



*vielfältig, kulinarisch, bunt*  
so is(s)t Wimpassing

**DAS  
WIMPASSINGER  
DORFFEST,  
AM 02.09.23**

zum 25-jährigen Jubiläum der  
Partnerschaft mit Röttökmuzsaj

*Mit Lamas auf  
„Bären“-Suche  
in Wimpassing*







### Sehr geehrte Wimpassingerinnen, sehr geehrte Wimpassinger, liebe Jugend.

Der Sommer neigt sich dem Ende zu, der Herbst steht schon fast vor der Tür. Ich hoffe, Sie konnten sich in den letzten Wochen ein wenig erholen, die durchaus schönen Sommertage mit Ihrer Familie und Freunden genießen und auch viel Kraft für die kommende Zeit tanken.

In dieser Ausgabe möchten wir, unter anderem die kulinarische Vielfalt – sei es der Heuriger Blümel, gastronomische Betriebe wie das Gasthaus Zeigelwerk oder das Gasthaus

Schmalzl – sowie regionale Produzenten und Landwirtschaftliche Betriebe, vorstellen und präsentieren. Viele werden den einen oder anderen Betrieb sicherlich schon kennen und vielleicht auch regelmäßig aufsuchen. Ich hoffe, dass das vielfältige Repertoire an unterschiedlichen Angeboten in Wimpassing, wenn Sie es nicht schon nutzten, in naher Zukunft auch mal ausprobieren werden.

Weiters haben wir versucht, den geschichtlichen Zusammenhang mit unserer Partnergemeinde Rjötökmuzsaj und die Geschichte der Bründlquelle zu erklären. In diesem Zusammenhang möchte ich sie recht herzlich zu unserem Dorffest am 2. September 2023 recht herzlich einladen. Um 11.00 Uhr wird das „Brunnenhaus Bründlbrunnen“ durch unseren Pfarrer Mag. Lic. Jacek Jachowicz feierlich geweiht und anschließend werden Sie am Generationenpark von unseren Vereinen kulinarisch verwöhnt. Es ist auch für ein Rundumprogramm für „Jung und Alt“ gesorgt. Die Ge-

meinde, die Bücherei, die Kinderfreunde, der Seniorenbund, die Biker, der SVW, die Freiwillige Feuerwehr, die Feuerwehrjugend und die Chorgemeinschaft freuen sich auf Ihren Besuch.

Aktuelle Informationen über verschiedenste Themen finden Sie auf unsere Gemeindehomepage wie auch auf der Informationsplattform Cities. Nutzen Sie diese Möglichkeit und bleiben Sie informiert.

Abschließend möchte ich Ihnen noch viel Freude beim Lesen wünschen.

*Ernst Edelmann*

## Öffnungszeiten

### Gemeindeamt (02623 72570)

Mo: 08:00 – 12:00 Uhr  
 Di: 08:00 – 12:00 Uhr  
 Mi: 13:00 – 17:30 Uhr  
 Do: 08:00 – 12:00 Uhr und  
 13:00 – 16:00 Uhr  
 Fr: 08:00 – 12:00 Uhr

### Postpartner (02623 72570-20)

Mo: 09:00 – 12:00 Uhr und  
 16:00 – 18:00 Uhr  
 Di: 07:00 – 10:00 Uhr und  
 16:00 – 18:00 Uhr  
 Mi: 16:00 – 18:00 Uhr  
 Do: 09:00 – 12:00 Uhr und  
 16:00 – 18:00 Uhr  
 Fr: 09:00 – 12:00 Uhr und  
 16:00 – 18:00 Uhr  
 Sa: 09:00 – 12:00 Uhr

### Gemeindebücherei (02623 72570-7)

Di: 16:00 – 19:00 Uhr  
 Sa: 14:00 – 17:00 Uhr

### Sperrmüllplatz

Mi (01.03.–22.03.): 16:00–18:00 Uhr  
 Mi (29.03.–27.09.): 16:00–19:00 Uhr  
 Sa (04.03.–25.11.): 11:00–13:00 Uhr

## In eigener Sache

Werte Gemeindebürger:innen!

Abermals weisen wir auf die **Leinenpflicht** im gesamten Ortsgebiet hin. Es soll ja Menschen geben, die Angst vor Hunden haben. Es soll auch Hunde geben, die nicht mit jedem anderen Hund verträglich sind. Deshalb bitte – halten sie sich an die Leinenpflicht im gesamten Ortsgebiet – dieses erstreckt sich auch auf Feldwegen, Wald und Wiesen!

### Ein weiteres Problem machen die nicht entsorgten Hunde-

**häufchen.** Wir wissen, Sie lieben Ihren Vierbeiner. Aber möchten Sie, dass auch andere das verstehen können? Sie machen damit, Hunden im Allgemeinen, einen schlechten Ruf und erzeugen Ärger bei anderen Mitbürgern. Denken Sie mit und halten Sie sich an die Regeln, für ein gemeinsames, respektvolles Miteinander!



### Liebe Wimpassingerinnen, liebe Wimpassinger!

In den letzten Wochen war ordentlich viel los in unserer Gemeinde. Viele Vereine haben tolle Veranstaltungen organisiert und diese wurden auch sehr gut besucht. Danke an alle Helferinnen und Helfer die sich trotz teilweise tropischen Temperaturen um den reibungslosen Ablauf und um das leibliche Wohl gekümmert haben.

Ob beim Wandern in den Bergen oder am Meer, ich hoffe ihr konntet entspannen und dem stressigen Alltag etwas entkommen.

In dieser Ausgabe widmen wir uns den regionalen Produzenten, zu denen sich meine Familie mit dem Weinbau ebenfalls zählen darf. Aber wir sind nur eine Familie von vielen in Wimpassing, die landwirtschaftliche oder andere Produkte herstellen und verkaufen. Einige davon präsentieren sich einmal pro Monat beim Direktvermarkter Tag beim Weinbau Menitz.

Viele nutzen den vorhandenen Garten oder die Terrasse und pflanzen verschiedene Obst und Gemüsesorten an. Damit haben Sie im Sommer immer einen frischen Vorrat an Lebensmitteln. Auch unser Kaufhaus bietet eine hervorragende Produktpalette an und man erspart sich längere Anfahrtswege.

Ich möchte damit zeigen, dass es viele Möglichkeiten zur Verwendung regionaler Produkte gibt. Vielleicht erzeugen die einzelnen Berichte in der Zeitung einen „Aha – Effekt“ oder ein „Was – das gibt es wirklich in Wimpassing?“ Erlebnis.

Lasst uns gemeinsam das Bewusstsein für Wimpassinger Produkte stärken und unterstützen wir unsere lokalen Produzenten.

Viel Spaß mit der neuen Ausgabe der Gemeindezeitung.

*Thomas Menitz*



### Liebe Wimpassingerinnen und Wimpassinger!

Regionale Versorgung war in meiner Kindheit kein Thema, das uns in Wimpassing Kopfzerbrechen bereitete. In unserem Dorf gab es unter anderem einen Fleischhauer, einen Bäcker, einen Greißler, einige Bauern, Heurigen und Gasthöfe. Die Gemeindebürgerinnen und Gemeindebürger erledigten ihre Einkäufe damals ohne große Mühen ganz regional in unserem Ort.

Viele würden jetzt vielleicht sagen, dass das eine andere Zeit war, dass sich die Werte verändert haben oder dass, ganz allgemein, früher alles besser war.

Ich sehe das nicht so! Heute gibt es mehr Angebot und vielleicht kommt es uns deshalb manchmal so vor, als hätte sich alles verändert, doch auch heute gibt es in unserer Gemeinde zahlreiche Versorgungsmöglichkeiten. Wir wissen vielleicht gar nicht wie reichhaltig das Angebot in unserer Gemeinde ist!

Ich möchte daher die Gelegenheit nutzen, allen zu danken, die in unserer Gemeinde etwas verkaufen oder produzieren und somit zur regionalen Versorgung beitragen. Außerdem gibt es in Wimpassing immer mehr (landwirtschaftliche) Betriebe, die auf eine nachhaltige und biologische Landwirtschaft Wert legen und dafür bin ich sehr dankbar! Ich wünsche allen eine gute und ertragreiche Ernte!

Ich freue mich, dass Landwirtinnen und Landwirte, Gaststätten, Heurigenlokale und alle anderen Wirtschaftstreibenden, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, regionale Produkte herzustellen und zu vertreiben, eine Möglichkeit bekommen, sich in dieser Ausgabe der Gemeindezeitung zu präsentieren.

Sie werden überrascht sein, wie vielfältig das (kulinarische) Angebot in Wimpassing tatsächlich ist!

*Alexander Eibeck*





Unser Weinbau ist ein Familienbetrieb, bei dem alle Familienmitglieder tatkräftig zusammenarbeiten und auf mehrere Generationen an Erfahrung zurückgegriffen werden kann. Viele technische Verbesserungen bei der Kellerarbeit oder im Weingarten erleichtern die Tätigkeiten, aber trotz allem ist die tägliche Handarbeit im Weingarten für das Erreichen von höchster Quali-

tät unerlässlich. Im Moment bewirtschaften wir 2,5 ha Weingärten in Wimpassing, Wampersdorf und Leithaprodersdorf. Dieses Potpourri an Geschmack befindet sich auch in unserem neuen Produkt, dem „Dreizack“.

Dazu werden Trauben der Sorte Grüner Veltliner aus den 3 Ortschaften zu einem Wein verarbeitet.

Mit großer Begeisterung organisieren wir in Wimpassing über das Jahr hinweg die unterschiedlichsten Feste. Wir laden zum Beispiel in den Weingarten zu „Wimpassing zur Weinblüte“ oder im Juli zu „Pizza & Wein“ ein.

Im August öffnen wir jedes Jahr unseren Keller und laden zum „Tag der offenen Kellertür“. Abgeschlossen wird das Jahr immer mit der Präsentation der Jungweine zu Martini gemeinsam mit dem Heurigenlokal Blümel.

In den Monaten April bis Juni beziehungsweise September bis November besteht auch die Möglichkeit unsere Produkte bei den „Direktvermarkter“ Veranstaltungen, **jeden 2. Samstag** im Monat in der Eisenstädterstraße, zu erwerben.



Dabei können diverse Köstlichkeiten regionaler Anbieter direkt vor Ort verkostet und anschließend gekauft werden.

Aktuell führen wir in unserem Sortiment folgende Weine und Säfte: **Grüner Veltliner, Welschriesling, Neuburger Weisburgunder, Rosé trocken, Rosé süß, Siasß Kind, Zweigelt, Blaufränkisch, Traubensaft weiß oder rot**

Im Mai 2023 erweiterten wir unser Angebot mit dem „Wi.So“, dem „Wimpassinger Sommerspritz“. Das ist ein G’spritzer aus der handlichen Flasche für den Genuss daheim. Praktisch für Grillfeste oder

einfach zum Anstoßen daheim mit Freunden und Nachbarn!

Erwerben kann man unsere Produkte direkt beim Weinbau Menitz in der Eisenstädterstraße 18. Nach telefonischer Voranmeldung können wir auch Bestellungen in Wimpassing direkt nach Hause liefern.

Die Freude am Arbeiten in der Natur und natürlich das positive Feedback unserer Kunden in Wimpassing und Umgebung motivieren uns immer besser zu werden.

Wir freuen uns, wenn wir Sie bald bei uns herzlich willkommen heißen dürfen. **Familie Menitz**



## Bio-Landwirtschaft von Fallmann Hannes & Thomas

Der leider im Jahr 2018 verstorbene Johann (Hasi) Trichtl, übernahm als gelernter Kaufmann, damals den landwirtschaftlichen Betrieb von seinen Eltern. Wie es früher üblich war, wurden auf dem Hof, den er mit seiner Frau Maria führte, Schweine, Rinder und Hühner gehalten. Auch die Arbeit auf dem Feld stand immer auf der Tagesordnung. Die fünf gemeinsamen

Kinder wuchsen natürlich auch mit der landwirtschaftlichen Arbeit auf. Später wurde die Landwirtschaft schlussendlich an ihren Sohn, Josef Trichtl, der damals als KFZ-Mechaniker arbeitete, übergeben. Beide Elternteile konnten es allerdings nicht lassen und unterstützten, in ihrer wohlverdienten Pension, ihren Sohn bei der täglichen Arbeit.



Die beiden Neffen von Josef, die ebenfalls auf dem Hof aufgewachsen sind, unterstützten ihren Onkel immer tatkräftig bei der Arbeit. Hannes und Thomas sind seit sie Kinder waren, bei jeder Arbeit dabei gewesen, sei es mit ihrem Onkel Sepp oder mit ihrem Opa. Seit die beiden Neffen den Betrieb von ihrem Onkel letzten Oktober übernommen haben, sind sie von der konventionellen auf die biologische Landwirtschaft umgestiegen und produzieren verschiedene Getreidearten, wie Gerste, Weizen, Roggen und Sojabohnen. Die gelernten Berufe der beiden, Hannes arbeitet als Schlosser und Thomas als Fleischverarbeiter, decken in der Landwirtschaft einen großen Bereich ab.

Zurzeit arbeiten beide noch Vollzeit in ihren Berufen und sind somit Nebenerwerbslandwirte. Die Umstellung auf die Bio-Landwirtschaft stellt natürlich die gesamte Familie vor neue Herausforderungen und Aufgaben. Selbstverständlich nimmt die Arbeit auf dem Hof sehr viel Zeit und vor allem Freizeit in Anspruch, etwas das ohne der familiären Unterstützung nicht möglich wäre. Besonders während der Erntezeit, wo es bei jedem Landwirt und jeder Landwirtin stressig ist,

können sich die beiden auf die Hilfe der örtlichen Bauern verlassen.

Da die Tierhaltung in der Bio-Landwirtschaft hohe Anforderungen und Umbauten mit sich bringen, fokussieren sich die beiden einstweilen nur auf den Ackerbau. Das Interesse später wieder Nutztiere, wie Schweine, auf dem Hof zu halten ist auf alle Fälle sehr groß. Ganz ohne Tiere geht es auf einem Bauernhof dann doch nicht, denn neben ein paar Katzen, gibt es auch noch eine Herde Kamarunschafe.

Damit diese auch mit reichlich Futter versorgt werden, stehen Heuarbeiten im Sommer zusätzlich zur Getreideernte auf der ToDo-Liste der Geschwister ganz oben. Bei der Heuernte hilft zwar die ganze Familie mit, aber ohne Tante Lisi geht hier nichts!

Die Arbeit am Feld ist wetter- und zeitabhängig. Aus diesem Grund wird immer wieder auch an Sonntagen und spät abends gearbeitet. Aus Liebe zur Landwirtschaft!

*Hannes & Thomas Fallmann*





# Unser Gasthaus...

*Ein Ort mit Geschichte – das ist unser Ziegelwerk Gasthaus.*

Der Name verrät schon, was an dieser Stelle einst stand: Ein Ziegelwerk mit Steinbruch, beide bis 1974 noch in Betrieb. Zwischen 1900 und 1977 wurde das gesamte Areal erst zur Kalk- und später zur Ziegelerzeugung genutzt. Es war das Unternehmen von Johann Wimmer, Werners und Rolands Urgroßvater.

Viele Jahre stand das Gebäude leer, das Gelände lag brach. Die Idee, es in irgendeiner Form wiederzubeleben, hatten wir schon länger. 2013 setzten wir den ersten Schritt: Roland und Werner renovierten einen der Kalköfen mit viel Liebe zum Detail. Dank der beiden ist er heute Zeitzeuge und Blickfang zugleich. Die bestehenden Bauten am Gelände wurden oder werden noch

um- und ausgebaut. Soweit möglich, haben wir die alten Strukturen wie Sichtziegel- und Steinmauerwerk oder verarbeitetes Holz erhalten und renoviert.

Heute stehen statt der Ziegelproduktion Kulinarik, Genuss und Veranstaltungen im Mittelpunkt des Geschehens. So verbindet unser Ziegelwerk nicht nur Geschichte und Zukunft miteinander, sondern bildet einen einzigartigen Ort zum Genießen und Wohlfühlen.

## Über uns...

Werner, der nach Ausbildungen in Neusiedl und Wien für mehrere Jahre nach New York ging, hat Julia 2008 bei der gemeinsamen Arbeit für ein Catering in der Deut-

schen Botschaft kennengelernt. Im Sommer 2010 kehrten Julia und Werner zurück nach Wien. Es folgten verschiedene Stationen in der heimischen Gastronomie – vom Motto am Fluss über das Café Edison bis zum Restaurant Kussmaul. Werner übernahm dann das Côté Sud, ein kleines französisches Bistro in Wien und erkochte seine erste Haube (2016).

Gemeinsam mit Werners Bruder Roland und einem engagierten Team eröffneten wir im Frühjahr 2019 das Ziegelwerk. Mittlerweile dürfen wir uns über viele Auszeichnungen und auch über eine zweite Haube freuen. Das Wichtigste für uns sind aber glückliche und zufriedene Gäste, die sich bei uns wohl fühlen, unsere Arbeit & Qualität schätzen und immer gerne wiederkommen.



## Was uns wichtig ist...

Auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit wird bei uns im Ziegelwerk Gasthaus großen Wert gelegt. So viel wie möglich arbeiten wir mit Produzentinnen & Produzenten aus der Umgebung zusammen. Es werden hauptsächlich Zutaten verwendet, die gerade Saison haben, bzw. was uns aktuell angeboten wird, um qualitativ hochwertige Speisen zuzubereiten.

Nach einer erfolgreichen Marillen-Ernte wird es dieses Jahr wieder Schnaps von den eigenen See-Marillen geben. Die köstliche Eismarille und der beliebte Marillen-Spritzer ist (solange der Vorrat reicht) nicht aus der Karte wegzudenken.

Wir backen unser eigenes Sauerteigbrot ohne jegliche Zusätze, nur mit

Wasser, BIO Mehl, Sauerteig, Salz und Gewürzen. Der Großteil unserer Weine kommt aus dem Burgenland. Die Freiland-Hühner sind aus Mattersburg und beim Gansl-Essen gibt es selbstverständlich nur burgenländisches Weidegansl.

Ein großes Anliegen ist uns die ganzheitliche Verwendung von Tieren, wie zum Beispiel das BIO Rindfleisch aus Neudorf bei Parndorf (von KINGBEEF, Georg Prantl), eine ganz besonders tolle und hochwertige Fleischqualität vom AUBRAC Rind, ausschließlich grasgefüttert bei ganzjähriger Weidehaltung. Die sinnvolle Verwertung dieser Tiere (from nose to tail) liegt Werner ganz besonders am Herzen. Er selbst zerlegt und verarbeitet die Tiere gemeinsam mit unserem Küchenteam.

Die vegetarische sowie die vegane Küche ist uns natürlich auch sehr wichtig, es finden sich immer mehrere Gerichte auf unserer Speisekarte. Gemüse, Kürbisse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte beziehen wir je nach Verfügbarkeit aus Leithaprodersdorf und Deutsch-Brodersdorf, ebenso z.B. Kürbiskernöl und Kürbiskerne. Jetzt im Herbst spielt der Kürbis natürlich auch in unserer Küche eine wichtige Rolle und ist in vielen Gerichten in unserer Speisekarte zu finden – vegetarisch, vegan, mit Fleisch oder Fisch oder auch als Dessert.

Wir freuen uns auf einen kulinarisch bunten Herbst! Bis bald im Ziegelwerk! **Julia, Werner und Roland**





## Landwirtschaftsbetrieb Familie Eder

Ein Beitrag von Herbert Eder

Die Erzählungen meines Großvaters waren für uns immer sehr spannend, da er viel Wissen aus historischer und fachlicher Sicht besaß. So erzählte er mir, dass der Hofname Eder bereits seit dem 16. Jahrhundert hier in Wimpassing besteht. Nach der Türkenbelagerung wurde ein gewisser Sebastian Eder in Wimpassing angesiedelt und bewirtschaftete bereits am heutigen Standort den Hof und die Felder. Glücklicherweise konnte der Hof von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Nach dem Krieg übernahm mein Großvater Johann Eder den Bauernhof von seinen Eltern. Er baute das Haus samt den Stallungen neu auf. 1968 wurde der Stall gebaut, 1970 das Wohnhaus, 1980 der Sautall und die Maschinenhalle folgte Ende der 80iger Jahre. Heute betreiben wir, als Familie, nach wie vor Tierwirtschaft und Ackerbau. Auch 1 ha Weingärten werden von uns bewirtschaftet. Wir bauen Weizen, Futtergerste, Mais, Sonnenblumen, Soja und die Zuckerrübe an.

Mir persönlich gefällt die Arbeit mit den Tieren am besten. **Wir sind leider die letzten Milchbauern im Bezirk Eisenstadt, Umgebung und Mattersburg.** Außerdem haben wir Rinder und Kälbchen, Schweine und Ferkel, Hühner, Enten und auch Gänse. Die Trauben aus den Weingärten verkaufen wir an die Winzer.



Ab Hof verkaufen wir an Stammkunden Milch und Eier. Unser Hauptabnehmer der Rohmilch ist die Niederösterreichische Molkerei (NÖM), was denke ich, jedem ein Begriff sein sollte. Die Milch wird dann zu Joghurt, Käse udgl. weiterverarbeitet.

Wir sind ein richtiges Familienunternehmen. Bei uns arbeitet und hilft: meine Mama und mein Papa, mein Onkel Hans sowie meine Schwester Marlene mit ihrem Mann Peter. Auch mein guter Freund Andi Schmalzl ist jederzeit für mich da. Ohne diese Menschen wäre ein Betrieb des Hofes in dieser Größe nicht möglich. Auch meine Oma ist mit 87 Jahren noch immer voll motiviert und unterstützt uns nach ihren Möglichkeiten und auch ihrem Wissen – sie kocht, backt und kümmert sich um den Gemüsegarten.

Was man sich heute vielleicht gar nicht mehr vorstellen kann, ist dass die Kühe bis ca. Mitte der 80.iger Jahre noch täglich auf die Weide ausgetrieben wurde. Nach dem Straßenbau in der Hauptstraße wurde dies jedoch von der Gemeinde untersagt, da die Kühe natürlich ihren „Mist nicht heimgetragen“ haben.

An meinem Beruf gefällt mir, dass ich jeden Tag an und mit der Natur arbeiten darf. Ich gebe ein Weizenkorn in die Erde und kann von der Keimung bis zur Ernte dabei sein und jeden Schritt beobachten. Auch die Aufzucht der Jungtiere und deren tägliche Betreuung und Pflege macht mir sehr viel Spaß.



Eine alte und noch immer gültige Weisheit besagt, dass man einen Bauern dreimal täglich braucht... „Wozu?“, werden sie denken: **zum Frühstück, Mittag- und Abendessen!** *Euer Herbert Eder*



# Gasthof Schmalzl

Pächterin seit 2004 Sabine Tamerler

**Griß Eich!** Ich bin Sabine Tamerler und heiße Euch in meinem Gasthof herzlich willkommen!

Bei mir gibt es kühle Getränke, saisonale und regionale Küche und auch Gästezimmer! Ich biete wochentags Menü an, und koche Hausmannskost wie Beuschel, geröstete Leber, Linsen mit Speck und warmen Kümmelbraten.

Kochen gelernt habe ich bei Airrest und davor natürlich bei der Mama. Mit 23 Jahren war ich bereits Pächterin des Gasthofes. Wichtig ist mir, nach fast 20 Jahren in Wimpassing, dass die Dorfkultur, und dazu gehört auch ein „Wirtshaus“, erhalten bleibt. Viele Feste und Veranstaltungen wurden und werden im Gasthof gefeiert. Bis in die Morgenstunden wurde bei den Bällen der politischen Parteien getanzt, oder auch bei Hochzeiten und Geburtstagsfeiern. Das Fasching verbrennen am Faschingdienstag war auch immer sehr gut besucht, und viele im Ort waren schon neugierig wer in diesem Jahr wohl auf der Schaukel der Faschingsgilde sitzen wird. Diese Tradition ist aber leider im Laufe der Zeit verloren gegangen.

Ich freue mich, dass ich das Trainings- und Meisterschaftslokal der „Schnapersfreunde Wimpassing“ bin. Außerdem ist bei mir das Clublokal der Wimpassinger Leithabocheitefeln und der Route 16 Linedancer. Die Vereine beleben mein Lokal und es wird heftig diskutiert und gelacht – so wie es sein soll in einem kleinen Ort wie Wimpassing. Besonders freut mich, dass Freunde und Stammgäste auch nach der



schwierigen Corona Zeit treu geblieben sind und gerne zu mir in den Gasthof kommen. Die Gastronomie hat es schwer gehabt in den letzten Jahren. Viele Umstellungen, Änderungen und neue Verpflichtungen sind für uns Wirte hinzugekommen.

## Das Gemeindegasthaus

**in Vimpáč wird am 17. März 1919, nachmittags um 3 Uhr in der Gemeindegasthaus an öffentlicher Lizitation, das ist vom 1. April 1919 bis 31. März 1925 verpachtet.**

Nähere Bedingungen stehen in den Amtsstunden bei dem Notäre in Lajtapordány zur Verfügung.

Die Gemeindevorsteherung.

Geschichtlich gibt es eine enge Verbindung zur Gemeinde! Das Gasthaus nämlich gehörte bis 1958 der Gemeinde und wurde ab 1937 von der Familie Schmalzl gepachtet. Damals war noch die Gemeindegasthaus (ein Raum) im Gasthaus. Man konnte während des Wirtshaus-

besuchs auch gleich die Gemeindegänge erledigen. Auch gab es eine Kegelbahn, welche aber wegen neuer Vorschriften stillgelegt werden musste. Wir vermuten, dass es diese bereits zu Zeiten der ungarisch-österreichischen Monarchie gab. Die Kinder die die Kegel nach den Würfeln wieder aufstellten, bekamen als Belohnung Zuckerl und ein paar Groscherl Taschengeld.

Im nächsten Jahr feiere ich mein 20-jähriges Bestehen und dies ist natürlich nur mit viel Hilfe und auch mit viel Liebe zum Beruf und Wimpassing möglich. *Eure Sabine*

**Ich veranstalte am 31.10. ab 20.00 Uhr eine Halloween Party mit Unterhaltungsmusik, Gruselstimmung und Verkleidungen und am 19.11. von 11.30 bis 15.00 Uhr ein Herbstbuffet mit 14 verschiedenen Hauptspeisen, Spezialitäten und einem großen Mehlspeisenbuffet. (Bitte reservieren!)**



## Heurigen Blümel

Seit 1987 existiert unser Heurigen in der Feldgasse bereits. Zuerst war es nur eine Idee in einer Weinlaune von Siegel Erich, Handl Kurt und unserem Papa Eduard Blümel, doch dann machten sie ernst und der Heurigen wurde eröffnet. Im Jahr 1988 kam dann Unterstützung aus der Nachbarortschaft, Josefa von allen „Pepsch“ genannt, zog im Hause Blümel ein und war zuerst gar nicht so begeistert vom Heurigen, doch die Liebe siegte und so gibt es unseren Heurigen heute noch. Es gab sehr schöne Momente, aber auch sehr schwere Zeiten.

Die drei Mädels wuchsen heran und integrierten sich immer mehr in den Heurigen. Jeder fand seinen Platz und gründet seine eigene Familie. So führen wir jetzt gemeinsam, mit viel Kraft und

Engagement den Heurigen. Wir sind stolz und froh über so viel Unterstützung die wir von Seiten unserer Familien und Freunden erhalten, ohne Euch würd es nicht gehen.

Wir geben uns viel Mühe bei der Arbeit im Weingarten und im Heurigenbetrieb, damit wir unser Bestes geben können, um jeden Gast zu begeistern. Ob ein gutes Glaserl Wein oder ein Schmanckerl aus unserer Speisekarte, alle Wünsche versuchen wir zu erfüllen und freuen uns, wenn uns viele Gäste besuchen. Unsere jährlichen Highlights sind der Frühschoppen und der Dämmer-schoppen mit Live Musik, da wird auch unser Garten öfters zu klein. Auf diesem Wege möchten wir uns auch bedanken, bei all jenen die uns regelmäßig besuchen, ohne Gäste könnten wir nicht weiter bestehen.

Wir freuen uns auf eine hoffentlich gute Weinlese, den neuen Jahrgang und viele Heurigen Besucher im Jahr 2024. Bis bald – **Euer Team vom Heurigen Blümel – Pepsch, Erich, Stefanie, Markus, Marcel, Mareike, Mario, Kerstin, Patrick, Jakob, Lukas, Corinna, Daniel und Teresa**





## Landwirtschaftlicher Betrieb Windholz

Über die Geschichte meines Hofes gibt es sicherlich vieles zu erzählen. Ich möchte hier nur kurz das Wichtigste aus rund 150 Jahren Familienbetrieb zusammenfassen.

Alles begann als mein Großvater, der eigentlich Wanderarbeiter im Fleischhauerberuf war, einen Auftrag in Wimpassing erhielt. Er stammte gebürtig aus Bruck an der Leitha, wobei seine Familie von Deutschland nach Österreich kam. Als er nun seine Aufträge in Wimpassing erledigte, verliebte sich der junge Mann in die Tochter des Kleinhäuslers\* Heinschink und wurde so in Wimpassing sesshaft.



Es wurden Schweine, Kühe und Hühner gehalten. Für den Ackerbau wurden zu dieser Zeit noch Pferde benötigt. Die Industrialisierung nahm ihren Lauf und bald wurden die Pferde durch Maschinen ersetzt. Der Betrieb konnte nach und nach durch den Erwerb von Ackerflächen vergrößert werden.

Aus der Ehe meiner Großeltern entstanden 5 Kinder. Mein Vater Leopold war der älteste Sohn und konnte nach Ende des 2. Weltkrieges, den Hof weiterführen und ausbauen. Übrigens war mein Vater auch der letzte Gemeindetrommler. Bei diversen Neuigkeiten wurde er mit der Trommel durch den Ort geschickt, um die Neuigkeit weiterzutragen – eine Art Gemeindezeitung könnte man es nennen.

Meine Eltern hielten nach wie vor Kühe, Schweine und Hühner, und betrieben Ackerbau. Ich selbst habe mich zuerst für eine berufliche Laufbahn in der Privatwirtschaft als Maschinenbauer entschieden.

1993 übernahm ich den Betrieb im Nebenerwerb, da es mir sowie meinen Eltern wichtig war, den über die Generationen aufgebauten Hof weiter zu führen und zu erhalten. Außerdem arbeite ich als selbstständiger Unternehmer. In meiner Firma Lettershop gestalte und drucke ich diverse Drucksorten, Schilder, Be-

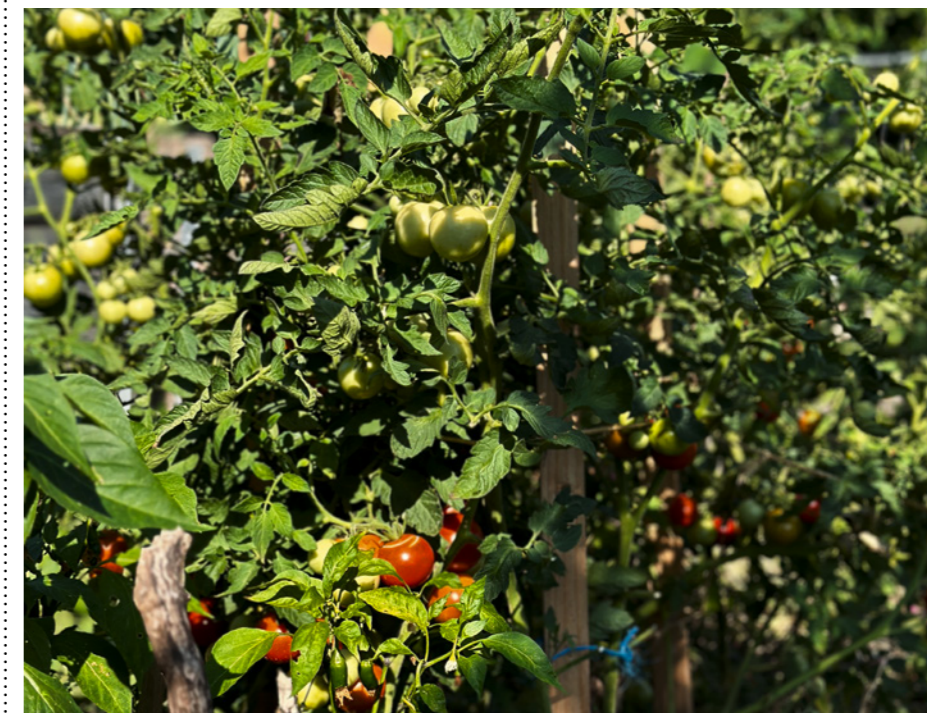
schriftungen Textilien wie Sport-, Arbeits- und Freizeitbekleidung uvm..

2006 verstarben meine Eltern und ab diesem Zeitpunkt musste ich den Hof alleine bewirtschaften. Schweren Herzens habe ich mich 2007 vom Viehbetrieb verabschiedet, da es für mich alleine nicht möglich war, Tierhaltung, Ackerbau und Beruf weiter aufrecht zu erhalten. Heute baue ich Weizen, Soja, Hirse, Sonnenblumen und Kürbisse an. Die Kürbisse werden biologisch bewirtschaftet und die Kerne in einer bäuerlichen Kernmühle in der Steiermark verpresst und bei mir als Kürbiskernöl ab Hof angeboten.

Weiters bin ich aufgrund meines großen Obstgartens „auf den Schnaps gekommen“. Ich brenne Schnäpse und Liköre aus ebenfalls biologisch bewirtschafteten Marillen, Äpfeln, Himbeeren, Zwetschken, Kirschen und Haselnüssen. Hier macht es mir besonders viel Spaß, immer wieder neues auszuprobieren.

**Euer Leopold Windholz**

\*Kleinhäusler (unter ¼ Hube); die Bewohner solcher „Keuschen“ verdingten sich z. B. als Knechte und durften in den Bauernstand nicht einheiraten. (Wikipedia, abgerufen 09.08.2023)







## Wissenswertes aus dem Gemeinderat

### Sitzung vom 07.05.2023

*Hinweis: Diese Sitzung wurde durch den Bürgermeister aufgrund eines Antrages der ÖVP einberufen.*

Bgm. Edelmann berichtet in der Sitzung über die Projekte „Seniorenbetreuung/Betreutes Wohnen“ sowie Ankauf des ehemaligen Gasthauses Wahl samt geplanten Adaptierungen.

Die Verhandlungen zum Verkauf des Grundstücks beim Tennisplatz zur Errichtung einer Seniorenbetreuung und betreutem Wohnen sind noch nicht abgeschlossen. Sobald ein neuer Vertrag vorliegt, wird dieser dem Gemeinderat zur Beratung und Abstimmung vorgelegt. Ein weiterer

Punkt ist der geplante Ankauf des ehem. Gasthauses der Familie Wahl. Da beide Projekte Hand in Hand ablaufen müssen, gibt es hierzu keine wesentlichen Informationen bzw. Änderungen zur ursprünglich geplanten Variante. Diese beinhaltet ein Dorf-Café, Starter-Wohnungen sowie einen Veranstaltungssaal.

### Sitzung vom 28.06.2023

*Hinweis: Diese Sitzung wurde vom Bürgermeister aufgrund der Verpflichtung in der Bgld. Gemeindeordnung einberufen. In diesen Sitzungen werden wichtige Beschlüsse für die Gemeinde gefasst. Es werden Aufträge vergeben und Verträge abgeschlossen.*

*Auch Verordnungen wie z.B die Hundeverordnung werden in solchen Sitzungen beschlossen.*

Die Leasingfinanzierung eines Rasenmähertraktors wurde beschlossen. Es lagen vier Angebote vor. Der Zuschlag ging an die Raiffeisen Leasing.

Der Liefervertrag über das Essen für Kindergarten und Schule wurde beschlossen. Der Gesetzgeber sieht derzeit eine Mindest-Bio-Quote von 50 % vor. Unser neuer Partner kann derzeit mit 70 % Bio-Quote punkten.

Der Voranschlag 2023 wurde durch die Aufsichtsbehörde geprüft und zur Kenntnis genommen. Hier handelt es sich um ein jährliches Prozedere. Das Land Burgenland prüft den Voranschlag auf Richtigkeit und Plausibilität.

Eine überparteiliche Petition „Wasser für die Leitha, Schutz der Leitha-Au, Sicherung unseres Grundwassers in unserer Region“ wurde beschlossen. Die Petition wird auf der Gemeinde-Homepage veröffentlicht.

Der Gemeinderat spricht sich gegen eine weitere Zufahrt zur Siedlung zum alten Ziegelofen über die B16 aus, da die Kosten für die Gemeinde nicht tragbar sind. Der Gemeinderat steht anderen Ideen, offen gegenüber.

Der Bankomatbetreiber hat der Gemeinde eine Kündigung, samt neuem Angebot übersandt. Die neuen Kosten würden sich monatlich auf € 1.500 plus zusätzliche Gebühren belaufen. Dies würde eine Verzwölfachung der Kosten bedeuten. Es gibt noch keine Entscheidung. Ein anderer Anbieter würde für die Behebung Spesen an die Kunden weiterverrechnen.



## Umfassender Ausbau der Wasserversorgung des WLW Nördliches Burgenland im Gemeinde- gebiet Wimpassing an der Leitha

Nach der Durchführung eines mehrjährigen Erkundungs- und Erschließungsprogrammes befindet sich nunmehr der umfassende Ausbau der Wasserversorgungsanlagen des WLW Nördliches Burgenland im Raum Wimpassing in der finalen Phase. Neben der Errichtung von zwei neuen Brunnenanlagen, neuen Anbindungsleitungen, sowie der Sanierung bestehender Leitungsabschnitte, bildet die Errichtung einer neuen Ortsnetzanbindung zur Verbesserung der Versorgungssicherheit, in Wimpassing und Umgebung, einen wesentlichen Ausbauswerpunkt. **Insgesamt wurden ca. € 1,7 Mio. in das Ausbauprojekt investiert**, um die Wasserversorgung in Wimpassing und im gesamten nordwestlichen Verbandsbereich nachhaltig zu verbessern und abzusichern. Die Inbetriebnahme der Anlagen war Ende Juni 2023 vorgesehen. Die Fertigstellung samt aller Wiederherstellungsarbeiten ist bis Herbst 2023 geplant.

Die beiden neuen Brunnenanlagen befinden sich im Nahbereich der Leitha, auf der westlichen Flussseite. Durch die beiden Brunnenanlagen wurden 30 l/s an hochwertigem Trinkwasser neu erschlossen und wasserrechtlich bewilligt. Diese neuen Wasserressourcen stehen nach Fertigstellung für die Wasserversorgung von Wimpassing und des gesamten nordwestlichen Versorgungsbereiches des WLW Nördliches Burgenland zur Verfügung. Im Zuge des Projekts erfolgt eine Anbindung der neuen Brunnenanlagen an den bestehenden Hochbehälter in Wimpassing durch die Errichtung neuer Wassertransportleitungen, sowie die Sanierung bestehender Zu- und Abgangsleitungen im Bereich des Hochbehälters. Insgesamt wurden ca. 3.230 Laufmeter an neuen Wassertransportleitungen (PE DN/OD 250, PN 16) verlegt. Südlich der „Siedlung zum alten Ziegelofen“ (Seesiedlung in Wimpassing) wurde ein neuer Orts-



netzschaft zur Herstellung einer zweiten Ortsnetzanspeisung der Wasserversorgung Wimpassing geplant und umgesetzt. Zusätzlich wird in diesem Bereich ein weiterer Wasserhydrant, auf Wunsch der Freiwilligen Feuerwehr und der Gemeinde errichtet. Durch diese zweite Anspeisung wird die Trinkwasserversorgung von Wimpassing zukünftig bei auftretenden Komplikationen, wie z.B. Rohrbrüchen bei der derzeit einzigen Anspeisung, gesichert werden – Stichwort Ringleitung.

Insgesamt kann die Aussage getroffen werden, dass durch die Umsetzung dieses wichtigen und richtungsweisenden Projektes die Wasserversorgung im Raum Wimpassing auf dem neuesten Stand ausgebaut und damit für die nächsten Jahrzehnte nachhaltig gesichert wird.

Obmann WLW und Bürgermeister  
**Ernst Edelmann**



25-jähriges Jubiläum  
mit unserer Partnergemeinde

# Röjtökmuzsaj..



... liegt in der ungarischen Region  
Nyugat-Dunántúl, in der Grafschaft  
Győr-Ménfőcsanak-Sopron.

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen, unsere ungarische Partnergemeinde vorstellen. Anlass ist unsere 25-jährige Partnerschaft, welche wir mit einem **Dorffest am 2. September** begehen möchten. Der Festakt wird beim „Brunnenhaus Bründlbrunnen“ stattfinden, welcher in direktem geschichtlichem Zusammenhang steht.

Wir laden alle Wimpassinger:innen herzlich ein, dabei zu sein und freuen uns auf ein gemütliches Beisammensein am Generationenplatz Leithahafen. Unsere Vereine kümmern sich um das leibliche Wohl und die Unterhaltung für Jung und Alt. Ein herzliches Dankeschön dafür.

Wie kommen wir nun, zu einer ungarischen Partnergemeinde, wird sich der eine oder andere fragen. Aufklärung darüber, dürfen wir in den nächsten Zeilen bieten. Geschichtlich reicht die Verbindung ins Jahr 1469 zurück. Der nachstehende Text ist eine Sammlung und Zusammenführung aus dem Werk unserer Frau Direktorin Leitgeb, „Wimpassing mein Heimatort“, dem Kirchenkomitee von Győr sowie der Festschrift der Pfarre Wimpassing aus dem Jahre 1969 zum 500-jährigen Jubiläum der Pfarre Wimpassing.

„Im Jahr 1469 fanden die arbeitenden Bauern des Dorfes Vimpác (damaliger

ungarischer Name für Wimpassing) – das damals noch zu Ungarn gehörte – am Ufer der Leitha eine Marienstatue. Von deren Herkunft konnte man nichts in Erfahrung bringen. Die Statue muss etwas Außergewöhnliches an sich gehabt haben. Die Leute bauten nämlich eine Kapelle dafür. Diese erhob sich über einer Quelle mit klarem, fließendem Trinkwasser. Deshalb erhielt sie auch den Namen Bründlkapelle. Diese Kapelle steht heute noch an demselben Platz am Fuße des alten Kirchberges, wenn auch nicht mehr in ursprünglicher Form. Diese Marienstatue in der neu erbauten Bründlkapelle kam sehr bald in einen besonderen Ruf.

Als nämlich die Türken im Jahre 1529 zum ersten Mal gegen Wien zogen und ringsum alles plünderten und zerstörten, wurde auch Wimpassing verheert und die Marienstatue verstümmelt. Die Marienstatue muss besonders schön gewesen sein, denn der Pascha bestrafte den Frevler und nahm die verstümmelte Statue ein Stück des Weges mit. Auf dem Heimweg überfiel ihn aber eine tückische Krankheit. Da ermahnte ihn ein Sklave, das Marienbildnis an den ursprünglichen Ort zurückzubringen, damit er wieder gesunde. Der Pascha tat dies und schickte die Statue mit einem Kuhhirten nach Wimpassing zurück.

Das verursachte großes Aufsehen und viele Menschen kamen – besonders vom nahe gelegenen Österreich – um das Marienbildnis zu sehen und zu verehren. Auch das Wasser aus der Quelle wurde mit großem Vertrauen getrunken und viele Wunderheilungen geschahen in dieser Zeit.“

In der Jubiläumsausgabe der Pfarre im Jahre 1969, ist weiters zu lesen: ...“ *Wohin die Statue später gekommen ist, ist leider nicht festzustellen*“...



So wissen wir heute bereits den weiteren Weg, den die Statue gegangen ist: Im Jahr 1587 baute man in Vimpac auch ein Kloster, das zuerst den Franziskanern und ab 1628 den Minoriten gehörte. Als Kaiser Josef der II. den Orden auflöste, sollten auch die Minoriten Vimpac verlassen. Die liebe Statue vertrauten sie ihrer lieben Wohltäterin Maria Gevay an. Nach einigen Jahren kam die Statue in den Besitz von Anna Maria Vegh, der Witwe des Röjtök-Patrons, die die Jungfrau von Vimpac nach Röjtök brachte und sie der Kirche schenkte. Pater Imre Szely ließ die Statue von dem Bildhauer Földessy untersuchen. Es stellt sich heraus, dass die Statue aus einem sehr harten, bei uns unbekanntem Holz geschnitzt wurde. Deshalb ist der Wurmstich nur in der Länge und in der Breite gar nicht zu sehen. Außerdem fand man heraus, dass man den Hals der Statue erst absägte und später wieder befestigte.



Es gab Wimpassinger, die aufgrund dieser Geschichten neugierig wurden und die Kirche in Röjtökmuzsaj besuchten. So entstand durch eine Wahlfahrt 1979 die ersten Kontakte zwischen den beiden Gemeinden. Seither gibt es regelmäßige Besuche, wodurch eine gute und freundschaftliche Verbindung erhalten und gepflegt wird.



In den Jahren 1997 wurde in Wimpassing durch Bgm. Josef Wolowiec ein Partnerschaftsstein aufgestellt. In Röjtökmuzsaj wurde der Partnerschaftsstein 1998 errichtet. Hier wurde die Partnerschaft zwischen den beiden Gemeinden mit einem Partnerschaftsvertrag besiegelt. Beim 10-Jahres-Jubiläum wurde durch die Partnergemeinde ein Geschenk in Form eines Götzenbaumes, welcher beim Kindergarten Platz gefunden hat, überbracht. Der Götzenbaum ist Symbol der wandernden Völker. Dieser wurde in der Geschichte auf den wichtigsten Schauplätzen aufgestellt. Die Bedeutung der Schnitzereien ist zum einen der Mensch mit seiner Gedankenwelt, Hoffnung, Zusammengehörigkeit und Liebe sowie Ehre und die Dreifaltigkeit. Zum anderen ist der obere Teil in Form einer Tulpe gestaltet, und soll im Volksbrauch die neu erwachte Liebe und Partnerschaft in unseren Kindern und Enkelkindern symbolisieren – und so auch zu uns Wimpassinger:innen!

Wir freuen uns, unsere Partnergemeinde bald wieder in Wimpassing begrüßen zu dürfen!





### Liebe Wimpassingerinnen und Wimpassinger,

wir, der Seniorenbund Wimpassing, freuen uns schon auf das Dorffest am 2. September. Unser Beitrag zu diesem Fest wird die Betreuung und Spielleitung am Bocciaplatz sein. Apropos Boccia, am 12.06. hatten wir ein Bocciaturnier im Generationenpark veranstaltet. Die Spieler waren mit Begeisterung dabei und die Zuschauer haben sich prächtig unterhalten. Ein gelungener Nachmittag und Abend. Ein wesentlicher Beitrag zum Gelingen war die fachkundige Spielleitung durch Birgit und Michael Kopetzky, herzlichen Dank dafür.

Montag den 17.07. hatten wir eine neuerliche Boccia Partie angekündigt, aber auf Grund der Hitze und des prallen Sonnenscheins haben wir unseren Plan geändert und uns beim Heurigen Blümel zu einem gemütlichen Beisammensein getroffen.

Der nächste Höhepunkt war am 25.07. Frau Direktor Sabine Leitgeb hat uns das preisgekrönte Projekt unserer Volksschule „Unsere Leitha kennen, wertschätzen und erleben“ näher gebracht. Herzlichen Dank liebe Sabine. Im Anschluss daran besuchten wir im Landesmuseum die Ausstellung „Der Fluss als Grenze – Leben an Leitha & Lafnitz“ – sehr empfehlenswert! Zum Abschluss dieses schönen Tages waren wir auf der Dachterrasse des Hotels „Galantha“ und haben den wunderbaren Blick auf das Schloss Esterhazy genossen.

Auch im Herbst haben wir wieder einige Veranstaltungen geplant wie z.B.: einen Plaudernachmittag im Ziegelwerk am 04.09., einen Überraschungsausflug am 05.10. usw. Auf ein Wiedersehen freut sich der Seniorenbund Wimpassing. Bis bald! **Euer Walter Wolowiec**



## Wärmepreisdeckel des Landes Burgenlandes

Das Land Burgenland gewährt burgenländischen Haushalten zur teilweisen Abdeckung der Heizkosten des Jahres 2023 einen Zuschuss in Form des Wärmepreisdeckels.

Anträge können über die Gemeinde oder online über [burgenland.at](http://burgenland.at) (mit Handysignatur) gestellt werden.

Die Förderhöhe ergibt sich aus der Differenz von 90% der angegebenen Heizkosten des Haushalts für das Jahr 2023 und den zumutbaren Heizkosten des Haushalts.

**Maximale Fördersumme: € 2.000,00**

Es müssen folgende Nachweise vorgelegt werden:

- Jahresnettoeinkommen des Haushaltes 2022 (unter € 63.000,00)
- Tatsächliche Kosten des Wärmebedarfs 2022
- Voraussichtliche Kosten des Wärmebedarfs 2023

Den Antrag bitte zu Hause ausfüllen und unterschrieben mit zum Gemeindeamt bringen. Der Antrag ist auf [wimpassing-leitha.at](http://wimpassing-leitha.at) abrufbar.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an Frau Sabine Eibeck, 02623/725 70 – 16 oder per Mail an [post@wimpassing-leitha.bgld.gv.at](mailto:post@wimpassing-leitha.bgld.gv.at)

### Kurz notiert

**Wimpassinger Münzen:  
75 für 100**

Wir freuen uns, dass wir die Aktion 75 für 100 wieder anbieten können: Gegen einen Preis von 75 € erhalten Sie 100 € Wertmünzen. Diese Aktion kann einmal pro Haushalt in Anspruch genommen werden. Die Münzen können bei den Wimpassinger Betrieben eingelöst werden.

# 30

**ACHTUNG!**  
30 km/h gilt auf  
allen Gemeinde-  
straßen!

### Impressum:

**Medieninhaber, Herausgeber:** Gemeinde Wimpassing/Leitha;  
**Redaktion:** Ernst Edelmann, Eva Leitgeb; **Druck:** Druckzentrum Eisenstadt, Mattersburger Straße 23c, 7000 Eisenstadt; **Layout:** jaecklein.at;  
**Fotos:** Gemeinde Wimpassing/Leitha, Archive der Vereine und Fraktionen, Schule, © Beate Ferchländer, © C.Stadler/Bwag, AdobeStock, von den porträtierten Personen bereitgestellt;  
**Offenlegung:** „Die GemeindePost“ ist die Informationszeitung der Gemeinde Wimpassing/Leitha und dient der Information der Gemeindebürger; **Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.**





## Ausflug Parlament

Frühmorgens ging es los. Um 6.45 Uhr waren die Wimpassinger bereit, trotz heftigen Regens das interessante Kulturziel zu erreichen. Die Fahrt wurde durch munteres Geplauder abwechslungsreich und ohne morgendliche Staus mit Leichtigkeit bewältigt.

Selbst der Wettergott war uns gnädig und im Herzen Wiens erwartete uns strahlender Sonnenschein. Nach der Kontrolle unserer Gruppe wurden wir zu einer Führung erwartet und kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Beeindruckt über die Größe, die neuen Sicherheitsvorkehrungen und dem gelungenen Spagat von Antike und Moderne, erfreuten wir uns über alles Wissenswertes.

Das 1883 eröffnete Gebäude in neoklassizistischer Architektur wurde 2017–2023 generalsaniert und ausgebaut. Das dabei entstandene Besucherzentrum, das Demokratikum mit 27 Medienstationen liefern hiermit die Geschichte und Struktur der österreichischen Demokratie.

In der Bibliothek mit Lesesaal, können sowohl Kinder, Jugendliche und Erwachsene das neugewonnene Wissen vertiefen. Der renovierte Sitzungssaal des Nationalrats mit seinem riesigen Glasdach und der modernen Einrichtung beeindruckt uns genauso wie der historische Sitzungssaal, der einem antiken Theater nachempfunden ist.

In Vertretung von Günter Kovacs, Präsident des Bundesrats und Bereichssprecher für Volksanwaltschaft, der es bedauerte uns nicht persönlich begrüßen zu können, wurden wir von Maximilian Köllner, Abgeordneter zum Nationalrat und Bürgermeister von Illmitz, herzlich begrüßt.

Er begleitete uns durch den neuen Sitzungssaal und beantwortete die zahlreichen Fragen unserer interessierten Pensionisten. Die fast 1.000 m<sup>2</sup> große Säulenhalle mit ihren 24 Mamorsäulen, aus je einem Mamorblock, lassen uns ebenfalls vor Ehrfurcht erschauern und winzig erscheinen.

Auch die anderen zahlreichen Kunstwerke, der dreieckige Giebel, die vielfältigen Statuen der antiken Göttinnen, die Meander, Mosaik und vieles mehr hinterlassen einen ehrfürchtigen Eindruck bei uns. Der Brunnen der Pallas Athene prägen das Erscheinungsbild mit der Göttin der Weisheit.

Mit einem Gemeinschaftsfoto vor dem selbigen verabschieden wir uns von dem Kultur- und Kunstgenuss und treten die Fahrt nach Hause an. *Jean Pierre Massanetz*



### Liebe Pensionistinnen und Pensionisten! Liebe Mitglieder!

Wir hoffen, du hattest unbeschwerte und fröhliche Urlaubstage und freuen uns auf ein Wiedersehen um zu plaudern, Karten zu spielen und gemeinsame nette Stunden zu verbringen. Auch alle interessierten Pensionisten die an unseren Aktivitäten teilnehmen wollen, sind herzlich eingeladen den Nachmittag mit uns zu verbringen!

**Erfreuliches:** 2023 konnten wir erfreulicher Weise vier neue Mitglieder in unserer Mitte begrüßen! Herzlich Willkommen!

Mit freundschaftlichen Grüßen  
*der OG Vorstand & Jean Pierre Massanetz*

### Einladung PVÖ Pensionistentreff

Achtung die Termine für's zweite Halbjahr 2023

**05. September 2023, 15.00 Uhr**

**03. Oktober 2023, 15.00 Uhr**

**07. November 2023, 15.00 Uhr**  
(Jahreshauptversammlung)

**Samstag, 16. Dezember 2023**  
PVÖ Weihnachtsfeier 12.00 Uhr

im Gasthof Schmalzl Pächterin Sabine Tamerl

## Einladung zum Ausflug ins Naturhistorische Museum Wien



Ein Erlebnis für Kinder und Erwachsene!

Wann: **Samstag, 07.10.2023**

Abfahrt: **13:30 Uhr**

Treffpunkt: Parkplatz Tennisplatz  
Hauptstr. 33

Rückkehr: ca. 18:30 Uhr

Danach gemütlicher Ausklang  
beim **Heurigen Blümel**

Unkostenbeitrag für Busfahrt, Eintritt und Führung:

**Kinder und Jugendliche bis 19 Jahre: € 5,- Erwachsene: € 15,-**

Anmeldungen beim Gemeindeamt bitte mit diesem Abschnitt:

Name: .....

Anzahl Personen: .....

oder per E-Mail unter: **post@wimpassing-leitha.bgld.gv.at**





# Lama- wanderung

Bei unserer Bilderbuch-Lamawanderung hieß es heuer:  
**auf zu neuen Ufern!**

Am Samstag, den 3. Juni machten sich an die 100 Menschen mit fast ebenso vielen „gefährlichen Tieren“ und den 3 Lamas James, Cooper und Louis auf den Weg. Das Bücherei-Team führte die begeisterten Kinder und ihre Erwachsenen auf einer neuen Strecke entlang der Leitha mitten durch den schönen Heimatort.

Unterwegs wurde es literarisch: Das Bilderbuch „Bären beobachten: ein Ratgeber für Anfänger“ von Michelle Robinson & David Roberts (©Gertenberg Verlag) passte hervorragend, um sich bei insgesamt 8 Mitmach-Stationen spielerisch und mit einem Augenzwinkern über Bärenfakten zu informieren.



*Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Jahr, wo wir unser 20-jähriges Lama-Jubiläum ganz besonders feiern wollen.*



Es wurden Bären „verkostet“, Bären „gefangen“ und sämtliche Strategien erprobt, um Schwarz- und Braunbären erfolgreich zu entkommen. Unterwegs staunte man über die Idylle, denn Wimpassing zeigte sich wirklich von seiner schönsten Seite.

Ganz in wildromantischer Natur, aber doch mitten im Ort, lag das Ziel mit der letzten Station im Generationenpark direkt am Fluss, den viele zum ersten Mal entdeckten.



Ein „Bären-Quiz“ mit Verlosung des vorgetragenen Buches bildete den Abschluss im parkeigenen Mini-Amphitheater. Die goldene Regel beim Bären-Beobachten sei noch gesagt: Echte Bären sind nicht im-

mer so freundlich wie die Exemplare im Buch, man sollte deshalb IMMER nur mit Teddybären kuscheln.

Kuscheln war sowieso – so viel sei verraten – die Lösung! Der namenlose Bub im Buch erhielt von den Kindern per Abstimmung noch den Namen Ferdinand und dann ließen sich die Lamas von Hornsteiner Robert Trapichler (lamawalking.at) mit uns allen in der Wiese nieder. Das eifrige Bücherei-Team nutzte die hervorragende Infrastruktur vor Ort bestens aus und bot ein warmes, kaltes und süßes Buffet an. Es gab genug Schattenplätze zum Ausrasen für alle. Gerade zur rechten Zeit überraschte Vizebürgermeister Alexander Eibeck die Wandersleut' mit einem kühlen Eis! DANKE! **Dani Fidler**

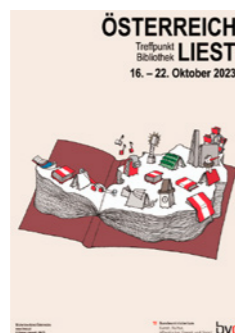






## Veranstaltungsankündigung: Österreich-liest-Woche 16.–22. Oktober 2023

Die Gemeindebücherei Wimpassing freut sich, wieder ein abwechslungsreiches Programm zu Ehren des österreichweiten Lesefestivals „Österreich liest. Treffpunkt Bibliothek“ anbieten zu können!



### Kinderprogramm:

*Wer hat Angst vor den Perchten?*  
Lesung „Krissi Krampus“

**Dienstag, 17. Oktober 2023, um 16.30 Uhr**

In Zusammenarbeit mit dem Verein  
„Wimpassinger Leithaboch Teifln“

Groß und Klein: Kommt vorbei und lasst Euch die Angst vor den Perchten und vom Krampus nehmen!

Mitglieder des Wimpassinger Perchtenvereins sind in unserer Bücherei zu Gast, erzählen über die Hintergründe des Brauchtums und zeigen Euch die Perchtenmasken.

Ihr könnt mit den Perchten behutsam auf Tuchfühlung gehen und gleichzeitig einer Bilderbuchlesung von Leonora Leitls „Krissi Krampus“ lauschen.

Eintritt: Freie Spende



© Beate Ferchländer

## Krimi-Lesung: Beate Ferchländer liest aus ihren „Mehlspeiskrimis“

**Donnerstag, 19. Oktober 2023 um 19 Uhr**

Die Niederösterreicherin Beate Ferchländer schreibt Krimis. Böse Krimis. Humorvolle Krimis. Krimis mit Biss, aber wenig Blut. Die ehemalige Lehrerin liest aus ihrem neuesten Buch „*Das Teigtascherldebakel*“ und gibt noch ein paar andere Gustostückerl aus dem Potpourri der „*Mehlspeiskrimis*“ zum Besten. Ihre Werke erfreuen sich in unserer Bücherei seit dem Erscheinen größter Beliebtheit und man darf sich auf eine launige Lesung freuen. Danach werden wir mit den titelgebenden Schmankerln ihrer Krimis und Wein vom Weinbau Menitz den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Es wird Gelegenheit zum Buchkauf und Signiermöglichkeit geben.

Eintritt: Freie Spende

Reservierungen möglich unter:  
[wimpassing@bibliotheken.at](mailto:wimpassing@bibliotheken.at)



## Kinderprogramm: „Was zählt bist du“ – Lesung und Workshop mit Illustratorin Raffaella Schöbitz

**Dienstag, 17. Oktober 2023, um 16.30 Uhr**

Magda Hassan & Raffaella Schöbitz Was zählt, bist du

Im Workshop zum Buch „*Was zählt, bist du*“ mit Illustratorin Raffaella Schöbitz wird sich das Unbekannte vor Deinen Augen verändern... Kunstvoll entführt das Bilderbuch in die Welt des Anderen und lädt zu einem Perspektivenwechsel ein: Die Begegnung mit dem Geparden steht für die spielerische Annäherung an das Unbekannte, das ein liebevolles Kennenlernen ermöglicht. Denn schließlich sind wir selbst die, die anders sind. Verstecke oder zeige Dich!

Nach der Lesung basteln wir gemeinsam unsere eigenen Masken. Sie können einfach und reduziert oder extravagant und genialomanisch werden. Wie und wann trägst Du Deine Maske? Stolzierst Du mit ihr, weil sie Dich beschützt und Du mit ihr mutig sein kannst oder wirst Du durch sie vielleicht unsichtbar? Wir freuen uns auf einen fröhlichen und wagemutigen Austausch.

Raffaela Schöbitz ist freischaffende Illustratorin und Autorin aus Wien. Ihre Arbeiten sind von Ideenreichtum und dem spielerischen Ausprobieren verschiedener Techniken geprägt. In ihren Bildern erzählt sie Geschichten. Die Liebe zum Detail öffnet mehrere Erzählebenen und lädt zum Entdecken seiner eigenen Geschichte ein.



## LESESOMMER Burgenland

Die Bibliotheken Burgenland veranstalten – unterstützt vom Land Burgenland und in Kooperation mit der Landesrätin für Kinder, Jugend, Familie und Bildung Mag. (FH) Daniela Winkler – auch heuer wieder den „*LESESOMMER BURGENLAND*“! Jedes Volksschulkind erhielt in der Volksschule seinen eigenen Ferien-Lesepass, mit dem es sich im Zeitraum zwischen Juni und September für alle in einer Bücherei ausgeborgten und gelesenen Bücher einen „Lesesommer“-Stempel von unserer Bücherei abholen kann. Am Ende des Lesesommers bekommt jedes Kind für seine Teilnahme eine personalisierte Urkunde und als Belohnung erwartet die Kinder ein kleines Überraschungsgeschenk.

### NEU: Vorlesepässe für Kindergartenkinder

Damit auch die kleinen Büchereibesucher\*innen an der Aktion teilnehmen können, gibt es heuer eigene Vorlesepässe! Die Kinder, die noch nicht selber lesen können, erhalten für jedes ausgeborgte und vorgelesene Buch ebenso einen Stempel in ihren Pass. Bei uns ist die Aktion Lesesommer noch bis Ende September am Laufen!

Es wird noch jede Menge Gelegenheit geben, den Stempelpass vollzukriegen und ein Geschenk zu ergattern!





# TC Wimpassing

*Denn da ist immer was los!*

In der Woche vom 01. Juli bis zum 08. Juli war die regionale Tenniselite zu Gast in Wimpassing, wo bereits zum 8. Mal der „Leithacup“ ausgetragen wurde. Insgesamt haben sich 116 Spielerinnen und Spieler zu den unterschiedlichen Bewerben im Einzel, Doppel und Mixed angemeldet, darunter zahlreiche Spieler des TC Wimpassing.

Auch kulinarisch wurden die Gäste die ganze Woche mit feinen Grillspezialitäten von Stefan Gossmann und Daniel Zagiczek sowie „Steckerlfisch“ von Lackinger Martin und Fertinger Hans verwöhnt.

Die Freunde der gelben Filzkugel bekamen bei besten Tenniswetter viele packende Spiele zu sehen. Angefeuert vom heimischen Publikum konnten die Herren des TC Wimpassing den Heimvorteil bestmöglich verwerten. Neuzugang Sebastian Rousek gewann das Finale des Herren II Bewerbs und unsere Nr. 1 David Schützhofer sicherte sich mit einer

grandiosen Leistung und nach Abwehr von Matchbällen erstmalig den Sieg in der Kategorie Herren I und bereits zum vierten Mal in Folge gemeinsam mit Christian Meixner den Sieg im Herren Doppel I.

Wir gratulieren nochmals allen Gewinnern und hoffen, dass in dieser Turnierwoche einige auf den Geschmack am Tennisspiel gekommen sind und nun selbst zum Schläger greifen werden. Neue Mitglieder sind jederzeit herzlich willkommen. Einfach im Internet informieren oder auf der Anlage vorbeikommen.

Das Tennis Open Air ist bereits jedes Jahr für viele ein Highlight im Wimpassinger Veranstaltungskalender. Eine einmalige Kulisse direkt am

Tennis Court kombiniert mit bester Unterhaltung und kulinarischen Schmankerl locken jedes Jahr im Juli viele Gäste an.

Zum zweiten Mal gastierte das Sommer Kabarett Open Air auf unserer Tennisanlage. Heuer mit dem Kabarettisten Walter Kammerhofer aus dem schönen Mostviertel. Dieser zündete ein Feuerwerk an Witzen und bescherte mit seinem Programm den 300 Gästen einen mehr als lustigen Abend.

Am Samstag fand das Tennis Open Air mit der Band „Goldjunge“ aus Eisenstadt seinen Höhepunkt und wurde wie jedes Jahr vom Obmann Mag. Harald Zagiczek mit der Verlosung zahlreicher Preise und den allseits beliebten Obstkörben komplettiert.

Harald Zagiczek bedankte sich im Namen des Tennisvereins für die Tombola und Bierfassspenden, und natürlich bei allen Besuchern und seinem Team, welche die beiden Abende zu einem wunderschönen Event gemacht haben.



Auch der Nachwuchs schwingt motiviert den Schläger. Im Mai lud der TC Wimpassing die Kinder der Volksschule Wimpassing zu einem Schnuppertraining auf die Tennisanlage ein. Gemeinsam mit zwei Trainerinnen, einem Trainer und unserem Obmann konnten die Kinder Tennis erleben und ausprobieren. Daraufhin startete im Juni ein wöchentliches Training mit dem Trainer David Bruckner, bei dem rund 20 Kinder Spaß an der Bewegung am Tennisplatz erfahren. Außerdem fand von 7. – 11. August eine Intensivtrainingswoche statt, in der die jungen Tennisspielerinnen und Tennisspieler ihr Können täglich verbesserten.

Es ist schön zu sehen, wie viel Freude Tennis macht. Wir hoffen, dass die Begeisterung noch weiter anwächst, damit es in der nächsten Tennis-saison eine erfolgreiche Fortsetzung gibt. *Euer Vorstand des TC Wimpassing*







**Die Wilde-Kerle-Fußballmannschaft der VS Wimpassing gewinnt das Landesfinale in Oberpullendorf, schrieb damit Schulgeschichte und darf sich nun Landessieger nennen!**

Wir sind sehr stolz und freuen uns, dass die Wilde-Kerle-Mannschaft der VS Wimpassing in jedem Match ungeschlagen blieb und verdient den Sieg geholt hat. Mit großem Einsatz und Fußballerherz gaben die „wilden Kerle“ alles und schossen in 5 Matches insgesamt 27 Tore! Die beiden Trainer Helmut Haselböck und Robert Holzer betreuten die Kinder professionell und liebevoll durch das Turnier und motivierten sie zu Höchstleistungen. Die Zuschauer waren begeistert vom Teamgeist, vom Zusammen-

spiel und den vielen Torschüssen! Der Fanklub mit Eltern, Lehrerinnen, Klassenkameraden und Bürgermeister feuerte die Mannschaft lautstark an! Es war dann ein ganz besonderer Moment für die talentierten Fußballer, den großen Siegespokal in Händen zu halten. Die Freude war riesengroß!

Schließlich gab es im Schulhof der VS Wimpassing eine kleine Siegesparty mit Eis und Kindersekt! Es wird ein unvergesslicher Tag für die Buben, die Trainer und die Schulgemeinschaft der VS Wimpassing bleiben! Beim Schulschlussfest wurde die Mannschaft nochmals mit Pokalen für jeden Fußballer und dem Siegesfoto geehrt!

**Direktorin Sabine Leitgeb**



# Chor- gemeinschaft Wimpassing/ Leitha



Die nächsten Termine der Chorgemeinschaft, wozu wir alle herzlich einladen, sind:

**Samstag den 2. September, 11:00 Uhr** Gestaltung des Festaktes im Rahmen der Segnung des Bründlbrunnens

**Sonntag den 17. September, 9:45 Uhr** Gestaltung der Hl. Messe in Pottendorf zur Goldenen Hochzeit unseres langjährigen Chormitgliedes Günter Leitner

**Freitag den 13. Oktober, 17:00–20:30 Uhr, Samstag den 14. Oktober, 9:00–16:00 Uhr** Probenwochenende in der Rondelle zur Vorbereitung des Adventkonzertes (Perfekter Einstieg für Motivierte und Interessierte!!)

**Mittwoch den 1. November** Allerheiligen – Gestaltung der Hl. Messe in der Pfarrkirche

**Freitag den 17. November** musikalische Umrahmung Martiniloben

**Samstag den 2. Dezember, 17:00 Uhr** Adventkonzert (Achtung im Dorfkalender steht 16. Dezember)

*„Der Gesang bildet den Geschmack, bereichert und veredelt das Gemüt und richtet den Willen auf das Gute.“*  
(Eugenie Schumann)



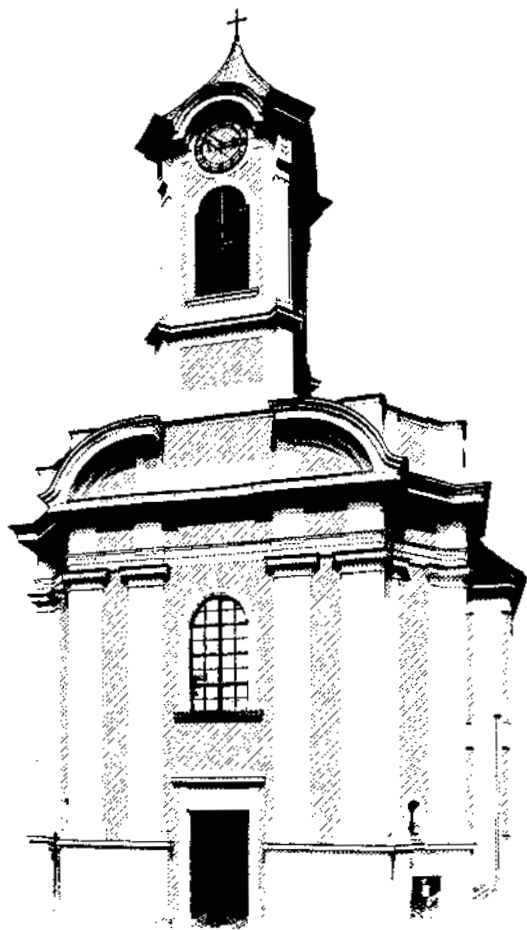
Beim Sommerkonzert der Chorgemeinschaft Wimpassing am 3. Juni 2023 freuten wir uns über eine besonders fröhliche und schwungvolle Stimmung.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei Susanne Tichy und Daniela Sölkner, die mit ihren lustigen Dialogen die Lieddarbietungen umrahmten. Vor allem die Lieder „Und immer wieder geht die Sonne auf“ und „Dancing Queen“ begeisterten unsere Zuschauer.

Die Chorkinder der VS Wimpassing stellten uns die Lieder vor, für die sie beim Landesjugendsingen die Bewertung „Sehr gut“ erhalten hatten. Besonders groß ist zudem die Freude, dass wir eine Gruppe von Mädchen motivieren konnten, unser Konzert mit den Liedern „Singen macht Spaß“ und „Lollipop“ zur bereichern. Sie hatten auch viel Spaß beim gemeinsamen Singen von „Dancing Queen“ mit der Chorgemeinschaft und bei der Radtour nach Leithaprodersdorf um ein Eis als kleines Dankeschön.

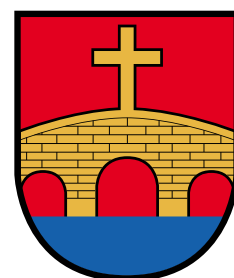
Weitere Treffen der Jugendgruppe sind geplant. Bei Interesse bitte bei Sabine Leitgeb unter 0664/73850427 oder [sa.leitgeb@gmail.com](mailto:sa.leitgeb@gmail.com) melden. **Obfrau Sabine Leitgeb**





# DAS WIMPASSINGER DORFFEST, AM 02.09.23

ZUM 25-JÄHRIGEN  
JUBILÄUM DER  
PARTNERSCHAFT  
MIT RÖJTÖKMUZSAJ



## Um unser leibliches Wohl kümmern sich unsere Vereine:

#Sportverein #Feuerwehr  
#Chor #Seniorenbund #Biker  
#Grenzperchten #Kinderfreunde

## Unterhaltung für Jung und Alt mit

#Kinderfreunde #Hüpfburg  
#Seniorenbund #Bocciaspielen  
#Feuerwehrjugend #Zielspritzen  
#Bücherei #Allerlei #Bisam-  
Jimm's #Kanurennen#

**Auf Ihr Kommen freuen sich  
der Bürgermeister, die Vize-  
bürgermeister, die Gemeinde-  
rätinnen und Gemeinderäte.**

## Programm:

- 09.30 Uhr** Gemeindeamt: Ankunft Vertreter der  
Partnergemeinde Röttökmuzsaj
- Führung neues Gemeindeamt,  
anschließend Kaffee und Kuchen
- 11.00 Uhr** Festakt mit Einweihung des „*Brunnenhauses  
Bründelbrunnen*“ durch unseren Pfarrer Mag. Lic.  
Jacek Jachowicz, musikalische Untermalung durch  
die Chorgemeinschaft Wimpassing/Leitha, danach  
Festzug zum Generationenpark am Leithahafen
- Gemütliches Beisammensein mit musikalischer  
Untermalung durch Gabriele und Armin Farnleitner
- 13.00 Uhr** Kanurennen der Bisam Jimm's, um Anmeldung  
wird ersucht (Hannes: +43 664 102 606 02)
- 18.00 Uhr** Siegerehrung Kanurennen
- 20.00 Uhr** Unterhaltung mit den ASS 40 bei den Bisam Jimm's