, ist Claudia Stadler-Lamprecht überzeugt. Damit ihren Kunden erst gar nicht diese „Ideen“ ausgehen, legt sie mit ihrem Team vor allem Wert auf die individuell abgestimmte Betreuung und bietet zusammen mit internationalen Partnern eine umfassende Reihe an Beratungsdiensten an.

www.cst-causa.at



SAE Institute Wien

Ob Audio, Film, Web, Games, Animation, Music Business oder Content Creation & Online-Marketing: Das SAE Institute Wien zählt seit 1987 zu Österreichs führenden Adressen für Aus- und Weiterbildung im Medienbereich und bereitet den kreativen Nachwuchs erfolgreich auf seinen Berufseinstieg vor. Als europäischer SAE Flagship Mediacampus bietet der Standort in der Wiener Innenstadt Platz für insgesamt 800 Studierende.

www.sae.edu



Musical Munchkins

Die musikalische Vorschule Musical Munchkins wurde 2003 von Isabella Tabibian Cho gegründet, einer amerikanischen diplomierten Pianistin. Das von ihr entwickelte Programm vermittelt sowohl spielerisch frühkindliche Musikerziehung als auch Englischunterricht.

www.musicalmunchkins.eu



Anza Bau

1986 von Fritz Seppele gegründet, führt Anza Bau alle anfallenden Sanierungsarbeiten, Reparaturen, Umbauten und Erweiterungen an Gebäuden im Großraum Wien aus. Es geht dabei vor allem um die Instandhaltung, Pflege und Erweiterung von vorhandenen Bauwerken, im Besonderen der historischen Wiener Bausubstanz aus der Gründerzeit und der Jahrhundertwende in das 20. Jahrhundert.

www.anza-bau.at



Beraten. Bauen. Gesund.

Ing. Paul Siblik

Sollten Sie ein spezielles Leuchtmittel brauchen, liegt die Chance bei Paul Siblik Elektrik sofort fündig zu werden, sehr hoch. Der Rest wird rasch besorgt. Darüber hinaus ist die Ing. Paul SIBLIK GmbH & Co KG Spezialist für Alarmanlagen, Beleuchtung, Netzwerktechnik und Elektroinstallation.

www.paul-siblik.at



Auditreu

Das Erfolgsgeheimnis dieser Kanzlei ist leicht erklärt. Einerseits ist Auditreu groß genug, um jedes Problem zu lösen, andererseits legt Martin Holnthoner so viel Wert auf persönlichen Kontakt und Service, dass sich alle Kunden (zu Recht!) wie VIPs fühlen.

www.auditreu.at



Pallas Capital

„Egal ob wir ein Unternehmen verkaufen oder kapitalisieren: Am Ende bekommt der Unternehmer Geld. Und damit kann er sich etwas leisten“, meint Investmentbanker Dr. Florian Koschat.

www.pallascapital.com



Klimamark

Zum Verkaufsschlager hat sich bei Klimamark neben den klassischen elektronischen Klimageräten der Klimazirbenholzkasten entwickelt. Befüllt mit Zirbenspänen sorgt er ohne Strom für traumhaften Schlaf.

www.klimamark.at

Was Sie von uns haben? Einen guten Job.

Als dynamische, teamgeführte Steuerberatungs- und Wirtschaftsprüfungskanzlei liegt unser Fokus auf dem eigenverantwortlichen und klientenorientierten Arbeiten mit hoher gegenseitiger Wertschätzung.

Ganz nach unserem Motto →

Und daher ist bei uns der Equal Pay Day bereits am 1. Jänner :-)

Guter Rat macht FREUDE

www.steirer-mika.at





I am now

Schönheit und Wohlbefinden sind bei I am now - Holistic Beauty Salon untrennbar miteinander verbundene, gelebte Werte. Der Friseursalon hat sich auf Pflege von der Kopfhaut bis zu den Nagelspitzen spezialisiert und bietet ein umfassendes, ganzheitliches Schönheitsprogramm.

www.iamnow.at



Sine Sine

Sine Sine sind Experten mit einem Rundum-Angebot für professionellen Haarentfernung und bieten auch ein spezielles Verfahren an, das insbesondere für Allergiker und Neurodermitiker geeignet ist.

www.sine-sine.com



Vitura

VITURA ist DAS Studio für Personal Training! Hier erreichen Sie Ihre Ziele - effektiv und konsequent! Überzeugen Sie sich selbst, kommen Sie vorbei und starten Sie mit uns durch!

www.vitura.at



City Yoga

Der Yogaunterricht wird genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Durch individuelle Betreuung werden Asanas und Pranayamas genau erlernt.

www.citypilatesyoga.at

Medicare

Egal ob bei Haarentfernung, Gesichtskosmetik oder einfach nur, um das körperliche Wohlbefinden aufzubessern, die Experten von Medicare widmen sich dem Thema Schönheit.

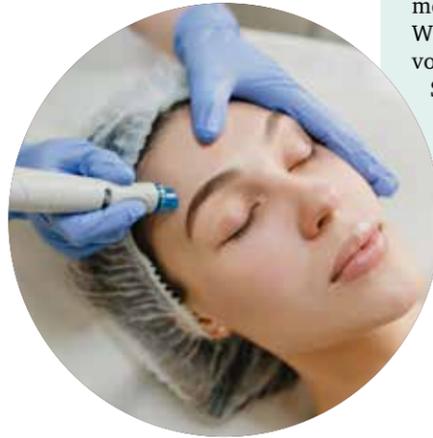
www.medicare-wien.at

Fit, Schön & Verspielt

Holmes Place

Ob Sie einfach nur entspannt Ihre Bahnen im Pool ziehen, bei einer Massage relaxen, sich in die Sauna, das Dampfbad oder den Jacuzzi des Hauses begeben: Hier kommen die Gedanken zur Ruhe und der Körper kann sich erholen.

www.holmesplace.at



Spiele Bannert

Das Spielwarenhaus im Familienbesitz hat nicht nur alle Neuheiten, sondern auch echte Klassiker. Für Kinder ist Bannert schlichtweg das Paradies und für Eltern ebenso. Die leuchtenden Kinderaugen beim Erblicken der Regale. Wir nennen das jetzt einmal echtes Einkaufserlebnis!

www.spielwarenbannert.at



Dr. Ronay

Fachärzte für Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde. Klassische abnehmbare und festsitzende Zahnspangen, unsichtbare Zahnspangen, für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Therapie von Kiefergelenkerkrankungen.

www.ronay.at

Markus Meidinger

Jedes Haarstyling ist ein Werk aus Persönlichkeit, Technik und Kreativität. Markus Meidinger und sein Team können Qualität garantieren, weil sie lieben was sie tun.

www.markus-meidinger.at



QWIC

Die Kombination aus innovativem Design und spürbarem Komfort sorgt für das beste Fahrerlebnis. Die E-Bikes von QWIC sind schon aus der Ferne ein echter Hingucker und man kommt damit außerdem entspannt an sein Ziel.

www.qwic.at



Felici

Felici im ersten Bezirk steht für ausgewählte Stücke, für Materialien wie Kaschmir oder Seide. Die Preise dafür sind jedoch moderat. Viele Kundinnen kommen laufend zu Felici. Der Grund dafür dürfte wohl auch an der Kundenorientierung liegen. Eingekauft werden von vornherein eher Stücke, die bereits Gefallen gefunden haben, oder, die explizit gewünscht werden.

www.facebook.com/FELICIWIEN/



Wienlicht

In unserem traditionellen Stammhaus in der Saltorgasse 1 finden Menschen, die exquisite Standards haben und Gutbewährtes schätzen, eine erlesene Auswahl rund um das Thema Licht. 80 m entfernt in der Vorlaufstraße 1 befindet sich der neue Flagship Store von WienLicht - eine innovative Erlebniswelt auf 550 m², die zeigt, wie man Licht in Emotionen verwandelt.

www.wienlicht.at



Immer in Bewegung

Bewegung ist das Lebenselixier des Menschen. Philip Regenfelder, Sportwissenschaftler und Personal Trainer, zeigt, wie man Sport in den Alltag integrieren kann, wie wichtig die richtige Ausführung ist und worauf man bei der Ernährung achten soll.

Wie wichtig ist die richtige Ernährung und gibt es da Tipps von deiner Seite?

Eine gute und ausgewogene Ernährung ist generell wichtig! Je eher körperbezogene Ziele gesetzt werden, umso mehr sollte man auf die, je nach gewähltem Ziel, richtige Ernährung achten. Zum einen sollten die Makronährstoffe (Proteine, Fette und Kohlehydrate) im richtigen Verhältnis zu sich genommen werden, zum anderen dürfen Vitamine, Spurenelemente nicht fehlen. Dazu ist auch auf genügend Flüssigkeitszufuhr zu achten (2 bis 2,5 l Wasser sollten es schon sein).

Generell gilt: Je mehr Ausdauertraining man betreibt bzw. je mehr man schwitzt (gerade auch bei heißen Temperaturen), desto eher ist auf den Flüssigkeitshaushalt und Elektrolythaushalt zu achten. Je mehr man sich mit Krafttraining beschäftigt, desto eher ist auf die Proteine (ca. 1,8-2,2g/kg Körpergewicht) zu achten. Die wichtigsten Proteinquellen: Fisch, Fleisch, Milchprodukte, Eier, Hülsenfrüchte und Samen.

Mein Tipp: Auf eine ausgewogene, zielgerichtete und regelmäßige Ernährung achten! Wenn möglich viel frische und wenig verarbeitete Lebensmittel verwenden. Der Teller darf bunt sein – die verschiedenen Farben der (frischen) Lebensmittel (vor allem bei Obst und Gemüse) sind auf verschiedene Inhaltsstoffe/Vitamine zurückzuführen.

Gibt es Übungen, die du täglich oder zumindest mehrmals die Woche empfehlen würdest?

Generell empfehle ich: Bewegung, Bewegung, Bewegung!! Man sollte versuchen auch neben dem Training, egal ob Kraft oder Ausdauer, möglichst viel Bewegung in den Alltag zu integrieren. Die berühmten Stufen statt der Rolltreppe/den Lift zu verwenden, mag banal

klingen, am Ende des Tages/der Woche/ des Monats macht es aber einen Unterschied aus. Wenn es die Zeit nicht anders zulässt, man aber dennoch zu Hause etwas machen möchte, dann würde ich mich auf „große“ Übungen, konzentrieren – das sind Übungen bei denen viele und große Muskelgruppen involviert sind. Klassisch sind hier Kniebeugen in allen Varianten inkl. **Sprünge und Liegestütz**,



zu nennen. Die Kombination aus beiden – , der Burpee – ein Liegestütz mit anschließendem Streck sprung – , ist noch „zeiteffektiver“ und lässt den Puls rasch in die Höhe schnellen – je nach Zielsetzung!

Und welchen Effekt haben diese Übungen und kannst du uns gleich Tipps geben für die richtige Ausführung?

Die Kniebeuge ist prinzipiell eine Ganzkörperübung mit Fokus auf die Beine.

Der Stand ist je nach Körperanthropometrie individuell – man kann sich allerdings an einem schulterbreiten Stand orientieren. Die Zehen sollten dabei leicht nach außen blicken. Wenn die Knie gebeugt werden, ist darauf zu achten, dass der ganze Fuß gleichmäßig belastet ist – mit leichter Tendenz auf Fersen und Außenkanten. Die Knie sollten nach außen gedrückt werden und in Richtung große Zehe zeigen. Die Endposition/Tiefe sollte so gewählt werden, dass die Hüfte nicht kippt – der Rücken also nicht rund wird! Die Kniebeuge endet also dort, wo die Hocke (Rundrücken) beginnt. Der Rücken ist während der gesamten Übung gerade zu halten und die Schulterblätter sollten zusammen und in Richtung Gesäß ziehen (Brust rausdrücken).



Hauptbeansprucht werden die gesamte Oberschenkelvorderseite und die Gesäßmuskulatur. Beim Liegestütz sind die Handrücken unter der Schulter. Die Hände sind etwas breiter als schulterbreit (es gibt hier viele verschiedene Varianten). Die Finger blicken nach vorne. Die Füße sind nahe beieinander. Auf Bauch- & Gesäßspannung ist zu achten – aufpassen, dass man während der gesamten Übung nicht ins Hohlkreuz rutscht! In der tiefsten Position sollten Brust, Kinn und Nase den Boden berühren (die Hüfte nicht) oder zumindest sehr nahe zu Boden kommen.

Der Liegestütz zielt auf Brustmuskulatur, Trizeps und Schultermuskulatur ab. Durch die durchgehende Bauchspannung wird die Bauchmuskulatur auch mittrainiert.

Für diejenigen, denen die klassische Variante zu schwer ist: Knie auf den Boden ablegen – das verkürzt den Hebel und somit muss weniger Körpergewicht wieder weggedrückt werden. Sollten das Ablegen der Knie Schmerzen bereiten, kann man als Variante auch die Arme auf einer Erhöhung (Bank, Sessel ...) ablegen. Dies dient ebenfalls der Vereinfachung der Übung.



VITURA
Personal Training
Rudolfsplatz 9
1010 Wien

office@vitura.at
www.vitura.at

20% auf ein QWIC E-Bike

Sagen Sie Tschau zum Stau und satteln Sie auf ein QWIC E-Bike um.

Gültig bis 31.12.2022 auf alle lagernden E-Bikes.

Buchen Sie eine kostenlose Probefahrt auf www.qwic.at oder besuchen Sie das QWIC Experience Center am Schottenring 28.

NAHVERSORGER

Familienbetrieb mit Tradition

Seit mehr als 80 Jahren sichert die Familie die Elektro-Nahversorgung im Börseviertel und im ersten Bezirk und installiert zur Zufriedenheit seiner Kunden in ganz Wien und Umgebung. Gegründet von seinem Großvater, weitergeführt von seiner Mutter, hat Paul Siblik die Firma vor 27 Jahren übernommen und stetig ausgebaut, nicht aber auf seine Grundsätze, Qualität, Zuverlässigkeit, Menschlichkeit, vergessen.

Siblik geht mit der Zeit. So wurden in den letzten Jahren mehrere Photovoltaik-Projekte realisiert und auch die Umstellung auf Elektroheizsysteme erlebt gerade jetzt einen regelrechten Boom. Als geprüfter E-Mobility Experte weiß er auch, wie man Autoladestationen fachgerecht installiert.

Siblik bietet auf einer Verkaufsfläche von über 100 m² Elektroartikel aller Art. Nicht lagernde Ware ist sehr rasch verfügbar über sorgsam ausgewählte Lieferanten. Die Schwerpunkte sind Beleuchtung, Elektroinstallationen aller Art, Alarmanlagen, KNX-Installationsbus, Netzwerkverkabelung und Heizsysteme der neuesten Generation, sowie Photovoltaik Anlagen. Da zu sein für die Börseviertler, rasch und unkompliziert - das ist gelebte Siblik Philosophie. Nachhaltigkeit ist ihm ein Anliegen, oft ist es nur eine Kleinigkeit und man kann geliebte Leuchten und dergleichen reparieren. Für diverse Designerleuchten machen seine Mitarbeiter, die Reparaturen für ganz Öster-



Paul Siblik

Lichtmacher mit Liebe zum Detail.

reich, komplette Abwicklung inkl. Versand. Im Unternehmen arbeiten derzeit ca. 19 Mitarbeiter, darunter 4 Lehrlinge. Ausbildung ist Paul Siblik ein besonderes Anliegen.

Aber Siblik und vor allem seine Frau Sonia verstehen sich auch als Plattform für junge Künstler, die sie tatkräftig unterstützen. Das Lichtstudio ist nicht nur Schauraum, sondern es finden dort auch regelmäßig Ausstellungen statt. Bei einem gemütlichen Miteinander gibt es dort auch Vernetzung im Grätzl und darüber

hinaus. Siblik beweist, wie viel Engagement, Kompetenz und Nahversorgung zur Qualität eines Lebensraumes beitragen können.

Ing. Paul Siblik GmbH & Co KG

Heinrichsgasse 2
1010 Wien
T +43 1 533 31 21

office@paul-siblik.at
paul-siblik.at

Von Natur aus gut vorsorgen.

Eco Select Invest

Profitieren Sie jetzt von unserer 100 % nachhaltigen fondsgebundenen Lebensversicherung!

#einesorgeweniger

Ihre Sorgen möchten wir haben.

Zu diesem Versicherungsprodukt gibt es ein Basisinformationsblatt, das bei Ihrer/Ihrem BeraterIn schriftlich und elektronisch (E-Mail) erhältlich ist. Die jeweils aktuelle Fassung finden Sie auch auf unserer Website wienerstaedtiche.at



**WIENER
STÄDTISCHE**
VIENNA INSURANCE GROUP



Dieser Laden bringt Kinderaugen zum Leuchten. Auf 1.000 m² und vier Ebenen finden Kunden bei Bannert in der Werdertorgasse auf über 50.000 m² Qualitätsspielzeug aller großen Marken. Vom klassischen Plüsch- und Holz-Sortiment über Fahrzeuge, Partyartikel und Puzzles bis hin zu technischem Spielzeug.

Kinderwünsche werden hier genauso erfüllt wie die Erwartungen der Eltern - durch hohe Beratungskompetenz und ausgeprägtes Kundenbewusstsein.

Hier findet man Geschenkideen als Belohnung für zwischendurch oder originelle Mitbringsel



für Kindergeburtstage. Angeboten werden Marken wie Barbie, Brio, Carrera, Fischertechnik, Lego, Märklin, Fleischmann, Piatnik, Schleich, Steiff, Ravensburger, Revell und viele andere mehr.



Das Spielwaren Paradies

Familie Bannert: alles, was das Herz begehrt.

Für den perfekten Geburtstag gibt es individuell zum Selbstauswählen auch einen Geburtstagskorb, um den Gästen die Auswahl des Geschenkes zu erleichtern.

Das Erfolgsrezept von Bannert ist auch seine kontinuierliche Präsenz: Als bleibende Größe erinnert das Unternehmen viele Kunden an ihre eigene Kindheit. Das Unternehmens-Logo zeigt bis heute ein Kind mit Spielzeugtrompete und Auto. Diese gehörten zu den ersten Pro-

dukten, die Bannert verkaufte. Allerdings entwickelt sich die Technologie natürlich weiter. Traditionell modern gibt es auch 3-D-Modelle aus der Welt von Star Wars und Marvel.

Leopold Bannert KG
Werdertorgasse 14
1010 Wien
T +43 1 533 25 30

office@spielwarenannert.at
www.spielwarenannert.at

In a world full of dreamers, be a

drēmər[®]



In diesem Jahr feiert Hästens 170 Jahre meisterhaftes Handwerk und Träume, und einer unserer Träume ist gerade wahr geworden: Mit drēmər schlagen wir das nächste Kapitel unserer Geschichte auf und lassen Träume Wirklichkeit werden. Das neue drēmər Bett ist eine physische Manifestation unserer Mission, die Welt zu einem glücklicheren, liebevolleren und friedlicheren Ort zu machen. Es ist eine Klasse für sich, mit vielen wunderschönen Details, die allesamt in perfekter Handarbeit entstanden sind.

Besuchen Sie unseren HÄSTEN STORE WIEN und entdecken Sie das drēmər Bett.

BE AWAKE FOR THE FIRST TIME IN YOUR LIFE[®] | HASTENS.COM

170
YEARS OF MASTERY
AND DREAMS

Hästens 
since 1852

HÄSTENS STORE WIEN | Heinrichgasse 4 | 1010 Wien | wien@hastensstores.com | +43 (0)1533 23 62 17



Hinter jeder Uniform steht ein Mensch

Der Grätzelpolizist: täglich im Viertel unterwegs

GEMEINSAM SICHER
Freund und Helfer

Grundsätzlich sind Städte vergleichsweise unübersichtliche Orte und stehen unter dem Verdacht, Versteck für alle möglichen Formen von Bedrohung zu sein. Urbane Sicherheit ist ein wesentlichen Teil der Lebensqualität für die Bürger. Die Grätzelpolizei trägt wesentlich zur Stärkung des Sicherheitsgefühls der

Bewohner bei. So prägen sie durch sichtbare Präsenz und persönliche Ansprechbarkeit den engen, vertrauensvollen Kontakt zwischen der Bevölkerung und der Polizei.

Christian Ulrich ist seit vielen Jahren im Börseviertel unterwegs. Er ist täglich im Viertel in Uniform präsent und hat jederzeit ein offenes Ohr für Anliegen und Bedürfnisse der Bevölkerung. Er liebt die Stadt, in die er der Liebe wegen aus dem Burgenland gekommen

ist, und hält den Kontakt mit dem Bürger und das ist auch genau die Tätigkeit, die er immer haben wollte: „Wenn ich auf der Straße bin, kann ich konkret helfen.“ Er erteilt Auskünfte, überprüft Hinweise, schlichtet bei verfahrenen Situationen oder leitet Anliegen an die zuständige Stelle weiter. Er freut sich, wenn er auf der Straße angesprochen wird, sieht es als Win Win Situation: „Ich erfahre etwas und auch die anderen.“

Die schönsten Momente sind „das Danke der Menschen, wenn ich ihnen zugehört habe. Wenn sie sich ihre Sorgen von der Seele gesprochen haben und froh sind, wenn sie einen Ansprechpartner haben.“ Ulrich ist auch erreichbar im Kommissariat, bei Aktionen wie Veranstaltungen, Ausstellungen sowie Vereins- oder Schulanlässen. Einmal im Monat gibt es auch einen Jour fixe im Restaurant Leupold.

Durch die Nähe zur Bevölkerung kennt er die Besonderheiten und Herausforderungen im Viertel sehr gut. Dadurch kann er unkompliziert vermitteln und handeln. Zudem nutzt er den engen Bürgerkontakt für die Prävention und Aufklärung. Er ist weit mehr als nur Polizist, auch Seelsorger, Sozialarbeiter, Lebensberater oder auch einfach nur Zuhörer. Das wird im Viertel sehr geschätzt.

Polizeikommissariat Innere Stadt
Deutschmeisterplatz 3
1010 Wien,

T +43 1 31310

gemeinsamsicher.at
polizei.gv.at

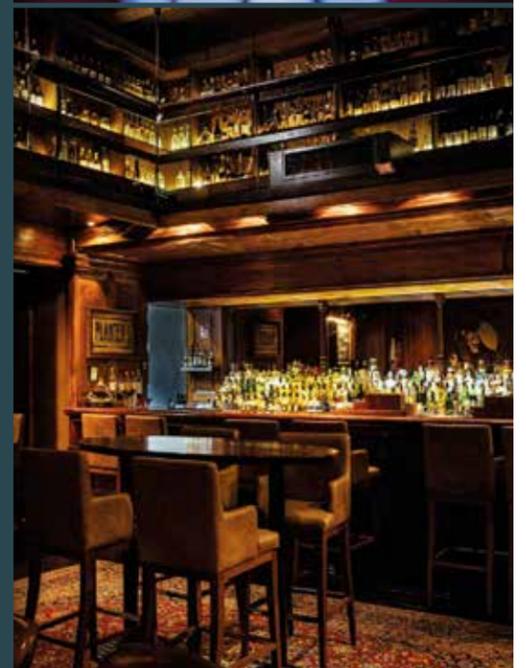
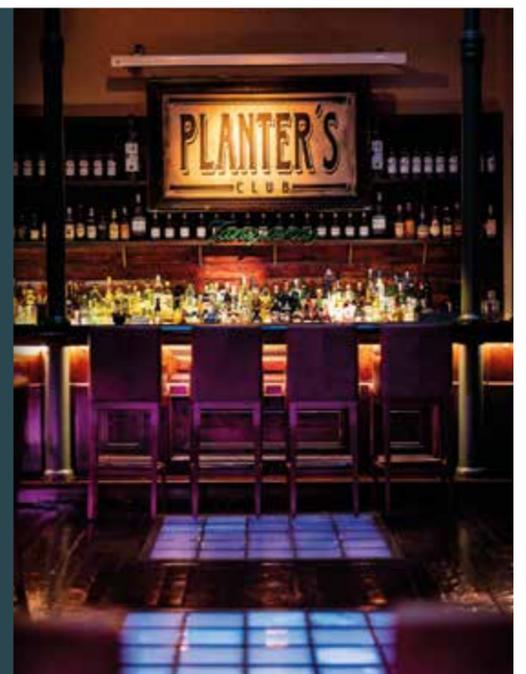


PLANTER'S
CLUB



Bar
Restaurant
Weinkeller
Event-Location

www.planterclub.com





Kunst am Zaun

Kultur und Natur im Dialog

10. 9. 2022
12-18 UHR



Sich auf Kunst einlassen, sie entdecken und erleben – das kann man nicht nur im Museum, sondern auch bei „Kunst am Zaun“ unter freiem Himmel.

Im Börsepark treten jedes Jahr Kunst und Natur in einen Dialog, ergänzen sich zu einem Gesamtkunstwerk. Es locken dabei nicht nur Gemälde. Es gibt auch Fotokunst, Skulpturen, Drucke, Zeichnungen.

Was wäre ein Leben ohne Künste. „Kunst ist Lichtblick und ein hoffnungsvolles Zeichen für eine Zukunft voller Kreativität, Gemeinsamkeit und Freude“, ist Kuratorin Sonia Siblik überzeugt. Dabei war es immer ein Anliegen, Kunst ins Freie zum Publikum zu bringen, um daraus ein soziales Miteinander entstehen zu lassen. Die KünstlerInnen sind froh, vom Verein Boerseviertel diese Möglichkeit der erweiterten Sichtbarkeit zu bekommen.

Dieses Jahr nahmen 70 KünstlerInnen teil. Gemeinsam stellten sie über 600 Kunstwerke vor. Darunter bekannte Namen wie Milan Markovich, Claudia Christof, Thomas Windisch, Susanne Wagner, Cunqing Li, José Luis Loria Méndez, Ricardo Flores. Dabei gab es ein musikalisches Rahmenprogramm, und kulinarische Angebote von Café La Naranja, Churros Don Diego, Los Mexikas und Wein von Fink & Kotzian.

Kunst bewundern und gleichzeitig das Herbstwetter genießen, dazu ist bei „Kunst am Zaun“ jedes Jahr eine gute Gelegenheit. Der Börsepark, in dem sich Natur, Kunst und Architektur verbinden, bietet dafür den idealen Rahmen. Dabei kommen Besucherinnen und Besucher auf ihre Kosten, die Natur und Kultur mögen – und auch die Spannung zwischen den beiden.



AUCH FÜR MÄNNER

UNSERE
ANGEBOTE
FÜR SIE!



HIFU
Softlifting ohne OP
Gesicht **nur 250,-**
statt 500,-

CRYO
Dauerhaft Fett weg
mit Kälte **ab 149,-**
statt 390,-

Hyaluron-Pen 1ml nur 119,- statt 200,-

Tel.: 0699 190 45 437 www.medicare-wien.at
Schottenring 30 / Franz-Josef-Kai 59 / Ringturm / 1010 Wien
Direkt bei U2/U4 Schottenring

Weihnachten im Schuhkarton

„Die Freude der Kinder über die Schuhkarton-Geschenke aus dem Börseviertel ist jedes Mal riesengroß“, erzählt Initiatorin Sonia Siblik. Mit der Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ möchte der Verein Boerseviertel jedes Jahr Kindern, die oftmals noch nie ein Geschenk zu Weihnachten erhalten haben, eine Freude bereiten.

„Weihnachten im Schuhkarton“ ist die beliebteste Geschenkaktion weltweit. Unter dem Motto „Mehr als ein Glücksmoment“ erleben Kinder in Not Weihnachtsfreude durch einen Schuhkarton. Seit 1993 wurden weltweit bereits über 186 Millionen Kinder in über 150 Ländern erreicht. Wichtig sei, dass die Kinderaugen an Weihnachten erstrahlen. Das sei bereits bei einer Zahnbürste der Fall. Deshalb ist eine Geschenk-Mischung überaus wichtig: Dinge zum Naschen und Spielen seien zwar gut, aber auch Hygieneartikel, Kleidung und Schulmaterial sollten eingepackt

werden. Wichtig ist dabei, dass alle Kinder das Gleiche bekommen. Alle Pakete haben alles.

Die Spendenbereitschaft ist immer groß. 2021 wurden 126 Kartons aus dem Viertel auf die Reise zu notleidenden Kindern geschickt. Die Freude vor Ort z. B. in Montenegro ist riesengroß und die Kinderaugen strahlen jedes Jahr.

Seit 2005 haben die Menschen im Börseviertel, aber auch darüber hinaus Gelegenheit, einem Kind



Freude und Hoffnung schenken

in Not Freude und Hoffnung zu schenken, indem sie sich an der weltweit größten Geschenk-Aktion beteiligen.

Freude schenken ist leicht: einfach die Geschenke zur Sammelstelle bringen. Dort verpackt ein geschultes Team die Päckchen und schickt sie auf die Reise nach Osteuropa. Die Aktion wurde auch von Familie Bannert (Spielwaren Bannert) und von Ing. Paul Siblik unterstützt.

Charity im Börseviertel

Wollen auch Sie Kinderaugen zum Strahlen bringen?

Kontaktieren Sie dazu:
Sonia Siblik, T.: +43 660 533 31 31
sonia.siblik@paul-siblik.at



Gastwirtschaft Stopfer

Die Gastwirtschaft Stopfer ist ein traditioneller Familienbetrieb und bekannt für klassische Wiener Hausmannskost.

Mo - Fr 12:00 bis 22:00 Uhr
Sa, So u. Feiertags geschlossen
Rudolfsplatz 4, 1010 Wien

T: 01 533646
gastwirtschaft-stopfer.at

RASIERST DU NOCH ODER SUGARST DU SCHON?



Haarfreiheit ist ein MUSS für jeden gepflegten Körper, egal ob Frau oder Mann.

Wir, die Spezialisten von SINE-SINE, machen es möglich, in angenehmer und entspannter Atmosphäre, ohne lästige Wartezeiten und annähernd schmerzfrei. In unseren beiden Studios im ersten Bezirk (Neutorgasse 11, im Börseviertel und Christinengasse 2 beim Schwarzenbergplatz) erwarten Sie professionelle, bestens ausgebildete und erfahrene Depiladoras.

Wir bieten verschiedene Techniken der Haarentfernung:

Sugaring: Mittels Zuckerpaste (mit Extrakten von grünem Tee) werden die Haare besonders hautschonend und nachhaltig entfernt (Flicking-Methode)

Waxing: mit Warmwachs und Vliesstreifen oder mit Filmwachs und Spatel IPL und SHR: die Methoden für „dauerhafte“ Haarreduktion mit Lichtimpulsen



SINE-SINE NEUTORGASSE 11, 1010 Wien, 01 532 09 55
SINE-SINE CHRISTINENGASSE 2, 1010 Wien, 01 710 19 09

www.sine-sine.com



**B[®]ORSE
BÜROS**

AM RING

*MEHR
RAUM
FÜR
ERFOLG.*

WWW.BOERSEGEBAEUDE.AT

**B[®]ORSE
VIERTEL**