



Fotos: Reinhard Judd

Bei der Wein-
taufe mit
Weinkönigin
Maria Liegen-
feld wurde
Niki Ofczarek
der Bacchus-
preis verliehen.



Fest vom Barock bis zum Zeitgeist

Glanzvolle Bundesweintaufe und Bacchuspreis für Nicholas Ofczarek

Zwischen Barock und Celebrity-Feeling, zwischen Weinkultur und Zeitgeist ging die rot-weiß-rote Taufe des neuen Jahrgangs im Schloss Esterházy in Eisenstadt über die Bühne. Viele prominente Gäste ließen sich diese Feier im glanzvollen Rahmen nicht entgehen. Gut gelaunt zeigten sich allen voran EU-Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager, Chris Yorke von Österreichs Wein-Marketing und Burgenlands Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld. Glorreicher Höhepunkt war die Verleihung des Bacchuspreises an Burgschauspieler Nicholas Ofczarek. Herbert Oschep vom Wein-tourismus in seiner Laudatio: „Dank seiner Krea-



Foto: Reinhard Judd

C. Zechmeister gratulierte
tivistät und Innovation gibt es keinen besseren Werbepaten für das Burgenland als Niki Ofczarek, er ist Spiegelbild unserer immer selbstbe-wusster werdenden Branche.“ Für die Kulinarik sorgte Haubenkoch Max Stiegl. Mit seinem unverwechselbaren Stil kreierte er das Galadinner. Ein Abend voller Genuss!

Handgemacht

Julia Baumgartner – jetzt Buzetzki – kennen viele. Die frühere Wahl-Neusiedlerin, die der Liebe wegen jetzt in Wulkaprodersdorf gelandet ist, hat schon einiges erlebt.

Mit 25 hatte sie einen Schlaganfall, wes-halb sie sich einem gesünderen Leben ver-schrieb. Jetzt produziert sie nachhaltiges Granola. Unter dem Namen „Miss-Finnland“ bloggte sie zu den Themen Sport und Ge-sundheit – und kam so zu ihrem jetzigen Geschäft. Es war Ostern 2016, als ihr ihre Cousine nämlich ein ganz besonderes Geschenk überreichte. „Sie hat mir ein liebevoll verpacktes Päckchen mit selbstgemachtem Granola gegeben und gemeint, ich glaube, das könnte dir schmecken“, denkt die jun-ghe Frau heute noch lä-chelnd zurück. „Und sie hat sowas von recht ge-habt“, lacht sie dann. Denn schon der erste Bissen be-geisterte sie. In dem Päckchen war Granola – früher besser be-kannt als Müsli. Die Basis besteht meist aus Haferflo-

cken, dazu kommen Früch-te, Nüsse und was einem sonst noch schmeckt. Von dem Geschmack inspiriert begann sie selbst auszuprobieren. „Ich habe mein selbstgemachtes Gra-nola dann auch in die Arbeit als Frühstück mitge-nommen, habe es mit fri-schen Früchten und Milch kombiniert und den Kolle-gen und meinen Freunden anscheinend so einen Gus-to gemacht“, lacht sie. Denn bald kamen die An-fragen: „Darf ich probie-ren?, Machst du mir auch eines?“ Im November 2016 wagte sie den Schritt und machte sich selbstständig. Schritt für Schritt zur eigenen Marke Nach und nach entstanden immer mehr Sorten. Im Oktober 2017 dann der Schritt zur eigenen Marke. „Granola Love – handma-made muesli with love (made by MissFinnland)“ wurde

und natürlich: „GranolaLove“



Fotos: Kevin Kada



Julia Buzetzki mit ihrem Frühstück – nachhaltig, gesund und mit Liebe gemacht. Einfach reinklicken und gustieren: granolalove.at

geboren. Und so heißt ihr Granola bis heute. Was aber ist das besondere an ihrem Produkt? „Ganz einfach“, erklärt die selbstbewusste, junge Frau. „In jeder Pa-ckung steckt Liebe zum De-tail, zu natürlichen Zutaten und zum bewussten Ge-nuss“, erklärt sie. Nebenbei ist ihr Müsli auch noch zu 100 Prozent vegan, weil nicht mit Honig gesüßt. Und es ist auch nicht so süß, wie herkömmliche Produkte im Supermarkt. Ihre Sorten sind „besonders“. Da gibt es zum Beispielt „Salty Peanut Caramel“ oder auch „Him-beer Zitrone“. Jetzt ganz frisch im Online-Shop „Spe-kulatius“. Ihre Sortenideen kommen ihr meistens unter der Dusche oder klassisch beim Autofahren. „Him-beer-Zitrone“ zum Beispiel hat sie als Sirup probiert und sich gedacht, das müsste doch auch in Müsliform machbar sein. Ist es. Und seitdem im Shop. Gustieren unter granolalove.at C.Titz



Foto: JHP

GESANGSWELTEN
Die große Vielfalt des Gesangs steht am 13. November um 18 Uhr beim Konzert im ORF-Landesstudio im Mittelpunkt. Die Gesangsklassen der Joseph Haydn Privathochschule werden Stücke von Haydn bis zu „My fair Lady“ zum Besten geben. Der Eintritt ist frei. Anmeldung unter: ☎ 02682/700-27211

Die Zahl der Start-ups im Burgenland hat sich seit 2021 von 39 auf 88 Unternehmen mehr als verdoppelt. Auch beim Gründerförderungsprogramm „Start-up Burgenland“, das von der Wirtschaftsagentur betrieben wird, zeigt sich fünf Jahre nach dem Start, dass sich unser Bundesland zu einem sichtbaren Player im Innovationsökosystem entwickelt. Mehr als 300 Start-up-Teams haben seither ihre Bewerbungen eingereicht. Über 40 wurden intensiv begleitet. Viele setzen Impulse in den Bereichen Gesund-heit, Pflege, Energie, Mobi-

Ein guter Boden für fruchtbare Ideen

Start-up-Szene im Burgenland wächst – auch dank professioneller Beratung

lität, Landwirtschaft und Ernährung. „Start-ups sind ein Motor für Wertschöpfung. Sie schaffen Arbeitsplätze, bringen neue Technologien und stärken die Region“, lobt Landesrat Leo Schneemann. Ab 2026 steht Entrepreneurship-Förderung in Schulen und Hochschulen auf dem Programm. „Unternehmertum soll nicht erst Thema werden, wenn eine Idee marktreif ist, sondern bereits im Klassenzimmer“, erklärt Leiter Michael Sedlak. Auch neue, innovativ denkende Gründer werden wieder gesucht. Mehr: www.startup-burgenland.at