



Successful PEOPLE in Germany and Austria

Published by



BRITISH
PUBLISHING HOUSE

GESCHICHTE

FACTUM - CREATO - CHARISMA

Es ist eine fest verankerte Tradition in der menschlichen Geschichte, Biographien herausragender Persönlichkeiten für die Nachwelt festzuhalten.

Die Vorläufer heutiger Biographie Sammlungen finden sich schon in der Antike. Die Lebensbeschreibungen des Philosophen und Schriftstellers Plutarch sind für die Lebensgeschichten vieler Menschen dieser Zeit heute noch die ausführlichste Quelle. In der Renaissance veröffentlichte Filippo Villani die „vite“ nach dem Vorbild der griechischen Sammelbiographien. Darin behandelt er Florenz wie eine große Familie, deren begabtesten Kindern er ein Denkmal setzt.

1849 widmete sich die erste Personen-Enzyklopädie den Biographien der britischen Königsfamilie, dem Hochadel, Politikern, Richtern und Offizieren.

1897 erschien das erste neuzeitliche Werk der Cousins Black in England. Damals wurden schon Biographien von Persönlichkeiten der verschiedensten Berufsgruppen veröffentlicht.

Successful People in Germany and Austria blickt nunmehr auf eine mehr als 170 Jahre anhaltende Tradition zurück in der Biographien bedeutender und erfolgreicher Persönlichkeiten gesammelt wurden. Das Ziel ist es, ein renommiertes Lexikon mit dem Titel „Successful People“ über erfolgreiche Personen und ein modernes Online-Netzwerk, welches dem heutigen Zeitgeist entspricht zu entwickeln.

Wir sehen unsere Aufgabe in der Bewahrung von Leistungen, der Schaffung eines Erfolgsnetzwerkes und der Unterstützung unserer Mitglieder für ihren weiteren Erfolg.

Dafür haben wir ein hoch qualifiziertes Team zusammengestellt, um den Erfolg unseres täglichen Betriebs zu gewährleisten und unsere Mitglieder zu unterstützen. Täglich arbeiten Mitarbeiter daran, Biographien zu pflegen, Erfolgsgeschichten zu recherchieren, persönliche Interviews durchzuführen und unseren Mitgliedern ein hochwertiges Lexikon und Netzwerk zur Verfügung zu stellen.

BIOGRAPHISCHER TEIL



Adlmann Josef



O: Inhaber, Gründer und Geschäftsführer der Adlmann Promotion GmbH; **B:** Feldbach, 02.01.1962; **P:** Maria Adlmann; Josef Adlmann (ehemals Betreiber einer Landwirtschaft in Mitterfladnitz); **MS:** Lebensgemeinschaft; **Ch:** Christian 1981; Phillip 2012; Enkelkind: Elias 2013; **E:** 1968 - 1972 Volksschule Edelsbach; 1972 - 1976 Hauptschule Feldbach; in dieser Zeit begann er mit dem Schlagzeugspielen und wurde Mitglied des Musikvereins Edelsbach; 1976 - 1977 Polytechnikum Feldbach; 1977 - 1980 Landwirtschaftliche Berufsschule Hatzendorf und Trautenfels; 1977 - 1980 Lehrling im Familienbetrieb 1980 Lehrabschlussprüfung; **Ca:** 1979 - 1985 Dancing Dreams, Mitglied / Schlagzeuger der Tanzband; 1986 - 2003 Die Feldbacher, Schlagzeuger und Moderator. Mit dieser Formation spielte er im deutschsprachigen Raum, unter anderem am Österreicher Ball in Hamburg; 1989 - 2000 Dies & Das, Leiter und Mitaufbau der Agentur von Rudi Mally; 2001 - dato Adlmann Promotion GmbH, Deutscheitzrit, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer der Full-Service Agentur für Musik und mehr. Der erste große Erfolg war die Verleihung einer Platin Schallplatte mit der Gruppe Die Edlsee. Es folgte eine Zusammenarbeit mit Klaus Bartelmuss. Betreuung von Künstlern wie die Die Edlsee, Nik P. (gemeinsam mit Stall Records), ab 2008 Andreas Gabalier (gemeinsam mit Stall Records), sowie Claudia Jung, Die Draufgänger, voXXclub, Petra Frey, Eloy de Jong Ross Antony, Francine Jordi oder Melissa Naschenweng. Diese und zahlreiche weitere Künstler schenken Herrn Adlmann und seinem Team das Vertrauen, wenn es darum geht, die organisatorischen Tätigkeiten im Hintergrund für sie abzuwickeln. Man kümmert sich um Künstlerentwicklung, Medienkooperationen, Marketing & Design, die Zusammenarbeit mit Plattenfirmen, Gra-

fikdienleistungen, Produktionen, die Reiseplanung und vieles mehr. Aufgrund langjähriger Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Veranstaltern im In- und Ausland unterstützt man bei der Konzeption und Planung von Events, Künstlervermittlung, Koordination und Vor-Ort-Betreuung. Dank der Kooperationen mit zahlreichen Rundfunkanstalten und Medien, konnte man im Laufe der Jahre gute Beziehungen aufbauen. Dies ermöglicht eine einfachere Kontaktaufnahme, sowie die bestmögliche Verbreitung neuer Inhalte. Überdies betreibt Adlmann Promotion ein eigenes Musiklabel, selbst Verlag. Unter dem Namen ADLA MEDIA veröffentlichte man zahlreiche Produktionen verschiedener Künstler wie Melissa Naschenweng, Die Draufgänger oder Julia Buchner. Adlmann Promotion betreibt seit 2013 einen zusätzlichen Standort in Mannheim. Gesamtleitung eines Teams mit 13 Personen.; Seit 2016 ist Herr Adlmann Veranstalter des jährlich stattfindenden Sommer Open Air „Wenn die Musi spielt“ mit Schlagergrößen wie Hansi Hinterseer, Marc Pircher, den Kastelruther Spatzen, Stefanie Hertel und vielen weiteren; **Aw:** Silbernes Ehrenzeichen des Landesmusikverbandes Steiermark; **LS:** Deutsch; Englisch; Slawische Sprachen (Basics); **H:** Skifahren; Wandern; Wein; Zigarren; Musizieren in Hobbyband „Simply the PPEST“; **RoS:** Handschlagqualität, Bodenständigkeit, Demut und Ehrlichkeit, verbunden mit gesundem Ehrgeiz und dem notwendigen Glück des Tüchtigen.; **Web:** www.adlmannpromotion.at; www.musi-openair.at; **PSN:** www.instagram.com/generationvolxschlager/ #

Angelucci Eva



Akad. BO, MBA **O:** Regional Sales Director Austria; **B:** Mödling, 21.12.1969; **P:** Lieslotte und Günter Indra; **MS:** verheiratet mit Sergio (Rechtsanwalt in Rom); **Ch:** Chiara

31.12.2003; Laura 17.01.2012; **E:** 1976 - 1980 Volksschule Maria Enzersdorf; 1980 - 1985 Gymnasium Bachgasse, Mödling; 1985 - 1990 Tourismusfachschule Baden (in dieser Zeit Schulsprecherin gewesen); 1990 Matura; 1992 - 1995 Wirtschaftsuniversität Wien, Studien der Betriebswirtschaft; 2018 - 2020 Donau-Universität Krems, Masterstudium Business Administration; 2020 Abschluss MBA; **Ca:** 1986 & 1987 Villa Langer, Attersee, Praktikantin; 1987 Hotel Palais Schwarzenberg, 1030 Wien, Praktikantin; 1990 - 1991 Hotel Imperial, 1010 Wien, Bankettköchin; 1991 - 1995 Lauda Air, Assistent Cateringmanagerin, im Anschluss Cateringmanagerin; 1995 - 1996 Hotel The Berkeley, London, Christmas and New Year's Eve Managerin, ab 1996 Bankettköchin; 1996 - 2000 MoneyGram International Limited, Bond Street, London, Sales Support Managerin, Leitung von 2 Mitarbeitern; 2000 - 2004 MoneyGram International Limited, Rom, Business Development Managerin, Aufbau des italienischen Marktes (dieser ist bis heute der erfolgreichste Markt des Unternehmens); 2004 - 2006 MoneyGram International Limited, Senior Business Development Managerin des Balkanraumes, hier wurden 10 Balkanstaaten aufgebaut; 2006 - 2007 MoneyGram International Limited, Zentraleuropa, Senior Business Development Managerin; 2007 Rückkehr nach Wien; 2007 - 2018 Sigue Global Services Limited (vormals Coinstar Music Transfer Company), 1030 Wien, Geschäftsführerin Österreich, Aufbau und Leitung von 4 Mitarbeitern, 2017 Aufstieg zum Regional Director DACH Raum und CIS Staaten, Leitung von 8 Mitarbeitern in Büros in Wien und Athen; 2019 - dato Store Media GmbH, 1020 Wien, Regional Sales Director des Unternehmens für Sensory Marketing, verantwortlich für den österreichischen Markt. Das international tätige Unternehmen bietet ganzheitliche Konzepte für Duftmarketing, In-Store Radio und In Store TV (Digital Signage) in Verkaufsräumen an. Store Media ist in Österreich exklusiver Vertragspartner von Scent Air, dem Weltmarktführer im Aromamarketing. Tätig für namhafte Unternehmen. Kunden können aus 2500 Düften wählen oder sich ihren persönlichen Duft kreieren lassen; **Aw:** 2003 Outstanding Achievement Award der MoneyGram International Limited; 2004 Business Development Award der MoneyGram International Limited; 2017 Outstanding Contribution of International Growth Award der Sigue Global Services Limited; **LS:** Deutsch; Englisch; Italienisch; Französisch (Basics); **H:** Reisen; Lesen; Kulinarik; **RoS:** Authentizität, eine positive Lebenseinstellung, Humor, immer interessiert und hungrig bleiben sowie seine Erfahrungen teilen; **Web:** www.storemedia.at #

Bartsch Rolf

Dr. **O**: Plastischer Chirurg; **B**: Wien, 27.12.1976; **P**: Univ.-Prof. Dr. Herbert Bartsch (Professor für Pharmakologie an der Universität Wien); Mag. Heidemarie Bartsch; **MS**: verheiratet mit Dr. Katrin (Ärztin für Allgemeinmedizin – Spezialistin für ästhetische Behandlungen); **Ch**: Paul 2012; **E**: 1983 - 1987 Volksschule Scheibenbergstraße, 1180 Wien; 1987 - 1995 Schotengymnasium Freyung, 1010 Wien; 1995 Matura; 1996 - 2002 Universität Wien, Studium der Humanmedizin; 2002 Promotion Dr.med.; **Ca**: 1995 - 1996 Bundesheer, Einjährig Freiwillig; 2002 Emory University Atlanta, Medizinische Ausbildung Plastische Chirurgie; 2002 - 2003 Evangelisches Krankenhaus Wien, Ausbildung zum Chirurg; 2003 University of Jimma / Äthiopien, Humanitäre Tätigkeit am Department Chirurgie; 2004 - 2008 4mation event- & securityconsulting GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer, Security u.a. für Beach Volleyball Grand Slam, UEFA Euro 2008, Robbie Williams Konzert Wien 2008 uvm.; 2004 - 2006 Universitätsklinik Salzburg, Ausbildung zum Facharzt für Unfallchirurgie und Chirurgie; 2006 Groote Schuur Hospital Kapstadt, Tätig am Department für plastische und rekonstruktive Chirurgie; 2006 - 2010 Krankenhaus Hietzing und Krankenhaus Rudolfstiftung / Wien, Ausbildung zum Facharzt für plastische Chirurgie mit Abschluss; 2008 - dato Unternehmensgründungen in den Bereichen Medizinprodukte, Nahrungsergänzung und Software; 2010 - dato Medicent Baden, Plastischer Chirurg; 2011- 2017 Worsseg Clinics Wien 19 GmbH, Plastischer Chirurg, ab 2014 Geschäftsführer; 2014 - dato TheFillerAcademy: TÜV-zertifizierter Trainer für Botox und Filler für internationale Unternehmen wie Cromax Pharma und Merz Pharma; 2017 - dato Ordination 1190 Wien theaesthetics.at, Plastischer Chirurg (Spezialisiert u.a. auf Lidstraffungen, Brustvergrößerungen und komplizierte Brustoperationen), Gründer, Betreiber, gemeinsam mit Gattin Dr. Katrin Bartsch; **CO**: TheAesthetics; TheFillerAcademy; **Me**: Österreichische

Gesellschaft für plastische Chirurgie; **LS**: Deutsch, Englisch, Französisch; **H**: Wakeboarden, Skifahren, Thaiboxen, Elektronische Gadgets, Fotografie, Filmen; **PMM**: Stipendiat an der Dutch Association for Facial Plastic and Reconstructive Rotterdam; **RoS**: Das tun was man gern tut und sich mit Personen umgeben die man gerne hat; **Web**: www.drbarstsch.at; www.theaesthetics.at; www.thefilleracademy.com ■

Bauer Johannes

Mag. **O**: Direktor; **B**: Wien, 21.03.1972; **P**: Evelyn; Peter; **Ch**: 4 Kinder; **E**: 1978 - 1982 Volksschule Rothenburggasse, 1120 Wien; 1982 - 1990 Gymnasium Singrienergasse, 1120 Wien; 1990 Matura; 1990 - 1995 Technische Universität Wien, Studium Lehramt Mathematik; 1990 - 1995 Universität Wien, Studium Lehramt Sport am Universitätssportzentrum Schmelz; 1995 Sponson Mag.phil.; 1996 Bundesheer; **Ca**: 1996 - 1997 Wasagymnasium, Unterrichtspraktikum; 1996 - 2006 Modeschule Hetzendorf, Mathematiklehrer; 1997 - 1999 Bundeschülerheim Am Himmelhof, 1130 Wien, Erzieher; 1997 - 2010 Bundesgymnasium Schützengasse, 1030 Wien (später Gottschalkgasse, 1110 Wien), Turn- und Mathematiklehrer; 1997 - 1999 Schulzentrum Friesgasse, 1150 Wien, Turn- und Mathematiklehrer; 2002 - 2012 Verband der LehrerInnen Österreichs für Bewegung und Sport, Geschäftsführer und Vorstandsmitglied; 2003 - 2012 Vereinigung christlicher LehrerInnen Wiens, Vorstandsmitglied; 2004 - 2009 Fachausschuss der AHS Lehrer Wien, Anfangs Stellvertretender Vorsitzender, ab 2007 Vorsitzender; 2007 - 2010 Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, Mitarbeiter der Abteilung Schulsport; 2007 - 2010 Arbeitskreis Schneesport an Schulen und Hochschulen, Geschäftsführer; 2010 - 2015 Stadtschulrat Wien, Mitglied des Kollegiums, Fraktionsvorsitzender der ÖVP Wien; 2010 - dato Direktor des Wasagymnasiums in Wien Alsergrund; **Me**: ÖAAB; **LS**: Deutsch, Englisch; **H**: Bergsteigen, Bergwandern, Laufen, Volleyball, Skifahren; **Web**: www.bg9.at ■

Brunner Magnus

Dr., LL.M. **O**: Bundesminister für Finanzen der Republik Österreich; **B**: Höchst, 06.05.1972; **MS**: verheiratet; **Ch**: Lukas; Lorenz; Louis; **E**: Volksschule; Zisterziensergymnasium Bregenz, 1990 Matura; Studium der Rechtswissenschaften in Innsbruck und Wien, 1994 Sponson, 1996 Promotion; 1998 Postgraduate Studium am am King's College in London; Abschluss LL.M.; **Ca**: 1997 EU-Praktikum in Brüssel; 1999 Industriellenvereinigung, Trainee im Bereich Marketing und Kommunikation, Leiter der Wahlplattform für den Vorarlberger Landeshauptmann; 1999 - 2002 Kabinettschef und Pressesprecher des Landeshauptmanns von Vorarlberg; 2002 - 2006 Wirtschaftsbund, Leiter der politischen Abteilung mit Schwerpunkt Energie sowie stellvertretender Generalsekretär; 2006 Illwerke Vkw Gruppe, Bregenz, Bereichsleiter für Unternehmensentwicklung, Kommunikation und strategische Entwicklung; 2007 - 2020 OeMAG - Abwicklungsstelle für Ökostrom, Vorstand; 2009 - 2020 Mitglied sowie ab 2018 Vizepräsident des Bundesrates mit Schwerpunkt Justiz und Wirtschaft, Verfassung und Föderalismus; seit 07.01.2020 Staatssekretär im Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie. Im Februar 2021 übernahm Herr Dr. Brunner die Leitung der ÖVP-Ortsgruppe in Vorarlbergs Landeshauptstadt Bregenz. Im Zuge der Regierungsumbildung wurde Magnus Brunner im Dezember 2021 als Nachfolger von Mag. Gernot Blümel auf Vorschlag des neuen Bundeskanzlers Karl Nehammer vom Bundespräsidenten als Bundesminister für Finanzen ernannt; **LS**: Deutsch, Englisch, Französisch; **H**: Tennis, Musik; **OA**: 2020 wurde er für drei Jahre zum Präsidenten des Österreichischen Tennisverbandes (ÖTV) gewählt, neben Jürgen Melzer als sportlichem Leiter des ÖTV. Dieses Ehrenamt gab er im Jänner 2022 aus Zeit- und Compliance-Gründen in Zusammenhang mit seiner Tätigkeit als Finanzminister wieder ab; **RoS**: Familie als Rückhalt, Unterstützung und Aufbaumöglichkeit; **Web**: www.bmf.gv.at/ministerium/finanzminister-magnus-brunner; **PSN**: www.instagram.com/brunner_magnus ■

Dreissigacker Jochen



O: Winzer; Inhaber und Betreiber des Weingutes Dreissigacker in Bechtheim; **B:** Worms, 20.06.1981; **P:** Ute; Frieder; **MS:** verheiratet mit Laura; **Ch:** Friedrich; Johann; **E:** 1987 - 1991 Grundschule Bechtheim; 1991 - 1997 Realschule Osthofen; 1997 Abschluss mit Mittlerer Reife; 1997 - 2000 Dieter Hees Steuerberatungs GmbH, Worms, Ausbildung zum Steuerfachangestellten; 2000 Abschluss mit IHK Prüfung; 2001 - 2003 Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim & Weingut Bergdolt Klostergut St. Lamprecht, Neustadt an der Weinstraße, Ausbildung zum Winzer; 2003 - 2005 Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau LVVO Weinsberg, Ausbildung und Abschluss zum Techniker für Weinbau und Önologie; **Ca:** 2000 - 2001 Dieter Hees Steuerberatungs GmbH, Worms, Steuerfachangestellter; 2001 - dato Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Mitarbeiter, 2002 - 2006 Leitung des Familienbetriebes, welcher 1728 als gemischter landwirtschaftlicher Betrieb gegründet wurde, gemeinsam mit seinem Bruder Christian. 2006 Übernahme und seither Betreiber des Weingutes in 4. Generation. Aktuell bewirtschaftet Herr Dreissigacker 45 Hektar Rebfläche, zum Zeitpunkt seiner Übernahme waren es 16 Hektar. Die sechs Weinlagen des Weingutes Dreissigacker befinden sich mitten in Rheinhessen und rund um Bechtheim, sowie Westhofen. Jede Weinlage ist individuell, facettenreich und prägt die Dreissigacker-Weine auf ihre ganz eigene Weise. Die Weinlagen in Bechtheim, Geysersberg, Hasensprung und Rosengarten werden fast das ganze Jahr über mit viel Sonne verwöhnt und machen die Wärme mit jedem Schluck schmeckbar. Die Trauben aus den Weinlagen in Westhofen, nehmen sich aufgrund des kühleren Klimas mehr Zeit zum Reifen und bringen mineralische Rieslinge hervor. Der Schwerpunkt des Weinbaubetriebes, welcher seit 2007 Bio-zertifiziert ist und seit 2020 biodynamisch arbeitet, liegt auf Weißwein. Sein Ziel ist es Böden und Lagen schmeckbar zu machen. Die Eigenständigkeit und Besonderheit prägen seine Weine und diese möchte er so unverfälscht wie nur möglich in seine Flaschen transportieren.

80% seiner Weine werden in der Gastronomie und Hotellerie verkauft. Die Hälfte der edlen Tropfen werden exportiert - vorwiegend in Märkte in Skandinavien, Asien, Großbritannien und die USA. 2020 erfolgte die Gründung der Dreissigacker Academy. Hier wird gesammeltes Weinwissen weitergeben und in die Welt des Weines eingeführt. Gesamtleitung von über 25 MitarbeiterInnen; **Aw:** Highlights: 2005 Gault Millau, Aufsteiger des Jahres; GQ Magazin, Most influential Germans under 40; 2021 Eichelmann Weinguide, Weltklasse Weingut und beste Weißweinkollektion; 2021 Great Wine Capitals, Best of Wine Tourism Award für Nachhaltige im Weintourismus; Auszeichnungen (Auswahl) für seine Weine: James Suckling, 94 Punkte Geysersberg 2015; 2020 Parker, 95 Punkte Geysersberg 2013, 94 Punkte Rosengarten 2013 und 94+ Punkte Rosengarten 2017; **Me:** Maxime Herkunft Rheinhessen; **Ach:** Barack Obama genoss gemeinsam mit Angela Merkel und rund 250 Gästen Dreissigacker Weine bei einem offiziellen Dinner im Schloss Charlottenburg; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Familie; Laufen; Wein; Kulinarik; Reisen; **RoS:** Authentizität und Echtheit; **Web:** www.dreissigacker-wein.de; **PSN:** www.instagram.com/dreissigacker *

Grabner Mario



MSc. MA **O:** Gründer von myNLP und Geschäftsführer der Akademie für angewandte Zukunftsbildung GmbH, Zertifizierter NLP-Trainer, Diplomierter Lebens- und Sozialberater, NLP Master Coach, Diplomierter Trainer für systemische Familienaufstellung, Hypnose Master; **B:** Liliendorf, 25.05.1989; **P:** Petra Hasibar; Helmut Grabner; **MS:** Lebensgemeinschaft mit Lisa-Marie Polster; **E:** 1995 - 1999 Volksschule Neustift-Innermanzing; 1999 - 2007 Bundesrealgymnasium / Bundesoberstufenrealgymnasium St. Pölten; 2006 - 2012 Zahlreiche NLP Ausbildungen (Practitioner und Master) in Deutschland absolviert, u.a. bei Julian Wolf; 2007 Matura; 2008 - 2011 Wirtschaftsuniversität Wien, Bachelorstudium Betriebswirtschaft; 2011 Abschluss BSc.; 2012 NLP Trainerausbildung bei Richard Bandler in den USA; 2012 - 2014

Wirtschaftsuniversität Wien, Masterstudium Management; 2014 Abschluss MSc.; 2013 NLP New Code Ausbildung bei John Grinder in den USA; 2014 NLP Trainerausbildung bei John Grinder; 2014 Wake Forest University, North Carolina, Auslandssemester; 2014 - 2016 Ausbildung zum Lebens- und Sozialberater mit Abschluss; 2015 - 2017 Ferdinand Porsche Fern FH, Masterstudium Wirtschaftspsychologie; 2017 Abschluss MA; 2017 - dato Universität Innsbruck, Studium der Psychotherapie, Propädeutikum wurde bereits finalisiert, seit 2019 Fachspezifikum; 2018 - dato Privatuniversität Schloss Seeburg, Doktoratstudium Innovation und Creativity Management; **Ca:** 2006 Beginn mit NLP; 2007 - 2008 Zivildienst Jugend am Werk Behindertenheim Innermanzing; 2012 Erste NLP Practitioner Ausbildung in 1010 Wien abgehalten; 2013 - dato myNLP, Wien (seit 2018 Teil der AAZB), Inhaber, Gründer, NLP Trainer (Practitioner und Master), tätig in Österreich und Deutschland; 2018 - dato Akademie für angewandte Zukunftsbildung GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer, hier werden Aus- und Weiterbildungen in den Bereichen Persönlichkeit und Kommunikation, Coaching und Beratung sowie Management und Verkauf angeboten, Leitung von 3 Mitarbeitern und 8 Honorartrainern; **Me:** BNI Chapter Händel; ÖGV; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Tennis; Fitness; Reisen; **PMM:** 2016 gelang es Herrn Grabner, John Grinder - den Begründer des NLP's, erstmals für eine Schulung nach Österreich zu holen; **OA:** ehemals Spieler des Volleyball Vereins Union St. Pölten in der 2. Bundesliga; **RoS:** Kontinuierlich seinen Weg verfolgen, an sich glauben und durchhalten; **Web:** www.aazb.org; www.mynlp.at *

Gradl Leo



O: Inhaber, Gründer, Betreiber von Leos Grillschule; Grillweltmeister; **B:** Steyr, 14.10.1961; **P:** Leopold (ehemals Maurer); Cäcilia; **MS:** Lebensgemeinschaft mit Kerstin; **Ch:** Alexander; Christina; Elena; **E:** 1968 - 1972 Volksschule Ernsthofen; 1972 - 1976 Hauptschule St. Valentin; 1976 - 1977 Polytechnikum St. Valentin; Wie schon sein Vater vor ihm wollte auch Herr Gradl das Maurer-

handwerk erlernen. Als ihm die fixe Lehrstelle abgesagt wird, entscheidet er sich für „Plan B“, reist im Alter von 14 Jahren kurzerhand alleine von Niederösterreich nach Tirol und beginnt eine Kochlehre.; 1977 - 1980 Lehre zum Koch in Ellmau, Tirol; 1980 Lehrabschluss; **Ca:** 1981 - 1985 Sporthotel Igls, Commis de cuisine, ab 1981 Sous Chef; 1985 - 1989 Hotel Klosterbräu, Seefeld in Tirol, Küchenchef, Leitung von rund 35 MitarbeiterInnen, ab 1986 Sous Chef, 1988 erkochte er gemeinsam mit seinem Team die erste Haube; 1989 - 1993 Romantik Hotel-Restaurant Tennerhof, Kitzbühel, Küchenchef, Leitung von gesamt etwa 15 MitarbeiterInnen; 1993 - 1999 Restaurant Schwedenkapelle, Kitzbühel, Küchenchef im Haubenlokal, ab dem ersten vollen Jahr als Küchenchef 2 Hauben erkoht und diese bis zu seinem Ausscheiden gehalten; 1999 - 2002 Stallhäusl, Söll, Pächter, Betreiber. Untertags wurden Kaffee und Kuchen sowie rustikale Speisen gereicht, am Abend das legendäre „Vollgasmenü“ mit starkem Fokus auf Regionalität, Leitung von 5 MitarbeiterInnen.; 2003 Schwimmbadbuffet Bad Häring und Schlemmeria, Pächter, Betreiber, Leitung von 6 MitarbeiterInnen; 2003 - 2008 Leos Landhaus, Kirchbichl, Pächter und Betreiber der Institution mit 40 Sitzplätzen. Hier initiierte er die Idee der „Tafelrunde“; überdies hinaus wurden Koch- und Grillkurse durchgeführt, 2004 erkochte er eine Haube welche er bis 2008 gehalten hat.; 2009 - 2011 Leos Auszeit, Scheffau, Pächter, Betreiber des ehemaligen Gasthofes Steinacker. Das geniale Konzept der „Tafelrunde“, bei welchem ohne Speisekarte maximal 20 Gäste am Abend mit Genusskreationen aus der Region verwöhnt wurden, führte man hier weiter. Der ehemalige Almgasthof am Fuße des „Wilden Kaisers“ war von Beginn an für Wochen im Voraus ausgebucht.; 2009 Kauf einer alten Mühle auf einem 3 Hektar großen Areal im Stillen Tal und bis dato Inhaber, und Betreiber dieser, seit 2011 wird der Betrieb, welcher seit 2017 BIO-zertifiziert ist, unter dem Namen Leos Grillschule betrieben. Starker Fokus auf Regionalität. 2016 Bau eines großen Reiferaumes. Seit 2020 wird ein Hofladen betrieben, in welchem Gewürze, Mehl, Schnäpse, Getreide uvm. angeboten werden; 2019 - dato 4 Asadores, Mitglied des Grillkollektivs; **WaCW:** Asado: Ursprünglich Grillen über offenem Feuer, erschien 2019 im Brandstätter Verlag, Mitautor der Buchpublikation (gemeinsam mit Jürgen Kerneger, Adi Bittermann sowie Franz Gröbning); **Aw:** 2011 Grill-Weltmeisterschaft Deutschland, Grillweltmeister in der Gesamtwertung mit Team Goli und Chefpartie; 2013 BBQ Weltmeisterschaft, Göteborg, Auszeichnung Beef Brisket und Vegetarisch mit der Austrian BBQ Crew; 2015 BBQ Weltmeisterschaft Limerick (England), 3. Platz in der Gesamtwertung mit der Austrian BBQ Crew; 2012 Österreichischer Grill-Staatsmeistertitel; **Me:** Strudengauer LebensPAUER, Gründungsmitglied, Initiator; Grill-ABC, Grün-

ungsmitglied des Tiroler Grillclubs; #4 Asadores; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Sport; Natur; Tiere; **OA:** 1993 - 1999 Aktiv im Triathlon, Rad- und Langlaufmarathon (mindestens 4x wöchentlich am Kitzbühler Horn gewesen) - bei seinem ersten Radmarathon, dem Öztalradmarathon in Söll, wurde er in der Gesamtwertung Neunter.; **RoS:** Visionen haben und daran glauben diese realisieren zu können und seinen Weg gehen - auch wenn dieser steinig ist.; **Web:** www.leos-grillschule.at; www.grillabc.at; www.die-grillweltmeister.at/team/leo-gradl ▪

Graski Johannes



O: Vizepräsident des Wiener Tennisverbandes, Geschäftsführender Gesellschafter Polsterer & Scholdan Tennisanlagen OG, Leiter Colony Club; **B:** Wien, 27.04.1973; **P:** Friedrich Graski (ehemals Direktor der Volksschule Schwechat); Christa Graski (geb. Kober) (ehemals beschäftigt bei Caritas in Lanzendorf); Bruder: Wolfgang (Techniker bei Austrian Airlines); **MS:** verheiratet mit Mag. Alexandra Graski-Hoffmann (Messeveranstalterin, Betreiberin und Inhaberin der M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH); **Ch:** Wenzel 18.09.2003 (im Tennis in seinem Jahrgang unter den Top 15 Österreichs); Janis 28.04.2006 (im Tennis in seinem Jahrgang unter den Top 3 Österreichs); **GrA:** Onkel Peter Graski war Chef von Miele Österreich mit Sitz in Salzburg und Präsident des Salzburger Tennisverbandes sowie Vizepräsident des Österreichischen Tennisverbandes; Großvater Erich Graski war Evangelischer Pfarrer in Schwechat Meine Tante Monika Fichtner ist die Stütze in meinem Leben!; **E:** 1979 - 1983 Volksschule Schwechat; 1983 - 1991 Neusprachliches Gymnasium Schwechat; **Ca:** 1983 Beginn mit Tennis, in der Jugend unter Top 30 Österreichs; 1991 - 1993 Tennisschule Oberlaa und Hotel Steigenberger Bad Tatzmannsdorf, Tennis-trainer, Betreuung von Tenniscamps; 1993 - 2000 Tennisclub Schwarzenberg im Hotel Schwarzenberg, 1040 Wien, Tennis Cheftrainer unter Filip Krajcic; 1993 - 1996 Tennis-trainer in Delray Beach (Florida); 2000 - 2007 Westside Tennis Club, 1140 Wien,

Geschäftsführer der Tennisanlage und Leiter der Tennisschule, verantwortlich für bis zu 7 Mitarbeiter; 2005 Organisator des jährlich stattfindenden Pro Am Turniers (u.a. mit Thomas Muster, Barbara Schett uvm.); 2008 - dato Colony Club, 1140 Wien, Geschäftsführer und Betreiber der Institution gemeinsam mit seinen Partnern Dr. Ernst Polsterer und Max Scholdan. Leitung von 13 MitarbeiterInnen. Seit 2014 fungiert er als Geschäftsführender Gesellschafter. Der Colony Club steht für Tennis, Tradition und Innovation. Er wurde 1986 gegründet und hat sich im Laufe der Jahre stets weiterentwickelt - eine Kompletterneuerung 2009 gab dem Tennisclub eine moderne Persönlichkeit. Das breite Jugendangebot, sowie traditionsliebende Mitglieder der ersten Stunde vereinen verschiedene Generationen und machen den Colony Club somit einzigartig. Am Areal befinden sich 25 Tennisplätze (15 Sandplätze im Freien, 10 Hallenplätze im Winter), 3 eigene Jugend-Plätze und Sommercamps, 2 Akademien, Fitnesscenter, Schwimmbad und Beach Volleyball Platz. 2013 Veranstalter der Senioren Staatsmeisterschaften in der Halle. Seit 2014 leitet Herr Graski ebenso die Gastronomie.; 2020 - 2023 Veranstalter der österreichischen Staatsmeisterschaft in der Halle.; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Hunde Obelix und Cookie; sammeln von speziellen Exponaten aus der Sportwelt; Kulinarik; Wein; **OA:** 2018 - dato Wiener Tennisverband, Vizepräsident; **RoS:** Offen für jede Situation sein und nicht automatisch abblocken.; **Web:** www.colonyclub.at; www.tennis.wien ▪

Grosu Radu



Univ.Prof Dip.-Ing. Dr. rer.nat. **O:** Universitätsprofessor, Leiter des Forschungsbereichs Cyber-Physical Systems des Instituts für Computer Engineering; **B:** Klausenburg, 08.09.1961; **P:** Univ. Prof. Dr. med. Maria Grosu (ehemals Chefkinderärztin an der Universitätsklinik Klausenburg); Univ. Prof. Dr. med. Liviu Grosu (ehemals Universitätsprofessor am Institut für Physiologie der medizinischen Universität Klausenburg); **MS:** verheiratet mit Univ. Prof. Dr. med. Anca-L

Grosu (Direktorin der Klinik für Strahlentherapie, Universitätsklinikum Freiburg); **Ch:** Dr. med. Sergio Grosu (Radiologie, Klinikum Großhadern der Universität München) 1988; **E:** 1968 - 1971 Deutsche Schule Sámuel Brassai Gymnasium Klausenburg; 1971 - 1980 Liceul Emil Racoviță; 1980 Abitur; 1981 - 1986 Technische Universität Klausenburg, Studium der Informatik; 1986 Abschluss zum Dipl.-Ing. als vierbester des Jahrganges in Rumänien; 1994 Technische Universität München, Doktoratstudium; 1994 Promotion Dr.rer.nat. bei Prof. Manfred Broj; **Ca:** 1980 - 1981 Militär; 1986 - 1989 Zentrum für Informatik Klausenburg, Systemingenieur; 1994 - 1998 Technische Universität München, Wissenschaftlicher Assistent, später Universitätsassistent; 1998 - 2000 University of Pennsylvania, Postdoc bei Prof. Rajeev Alur; 2000 - 2012 State University of New York at Stony Brook, Tenure Track Assistant Professor, ab 2007 Associate Professor; 2012 - dato Technische Universität Wien, Universitätsprofessor, Leiter der Cyber-Physical Systems Group, ab 2013 zusätzlich Vorstand des Instituts für technische Informatik, Leitung von rund 25 Mitarbeitern; **Aw:** National Science Foundation Faculty Early Career Development Award, USA, 2002; State University of New York Research Foundation Promising Inventor Award, USA, 2004; Elected member of the International Federation for Information Processing WG 2.2, 2005; **Ach:** Physikolympiade im Landkreis Klausenburg gewonnen 1976; **LS:** Deutsch, Englisch, Rumänisch, Russisch, Französisch, Italienisch; **H:** Tennis, Skifahren, Bergwanderin, Musik, Tanzbälle, Kunst; **Web:** fi.tuwien.ac.at =

Gruber Helmut



O: Inhaber, Gründer und Geschäftsführer der G.A. Service GmbH und der G.A.S. Mailingwerkstatt; **B:** Tamsweg, 28.11.1969; **P:** Monika; Rupert (ehemals Landwirte); **MS:** verheiratet mit Doris; **Ch:** Stefanie; Clara; Constantin; Charlotte; **E:** 1976 - 1984 Volks- und Hauptschule Mariapfarr; 1984 - 1985 Polytechnikum Tamsweg; 1985 Hotel Kohlmayr, Obertauern, Lehre zum Kellner; 1988

Lehrabschlussprüfung; **Ca:** 1988 - 1989 Bundesheer, Gebirgsjäger in Tamsweg; 1989 - 1991 Tätigkeiten in der Gastronomie; 1991 - 2001 Österreichische Post, Briefträger und Schaltermitarbeiter, ab 1997 Außendienstmitarbeiter in Salzburg; 2001 - 2006 MVS Mailing Versand Service, Hallein, Verkaufsleiter; 2006 - dato G.A. Service GmbH, Inhaber, Gründer und Geschäftsführer. Die Schwerpunkte der Marketingagentur liegen im Kreativdesign (samt Text und Konzeptideen), dem Logo- und Branddesign, Verpackungsdesign, der Magazinentwicklung und Redaktionsmanagement, der Produktionsabwicklung für Print und Media, sowie im Bereich Fotografie; 2013 - dato G.A.S. Mailingwerkstatt, Inhaber, Gründer und Geschäftsführer der Institution, welche Auswendungen, vom kleinen Direktmail bis hin zur Millionenaufgabe produziert und verarbeitet. Weiters optimiert man Porto für den europaweiten Versand, verfügt über eine Digitaldruckabteilung und übernimmt den Tagespostversand. Heute ist die G.A.S. eine Agenturgruppe mit über 220 MitarbeiterInnen in unterschiedlichsten Divisionen und Firmensitzen in Salzburg und Wien. Sein innovatives Kreativ-Team berät und begleitet Kunden – von der ersten Idee bis hin zum finalen Produkt. G.A.S. verfügt über eine eigene Filmmanufaktur für gekonnt und spannend inszenierte Bewegtbilder, über Website- und Onlinespezialisten, berät zu Themen Öffentlichkeitsarbeit und Social Media, setzt kreative Events um, ist Spezialist für aufmerksamkeitsstarke Werbetechnik, stellt individuelle Werbeprodukte her und schürt Wirtschaftskooperationen in den Bereichen Handel, Industrie und Tourismus; **LS:** Deutsch; **H:** Familie; Radfahren; Fußball; **OA:** 2016 - 2018 SV Grödig, Präsident.; **RoS:** Fleiß, Konsequenz, sowie ein gesunder Hausverstand.; **Web:** www.ga-service.at; **PSN:** www.instagram.com/gas_salzburg =

Gutheinz Marcel



O: Hotelier; Inhaber und Betreiber des Hotels Jungbrunn; **B:** Füssen, 21.11.1988; **P:** Ulrika; Markus; **MS:** verheiratet mit Annie seit 2020 (Inhaberin, Gründerin und Betrei-

berin von Trouve Montreal, einem Headhuntingunternehmen in der Modebranche); **Ch:** Lucas 17.06.2021; **E:** 1995 - 2003 Volks- und Hauptschule Tannheim.; 2003 - 2010 Tourismusschule Villa Blanka, Innsbruck.; 2010 Matura.; 2011 - 2013 Johnson & Wales University, North Miami, Studien Hotelmanagement.; **Ca:** 2004 - 2009 Zahlreiche Praktika in der Internationalen Hotellerie (Dubai, Sylt (Restaurant Sansibar), Florenz und im elterlichen Betrieb.); 2010 Hippodrom München, Servicemitarbeiter am Oktoberfest.; 2010 - 2011 & 2013 - dato Hotel Jungbrunn, Tannheim, Mitarbeiter in unterschiedlichsten Bereichen, sowie Mitglied der Geschäftsleitung im elterlichen Betrieb. 2015 war er verantwortlich für seinen ersten Bau (Errichtung eines Grillrestaurants, Spa Erweiterung und Sanierung von Suiten). 2016 begann er mit der Abhaltung von Werteseminaren und -workshops, sowie dem Aufbau der Arbeitgebermarke „Jungbrunn Crew“, welche Mitarbeiter aus unterschiedlichsten Bereichen nahe zusammenbringt. 2017 Übernahme und fortan Leiter der Institution in 3. Generation, dessen Geschichte 1957 mit der Inbetriebnahme eines Skiliftes in Tannheim durch seinen Großvater begann., im Anschluss errichtete man den ersten Gastronomiebetrieb und bot Übernachtungsmöglichkeiten. Anfang der 1970er Jahre wurde der Grundstein für das heutige Hotel Jungbrunn gelegt. Das familiengeführte Haus liegt auf 1.100 Metern Seehöhe ruhig und etwas erhöht über dem Ort, im Winter, bei entsprechender Schneelage, ist man hier buchstäblich mitten auf der Piste und weit der Talstation der Neunerköpfe-Gondelbahn, des Anschlusses an neun weitere Lifte und insgesamt knapp 20 Pistenkilometer. Der Gutzeitort verfügt über einen 8.000 m² großen Wellnessbereich. Das Spa offeriert unter anderem acht Saunen, ein 20 Meter langes, auch im Winter nutzbares Außenbecken, einen Garten mit feinsten Außensauna und Bädeteich, eine bestens ausgestattete Fitnesszone, sowie sehr gute Massagen. Das Jungbrunn gilt aber als mehr als nur ein Wellnesshotel in den Bergen Tirols - es ist Heimat auf Zeit. Ein Rückzugsort mit Wohlfühlatmosphäre und Herzlichkeit. Die Institution kreiert einen Spannungsbogen zwischen Tradition und Trend. Aufbau eines Teams von 160 MitarbeiterInnen (zu Beginn seiner Übernahme waren es 120).; **Me:** Fußballclub Tannheim.; Zahlreiche Hoteliersvereinigung.; **LS:** Deutsch; Englisch; Italienisch; Französisch; **H:** Ball- und Bergsport; Radfahren; Reisen; **OA:** 1994 - 2002 In der Jugend aktiv im Fußball im defensiven Mittelfeld in unterschiedlichsten Vereinen in Tirol, zuletzt absolvierte er Probetrainings bei den Traditionsvereinen 1860 München und Bayern München.; **RoS:** Als Führungspersönlichkeit agieren, für welche man selbst gerne arbeiten würde.; **Web:** www.jungbrunn.at; www.jungbrunn-crew.at; **PSN:** www.instagram.com/jungbrunn =

Haberd Johann



KommR. **O:** Geschäftsführender Gesellschafter der Larimar Hotel GmbH, Geschäftsführender Gesellschafter der Haberd Tourismus Consulting GmbH, unbeschränkt haftender Gesellschafter der Haberd GmbH & Co. KG; Gesellschafter der HTBW-Beteiligungsfinanzierung GmbH; **B:** Birkfeld, 21.02.1957; **E:** 1963 - 1967 Volksschule Koglhof; 1967 - 1971 Hauptschule Birkfeld; 1972 - 1975 Hotelfachschule Bad Gleichenberg; 1977 Präsenzdienst; **Ca:** 1975 - 1976 Hotel Sunstar, Grindelwald (Schweiz), Restaurantleiter; 1977 - 1983 Hotel Bergland, Sölden, Restaurantleiter, Direktionsassistent zuletzt Leiter des Hotels mit 170 Betten; 1983 - 1988 Entwicklungsförderungsverband Bezirk Hartberg, Mitbegründer und Geschäftsführer für Tourismus des „Hartbergerland“ im Bezirk Hartberg mit 50 Gemeinden und 8.500 Gästebetten; 1984 - 2005 Heiltherme Bad Waltersdorf GmbH, Geschäftsführer seit Gründung sowie Funktionssträger und Kommanditist; 1993 - 1997 Tourismusverband Bad Waltersdorf, Vorsitzender und Initiator der Thermenregion Bad Waltersdorf, überdies hinaus zahlreiche öffentliche und Vorstands-Funktionen bei diversen Tourismusorganisationen; 2000 - 2005 Regionalverband des Steirischen Thermenlandes, Stellvertretender Obmann; 2005 Nachdem er die Heiltherme und das Quellenhotel Bad Waltersdorf innerhalb von 20 Jahren von 16 MitarbeiterInnen im Jahr 1985 auf 245 MitarbeiterInnen aufbauen und den Umsatz von ca. 5 Millionen Schilling im Jahre 1985 auf über 15,7 Millionen Euro (216 Millionen Schilling) steigern und etablieren konnte, entstand die Idee, ein eigenes Hotel auf einem besonderen Platz mit schöner Aussicht (dem Thermenhügel von Stegersbach) zu realisieren. 07.02.2006 - dato Haberd Tourismus Consulting GmbH, Stegersbach, Geschäftsführender Gesellschafter; 2006 - dato Haberd GmbH & Co. KG, Stegersbach, Gesellschafter; Seit 10.3.2006 Larimar Hotel GmbH, Stegersbach, Geschäftsführender Gesellschafter. Nach der intensiven Planung mit dem Architekten Herwig Ronacher ließ Johann Haberd das Larimar mit

111 Zimmern und Suiten mit 200 Hotelbetten in der Rekordbauzeit von nur zehn Monaten erbauen und hat es am 1. Juni 2007 eröffnet. Benannt ist es nach seinem karibischen Lieblingsedelstein „Larimar“ aufgrund seiner besonderen und wohltuenden Wirkung auf Körper und Geist. Der Schwerpunkt der Institution liegt auf „Gesundheit für den Gast“ Wellness-Programme, Gesundheitsseminare, Vorträge mit anerkannten Referenten, gesunde Vitalkost. Das Wohlbefinden des Gastes steht bei ihm an erster Stelle. Seine Idee, persönlich aus einem Ayurveda-Krankenhaus in Kerala Ayurvedaspezialisten ins Larimar zu holen und sich jeweils im Winter bis zum Frühjahr auf ayurvedische Behandlungsmethoden zu spezialisieren, hat sich zu einem nicht mehr weg zu denkenden Tourismus- und Wirtschaftszweig entwickelt. Zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland buchen ein- bis vierwöchige Ayurveda-Kuraufenthalte im Larimar und scheuen mitunter auch keine langen Anreisen aus Deutschland oder der Schweiz nach Stegersbach. In den Sommermonaten sind die Shalin Mönche, die er ursprünglich ebenso persönlich aus einem Kloster in China ins Hotel holte, eine Besonderheit für zusätzliche Gäste im Larimar. Weiters hat er es geschafft, durch ein breites Angebot an Therapien mit erstklassig ausgebildeten Therapeuten und Ärzten, Gäste bzw. Patienten für drei- bis vierwöchige Kuraufenthalte zur Stressbewältigung und Burnout-Prävention, für den Bewegungs- und Stützapparat, Stoffwechselerkrankungen sowie Detox- und Basenkuren unter kurärztlicher Aufsicht zu gewinnen. Mit der einzigartigen Architektur nach der Heiligen Geometrie, die den Gästen ein Gefühl von Geborgenheit vermittelt, ist ihm wohl die größte Besonderheit des Larimar gelungen. Die ökologische Bauweise mit viel Holz und begrünten Dächern sowie 314 Pfähle, die das Hotel erden und eine elektrostressfreie Umgebung schaffen, sind Teil des einzigartigen Hotelkonzeptes von Johann Haberd. Seine Mission ist es, möglichst viele Angebote für einen Wellnessurlaub mit Gesundheitsmehrwert zu schaffen. Vom Kristall-Energie-Raum mit einer mannshohen Bergkristallstufe aus dem Himalaya über die einzigartigen Gesundheitsangebote mit Spezialisten aus Indien, Thailand und China bis zu tollen Angeboten für Gäste mit Hund und der „Grüne-Haube“ sowie biozertifizierten Küche, bietet es viele Besonderheiten. Seit Gründung hat er das Larimar ständig weiterentwickelt, insbesondere den Gesundheitsbereich mit einem vielfältigen Spa-Angebot und den Zubauten 2015 und 2019. Seither werden noch mehr Bade-, Sauna- und Ruheangebote auf insgesamt 6500 m² mit 8 Pools (Thermal-, Süß- und Salzwasserbecken), sieben Saunen und acht Ruhebereiche angeboten. Den Gästen, welche aus 44 unterschiedlichen Nationen kommen, stehen ca. 450 Ruheliegen zur Verfügung (230 im Innenbereich sowie 220 im Außenbereich). Das ebenso 2015 erweiterte Gartenparadies umfasst mittlerweile

mehr als 8000 m². Ein Naturreich mit neuem Brunnen hat er 2016 beim Hundeschwimmteich geschaffen. Durch laufende Investitionen zur Modernisierung durch Um- und Zubauten sowie Instandhaltungsmaßnahmen unternimmt Herr KommR. Haberd alles, um einerseits den Gast zufrieden zu stellen und so möglichst viele Stammgäste zu gewinnen, andererseits um laufend Nächtigungszuwachs zu erreichen und damit die Arbeitsplätze in der Region zu sichern. Aktuell beträgt das gesamte Investitionsvolumen ca. 25 Millionen Euro. Es sind weiterhin jährliche Investitionen geplant; 2009 - dato HTBW-Beteiligungsfinanzierung GmbH, Bad Waltersdorf, Gesellschafter; 2009 - dato Marketingverein der Golf- und Thermenregion Stegersbach, Gründer und Obmann.; **AW:** 1996 Auszeichnung für den besten Tourismusfilm weltweit; 2004 Johann Lafer Award 2004; 2004 Auszeichnung als wirtschaftlich beste Therme Österreichs im KSV-Ranking; 2005 Best Health Austria Qualitätsgütezeichen in Bronze sowie zahlreiche Auszeichnungen mit Medienpreisen; Auszeichnungen mit Hotel Larimar: 2007 Grüne Haube Larimar; 2007 Austria Bio Garantie Larimar; 2011 Domizilschild der Europäischen Weinritterschaft; 2012 ÖGZ Sterne-Award „Hotel der Zukunft“ Larimar; 2013, 2014, 2015, 2016 und 2017, 2018, 2019, 2020 Holidaycheck Award in Gold; 2015 Österreichischer Export-Preis Silber; 2013 Goldenes Verdienstzeichen der Republik Österreich an Johann Haberd; 2017 Überreichung des Goldenen Komturkreuzes der Burgenländischen Landesregierung für Verdienste um den Wirtschaftsstandort Stegersbach durch Landeshauptmann Hans Niessl; 2018 Ernennung zum Kommerzialrat durch die Österreichische Bundesregierung; **Ach:** Seit der Eröffnung des Larimar Hotels konnten die Gästeübernachtungen in Stegersbach von 117708 im Jahr 2006 auf 241336 im Jahr 2016 erhöht und damit verdoppelt werden. Insgesamt hat Johann Haberd mit dem Larimar Hotel in 10 Jahren ca. 200000 zusätzliche Gäste und damit über mehr als 500000 Nächtigungen in Stegersbach erreichen können.; **RoS:** Der Erfolg ist ein Puzzle aus vielen kleinen Schritten, wobei positives Denken und das Streben nach Harmonie Grundvoraussetzung sind. Man braucht neben dem fachlichen Know-How sehr viel Kreativität, Einfühlungsvermögen, Überzeugungskraft und Weitblick für den Erfolg. Einen überwiegenden Teil des Erfolges machen die MitarbeiterInnen mit ihrer Freundlichkeit aus und steigert die Nachfrage von Gästen, die vor allem Ruhe und wohlige Atmosphäre verbunden mit hoher Angebots- und Dienstleistungsqualität schätzen. Optimismus, Begeisterung, Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft stehen bei den MitarbeiterInnen im Vordergrund. Lebens- und Arbeitsfreude gehören zusammen. Das spüren die Gäste und gibt ihnen das Gefühl, willkommen zu sein.; **Web:** www.larimarhotel.at; www.stegersbach.at *

Hagsteiner Manfred

O: Inhaber und Geschäftsführer der Hagsteiner Immobilien GmbH; **B:** Wörgl, 18.09.1961; **P:** Ferdinand; **Cl:** Claudia; **MS:** verheiratet mit Ursula; **Ch:** Ferdinand Junior 1992; **E:** 1968 - 1972 Volksschule Wörgl; 1972 - 1976 Hauptschule Kitzbühel; 1976 - 1979 Coiffeur Haggi Hagsteiner, Kitzbühel, ab dem zweiten Lehrjahr 1977 Salon Welner, 1190 Wien, Lehre zum Friseur; 1979 Lehrabschlussprüfung; 1981 Wifi St. Pölten, Meisterprüfung; 1998 Wifi Innsbruck, Ausbildung und Abschluss zum landwirtschaftlichen Facharbeiter; **Ca:** 1979 - 1983 Salon Welner, 1190 Wien, Friseurgeschäft, später Meister. Teilnahme an rund 160 internationalen Wettbewerben im Preisfrisieren, hiervon gewann Herr Hagsteiner etwa 70 und wurde u.a. Vize-Europameister in Göteborg, sowie österreichischer Staatsmeister; 1983 - 1995 Haggi Hagsteiner Friseurbetriebe, Übernahme der 4 elterlichen Salons in Tirol (Kühtai, Sankt Johann und Kitzbühel). In Spitzenzeiten leitete er bis zu 38 MitarbeiterInnen. 1984 verbrachte er rund ein Jahr bei Alexandre De Paris an der Champs Elysees in Paris. 1995 erfolgte der Verkauf seiner Friseurbetriebe; 1995 - dato Hagsteiner Immobilien, Kitzbühel, Übernahme und fortan Leitung der Institution in zweiter Generation. Seit über 40 Jahren gilt die Firma Hagsteiner Immobilien Kitzbühel als vertrauenswürdiger Partner rund um die Immobilienvermittlung, Abwicklung, Betreuung und Finanzierung. Ob kleines Landhaus oder große Villa, ob Grundstück, Haus oder Appartement, ob altes Bauernhaus oder Neubauprojekt, ob Miet- oder Kaufobjekt, mit Hagsteiner Immobilien haben Sie einen kompetenten und vertrauensvollen Partner an der Hand; **WaCW:** Zahlreiche Veröffentlichungen in deutschsprachigen TV- und Printmedien, u.a. auf RTL, VOX oder ZDF; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch; **H:** Familie; Hunde Elliott, Kimmy und Evelyn; **RoS:** Konsequent bei seiner Sache bleiben und einer Tätigkeit nachgehen, welche man liebt.; **Web:** www.hagsteiner.at =

Haltmeyer Astrid

MSc. **O:** Inhaberin, Gründerin und Betreiberin des Instituts AHA Erlebnisse e. U.; **B:** Wien, 02.08.1968; **P:** Ing. Walter Deutsch; Erika Deutsch; **MS:** Lebensgemeinschaft mit Roman Storm (Betreiber der Agentur „Smarte Werber“); **Ch:** David 1988; Raphaela 1989; Enkelkinder: Marvin 2017; Maximilian 2019; **E:** 1974 - 1978 Volksschule Herderplatz, 1110 Wien.; 1978 - 1982 Gymnasium Gottschalkgasse, 1110 Wien.; 1982 - 1987 Handelsakademie Marienanstalt, 1030 Wien.; 1987 Matura.; 1999 - 2002 Roman Braun Business NLP, Abschluss als Diplomierte NLP Trainerin und Lehrtrainerin, sowie Trainerin in der Erwachsenenbildung.; 2007 Institut-AHA Erlebnisse, Ausbildung und Abschluss zur Lebens- und Sozialberaterin. Weiterbildung zur Supervisorin und Aufstellungsleiterin.; 2021 UNI for LIFE, Masterstudium psychosoziale Beratung mit Abschluss Master of Science (MSc.); **Ca:** 1987 - 1988 Volksbank-Ost, Schwechat, Mitarbeiterin im Sekretariat.; 1989 Eduscho Versandhandel, 1110 Wien, Mitarbeiterin.; 1989 - 1991 VDS Computer Hofmühlgasse, 1060 Wien, Mitgründerin und Prokuristin.; 1992 - 1999 Nissan Österreich, 1100 Wien, später Schwechat, Disponentin.; 1999 - 2000 Haltmeyer GmbH, 1180 Wien, stellvertretende Geschäftsführerin im schwiegerelterlichen Betrieb.; 2000 - 2002 A1 Telekom, 1020 Wien, Key Account Managerin.; 2001 - 2008 Venetia GmbH, Trainerin in der Berufsorientierung.; 2001 - dato Institut-AHA Erlebnisse, 1210 Wien, Inhaberin, Gründerin und Betreiberin. Seit der Gründung steht der Name Astrid Haltmeyer, MSc. und das Institut-AHA Erlebnisse® e. U. für Lehrgänge und Ausbildungen auf höchstem Niveau. Es werden Trainings, Coachings für Privat- und Firmenkunden, sowie WKO-zertifizierte Lehrgänge und Ausbildungen (Lebens- und Sozialberatung und Supervision) angeboten um Menschen zu schnellstmöglichem Erfolg zu verhelfen; **WaCW:** 2015 Autorin des Buches „Sachen gibt's - Wie man auf Alltagssituationen auch anders reagieren kann“ erschien im BOD Verlag.; **Aw:** 2019 Wirtschaftskammer Österreich, Aufnahme

in den Expertenpool für Lebens- und Sozialberatung, Supervision und Aufstellungsleitung.; 2021 HIPE Award für besondere Dienstleistungen.; 2022 Business Award Berlin für eines der besten deutschsprachigen Unternehmen.; **Me:** CEO Club Austria, Mitgründerin.; **LS:** Deutsch; Englisch; Türkisch; **H:** Taekwondo; Geschichte; Dokumentationen; Reisen; **RoS:** Einmal öfter aufstehen als hinfallen, viel Zeit in seine Tätigkeit investieren, sowie authentisch sein und bleiben.; **Web:** www.aha-erlebnisse.at; **PSN:** www.instagram.com/aha.erlebnisse =

Handisurya Alessandra

Assoc.Prof. Priv.Doz. Dr.in med.univ. **O:** Fachärztin für Dermatologie und Venerologie, Oberärztin, Universitätsklinik für Dermatologie, Medizinische Universität Wien; **B:** Wien, 05.02.1974; **P:** Sin-Joen; Suhoko; Bruder: Ammon; **E:** 2001 Medizinische Fakultät der Universität Wien, Studium der Humanmedizin, Promotion zur Dr. med. univ., Dissertation: „Differential Expression of Interleukin-15, a Pro-inflammatory Cytokine, and its Receptor in Human Prostate“; **Ca:** 2001 Universität Wien, Institut für Immunologie, Postdoktorandin; 2001 - 2003 Medizinische Fakultät der Universität Wien, Universitätsklinik für Dermatologie, Postdoktorandin; 2003 - 2010 Medizinische Universität Wien, Facharzt Ausbildung an der Universitätsklinik für Dermatologie; 2010 Facharzt Diplom für Dermatologie und Venerologie; 2010 - 2014 National Institutes of Health, National Cancer Institute, Laboratory of Cellular Oncology (Leitung: Douglas R. Lowy, M.D.; John T. Schiller, Ph.D.) Bethesda, MD, USA, Postdoctoral Visiting Fellow; 2011 Venia docendi für das Fach Dermatologie und Venerologie, Privatdozentin, Habilitationsschrift: „Human Papillomavirus-like Particles: Tools for Serology and Vaccine Development“; 2014 - dato Medizinische Universität Wien, Fachärztin, Oberärztin an der Universitätsklinik für Dermatologie; 2015 Medizinische Universität Wien, Assistenzprofessorin, Operatschutzbeauftragte der Universitätsklinik für Dermatologie; 2015 ÖAK Diplom; 2016

Diplom zur Klinischen Prüferin; 2016 Medizinische Universität Wien, Assoziierte Professorin; 2018 - dato Medizinische Universität Wien, Leitung der Allgemeinen Ambulanz der Universitätsklinik für Dermatologie; **WaCW**: Zahlreiche fachspezifische wissenschaftliche Arbeiten: <https://orcid.org/0000-0001-9823-7644>; **Aw**: Österreichischer Dermatologenpreis - UNILEVER Preis; Wissenschaftlicher Forschungsförderungspreis der Firma AESCA - Österreichische Dermatologische Gesellschaft für Dermatologie und Venerologie; Isidor Neumann Posterpreis der Österreichischen Gesellschaft für Dermatologie und Venerologie; Grants: Erwin Schrödinger Stipendium des Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung; Jubiläumsfonds der Oesterreichischen Nationalbank; Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung; Medizinisch-Wissenschaftlicher Fonds des Bürgermeisters der Bundeshauptstadt Wien; **Me**: Österreichische Gesellschaft für Dermatologie und Venerologie; Österreichische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie; Arbeitsgemeinschaft Dermatologische Forschung; European Society for Dermatological Research; Austrian Scientists and Scholars in North America; **LS**: Deutsch; Englisch; Französisch; Spanisch (Basics); **H**: Reisen; Lesen; Kickboxen; Klavier spielen; Kulinarik; **OA**: Gutachterstätigkeiten: Reviewer für zahlreiche internationale wissenschaftliche Fachzeitschriften; diverse Fernsehinterviews und Zeitungsartikel; **Web**: <https://www.meduniwien.ac.at/hp/dermatologie/> =

Hanke Manuela



Dr. **O**: Kardiologin, Ernährungsmedizinerin, Inhaberin, Gründerin und Ordinationsleiterin der Praxisgemeinschaft 114; **B**: Wien, 29.12.1964; **P**: Ernst Karl Hanke (ehemals Inhaber des Unternehmens VMH Austria GmbH in Wien); Brigitte Hanke; **MS**: verheiratet mit Mag. Thomas Daubek, Unternehmensberater für Ärzte sowie Gründer der Unternehmensberatung Denzo (www.denzo.at); **E**: 1971 - 1975 Volksschule Saikogasse, 1220 Wien; 1975 - 1981 Bundesgymnasium Franklinstraße 26, 1210 Wien; 1981 - 1984

Bundesrealgymnasium Gänserndorf; 1984 Matura; 1985 - 1992 Universität Wien, Studium der Humanmedizin; 1992 Promotion Dr.med.univ.; 1992 Umzug nach Athen; 1994 Nostrifikationsprüfung; 2006 - 2008 Technische Universität München, Ausbildung zur Ernährungsmedizinerin, Abschluss mit Diplom; Zusätzliche Qualifikationen: ÖÄK-Diplom für Ernährungsmedizin, Ernährungsmedizinerin DAEM/DGEM, Notarzt-Diplom, Diplom der griechischen Akademie für orthomolekulare Medizin, Ernährungsberaterin HAF (Hamburger Akademie für Fernstudien); **Ca**: 1984 - 1985 Austrian Airlines, Ausbildung zur Stewardess; 1992 - 1994 Dolmetscherin und Sprachlehrerin für Kinder in Athen; 1992 - 1994 Medizinische Universität Athen, ius practiciandi; 1993 - 1994 Onassio Heart Center, Athen, Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der I. Kardiologischen Abteilung unter Prof. Dimosthenis Kokinos; 1994 - 2000 Laikon Hospital Athen, Facharztausbildung Innere Medizin/Kardiologie; 2000 Facharztprüfung Kardiologie; 2000 - 2004 Notfallambulanz Athens Medical Center, Fachärztin für Kardiologie; 2004 - 2014 Biomedicine Group of Companies, Athen, Aufbau und in weiterer Folge ärztliche Leitung der präventiven Kardiologie, verantwortlich für 7 MitarbeiterInnen; 2004 - 2015 Athens Medical Center, Konsiliarärztin Innere Medizin/Kardiologie (als jüngste Kardiologin im Privatsektor in Griechenland); 2012 - 2015 Wahlarztpraxis mit Schwerpunkt auf präventiver Kardiologie und Ernährungsmedizin, Marousi/Athen; 2004 - 2015 KEPY Marousi, Ärztliche Leitung und Ausbau des zivilen Präventionszentrums; 2016 Rückkehr nach Österreich aufgrund der ökonomischen Krise in Griechenland; 2016 - 2018 Landeskrankenhaus Mistelbach, Stationsführende Oberärztin an der I. Medizinischen Ambulanz/ Kardiologie und Nephrologie; 2017 - dato Praxisgemeinschaft 114, 1070 Wien, Inhaberin, Gründerin, Leiterin der Ordination mit 7 Ärztinnen und Ärzten sowie 4 Assistentinnen; 2017 - dato Wahlärztin für Kardiologie und Ernährungsmedizin. Bei Frau Dr. Hanke gibt es weder ein überfülltes Wartezimmer noch Massenabfertigung. Gerne nimmt sie sich ausführlich Zeit, um Beschwerden diagnostisch bestmöglich abzuklären und gemeinsam eine auf den Patienten zugeschnittene Therapie auszuarbeiten. Ihr oberstes Ziel ist eine persönliche und individuelle Zuwendung. Auf dieser Basis baut sie ihre Therapiekonzepte auf.; 2017 - dato Ärztekammer Wien, Referentin für Sozialpolitik; **Me**: Österreichische Gesellschaft für Kardiologie; Deutsche Gesellschaft für Kardiologie; Österreichische Gesellschaft für Ernährungsmedizin; Internationale Gesellschaft für Healthy Aging, Co-Präsidentin und Mitgründerin; **Ach**: 2018 mehrfach Auftritte als Expertin beim ORF Format „Willkommen Österreich“; 2020 Expertin zum Thema Gesundes Wildfleisch bei ORF Format „Konkret“; **LS**: Deutsch; Griechisch; Englisch; **H**: Hund Beagle Enzo; Sport; Kultur (Theater, Konzerte); Natur;

Kulinarik; **RoS**: Auf die innere Stimme achten, seine Visionen verfolgen und sich nicht von anderen Personen beeinflussen lassen.; **Web**: www.kardiologie-hanke.wien; www.praxisgemeinschaft114.at =

Heher Bernhard



Oberst Prof. Mag. **O**: Oberst des höheren militärfachlichen Dienstes, Militärmusikchef und I. Gardekapellmeister; **B**: Puchberg, 29.12.1962; **P**: Franz und Helene Heher; **Ch**: Teresa 2001; **E**: 1968 - 1972 Volksschule in Puchberg; 1972 - 1976 Hauptschule in Puchberg; 1976 - 1978 Handelsschule in Wiener Neustadt; 1978 - 1981 Ausbildung zum Dreher bei den Vereinigten Edelstahlwerken in Ternitz; 1978 - 1981 Studium an der Musikhochschule, Klarinette und dirigieren; 1991 Beamtenaufstiegsprüfung; 1981 Einrücken zur Garde und Ausbildung zum Musik-Unteroffizier; Unteroffizierslaufbahn - Soloklarinette und Registerführer; 1982 Beginn Ausbildung zum Kapellmeister bei Prof. Franz Bauer-Theussl permante Weiterbildung bei Bauer-Theussl bis zu seinem Ableben; 1984 - 1990 Studium am Konservatorium der Stadt Wien, Klarinette und Pädagogik; 1990 Staats und Diplomprüfung; 1990 - 1993 Ausbildung zum Militärkapellmeister; 1993 Prüfung zum Militärkapellmeister mit Auszeichnung absolviert; 1998 - 2001 Ergänzungsstudium zum Mag.art; 2001 Weiterführende Kapellmeisterausbildung bei Alfred Eschwe und Prof. Leopold Grossmann; **Ca**: 1994 - 1997 Militärmusik Tirol, 2. Kapellmeister; 1997 - 2001 Ausbilder für Musik-Unteroffiziere in Wien; 2001 - 2009 Chef der Gardemusik; 2001 - dato Dirigent und Mitglied der Johann Strauss Gesellschaft; 2009 - dato Ernennung zum Heeresmusikchef; 2017 - dato Ausbildungsleiter der Militärmusik des Sultanates Oman; **WaCW**: Eine Vielzahl an Presseartikeln im In- und Ausland; Publikation „Die authentische Interpretation und Wiedergabe der Strauss Musik“; **Aw**: Ernennung zum Professor durch Herrn Bundespräsident Dr. Alexander Van der Bellen 2018; Goldenes Verdienstkreuz der Republik Österreich; Militärische Orden und Auszeichnungen.

Seit 2022 Dirigent es Carl. Michael Ziehrer Orchesters und Mitglied in der Ziehrer Stiftung; **Me:** Mitglied bei der Bruderschaft Arlberg; **Ach:** Immer ein hohes Gespür für Menschen zu haben und mit oft wenig Mitteln ein sehr hohes Niveau zu spielen; **LS:** Deutsch, Englisch; **H:** Radfahren, Schifahren, Schwimmen, aktiver Musiker als Klarinetist bei einem Oberkrainerensemble; **PMM:** 1977 ein kurzes Gespräch mit Carlos Kleiber und Bauer-Theußl mit einem prägenden Ratschlag: Hören-spüren und fühlen Sie beim Dirigieren; Musik von Johann Strauss; Erfahrungen in der Musikhochschule „Wie man Töne zum Erleben erwecken kann“; **RoS:** Durchhaltevermögen, Biss, seine Linie finden, nicht aufgeben, Konzentration auf was kann ich und wo liegen meine Interessen, auf Freunde hören; **Web:** www.diegarde.at *

Helmig Lutz



Dr. O: Unternehmer; Chirurg; Gründer der Helios Kliniken und der Beteiligungsgesellschaft Aton; **B:** Güssen, 26.01.1946; **E:** 1965 - 1971 Studium der Medizin an den Universitäten Freiburg und Düsseldorf; 1972 Promotion und Erhalt seiner Approbation als Arzt. 1971 - 1977 Weiterbildung zum Facharzt für Chirurgie/Gefäßchirurgie.; **Ca:** Ab 1977 Tätigkeit als Gefäßchirurg in der Klinik Oberwald in Grebenhain, an welcher er auch bis zum „Helios“-Verkauf mit 33,3 % beteiligt war. 1982 folgte der Einstieg als Komplementär in die Klinik Oberwald KG im Grebenhainer Ortsteil Oberwald. 1987 gründete er die Hospitalgesellschaft Dr. Helmig GmbH, sowie zusammen mit dem Rechtsanwalt Dr. Bernard gr. Broermann, die Asklepios-Kliniken-Gruppe. 1994 trennte er sich hiervon und wurde Geschäftsführer der Hospitalgesellschaft Dr. Helmig GmbH, welche 1995 in Helios Kliniken GmbH umbenannt wurde. Zwischen 1994 - 1999 fungierte Lutz Helmig als geschäftsführender Gesellschafter der Helios Kliniken GmbH. 2000 zog er sich aus dem operativen Geschäft zurück und gründete 2001 die Aton GmbH in Fulda; Im Februar 2006 stieg Herr Helmig mit 25,1 % bei der Flugese-

lschaft dba ein. Bis zur Übernahme durch Air Berlin Ende 2006 blieb er Mitbesitzer. Im selben Jahr übernahm Lutz Helmig 100% der Stammaktien des Ingenieurdienstleisters Edag von den Gründerfamilien. Im Januar 2008 kaufte er 14,1 Millionen Lufthansa-Aktien und stieg mit 3,11 % bei der Fluggesellschaft ein. Im August 2009 erwarb er überdies 8 % der Anteile des Maschinenbaukonzerns Dürr für 15,4 Millionen Euro und erreichte damit eine Sperrminorität. Im September 2012 teilte die Landesbank Baden-Württemberg den Verkauf von knapp 9 % am Bauspar- und Versicherungskonzern Wüstenrot & Württembergische an Lutz Helmig mit. Die Anteile werden von der Horus Finanzholding gehalten. Bereits im Juli 2012 erwarb der Unternehmer knapp 48 % an der Privatbank Ellwanger & Geiger von der Landesbank Baden-Württemberg. Ferner übernahm er 2014 mit seiner Holding Horus 77% des Vermögensverwalters Spiekermann & Co. Nach dem Börsengang von Edag im Dezember 2015 erwarb Herr Helmig für 16,6 Millionen Euro weitere Aktien des Automobildienstleisters und hielt damit über 60 % der Aktien. Im März 2017 wurde er mit seiner Horus V-Bank Holding neuer Hauptaktionär der V-Bank. *

Hill Oliver



O: Gründer, Geschäftsführender Gesellschafter der Zfx Süd GmbH, der Zfx GmbH und der Zfx Innovation GmbH sowie Gründer, Geschäftsführender Gesellschafter und Franchisegeber der Effe&Gold GmbH; **B:** München, 06.11.1979; **P:** Dr. Sigrid Dame; Werner Werschky; **MS:** verheiratet mit Dr. Melanie Hill (Tierärztin in München); **Ch:** Terence Hill 05.02.2016; Lola Sisi Cyprus Hill 02.07.2018; **E:** 1986 - 1990 Grundschule Hofstraße, München; 1990 - 1994 Ignaz-Taschner-Gymnasium, Dachau; 1994 - 1997 Realschule Vincenz-von-Paul, München; 1997 - 2001 Der dritte Zahn Dentallabor GmbH, Altomünster, Ausbildung zum Zahntechniker; 2001 IHK München, Gesellenprüfung; **Ca:** 2001 - 2006 Der dritte Zahn Dentallabor GmbH, Altomünster, Geselle im väterlichen Betrieb; 2001 -

2008 CC-Soft GmbH, Altomünster, Chief of Digital Department, ab 2007 Geschäftsführer; 2004 - 2005 Work and Travel durch England und Australien, in dieser Zeit 3 Monate in Birmingham und 3 Monate in Perth gearbeitet; 2006 - dato Zfx Süd GmbH Milling Center, Altomünster, später Dachau, Gründer, Geschäftsführender Gesellschafter des Hochleistungs-Fertigungszentrums der modernsten Art. Produktion von qualitativ hochwertigem Zahnersatz mittels neuester subtraktiver und additiver Fertigungstechnologien. Das Unternehmen fertigt für die Märkte Deutschland, Spanien, Bulgarien sowie Israel. Die Kernkompetenz liegt in der Herstellung von passgenauer, direkt verschraubter Implantatprothetik. Zudem gehören Standardindikationen wie Einzelzahnrestaurationen und Brücken(-gerüste) aus den unterschiedlichsten Werkstoffen, individuelle Implantatabuments, Aufbisschienen und Modelle zum Portfolio von Zfx München. Neben individuellen High-end Zfx™ Abutments für alle gängigen Implantatsysteme erhalten Anwender auch individuelle OEM-Abutments von Camlog, ICX, MIS, Straumann und Zimmer Biomet. Dabei werden nur original Rohlinge mit Hersteller-Zertifikat für die Fertigung der patientenindividuellen Abutments verwendet. Als Komplettanbieter übernimmt man auf Wunsch ebenso alle digitalen Prozessschritte von der Digitalisierung eines Gipsmodells über die Konstruktion bis hin zur Fertigung des Zahnersatzes. Eine perfektionierte „Made-in-Germany“-Prozesskette sorgt dabei für kurze Produktionszeiten. Aktuell befinden sich im Zentrum 10 vollautomatisierte Fräsmaschinen. Die Produktionskapazität liegt bei 100.000 Einheiten jährlich. Leitung von derzeit 15 MitarbeiterInnen.; 2008 - dato Zfx GmbH, Altomünster, später Dachau, Mitgründer, Geschäftsführender Gesellschafter. Verantwortlich für Marketing und Sales. Weltweiter Aufbau des Zfx Produktionsnetzwerkes über Franchisesystem. Aktuell bestehen 10 Fräszentren weltweit. 2011 investierte Zimmer Biomet ins Unternehmen und hält seither 80% der Anteile.; 2010 - dato Zfx Innovation GmbH, Gargazon, Südtirol, Mitgründer und Geschäftsführer; 2012 - dato Effe&Gold GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer des Gastronomiebetriebes mit 5 direkten Mitarbeitern. Aktuell werden 5 Standorte (Dachau, Erding, Freising, Herzogenaurach und Rosenheim) auf Franchisebasis betrieben. Der Schwerpunkt liegt auf Qualität und Frische. Fleisch, Gemüse und Brötchen werden nahezu vollständig von Herstellern bezogen, welche sie persönlich kennen. Soweit möglich arbeitet man mit Lieferanten vor Ort zusammen und hält so die Lieferwege kurz. Die Burgersammeln sind handgemacht und werden exklusiv von der Bäckerei Kistenpfennig für Effe&gold hergestellt. Bei sämtlichen Dips, Saucen und Dressings handelt es sich um hausgemachte Kreationen welche den Gerichten einen ganz speziellen Geschmack verleihen.

Die Speisekarte beinhaltet eine erlesene Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Für Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten verwendet man glutenfreies Gebäck oder reicht die Burger als Low Carb Variante. Das Bier stammt vom Tegernsee, der Gin und der Ingwersirup „Inge“ aus München.; **Me:** Montessori Kinderhaus Dachau, Vorstandsmitglied; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); **H:** Laufen; Volleyball; Reisen; Soziale Kontakte; Kulinarik; **RoS:** Soziale Kompetenz - Personen gut behandeln und diese an den für sie passenden Positionen einsetzen.; **Web:** www.zfx-muenchen.de; www.zfx-dental.com; www.effe-gold.de ■

Horvath Andreas



CEO O: Prokurist; **B:** Wien, 29.11.1991; **P:** Ulrike; Ing. Gerhard (Gründer von Horvath's Spezereyen Kontor); **E:** 1998 - 2002 Volkshochschule Gänserndorf; 2002 - 2006 Bundesgymnasium Franklinstraße, 1210 Wien; 2006 - 2012 Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie und Fleischverarbeitung Hollabrunn; 2012 Matura; 2014 - 2018 Webster University Vienna, Studium Business Administration and Management (Abschluss B.Sc.); **Ca:** Praktika: bei Staud's Delikatessen und in der Getränkeabteilung der Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, kurz AGES; 2006 - dato Horvath's Spezereyen Kontor GmbH, Deutsch Wagram, Mitarbeiter im elterlichen Betrieb, 2007 NXP Semiconductors Ltd. China, Peking, Lagerverwaltung, EDV; 2008 und 2009 Agentur für Gesundheit- und Ernährungssicherheit AGES, 1220 Wien, Getränkeanalytik, Qualitätskontrolle, Sensorik; 2010: Staud's Marmeladen, 1160 Wien, Hubergasse 3, Aufgaben: Qualitätssicherung, Mitarbeit in allen Bereichen der Konfitürenerzeugung; 2011 und 2012 Horvath's Spezereyen Kontor und Lebensmittelproduktion GmbH, Implementierung eines IFS-Qualitätssystems; Sept.2013 Sales Assistent in Polen, Kundenbetreuung, Event-Organisation, Unterstützung aller Marketing-Aktivitäten; Seit 2019 Prokurist, zuständig für Marketing,

Vertrieb und Einkauf, Gründer der Premiumlinie Kartoff (hochwertiger Vodka, Haselnuss Vodka und Gin aus Kartoffeln, diese Produkte werden in zahlreichen Top Bar's in Wien verwendet u.a. im Park Hyatt, Fabios, dem Blue Mustard und der Sign Bar, Leitung von derzeit 35 Mitarbeitern, Produktion und Export von ca. 300 aktiven Produkten (Spirituosen, Öle, Essig und kulinarische Geschenkartikel) in die USA, Großbritannien, Polen, Frankreich, Italien, Slowakei, Slowenien, Deutschland, Schweiz, China und Ghana. Seit November 2020 wird eine Bio Linie angeboten (Eierlikör, sowie Zwetschken-, Kirschen- und Marillencreme); 2012 - 2013 Zivildienst; 2013 - 2014 J.A. Baczewski Vodka, Polen, Eventorganisiator und Sales Representative; 2014 - 2015 J.A. Baczewski Vodka, USA, Sales Manager, Führung von 8 Mitarbeitern in New York, New Jersey und North Carolina; **LS:** Deutsch, Englisch; **H:** Fußball, Kitesurfen, Reisen, Kulinarik, Rotweine, Mode; **RoS:** Niemals aufgeben, konsequent an seine Visionen glauben und bodenständig bleiben; **Web:** www.horvaths.at ■

Hraby Günther



Dipl.-Ing. **O:** Inhaber, Gründer und Geschäftsführer der easyTherm GmbH; **B:** Wien, 25.08.1963; **P:** Gerda; Peter; **MS:** verheiratet mit Heike; **Ch:** Bernhard; Nora; Leon; Sophie; **E:** 1969 - 1973 Volksschule Bischof-Faber-Platz, 1180 Wien; 1973 - 1977 Gymnasium Schopenhauerstraße, 1180 Wien; 1977 - 1982 Höhere Technische Lehranstalt für Nachrichtentechnik, TGM, 1200 Wien; 1982 Matura mit Auszeichnung; 1982 - 1988 Technische Universität, Studium Elektro- und Nachrichtentechnik; 1988 Abschluss zum Dipl.-Ing. mit Auszeichnung; **Ca:** 1983 - 1988 Studentische Tätigkeiten in einem technischen Büro, als Nachhilfeler sowie Prüfung von Importware nach dem österreichischen Flüssiggas Gesetz des Unternehmens BP Gas; 1989 - 2008 Siemens, 1030 Wien, Entwicklungsingenieur. Nach kurzer Zeit übernahm er Führungspositionen. Zuletzt war er für das weltweite Geschäft der Siemens AG zum Thema Entwick-

lung und Errichtung von elektronischen Mautesystemen mit 280 Mitarbeiter*innen an 10 Standorten in 6 europäischen Ländern und in China verantwortlich; 2008 - 2010 EuRatio Akademie, Zürich und Wien, Inhaber, Gründer und Betreiber. 2010 - dato easyTherm GmbH, Unterwart, Inhaber, Gründer und Geschäftsführer. Wärme wie von der Sonne - mit sämtlichen positiven Wirkungen ins Haus zu bringen, das stand am Anfang der Überlegungen. In wenigen Jahren hat Dipl.-Ing. Günther Hraby, gemeinsam mit seinen beiden Partnern die Infrarot-Technologieführerschaft erobert. Aus dem Pilot-Projekt wurde eine echte Alternative am Markt der Heizsysteme. Auf der weltweit bedeutendsten Erfindermesse in Genf wurde easyTherm als „Juwel am Markt“ prämiert - zahlreiche weitere Awards folgten. Institute und Prüfgremien bestätigen Jahr für Jahr die außerordentliche Qualität, Sicherheit und Effizienz des easyTherm Systems, welches mit herkömmlichen Infrarotheizungen eigentlich nur mehr die Bezeichnung teilt. Eine Energieausbeute von 100% und eine Ersparnis von bis zu 70% sprechen für sich. Verkauft werden die Produkte vorwiegend in Österreich, Deutschland und Frankreich. Leitung von aktuell 28 Mitarbeiter*innen; **Me:** G Infrarot Austria, Gründungs- und Vorstandsmitglied; EIHA, European Infrared Österreich & Brüssel, Vorstandsmitglied; e-Marke Austria, Vizepräsident; Industriellenvereinigung, Mitglied im Ausschuss Ressourcen, Energie und Ökologie; Mitglied in Normierungskomitees bei den Austrian Standards International; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Reisen; Skifahren; Mountainbiken; Kulinarik; Wein; **RoS:** Eine positive, analytische Sichtweise gepaart mit Innovation und Vision.; **Web:** www.easy-therm.com; **PSN:** www.facebook.com/easytherm ■

Hügel Rainer



Priv.-Doz. **Dr. O:** Inhaber, Gründer, Facharzt für Haut- und Geschlechtskrankheiten; **B:** St. Gallen (Schweiz), 02.05.1975; **P:** Dr. Harald Hügel (ehemals Chefarzt am Landeskrankenhaus Bregenz); Dr. Etta Hügel (Allgemeinmedizinerin); **MS:** verheiratet mit

Sigrit (Freie Journalistin); **Ch:** Cornelius 25.10.2018; **E:** 1986 - 1993 Bundesgymnasium Gallusstraße, Bregenz; 1993 Matura mit gutem Erfolg; 2002 Universität Wien, Promotion zum „Doktor der gesamten Heilkunde“; **Ca:** 2002 - 2004 Universitätsklinik Kiel, Wissenschaftlicher Mitarbeiter im Angiogenese-Labor (Prof. Dr. med. Dr. h.c. Enno Christophers, FRCP); 2003 - 2011 Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Betreuung von medizinischen Doktoranden mit experimentellen und klinischen Themen; 2005 - 2011 Kontinuierliche Betreuung von Studenten welche das praktische Jahr absolvieren; 2005 - 2011 Universitätsklinik Kiel, Assistenz- und Facharzt an der Dermatologischen Abteilung; 2008 - 2011 Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Lehrtätigkeit Leitsymptom Pruritus; 2011 Abschluss zum Facharzt für Dermatologie und Venerologie; 2011 - 2012 Krankenpflegeschule Feldkirch, Lehrtätigkeit Grundlagen der Dermatologie und Venerologie; 2011 - 2012 Landeskrankenhaus Feldkirch, Facharzt an der Dermatologischen Abteilung; 2012 - 2014 Kantonsspital St. Gallen, Oberarzt an der Abteilung für Dermatologie und Allergologie; 2014 - dato Universitäten Wien, Graz, Innsbruck und Klinikum Klagenfurt, Lehrbeauftragter im Fach Dermatologie für Studenten welche das Klinisch-Praktische Jahr absolvieren; 2014 - 2017 Klinikum Klagenfurt am Wörthersee, Erster Oberarzt der Abteilung für Dermatologie und Venerologie; 2015 - dato Medizinische Universität Graz, Lehrender des Wahlfaches Ätiopathogenese, Klinik, Diagnostik und Therapie der bullösen Autoimmundermatosen und Kollagenosen; 2017 - dato Entzündungszentrum Wien (EZW) und Entzündungszentrum Bregenz (EZB), Inhaber, Gründer, Facharzt für Haut- und Geschlechtskrankheiten; 2018 Universität Graz, Verleihung der Venia Docendi an der medizinischen Fakultät; 2019 - dato onlinedoctor.at, Ärztlicher Konsulent; **Aw:** Forschungsstipendium der Vorarlberger Landesregierung 2003; Forschungsstipendium des deutschen akademischen Austauschdienstes 2003; Reisestipendium der Europäischen Gesellschaft für Dermatologische Forschung zur Teilnahme am 64. Treffen der „Society for Investigative Dermatology“ in Miami Beach, Florida, USA 2003; Reisestipendium der Europäischen Gesellschaft für Dermatologische Forschung zur Teilnahme am 34. Treffen der „European Society for Dermatological Research“ in Wien 2004; Poster-Preis: Kongress der Arbeitsgemeinschaft für Dermatologische Forschung, Innsbruck 2005; Poster-Preis: 45. Wissenschaftliche Tagung der Deutschsprachigen Mykologischen Gesellschaft e.V., Kiel 2011; Forschungsförderung des Landes Vorarlberg 2012; **Me:** Österreichische Gesellschaft für Dermatologie und Venerologie; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); **H:** Snowboarden; Skifahren; Klavier spielen; Hunde Alma und Bertha; Reisen; Kunst; **OA:** Gutachterstätigkeit für Archives of Dermatological Research, Journal of Der-

matological Science, Journal of Investigative Dermatology sowie Skin Pharmacology and Physiology; **RoS:** Seinen Prinzipien treu bleiben und eine Tätigkeit ausüben die einem Freude bereitet und für welche man brennt; **Web:** www.ezw-haut.at; www.ezb-haut.at; www.onlinedoctor.ch *

Jansohn Helmut



O: Geschäftsführer, Inhaber, Ledergrößhändler; **B:** Wien, 24.07.1962; **P:** Maria und Josef (ehemals Orthopädie Schuhmacher); **MS:** verheiratet mit Victoria (Vicky); **Ch:** Melanie 1981, Jannik 2001; **E:** 1968 - 1972 Volksschule Kreindlgasse, 1190 Wien; 1972 - 1976 Hauptschule Pyrkergasse, 1190 Wien; 1976 - 1977 Polytechnikum Schopenhauerstraße, 1180 Wien; 1977 - 1980 Großhandel Juratsch Kandlgasse, 1070 Wien, Lehre zum Großhandelskaufmann; 1980 Lehrabschluss; **Ca:** 1980 - 1984 Großhandel Juratsch, Mitarbeiter; 1985 - dato Ledergrößhandel Herbert Kolde, 1060 Wien, Übernahme, seither Inhaber und Geschäftsführer, Handel mit Spaltleder, ab 1992 Übernahme zahlreicher Betriebe (1992 Lederhandel Moritz, 1080 Wien, 2004 Möbel- und Bekleidungsleder Kauflich, 1060 Wien, 2015 Firma Friedrich, 1010 Wien, diese waren spezialisiert auf Autoleder und Lammfelle für Bekleidung), 1999 Kauf des Hauses Breitenfurter Straße 94 in welches das Unternehmen Kolde im Jahr 2000 übersiedelte, 2002 wurde ebenso das Haus Breitenfurter Straße 92 gekauft und der Betrieb erweitert, Leitung von laufend 4 Mitarbeitern; **WaCW:** Zahlreiche Veröffentlichungen in nationalen österreichischen Medien (u.a. Die Presse oder die Wiener Wirtschaft); **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Garten; Skifahren; Tennis; Reisen; **RoS:** Fleiß, Glück, Timing, Durchhaltevermögen; **Web:** www.koldeleder.com *

Jury Josef

O: Bürgermeister der Stadtgemeinde Gmünd; **B:** Gmünd in Kärnten, 19.03.1962; **P:** Floriana; Johann (ehemals Betreiber der Bäckerei Jury in Gmünd); **MS:** verheiratet mit Renate; **Ch:** Lisa; Joseph; **E:** 1968 - 1972 Volksschule Gmünd; 1972 - 1976 Hauptschule



Gmünd.; 1976 - 1977 Handelsschule Spittal an der Drau; 1977 - 1981 Bäckerei Konditorei Hochleitner, Tamsweg, Lehre zum Bäcker und Konditor; 1981 Lehrabschlussprüfung; 1987 Prüfung zum Bäcker- und Konditormeister; **Ca:** 1981 - 1982 Bäckerei Konditorei Hochleitner, Tamsweg, Geselle; 1982 Bundesheer; 1982 - 1987 Bäckerei Jury, Mitarbeiter im Betrieb des Bruders, welcher sich seit Generationen im Familienbesitz befindet; 1987 - 2003 Adeg, Aufbau von Bäckerei Shop-in-Shop Systemen in Einkaufszentren in Spittal an der Drau, Villach und Judenburg.; 2003 Übernahme dieser Institutionen und Umbenennung in Patisserie Robert. 2006 erfolgte der Verkauf der Filialen in Villach und Judenburg. Seit diesem Zeitpunkt führt er die Filiale Spittal an der Drau bis zu 15 MitarbeiterInnen.; Politische Funktionen: 1993 - dato Stadtgemeinde Gmünd in Kärnten, 1993 - 1997 Mitglied des Gemeinderates, 1997 - 2005 Mitglied des Stadtrates, 2005 - dato Bürgermeister (als erster und einziger BZÖ Bürgermeister / heute LJJ - Liste Josef Jury) der Landstadt mit aktuell 2541 Einwohnern (Stand Anfang 2021) im Liesertal in Kärnten. Das Gebiet der heutigen Stadtgemeinde erstreckt sich im Westen entlang der Ausläufer der Hohen Tauern mit dem Nationalpark Hohe Tauern und im Osten entlang der Nockberge mit dem Biosphärenpark Salzburger Lungau und Kärntner Nockberge. Die Gemeinde gliedert sich in die drei Katastralgemeinden Gmünd, Kreuzschlach und Landfraß und umfasst die Ortschaften Burgwiese, Gmünd, Grünleiten, Karnerau, Landfraß, Moos, Moostrate, Oberbuch, Oberkreuschlach, Perau, Platz, Stubeck Sonnalm, Trefenboden, Unterbuch, sowie Unterkreuschlach. Wichtige kulturelle Sehenswürdigkeiten und Einrichtungen sind die Burg Gmünd, das Neue Schloss (Schloss Lodron), die Stadtfestigung Gmünd in Kärnten, die Katholische Pfarrkirche Gmünd in Kärnten Mariä Himmelfahrt, die Evangelische Dreieinigkeitskirche Gmünd in Kärnten, Karner von Gmünd in Kärnten, das ehemalige Antonius-Spital in Gmünd, die ehemalige, seit 1286 bekannte Stadtpfarrkirche HL. Pankratus,

welche seit einem Brand 1792 als Remise genutzt wird, die geteilte Kirche am Kreuzbühl, sowie die Kirchen in Oberbuch und Oberkreuschlach. Überdies befindet sich das Pankratium („Haus des Stauens“) im Antonius-Spital und das Porsche Automuseum Gmünd in der Gemeinde, Ferdinand Porsche verlagerte die Produktionsstätte seines Unternehmens kurz vor Ende des Zweiten Weltkriegs im Mai 1945 in das vom Kriegsgeschehen wenig gefährdete Gmünd. Im Porsche-Werk Gmünd wurden bis 1950 die ersten Modelle des Porsche 356 und dessen Konstruktionsgrundlage, der 356 Nr. 1 Roadster gebaut. In Erinnerung an diese Zeit besteht das Museum seit 1982. In Gmünd hat sich in den vergangenen Jahren eine Kultur- und Künstlergruppe mit vielfältigem kulturellen Angebot etabliert, welche von der Stadtverwaltung gefördert wird. Josef Jury ist Mitinitiator, Förderer und Begleiter der Initiative „Künstlerstadt Gmünd“. Neben einem alljährlich stattfindenden Kunsthandwerksmarkt wird ein breites Angebot von Konzerten unterschiedlicher musikalischer Stilrichtungen angeboten. Weiters organisiert man Ausstellungen zu historischer und zeitgenössischer bildender und angewandter Kunst und beherbergt anerkannte Künstler in Gastateliers mit dem Bemühen, die Pflege und den Erhalt traditioneller, kultureller Werte zu erhalten.; Politische Mandate: 2008 - 2013 Österreichischer Nationalrat, Abgeordneter.; **Aw:** Goldene Medaille des Bundesdenkmalamtes; **Me:** Radetzky Orden; **LS:** Deutsch; Englisch; Italienisch (Basics); Spanisch (Basics); **H:** Soziale Kontakte; Fußball; Geschichte; Lesen; Musik; **RoS:** Gutes Zeitmanagement, jeden Tag nutzen um besser zu werden, sich nicht unterkriegen lassen, sowie Familie und Freunde die hinter einem stehen.; **Web:** www.stadtgmueund.at =

Kauffmann Ralf



O: Inhaber, Gründer und Geschäftsführer der Brainartist GmbH und Sportgreen UG, sowie Gründer von The Smart Family UG; **B:** Selters (Westerwald), 20.03.1968; **P:** Horst Eichner (ehemals Beamter); Adelheid Eichner; **E:** 1974 - 1976 Grundschule

Herschbach; 1976 - 1978 Grundschule Rückeroth; 1978 - 1985 Staatliche Realschule Dierdorf; 1985 Abschluss mit Mittlerer Reife; 1985 - 1988 Bundespolizei, Bonn, Ausbildung und Abschluss zum Polizeihauptwachmeister; **Ca:** 1988 - 1992 Bundespolizei, Bonn, Polizeihauptwachmeister, später Polizeimeister im Personen- und Objektschutz, sowie Herausgeber der Gewerkschaftszeitung; 1984 - 1992 Freischaffender bildender Künstler im Bereich Malerei mit Ausstellung im Kreis Koblenz. Überdies war er in dieser Zeit als Illustrator auf Freelancer Basis für unterschiedlichste Agenturen tätig; 1992 - 1999 Werbeagentur Kauffmann, Gründer und Betreiber. Bis 1999 baute er 5 MitarbeiterInnen auf und arbeitete für Kunden wie Tchibo und Fujifilm; 1999 - 2001 Freischaffender Grafiker und Konzeptioner für diverse Agenturen in Deutschland; 2001 - 2003 VIVA Deutschland, freier Art Director, ab 2002 freier Creative Director; 2003 - 2004 UGW Marketingagentur, Wiesbaden, Konzeptioner und Produktioner, sowie Gestalter auf freier Basis; 2004 - 2007 Selbstständiger Grafiker und Konzeptioner mit Sitz in Eltville am Rhein. In dieser Zeit war er fast ausschließlich für das Sportswear Unternehmen Nike tätig. 2006 stellte er den ersten Mitarbeiter ein; 2007 - dato Brainartist GmbH, Eltville am Rhein, Inhaber, Gründer und Geschäftsführer. Leitung von aktuell 10 MitarbeiterInnen an den drei Standorten Eltville, Zürich (seit 2006), sowie Berlin (seit 2018). Das Unternehmen bietet In-House Projektmanagement, Marketingmanagement, Creative Direction, Art Direction, 3D-Visualisierung, Motiondesign, Text, Mediengestaltung, Lektorat, Web-Entwicklung, Onlinemarketing-Spezialisten, Geschäftsführung und Controlling. In sämtlichen weiteren Bereichen arbeitet man mit externen Partnern - zum großen Teil bereits seit über 15 Jahren zusammen. Die Institution ist erfahren in europaweiter Steuerung, Lieferung und Installation. Man bietet Produktion, Installation und Roll-Out Komplettlösungen. Seit der Gründung des Unternehmens erstellte man über 100 Markenbilder, entwickelte mehr als 30 Fanshops, u.a. für etwa 10 Deutsche Bundesligavereine, kreierte über 25 Influencer Boxen, sowie rund 20 Seeding Boxen. Überdies zeichnete man sich für mehr als 800 Kampagnen und Konzepte, über 30000 Installationen, sowie 80000 Aktionstage im DACH-Raum verantwortlich. Ferner kreierte man über 800 PoS Kampagnen aus, bespielte mehr als 50 Pop-Up Konzepte, 40 Messe Konzepte und über 6000 Roadshow-Aktionstage für Kunden wie Nike, Google, die Kering Gruppe oder RedBull; **Aw:** Hipe Award 2020 & 2021; German Brand Award 2020; German Brand Award 2021; German Brand Award 2022; 3x A' Design Award & Competition 2021 & 2022; **Me:** Diplomatic Council e.V.; VMM Verband Visual Merchandiser; BVMW; Kurator bei den Hilfsorganisationen Be your own Hero E.V.; Kindertraumwelten gGmbH; **LS:** Deutsch;

Englisch; Spanisch (Basics); **H:** Malerei; Reisen; Mountaintbiken; Technik; Whiskey; Kulinari; **RoS:** Ehrlichkeit, Positivität und Loyalität.; **Web:** www.brainartist.de; **PSN:** www.instagram.com/brainartist =

Köberl Josef Stefan



O: Extremsportler; **B:** Bad Ischl, 05.01.1977; **P:** Franz Köberl; Petronella Köberl; **MS:** verheiratet mit Christine; **Ch:** Franziska 2009; Virti 2013; **E:** 1983 - 1987 Volksschule Grundsee; 1987 - 1991 Hauptschule Bad Aussee; 1991 - 1992 Polytechnikum Bad Aussee; 1992 - 1995 Julius Meisl, Bad Aussee, Lehre zum Einzelhandelskaufmann; 1995 Lehraabschluss; **Ca:** 1991 - 1998 Leichtathlet (Schüler/Jugend/Junioren, u.a. 3. Platz bei den Österreichischen Juniorenmeisterschaften über 3000 Meter Hindernis, zahlreiche Schüler- und Jugendmeistertitel, sowie 6. Platz bei den Österreichischen U23 Duathlon Meisterschaften 1998 in Wels); 1995 - 1996 Julius Meisl, Bad Aussee, Mitarbeiter; 1996 - 2008 Bundesheer, bis 1997 tätig im Jägerregiment 7 Klagenfurt; 1997 - 2008 Ausbilder in Aigen im Ennstal, 2000 - 2008 diverse Tätigkeiten im Hubschrauber Stützpunkt Klagenfurt; 2008 - 2018 Österreichisches Verteidigungsministerium, Wien, Referent für Überfluggenehmigungen; 2014 - dato Extremsportler - Herr Köberl stellte in den letzten Jahren zahlreiche Rekorde auf. Er schwamm als erster Österreicher am 01.03.2014 die sogenannte „Ice-Mile“, eine Länge von 1618,01 Metern in 40 Minuten und 13 Sekunden im durchschnittlich zwei Grad Celsius kalten Grundsee. Die „Ice Mile“ haben erst etwa 70 Sportler bewältigt. Darunter befand sich kein Österreicher. Bei dem Wettbewerb geht es nicht um Zeit, sondern darum die Kälte zu besiegen. Diese lässt die Zehen fast taub werden und das Gesicht vor Kälte erstarren. Herr Köberl hatte, als er 20 Minuten vor 15 Uhr die Distanz erfolgreich absolvierte, eine Körpertemperatur von 24 Grad. Um 18 Uhr hatte er seine normale Körpertemperatur von 36,5 Grad wieder erreicht. Im August 2015 durchschwamm er als zweiter Österreicher den Ärmelkanal im durchschnittlich 18 °C

warmen Wasser in 14:21 Stunden. Er startete spontan am 21.08. um 15:30 Uhr an der englische Küste. In den Folgejahren avancierte er zum „Iceman“. Im Juli 2019 kaufte er zwei Mal pro Woche 20 bis 30 kg Eis. Damit befüllte er das Kinderschwimmbaden in seinem Garten. Der Extremsportler trainierte für den Weltrekordversuch „Longest duration full body contact with ice“ (längster Ganzkörperkontakt mit Eis), in welcher er am 10.08. um 13:30 Uhr am Vorplatz des Wiener Hauptbahnhofes antrat. Sein Ziel war es, zwei Stunden im Eis zu verbleiben - der Rekordversuch gelang ihm und er hielt es 2:08,47 Stunden im Eisschrank aus. Am 06.09.2020 verbesserte er diesen Rekord um rund 20 Minuten (2 Stunden 30 Minuten und 53 Sekunden). 2019 wurde er Weltmeister im Winterschwimmbiathlon in Nové Město na Moravě; 2018 - dato Österreichisches Verkehrsministerium, Wien (ab 2020 Klimaschutzministerium), Aviation Security Auditor; 2019 - dato 7 Minds GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer; 2021 Arctic Nutrition Finland, Vertriebspartner. Überdies gibt Herr Köberl Eisschwimmseminare und brachte bis dato etwa 3500 Personen ins Wasser; **WaCW**: Veröffentlichungen in nationalen und internationalen Medien (u.a. bei CNN, BBC Frühstücksfernsehen, oder der größten japanischen Zeitung); **Aw**: Offering of the Year der Open Water Swimming Association (WOWSA), verliehen in Kalifornien 2018 (als erster Österreicher); **Me**: Austrian Ice Swimming Association Gründer und Präsident seit 2015; **LS**: Deutsch; Englisch; **H**: Familie; Skirollern; **OA**: 2020 Teilnahme bei der ORF Millionenshow; **RoS**: Herausfinden wo die persönlichen Stärken liegen.; **Web**: www.7minds.at; www.arcticnutrition.com; www.bmk.gv.at; **PSN**: www.instagram.com/josef_koerberl/ #

Kolhammer Nikolaus

O: Inhaber, Gründer und Betreiber des Kunsthandels Nikolaus Kolhammer; **B**: Wien, 26.06.1988; **P**: Brigitte Kolhammer (Gründerin des D&S Antiquitätenhandels); Alfred Kolhammer (Gründer von Antiquitäten Kolhammer); **E**: 1994 - 1998 Anton Bruckner Volksschule Klosterneuburg.; 1998 - 2004 Gymnasium Klosterneuburg.; 2004 - 2006 Gymnasium Schottenbastei, 1010 Wien.; 2006 Matura.; **Ca**: 2006 - 2007 Marienheim, Klosterneuburg, Zivildienst.; 2007 Antiquitäten Kolhammer, 1010 Wien.; Leiter des Standortes Plankengasse 7 im elterlichen Betrieb.; 2013 - 2021 Kunsthandel Kolhammer OG, Plankengasse 7, 1010 Wien, Inhaber, Gründer und Betreiber der Institution, gemeinsam mit seinem Bruder Florian Kolhammer. Schwerpunkt lag auf Jugendstil und den Beginn des Österreichischen Designs.; 2021 - dato Kunsthandel Nikolaus Kolhammer GmbH, Dorotheergasse 13, 1010 Wien, Inhaber, Gründer und Geschäftsführer. Spezialisiert auf Kunst und Design des 20. Jahrhunderts präsentiert Nikolaus Kolhammer herausragende Objekte des Wiener Designs und der bildenden

Kunst. Schwerpunkte sind Jugendstil-Glas von Johann Loetz-Witwe, ausgesuchtes Kunstgewerbe der Wiener Werkstätte und Designobjekte der Werkstätte Hagenauer Wien. Ergänzt wird das Sortiment durch vorwiegend österreichische Malerei von 1900 bis heute.; **LS**: Deutsch; Englisch; Französisch; **H**: Mountainbiken; Snowboarden; Wakeboarden; Kunst; **RoS**: Beständigkeit, Fleiß und Mut.; **Web**: www.kolhammer.com; **PSN**: www.instagram.com/nikolauskolhammer #

Krüger Marlene



Mag., LL.M. **O**: Rechtsanwältin; **B**: Vöcklabruck, 26.04.1984; **P**: Annemarie Krüger; Wolfgang Krüger; **MS**: verheiratet mit Markus (KFZ-Meister); **Ch**: Valentina 2017 Emilia 2021; **E**: 1990 - 1994 Volksschule Thomasroith; 1994 - 1998 Sporthauptschule Wolfsegg; 1998 - 2003 Handelsakademie Vöcklabruck mit Schwerpunkt Sprachen und Controlling; 2003 Matura; 2003 - 2008 Universität Wien, Studium der Rechtswissenschaften; 2008 Sponson Mag. iur.; 2008 - 2014 Universität Wien, Doktorat der Rechtswissenschaften; 2012 Anwaltsprüfung; 2014 Ergänzungsprüfung zum Richteramt; 2016 - 2018 Donau-Universität-Krems, Universitätslehrgang Vertragsrecht und Vertragsgestaltung, LL.M. mit Abschluss; **Ca**: 2004 - 2008 Karasek Wietrzyk Rechtsanwälte, 1220 Wien, Juristische Mitarbeiterin; 2008 Dr. Christina Rösslhuber, 1030 Wien, Juristische Mitarbeiterin; 2008 - 2009 Gerichtsjahr in Wien (Bezirksgericht für Handelssachen, Straflandesgericht und Handelsgericht); 2009 - 2010 Dullinger Schneider Rechtsanwälte, 1220 Wien, Konzipientin mit Schwerpunkt auf Vergaberecht; 2010 Putz & Partner Rechtsanwälte, 1030 Wien, Konzipientin; 2010 Höhne, In der Maur & Partner Rechtsanwälte, 1070 Wien, Konzipientin mit Schwerpunkt auf Vergaberecht; 2010 - 2012 Wildmoser Koch & Partner, 1010 Wien, Konzipientin mit Schwerpunkt Allgemeines Zivil- und Gesellschaftsrecht, Aufbau einer Mietrechtsabteilung; 2012 - 2014 Dr. Helene Klaar & Dr. Norbert Marschall Rechtsanwälte, 1040 Wien, Konzipientin für Ehe- und

Familienrecht; 2015 Eintragung als Rechtsanwältin; 2015 - dato Selbstständige Rechtsanwältin mit Kanzlei in 1030 Wien, Schwerpunkt Ehe- und Familienrecht, Allgemeines Zivilrecht sowie Vertragsrecht; **WaCW**: 4x Beitrag im look! Magazin; **Me**: Rechtsanwaltskammer Wien; Verein der Oberösterreicher in Wien; Alumniclub Universität Wien; **LS**: Deutsch; Englisch; Französisch; Italienisch (Basics); **H**: Natur; Spazieren gehen; Sport; Lesen; **RoS**: Bodenständigkeit; Dankbarkeit; **Web**: https://mk-kanzlei.at/ #

Kugel Kevin



O: Chocolatier; **B**: Herrenberg, 30.12.1985; **P**: Pia Kugel; Bernd Kugel; **MS**: verheiratet mit Sylvia Kugel; **E**: 1992 - 2000 Grund- und Hauptschule Nuffringen; 2000 - 2003 Realschule Herrenberg; 2003 - 2006 Hotel Hasen, Herrenberg, Ausbildung und Abschluss zum Koch mit Auszeichnung; 2006 - 2008 Café Schurr, Stuttgart, Ausbildung und Abschluss zum Konditor mit Auszeichnung; 2011 - 2012 Meisterschule und Handwerkskammer Köln, Ausbildung und Abschluss zum Konditormeister und Ausbildung sowie Abschluss zum Betriebswirt des Handwerks; **Ca**: 2009 - 2010 Colombi Hotel, Freiburg, Pâtissier im Sternerestaurant „Zirbelstube“ unter Alfred Klink; 2010 - 2011 Chocolate Room, Mühlheim an der Ruhr, Chocolatier im Betrieb von Lothar Buss; 2011 - 2013 Café am Königstor, Köln, Pâtissier. 2014 - dato Kevin Kugel Chocolatier, Sindelfingen (vormals Nuffringen), Inhaber, Gründer und Betreiber. Marke KEVIN KUGEL CHOCOLATIER steht für herausragende Qualität, transparente Herstellungsprozesse und ursprünglichen Schokoladengeschmack. Und weil das Unternehmen aus eines von wenigen weltweit seine Rohschokolade selbst herstellt, kann in der Chocolaterie der gesamte Arbeitsprozess von der Kakaobohne bis zur fertigen Praline erlebt werden. Unter der Eigenmarke „UNIKAT - VOM URSPRUNG AN EINZIGARTIG.“ finden sich Schokoladentafeln, Plättchen und Schnittpralinen mit hohem Qualitätsversprechen. Dafür reist der Chocolatier in die verschiedenen Anbaugebiete, besichtigt Plantagen, testet die Qualität

der Kakaobohnen und übernimmt ab hier sowohl das Rosten und Mahlen als auch das Conchieren des Rohstoffes. So steht die UNIKAT Kollektion für den puren und natürlichen Kakaogeschmack der besuchten Ursprungsländer, von dessen Qualität man sich selbst vor Ort bei den Kakaobauern überzeugt hat. Die offene Produktion ist das Herzstück der Manufaktur. Hier stellt man einzelne Kreationen unter der Verwendung hochwertiger Schokolade und erlesenen Zutaten her. Langjährige Erfahrung wird mit neuester Verarbeitungstechnik kombiniert. Durch seine Leidenschaft für die goldene Frucht gepaart mit der Liebe zum Detail und der unbändigen Freude am Experimentieren erschafft Kevin Kugel immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Leitung von bis zu 30 Mitarbeiter*innen; **WaCW**: Zahlreiche TV-Beiträge bei Pro7, ZDF, Kabel1 und SWR - u.a. in den Formaten Marktcheck oder Handwerkskunst sowie Veröffentlichungen in unterschiedlichsten Printmedien; **Aw**: 2013 German Chocolate Masters, Deutscher Chocolatier Meister. 2013 World Chocolate Masters, Paris, Teilnehmer und Platz 7 bei der Weltmeisterschaft der Chocolatiers; 2014 Handwerkskammer Baden-Württemberg, Gründer des Jahres; 2016 Top Gründer im Handwerk in Berlin; 2022 Landespreis für junge Unternehmen Baden-Württemberg, Top 10 Unternehmen; **Me**: Handwerkskammer Region Stuttgart; **LS**: Deutsch; Englisch; **H**: Freunde und Familie; Fußball; Tennis; Kochen; **RoS**: Unterstützung innerhalb der Familie und des Freundeskreises, Ehrgeiz, Perfektion sowie der Glaube an die eigenen Visionen.; **Web**: www.kevinkugel.de; **PSN**: www.instagram.com/kevinkugelchocolatier ■

Leutgeb Jürgen

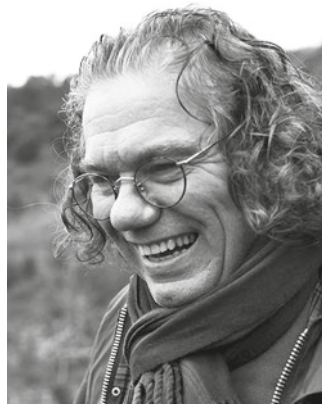


MBA (Master of Business Administration Bauwirtschaft) **O**: Unternehmer, Baumeister, Allgemein beedeter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Maurerarbeiten, Referent Bauakademie; **B**: Wels, 03.12.1982; **P**: Erna; Josef (seit 2002 tätig in der Baubranche); **MS**: verheiratet mit Alexandra Leutgeb (geb. Preslmayr); **Ch**: Oliver 2010;

Maxima 2013; **E**: 1989 - 1991 Volksschule Kematen an der Krems; 1991 - 1993 Volksschule Neuhofen an der Krems; 1993 - 1997 Sporthauptschule Neuhofen an der Krems; 1997 - 1998 Handelsschule Traun; 1998 - 2001 Berufsschule für Maurer, Freistadt; 2001 Lehrabschluss; 2002 - 2005 Höhere Technische Lehranstalt für Hochbau - Bauhandwerker, Goethestraße, Linz; 2004 - 2007 Diverse fachspezifische CAD Ausbildungen; 2006 - 2008 Ausbildung zum Baumeister mit Abschluss (inklusive Unternehmerbrief); 2008 Ausbildung zum Immobilienreuhänder (Bauträger); 2009 - 2011 Bauakademie Oberösterreich / Donau-Universität-Krems, Studium MBA-Bauwirtschaft; 2011 Abschluss MBA; 2014 Prüfung zum Allgemein beedeten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen im Fachgebiet 73.10 Maurerarbeiten; 2015 ASAS AG, Wels, Diplomlehrgang Immobilienmanagement; 2018 Fachhochschule FH Burgenland, Abschluss des Expertenlehrganges Immobilienmanagement (akad. IM); **Ca**: 1998 - 2003 Brunner Bau, Neuhofen an der Krems, Maurerlehrling, ab 2001 Maurerfacharbeiter und Vorarbeiter; 2003 - 2006 Roithner Bau GmbH, Traun, Vorarbeiter/Polier, Leitung von bis zu 10 Personen; 2006 - dato LZ Planungs GmbH, Linz, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer der Unternehmens für Baudienstleistungen, Leitung von laufend 3 Mitarbeitern; 2010 - dato J. Leutgeb GmbH, Inhaber, Geschäftsführer, Errichtung und Verwaltung von eigenen Immobilien im Großraum Linz; 2014 - 2018 LZreal Treuhand GmbH, Selbstständiger Bauträger; 2017 - 2020 LZfacility Service GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer, Ausführung und Sanierung von eigenen Immobilien der LZ Immobilien GmbH, Leitung von 3 Mitarbeitern; 2017 - dato LZ Engineering GmbH, Geschäftsführender Gesellschafter der Betriebes für Baudienstleistung am Standort Chemiepark Linz mit 15 Mitarbeitern; 2017 Gründung der Leutgeb Holding GmbH; 2018 - dato Bauakademie Oberösterreich, Referent für Dokumentation am Bau; **Me**: VAM BauW, Verein der Absolventen MBA Bauwirtschaft, Gründungsmittglied; Fischereivereiner VOEST Linz; Golfclub Mühlviertel St. Oswald/Freistadt; **LS**: Deutsch; Englisch; **H**: Reisen; Fischen; Tauchen; Golf; Lesen; Briefmarken; Kulinarik; **RoS**: Zielstrebigkeit, nach Tiefschlägen immer wieder aufstehen oder wie Goethe gesagt hat: „Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man Schönes bauen“; **Web**: www.juergen-leutgeb.at; www.lzplan.at ■

Loosen Ernst Friedrich Paul Maria Francois

Dipl.-Ing. **O**: Winzer; **B**: Wittlich, 12.09.1957; **P**: Dr. Paul Loosen; Annemarie Loosen (geb. Adams); **E**: 1964 - 1968 Volksschule Bernkastel; 1968 - 1972 Bischöfliches Konvikt Gerolstein; 1972 - 1975 Gymnasium Bernkastel; 1975 - 1977 Fachoberschule



Kreuznach; 1977 Fachabitur; 1977 - 1981 Fachhochschule Geisenheim, Grundstudium Getränke-technologie, sowie Studium Oenologie und Weinbau; 1981 Abschluss zum Dipl.-Ing. für Oenologie und Weinbau; 1981 - 1986 Universität Mainz, Studien Vor- und Frühgeschichte; **Ca**: ab 01.01.1988 Weingut Dr. Loosen, Übernahme des Betriebes vor den Toren Bernkastels im Weinbaugebiet Mosel, welcher sich seit über 200 Jahren im Familienbesitz befindet. Anfänglich Bewirtschaftung von 10 Hektar Rebfläche. Heute zählt er mit einer Produktion von über 700.000 Flaschen pro Jahr und der Bewirtschaftung von 80 Hektar Fläche, zu einem der größeren Produzenten an der Mosel. Rebsortenspiegel: 98% Riesling, 2% Weißburgunder. Große Lagen: Bernkasteler Lay, Bernkasteler Johannisbrünchen, Bremmer Calmont, Kinheimer Rosenberg, Lösnicher Försterlay, Graacher Himmelreich, Graacher Domprobst, Wehlener Sonnenuhr, Ürziger Würzgarten, Erdener Treppchen, Erdener Prälät. Besonders bekannt ist er für die Qualität seiner Rieslinge. 1990 kürte die deutsche Weinfachzeitschrift Feinschmecker einen seiner edlen Tropfen erstmals zum „Riesling des Jahres“. 2001 wurde er von Gault-Millau als deutscher Winzer des Jahres ausgezeichnet, 2005 wurde Ernst Loosen zum ersten deutschsprachigen „Decanter Man of the Year“ von Decanter gewählt. Heute gilt Dr. Loosen international als das Aushängeschild für eine wiederentdeckte deutsche Riesling-Kultur und verzichtet einen Exportanteil von etwa 75% in 80 unterschiedliche Märkte. Seit 1993 ist das Weingut Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter). Seit 2020 bietet man neben Weinverkostungen auch die passende Unterkunft an. In einem der sieben Zimmer des Gästehauses, angrenzend an das Weingut und in unmittelbarer Nähe zur Mosel, kann man den Tag in aller Ruhe ausklingen lassen. Auch die große Terrasse lädt zum Verweilen und Genuss des ein oder anderen Weines ein; 1996 - dato Villa Wolf, Übernahme und fortan Betreiber des Traditionsweingutes in Wachenheim an der Weinstraße, welches seit 1756

besteht. Ähnlich wie bei dem Weingut Dr. Loosen an der Mosel, ergriff Ernst Loosen die Gelegenheit, ein weiteres traditionsreiches Weingut mit besten Lagen wieder neu aufzubauen. In der Pfalz sah er die Möglichkeit, als Ergänzung zu den Rieslingen des Weingutes Dr. Loosen, erstklassige trockene Rieslinge und Weine aus verschiedenen Burgender-Rebsorten zu produzieren. Anfänglich bewirtschaftete er auch hier etwa 10 Hektar Rebfläche, aktuell verarbeitet er 80 Hektar Traubenmaterial aus Einzellagen der nördlichen und südlichen Pfalz; 2003 - dato Loosen Bros USA, Inhaber, Gründer und Betreiber des Weinimport Unternehmens mit Hauptsitz in der Nähe von Portland, Oregon. Loosen Bros vertritt Winzer und Weingüter aus aller Welt, welche mit ihren Weinen in der jeweiligen Region führend sind. Der Schwerpunkt liegt auf der Stärkung der Marktpräsenz von Riesling und Spätburgunder in den Vereinigten Staaten; 2005 - dato J. Christopher Wines, Willamette Valley, Inhaber und Betreiber des Weingutes in Oregon, welches jährlich etwa 120000 Flaschen Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rosé und Riesling produziert. In den letzten Jahren hat J. Christopher international stark an Anerkennung gewonnen und wurde u.a. als Wine & Spirits World Top 100 Winery ausgezeichnet; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); **H:** Gute Gesellschaft; Wein; Oldtimer; Kulinarik; Kochen; **PM:** 1999 entstand das Riesling-Projekt Eroica - ein Joint Venture mit dem Chateau Saint Michelle in Washington State. Aktuell werden jährlich bis zu 300.000 Flaschen hiervon produziert. Eroica gilt bis heute als der höchstbewertete amerikanische Riesling; **RoS:** Begeisterung und Passion für seine Tätigkeit.; **Web:** www.drloosen.de; www.villawolf.de; www.loosenbrosusa.com; www.jchristopherwines.com; **PSN:** www.instagram.com/dr.loosen *

Mayrhofer Georg



Ing. O: Teilhaber, Mitgründer, Geschäftsführer, Sachverständiger, Bodenlegermeister, Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereinigungsmeister, Schädlingsbekämpfungsmeis-

ter, Innungsmeister-Stv. Landesinnung der Chemischen Gewerbe und der Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger Niederösterreich, Bundesvorsitzender Berufsgruppe Bodenleger Österreichs, Wiesnbotschafter; **B:** Klosterneuburg, 09.07.1964; **P:** Elfriede; **Otto;** **MS:** verheiratet seit 1986 mit Claudia (Künstlerin); **Ch:** Sophie 1990; Florian 1995; **E:** 1970 - 1974 Volksschule Weidling; 1974 - 1978 Gymnasium Klosterneuburg; 1978 - 1984 Höhere Technische Lehranstalt für Textilchemie Spengergasse, 1050 Wien; 1984 Matura; 1986 Konzessionsprüfung Bodenleger; 1991 Prüfung zum Bodenlegermeister; 1992 Meisterprüfung Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger; 2007 Prüfung zum Schädlingsbekämpfungsmeister; 2000 Abschluss zum allgemein beideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen (Bodenleger & Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger); **Ca:** 1985 - dato Deta Raumausstattungs GmbH, Klosterneuburg, Teilhaber, Mitgründer, Geschäftsführer, tätig u.a. für die Wiener Staatsoper, das Stift Klosterneuburg, Volkstheater Wien, und das Park Hyatt Wien; 1996 - dato Wirtschaftskammer Niederösterreich, Landesinnungsmeister der Bodenleger; 2000 - dato Gutachterbüro Mayrhofer, Weidling, Allgemein beideten und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger (Bodenleger & Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger); 2005 - dato Mitglied der Prüfungskommission der Sachverständigen; 2010 - dato Wirtschaftskammer Österreich, Bundesinnungsmeister der Bodenleger; 2016 - dato Sehr witzig!?! Der Witze-Stammstich auf PULS 4, Improvisationsdarsteller „Der Wirt“; **WaCW:** Bücher über Ing. Mayrhofer, verfasst von Bruder Thomas: 30 Jahre Wiesenschurli – Mensch, Marke, Mythos, Wiesenschurli 2, 35 Jahre Wiesenschurli - Die letzten fünf Jahre - von der Wiesen auf den TV-Schirm, die Werke wurden als Charity-Projekt der Behindertenhilfe St. Martin gewidmet; **Aw:** Auszeichnung des Roten Kreuzes für 4000 Ausfahrten; **Me:** Rotes Kreuz; Behindertenhilfe Klosterneuburg; Pfadfinder; Rote Funken Köln; Vespaclub; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Menschen; Skifahren; Witze; Oktoberfest Devotionalien sammeln; Kulinarik; **OA:** 1973 - 1994 Pfadfinder in Klosterneuburg; 1981 - 2004 Rotes Kreuz Klosterneuburg, ehrenamtlicher Rettungssanitäter; 1983 erstmals Gast am Münchner Oktoberfest, seither jährlich, täglich, vor Ort, immer im Augustiner-Zelt und immer auf demselben Platz – Box 7, pro Jahr werden rund 350 Personen kostenfrei betreut; 1999 erster Fernsehauftritt bei Sendung Taff (Pro 7), hier entstand der Name Wiesenschurli; 2006 & 2007 Gemeinsam mit Monika Gruber auf Bayern3 zu sehen gewesen; 2007 Patentierung des Namens Wiesenschurli; 2008 Beitrag in Niederösterreich Heute über 25 Jahre Jubiläum Wiesenschurli; 2012 Reportage über Wiesenschurli bei Sendung Vera mit Vera Russwurm; 2013 30 Jahre Wiesenschurli Feier auf der MS Stadt Wien, hier wurde bei ServusTV darüber berichtet; 2018 35 Jahre

Wiesenschurli Event im Circus Pikard in Tulln; **RoS:** Energie folgt Aufmerksamkeit, Kontinuität; **Web:** www.deta-parkett.at; www.wiesenschurli.at; www.puls4.com/sehr-witzig/beitraege/Der-Wiesenschurli *

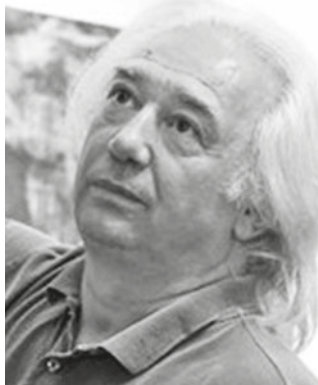
Mock Gerlinde



BEd., M.A. O: Trainerin Erwachsenenbildung, Ernährungs- und Gesundheitspädagogin; Referentin Wassersommelierausbildung Österreich; Dienstnehmerbesitzerin Lehrabschlussprüfung Restaurantfachkräfte; Weinakademikerin; Milch-, Fruchtsaft- und Wassersommelière; Diplom-Sommelière für Bier, Tee, Käse; Chef-Diplom-Kaffeekommercielle und Barista SCAE I; Diplomierter American Bartender und Fachfrau für Zigaretten; Trainerin Allergenschulung; Trainerin Knigge, Vorstandsmitglied Wassersommelierunion; **B:** Vorau, 29.07.1974; **P:** Maria und Peter; **Bruder:** Peter; **Schwägerin:** Sandra; **Neffen** Manuel und Oliver; **E:** 1980 - 1988 Volks- und Hauptschule Strallegg; 1988 - 1989 Haushaltungsschule St. Martin, Vorau; 1989 - 1994 Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe, Weiz; 1994 Matura; 1994 - 1997 Pädagogische Hochschule Graz, Lehramtstudium für den ernährungswissenschaftlichen und haushaltsökonomischen Fachunterricht an mittleren und höheren berufsbildenden Schulen; 1997 Abschluss als Fachlehrerin; 2018 Pädagogische Hochschule Steiermark, Lehramtsstudium Ernährung, Service und Küche für berufsbildende mittlere und höhere Schulen; 2018 Abschluss Bachelor of Education (BEd.); 2019 - 2021 Karl-Franzens-Universität / UNIFORLIFE Graz, Masterlehrgang Gesundheitsförderung und Gesundheitspädagogik; 2021 Abschluss Master of Arts (M.A.); **Zahlreiche** Aus- und Weiterbildungen: Allergenschulung beim Verband der Diätologen Österreichs, Baristaschulung, SCAE I am Kaffeeinstitut/Coffee Skills Program, Berufliche Kompetenzorientierung am Schulungszentrum Fohnsdorf, Business Knigge bei Prof. Dkfm. Thomas Schäfer-Elmayer in Wien, Chef-Diplom-Kaffeekommercielle am Institut für Kaffeeexpertenusbildung unter Prof. Edelbauer in Wien, **Diplomierter**

Biersommelière an der renommierten Doemens Academy München/Kiesby's Bierkulturhaus Obertrum, Diplomierte Käsesommelière an der Kaeseakademie Österreich unter Josef Stiendl, Diplomierte Teesommelière bei TeeGschwender, IHK Bonn, Diplomierte American Bartender an der American Bartender School, EBmooc - Offener Onlinekurs zu digitalen Werkzeugen für ErwachsenenbildnerInnen von CONEDU & PartnerInnen, Erlebnisorientiertes Lernen, sowie innovatives Denkmanagement durchgeführt von der P.S. Training GmbH, Fachfrau für Zigarren am WIFI Oberösterreich, Fruchtsaftsommelière am Confructa College und der Doemens Academy, Interkulturelles Training am IKÖF, Küchenhygiene und HACCP am Institut HGe-Competence, Gänseberger & Partner KG, Milchsommelière an der Genussakademie Bayern (als erste Österreicherin), Schwierige Unterrichtssituationen professionell meistern durchgeführt von der Horizont - Personal-, Team- & Organisationsentwicklung GmbH, Ausbildung Stimme und Sprache bei Ingrid Amon, Sensorik, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, TU Graz, Sensorik Milch- und Käse, Josephinum Wieselburg, Sensorik Milch, muva Kempten, Biersensorik Kiesbye Akademie, Trainer*innenlehrgang in der Erwachsenenbildung, Mag. Günter Cresnar, Umgang mit Jugendlichen, Partnerschaft für Training, Coaching und Mediation unter der Leitung von Eva Weissberg-Musil, Umgang mit Widerstand, Frustration und schwierigen Situationen bei Dr. Alfred Fellingner-Fritz, MBA, Unser Körper spricht - Körpersprache im Kontext von Qualifizierung und Beruf von Stefan Verra, Wassersommelière an der Doemens Academy München unter Dr. Peter Schopp und Nicola Buchner, Ausbildung zur Weinakademikerin an der Weinakademie Österreich unter Dr. Josef Schuller in Rust und Zürich; **Ca:** 1993 Blaue Quelle, Erl, Praktikantin in Küche und Service; 1996 - 1997 Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe, Ried im Innkreis, Fachlehrerin für Ernährung, sowie Service und Küche; 1997 - 1998 Restaurant Steirerck, Pogusch, Service; 1998 - 1999 Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe, Kirchdorf an der Krems, Fachlehrerin für Ernährung, sowie Service und Küche; 1999 - 2000 Restaurant Taubenkobel, Schützen am Gebirge, Service; 2000 - 2001 Restaurant Blaue Gans, Weiden am See, Service; 2001 - 2002 Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe, Ried im Innkreis, Fachlehrerin für Ernährung, sowie Service und Küche; 2002 - dato Schulungszentrum Fohnsdorf, Trainerin in der Sparte Tourismus. Sensorik- & Genussworkshops für Sensorik von Milch, Fruchtsäften, Wasser, Kaffee, Tee, Käse, Bier, Wein, Spirituosen & Cocktails, Zigarren; Business-Knigge; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch; **H:** Kulinarik; Reisen; Lesen; Natur; **RoS:** Familie, lebenslanges Lernen, genießen; **Web:** www.gerlindemock.at =

Moser Nikolaus



O: Freischaffender bildender Künstler; **B:** Spittal an der Drau, 06.04.1956; **P:** Hubert Daberer (war Skipionier und Gründer der ersten Skischule in Vermont/USA); Friederike Moser; **Ch:** Alicia Atria 05.10.1994 (Fotografin); **E:** 1962 - 1970 Volks- und Hauptschule Spittal an der Drau; 1970 - 1973 Soravia, Spittal an der Drau, Ausbildung und Abschluss zum technischen Zeichner; 1973 - 1979 Höhere Technische Lehranstalt für Hochbau, Saalfelden; 1979 Matura; 1981 - 1988 Hochschule für angewandte Kunst, Wien, Studium der Malerei, Glasmalerei, Fresko und Mosaik bei Carl Unger und Adolf Frohner. Hier fungierte er als Studentenvertreter für Malerei; 1988 Abschluss mit Diplom; **Ca:** 1979 - 1981 Senner und Rinderhirte im Berner Oberland / Schweiz; 1982 Senner und Rinderhirte in Davos / Schweiz; 1981 - dato Freischaffender bildender Künstler. Nikolaus Moser ist seit Jahren im internationalen Ausstellungsgeschehen vertreten - ein Maler, der aus dem Vollen schöpft. Sein Verhältnis zur Farbe ist ebenso vital und sinnlich wie differenziert und auf das Freispiel von Möglichkeiten bedacht. Die Nuancen, welche der Maler dabei im Sinne von Rhythmen, Schwingungen und Kontrasten aktiviert, stehen für eine große Bandbreite von Empfindungen. Assoziativ aufgegriffen, bilden viele von ihnen Einstiegshilfen für den Betrachter, dem im intelligenten Ausloten der Werke auch die entscheidende Rolle des Mitakteurs zukommt. Er arbeitet periodisch, zyklisch und macht nach Abschluss einer Werkgruppe gerne größere Pausen. Der Künstler bevorzugt eine Vorgangsweise, die Inspiration und Tagesverfassung zu nutzen versteht und dabei unter Beweis stellt, dass seine Art bildnerischer Umsetzung zwingend das Ausschöpfen künstlerischer Möglichkeiten in Korrespondenz zueinander herausfordert. Ein Werkblock seiner Arbeiten mit und auf unterschiedlichen Papieren unterstreicht neben der Vielschichtigkeit im handwerklichen Prozess das Prinzip künstlerischer Überarbeitung und Transparenz. Ein derartiges „Work in Progress“ bewährt sich im einzelnen Beispiel sowie in der Gesamtheit sei-

ner Arbeiten. Ein „Hymnus der Farbe“ wird in Nikolaus Mosers Ölbildern angestimmt. Die Begeisterung für klare, reine Farbklänge bricht sich darin Bahn, aber immer bedrängt, angegriffen und gefährdet durch hereindrohendes Schwarz, durch Abmischungen mit einem Weiß, durch „Verunreinigungen“ fremdartiger Einsprengsel, welche immer wieder die Frage nach dem räumlichen Vorne und Hinten, nach der zuerst aufgetragenen Schicht und dem, was als Konterpart dazugekommen ist, aufwerfen. In seinen Bildern gibt es nur ein Thema: den klaren Farbklang. Vergleicht man die einzelnen Werkgruppen, so nimmt der Künstler eine Stellung ein, die im grundlegenden Bekenntnis zu den Möglichkeiten der reinen Malerei und Zeichnung, dem Umgang mit Farbe und Linie gipfelt. Im Hinblick auf Breite und Modulationsfähigkeit seiner Ausdrucksskala nimmt der Künstler die Position eines Einzelgängers ein. Sein vitales, in einem organischen Prozess des Werdens herangereiftes Werk ist ein sinnliches Plädoyer für den Anspruch der Malerei jenseits von Moden. Nikolaus Moser ist mit zahlreichen Werken in der Margulies Collection Miami und weiteren bedeutenden Sammlungen, u.a. von Siemens, Würth oder Stragab vertreten; **WaCW:** Einzelausstellungen (Auswahl): 1995 Galerie Kunstforum, Klagenfurt; 1995 Museum Folkwang, Essen; 1998 Prinx, Künstlerhaus, Wien; 1999 Museum Moderner Kunst, Passau; 1999 Espace Ernst Hilger, Paris; 2000: OVM-Kunstforum Chemie, Linz; 2003 Kunsthalle Hosp, Tirol; 2004: Palais Harrach/Kunsthistorisches Museum, Wien; 2006 „Bunte Farbwelten“, Hirtswirtschaftsverein, Künzelsau; 2013 Palais Zollamt, Linz; 2019 Galerie Amart, Wien; 2021 Verhältnisse der Farben, Galerie Amart, Wien; Ausstellungsbeiträge (Auswahl): 1985 „Romulusexpress“, Künstlerhaus Klagenfurt, Klagenfurt. 1985 Museum für Angewandte Kunst, Wien; 1986 „Junge Szene Wien“, Secession, Wien; 1989 „60 Tage österreichisches Museum des 21. Jahrhunderts“, Wien; 1992 „Surface Radicale“, Museum Moderner Kunst, Stiftung Ludwig, Wien; 1992/1993 „Einzelbilder - Dialog mit Hamburg“, Kampnagelfabrik, Hamburg; 1993 „Surface Radicale“, Museum Moderner Kunst, Stiftung Ludwig, Wien, Heiligenkreuzerhof, Wien; 1993 „Konfrontationen“, Museum Moderner Kunst, Stiftung Ludwig, Wien; 1996 „8 Künstler aus dem Siemens artLab“, Siemens Forum, Wien; 1997 „Position der aktuellen österreichischen Kunst“, Museum Valencia; 1997: 22. Internationale Biennale der Druckgraphik, Ljubljana; 1997 „Servus - 5 Künstler aus Österreich“, Mannheimer Kunstverein Euro Art, Budapest; 1998 „Schöpferische Dichte, Österreichische Kunst in der Sammlung Würth“, Museum Würth, Künzelsau-Gaisbach; 1998 43e Salon de Montrouge, Museum Montrouge; 1998 „Kunst and virtual reality, Bilder aus der Sammlung der Bank Austria“, Palais Harrach, Wien; 1998 „Des Eisbergs Spitze“, Museumsquartier, Wien; 2000 „Kunstraum Mitteleuropa“, 1. Teil, Palais

Harrach, Wien; 2000 „Ordre du Jour – zur Tagesordnung“ – Espace Ernst Hilger, Paris; 2001 „Central – Neue Kunst aus Mitteleuropa“, Museumsquartier, Wien; 2001 „Linz Central – Neue Kunst aus Mitteleuropa“, Museum Morsbroich, Leverkusen, Deutschland; 2002 „Central – Neue Kunst aus Mitteleuropa“, Stadthaus Ulm, Deutschland; 2002 „Central – Aus der Mitte“, Mannheimer Kunstverein, Deutschland; **Aw**: 1974 Silbernes Ehrenzeichen der Stadt Spittal an der Drau; 1989 Sandoz Preis; 1990 Fais-tanauer-Preis, Anwärter auf die Auszeichnungen des Künstlerhauses Salzburg; **Ach**: Mitgründer des Jazzfestivals Saalfelden.; **LS**: Deutsch; Englisch (Basics); **OA**: In der Jugend war er aktiv im Kanusport und wurde u.a. 1974 Österreichischer Staatsmeister.; **Web**: www.nikolausmoser.at; **PSN**: www.instagram.com/mosernikolausmaler »

Paller Andreas



Dipl.-Ing. (FH) Dr. **O**: Geschäftsführer; **B**: Mödling, 13.10.1973; **P**: Elsa, Franz; **MS**: verheiratet seit 5. Juni 1999 mit Brigitte Paller (geb. Grabner); **Ch**: Lisa, geb. 01.06.2000 und Katharina, geb. 06.11.2002; **E**: 1980 - 1984 Volksschule Vösendorf; 1984 - 1988 Hauptschule Brunn am Gebirge; 1988 - 1989 Polytechnikum Mödling; 1989 - 1992 Stoll Lack, Guntramsdorf, Lehre zum Chemiewerker mit Abschluss; 1994 - 1995 Stoll Lack, Lehre zum Chemielaboranten mit Abschluss; 1997 WIFI Wien, Abschluss zum Werkmeister für technische Chemie; 1999 Realgymnasium Ödenburgerstraße, 1210 Wien, Berufsreifeprüfung; 2000 - 2005 Fachhochschule FH Technikum Wien, Studium Produkttechnologie und Wirtschaft; 2005 Sponson zum Dipl.-Ing.(FH); 2004 - 2009 Universität Wien, Studium der Geschichte am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte; 2009 Promotion Dr.phil.; **Ca**: 1993 - 1994 Bundesheer, Sanitäter; 1994 - 2011 Stoll Lack (später DuPont), Guntramsdorf, 1995 - 1997 Mitarbeiter Produktion und Labor, 1997 - 1999 Abteilungsleiter Coloristik, Fertigungsleiter Produktion, 2001 - 2005 Stellvertretender Produktionsleiter; 2005 - 2010 Lean Six Sigma Master

Black Belt. 2011 - dato Gerriets Austria CEE GmbH, 1230 Wien, Geschäftsführer; **WaCW**: 2009 Die Auswirkungen von Lean-Sigma auf dem Weg zu TQM; 2013 Brandschutz im öffentlichen Bereich - Normen, Prüfungen und Anwendung; 2014 Die Welt der Schmuckvorhänge - Eine Reise durch die (Theater)-geschichte; 2015 Die Welt der Projektionen und Illusionen - Eine Reise durch die (Theater)-geschichte; **Me**: Rotary Club Mödling; **SC** Achau; Vorstand im ITI (Internationale Theaterinstitut der Unesco); **LS**: Deutsch; Englisch; **H**: Motorboot fahren; Sport; Lesen; Mode; Parfums; **OA**: Vortragender an der Akademie der österreichischen Theater-technischen Gesellschaft (OETHG); Vortragender am WIFI Wien für Veranstaltungstechnik; Vortragender an der Akademie Thues: Akademie der Theater und Event Szene; **RoS**: Ein Ziel setzen und dieses hartnäckig verfolgen; **Web**: www.gerriets.at »

Pargger Mario



O: Gründer, Geschäftsführender Gesellschafter, Gastronom; **B**: Innsbruck, 31.07.1976; **P**: Heidi; **MS**: Lebensgemeinschaft mit Madeleine Heinrich (Gründerin und Designerin des Labels Madlchen); **E**: 1982 - 1986 Volksschule Liesing, Tirol; 1986 - 1990 Hauptschule Sankt Lorenzen; 1990 - 1991 Höhere Technische Bundeslehranstalt für Nachrichtentechnik, Klagenfurt; 1991 - 1995 Gasthof Wilhelmer, Liesing, Lehre zum Koch und Kellner; 1995 Lehrabschluss; 1998 AIS Sommeliervereinigung Südtirol, Ausbildung und Abschluss zum Sommelier; 1998 - 2000 WIFI Klagenfurt, Ausbildung zum Diplom-Sommelier; 2000 Abschluss mit WKO Diplom; 2002 - 2002 Weinakademie Rust, Ausbildung und Abschluss zum geprüften Weinakademiker; NETZWERK Gruppe / Food & Beverage Academy, Linz, zweijährige Ausbildung und Abschluss zum Food & Beverage Manager; **Ca**: 1990 Gasthof Wilhelmer, Liesing, Koch-Kellner-Lehre; 1995 - 1996 Bundesheer, Villach, Wirtschafts-gelhilfe; 1996 Cliff House Maine, Food and Beverage Trainee während sechsmonatigem Austauschprogramm der Wirtschaftskammer Kärnten; 1996 - 1997 Hotel Strasserwirt, Ost-

tirol, Chef de Rang; 1997 Restaurant Pichler, Mühlbach bei Brixen, Südtirol, Praktikant im Service des Sterne Restaurants; 1997 Restaurant Schöneck, Pfälzen/Mühlen, Südtirol, Praktikant im Service; 1997 - 1998 Hotel Bad Moos, Sexten, Südtirol, Oberkellner, Leitung von 25 Mitarbeitern; 1999 - 2006 Caravan Park Sexten, Südtirol, Chef de Rang, in dieser Zeit Italienisch Kurs in Florenz belegt; 2002 MS Deutschland „Das Traumschiff“, Head Wine Steward, Leitung von 8 Sommeliers (tätig 3 Saisonen zu je 6 Monaten); 2006 - 2010 2* Restaurant St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina, St. Kassian in Abtei, Südtirol, Food & Beverage Manager, in dieser Zeit auch Mitaufbau des Restaurants Zur Kaiserkron in Bozen und der Hugs' Discobar in St. Kassian, Alta Badia, Südtirol, Leitung von gesamt rund 50 Mitarbeitern; 2010 - 2015 Caravan Park Sexten, Food & Beverage Manager, Leitung von 25 Mitarbeitern, im Zuge der Tätigkeit lernte er Thomas Hirschberger kennen, einen der erfolgreichsten deutschen Gastronomen; 2015 - dato Little London München, Mitgründer, Geschäftsführender Gesellschafter gemeinsam mit Thomas und Gunilla Hirschberger, Leitung von 42 Angestellten. Das Little London ist die zeitgemäße Interpretation des britischen Steakhouses. Gehobenes Ambiente, ausgewählte Prime Cuts unterschiedlichster Reifegrade, eine exklusive Weinkarte und hausgemachte Desserts laden zum Geniessen ein. Ein Premiumrestaurant benötigt natürlich auch eine Premiumbar, diese komplettiert mit ihrem komplexen Angebot das Steakhaus und ergänzt dieses perfekt. Unter der fachmännischen Leitung von Barchef Emmanouil v. Afordakos werden Drinks kreiert, Empfehlungen ausgesprochen und Gäste kompetent beraten.; 2015 - dato GiaMarOne ein neues Amarone Projekt mit Gianfranco Elampini. Das ultimative Ziel besteht darin den Fokus auf Qualität statt Quantität zu legen. Die Lese per Hand findet von Mitte bis Ende September statt. Die Trauben (60% Corvina, 20% Corvinone und 20% Rondinella) werden in einem sehr gut belüftetem Raum in kleinen Kisten zu 6 Kilogramm rund 100 Tage lang getrocknet. In dieser Zeit verlieren sie 35-38% ihres Gewichtes. Ende Dezember werden die Trauben schonend gepresst und anschließend in Stahl tanks bei 28 Grad kontrolliert vergoren. Danach erfolgt der achtmonatige Ausbau und BSA (Biologischer Säure Abbau) in neuen, französischen Barrique Fässern. Anschließend Reifung für 22 Monate in gebrauchten Barrique Fässern. Zuletzt lässt man die edlen Tropfen für weitere 6 Monate in der Flasche gedeihen bevor diese angeboten werden (erstmalig Frühjahr 2020) - nächstes Projekt German Eagle - Aus den besten Weinbauregionen in Deutschland wird ein Wein kreiert! Zum Wohl; **Aw**: Preis für Südtiroler Weinkultur; **Me**: Club der Weinakademiker; Münchner Innenstadtwirte e.V.; **LS**: Deutsch; Italienisch; Englisch; Französisch (Basics); **H**: Berge, Weine & Kulinarik; **RoS**: An seine Visionen glauben und diese leben; **Web**: www.little-london.de; www.passionedelvinio.com »

Pauritsch Wolfgang

O: Kunst- und Antiquitätenhändler, Allgemein öffentlich bestellter, vereidigter Auktionator; **B:** Innsbruck, 13.02.1972; **P:** Maria Pauritsch; Siegfried Monschein; **MS:** verheiratet seit 2010 mit Rebecca; **E:** 1978 - 1982 Volksschule in Innsbruck und Pöfing-Brunn; 1982 - 1986 Hauptschule Wies, in dieser Zeit auch Klassensprecher gewesen; 1986 - 1987 Polytechnischer Lehrgang Wies; 1987 Eltra, Deutschlandsberg, Schnupperlehre; 1987 - 1990 Simmering-Graz-Pauker, Graz, Lehre zum Installateur; 1990 Lehrabschluss; 1993 IHK, Prüfung zum Auktionator; 1995 - 1996 Studiengemeinschaft Darmstadt, Fernstudium für Antiquitäten mit Abschluss; 2007 Bundesverband Deutscher Auktionatoren, Prüfung zum allgemein öffentlich bestelltem, vereidigten Auktionator. Die öffentliche Bestellung ist eine besondere Qualifikation nach § 34b Abs. 5 der Gewerbeordnung. Sie erfordert eine einschlägige Ausbildung und überdurchschnittliche Fachkenntnisse mit langjähriger Berufserfahrung.; **Ca:** 1990 - 1991 Bundesheer, Panzerfahrer im Jagd-Panzerbataillon 4, Wetzelsdorf; 1991 Simmering-Graz-Pauker, Graz, Geselle; 1992 - 1993 Wach- und Schließgesellschaft Deutschland (Raab Karcher Sicherheit), München, Springer, später Hundeführer und Dedektiv. In dem Münchner Auktionshaus Artaria, für dessen Bewachung er ursprünglich bestellt war, übernahm er die Leitung einer Versteigerung, nachdem der eigentliche Auktionator erkrankt ausgefallen war. Der Leiter des Auktionshauses zeigte sich begeistert und engagierte Herrn Pauritsch.; 1993 - 1995 Auktionshaus Artaria, München, Auktionator; 1995 - 1996 Pauritsch Auktionen, Oberstufen, Inhaber, Gründer, Betreiber.; 1996 - 1998 Antony's Kunst- u. Auktionshaus GmbH, Frankfurt, Auktionator; 1996 - dato Antony's Kunst- u. Auktionshaus GmbH, Oberstufen im Allgäu, Teilhaber, Mitgründer, Geschäftsführender Gesellschafter (gemeinsam mit der Diamantgutachterin Andrea Häring-Horn). Seit der ersten Staffel 2013 ist er in der ZDF-Sendereihe Bares für Rares als Händler zu

sehen. Hierfür fiel er einem ZDF-Mitarbeiter bei einer Auktion in Freiburg auf. Wenige Tage später erhielt er einen Anruf einer Mitarbeiterin der Produktionsfirma Eye-works (heute Warner Bros. ITVP Deutschland GmbH), welche ihm anbot, in der Sendung mitzuwirken. Bei seinen Auftritten im Händlerraum ist der mittlere der fünf Plätze auf dem Händlerpodium traditionell Wolfgang Pauritsch vorbehalten. Überdies tritt er zudem seit 2019 in der Sendereihe Bares für Rares Österreich auf. Im Juli 2017 war er Gast in der Talkshow Markus Lanz, im September 2018 in Leute auf SWR1, im Juni 2019 im SAT.1-Frühstücksfernsehen, im Juli 2019 in der Webtalkshow von Nico Gutjahr sowie im Juni 2020 in der MDR-Talkshow Riverboat.; **WaCW:** Autor der Buchpublikation „Der Auktionator. Mein Leben zwischen Trödel, Kunst und Leidenschaft.“ erschienen im Gütersloher Verlagshaus, 2018; **Me:** Mitglied im Bundesverband Deutscher Auktionatoren; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Kegeln; Fischen; Golf spielen; Russisches Silber aus dem 19. Jahrhundert sammeln; Kulinarik; Wein; Oldtimer; **OA:** Ehemals aktiv im Fußball, Beginn mit 8 Jahren als Vorstopper, im Anschluss spielte er in der Schülerliga, u.a. zusammen mit dem späteren GAK-Profi Anton Ehmann, 1986 - 1989 Spieler bei USV Wies, in seiner Zeit in der U16 Mannschaft fuhr er gemeinsam mit seinem Team einen der höchsten Siege der Geschichte mit 34:0 gegen Steyeregg ein.; **RoS:** Such dir eine Arbeit die du liebst und du wirst nie wieder arbeiten müssen. Tue recht und scheue niemand.; **Web:** www.pauritsch-auktionen.de; www.antony's-auktionshaus.de =

Pelczar Christoph

Mag. O: Pfarrer, Bestseller-Autor; Feuerwehrkurat; Polizeipsychologe; **B:** Legnica (Polen), 11.08.1975; **P:** Leokadia; Zbigniew; **E:** 1982 - 1990 Grundschule Legnica; 1990 - 1994 Gymnasium Legnica; 1994 Matura; 1994 - 1995 Noviziat in Minoritenorden in Kalwaria Paclawska; 1995 - 1997 Universität Krakau, Studien der Philosophie und Psychologie; 1997 - 2000 Universität

Wien, Studium der Theologie; 2000 Sponsion Mag.theol.; **Ca:** 2000 Diakoneweihung; 2000 Priesterweihe; 2000 - 2001 Pfarre Neunkirchen, Priester; 2001 - dato Pfarre Weikendorf, Priester; 2003 - dato Feuerwehrkurat; 2008 - dato Polizeipsychologe; 2007 - 2011 SK Rapid Wien, Spiritueller Trainer im Nachwuchsbereich; 2008 Pfarrer bei Europameisterschaft Österreich/Schweiz; 2016 - dato SK Rapid Wien, Pfarrer, Leiter des Andachtsraumes im Allianz Stadion. Neben zahlreichen abwechslungsreichen Veranstaltungen für Kinder und Jugendliche, suchen auch die Profis des SK Rapid Wien regelmäßig Zeit & Ruhe im Andachtsraum.; **WaCW:** Autor des Bestseller Werkes „Glaube. Liebe. Rapid.“ 2017 erschienen im DOM Verlag; **Aw:** Ernennung zum Ehrenbürger der Großgemeinde Weikendorf 2018; IPA - Medaille vom Arthur Troop 2008; **Me:** Katholische Österreichische Hochschulverbindung Leopoldina; **LS:** Polnisch; Deutsch; Latein; Slowakisch; Tschechisch; **H:** Lesen; Musik; Fußball; Psychologie; **PMM:** 2012 Erste Pfarrapp Österreichs initiiert und mitentwickelt; **RoS:** Siege über dich selbst und die Welt liegt dir zu Füßen.; **Web:** www.weikendorferpfarre.at; www.glaublicherapid.at; www.skrapid.at/pfarrer =

Perauer Franz-Josef

MMag. O: Visual Artist / Künstler sowie Gastgeber des 4-Sterne Superior Designhotels Alpine Hideaway ZILLERTALERHOF; **B:** Schwaz in Tirol, 31.08.1981; **P:** Franz Perauer; Barbara Perauer (ehemals Betreiber des Gasthauses, der Metzgerei und des Restaurants Perauer in Mayrhofen. 1998 erwarben sie das Hotel Zillertalerhof in Mayrhofen und führten dieses bis zur operativen Übernahme durch Franz-Josef Perauer.); **Ch:** Letizia 23.03.2017; Franz-Josef Jr. 12.07.2018; **GrA:** Großeltern: Maria Perauer; Josef Perauer (gründeten 1973 das Gasthaus, die Metzgerei und das Restaurant Perauer in Mayrhofen.) Barbara Huber; Kommerzialrat Robert Huber (Rauchfangkehrermeister, Innungmeister); **E:** 1987 - 1991 Volksschule Mayrhofen; 1991 - 1995 Bischöfliches Gymnasium Pau-

linum, Schwaz; 1995 - 2000 Tourismusschule Klessheim, Salzburg; 2000 Matura; 2001 - 2006 Leopold-Franzens-Universität Innsbruck, Studium der Betriebswirtschaft und der Internationalen Wirtschaftswissenschaften; 2003 University of New Orleans, Innsbruck, Summerschool für Internationales Marketing und Management; 2003 Scuola Michelangelo, Besuch der Sprachschule in Florenz; 2003 - 2004 University of Western Australia, Auslandsstudien in Perth (Australien); 2006 Sponson zum MMag. (Betriebswirtschaft und Internationale Wirtschaftswissenschaften); 2008 GPM, Stuttgart, Ausbildung und Abschluss zum zertifizierten Projektmanagement-Fachmann; 2009 GPM, Stuttgart, Ausbildung und Abschluss zum zertifizierten Projektmanagement-Berater; 2013 Pro Aktiv, Innsbruck, Ausbildung und Abschluss der Licence to Sell; 2015 WIFI Innsbruck, Ausbildung und Abschluss zum Immobilienreuhänder (Makler, Verwalter, Bauträger); 2017 Privatuniversität Schloss Seeburg, Absolvierung von Modulen: eTourism & Social Media, Tourismustrends, Strategien & Innovationen, sowie Internet & Tourismusmanagement; **Ca:** 1996 - 2006 Mitarbeit in den elterlichen Betrieben in unterschiedlichsten Funktionen; 1997 Tourismusverband Mayrhofen, Praktikant; 1999 Hotel-Restaurant du Parc, Thorenc (Frankreich), Praktikant im Service; 2000 Holiday Inn Royal Victoria, Sheffield (Großbritannien), Trainee Programm; 2000 - 2001 Zivildienst bei der Lebenshilfe Tirol; 2002 Käfer Wiesen Schänke, Chef de Rang, Oktoberfest München; 2005 Daimler-Chrysler, Sindelfingen (Deutschland), Praktikant im Projektmanagement; 2007 - 2009 MBtech Group der Daimler AG, Sindelfingen, Consultant und Projektmanager. 2009 - 2011 Zillertal Tourismus GmbH, Marketingmanager; 2011 - 2017 BTV Bank für Tirol und Vorarlberg, Innsbruck, bis 2013 Marketingmanager, 2014 - 2017 Berater Tourismus & Immobilien mit Marktgebiet Tirol und Südtirol; 2017 - dato ZILLERTALERHOF GmbH, Mayrhofen, Gastgeber und Geschäftsführer; Leitung von rund 30 MitarbeiterInnen; **CO:** Franz-Josef Perauer, ZILLERTALERHOF GmbH, PERAUER Collection GmbH; **WaCW:** Innovation und Entrepreneurship in Industrieclustern: am Beispiel Tirol (Paperback, 2008); **Aw:** Winner ICONIC AWARD: Innovative Architecture; Gault&Millau Hoteliers des Jahres 2021; A-List, Top 10 Hotels in Österreich; TripAdvisor Awards (Certificate of Excellence, Best of the Best, Traveler's Choice); Connoisseur Circle, Best Hideaways mit Flair; Falstaff Hotel Guide, Best of Hotels 2021 (Hervorragend); 2021 Gault&Millau, Best Designhotels Österreichs; HolidayCheck, Recommended Award. Falstaff Best Wine & Cocktails; **Me:** Hogast; Die Aficionados, Hideaway-hotels; **Ach:** 2018 erfährt das seit vielen Jahrzehnten behutsam geführte Traditionshaus nach einer 18-monatigen Konzeptphase eine Transformation vom klassischen Ferien-

hotel hin zum lässigen Alpine Hideaway. 2019 erfolgte die Kategorisierung zum Vier Sterne Superior-Hotel. Das Alpine Hideaway Zillertalerhof befindet sich inmitten der pulsierenden Ferienmetropole Mayrhofen. Mit beeindruckender Selbstverständlichkeit wird hier eine einzigartige Form der Gastfreundschaft gepflegt. Tradition und Moderne schließen sich nicht aus, sondern ergänzen sich zu einem ganz besonderen Ensemble. Im Zillertalerhof kreiert das Menschliche, das gute Gefühl, der Geschmack und die Geborgenheit einen alpinen Lifestyle, welcher nicht status-, sondern erlebnisorientiert ist. Ganz nach dem Motto: Luxus ist Aufmerksamkeit. Man versteht sich als Ort, an dem Gäste Freunde sein sollen - in einem authentischen Setting inmitten der Zillertaler Berge; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch; Italienisch; **H:** Malerei (Expressionismus, Dadaismus, Surrealismus, Abstrakte Kunst); Elvis Presley; Berge; Reisen; **PMM:** Die Geburt unserer Kinder; **RoS:** Konsequenz und keine Angst vor Umwegen. Der einfachste Weg ist selten der beste.; **Web:** www.zillertalerhof.at, www.perauer.com; **PSN:** www.instagram.com/zillertalerhof; www.instagram.com/franzjosefperauer ▪

Pfeffer Roland



Mag. (FH) **O:** Steuerberater; Geschäftsführender Gesellschafter der Prodingler & Partner Steuerberatung in Zell am See; **B:** Mittersill, 13.06.1981; **P:** Barbara; Ernst; **MS:** verheiratet mit Andrea (Diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester, Diplomierte Kinesiologin, Diplomierte TEH-Kräuterpraktikerin); **Ch:** Johanna 2009; Magdalena 2012; **E:** 1986 - 1995 Volkshochschule Bramberg; 1995 - 2000 Bundeshandelsakademie Zell am See; 2002 - 2006 Management Center Innsbruck, FH-Studiengang Wirtschaft und Management mit Vertiefungsfach Unternehmensführung und Controlling; 2006 Abschluss Mag. (FH).; 2008 - 2011 Ausbildung zum Steuerberater; 04/2011 Steuerberaterprüfung; **Ca:** 2000 Bluchip Software GmbH, Programmierer; 2001 - 2005 Wildkogelbahn AG, Kaufmännischer Vorstandsassistent; 2005 -

2007 Betonwerk Rieder GmbH, Controller; 2007 - 2008 Eurotours GmbH, Abteilungsleiter Kreditorenmanagement im Bereich Finance & Controlling; 2008 - dato Prodingler & Partner Wirtschaftstreuhand-Steuerberatungs GmbH & Co KG, Zell am See, Steuerberater, seit 2012 Partner, ab 2013 Gesellschafter, sowie seit 2014 Geschäftsführender Gesellschafter der Institution mit aktuell rund 80 MitarbeiterInnen; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Zeit mit der Familie verbringen; Laufen (Trail); Radfahren; Langlaufen; Skitouren; Skifahren; Reisen; **RoS:** Sich außerhalb seiner Komfortzone bewegen.; **Web:** www.prodingler.at; **PSN:** www.instagram.com/steuerberatung_prodingler ▪

Pfefferkorn Johannes Paul

O: Hotelier, Geschäftsführer Romantik Hotel Krone - Pfefferkorn GmbH, K.Club Bar GmbH sowie Hotel Tannbergerhof Pfefferkorn GmbH, Diplom-Sommelier, Präsident Erster Österreichischer Sommelier Club, Aufsichtsrat und Mitglied der Geschäftsführung der Brauerei Frastanz eGen, Gemeinderat Lech am Arlberg, Stellvertretender Vorsitzender der LechZürs Tourismus GmbH, Aktionär der Golf Lech AG; **B:** Bludenz, 14.09.1983; **P:** Paul Pfefferkorn (Geschäftsführer der Skilifte Lech GesmbH, Vorstand der Riffkopf AG Bergbahn Oberlech, sowie ehemals Vorstand der Raiffeisenbank Lech, ehemals Aufsichtsrat der Frastanz Bierbrauerei, ehemals Gemeindevorstand von Lech); Franziska Pfefferkorn; **GrA:** Vorfahre Franz Pfefferkorn erwarb das ehemalige Gerichtsgebäude in Lech und gründete an diesem Standort das Gasthaus Krone.; **E:** 1990 - 1994 Volksschule Lech am Arlberg; 1994 - 1998 Hauptschule Lech am Arlberg; 1998 - 2003 Höhere Lehranstalt für Tourismus, Bludenz; 2003 Matura; 2008 Abschluss zum Certified Diplom-Sommelier mit Auszeichnung; **Ca:** 1999 Gasthof Post, Lech, Praktikant in der Küche; 2000 Hotel Goldener Berg, Lech, Praktikant im Service; 2001 Focus Data EDV und Consulting GmbH, 1010 Wien, Management Assistent; 2002 - 2004 Romantik Hotel Krone****Superior, Lech, Food and Beverage Assistant Manager, ab 2003 Assistant Manager; 2003 - 2004 LeCabaret Club, Velden am Wörthersee, Barkeeper und Assistant Manager; 2004 - 2005 Romantik Hotel Krone****Superior, Lech, Assistant Manager; 2005 Hilton Metropole, London (Großbritannien), F&B Management Trainer; 2005 - 2006 Romantik Hotel Krone****Superior, Lech, Assistant Manager; 2006 - dato Romantik Hotel Krone****, Lech, Geschäftsführer. Die geschichtsträchtige Herberge verbindet Geschichte und Tradition mit den Annehmlichkeiten der Moderne. Sie ist bereits seit dem 18. Jahrhundert eine beliebte Raststation für Reisende. Heute genießt die Krone von Lech internationalen Ruf und verwöhnt ihre Gäste mit Fünf-Sterne-Qualität. Das Hotel verfügt über 56 Zimmer, darunter 8 Suiten und 5 Juniorsuiten, einen 1500 m² großen Wellnessbereich sowie 3 Resta-

rants. Die Speerspitze dieser ist die Kronenstube welche seit Jahren von Gault&Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet wird und 1746 erstmals urkundlich als Lokalität erwähnt wurde. Leitung von bis zu 100 MitarbeiterInnen in der Wintersaison; 2010 - dato Pfefferkorn Holding GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer; 2010 - dato K.Club Bar GmbH, Lech am Arlberg, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer des topmodernen und exklusiven Nachtclubs mitten in Lech. Gemeinsam mit Werner Grissmann leitet er ein zehnköpfiges Team; 2011 - dato Pfefferkorn Residenz GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer; 2012 - dato Brauerei Frastanz eGen, Aufsichtsrat und Mitglied der Geschäftsführung der drittgrößten und erfolgreichsten Bierbrauerei in Vorarlberg, 2019 wurden 4,5 Millionen Liter Bier gebraut; 2015 - dato Gemeinderat Lech am Arlberg; 2015 - dato LechZürs Tourismus GmbH, Stellvertretender Vorsitzender; 2016 - dato Golf Lech AG, Aktionär; 2019 - dato Hotel Tannbergerhof****Superior Pfefferkorn GmbH, Inhaber, Gründer, Geschäftsführer gemeinsam mit Bruder Mag. Christoph Pfefferkorn. Kauf und seither Betrieb der Institution, eingebettet in der majestätischen Bergwelt des Arlbergs und im Herzen von Lech, welche seit 1924 als Hotel geführt wird und über 30 Zimmer (4 Suiten und 3 Juniorsuiten), 2 Bars, 2 Restaurants und einen Spa Bereich verfügt. Leitung von bis zu 30 MitarbeiterInnen. Alle Mitarbeiter der Betriebe von Herrn Pfefferkorn werden in den eigenen 105 Unterkünften in 6 Häusern direkt in Lech beherbergt.; **Aw:** Auszeichnung; 2014 Der Grosse Restaurant und Hotel Guide, Sommelier of the year; 2014 Wirtschaftskammer Österreich, Export Award in der Kategorie Tourismus- und Freizeitwirtschaft; 2015 KMU 2015, Sieger; 2017 Vineus Wine Award, Auszeichnung als Weinhotel des Jahres; **Me:** 2013 - dato First Austrian Sommelier Club, Präsident; 2013 - 2016 Austrian Sommelier Union, Vizepräsident; Österreichischer Golf Verband; Skiclub Arlberg, Förderer und Unterstützer; Bruderschaft St. Christoph, Förderer und Unterstützer; **Ach:** 2012 Wirtschaftskammer Österreich, Aufnahme beim Fachverband der Hotellerie der 5* Hotels in Österreich; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch; **H:** Reisen, Önologie, Kulinarik, Wintersport, Kommunikation; **RoS:** Sowohl in der Gastronomie als auch der Hotellerie sind die Mitarbeiter das größte Kapital. Die Wertschätzung und der Respekt vor der Leistung dieser sind daher die Grundpfeiler für den Erfolg in diesen Branchen.; **Web:** www.kronelech.at; www.tannbergerhof.com; www.k-club.at; www.frastanz.at; www.sommelierclub.at; www.golf-arlberg.at =

Pichler Lucas Franz

O: Winzer, Eigentümer des Weingutes F.X. Pichler in Oberloiben; **B:** St. Pölten, 27.04.1973; **P:** Franz Xaver Pichler; Rudolfine Pichler; **MS:** verheiratet mit Johanna Elisabeth Pichler (ist ebenso im Betrieb tätig);



GrA: Großvater Franz Pichler bewirtschaftete 1,7 Hektar gemischten Betrieb, bereits am heutigen Standort in Oberloiben. Sein Vater Franz Xaver Pichler übernahm 1971 den Familienbetrieb und benannte den Betrieb in Franz Xaver Pichler (heute F.X. Pichler) um.; **E:** 1979 - 1983 Volksschule Unterloiben und Dürnstein; 1983 - 1987 Bundesrealgymnasium Ringstraße, Krems; 1987 - 1992 Wein- und Obstbauschule Krenns; 1992 Abschluss zum Facharbeiter für Weinbau und Kellerwirtschaft; **Ca:** 1990 - 1991 Praktikant im Weingut Erich Berger, Gedersdorf und im Familienbetrieb F.X. Pichler; 1992 - dato Weingut F.X. Pichler, Oberloiben, Mitarbeit im Familienbetrieb mit Fokus auf Weingärten; 1994 & 1996 Weingut Müller-Catoir, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz, Praktikant unter Hans-Günther Schwarz; 1996 - 2000 kümmerte sich Herr Pichler gemeinsam mit seinem Vater um den Keller; 1997 Weingut Tement, Ehrenhausen an der Weinstraße, Praktikant; 2000 Übernahme der Vinifikation im Familienbetrieb; 2009 wurde ein neues, rund 2000m² großes Weingut zwischen Oberloiben und Dürnstein errichtet, dieses beinhaltet den Ab-Hof Verkauf, sowie die gesamte Produktion; 2017 erfolgte die Übergabe des Betriebes F.X. Pichler, welcher erstmals 1895 als „Fischerhaus in Oberloiben“ dokumentiert, und von Franz Pichler gegründet wurde. Dieser wurde damals noch als gemischter Betrieb geführt. Ab der Übernahme 2017 bewirtschaftete er etwa 14 Hektar Rebfläche. Heute führt er rund 20 Hektar und produziert etwa 150000 Flaschen pro Jahr. 65% der Ernte wird in aktuell 46 Länder der Welt exportiert. Das erklärte Ziel ist es Weine zu keltern, welche ein getreues Abbild des Jahres, des Bodens und des speziellen Mikroklimas der Wachau darstellen. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer vielschichtigen Einzigartigkeit spürbar und schmeckbar sein. Die Voraussetzungen dafür: ausschließlich Handlese in mehreren Durchgängen der hochwertigsten, physiologisch reifsten Trauben, schonende Verarbeitung und traditioneller Ausbau der Weine im großen Eichenholzfass.

Konsequenter Verzicht auf jegliche Aufzuckerung, Schöpfung und Konzentration sorgen für Natürlichkeit und Nachvollziehbarkeit der Qualität. Das Weingut F.X. Pichler in Oberloiben zählt bereits seit Jahrzehnten zu den Fixsternen am österreichischen Weinhimmel. Wenn man von Pichlers Rieslingen und Grünen Veltlinern spricht, dann auch von den berühmtesten Lagen in Loiben und Dürnstein, die sich im Osten vom Steinertal über den Loibenberg, den Kellerberg bis zum im Westen gelegenen Liebenberg erstrecken; **Aw:** Zahlreiche Top-Bewertungen für seine Weine im In- und Ausland, u.a. 20 Punkte für Riesling Unendlich Smaragd von René Gabriels Weinwisser 2008, 96 Punkte für Unendlich Smaragd Riesling 2010 von The Wine Advocate Vintage 2010, 96 Punkte für Riesling Dürnsteiner Kellerberg Smaragd 2012, vergeben von Wine Enthusiast Vintage 2012, 97 Punkte für Riesling Unendlich Smaragd 2012 von The Wine Advocate Vintage 2012, 97 Punkte von James Suckling für Grünen Veltliner Dürnsteiner Kellerberg Smaragd 2012, 96 Punkte für den Grünen Veltliner Dürnsteiner Liebenberg Smaragd 2013 vom Wine Enthusiast Vintage 2013, je 95 Punkte für seine Rieslinge Loibner Steinertal Smaragd, Loibner Loibenberg Smaragd, Dürnsteiner Kellerberg Smaragd und die Grünen Veltliner Dürnsteiner Kellerberg Smaragd und Dürnsteiner Liebenberg Smaragd vom Wine Enthusiast Vintage 2014, 95 Punkte von Wine Enthusiast Vintage für seinen Riesling Loibner Burgstall Smaragd 2015, 100 Punkte von Wine Advocate für Grüner Veltliner Unendlich 2018; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Skifahren; Weine aus der Burgund sammeln; Kulinarik; Reisen; **RoS:** Zielstrebigkeit gepaart mit einem guten Gefühl für die Natur.; **Web:** www.fx-pichler.at; **PSN:** www.instagram.com/explore/locations/75914681/austria/durnstein/weingut-fx-pichler/ =

Pilat-Michalek Nina



Assoc.-Prof. Dr. O: Immunologie, Genetik, Associate Professor, Lektorin; **B:** Krems, 16.02.1980; **P:** Helga Pilat; Johann Pilat; **Ch:** Lisa 18.11.2011; **E:** 1990 - 1998 Bun-

desrealgymnasium Krems; 1998 Matura (mit Auszeichnung); 1998 - 2003 Universität Wien, Studium der Genetik; 2003 Sponson Mag. rer. nat.; 2005 - 2009 Universität Wien, Doktorat der Genetik; 2009 Promotion Dr. rer. nat.; 2015 - 2016 Visiting Scientist Garvan Institute of Medical Research, Sydney, Australia; 2017 Habilitation (venia docendi) Immunologie; 2018 Promotion zum Assoziierten Professor an der Medizinischen Universität Wien; **Ca:** 2002-2003 Medizinische Universität Wien (MUW), Diplomandin an der Universitätsklinik für Chirurgie; 2003 - 2005 Medizinische Universität Wien, Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Abteilung für Gynäkologie, Endokrinologie und Reproduktionsmedizin; 2005 Medizinische Hochschule Hannover, Forschungsstipendiatin an der Abteilung für Gastroenterologie, Hepatologie und Endokrinologie; 2005 - 2009 MUW, PhD Student, Universitätsklinik für Chirurgie; 2009 - 2010 MUW, Postdoc; 2010 - 2015 MUW, Universitätsassistentin; 2015 - 2017 MUW, Assistant Professor; 2015 - dato IMC Fachhochschule Krems, Lektorin Medical and Pharmaceutical Biotechnology Masterstudium; 2015 - 2016 Garvan Institute of Medical Research, Sydney, Visiting Scientist; 2017 - dato FH Technikum Wien, Lektorin Biomedical Engineering Sciences Masterstudium; 2018 - 2022 Assoz. Professor an der Universitätsklinik für Chirurgie; 2022 - dato Assoz. Professor an der Universitätsklinik für Herzchirurgie, Forschungsleitung HTX Research Lab; **Aw:** „Summa cum laude“ Ehrung der Stadt Krems 1998; Studenten Stipendium des Landes Niederösterreich 2003; Travel Award der Austrian Society of Transplantation 2005; Poster-Award der Austrian Society for Allergology and Immunology 2007; Travel Grant für den XXII International Congress of The Transplantation Society in Sydney 2008; Young Investigator Award, ESOT Brüssel 2009; Research Fellowship Award, ISHLT 2010; International Basic Science Mentee/Mentor Award für den XXIII International Congress of The Transplantation Society, Vancouver 2010; International Mentor/Mentee programm „Women in transplantation“ (WIT); 2011; Roche Young Investigator Award, Austrian Society of Transplantation 2012, 2013; International Basic Science Mentee/Mentor Award bei dem 3rd ESOT Basic Science Meeting & 13th TTS Basic Science Symposium, Paris 2013; Erwin Schrödinger Stipendium des Austrian Science Fund (FWF) für einen vierzehntonatigen wissenschaftlichen Aufenthalt am Garvan Institute in Sydney 2014; Theodor-Billroth Award der Austrian Surgical Society 2015; Mobilitätsstipendium der Medizinischen Universität Wien 2015; Austrotransplant Biotech Award, Austrian Society of Transplantation 2015, 2016, 2018, 2019; **Me:** Chair ESOT (Europäische Gesellschaft für Transplantation) Basic Science Committee; Board member Österreichische Gesellschaft für

chirurgische Forschung; Steering Committee member Transplant Forum Vienna; memberships: European Society for Organ Transplantation (ESOT), Member; Platform for Advanced Cellular Therapies; International Society for Heart and Lung Transplantation; Transplant Forum Vienna; Women in Transplantation; The Transplantation Society; Austrian Society for Transplantation, Transfusion und Genetics (Austrotransplant); Austrian Society for Surgical Research; **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Familie und Freunde; Sport; Reisen; **OA:** Ultrarunner: 1st place Wienerwaldultra trail DOUBLE 84km 2020, 2nd place Pyhrn-Priel-Trophy 46km, 1st place Dirndtal Extrem Ultra 50k 2019; 2021 Linz24 Donautrail 100k; 2018, 2019 Teilnahme am Vienna City Marathon 42,2km; 2019 2nd place OCR Predator Masacr; 2018 OCR Spartan Race Beast Oberndorf, 2011-2017 Teilnahme am Vienna City Halbmarathon 21.1km; **RoS:** Eine Tätigkeit ausüben die man liebt und aus tiefster Überzeugung macht; **Web:** <https://transplantforum.meduniwien.ac.at/research/nina-pilat-michalek-phd-sc/> #

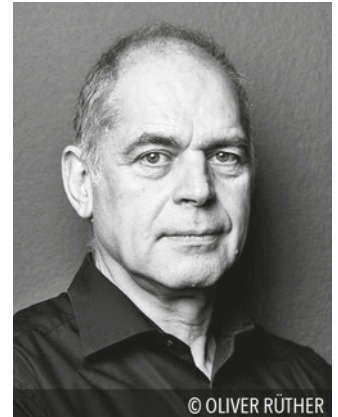
Pöllabauer Vera



O: Inhaberin, Gründerin, Betreiberin, Kosmetikerin, Fußpflegerin; **B:** Oberwart, 10.05.1983; **P:** Willibald (ehemals Unternehmer in der Modebranche); Maria (ehemals Direktorin der Volksschule Unterrohr); **MS:** Lebensgemeinschaft mit Christian; **Ch:** Nikolai 2015; **GrA:** Oma Leopoldine; **E:** 1989 - 1993 Volksschule Unterrohr; 1993 - 1997 Sporthauptschule Hartberg; 1997 - 2002 Tourismusschule Oberwart; Abschluss als Hotelfachfrau; 2000 - 2003 Studio Balance, 1030 Wien, Lehre zur Kosmetikerin und Fußpflegerin mit Abschluss; 2005 Befähigungsprüfung Fußpflege und Kosmetik; **Ca:** 1998 - 2000 Quellenhotel, Bad Waltersdorf, Praktikantin; 2003 - 2005 Tätig als Kosmetikerin und Fußpflegerin in diversen Salons in Wien; 2005 - 2017 Beauty Corner (später Studio Hautnah), 1080 Wien, Inhaberin, Betreiberin, Fußpflegerin, Kosmetikerin, Vergrößerung auf bis zu 300m², 2017 Verkauf des Studios; 2011 - dato Babor

Beauty Spa, 1010 Wien, Inhaberin, Gründerin, Betreiberin der 140m² großen Schönheits-Institution, Aufbau und Leitung eines Teams mit 11 Mitarbeiterinnen, Schwerpunkt liegt auf Medizinischer Kosmetik; **Aw:** Nominierung zum Health & Spa Award 2018, zahlreiche Auszeichnungen von Treatwell und Babor erhalten; **Me:** ehemals Wirtschaftsband Mitglied; **Ach:** 1. Platz unter rund 500 BewerberInnen bei Ein Traum wird Spa Contest von Babor belegt 2011; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); **H:** Events; Reisen; Schwimmen; Interieur; **OA:** Erste Teilnehmerin Wiens und Siegerin bei Vox Show „Shopping Queen“ 2013; 2018 im Werbespot des Mobiltelefon-Anbieters Drei zu sehen; **RoS:** Dankbarkeit, Wertschätzung, Bodenständigkeit; **Web:** www.babor-beautyspa-wien1010.at #

Raumland Volker



O: Sektproduzent; Inhaber, Gründer und Betreiber des Sekthauses Raumland in Flörsheim-Dalsheim; **B:** Worms, 26.11.1955; **P:** Hedwig (Hedie); Wilhelm (Willi); **MS:** verheiratet mit Heide-Rose; **Ch:** Marie-Luise; Katharina; **E:** 1962 - 1966 Grundschule Bockenheim an der Weinstraße; 1966 - 1972 Karmeliter-Realschule Worms; 1972 Abschluss mit Mittlerer Reife; 1972 - 1975 Siemens AG, Mannheim, Lehre zum Industriekaufmann; 1975 Lehrabschlussprüfung; 1978 - 1979 Fachoberschule für Betriebswirtschaft, Worms; 1979 Abschluss mit Fachhochschulreife; 1980 - 1984 Fachhochschule Geisenheim, Studium Weinbau und Oenologie; 1984 Abschluss als Diplomingenieur für Weinbau und Oenologie; **Ca:** 1975 - 1976 Siemens AG, Mannheim, Innendienstmitarbeiter im Vertrieb von Nachrichtentechnik; 1976 - 1977 Bundeswehr; 1977 - 1978 Siemens AG, Mannheim, Innendienstmitarbeiter im Vertrieb von Energietechnik; 1979 - 1980 Weingut Willi Raumland, Bockenheim an der Weinstraße, Praktikum im elterlichen Betrieb; 1983 - 1987 Weingut Schloss Janson, Bockenheim an der Weinstraße, Kellermeister; 1986 - 2012 Mobile Sektkellerei Volker Raumland, Inhaber, Gründer und Betreiber

der Institution mit zuletzt 2 Mitarbeitern. Mit dieser war er in Deutschland, Frankreich und Österreich tätig; 1989 - dato Sekthaus Raumland, Inhaber, Gründer und Betreiber. 1989 wurde mit dem Kauf der Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim ein wichtiger Grundstein für das heutige renommierte Haus gelegt. Das Areal der Villa umfasste unter anderem 4 Hektar Weinberge in Flörsheim-Dalsheim. 1996 erfolgte die Übernahme der 6 Hektar Rebflächen des elterlichen Betriebes, dem Weingut Willi Raumland. Ab diesem Zeitpunkt - bis zum heutigen Tage, bewirtschaftet und versetzt Volker Raumland 10 Hektar an Traubenmaterial aus den eigenen landwirtschaftlichen Flächen, welche seit 2002 Bio-zertifiziert sind. Für die Grundweine werden insbesondere die klassischen Rebsorten der Champagne verwendet: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Weißburgunder und Riesling – als typisch deutsche Rebsorte – dürfen dabei nicht fehlen. Um eine hohe Qualität der Schaumweine zu gewährleisten, wird per Hand gelesen. Im Keller setzt man auf Ganztraubenpressung, welche besonders schonend ist und auch aus den roten Trauben weiße Grundweine entstehen lässt. Diese „Ganztraubenpressung“ verringert den Ertrag, erhöht aber die Qualität. Die zweite Gärung findet nach traditioneller Gärung in der Flasche statt. Bei der Reifung danach bleiben die Schaumweine oft bis zu zehn Jahre auf der Hefe. Dabei wird in der Regel auf Dosage (sprich ganz ohne Süße) verzichtet. Herr Raumland gehört heute zu den maßgeblichen Pionieren der deutschen Sektszene und hat dem Schaumwein ein neues Image verliehen. Seine edlen Tropfen räumen seit Jahren bei Verkostungen und Wettbewerben Auszeichnungen & Medaillen ab und werden in Blindverkostungen oftmals für Champagner gehalten. Für die bedeutendsten Weinführer Eichelmann und Gault Millau gehören die Sekte von Raumland regelmäßig zum Besten, was der deutsche Winzersekt zu bieten hat. Gault Millau kürte ihn in den letzten seit 2005 14x zum besten deutschen Sekthersteller. 2020 war für das Sekthaus in vielerlei Hinsichten ein bewegtes Jahr. Als erstes reines Sektgut wurde es in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter VDP aufgenommen. Gemeinsam mit anderen großartigen Winzerkollegen und dem Verband wurde das VDP.Sekt.Statut entwickelt, um deutschen Sekt in traditioneller Flaschengärung auch zukünftig noch weiter zu stärken; **Me:** Arbeitskreis Sekt; Verband traditioneller Sektmacher, Gründungsmitglied und seit 2019 Präsident; Verein Deutscher Prädikatsweingüter. Juli 2022: Aufnahme in die „Hall of Fame“ vom Gault Millau: Die 10 besten Weingüter Deutschlands; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); **Ro:** Nordic Walking; Reisen; Kulinarik; **RoS:** Konsequenz in der Qualität.; **Web:** www.raumland.de; **PSN:** www.instagram.com/sekthaus_raumland

Redtenbacher Nikolaus



Dr.med.univ. **O:** plastischer Gesichtschirurg, Facharzt für Hals-Nasen-Ohrenheilkunde; **B:** Neunkirchen, 19.06.1973; **E:** 1979 - 1983 Volksschule Pottschach; 1983 - 1991 Gymnasium Neunkirchen; 1991 Matura; 1991 - 1997 Universität Wien, Studium der Humanmedizin; 1997 Promotion Dr.med.; 2006 - dato Aus- und Weiterbildungen im Bereich der Gesichtschirurgie im In- und Ausland (u.a. Chicago und New York); **Ca:** 1997 - 1998 Bundesheer; 1997 - 1999 Landesklinikum Neunkirchen, ab 1999 Landesklinikum Wiener Neustadt, Turnusausbildung; 2001 - 2005 Landesklinikum Wiener Neustadt, Ausbildung zum Facharzt für HNO; 2005 Facharzt Prüfung; 2006 - 2010 Landesklinikum Wiener Neustadt, Oberarzt für Hals-Nasen-Ohrenheilkunde (als Jüngster zum damaligen Zeitpunkt); 2006 - dato HNO Wahlarzt in Ordination in Ternitz, Leitung von 9 Mitarbeitern; 2008 - dato Gesichtschirurg mit Ordination in Wien; 2009 - 2011 Herz-Jesu-Krankenhaus, 1030 Wien, Leiter des HNO Ambulatoriums; 2011 - dato Lektor und Kursleiter für Faltenunterspritzungen und Gesichtsmodellierungen in Kooperation mit dem Unternehmen Merz Pharma Austria; **Me:** Europäische Gesellschaft für Plastische und Rekonstruktive Gesichtschirurgie; Österreichische Gesellschaft für Schlafmedizin; Österreichische Hals-Nasen-Ohrenheilkunde Gesellschaft; Europäische Gesellschaft für Allergologie und Klinische Immunologie; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch; **H:** Natur; Skifahren; Mountainbiken; Berggehen; Reisen; **OA:** VIAC (Vienna International Allergy Clinic), Kairo und Kuwait - Medizinischer Konsulent; **RoS:** Disziplin und Leidenschaft; **Web:** nikolaus-redtenbacher.at

Schäfer Sascha

O: Bäckermeister; Brotsommelier; **B:** Stade, 18.05.1976; **P:** Joachim „Joki“ Glandien; Claudia Schäfer (geb. Schmidt); **MS:** verheiratet mit Saray; **Ch:** Lias 2020; Milo-Joki 2022; **E:** 1982 - 1983 Grundschule Stade; 1983 - 1992 Grundschule in Brücken und Hauptschule Birkenfeld; 1992 - 1995 Bäcker-Decker, Birkenfeld, Lehre zum Bäcker;



1995 Abschluss mit HWK Prüfung; 2001 - 2002 Ausbildung und Abschluss zum Bäckermeister in Elmshorn und Hamburg; 2018 Bäckerakademie Weinheim, Ausbildung und Abschluss zum Brotsommelier; **Ca:** 1995 - 1996 Bundeswehr, Wehrdienst in Idar-Oberstein; 1996 - 2003 Bäckergeselle in unterschiedlichsten Betrieben in Norddeutschland, Alicante (Spanien) und Perth (Australien); 2003 - 2007 Der Holzofenbäcker, Sauensiek, Bäckermeister; 2007 - 2009 Bäckerei Wedemann, Hamburg, Backstubenleiter mit Verantwortung für 23 Bäcker*innen; 2009 Persönliche Auszeit; 2009 - 2013 Bäckerei Der Brotkorb, Schwiederstorf, Bäckermeister; 2013 - 2017 Bäckerei Elmers, Tostedt, Bäckermeister; 2017 - 2021 Altes Mädchen Ratsherrn Braugasthaus, Hamburg, Bäckermeister. Hier lebte er seine kreative Ader aus und kreierte extravagante Brotsorten. Zu Beginn der Corona Pandemie 2020 startete er mit Lieferservice im Landkreis Stade; 2021 - dato Backsau - Der Brot Sommelier, Buxtehude, Inhaber, Gründer und Betreiber der Institution, welche neben klassischen Angeboten auch ausgefallene Brot-Kreationen, wie Griechischen Laugenfladen, Currywurst-Brot, Dinkel Popeye oder Honig-Käse-Senf-Brot anbietet. Kunden honorieren die Produkte des Brotsommeliers, der in der Bertha-von-Suttner-Allee 2 in Altkloster backt & verkauft und sich dabei auch über die Schulter schauen lässt. Seit 2022 betreibt der Bäckermeister Sascha Schäfer eine zusätzliche Filiale im Modehaus Stackmann. Leitung von aktuell 13 Mitarbeiter*innen; **WCW:** 2019 - dato Zahlreiche Auftritte in der deutschen TV-Medienlandschaft, u.a. beim NDR Format „Mein Nachmittag“, bei RTL2 „Mein neuer Alter“ sowie bei Reportagen auf Sat1 und RTL; **Aw:** 2021 Handwerkskammer Gründerpreis „Gründerstar“ in der Stader Region; **LS:** Deutsch; **H:** Zeit mit seiner Familie verbringen; Sport; **OA:** 2019 Vortragender bei dem Brotfestival „Brotkultur“ in Moskau; **RoS:** Sich selbst treu bleiben, gegen den Strom schwimmen und sich fernab des Mainstreams bewegen.; **Web:** www.backsau.de; **PSN:** www.instagram.com/backsau_der_brotsommelier

Scheibhofer Erich



O: Inhaber, Betreiber, staatlich geprüfter Weinmanager, Weinbau- und Kellermeister; **B:** Kittsee, 26.01.1978; **P:** Johann Scheibhofer (gründete das Weingut 1983, anfänglich mit 1/2 ha Weinbaufläche und 20 ha Ackerfläche, seit 1983 Fokus auf Süßwein und Abfüllung in 0,375 Flaschen sowie Doppler Weiss und Rot); Maria Scheibhofer (baute Betrieb gemeinsam mit Vater Johann auf und begründete den Ab-Hof Verkauf); **MS:** verheiratet mit Bettina seit 2009; **Ch:** Noel 2012; Sina 2014; **E:** 1984 - 1988 Volksschule Andau; 1988 - 1992 Hauptschule Andau; 1992 - 1996 Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt mit Schwerpunkt auf Weinbau und Kellerwirtschaft; 1996 Abschluss zum Facharbeiter; 1996 - 1997 Weinbauhochschule Krems, Lehrgang Weinmanagement; 1997 Abschluss zum staatlich geprüften Weinmanager; 1998 Abschluss zum Weinbau- und Kellermeister in Eisenstadt; **Ca:** 1999 & 2001 je 6 Monate Praktika in der Kellerwirtschaft in Kalifornien und Australien; 1999 Weingut Johann Scheibhofer, Übernahme des väterlichen Weingutes mit 30 Hektar Flächen, 2000 Einführung der Big John Linie als Hommage an Vater Johann. Ab 2001 zahlreiche bauliche Veränderungen durchgeführt; 1999 Weingut Erich Scheibhofer, Gründer, Betreiber. Einführung der Scheibhofer Legends Linie, bereits ab Gründung des Weingutes im Premium Segment angesiedelt mit Preisen ab 160 ATS pro Flasche, anfänglich mit 7 ha. 2001 - dato Club Batonnage, Gründer, Initiator gemeinsam mit Markus Altenburger, Florian Gayer, Gerhard Kracher und Christian Tschida. Zusammen bringen sie einmal jährlich den hochdekorierten Battonnage auf den Markt. Der Hauptanteil des Weines besteht aus Blaufränkischtrauben, welche, wie der Cabernet Sauvignon, aus den mineralisch kargen Lagen des Leithagebirges in Jois stammen. Der dritte Traubenpartner ist vollreifer Merlot, entstammend dem Andauer Prädium. Am Tag der Ernte der jeweiligen Sorte durchforsten die 5 Topwinzer die Rebanlage auf der Suche nach

voll- bis leicht überreifen Traubenteilen. Diese werden 4° Celsius kaltmazrierend und anschließend vergoren. Neue französische Barriques in „double-oak“ Manier verleihen diesem Monument den nötigen Rahmen. Der Jahrgang 2015 wurde als erster Rotwein aller Zeiten von Falstaff mit 100 von 100 Punkten ausgezeichnet. 2011 Errichtung eines Gästehauses am Weingut Scheibhofer mit 5 Zimmern; 2011 - dato Praittenbrunn, Gründer des Joint Ventures gemeinsam mit Batonnage-Mitbegründer Florian Gayer. Die verwendeten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot kommen von Florian Gayers besten Weingärten von der einzigartigen Toplage Breitenbrunn, dem Rosenberg. Gereift ist dieser Wein 32 Monate im kleinen Eichenfass: 16 Monate neues französisches Barrique, danach nochmals 16 Monate im neuen französischen Barrique. Ein monumentaler Bordeaux Blend aus den besten Trauben des Leithagebirges, fulminant und opulent mit mineralischer Finesse und tiefgründiger Länge; 2013 Zusammenlegung der beiden Weingüter (Johann Scheibhofer und Erich Scheibhofer), Leitung von ca. 60 MitarbeiterInnen, Nachhaltigkeitszertifizierung seit 2015. Gesamt werden rund 85 Hektar Weinbauflächen bewirtschaftet. Verarbeitet werden die besten Trauben aus den besten Lagen: Andau / Prädium, Breitenbrunn / Rosenberg, Grosshöflein / Point, Halbrunn / Kaiserberg, Horitschon / Dürrau, Jois / Jungenberg, Kleinhöflein / Tatschler, Mönchhof / Satz, Neckenmarkt / Hussy, Pamhagen / Lerchenfeld, Rust / Alter Umriss, St. Georgen / Krainer, Tadt / Oberzick sowie Winden / Altenberg. Produktion von rund 1,5 Millionen Flaschen jährlich. Verkauf dieser weltweit (rund 15% Exportanteil), 1/3 der Weine werden heute im Lebensmittel Einzelhandel verkauft (seit 2007 bei Merkur, später ebenso bei Interspar, Spar, Eurospar und Billa), 1/3 Ab Hof und Online sowie 1/3 in der Gastronomie. Am Weingut befinden sich 2 Eventhallen, Die 1200m² Hall of Legends mit fixer Küche von gut bürgerlich bis Haubenniveau und das City Center auf 1800m². Im Schnitt zählt das Weingut wöchentlich gut 1000 Besucher; 2020 Pop-Up Heuriger „The Quarter“. Andau, Übernahme des ehemaligen Gasthauses Scheck mit 120 Sitzplätzen innen sowie weiteren 120 Sitzplätzen im Hof, Leitung von rund 20 MitarbeiterInnen. The Quarter stellt eine nächste Erweiterung der Scheibhofer World dar. Als tolle Ergänzung zum Weingut und dem Gästehaus bietet sich hier die perfekte Möglichkeit, neben einem Großteil des Scheibhofer-Wein-Sortiments, Speisen-Highlights aus ausschließlich regionalen Zutaten zu genießen. Das Angebot reicht dabei von typischen Heurigen-Speisen wie belegten Broten, über den burgenländischen Feuerfleck, bis hin zum zartesten Schweinsbraten. 2021 - dato The Resort, Inhaber, Betreiber, Gründer des weltweit ersten und einzigartigen Wein-Wellness-Resorts auf 5-Sterne+ Niveau, welches viel-

fältige Synergieeffekte zu bestehenden Betrieben und einen deutlichen Mehrwert für die Region generiert. Die Institution befindet sich auf einem über acht Hektar großen Areal und verfügt über 118 Zimmer, einem exklusiven Spa-Bereich mit rund 3000 m² sowie ein hoteleigenes Restaurant. Somit werden rund 100 neue Arbeitsplätze geschaffen. Die gehobene Küche wird einen eigenen À-la-carte-Bereich bespielen und einen starken Fokus auf Regionalität setzen. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis natürlich mit einem außerordentlichen Weinangebot. Das Resort soll sowohl Weinliebhaber als auch Familien mit einem attraktiven Angebot willkommen heißen. Dieses beinhaltet Wellness, Kulinarik, Kinderprogramm etc. direkt am Hotelgelände und zahlreiche Weingüter, den Andauer Badesee und andere regionale Ausflugsziele in nächster Nähe. Auch Unternehmen wird mit perfekter Infrastruktur ein geeigneter Rahmen für Seminare, Incentives und diverse andere Veranstaltungen geboten. Mit Arkan Zeytinoglu konnte ein renommierter Architekt für die Planung und das Design-Konzept gewonnen werden. Neben zahlreichen internationalen Referenzen wie z. B. dem „The Guest House“, „25 hours Hotel“ und dem „Hotel Motto“ in Wien, dem „Dachsteinkönig“ in Gosau und dem „Tauern Spa“ in Kaprun sowie weiteren Projekten z. B. in Andalusien, Kroatien oder New York überzeugte der Hotelspezialist auch durch nachhaltige Architekturkonzepte, verantwortungsbewusstes Design und ressourcenschonendes Bauen. Denn wie der Weinbaubetrieb, soll auch das Wein-Wellness-Resort dem Scheibhofer-Nachhaltigkeitsgedanken entsprechen. Eine nachhaltige Bauweise, Energieversorgung und Arbeitsweise, die bewusste Gartengestaltung samt eigenem Obst-, Gemüse- und Kräutergarten für die Küche, ein Wein- und Naturlehrpfad am nahe gelegenen Andreasberg sowie eine begehbare Weingartenanlage direkt beim Hotel schaffen Nähe zu Natur und Umwelt und gliedern das Resort nahtlos in die Umgebung ein. Baubeginn war Herbst 2019. Eröffnet soll im Herbst 2021 werden; **Aw:** Weingut des Jahres 2012, 2017 & 2019; 10x Best Producer of the year (AWC Vienna); 24 Bundesieger; 27 Landesieger; Zahlreiche AWC-Goldmedaillen; Batonnage Jahrgang 2015 wurde von Falstaff mit 100 von 100 Punkten ausgezeichnet und war somit der erste österreichische Rotwein welcher jemals so bewertet wurde; **Me:** Andauer Feuerwehr; Österreichischer Weinbauverband (ehemals Vorstandsmitglied); Wein Burgenland (ehemals Vorstandsmitglied und Obmann Stellvertreter); Neusiedlersee DAC, Gründer und ehemals Obmann; Mit Betrieb bei Leitbetriebe Austria (als erstes Weingut Österreichs); **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Labrador John; Laufen; Reisen; Weine sammeln; **RoS:** Immer vorangehen, mittendrin statt nur dabei sein und bleiben!; **Web:** www.scheibhofer.at; www.theresort.at; www.thequarter.at =

Schlecht Sylva



BEd, MA **O**: Fachvorständin für Tourismus, Gastronomie; **B**: Wien, 10.10.1961; **P**: Charlotte; Ernst (geschäftsführender Gesellschafter einer Taxifunkzentrale im Ruhestand); **E**: 1968 - 1972 Volksschule Großjedlersdorf, 1210 Wien; 1972 - 1980 Gymnasium Ödenburgerstraße, 1210 Wien; 1980 Matura; 1980 - 1984 Universität Wien, Studien der Theaterwissenschaften, später Kunstgeschichte; 1992 Lehrabschlussprüfung zur Servicefachkraft; 1994 - 1996 Wirtschaftsuniversität Wien, Universitätslehrgang für Tourismuswirtschaft, Abschluss mit kommissioneller Prüfung, Abschluss als akademische Tourismusmanagerin; 2004 - 2007 Diverse Ausbildungen im Gesundheits- und Fitnessbereich (Aerobic- und Fitnesstrainerin, Pilates, Kraft- und Mentaltrainerin); 2008 - 2011 Pädagogische Hochschule Wien, Studium Lehramt für den technisch-gewerblichen Fachbereich, Fachgruppe A & B; 2011 Abschluss als Bachelor in Education (BEd) mit Auszeichnung; 2013 - 2016 Kirchliche Pädagogische Hochschule Wien/Krems, Masterstudium Kommunikation und Coaching; 2019 Abschluss MA; 2014 - 2016 Pädagogische Hochschule Wien, Schulmanagement Lehrgang mit Abschluss; **Ca**: 1984 - 1986 Servicemitarbeiterin in diversen studentischen Lokalen; 1986 - 1988 Restaurant Vincent, 1020 Wien; 1988 - 1993 Restaurant Tempel, Zirkusgasse, 1020 Wien, Mitgründerin, Geschäftsführerin, Leitung von bis zu 5 Mitarbeitern, unter anderem war Oliver Hoffinger hier beschäftigt; 1994 sechsmonatige Reise durch Afrika; 1996 - 2010 Restaurant Tempel, Praterstraße, 1020 Wien, TeilhaberIn, Mitgründerin, Geschäftsführerin, Leitung von bis zu 6 Mitarbeiter_innen; 2004 - 2006 Education for Move, 1160 Wien, Trainerin und Schulungstrainerin; 2007 - 2010 Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus und Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Wassermannsgasse, 1210 Wien, Praxislehrerin; 2010 - Umzug in das neue Schulgebäude dato Hertha Firnberg Schulen für Wirtschaft und Tourismus, 1220 Wien, Praxislehrerin, ab 2012 Fachvorständin für

Tourismus, verantwortlich für 12 Pädagogen_innen.; **LS**: Deutsch; Englisch; **H**: Sport; Natur; Kuliarik; Jazzmusik; Konzerte; Katzen Dahwa und Ghadri; **OA**: Kommunikationstrainerin und Coach; **RoS**: Authentizität; **Web**: www.firnbergschulen.at ■

Seidl Wolfgang

MBA **O**: Akademischer Mentalcoach, Diplomierter Lebens- und Sozialberater, HeartMath®Coach, Dipl. Teamentwickler; **B**: Fürstenfeld, 12.12.1975; **P**: Anna; Anton; **MS**: Lebensgemeinschaft mit Kerstin Teubl; **E**: 1982 - 1986 Volksschule Blumau; 1986 - 1990 Hauptschule Fürstenfeld; 1990 - 1991 Polytechnischer Lehrgang Fürstenfeld; 1991 - 1995 Lehre zum Betriebselektriker, Firma Stahlcord, Fürstenfeld; 1995 - 1996 Elektronikurse am WIFI Graz; 1996 - 1999 Fachakademie für Industrielle Elektronik am WIFI Graz; 1999 Abschluss der Unternehmerakademie am WIFI Graz; 1999 Berufsreifeprüfung; 1999 - 2000 Universitätslehrgang für Export und internationale Geschäftstätigkeit an der Karl Franzens Universität in Graz; 2001 - 2002 Universitätslehrgang für Export und internationales Management an der Wirtschaftsuniversität Wien (Abschluss: Akademischer Exportkaufmann); 2002 - 2004 Fernlehrestudium an der Open University mit Abschluss „Professional Diploma in Management“ (Postgraduale Study in Englisch); 2004 - 2005 Executive MBA in General Management am International Management Center (IMC) Graz in Kooperation mit der Karl-Franzens-Universität Graz (Abschluss Master of Business Administration, MBA); 2010 - 2013 Universitätslehrgang „Mentalcoaching“ an der Universität Salzburg mit dem Abschluss „Akad. Mentalcoach“ sowie Lebens- und Sozialberater; 2015 Ausbildung zum HeartMath® Coach in Deutschland; 2021 Ausbildung zum Dipl. Teamentwickler; **Ca**: 1995 - 1997 Betriebselektriker, Firma Stahlcord; 1997 - 2000 Verantwortlich für den Bereich Elektronik, Firma Stahlcord; 2000 - 2002 Verkauf, Firma Stahlcord; 2002 - 2006 Verkaufsleiter, Trefil Arbed Stahlcord Austria AG; 2006 - 2009 Verkaufsleiter für Schlauchdrähte, Arcelor Bettembourg/Luxemburg; 2009 - 2010 Projektmanager BM Battery Machines; Ab 2013 - Selbstständigkeit als Mentalcoach mit einer Praxis in Bierbaum/Steiermark und in Wien; Ab 2015 - Aufbau eines 4500m² großen Selbstversorger-Schaugartens „Am Schwalbenhof“, Bierbaum; **Ach**: Sportliche Erfolge: Mehrfacher Ironman, Halb-Ironman und Marathon Finisher; Erfolgreicher Finisher der weltweit härtesten Mountainbike Etappen Rennen in Kanada (Transrockies) und Südafrika (Cape Epic); 2011 Sieger beim weltweit härtesten Mitteldistanz Triathlon AXTRI in Norwegen; 2012 Erfolgreicher Finisher bei der Ironman WM in Hawaii als viertbesten Österreicher; **LS**: Deutsch; Englisch; Französisch; **H**: Garten; Kochen; Reisen; Sport; **RoS**: Immer dran bleiben, niemals aufgeben; **Web**: www.mana4you.at; www.amschwalbenhof.at ■

Sifkovits Nino



O: Landwirt; **B**: Graz, 25.03.1996; **P**: Gerald Sifkovits (ehemals Betreiber des Viehhandels Sifkovits); Petra Sifkovits (Pädagogin und Videojournalistin); **MS**: Lebensgemeinschaft mit Cheyenne; **Ch**: Mavie 26.03.2021; **E**: 2002 - 2010 Volks- und private Hauptschule Dobl; 2010 - 2016 Handelsakademie Grazbachgasse, Graz, Zweig Entrepreneurship; 2016 Matura.; 2021 WIFI Graz, Ausbildung und Abschluss zum Dipl.-Fleischsommelier.; **Ca**: 2005 - 2015 Aktiver Fußballer bei Vereinen in Dobl, Mooskirchen und Lannach.; 2016 - 2019 Viehhandel Sifkovits, Dobl, Mitarbeiter im väterlichen Betrieb für Import und Export von Rindern.; 2018 - dato Landwirtschaft Blumauer, Dobl, Übernahme und fortan Leiter des Traditionsbetriebes. Umbenennung dessen in Chianinahof. Bewirtschung von aktuell rund 15 Hektar Weideflächen. Die bedrohten Nutztierassen, welche am Hof leben, würde es ohne der Wertschätzung für besondere Fleischqualität nicht mehr geben. Die hochwertigen Produkte von Chianinarin, Strohschwein und Ile de France Lamm sind ausschließlich auf Vorbestellung ab Hof erhältlich.; 2019 - 2021 Tätigkeiten in der Gastronomie in Berlin. Nach kurzer Zeit fungierte er als Restaurantleiter des Yada Yada Breakfast Clubs. Abends legte er als Hip-Hop DJ in den größten Clubs der Stadt auf.; **LS**: Deutsch; Englisch; Spanisch (Basics); **H**: Grillen; Fußball; Fischen; **OA**: 2022 Diese Ochsenknechts, Protagonist des Sky Formats.; **RoS**: Seiner Vision folgen und gewisse Risiken eingehen.; **Web**: www.chianinahof.at; **PSN**: www.instagram.com/ninoclaus ■

Sigl Edip

O: Executive Küchenchef des Resorts Das Achenal; Küchenchef des 2-Sterne-Restaurants essen; **B**: Altınözü (Türkei), 10.11.1985; **P**: Ilyas; Miriam; **MS**: verheiratet mit Melanie Sigl; **Ch**: 2 Töchter; **E**: 1988 Umzug nach Deutschland; 1992 - 2002 Schulbildung in Köln; 2002 - 2005 Gut Lärchenhof, Pulheim, Lehre zum Koch im Sternrestaurant; 2005 Lehrabschlussprüfung;



Ca: 2005 - 2007 Hugos Restaurant, Berlin, Commis de Cuisine, später Demi Chef de Partie; 2007 - 2008 Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau, Chef de Partie unter 3-Sterne-Koch Heinz Winkler; 2008 - 2010 Restaurant Amador, Langen, Chef de Partie im 3-Michelinsterne Betrieb von Juan Amador; 2010 - 2012 Amesa, Mannheim, Sous Chef in Juan Amadors Zweitrestaurant. In dieser Zeit war er international als Gastkoch und bei Neueröffnungen von Herrn Amador aktiv; 2012 - 2013 Weltreise mit Fokus auf Australien; 2013 - 2020 Restaurant Les Deux, München, Sous Chef unter Johann Rappenglück. Zwischen 2019 - 2020 fungierte er als Küchenchef im Les Deux, welches auch unter ihm 2019 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2020 kam ein zweiter Stern hinzu. Ende 2020 verließ Edip Sigl den Betrieb; 2021 - dato Resort Das Achenal, Grassau im Chiemgau, Executive Küchenchef, verantwortlich für die kulinarische Vielfalt im Resort Das Achenal sowie für das Gourmetrestaurant es:senz. Seit der Eröffnung der es:senz im März 2021 steht Edip Sigl an jedem Öffnungstag hier selbst am Herd. Leitung von rund 40 Mitarbeiter*innen. Der Restaurantname beginnt mit den Initialen von Edip Sigl. Bereits neun Monate nach Eröffnung der es:senz wurde das Gourmetrestaurant mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Für den 2-Sterne-Koch stehen das regionale Produkt und der pure Geschmack im Mittelpunkt. Er kocht klassisch mit modernen Einflüssen, bringt nicht mehr als drei bis vier Komponenten auf den Teller und ist ein absoluter Saucenliebhaber. Das Zusammenspiel der Zutaten ist vom Finden des Idealgeschmacks geprägt und zeugt von einer absolut zeitgemäßen Küche auf höchstem Niveau; **Aw:** 2019 Ein Michelin-Stern im Guide Michelin 2018 für das Restaurant Les Deux; 2020 Zwei Michelin-Sterne im Guide Michelin für das Restaurant Les Deux; Aufsteiger des Jahres im Der Große Restaurant & Hotel Guide Ausgabe 2021; 2022 Zwei Michelin-Sterne im Guide Michelin für das Restaurant es:senz; 2023 Koch des Jahres

im Der Große Restaurant & Hotel Guide; **LS:** Deutsch; Türkisch; Englisch; Arabisch; **H:** Familie (Zeit mit seinen Kindern verbringen); Sport; Kulinarik; Reisen; **RoS:** Die Balance zwischen Privatleben und Beruf. Unterstützung seiner Gattin, welche ihm den Rücken stärkt. Wichtige Faktoren sind für Edip Sigl überdies Fleiß, Selbstreflexion, Konstanz und ein starkes Team, auf welches man sich verlassen kann.; **Web:** www.das-achental.com; **PSN:** https://www.instagram.com/essenz_edipsigl/ #

Steidl Cornelia



O: Managing Director; **B:** Passau, 24.10.1978; **P:** Monika und Gerhard (ehemals Bauingenieur); **E:** 1985 - 1989 Grundschule Passau; 1989 - 1998 Comenius-Gymnasium Deggendorf; 1998 Abitur; 1998 - 2000 Universität Regensburg, Studium Germanistik und Anglistik Lehramt; 2000 - 2003 Akademie Handel München, duales Studium zur Handelsfachwirtin mit Abschluss; **Ca:** 1999 - 2003 Hallhuber, Regensburg (ab 2000 München), Mitarbeiterin, diverse Stationen durchlaufen; 2003 Umzug nach Wien; 2003 - 2009 Verlagsgruppe News, Wien, bis 2007 Key Account Managerin Kosmetik, später zusätzlich Keyaccount für Uhren und Schmuck, Mitentwicklung des Formates News Exklusiv, 2007 Mitentwicklung des Magazins First, 2007 - 2009 Senior Vice President Sales & Marketing; 2009 Aufenthalt in New York; 2010 - 2014 Styria Medienhaus, Wien, Anzeigenleiterin mit rund 10 Mitarbeitern der Formate DIVA, DIVA Wohnen und Miss, ab 2012 Mitglied der Geschäftsleitung SMM Ladies, zuständig für das gesamte Brandmanagement, Betreuung der Internationalen Sales Representatives, verantwortlich für Markteinführung der DIVA Stylebible Schweiz und Projektleiterin des Corporate Magazins Spar Mahlzeit, Leitung von gesamt 30 Mitarbeitern; 2014 - dato Agentur SPREAD PR, Wien, Gründerin, Managing Director, tätig im Bereich PR, Marketing und Sales u.a. für Lena Hoschek, Dorotheum Juwelier, MS Mode, Nikon, Henkel, Silhouette, Leitung von 9 Mitar-

beitern; 2017 - dato Wirtschaftskammer Wien, Mitglied des Marketing Beraterpools im Bereich Neugründungen; 2019 - dato New Design University St. Pölten, Gastdozentin für Entrepreneurial Marketing; **LS:** Deutsch; Englisch; Französisch (Basics); Italienisch (Basics); **H:** Reisen; Kulinarik; Wein; Interieur; Hund Luigi; **RoS:** Einer Tätigkeit nachgehen welche einem Spaß macht und diese authentisch ausüben und zu seinem Wort stehen; **Web:** www.spread-vienna.com; www.evenlyspread.com #

Steinger Karl



O: Winzer, Inhaber und Betreiber des Weingutes Steinger; **B:** Langenlois, 15.07.1958; **P:** Maria Steinger; Karl Steinger; **MS:** verheiratet mit Brigitta Steinger seit 1980; **Ch:** Eva 1981; Anna 1985; Lisa 1992; **E:** 1972 - 1975 Fachschule für Wein- und Obstbau Krems; 1978 Abschluss zum Meister für Landwirtschaft, Weinbau und Kellerwirtschaft, sowie zum Forstfacharbeiter.; **Ca:** 1975 Gemischter Landwirtschaftlicher Betrieb Steinger, Mitarbeiter im elterlichen Betrieb, welcher bereits seit 1938 besteht. Sein Fokus lag von Beginn an auf Weinbau; 1980 Übernahme des Betriebes im Alter von erst 22 Jahren. Fortan widmete er sich der Produktion von edlen Tropfen. Seit 1985 ist das Gut ein reiner Weinbaubetrieb. Bei seinen Weinen legt er höchsten Wert darauf, die Frucht und den Charakter der Traube herauszuarbeiten. Jeder Wein hat seine eigene Stilistik, welche er durch kühles Klima und die Böden des Kamptales bekommt. Die Aromen präsentieren sich stolz und ausdrucksstark. Die Hauptrebsorte des Weingutes ist Grüner Veltliner, gefolgt von Riesling und Zweigelt. 1989 begann er mit Sektproduktion nach der traditionellen Flaschengärmethode. Anfänglich war dies ein Hobby, heute ist es ein sehr wichtiges Standbein des Unternehmens. Oberstes Gebot war von Beginn an höchste Qualität zu produzieren. Er versoktet sorten- und jahrgangsreine Kamptaler Rebsorten (Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weißburgunder Traminer, Muskateller,

Cabernet Sauvignon Rosé, Zweigelt und Pinot Noir). Seit 2015 produziert Herr Steinger überdies Balsamessig. Die gesamte Ernte erfolgt ausschließlich per Hand. Rund 1/3 seiner Produkte werden exportiert, 30% der Waren werden in der Gastronomie verkauft. In Österreich u.a. im Restaurant Steirereck oder dem Landhaus Bacher. Aktuell Leitung von 15 MitarbeiterInnen und zahlreichen weiteren Saisonarbeitskräften.; **Aw:** Ab Jahrgang 2015: Falstaff: 95 Punkte: Sekt Riesling Ried Heiligenstein, 94 Punkte: Sekt Grüner Veltliner Ried Steinhaus, Sekt Grüner Veltliner Reserve, 93 Punkte: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, Sekt Burgunder Reserve, Sekt Weißburgunder Ried Panzaun, 92 Punkte: Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Ried Steinhaus; Vinaria Weinguide: 4 Sterne: Sekt Riesling Ried Heiligenstein, 3 Sterne: Sekt Grüner Veltliner Ried Steinhaus, Sekt Weißburgunder Ried Panzaun; A la Carte: 93+ Punkte Ried Lamm; Wine Enthusiast: 92 Punkte: Ried Loisium, 90 Punkte: Grüner Veltliner Kamptal DAC, Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Riesling Kamptal DAC, Ried Steinhaus, Zweigelt; Gault Millau: 18 Punkte: Ried Seeberg, 17,5 Punkte: Weißburgunder Ried Panzaun; 2016: Falstaff: 93 Punkte: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, 92 Punkte: Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Ried Steinhaus, Sekt Riesling Reserve, Sekt Sauvignon Blanc Reserve, Sekt Muskateller, 91 Punkte: Sekt Grüner Veltliner Reserve, Sekt Cabernet Sauvignon Rosé; A la Carte: 94 Punkte: Sekt Riesling Reserve; Wine Enthusiast: 93 Punkte: Ried Loisium, Ried Steinhaus, 92 Punkte: Grand Grü, 91 Punkte: Ried Kittmannsberg, Sekt Sauvignon Blanc Reserve, 90 Punkte: Riesling Kamptal DAC, Sekt Riesling Reserve, Sekt Cabernet Sauvignon Rosé; Wein Guide Weiss: 5 Gläser: Sekt Grüner Veltliner Reserve, Riesling Reserve, Sauvignon Blanc Reserve; Wein Guide Rot und Süß: 5 Gläser: Weißburgunder Eiswein; Glass of Bubbly: Gold Metal „Forget me not“ für Sekt Sauvignon Blanc Reserve; Gault Millau: 17 Punkte: Sekt Sauvignon Blanc Reserve; 2017: Falstaff: 93 Punkte: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, Sekt Riesling Reserve, Sekt Sauvignon Blanc Reserve, Chardonnay Reserve, 92 Punkte: Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Ried Steinhaus, Sekt Grüner Veltliner Reserve, Sekt Weißburgunder Reserve, Sekt Muskateller, 91 Punkte: Ried Seeberg, Sekt Cabernet Sauvignon Rosé; Vinaria Weinguide: 4 Sterne: Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, Ried Seeberg, Traminer Trockenbeerenauslese, Riesling Trockenbeerenauslese, 3 Sterne: Ried Steinhaus, Sekt Grüner Veltliner Reserve, Sekt Riesling Reserve, Sekt Chardonnay Reserve; A la Carte: 94 Punkte: Ried Lamm, 93 Punkte: Ried Kogelberg GV, Ried Seeberg, Sekt Muskateller,

92 Punkte: Cabernet Sauvignon Rosé; Wine Enthusiast: 94 Punkte: Ried Loisium, Ried Kittmannsberg, Ried Lamm, Ried Steinhaus, 92 Punkte: Cabernet Sauvignon Rosé; Salon 2020: Sekt Sauvignon Blanc Reserve; Wein Guide Weiss: 5 Gläser: Sekt Grüner Veltliner Reserve und Muskateller, 4 Gläser: Sekt Riesling Reserve, Sauvignon Blanc Reserve und Cabernet Sauvignon Rosé; Weinguide Rot und Süß: 5 Gläser: Weißburgunder TBA, Grüner Veltliner TBA, Riesling Trockenbeerenauslese; Gault Millau: 17,5 Punkte: Ried Seeberg, Sekt Weißburgunder Elementar, 17 Punkte: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, Sekt Riesling Elementar; Genuss Wein Pur Guide: 5 Gläser: Ried Seeberg, 4 Gläser: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV; Glass of Bubbly: Silver Medal „Creamy“ für Sekt Grüner Veltliner Reserve; Wein Plus: 91 Punkte: Ried Kogelberg GV, 90 Punkte: Ried Kogelberg Riesling, 2018: Falstaff: 93 Punkte: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Kogelberg Riesling, 92 Punkte: Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Ried Steinhaus, Ried Seeberg, Sekt Cabernet Sauvignon Rosé, 91 Punkte: Sekt Muskateller; Vinaria Weinguide: 4 Sterne: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Steinhaus, Ried Seeberg, 3 Sterne: Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Ried Loisium, Sekt Muskateller, Sekt Cabernet Sauvignon Rosé; Wine Enthusiast: 94 Punkte: Ried Lamm, 93 Punkte: Ried Loisium, Ried Kittmannsberg, 92 Punkte: Grand Grü; Gault Millau: 18 Punkte: Ried Lamm, Ried Seeberg, 16,5 Punkte: Sekt Muskateller; Wein Guide Weiss: 5 Gläser: Sekt Cabernet Sauvignon Rosé, 4 Gläser: Sekt Muskateller; Wein Guide Ros und Süß: 5 Gläser: Traminer TBA, 4 Gläser: Grüner Veltliner TBA; Glass of Bubbly: Trophy „Hint of Spice“ für Sekt Muskateller; 2019: Falstaff: 94 Punkte: Ried Lamm, 93 Punkte: Ried Kittmannsberg, Ried Kogelberg GV, Ried Seeberg, 92 Punkte: Grand Grü, Ried Steinhaus, 90 Punkte: Ried Loisium, Grüner Veltliner DAC Kamptal; Vinaria Weinguide: 4 Sterne: Ried Lamm, Ried Kogelberg GV, Ried Steinhaus, Ried Seeberg, 3 Sterne: Ried Loisium, Grand Grü, Ried Kittmannsberg, Weißburgunder; A la Carte: 94 Punkte: Ried Kogelberg GV, Ried Seeberg, 93+ Punkte: Ried Kittmannsberg, Ried Steinhaus, 93 Punkte: Grand Grü; Wine Enthusiast: 97 Punkte: Ried Steinhaus, 94 Punkte: Ried Kittmannsberg, Ried Lamm, 93 Punkte: Ried Loisium, 90 Punkte: Riesling Kamptal DAC; Salonwein 2020: Weißburgunder; Gault Millau: 18 Punkte: Ried Seeberg, 17,5 Punkte: Ried Kittmannsberg, Ried Lamm, 17 Punkte: Grand Grü, Ried Kogelberg GV Ried Steinhaus, 16,5 Punkte: Ried Loisium, 16 Punkte: Grüner Veltliner Langenlois; **Me:** Österreichische Traditionsweingüter; **LS:** Deutsch; Englisch (Basics); **H:** Kulinarik; Radfahren; Laufen; **OA:** Er war Ideengeber zur Loisium Weinwelt und Hotel, welches mitten in seinem Weingarten steht,

und die Tradition, Moderne und Mystik des Weines zeigt. Inspiriert vom Grünen Veltliner gelang dem New Yorker Architekten Steven Holl ein bauliches Meisterwerk internationalen Standards. Man beginnt den Rundgang durch den Weingarten in die alten historischen Kellergängen. Hierbei durchquert man auch den Keller und kann Herrn Steinger und seinem Team bei der Arbeit zusehen. Hinter dem Loisium befindet sich das Loisium Hotel, umgeben von Weinstöcken des Weingutes Steinger.; **RoS:** Eine Tätigkeit ausüben, von welcher man überzeugt ist und seinen eigenen Weg gehen.; **Web:** www.weingut-steinger.at; www.loisium.at; **PSN:** www.instagram.com/weingutsteininger #

Stiegl Max



O: Wirt, Koch, Coach, Moderator; **B:** Koper (Slowenien), 13.04.1980; **E:** 1986 - 1989 Volksschule Koper; 1989 Umzug nach Salzburg; 1989 - 1990 Volksschule Golling; 1990 - 1994 Hauptschule Golling; 1994 - 1997 Gasthof Hubertus, Golling, Lehre zum Koch unter Lehrherr Herr Abfalter; 1997 Lehabschluss; **Ca:** 1997 - 2001 Diverse Stationen in der Gastronomie im In- und Ausland, u.a. tätig im Restaurant Adolfo in Toledo (Spanien), dem Haus Kristiana in Lech am Arlberg als auch bei Alfons Schuhbeck in München; 2001 - 2006 Restaurant Inamera, Rust am See, Küchenchef; 2006 - 2007 Mezzo Esteplatz, 1030 Wien, Küchenchef; 2007 - dato Gut Purbach, Purbach am Neusiedlersee, Übernahme des ehemaligen Gemeindegasthauses, seither selbstständiger Gastronom. Betreiber des Haubenlokals. Weiters werden Zimmer vermietet welche individuell von jungen Künstlern gestaltet wurden (darunter eine Suite und ein Gästehaus), Leitung von 12 MitarbeiterInnen. Max Stiegl lässt seine Gäste im Gut Purbach die Landschaft des Burgenlandes kosten, das Terrair der Gegend schmecken. Sein Ziegenfleisch stammt aus seiner eigenen Zucht an den Hängen des Leithagebirges, sein Schwein kommt hauptsächlich von einem kleinen Betrieb in der Nähe von Sopron, wo die

Tiere entweder auf den Feldern grasen oder die Weingärten der Gegend nach Unkraut durchwühlen. Sein Fisch wird ausschließlich im Neusiedlersee gefangen, und in der Früh geht er in den Wald hinter seiner Schafsheide um je nach Saison frische Kräuter, wilden Knoblauch, Pilze oder Beeren zu sammeln. Berühmt gemacht hat Herrn Stiegl seine Leidenschaft für die weniger zugänglichen Teile des Tieres, für die Innereien. Er nimmt sich Zeit, sorgfältig Kutteln zu putzen, er schmort mit Hingabe Lammzungen und er hat genug Respekt vor dem Tier, dass er verarbeitet, um wirklich nichts wegzuwerfen und auch noch den Kopf zu verkochen. 2011 - dato SM-Consulting, Beratung bei Großküchenplanung und -ausstattung, Umsetzung kulinarischer Projekte im In- und Ausland, z.B. kulinarische Brücken in Budapest, Erstellung zeitgemäßer Food & Bar Konzepte für Hotels, Coaching des Küchenteams für Pre-Opening Phasen, Vermittlung von Führungskräften, Küchenorganisation / Workflowmanagement, Coach, Wareneinsatzoptimierung & Abfallvermeidung, Schulung von Küchenablaufprozessen, z.B. Vortragender Wifi Eisenstadt; 2020 - dato Max at home, Herstellung und weltweiter Verkauf von Schmorgerichten von Max Stiegl im Rexglas; **WaCW**: Fernsehen: Im Jahr 2018 war Stiegl in der Kochsendung Knife Fight Club des deutschen Privatenders VOX als Duellant von Maria Groß zu sehen. 2019 war er, ebenfalls auf VOX, als Kontrahent Tim Mälzers in der vierten Staffel von Kitchen Impossible zu sehen, nachdem er bereits im Jahr zuvor in der dritten Staffel einen Auftritt als Originalkoch einer der an The Duc Ngo gestellten Prüfungen hatte. Ende 2019 nahm er an einem Duell der ersten Staffel der Kochsendung Ready to beef! teil, einer weiteren Show bei VOX unter Beteiligung Mälzers.; Bücher: Mein Pannonien (Ein Koch. Eine Region) 2016, Autor, erschienen im Krenn Verlag, Sautanz: Rezepte aus einer Zeit, in der Fleisch noch etwas Besonderes war 2018, Autor, gemeinsam mit Tobias Müller, erschienen im Servus Verlag; **Aw**: Falstaff aktuell 4 Gabeln, 95 Punkte; Gault&Millau 3 Hauben, 16,5 Punkte; **PMM**: Seine Anstellung als Koch im Restaurant Inamera in Rust brachte ihm im Alter von 21 Jahren seinen ersten Michelin-Stern ein, wobei er der jüngste Koch der Welt war, aufgrund dessen Leistungen diese Auszeichnung einem Restaurant zuteilwurde.; **RoS**: TUN; **Web**: www.gutpurbach.at; www.sm-consulting.at =

Tement Manfred Michael Josef

O: Winzer, Gastronom, Unternehmer; **B**: Spielfeld, 12.06.1960; **P**: Josef Tement; Edina Tement (waren Verwalter von 2 verschiedenen Weingütern und gründeten 1959 das Weingut Tement); **MS**: verheiratet mit Heidi Tement; **Ch**: Armin Manfred Josef 1990; Stefan Josef Martin 1991; Enkelkinder: Johann Josef Manfred 2012; Josefine Magdalena 2015; **E**: 1966 - 1970 Volksschule

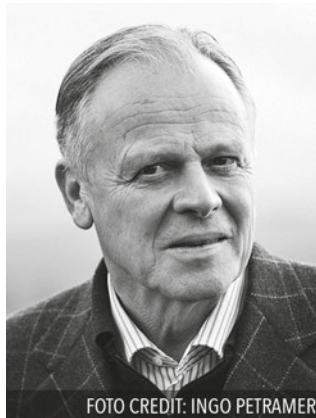


FOTO CREDIT: INGO PETRAMER

Spielfeld; 1970 - 1974 Hauptschule Strass; 1974 - 1979 Höhere Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau, Klosterneuburg; 1979 Matura; **Ca**: 1976 - dato Weingut und Buschenschank Tement, nach dem überraschenden Ableben seines Vaters leitete er fortan gemeinsam die Buschenschank sowie das Weingut mit 2,5 Hektar gemeinsam mit seiner Schwester und der Mutter. Bereits zu Beginn seiner Leitung stellte er den gesamten Rebschnitt um und legte den Fokus auf technische Unterstützung im Weingarten; 1980 Ausbau der Buschenschank auf rund 120 Sitzplätze (davon 70 im Außenbereich); 1986 Start mit der Zusammenarbeit mit den Winzern Gross, Polz und Sattler - aus dieser folgte später der Verein „STK - Die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter“; Von 1983 - 1990 konnte man die Weinpreise aufgrund akribischer Arbeit und weiterer Umstände verdreifachen; 1991 erreichte er erstmals sein Ziel 100 Flaschen Wein pro Tag zu verkaufen. Im gleichen Jahr kürte das Magazin „Der Feinschmecker“ den Sauvignon Blanc aus dem Hause Tement zum weltbesten Sauvignon Blanc. Ab diesem Zeitpunkt erhält das Weingut erstmals auch öffentlich internationale Anerkennung und wurde seither in den besten Restaurants im In- und Ausland gelistet, u.a. dem Steirereck in Wien, dem Restaurant Drei Husaren, Meiln am Graben, Le Canard, Tantris, sowie bei Otto Koch in München und vielen weiteren. Seit diesem Zeitpunkt liegt der Fokus ausschließlich auf Weinbau, die Buschenschank wurde geschlossen; 1999 Errichtung und Eröffnung eines neuen Kellers am Zieregg. Das moderne Gebäude mit mehreren Stockwerken wurde in die einzigartige Landschaft integriert und ist nicht nur funktional, es ermöglicht den Besuchern auch einen beeindruckenden „Rundumblick“ auf die benachbarten Weingärten der Süd- und Oststeiermark und die direkt angrenzenden slowenischen Weingärten in Ciringa. Seit 2005 arbeitet sein Sohn Armin im Betrieb mit. Er machte ihn ab 2008 für die Produktion verantwortlich. Gemeinsam mit ihm stellt er die ersten 10 Hektar

seiner Rebflächen auf biologische Bewirtschaftung um. Die Flächen sind heute zu 97 Prozent mit weißen Rebsorten, hauptsächlich Welschriesling, Sauvignon Blanc und Morillon, bestockt. Sauvignon Blanc dominiert inzwischen 60 % davon. Die bekanntesten Weine sind die Sauvignon Blancs und Morillons aus den Lagen Zieregg, Sernau und Grassnitzberg. Andere weiße Rebsorten sind Weißburgunder, Grauburgunder, Gelber Muskateller und Gewürztraminer. Zum Ausbau der Roséweine und Rotweine werden die Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und Blauer Wildbacher eingesetzt; 2009 - dato Domaine Ciringa, Inhaber, Gründer, Betreiber des Weingutes mit aktuell 20 Hektar Fläche. Hier produziert er ausschließlich Sauvignon Blanc; 2010 steigt auch Sohn Stefan in den Betrieb ein. 2015 Umstellung der gesamten Rebflächen der Weingüter Tement und Domaine Ciringa (80 Hektar in Österreich, 20 Hektar in Slowenien) auf biologisch-organischen Weinbau. Mit der Ernte 2018 ist Tement offiziell als biologisch-organisches Weingut zertifiziert. Heute werden rund 500000 Flaschen Wein pro Jahr produziert. Die wichtigste Weinbergslage der Weingüter ist die Riede Zieregg/Ciringa in Österreich und angrenzend in Slowenien. Der Betrieb umfasst aktuell 50 fixe MitarbeiterInnen und während der Lese bis zu 150 MitarbeiterInnen; 2012 - dato Winzerei, Südsteirische Weinstraße, Österreich und Slowenien, Inhaber, Gründer, Betreiber, gemeinsam mit Gattin Heidi. Errichtung und Vermietung von Chalets und romantischen Suiten in tollen Lagen: Lage Zieregg; Diese umfasst 6 gemütliche Winzerchalets in zwei stilvoll renovierten Steinhäusern. Ciringa-Menhard mit 6 wunderschönen Chalets und 2 romantische Suiten. Ciringa-Stamper mit insgesamt 5 Chalets, 2 Suiten, 2 Grand Suiten und dem Witschneiner Weinstöckl. Weiters verfügt diese Lage über einen atemberaubenden Infinity Pool in welchem man „inmitten“ der Weingärten Ciringas schwimmt und die Ruhe der Natur bei einmaligem Panoramaausblick genießt. Ciringa-Pec mit voll ausgestattetem Weinstöckl mit Platz für 2 Erwachsene; 2014 - dato Restaurant Die Weinbank, Ehrenhausen, Gründer, Initiator; 2014 - dato Magnothek und Wirtshaus am Zieregg, Gründer, Initiator; **Aw**: 1983 war er der erste steirische Winzer welcher 10 große Goldmedaillen gewann; 1987 Erster Steirer der Winzer des Jahres in Österreich wurde. Es folgten zahlreiche weitere Auszeichnungen, darunter 3x für sein Lebenswerk u.a. vom Magazin „Der Feinschmecker“ oder die „Vinaría Trophy“ 2016; Die Internationale Jury der „50 Best Vineyards of the World“ wählt das Weingut Tement 2019 auf Platz 15 der sehenswer-testen Weingüter der Welt. Damit liegt man im Ranking vor weltbekanntem Gütern wie Antinori, Opus One oder Chateau Smith Haut Lafitte; **Me**: Lederhosen Stammstisch Weinbank; **LS**: Deutsch; **H**: Weine sam-

meln; Zigarren; Weinreisen; Wandern; Kulinarik; **RoS:** Ein Ziel haben, dieses verfolgen und immer alles geben - geht nicht gibt's nicht.; **Web:** www.tement.at; www.domaine-ciringa.com; www.winzareit.at; www.stk-wein.at; www.dieweinbank.at; www.magnothek.at =

Topf Rafael



Mag. (FH) **O:** Prokurist, Leiter Verkauf Gastronomie Wien; **B:** Horn, 01.09.1982; **P:** Rita; Albert (ehemals Trafikanten in Horn); **MS:** Lebensgemeinschaft mit Birgit Hager; **GrA:** Großvater Leopold Topf war Direktor der Volksbank Horn; **E:** 1989 - 1993 Volksschule Horn; 1993 - 2001 Bundesgymnasium Horn; 2001 Matura; 2002 - 2006 FH Modul, Studium Tourismusmanagement; 2006 Sponson Mag. (FH); **Ca:** 2001 - 2002 Bundesheer; 1996 - 2000 Stift Altenburg und Schloss Rosenberg, Fremdenführer; 2002 - 2006 diverse Tätigkeiten; 2006 - 2009 Campus Group, Verkaufsleiter mission2beach Maturareisen, verantwortlich für bis zu 100 Mitarbeiter; 2010 - dato Del Fabro (ab 2018 Del Fabro & Kolarik GmbH), Wien, Aufbau und Leiter der Spirituosenabteilung, ab 2015 Leitung Verkauf, seit 2018 Prokurist; **Aw:** AWA-Botschafter - ausgezeichnet durch die Austrian Whisky Association 2018; **Me:** Mittelschüler-Kartell-Verband; Tauchclub Seeteufel; **LS:** Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch; **H:** Tauchen, Reisen, Sportschießen, Kulinarik; **OA:** 1991-1997 Mitglied der Altenburger Sängerknaben; **RoS:** Was man austrahlt zieht man an; **Web:** www.delfabro.at =

Turkof Edvin R.

Univ. Prof. Dr. **O:** Facharzt für plastische und rekonstruktive Chirurgie; **B:** Wien; 17.10.1956; **P:** Harry (war Zahnarzt) & Esterya; **MS:** Sharon; **Ch:** Immanuel, Nathaniel, Alexandra; **E:** 1997 Ernennung zum außerordentlichen Universitätsprofessor für Plastische, Ästhetische und Rekonstruktive Chirurgie; 1996 Ernennung zum Universitätsdozenten für Plastische, Ästhetische und Rekonstruktive Chirurgie; 1994 Ernennung zum Facharzt für die Plastische,



Ästhetische und Rekonstruktive Chirurgie am AKH Wien; 1982 Promotion zum Doktor der gesamten Heilkunde in Wien; 1974 Matura im Lycée Français de Vienne Internationale Chirurgische Fortbildung; 2008 Giovanni Botti (Italien); 2006 Alain Bonefon (Frankreich); 2006 Rüdiger Baummeister (Deutschland) 2003 Helga Eder (Belgien); 2002 Eugene Tardi & Dean Toirumi (USA); 2001 Daniel Marchac (Frankreich); 2001 Gilbert Aiache (Frankreich); 1999 Angelo Rebello (Portugal); 1997 Yoram Levi (Deutschland); 1996-2006 Michael Sheflan (Israel); 1985-2001 Chagai Tsur (Israel); **Ca:** Lehrfähigkeit im Ausland- 2007 Manama, Bahrain: Visiting Professor am International Hospital Bahrain - Vorträge und Demonstrationen (Live-Surgery) im Bereich der Ästhetischen Chirurgie; 2007 Bombay, Indien: Demonstrationenkurs (Live-Surgery) der Vibrationsassistierten Fettabsaugung im Rahmen der Internationalen Tutorials für Ästhetische Chirurgie; 2002 Bombay, Indien: Demonstrationenkurs (Live-Surgery) der intraoperativen Elektoneurodiagnostik am 11. Biennalen Kongress der Indischen Gesellschaft für Mikrochirurgie; 1998-1999 Jerusalem, Israel: Visiting Professor an der Hadassah Ein-Kerem Universitätsklinik - Demonstrationen über die intraoperative Elektoneurodiagnostik und die Pectoralis - Gleitgewebelappenplastik; 1996 Kiev, Ukraine: Austauschprojekt auf dem Gebiet der Chirurgie der peripheren Nerven, der intraoperativen Elektoneurodiagnostik, der Brustrekonstruktion und der Ästhetischen Chirurgie Forschungsaufenthalte im Ausland; 1998, 1996 Pokhara, Nepal: Ergänzung der Projekte von Bombay und Kairo an Leprakranken mit beidseitigem Befall von Lähmungen des Gesichtsnervs und des Schienbeinnervs; 1996, 1995 Kairo, Ägypten: Durchführung eines Nachfolgeprojektes an Leprakranken zur Erforschung des Ausmaßes der Nervenschädigung; 1994, 1992 Bombay, Indien: Durchführung eines Pilotprojektes an Leprakranken zur Erforschung des Ausmaßes der Nervenschädigung; 1992, 1991 El Paso, Texas, USA,

Durchführung einer tierexperimentellen Studie über motorisch evozierte Potentiale in der Plexuschirurgie; **Aw:** 1993 Verleihung des „Peat Prize“ Wissenschaftlicher Preis der Indischen Gesellschaft für Plastische Chirurgie nach Abschluss eines Forschungsprojektes über Leprakranke in Bombay; 1994 Verleihung des „Billoth-Preises“ der Ärztekammer für Wien für eine Publikation im „Lancet“; **H:** Tauchen, Skifahren, Lesen, Konzerte, Massage =

Veselinović Sne (žana)



Arch. Mag. arch. **Pseudonym:** Sne Veselinović; **O:** Inhaberin, Gründerin, Architektin; **B:** Paracin (Serbien), 05.03.1966; **MS:** verheiratet; **Ch:** ein Sohn; **E:** 1971 Umzug nach Österreich; 1973 - 1977 Volksschule Guntramsdorf; 1977 - 1981 Bundesgymnasium Frauengasse, Baden; 1981 - 1986 Höhere technische Lehranstalt für Hochbau, Mödling; 1986 Matura; 1986 - 1987 Technische Universität Wien, Studien der Architektur; 1987 - 1992 Akademie der bildenden Künste Wien, Studium der Architektur, Meisterklasse Prof. Arch. Gustav Peichl; 1992 Sponson Mag.arch.; 2002 Ziviltechniker Prüfung; **Ca:** 1989 - 1992 Fonatti/Hempel Architekturbüro, 1070 Wien, Mitarbeiterin; 1992 - 1994 Architekturbüro Dipl.-Ing. Albert Wimmer, 1150 Wien, Mitarbeiterin; 1994 - 1999 Gruppo ARCA, 1070 Wien, Mitgründerin, Architektin; 1994 - dato Freischaffende Architektin mit Atelier in 1070 Wien, ab 2017 zusätzliches Projektbüro in 1180 Wien; 2008 Gründung der Architektin Sne Veselinović ZT GmbH, Tätigkeitsfeld: Städtebauliche Studien und Projekte im mehrgeschossigen geförderten und freifinanzierten Wohnbau, Bauten für Bildungs- und Gesundheitswesen, Büro- und Industriebau sowie Revitalisierungen. Weiters ist sie Jurorin bei diversen Wettbewerben, Vortragende (u.a. an der Akademie der bildenden Künste Wien) und Teilnehmerin an Podiumsdiskussionen; **Aw:** Gebaut 2015 - ERG Donaustadt; Gebaut 2016 - Wohnhaus Pötzeleinsdorf; Gebaut 2017 - WHA Sagedergasse 21A; **Me:** Zentralvereinigung der ArchitektInnen Österreichs;

Funktionärin in der Länderkammer der Ziviltechniker, ArchitektInnen und IngenieurInnen W., N.Ö., Bgld. und Bundessektion der ArchitektInnen; **LS:** Deutsch; Serbisch; Englisch; **H:** Theater; Oper; Ausstellungen; Kunst; Lesen; Architektur- und Kunststreisen; **RoS:** Konsequenz, Hingabe und Passion für die Tätigkeit; **Web:** www.sne.at =

Wieser Manuel

O: Brand Ambassador des Bremer Spirituosen Contors; Jurymitglied der World Flair Association; **B:** Bozen (Südtirol), 08.07.1985; **P:** Marianne; Karl; **MS:** verheiratet mit Romina (Trade Marketing Managerin bei Drinks & More GmbH & Co. KG); **E:** 1991 - 1996 Scuola Elementare Bozen; 1996 - 1999 Scuola Media Bozen; 1999 - 2003 Hotelfachschulen Bozen und Meran, Lehre zum Restaurantfachmann; 2003 Abschluss; 2002 - 2004 Besuch von Barkeeperkursen in Verona; **Ca:** 2003 - 2004 Zivildienst in einem Kinobetrieb in Bozen; 2003 - 2005 Apres-Club, Gargazon, Barkeeper; 2006 Hotel Club Da Baia, Brenzone sul Garda, Gesamtverantwortlicher für den gastronomischen Sektor; 2006 - 2007 Casinos Austria, Assistant Bar Chef im Casino Kitzbühel; 2007 Stickl Sportcamp, Malcesine, Barchef; 2007 - 2008 Da Vinci Bar, Kitzbühel, Barchef; 2008 - 2009 Rossini Cocktailbar, Meran, Barkeeper; 2009 Umzug nach Deutschland; 2009 - 2010 Maritim Hotel Frankfurt, Barkeeper in der Life Style Bar. 2010 - 2011 Waxy's Irish Pub, Frankfurt, Showbarkeeper; 2011 4Flair, Frankfurt, Inhaber, Gründer und Betreiber der Barkeeper Schule samt Catering; 2012 - dato Barkeeper / Showbarkeeper auf Freelancer Basis. 2015 - 2020 European Bartender School, Berlin, Franchisenehmer mit bis zu 3 MitarbeiterInnen; 2017 - dato World Flair Association, Jurymitglied; 2022 - dato Bremer Spirituosen Contor, Brand Ambassador im Raum Berlin-Brandenburg; **Aw:** 2011 The Roadhouse, Finalist im World Final als einer der besten 25 Barkeeper der Welt. 2014 Deutsche Barkeeper Union, Deutscher Vizemeister, sowie German International Champion; 2014 World Flair Association, 6. Platz im Gesamt-Jahresranking; **LS:** Italienisch; Deutsch; Englisch; **H:** Sport; Reisen; **RoS:** Eine Tätigkeit ausüben, die einem Spaß macht und geduldig an seinen Zielen arbeiten.; **Web:** www.manuel-wieser.com; www.bremerspirituosencontor.de; **PSN:** www.instagram.com/manuel_wieser_official =

Will Rainer

Ing. Mag. **O:** Geschäftsführer; **B:** Hallein, 18.08.1979; **P:** Ingrid; Dr. Wolf-Rainer Will; **MS:** verheiratet; **GRA:** Ururgroßeltern gründeten 1895 die Tischlerei Gollob, welche stets von der Familie weitergeführt wurde; **E:** 1985 - 1989 Volksschule Schladming; 1989 - 1994 Gymnasium Stainach-Irdning; 1994 - 1999 Höhere Technische Lehranstalt für Möbel- und Innenausbau, Hallstatt; 1999 Matura; 2005 - 2009 Wirtschaftsuniversität



© STEPHAN DOLESCHAL

Wien, Studium der Betriebswirtschaft; 2009 Sponship Mag.rer.soc.oec.; 2008 - 2009 London School of Economics, Auslandsstudium; **Ca:** 1999 - 2001 Bene Büromöbel, Waidhofen an der Ybbs, Innenarchitekt, tätig in der internationaler Projektabteilung; 2001 - 2002 Reise durch 19 Länder auf 5 Kontinenten; 2002 - 2003 Hali, Passau, Innenarchitekt / Projektmanager; 2003 - 2004 Arterk CAD Systems, Linz, Vertriebsleiter; 2004 - 2006 Media Agentur Will KG, Schladming, Gründer, Inhaber, Geschäftsführer, Dokumentationsabteilung über Arbeiten von Architekten und Ziviltechnikern; 2005 - 2009 Institute for International Research, 1150 Wien, Key Account Manager; 2009 - 2014 aws Austria Wirtschaftsservice, 1020 Wien, Projektmanager, ab 2010 Leitung Strategie, Abteilung Geschäftsführung; 2012 - 2013 Aufbau des Gründerfonds; 2014 Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft, 1010 Wien, Mitglied des Kabinetts des Vizekanzlers und Wirtschaftsministers Dr. Reinhold Mitterlehner; 2014 - dato Handelsverband Österreich, 1080 Wien, Geschäftsführer, Herausgeber des Magazins „retail“ für den österreichischen Handel, Leitung von 10 Mitarbeitern; 2016 - dato Ecommerce Europe, Vorstandsmitglied; 2016 - dato Import Austria, Initiator; 2017 - laufend SIPPO Swiss Import Promotion Programme - Fachbeirat; 2017 - dato retail 24/7, Gründer der Onlineplattform für innovativen Handel; 2017 Initiative Gemeinsam Sicher beim Einkaufen, Initiator; 2016 - dato Beteiligungen an diversen Start-up-Unternehmen (u.a. Lab 10 Collective, Change Lingerie Österreich, House of Nakamoto, Prime Crowd, Carpool, etc.); 2017 - dato Austrian Retail Innovation Award, Initiator; 2020 - dato Beirat der Wiener Tafel; **LS:** Deutsch, Englisch; **H:** Tennis, Laufen, Fitness, Belletristik; **OA:** Fachhochschule St. Pölten, MCI - Management Center Innsbruck - Akademischer Beirat; **RoS:** Sei ein Rohdiamant, höre nie auf an dir zu arbeiten. Sei aber kein Stein.; **Web:** www.handelsverband.at, www.importaustria.at, ecommerce-europe.eu, www.sippo.ch, www.lab10.coop, www.changelingerie.at, www.prime-crowd.com =

Willensdorfer Stefan



MBA **O:** General Manager des InterCityHotels Graz; **B:** Wien, 19.03.1976; **P:** Ing. Alfred (Baumeister); Doris; **Ch:** Marco 2012 und Samia 2008; **E:** 1982 - 1995 Volksschule und Gymnasium Honauerstraße (IT Zweig), Linz; 1995 Matura; 1996 - 1998 Kolleg für Tourismus, Bad Leonfelden; 1998 Abschluss mit Diplom; 2005 - 2007 London Metropolitan University, Masterstudium Business Administration; 2007 Abschluss Master of Business Administration; **Ca:** 1995 - 1996 Bundesheer, Rekrut im Panzerstabtaillon Mautern; 1997 Tourismuszentrale Linz, Praktikant; 1998 - 2002 Sofitel & Novotel (ab 2001 Astron Hotel & Convention Center), Flughafen Wien-Schwechat, Manager of Duty, später Shiftleader Reception, Night Manager, sowie zuletzt Mitarbeiter Corporate & Global Distribution Sales; 2002 - 2005 Radisson SAS Palais Hotel, 1010 Wien, Sales Manager, ab Februar 2005 Senior Sales Manager. Leitung von 4 MitarbeiterInnen; 2007 - 2008 Middle East Vision, Dubai, Sales & Marketing Manager, u.a. tätig für den Dubai Ski Club oder das Marketing von Steinway & Sons; 2008 - 2012 The Rezidor Hotel Group, Regional Office Dubai, Director of Sales - Corporate, zwischen 2009 - 2010 Director of Sales, sowie ab 2010 Director of Sales - MICE; 2012 - 2013 Radisson Blu Hotel, Flughafen Zürich, Director of Sales & Marketing. Leitung von 15 MitarbeiterInnen; 2014 Arcotel Hotel Nike, Linz, Rooms Division Manager; 2014 - 2020 Roomz Graz - Budget Design Hotel, General Manager des Hauses mit 133 Zimmern. Leitung von 45 MitarbeiterInnen. Ab 2018 fungierte Stefan Willensdorfer zusätzlich als Head of Sales Austria - für insgesamt 3 Häuser; 2020 - dato IntercityHotel Graz, General Manager ab Pre-Opening Phase. Das größte 4-Sterne Hotel in Graz verfügt über 229 allergikerfreundliche Zimmer, 4 Meetingräume, 1 Restaurant, 1 Bar im stylischen Design von Matteo Thun direkt neben dem Hauptbahnhof - sowohl die Messe, die Innenstadt als auch der Flughafen liegen in unmittelbarer Nähe. Zu den beliebtesten Sehenswürdigkeiten in der Nähe des

IntercityHotel Graz gehören das Casino Graz, der Grazer Uhrturn und das Grazer Landhaus. Leitung von 65 MitarbeiterInnen (Intern und Extern); **LS:** Deutsch; Englisch; **H:** Reisen; Tennis; Fitness; Netzwerken; **RoS:** Ehrgeiz, Durchhaltevermögen und Leidenschaft für seine Tätigkeit.; **Web:** www.intercityhotel.com ■

Wödl Stefan



O: Executive Chef; **B:** Caracas (Venezuela), 30.05.1989; **P:** Ursula, Carlo Pedro Wödl; **E:** 2003 - 2005 Johannes Gutenberg Schule Gernsheim; 2005 - 2008 Hotel Untertwirt, Reit im Winkl, Lehre zum Koch; 2008 Lehrabschluss; **Ca:** Okt.2008 - Dez.2009 Deutsche Bundeswehr, Gebirgsjäger; Jan.2010 - Okt.2010 Hotel Sacher, 1010 Wien, Commis de cuisine unter Werner Pichlmaier; Okt.2010 - Jan.2011 Hotel Freiburg, Caracas, Mitarbeit in der Küche im Familienbetrieb; Feb.2011 - Okt.2014 Hilton am Stadtpark, 1030 Wien, Demi Chef, Chef de Partie, zuletzt Junior Sous Chef; Nov.2014 - Nov.2015 Hilton Capital Grand Hotel, Abu Dhabi, Junior Sous Chef; Nov.2015 - Mai.2017 Austria Trend Hotel Park Royal Palace, 1140 Wien, Sous Chef,

nach 6 Monaten Executive Chef, Leitung von 25 MitarbeiterInnen; Mai.2017 - dato Hilton Vienna Plaza, 1010 Wien, Executive Sous Chef, seit 2018 Executive Chef, verantwortlich für 19 MitarbeiterInnen; **LS:** Deutsch; Spanisch; Englisch; **H:** Wandern; Skifahren; Reisen; **RoS:** Leidenschaft zu dem was man tun, Liebe zum Beruf; **Web:** www.vienna-plaza.hilton.com ■

Wolm Philipp



Mag. **O:** Rechtsanwalt, Partner; **B:** Wien, 27.01.1985; **P:** Mag. Elisabeth (ehemals tätig im Stadtschulrat); Dr. Karl (Filmproduzent und Regisseur); **E:** 1991 - 1995 Volksschule Köhlergasse, 1180 Wien; 1995 - 1999 Bundesrealgymnasium Krottenbachstraße, 1190 Wien; 1999 - 2003 Bundesrealgymnasium Schoppenhauerstraße, 1180 Wien; 2003 Matura; 2003 - 2008 Universität Wien, Studium der Rechtswissenschaften; 2008 Sponson Mag. iur.; 2013 Rechtsanwaltsprüfung; 2014 Prüfung zum zertifizierten Compliance-Officer; **Ca:** 2008 - 2009 Gerichtsjahr (Bezirksgericht Innere Stadt / Straf- und Zivilrecht sowie Handelsgericht Wien / Insolvenzrecht); 2009 - 2010 Rechtsanwalt Dr. Stefan Pechmann 1040 Wien,

Konzipient; 2010 - 2013 Rechtsanwaltskanzlei Soyer & Partner 1010 Wien, Konzipient, später Rechtsanwalt mit Schwerpunkt Strafrecht; 2014 - dato Kollmann, Wolm Rechtsanwälte Lederergasse, 1080 Wien, Partner, Rechtsanwalt mit Schwerpunkt Strafrecht und Strafprozessrecht, Compliance, unternehmensinterne Ermittlungen, Suchtmittelstrafrecht, Haftrecht, Strafvollzugsrecht, Wirtschaftsstrafrecht; **WaCW:** WisteV, Länderbericht Österreich: Aktuelles Wirtschaftsstrafrecht 2013 Ehrbar, Wolm, Bischof; Ein Plädoyer für mehr Therapie (statt Strafe) Kollmann, Wolm, Jahresbericht Verein Basis 2013; Verteidigung von Ausländern, Transnationale Verteidigung Wolm, Buchbesprechung, Anwaltsblatt 2013/06; Privatgutachten im Strafrechtskontext Kollmann, Wolm, Jahresbericht Verein Basis 2014; WiStEV, Länderbericht Österreich: Aktuelles Wirtschaftsstrafrecht 4/2014 Ehrbar, Bischof, Wolm, Kollmann; WiStEV, Länderbericht Österreich: Aktuelles Wirtschaftsstrafrecht 2/2015 Ehrbar, Kollmann, Paulitsch, Wolm; WiStEV, Länderbericht Österreich: Aktuelles Wirtschaftsstrafrecht 4/2015 Ehrbar, Kollmann, Januschke, Wolm; Strafaufschub und Sprachbarriere Wolm, Jahresbericht Verein Basis 2015; Praxisleitfaden Compliance, 278 Fragen und Antworten Wolm, Buchbesprechung, Anwaltsblatt 2016/05; „Kleine Freiheiten“ in Untersuchungs- und Strafhaft Wolm in Soyer (Hg.), Strafverteidigung - Freiheitsentzug und Menschenwürde, Wien, Graz 2016; **Aw:** Beste Kanzlei für Wirtschaftsstrafrecht - Format Anwaltsranking 2015; Beste Kanzlei Neugründung - Magazin Trend 2016; Legal Chambers - Ranking 2016; **Me:** Rechtsanwaltskammer Wien; Vereinigung Österreichischer StrafverteidigerInnen, VÖStV; Wirtschaftsstrafrechtliche Vereinigung, WiStEV eV; Österreichischer Compliance Officer Verbund, ÖCOV; **LS:** Deutsch, Englisch; **H:** Sport, Kunst, Kulinarik, Reisen; **RoS:** Liebe zu dem was man beruflich macht und Durchhaltevermögen; **Web:** www.kw-anwaelte.com ■

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS



Farkas Fritz

Dr. Prof. **O**: Musiker: Komponist, Dirigent, Clavichordvirtuose, Blockflötenvirtuose, Cembalist, Leiter d. Clemencic Consort; **B**: Wien, 27.02.1928; **P**: Walther u. Alwina; **MS**: Edda, geborene Rischka. **Ch**: Daniela, Verena; **GrA**: Karl Lachmann - Germanist; **E**: Matura in Wien, Studium Philosophie u. Musikwissenschaft an d. Universität Wien; 1956 Dr. phil., gleichzeitig an Sorbonne, Collège de France in Paris, Nimwegen, Berlin, Wien, Blockflöte, Cembalo, Musiktheorie; **Ca**: Konzerte als Solist u. als Leiter des eigenen Ensembles in d. ganzen Welt, über 100 Platten bzw. CD-Einspielungen, Archiv-Produktionen d. Deutschen Gramphongesellschaft, Harmonia Mundi-France, Accord-Musidisque, Col. legno, Arte Nova, Rundfunk u. Fernsehaufnahmen, Dirigent zahlreicher internationaler Orchester u. Op ernhäuser, Komponist v. Messen, Oratorien u. Kammermusik, Maraviglia III, Missa Mundi, Unus Mundus, Drachenkampf, Opus f. Flöte u. Streicher, Kabbala, Der Berg, Apokalypsis, Jeruschalajim, Reise nach Niniveh, Concerto per Archi, Stabat Mater, Arte Nova, Oehms Classics, 2 Klaviertrios, Lamentationes Jeremiae Prophetae; **WaCW**: zahlreiche Artikel in in- u. ausländischen Fachzeitschriften zu musikwissenschaftlichen Themen, 1 Buch "Old Musical Instruments", englisch u. deutsch, Neuauflage d. mittelalterlichen "Carmina Burana", Buch: Wandlungen - Ereignis Skulptur - A Sculptural Infinity (The Clemencic Collection); **Aw**: 1989 Goldene Ehrenmedaille d. Stadt Wien; 1996 Berufstitel Professor; 1997 d. Preis "Anima Mundi" d. Biennale d'Arte Sacra di Venezia; 1997 Preis d. Stadt Wien, zahlreiche internationale Preise wie Edison, Grand Prix du Disque, Diapason d'Or, Prix Cecilia; **Me**: Gesellschaft z. Förderung d. Denkmäler d. Tonkunst in Österreich; **LS**: Englisch, Französisch; **H**: Skulpturen-sammlung mit Stücken aus allen Epochen u. Erdteilen, Sammlung v. Inkunabeln- u. Emblembüchern, italienische Literatur d. 16.-18. Jahrhunderts, altfranzösische u. mittelhochdeutsche Literatur; **PMM**: Geburt der Kinder Daniela und Verena; **RoS**: Der Tag hat 24 Stunden.

* Muster Biographie *

Name
Nachname, Vorname

Title
Titel

Pseudonym

O - Occupation
Beruf

B - Born
Geburtsort, -datum

P - Parents
Eltern

MS - Marital status
Familienstand

Ch - Children
Kinder

GrA - Great ancestors
Bedeutende Vorfahren

E - Education
Schulbildung

Ca - Career
Karriere

CO - Companies ownership
Unternehmensbeteiligungen

WaCW - Writings and creative works
Veröffentlichungen

CaSA - Civil and social activities
Zivile und soziale Aktivitäten

Aw - Awards
Auszeichnungen

Me - Memberships
Mitgliedschaften

Ach - Achievements
Erfolge

LS - Language skills
Sprachkenntnisse

H - Hobby

PMM - Personal magic moments
Persönlicher wichtiger Moment

OA - Other activities
Weitere Aktivitäten

RoS - Reason of success
Geheimnis des Erfolges

Web - Website
Webseite

PSN - Primary Social Network
Primäres soziales Netzwerk



www.britishpedia.com