

Gottwald's WELT

Das Kundenmagazin von Gottwald Elektro-Anlagenbau-Service. Ausgabe #02 2023



FIT AM ARBEITSPLATZ IS. 4

PROJEKT: GALSTERBERGBAHN IS. 5

GUTSCHEINE ELEKTRO & VINOHEK IS. 9 & 11

WIR
ERWEITERN DIE
ZENTRALE MELK!
S. 6 & 7



Melk | Parndorf | Ramsau
www.gottwald.at

2

Vorwort, Impressum

3

News

4

Coverstory

5

Projekt

67

Erweiterung Melk

89

Elektro Fachmarkt

10

GBZ

11

Vinothek

12

Offene Stellen



Erweiterung Melk
Mehr zu lesen auf S. 6 & 7!



Andrea Potzmader
bei Gottwald seit 2010
Abteilung Zeiterfassung

VORWORT

„**Wer rastet, der rostet**“, so könnte man wohl mein Lebensmotto in wenige Worte packen.

Nachdem auch die Firma Gottwald immer in **Bewegung** ist und mit diversen **Sportangeboten** ihre Mitarbeiter:innen fit hält, habe ich das perfekte Unternehmen für mich gefunden. Es freut mich sehr, dass ich mit meinem **wöchentlichen Gottwald-Fitnessstraining** einen Beitrag zu mehr Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz beitragen darf.

Angefangen hat alles im Jahr 2016, als ich für mich persönlich den **Fitnessraum** entdeckt habe.

Mit der Zeit kamen immer mehr Kolleg:innen und auch die Geschäftsleitung zum gemeinsamen Training hinzu und mir wurde die Ehre zuteil jeden Mittwoch ein **Trainingsprogramm** zusammen zu stellen, welches auf die Wünsche des Teams abgestimmt wird.

Selbst Corona hat uns nicht daran gehindert, gemeinsam zu trainieren. Via Zoom verlegten wir das Training kurzerhand ins eigene Wohnzimmer, Büro oder den Keller. In den **Wintermonaten** wird üblicherweise im **firmeneigenen Fitnessraum** trainiert, im **Sommer** zum **Bewegungspark** Melk gejoggt und dort fleißig geschwitzt.

Man möchte meinen, dass wir ganz nach Elektrikermanier Stromimpulsgürtel für den Muskelaufbau verwenden. Falsch gedacht! Die Muskeln werden mit dem eigenen **Körpergewicht, Widerstandsbändern** und **Gewichten** beansprucht. Eine Mischung aus Kraft- und Ausdauerübungen und einer guten Portion **Spaß** macht das Training besonders kurzweilig.

Ich habe in den vergangenen Jahren wahrgenommen, dass in unserer Gesellschaft immer mehr Wert auf das Thema **Gesundheit am Arbeitsplatz** und somit auf das **Wohlbefinden** der Mitarbeiter:innen gelegt wird. Bei Gottwald gelingt das meiner Meinung nach schon sehr vorbildlich.



Angefangen beim bereits genannten **Fitnessraum**, der einem den Weg ins Gym und die Mitgliedsbeiträge erspart, bis hin zu **Indoor-Massagemöglichkeiten**, Kooperationen mit **Sportvereinen** und diverse gemeinsame **Sportevents**. Ich sehe eine großartige Entwicklung in der betrieblichen Gesundheitsförderung bei uns. Und nicht nur das: **Jede gemeinsame Aktivität verbindet, schafft Erinnerungen, Gespräche und Freundschaften**. Man motiviert und unterstützt einander. Wir sind am richtigen Weg – das freut mich!

Zum Schluss noch meine persönliche Botschaft an unsere Kolleg:innen auf der Montage: Im Hinblick auf eine regelmäßige Bewegung habt ihr uns, „den Büroleuten“, einiges voraus. Die harte Arbeit auf der Baustelle ist gleichzeitig tägliches, hartes Training. **Ihr habt meine vollste Bewunderung!**


Andrea Potzmader
Fitness-Enthusiastin



Skitag 2023



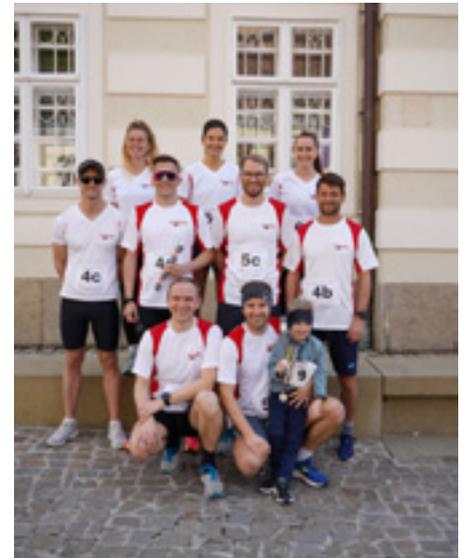
Lehrlingsausflug: Fa. Sonepar

Gäste zu Besuch:
NMS St. Leonhard am Forst

Osterlauf Melk



Monteurs-Kartfahren



Lehrlingsschulung



Padeltennis Turnier

EIN SPORTLICHER FRÜHLING!

Obwohl die Kolleg:innen das Wort „Winterschlaf“ nicht kennen, nimmt man auch im Hause Gottwald die aktivierenden Kräfte des Frühlings wahr. **Firmenevents** beinhalteten wieder vermehrt die Komponenten **Bewegung, Sport & frische Luft**. Ein paar Schulungen und Exkursionen durften in den letzten Monaten natürlich auch nicht fehlen.

FIT AM ARBEITSPLATZ

Warum betriebliche Gesundheitsförderung kein Randthema sein darf? Warum die mentale und physische Gesundheit der Mitarbeiter:innen im Fokus stehen sollte? Weshalb Corporate Health mehr als ein Lifestyle-Thema ist?

Geht's den Mitarbeiter:innen gut, geht's auch dem Unternehmen gut. Deshalb!

Bei Gottwald sorgt man sich schon seit Jahrzehnten um das körperliche und geistige Wohlbefinden der Kolleg:innen. Vor allem jedoch in den letzten Jahren wurde sehr viel Zeit investiert, um die innerbetriebliche Gesundheitsförderung stark voranzutreiben.

- **Es beginnt frühmorgens:** Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln angereist, hat man die Möglichkeit sich am Bahnhof ein **Gottwald-Rad** zu schnappen und bis zur Zentrale in die Pedale zu treten.
- Dort angekommen bringt **frisches Obst** eine kleine Stärkung, **regionale Säfte** den Frischekick oder **Sonnentor-Tees** wohlige Wärme. Unsere Monteure bekommen außerdem für kleines Geld **frisch gefüllte Weckerl** vom fahrenden Bäcker.
- Auch mittags geht es den Gottwald-Kolleg:innen besonders gut. **Zweimal wöchentlich** wird von unseren Köchinnen ein **zweigängiges Mittagsmenü** frisch zubereitet. Dazu werden oftmals Produkte aus den **eigenen Hochbeeten** und dem **Gewächshaus** verwendet. Ein kostenfreies **Salatbuffet** gibt's tagtäglich obendrauf.

→ Wer beim Mittagessen zu sehr zugegriffen hat, kann sich entweder für eine kurze Rast in den **Ruhe-raum** begeben oder nach der Arbeit bei einer Einheit im hauseigenen **Fitnessraum** den Körper wieder in Schwung bringen. **Apropos Fitnessraum: Dort finden in regelmäßigen Abständen gemeinsame Fitnessstrainings statt.**

→ Eine **moderne Büroeinrichtung** ermöglicht ergonomisches Arbeiten. Sollte es doch einmal zwicken, oder möchte man sich einfach etwas Gutes tun, dann hat man – ebenfalls zweimal wöchentlich – die Möglichkeit sich **massieren** zu lassen. Ergänzend unterstützt Gottwalds **Betriebsarzt** bei Fragen zu Gesundheitsprävention und -förderung.

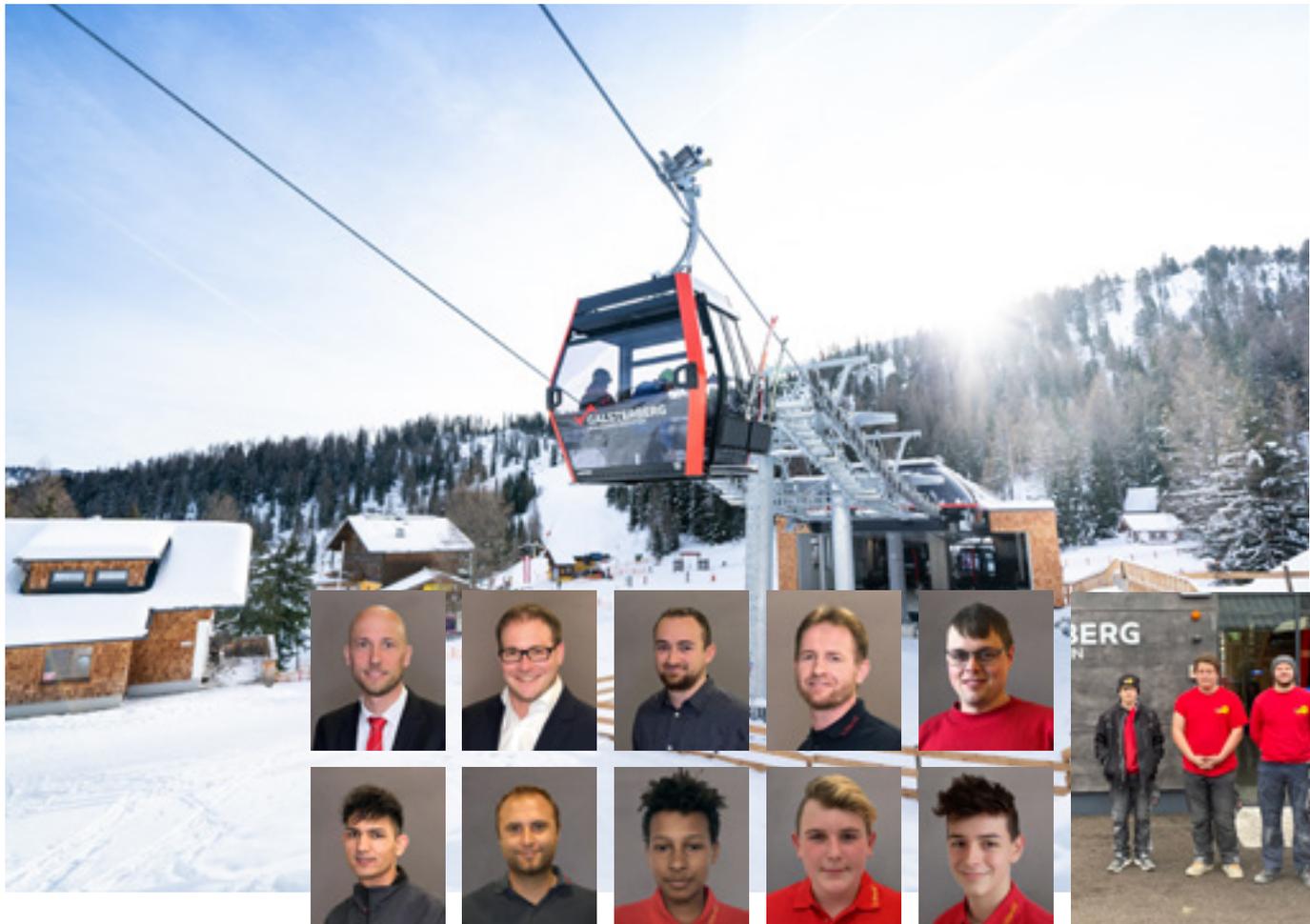
Am liebsten haben wir es, wenn sich die zwei Komponenten Sport und Stärkung des Zusammenhalts verbinden lassen.

→ Hierzu gibt's mehrmals jährlich die Möglichkeit. Ob beim **Technikerwandertag**, an dem wir gemeinsam eine ausgedehnte Tour machen und in der Hütte nächtigen, einen gemeinsamen Skitag, bei sportlichen Turnieren oder der Teilnahme am **Melker Osterlauf**. Nach der Arbeit können die Kolleg:innen außerdem kostenfrei die **Tennis- und Padeltennisplätze** des UTC Melk nutzen.

Motivierte, zufriedene und vor allem gesunde Mitarbeiter:innen sind das Kapital jedes erfolgreichen Unternehmens. Wir bleiben dran!



GALSTERBERGBAHN



*Fotos Osterlauer © Franz Gleiß | Foto rechts Galsterbergbahn © Josh Absenger

Zeitgerecht zum Start in die Wintersaison 22/23 wurde im Dezember die neu errichtete Galsterbergbahn in der Region Schladming-Dachstein eröffnet. Die moderne 10er Gondelbahn ersetzt die mehr als 30 Jahre alte Gruppenumlaufbahn und bietet seinen Fahrgästen mit gepolsterten Einzelsitzen, großzügiger Beinfreiheit und einem 360°-Panoramablick, mehr Komfort. Die neue Bahn sorgt für eine deutlich **höhere Beförderungsleistung**, denn die Kapazität konnte mehr als verdoppelt werden. Im Endausbau – mit **45 Gondeln** – können **1.800 Personen pro Stunde** befördert werden. So gelangen die Fahrgäste innerhalb von 6,5 Minuten von der Talstation hinauf zur Bergstation auf 1.650 m. Auch die Stationsgebäude wurden neugestaltet. An gleicher Stelle befinden sich die Gebäude der Tal- und Bergstation im regionalen „Schindel-Look“, um sich gut in das Landschaftsbild einzufügen.

Aufgrund der **erschweren Logistik**, besonders im Bereich der Bergstation, war eine **sorgfältige Planung** und eine vorausschauende, gewerkübergreifende **Koordinierung** wichtig, um den straffen Bauzeitplan einzuhalten. So gab es einige spannende Herausforderungen zu meistern. **Wir freuen uns daher umso mehr über den Projekterfolg.**

BAUZEIT 06/22 – 11/22

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

- Kabel & Leitungen
- Rohr- und Tragsysteme
- Schalt- und Steckgeräte
- LED-Beleuchtung
- ZBA/SIBE
- Blitzschutzanlage
- Heizung
- EDV-Verkabelung
- Behinderten Notruf
- Brandmeldeanlage
- KNX/EIB

PROJEKTMITWIRKENDE MITARBEITER

- Teamleiter: Martin Meisinger
- Projektleiter: Lukas Thallauer
- Techniker Innendienst & technischer Zeichner: Thomas Grasman
- Verteilerbau: Thomas Matz, Roland Mayrhofer, Guhlan Nabi Jafari, Hans-Günther Simoner
- Monteure: Peter Reiter, Chad Fleischer, Lukas Mittmasser
- Lehrlinge: Elias Idinger, Julian Kronister, Adrian Sonnleitner, Lukas Schmoll

ERWEITERUNG ZENTRALE MELK



Visualisierung © Atmo

Seit über 40 Jahren sind wir – die Firma Gottwald, mit Standorten in Melk, Parndorf und Ramsau – stets gewachsen und haben unsere Expertise ausgebaut.

Wachstum benötigt Raum, daher ist unser nächster logischer Schritt die **Erweiterung unserer Zentrale** in Melk.

Diese umfasst neue Büroräume, zusätzliche Lagerflächen, sowie eine moderne Lehrwerkstatt, die auf die Bedürfnisse der Auszubildenden angepasst wird.

Die neuen Büroräume werden zusätzlichen **Platz und Komfort** bieten. Mit **neuester Technologie** ausgestattet, ansprechender **Innenarchitektur** und Raum für **Austausch** wie auch **Entspannung**, möchten wir unseren Mitarbeitenden die besten Voraussetzungen für ihren Firmenalltag bieten. Eine **eigene Kinderbetreuungsstätte** rundet das Angebot für unsere Kolleg:innen ab.

Um den sich ändernden Anforderungen gerecht werden zu können, wird in diesem Zuge auch unsere **Lagerfläche um 495m²** erweitert.

Steigender Platzbedarf bedeutet auch **steigender Energiebedarf**. Daher werden neu entstehende Parkflächen mit **PV Paneelen** überdacht und somit die Produktion erneuerbarer Energien erhöht. Vor allem für unseren **wachsenden elektrischen Fuhrpark** ist dies ein voller Gewinn!

Einer der wichtigsten Bestandteile unserer Erweiterung ist unumstritten die Errichtung der **betriebsinternen Lehrwerkstatt**.

LEHRWERKSTATT BEI GOTTWALD

Schon von Beginn an hatte die Lehrausbildung für uns **Priorität**. So stellten wir bereits 1981 – 2 Jahre nach Firmengründung – die ersten zwei Lehrlinge ein. Seit dieser Stunde haben wir das Ausbildungsangebot stets weiterentwickelt.

Um die **Lehrlingsausbildung auf ein neues Level** zu heben, begann bereits im Herbst 2022 die **Planung einer betriebseigenen Lehrlingswerkstätte**. Dort wird **theoretisches und praktisches Wissen** aus dem Bereich Elektrotechnik vermittelt, an **Entwicklungsfeldern** gearbeitet und der **Teamgeist** gestärkt.



So erlangen Lehrlinge schneller die Fähigkeit **selbstständig an Projekten zu arbeiten, Verantwortung zu übernehmen und brillieren zudem in der Berufsschule.**

Die Gottwald-Lehrwerkstatt ist ein Ort des Lernens und Verbesserns, sowie ein Ort der Begegnung und des Austausches. Denn: **Nur im Team ist man stark!** Am Melker Ausbildungsstandort wird die Möglichkeit geschaffen, die Kolleg:innen besser kennenzulernen und als Team zusammenzuwachsen.

Es entsteht eine **Werkstatt** mit modernster Ausstattung und mit bis zu **16 Arbeitsplätzen**, welche der Vertiefung von praktischem Wissen dienen. Des Weiteren wird es einen daran anschließenden **Schulungsraum** geben, in dem Theoriewissen vermittelt wird. Ein großer **Aufenthaltsraum**, wo entspannt und gertscht werden darf, ergänzt die Planung. Dieser wird mit Kolleg:innen aus dem Innendienst geteilt – ein Generationen-Austausch kann stattfinden.

Im Hause Gottwald befindet man sich gerade in der Erarbeitung eines **umfassenden Schulungskonzepts**, welches an die Bedürfnisse der Lehrlinge abgestimmt wird.

Durch essenzielle Inputs bestehender Mitarbeiter:innen und Lehrlinge, aber auch durch die Unterstützung der WKO und dem Wifi, entsteht ein Konzept, welches über die Jahre hinweg – mit zunehmender Erfahrung – wachsen wird.

Ab **Herbst 2024** ist es somit bei Gottwald möglich, ergänzend zur Berufsschule, Wissen aus den Bereichen **Materialkunde, Sicherheit am Arbeitsplatz, KNX, MSR-Grundlagen**, u.a. zu vertiefen und wichtige Themen wie **wirtschaftliches Arbeiten, Kommunikation und Unternehmensstrukturen** noch einfacher zu vermitteln. Auch ausgebildete Fachkräfte können die Räumlichkeiten für das Aneignen technischer Innovationen oder zum Austausch mit Kolleg:innen nutzen.

Dieses große Projekt ist ein wichtiger Schritt für uns – die Firma Gottwald. So können wir den wachsenden Anforderungen gerecht werden, den Platzbedarf decken, sowie Arbeitsbedingungen und Ausbildungsmöglichkeiten weiter verbessern!

Wir informieren Sie laufend über den Projektfortschritt auf unserer Website:
www.gottwald.at/erweiterung-melk



GUTES FÜR LEIB & SEELE

Haben Sie sich auch schon mal Gedanken gemacht, wie Sie ihrem Körper zu mehr Leistung verhelfen und diesen bestmöglich vor äußeren Einflussfaktoren schützen können?

Gesunde Nahrung ist der ultimative Treibstoff unseres Körpers: Fügt man ihm Gutes hinzu wird er auch fähig sein, Gutes zu leisten und gesund zu bleiben, oder zu werden.

JEDER IS(S)T INDIVIDUELL!

Die tägliche Nahrungszufuhr ist viel mehr als „essen“, sie spiegelt Kultur, Genuss, Regionalität, Persönlichkeit, Freude und Schmerz wider.

Ernährung ist kunterbunt und individuell.

Das Team der **Ernährungserei**, bestehend aus den Diätologinnen **Sandra Seitner** und **Viktoria Schwarz**, trifft mit ihrem Geschäftsmodell genau den Zahn der Zeit.

Sie bauen auf eine ausgewogene, vollwertige Ernährung, die einfach und intuitiv sein soll. Mit **gesunden Fastfood-Rezepten** für die **After-Work-Küche** begeisterten die Damen bereits bei der Live-Kochshow in unserem Elektro-Fachmarkt.

Wollen auch Sie schnell und gesund kochen? Lassen Sie sich von diesen zwei Rezepten inspirieren:



EINFACH
SCHNELL
VEGAN

WÜRZIGE GEMÜSELINSEN MIT CURRY, KOKOS & QUINOA-REIS

Zutaten für 2 Personen

- 100 g rote Linsen
- 1 EL Currypulver
- ½ Stk. Zwiebel
- 300 ml Wasser
- 1 EL Rapsöl
- 100 ml Kokosmilch
- 1 Stk. Karotte
- 1 Tasse Reis
- ½ Stk. Zucchini
- 3 EL Quinoa
- ½ Stk. rote Paprika
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 Handvoll Karfiol
- 1 EL Maisstärke

Zubereitung

- **Gemüse vorbereiten:** Zwiebel schälen & fein schneiden, Zucchini, Karotten & Paprika würfeln, Karfiol in kleine Röschen teilen.
- **Reis und Quinoa** in einen Topf geben & mit der doppelten Menge Wasser begießen. Einmal aufkochen lassen & bei mittlerer Hitze 10–15 Min. leicht köcheln.
- **Rapsöl in Pfanne erhitzen, Gemüse** anschwitzen. **Linsen, Currypulver** untermischen, kurz mitrösten, danach mit **Wasser & Kokosmilch** aufgießen. Gemüselinsen solange leicht köcheln lassen, bis sie gar sind (etwa 10–15 Min.). Für die Bindung Maisstärke mit etwas Wasser anrühren & in die Gemüselinsen einrühren. **Guten Appetit!**

TOMATENAUFSTRICH MIT MOZZARELLA & SCHWARZBROT

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 240 g weiße Bohnen
- 50 ml Wasser
- abgetropft
- Einige Kirschtomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Mozzarella-
- 2 EL Rapsöl
- bällchen
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Handvoll Salat
- 50 g getrocknete
- 2 Scheiben Schwarz-
- Tomaten
- brot
- 1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung

- **Weißer Bohnen** abgießen & abspülen.
- **Bohnen mit Tomatenmark, getrockneten Tomaten, Öl, Knoblauch, Wasser, Salz & Pfeffer** in einen hohen, schmalen Messbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse **mixen** (mind. 5 Min.). Falls notwendig löffelweise Wasser hinzugeben.
- **Schwarzbrot mit Tomaten-**
aufstrich bestreichen und mit Tomatenscheiben, Salat & Mozzarella belegen.
- **Ideal als Mealprep für den Arbeitstag!**

EINFACH
SCHNELL
VEGGIE





€ 499,-

BOSCH BACKOFEN

148879GW

- Type: HBA533BS1
- **3D Heißluft**
- Rote LED-Display-Steuerung
- Versenkknebel
- **Eco Clean Direct**

IN VIELEN
FARBEN
ERHÄLTlich!



€ 299,-

BOSCH KÜCHEN- MASCHINE

131830GW

- Type: MUM58720
- Extra starker
Bosch Motor
- **3,9 l Schüssel**
- 3D Planetary Mixing
- 7 Geschwindigkeitsstufen



€ 59,90

KENWOOD DELONGHI STABMIXER

151252GW

- Type: HBM40.002.WH
- EasyTwist Anschluss
- **Spülmaschinenfeste Teile**
- 850W Motor
- Einfaches Handling

~~€ 349,-*~~

€ 299,-

DELONGHI EISMASCHINE

131028GW

- Type: ICK6000
- **Herausnehmbarer 1,2l
Edelstahlbehälter**
- Max. Fassungsvermögen
an Eiscreme: **700g**
- Drehknopf mit 3 Funktionen
- **Öko-Kühlmittel R134a**

PERFEKT
FÜR DEN
SOMMER!



€ 5
GUTSCHEIN

Gottwald

Elektro-Teletechnik-Fachmarkt

GOTTWALD GMBH & CO KG
FACHMARKT ELEKTRO & TELETECHNIK
A-3390 Melk, Josef Adlmanseder-Straße 7
T +43 2752 528 78 | verkauf@gottwald.at

Öffnungszeiten MO bis FR 8–18 Uhr | SA 9–12 Uhr

Einlösbar auch im Online Shop
unter shop.gottwald.at. Gutscheincode: Sommer23

Keine Barablöse möglich. Gültig bis 01.09.2023.
Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.
Gutschein gültig ab einem Einkaufswert von €25,-.



RAUS IN DIE NATUR

Länger werdende Tage, angenehme Temperaturen, eine auflühende Natur – all das sind begünstigende Faktoren, um den Schweinehund zu überwinden und Bewegungseinheiten im Freien zu absolvieren. Bewegung in der Natur mit entsprechender körperlicher Belastung steigert durch die Ausschüttung von Endorphinen (sogenannten Glückshormone) das persönliche Wohlbefinden, stärkt das Immunsystem und hat nachweislich positive Auswirkungen auf die psychische Gesundheit.

Durch meine **orthopädisch-operative Tätigkeit** sehe ich häufig die Auswirkungen von Übergewicht, angeborenen und erworbenen Fehlstellungen der Gelenke sowie durch Sport ausgelöste Überlastungen. Umso wichtiger ist es, vor der Ausübung einer Sportart entsprechende Vorbereitungen zu treffen, da eine **inadäquate Sportausrüstung** oftmals zu Überlastungen der Muskelansätze und Bänder führt.

Laufen/Walken: Achten Sie auf **Qualität bei Ihrem Laufschuh**. Ein Austausch der Schuhe ist nach entsprechender Abnutzung (etwa 600–800 km Laufleistung) unerlässlich. Bei Sportarten wie Walken und Laufen führt eine Überlastung der Gelenksknorpeln sehr oft zu Schmerzen in den Kniegelenken. Es ist ratsam, weite Strecken auf Asphalt zu meiden und stattdessen auf Feldwege auszuweichen. Vor allem langes Bergablaufen führt durch hohe Stoßbelastungen zu einer enormen Beanspruchung der Gelenke.

Radfahren:

Nur eine auf Sie abgestimmte **Rahmengröße und Sattelhöhe** ermöglicht ein ergonomisches Sitzen am Bike. Für Damen gibt es speziell entwickelte Sattel.

Tennis: Lassen Sie sich bei der **Bespannung Ihres Schlägers** beraten und tauschen Sie die Saite nicht nur dann, wenn sie reißt.

Hören Sie auf Ihren Körper! Gerade zu Beginn führt übertriebener Ehrgeiz sehr oft zu Schmerzen und einer daraus resultierenden Zwangs-Sportpause. **Daher mein Ratschlag:** Wechseln Sie die Sportarten ab – der Mix machts! Gehen Sie z. B. 2-mal wöchentlich eine Runde laufen und nutzen Sie dazwischen die Zeit für eine schöne Radrunde. So kräftigt man ganzheitlich die Muskulatur, führt sie langsam an die vermehrte Belastung heran und vermeidet Überlastungsschäden.

OA DR. JOHANNES WEINTÖGL

Facharzt für Orthopädie, orthopädische Chirurgie & Traumatologie, Allgemeinmedizin, Sportarzt
T +43 2752 511 29 | weintogl@land-arztpraxis.at
www.land-arztpraxis.at

INSIDER
LAUFTIPP
Nutzen Sie die Schönheit
der Melker Auwege, anstatt
am Donauradweg zu laufen.
Ihre Gelenke werden es
Ihnen danken!



GBZ MELK

Gesundheits- & Bürozentrum
Josef Adlmanseder-Straße 7
A-3390 Melk
www.gbzmelk.at

- 25 Ärzt:innen & Therapeut:innen
- 5 Büros & Geschäfte
- Elektro-Teletechnik-Fachmarkt
- Barrierefrei & Lift in allen 3 Stockwerken
- 76 Gratis-Parkplätze
- E-Tankstellen
- Klima- & Lüftungsanlage
- Rettungszufahrt

GESUNDER WEINGENUSS

Wein gilt seit mehreren hundert Jahren als **Kultur- und Genussgetränk** und ist eines der beliebtesten alkoholischen Getränke des Landes. **Die gute Nachricht: Bei bewusstem Genuss verträgt sich der Wein bestens mit einer gesunden Lebensweise.**

#1 DIE WAHL ZWISCHEN ROT UND WEISS

Phenole im Wein: Diesem Wirkstoff wird nachgesagt, dass er nachhaltig den **Blutdruck senkt** und das Risiko eines **Herzinfarkts reduziert**. Phenole lassen sich im Rot- wie auch im Weißwein finden, wobei der Gehalt im Rotwein um ein Vielfaches höher ist. Die Rebsorte Tannat wird aufgrund seines besonders hohen Gehalts daher oftmals als der »**gesündeste Rotwein der Welt**« bezeichnet.



#2 NICHT SAUER SEIN ...

Säure im Wein verdient grundsätzlich ein besseres Image, da sie für Frische, Struktur und Harmonie im Wein sorgt. Dennoch spüren manche Menschen Sodbrennen oder haben Magenbeschwerden. Wenn Sie auf der Suche nach einem **säurearmen Wein** sind, gelten folgende Faustregeln:

- » **Je wärmer eine Region ist**, desto weniger Säure bringen die Trauben in den Wein.
- » Tendenziell haben **Rotweine weniger Säure** als Weißweine.
- » Wein mit wenig Säure wird eher aus den Rebsorten **Merlot, Tempranillo oder Chardonnay** gekeltert.

#3 ALKOHOL: DIE DOSIS MACHT'S – AUCH IM GESCHMACK!

Kopfschmerzen am nächsten Tag lassen sich manchmal ganz einfach erklären: Es waren schlicht ein paar Gläschen zu viel. Wer nun als Lösungsansatz auf Weine mit **geringerem Alkoholgehalt** zurück greift der darf nicht unbeachtet lassen: **Alkohol ist auch Geschmacksträger!**



Beim Alkoholgehalt spielt ebenfalls die **Herkunft** eine Rolle. In südlicheren, wärmeren Anbaugebieten entwickeln die Beeren mehr Zucker, der bei der Gärung in Alkohol umgewandelt wird.

Ein Tipp von uns: Trinken Sie zum Wein mindestens dieselbe Menge Wasser, möglichst ohne Kohlensäure. Das be-

wahrt nicht nur einen klaren Kopf, sondern schützt zudem vor bösen Überraschungen am nächsten Morgen.

#4 WENIGER IST MEHR!

Achten Sie beim Weinkauf auf **Qualität** und genießen Sie einen guten Wein so, wie es auch die Winzer tun: beim Essen und in geselliger Runde mit Familie und Freunden.

Eine gute Antwort auf die Frage »Ist Wein gesund?« hängt von vielen Facetten ab. **Das Wichtigste: Genießen Sie bewusst und maßvoll!**

Wir haben neue Öffnungszeiten!

MI bis FR 10–12:30 Uhr & 14–18 Uhr | SA 9–12 Uhr

4-mal
jährlich Wein
genießen mit
unseren Abos!



€ 5
Gutschein

WEIN & WACHAU

GOTTWALD GMBH & CO KG
VINOTHEK WEIN UND WACHAU
A-3390 Melk, Kirchenplatz 5 | T +43 2752 549 87

Auch im Online Shop einlösbar: www.weinundwachau.at
Gutscheincode: Sommer23

MI bis FR 10–12:30 Uhr & 14–18 Uhr | SA 9–12 Uhr

Gültig bis 01.09.2023. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Gutschein gültig ab einem Einkaufswert von €25,-. Keine Barablöse möglich.

LUST AUF EINEN ABWECHSLUNGSREICHEN JOB IN EINEM FAMILIENUNTERNEHMEN?

Bei uns steht die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter:innen seit über 40 Jahren an oberster Stelle. Aus diesem Grund bieten wir viele **firneninterne Vorzüge** und legen besonderen Wert auf die Schaffung von **krisensicheren Arbeitsplätzen**.

→ OFFENE STELLEN IN MELK:

Mitarbeiter **HR & PR** (m/w/d)
Projektleiter Elektrotechnik (m/w/d)
Elektrotechniker Kalkulation (m/w/d)
Assistenz Kalkulation (m/w/d)
Schaltschrankbauer (m/w/d)
Elektro-/Obermonteur (m/w/d)
Monteur Photovoltaik (m/w/d)
Mitarbeiter **Reinigung** (m/w/d)
Lehrling Elektrotechnik (m/w/d)

→ OFFENE STELLEN IN PARNDORF:

Projektleiter Elektrotechnik (m/w/d)
Elektrotechniker Innendienst (m/w/d)
Elektro-/Obermonteur (m/w/d)
Lehrling Elektrotechnik (m/w/d)

GENAU DAS RICHTIGE? GLEICH BEWERBEN!

Gottwald GmbH & Co KG

Personalabteilung z.H. Martina Obruca, BSc (WU)
A-3390 Melk, Solarstraße 9 | bewerbung@gottwald.at



www.gottwald.at/karriere

GOTTWALD GMBH & CO KG

A-3390 Melk, Solarstraße 9 | T +43 2752 520 00
A-7111 Parndorf, Industriezentrum-Kälberweide 13e
A-8972 Ramsau am Dachstein, Vorberg 632
office@gottwald.at | www.gottwald.at

