Freitag, 7. November 2025 Freitag, 7. November 2025 **BURGENLAND** BURGENLAND



Fest vom Barock bis zum Zeitgeist

Glanzvolle Bundesweintaufe und Bacchuspreis für Nicholas Ofczarek

Z wischen Barock und Celebrity-Feeling, zwischen Weinkultur und Zeitgeist ging die rotweiß-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,

reichs Wein-Marketing und Burgenlands Wein- genland als Niki Ofczabaupräsident Andreas rek, er ist Spiegelbild Liegenfeld. Glorreicher unserer immer selbstbe-Höhepunkt war die Ver- wusster werdenden Branleihung des Bacchusprei- che." Für die Kulinarik ses an Burgschauspieler sorgte Haubenkoch Max Nicholas Ofczarek. Her- Stiegl. Mit seinem unverbert Oschep vom Wein- wechselbaren Stil kreierte tourismus in seiner Lau- er das Galadinner. Ein datio: "Dank seiner Krea- Abend voller Genuss!



C. Zechmeister gratulierte

tivität und Innovation Chris Yorke von Öster- gibt es keinen besseren Werbepaten für das Bur-

Handgemacht

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

halb sie sich einem sonst noch schmeckt. gesünderen Leben verschrieb. Jetzt produziert sie inspiriert begann sie selbst nachhaltiges Unter dem Namen "Miss- mein selbstgemachtes Gra-Finnland" bloggte sie zu nola dann auch in die den Themen Sport und Ge- Arbeit als Frühstück mitgesundheit - und kam so zu nommen, habe es mit friihrem jetzigen Geschäft. Es schen Früchten und Milch war Ostern 2016, als ihr kombiniert und den Kolleihre Cousine nämlich ein gen und meinen Freunden ganz besonderes Geschenk anscheinend so einen Gusüberreichte.

verpacktes Päckchen mit fragen: "Darf ich probieselbstgemachtem Granola ren?, Machst du mir auch gegeben und gemeint, ich eines?" Im November 2016 glaube, das könnte dir wagte sie den Schritt und schmecken", denkt die jun- machte sich selbstständig. ge Frau heute noch lächelnd zurück. "Und sie hat sowas von recht gehabt", lacht sie dann. Denn Nach und nach entstanden geisterte sie.

Granola – früher besser be-

it 25 hatte sie einen cken, dazu kommen Früch-Schlaganfall, wes- te, Nüsse und was einem

Von dem Geschmack Granola. auszuprobieren. "Ich habe to gemacht", lacht sie. "Sie hat mir ein liebevoll Denn bald kamen die An-

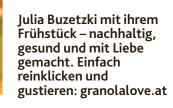
Schritt für Schritt zur eigenen Marke

schon der erste Bissen be- immer mehr Sorten. Im Oktober 2017 dann der In dem Päckchen war Schritt zur eigenen Marke. "Granola Love - handmakannt als Müsli. Die Basis de muesli with love (made besteht meist aus Haferflo- by MissFinnland)" wurde

und natürlich: "GranolaLove"







geboren. Und so heißt ihr und zum bewussten Ge-Granola bis heute. Was aber nuss", erklärt sie. Nebenbei ist das besondere an ihrem ist ihr Müsli auch noch zu Produkt? "Ganz einfach", erklärt die selbstbewusste, junge Frau. "In jeder Packung steckt Liebe zum De-

100 Prozent vegan, weil nicht mit Honig gesüßt. Und es ist auch nicht so süß, wie herkömmliche Produkte tail, zu natürlichen Zutaten im Supermarkt. Ihre Sorten

sind "besonders". Da gibt es zum Beispielt "Salty Peanut Caramel" oder auch "Himbeer Zitrone". Jetzt ganz frisch im Online-Shop "Spekulatius". Ihre Sortenideen kommen ihr meistens unter der Dusche oder klassisch

beim Autofahren. "Himbeer-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



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

D ie Zahl der Start-ups im Burgenland hat sich seit 2021 von 39 auf 88 Unternehmen mehr als verdoppelt. Auch beim Gründerförderungsprogramm "Startup 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 Startup-Teams haben seither ihre Bewerbungen eingereicht. Über 40 wurden intensiv begleitet. Viele setzen Impulse mann. Ab 2026 steht Entre- denkende Gründer werden in den Bereichen Gesund-

Ein guter Boden für fruchtbare Ideen

Start-up-Szene im Burgenland wächst

auch dank professioneller Beratung

lität, Landwirtschaft und Er- auf dem Programm. "Unternährung. "Start-ups sind ein Motor für Wertschöpfung. Sie schaffen Arbeitsplätze, bringen neue Technologien und stärken die Region", lobt Landesrat Leo Schnee- lak. Auch neue, innovativ preneurship-Förderung in wieder gesucht. Mehr: heit, Pflege, Energie, Mobi- Schulen und Hochschulen www.startup-burgenland.at

nehmertum soll nicht erst Thema werden, wenn eine Idee marktreif ist, sondern bereits im Klassenzimmer". erklärt Leiter Michael Sed-