



ysper absolventen INFO

Absolventenverband der Höheren Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft

GENUSSREGION WALDVIERTEL

Regionale Köstlichkeiten gibt es bei der diesjährigen Verkostung am 04. April im Boku-Heim in Wien.



Wo wir sind, ist oben.



Richtig Bier, Most und Wein zu verkosten durften wir bei den bisherigen Seminaren des Absolventenverbandes bereits lernen. Auch den dazu harmonisierenden Käse können wir schon fachmännisch auswählen. Deshalb gehen wir heuer einen Schritt weiter. Wir begeben uns mit dem Thema 'Genussregion Waldviertel' auf eine kulinarische Reise durch eine der schönsten Regionen Österreichs und kosten uns quasi quer durch das Gemüsebeet.

Bekannt ist das Waldviertel als ein bedeutendes Anbaugebiet für Hopfen, Mohn, Hanf, Getreide und Kartoffeln. Auch die Fischzucht spielt eine große Rolle.

Neben unterschiedlichen Biersorten werden wir uns daher auch durch die Vielfalt landwirtschaftlicher Erzeugnisse durchprobieren. Als süßer Abschluss dürfen vor allem die Waldviertler Mohnzelten nicht fehlen. Natürlich gibt es zusätzlich zum kulinari-

schen Teil des Abends auch einen spannenden fachlichen Input zum Thema. Wir freuen uns auf dein Kommen!

Ort: Boku-Heim
Pötzleinsdorferstraße 40, 1180 Wien
Kosten: Mitglieder 14€
Nicht-Mitglieder 24 €

Anmeldung: per E-Mail bis 21. März unter franziska.schachinger@ysperabsolventen.net

TERMINE

VERKOSTUNG GENUSSREGION WALDVIERTEL

Freitag | 04. April 2014
19:00 Uhr | Boku-Heim | Wien

INFOTAG

Freitag | 16. Mai 2014
16:30 Uhr | HLUW Yspertal

ABSOLVENTENFEST BACK TO THE ROOTS

Samstag | 02. August 2014
Biohof Schroll | Yspertal

AV-REISE MONTENEGRO

03. September 17:00 Uhr
bis 08. September 09:00Uhr

STAMMTISCH IN WIEN

Jeweils am ersten Montag im Monat
ab 20:00 Uhr im Café Benno
Alser Straße 67, Ecke Bennogasse,
nächster Stammtisch am

7. April

5. Mai

2. Juni

HINTER DEN KULISSEN...

LIEBE ABSOLVENTINNEN, LIEBE ABSOLVENTEN!

Wir, der Absolventenverband, sind das Bindeglied zwischen euch AbsolventInnen und unserem kleinsten gemeinsamen Nenner – der HLUW Yspertal. In Zeiten wo Information, Transparenz und Offenlegung immer bedeutender werden, wollen auch wir euch Einblicke verschaffen. Regelmäßig werden wir euch aktuelle Berichte aus der Schule liefern – im neuen Format der LehrerInnen-interviews.

Auch die Vorstandsaktivitäten werden offengelegt. So könnt ihr in dieser Ausgabe der AV-Info nachlesen, was den AV-Vorstand bewegt, was wir diskutieren, wie wir Entscheidungen treffen und – ganz wichtig – was wir das nächste Jahr mit euch vorhaben.

Ganz aktuell will ich hier die Verkostung zum Thema ‘Genussregion Waldviertel’ erwähnen, die zumindest kulinarisch Einblick in unser aller [Zweit]-Heimat geben wird.

Ihr dürft gespannt sein.
Alles Liebe,

Edith Schroll
Chefredakteurin



MITGLIEDSCHAFT

Der Beitritt zum Verein erfolgt durch die Bezahlung des Mitgliedsbeitrages [10 Euro pro Jahr].

Anmeldeformular als Download auf der Homepage: www.ysperabsolventen.net.

Bankverbindung:

IBAN AT06 3265 1000 0430 5751
BLZ RLNWATWW651
Raiffeisenbank Region Melk.

IMPRESSUM

Chefredaktion & Layout: Edith Schroll

Mitarbeit [Vereinsvorstand]:

Mag. [FH] Stefan Hollaus, Florian Stöhr,
Mag. [FH] Christoph Lejsek, DI Patrik Knittl, DI Ulrich Wolfsmayr, Katharina Flöck, Franziska Schachinger, Nina Schoder, Katharina Fraunbaum, Mario Hebesberger.

Fotos: Archiv Absolventenverband; zur Verfügung gestellt.

Absolventenverband der Höheren Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft des Zisterzienserstiftes Zwettl in Yspertal
Schulstraße 13, 3683 Yspertal
www.ysperabsolventen.net
office@ysperabsolventen.net

Vereinsregisterzahl: 664163945

Herstellung: digitaldruck.at Druck- und HandelsgmbH, Leobersdorf.
Auflage: 450 Stück

GESCHÄFTSFÜHRERIN

KARIN MOTTL

Karin hat beruflich bereits viel erlebt. Seit 2012 ist sie Geschäftsführerin des Energieparks Bruck an der Leitha.

AV: Karin, du bist nach der HLUW gleich ins Berufsleben eingestiegen und hast erst später studiert. Was waren deine ersten Jobs?

Mein allererster Job war in einem kleinen technischen Büro. Das war eine eher schreckliche Erfahrung, da die Firma von einem Ehepaar geführt wurde, wo die Ehefrau ganz klassisch 'Kategorie Drache' war. Da bin ich dann gleich wieder weg. Es folgten acht sehr einprägsame, intensive Jahre in einem Telekommunikationsunternehmen, das sich im Aufbau befunden hat. Ich war im Personalbereich tätig und habe die gesamte Palette kennengelernt – von MitarbeiterEinstellung über -entwicklung bis zum Abbau. Es war intensiv, international und sehr lehrreich für die Tätigkeiten in den nachfolgenden Jahren.

AV: Was waren damals die Herausforderungen?

Sehr hoher Arbeitsaufwand verbunden mit viel Reisetätigkeit – das empfand ich aber nicht als Herausforderung, das hat mir gut gefallen. Schwieriger waren die Zeiten der Personalveränderungen. Ich habe auch Outsourcings begleitet und das fordert emotional, wenn es darum geht 200 MitarbeiterInnen woanders unterzubringen.

AV: Warum hast du mit 28 Jahren zu studieren begonnen und was genau?

Die damalige Arbeit im Personalbereich und damit die Arbeit mit Menschen hat mir sehr gut gefallen. Allerdings zeigte sich über die Jahre mehr und mehr, dass es von Seiten der Shareholder zunehmend um die bilanzielle Darstellung und weniger die menschliche Weiterentwicklung und damit das Know-How des Unternehmens ging. Das wollte ich nicht länger unterstützen. Es hat mich einfach wieder in die Richtung gezogen, in der ich durch die HLUW Yspertal



STECKBRIEF

DI Karin Mottl

Maturajahrgang: 1996

Firma

Energiepark Bruck an der Leitha

Position

Geschäftsführerin

www.energiepark.at

»Wer etwas will, der findet Wege. Wer etwas nicht will, der findet Gründe.«

[Götz Werner]

Karin Mottl ist langjähriges Mitglied des Absolventenverbandes.

war. Deshalb hab ich den Schritt an die Universität für Bodenkultur gewagt, für das Bakkalaureat bzw. dann den englischsprachigen Master „Natural Resource Management and Ecological Engineering“ in Kooperation mit der Lincoln University in Neuseeland.

AV: Du bist jetzt Geschäftsführerin des Energieparks Bruck an der Leitha? Was machst du genau?

Ja, seit Juli 2012. Und da kann ich mit Freude sagen, dass ich den Platz gefunden habe, der zu mir passt. Ein Großteil der Tätigkeit liegt im Vernetzen [wir betreuen über 30 Gemeinden auf Ihrem Weg Richtung Energieunabhängigkeit], Ideen entwickeln, die MitarbeiterInnen in der Projektumsetzung zu begleiten und darüber hinaus die Betreuung unseres internationalen Masterlehrgangs für „Renewable Energy in Central and Eastern Europe“. Gepaart ist dies alles natürlich mit einem großen Haufen an Papierkram, Zahlen und Controlling – aber ich habe eine gute Sekretärin, die mir da viel abnimmt. Besonders gefällt mir an meiner Arbeit der Austausch mit den Menschen in der Region, wenn ich wieder eine/n BürgermeisterIn für eine tolle Idee begeistern kann.

AV: Was kannst du in deinem Job von der HLUW Ausbildung gut brauchen?

Umgekehrt wäre die Frage einfacher. Was benötige ich nicht? Wenn ich an die Zeit in Ysper zurückdenke, so hat mich das menschlich sicherlich stark geprägt – die Zusammengehörigkeit, der laufende Austausch, das lebhaft Diskutieren zu Sachthemen. All dies kann ich jetzt gut benötigen. Natürlich gilt lebenslanges Lernen, aber die HLUW Yspertal hat mir eine super Basis mitgegeben!

AV: Herzlichen Dank!

Das Interview führte Stefan Hollaus.

ERSTER PLATZ BEIM KLIMASCHUTZ

Am 11. November wurde der Österreichische Klimaschutzpreis 2013 an die HLUW Yspertal verliehen.

Die HLUW Yspertal wurde mit dem Klimaschutzpreis 2013 in der Kategorie 'Alltag' ausgezeichnet. Umweltminister Niki Berlakovich und ORF-Generaldirektor Alexander Wrabetz überreichten den Preis in der Siemens City Vienna. Prämiert wurde die Schule für das Projekt 'Nachhaltige Ausbildung an der HLUW Yspertal'. »Die Verleihung dieses Preises bestärkt uns, den eingeschlagenen Weg fortzusetzen«, erklärt Direktor Hofrat Mag. Johann Zechner. Die HLUW Yspertal bildet ihre Schüler optimal für eine rohstoff- und energiesparende, nachhaltige und ökosoziale Wirtschaft aus. Auch der Absolventenverband ist stolz auf die Schulgemeinschaft und gratuliert herzlich zu dieser Auszeichnung.



UMSTELLUNG DER EINZUGS-ERMÄCHTIGUNG AUF SEPA-LASTSCHRIFT

Mit 1. Februar 2014 wurde der Zahlungsverkehr in Europa vereinheitlicht. Dabei werden die bisherigen Einzugsermächtigungen durch SEPA-Lastschriften [SEPA Direct Debit] ersetzt. SEPA steht dabei für Single Euro Payments Area.

Da der überwiegende Teil unserer MitgliederInnen zur Bezahlung des Mitgliedsbeitrags eine Einzugsermächtigung erteilt hat, ist auch der Absolventenverband von dieser Umstellung betroffen. Nachfolgend einige Informationen zu den neuen SEPA-Lastschriften:

Wir haben mit der Einhebung des Mitgliedsbeitrages 2013/14 [durchgeführt ab November 2013] den Einzug des Mitgliedsbeitrages auf das neue SEPA-Lastschriftverfahren umgestellt.

Da die Umstellung durch uns erfolgt, braucht ihr nichts weiter zu unternehmen. Die von euch erteilte Einzugsermächtigung wird dabei als SEPA-Lastschriftmandat weitergenutzt. Die Lastschrift erfolgt weiterhin von eurem Konto zum gewohnten Fällig-

keitstermin im Herbst [Aufgrund der Umstellung hat es sich dieses Geschäftsjahr leider etwas verzögert]. Die Kontonummer und die Bankleitzahl werden dabei automatisch in den IBAN und den BIC umgerechnet.

Ebenso bleibt euer Widerspruchsrecht von acht Wochen auch nach dem Umstieg unverändert und beginnt mit dem Datum der Belastung zu laufen.

Die Änderungen betreffen die formalen Erfordernisse und sollen dadurch die Transparenz im Zahlungsverkehr erhöhen. So wird jedes Mandat – wie die Einzugsermächtigung jetzt heißt – durch eine eindeutige, einmalige Mandatsreferenz und unsere Creditor-ID [= Zahlungsempfängererkennung] gekennzeichnet. Diese Angaben sind zukünftig bei allen Lastschrifteinzügen enthalten: Unsere Creditor ID lautet: AT84ZZZ00000004535

Eure Mandatsreferenz findet ihr als Zusatz zu eurem Namen im Adressfeld dieser Zeitung. Sie besteht aus eurem Maturajahr und einer fortlaufenden Nummer.

InfoEcke

Die Creditor-ID dient zur eindeutigen Identifizierung des Creditors [Zahlungsempfängers = der Absolventenverband]. Die Ausgabe und Verwaltung der Creditoren-ID's erfolgt durch die österreichische Nationalbank. Durch die zentrale Kontrolle und Vergabe wird das System transparenter und sicherer.

Wenn ihr Fragen zu den neuen SEPA-Lastschriften habt, könnt ihr euch gerne melden bei:

christoph.lejsek@ysperabsolventen.net



Christoph Lejsek
Kassier
[Mjg.2001]

VORWEIHNACHTLICHE KLAUSUR

Am Wochenende vor Weihnachten traf sich der Absolventenverbands-Vorstand zur alljährlichen Klausur im Yspertal.

Es hat beinahe Tradition. Für ein Wochenende in der Adventszeit zieht sich der Vorstand des Absolventenverbandes ins Yspertal zurück, um Klausur abzuhalten. Was geschah im letzten Jahr? Was hat gut funktioniert, was nicht? Was wollen wir im nächsten Jahr erreichen? Wie können wir unseren Mitgliedern mehr bieten?

Von der Außenwelt abgeschnitten, im verschneiten Yspertal, gehen wir in uns, um Antworten zu finden. Es wird gegrübelt, diskutiert und an neuen Konzepten gearbeitet. Um euch einen besseren Einblick in die Arbeit des Vorstandes zu geben, zeigen wir euch hier einen kurzen Ausschnitt aus den Ergebnissen unserer Klausur:

2014 – Das haben wir heuer zu bieten:

- **QM-Seminar zum Thema ‘Methoden und Werkzeuge zur Qualitätsverbesserung’** | 28.-30. März | abgehalten von Prof. Franz Erhard | für Mitglieder 30€ ermäßigt
- **Kulinarikseminar ‘Genussregion Waldviertel’** | 04. April | Boku-Heim Wien | 19:00 Uhr
- **Absolventenfest ‘Back to the Roots’** | 02. August | heuer erstmals bei der Außenstelle der Familie Schroll | Feuershow, Musik, Grillmöglichkeit, Bauerngolftwettbewerb und wenn gewünscht auch Bettschlafplätze
- **Studienreise nach Montenegro** | 03.-08. September | Reise erstmalig mit dem Nachtbus
- **Jahreshauptversammlung** des Absolventenverbandes unmittelbar vor dem Maturaball 11. Oktober | Landhotel Yspertal | jedem Besucher wird ein gratis Getränk spendiert
- **Seminar ‘Wald erleben und Wild essen’** | 25. Oktober | Haibach ob der Donau Schlögener Schlinge, OÖ | Waldspaziergang am Nachmittag und köstliche Wildgerichte im Gasthof bei Tobias Pühringer am Abend
- **Stammtisch in Wien** | jeden ersten Montag im Monat | im Café Benno | 20:00 Uhr
- **AV-Zeitung** | drei Ausgaben sind geplant, wobei ihr die erste bereits in euren Händen haltet



Folgende Neuerungen sind geplant:

- Neue Ysperabsolventen-Homepage: Da unser aktuelles Modell leider einige technische Gebrechen aufweist und den modernen Ansprüchen nicht mehr gerecht wird, werden wir unsere Homepage gänzlich neu gestalten. Im Fokus steht dabei, dass wir auch eine mobile Version anbieten können.
- Die Datenaktualisierung geht in die nächste Runde: Es werden die Maturajahrgänge 2000-2010 erhoben. Dabei wollen wir euren Werdegang analysieren, um darstellen zu können, wo es unsere AbsolventInnen beruflich hintreibt.

- ADR-Auffrischung: 20 % Ermäßigung für HLUW-Absolventen bei GSSA Mayer-Veit GmbH. www.gefahr gut-mayer.at
- Neue Preise bei den Kulinarik-Seminaren: Mitglieder des AVs zahlen nun 10€ weniger als Nicht-Mitglieder, somit ist es uns möglich unseren Mitgliedern noch mehr Vorteile zu bieten.
- Neue Preise bei den Studienreisen. Es gibt nun drei Kategorien: 1. Nicht-Mitglieder, 2. Mitglieder [Preis um 30€ vergünstigt] 3. Mitglieder, die hauptberuflich studieren: [minus 20% vom Mitglieder-Preis] Dies hätte in den Vorjahren eine Ermäßigung von

50-80€ bedeutet. Die Differenz wird aus dem Budget des AVs quersubventioniert. Damit wollen wir die Reisen auch für das kleine Budget interessant gestalten.

Wir hoffen, dass wir für jeden ein passendes Angebot haben und freuen uns auf ein Treffen bei unseren nächsten Veranstaltungen!

Katharina
Fraunbaum
[Mjg. 2011]



ABSOLVENTEN KOCHEN FISCH

Am 9. November 2013 trafen zahlreiche Absolventen mit Meister Eder zusammen, um ein schmackhaftes Menü zu zaubern.

Zur Einstimmung in den Abend und als Zeitüberbrückung bis die SchülerInnen mit dem Abendessen fertig waren und wir die Küche in Beschlag nehmen konnten, wurden vor dem Internat – gemäß der Jahreszeit – Maroni im Maronirofen geröstet und Glühwein getrunken.

Bevor es richtig los ging mit dem Kulinarik-Seminar ganz im Zeichen des Fisches, zeigte uns Meister Eder ein paar hilfreiche Tipps und Tricks. Vornehinweg das Filetieren einer Lachsforelle und das Entfernen sämtlicher Gräten mit einer speziellen Fischpinzette. Wie man Zwiebel schneidet ohne Tränen zu vergießen und wie schnell und einfach das Tomatenschälen sein kann – nichts blieb uns verborgen. Mit diesen hilfreichen Handgriffen und der Unterstützung von Meister Eder zauberten wir zur Vorspeise ein gustiöses Tartare von der Lachsforelle mit Avocado auf Toast. In der Hauptspeise ging es dann weiter mit einem Forellenfilet im Röstimantel auf mediterranem Gemüse. Sogar die köstliche Nachspeise blieb von Fisch nicht verschont – zumindest namentlich. Es wurde Maroni-



mousse mit Kompott von Forellenbirnen serviert. Zu jedem Gang gehört natürlich auch der richtige Wein – kredenzt von Niki Saahs [Mjg. 2000] vom Weingut Nikolaihof in der Wachau. Zum Abschluss wurde thematisch passend Fischschokolade aus der Schokoladenfabrik Zotter verkostet. Der eine oder andere meinte sogar den Fisch tatsächlich herauszuschmecken!

Bei gutem Wein und gemütlicher Stimmung fand der Abend spät nachts seinen Ausklang. Ein großes Dankeschön für das gelungene Zusammentreffen gilt Meister Eder, welcher viel Geduld aufbrachte und uns Fisch einmal anders erleben ließ. Ebenfalls danken wir Niki Saahs für die Weinbegleitung und Familie Fraunbaum für die frisch gefangenen Fische. Ruhm und Ehre gebührt auch Andrea Hackl für die Organisation der Veranstaltung. Es war bereits ihr zehntes Kulinarik-Seminar und einhergehend mit diesem Jubiläum zieht sie sich aus dem AV-Vorstand zurück. Vielen Dank!

Es war ein wunderbarer Abend und ich freue mich schon auf das nächste kulinarische Seminar mit Meister Eder und vielen AbsolventenInnen.



Anika
Strohmaier
[Mjg. 2011]



MAG. HEIDE-MARIE NEBAUER

»UNTERRICHTEN HÄLT MICH JUNG.«

AV: Wie bist du zur HLUW Yspertal gekommen?

Vor 18 Jahren habe ich einen Anruf vom Landesschulrat bekommen, ob ich hier unterrichten möchte. Innerhalb von einer Stunde habe ich mich dann entschieden...

AV: Damit hattest du mehr Zeit als der jetzige Umweltminister. Hat dir die eine Stunde gereicht?

Ja, es ist irre. Ich war damals 27. Wir waren ein junges Team und ich habe mich angenommen und willkommen gefühlt.

AV: Was gefällt dir besonders an der HLUW Yspertal?

Wichtig ist mir vor allem das persönliche und gute Verhältnis zu den SchülerInnen. Der Umweltbezug ist bei mir erst später dazugekommen, was durch verschiedene Aktivitäten gefördert wurde, wie beispielsweise durch den Klimaschutzpreis.

AV: Was waren die Highlights in den letzten 18 Jahren?

In besonderer Erinnerung ist mir die erste

Matura geblieben. Diese Klasse habe ich nur zwei Jahre unterrichtet, aber zum Abschied haben wir geweint. Gerne treffe ich heute noch die 'alten' AbsolventInnen.

Schön waren auch die Projektwochen und die Sprachreisen. Mit zirka 20 bis 40 SchülerInnen fuhren wir in den Ferien eine Woche nach Paris, Nizza, Cannes, Florenz oder Sizilien. Auch daran erinnere ich mich gerne zurück.

AV: Was hast du in der Zukunft vor?

Aufgrund der neuen Pensionsregelung werde ich weitere 18 Jahre im Yspertal bleiben. Mittlerweile habe ich mich im – wie andere sagen – 'Kaff', Ysper eingelebt und gute Freundschaften geschlossen, auch in der Kollegenschaft. Silvia Rossak ist ja aus gesundheitlichen Gründen pensioniert. Ich treffe sie aber regelmäßig und gehe mit ihren beiden Hunden Gassi.

AV: Was sind die künftigen Herausforderungen?

Die nächste Herausforderung ist sicher die Zentralmatura. Unterrichten macht mir aber viel Spaß... und es hält mich jung.



Mag. Heidemarie Nebauer [45]

ist seit 18 Jahren Professorin für Deutsch und Französisch sowie Internatsbetreuerin an der HLUW Yspertal.

Sie ist auch förderndes Mitglied des Absolventenverbandes.



Das Interview führte
Stefan Hollaus
[Mjg. 1996]

MONTENEGRO ÜBER NACHT

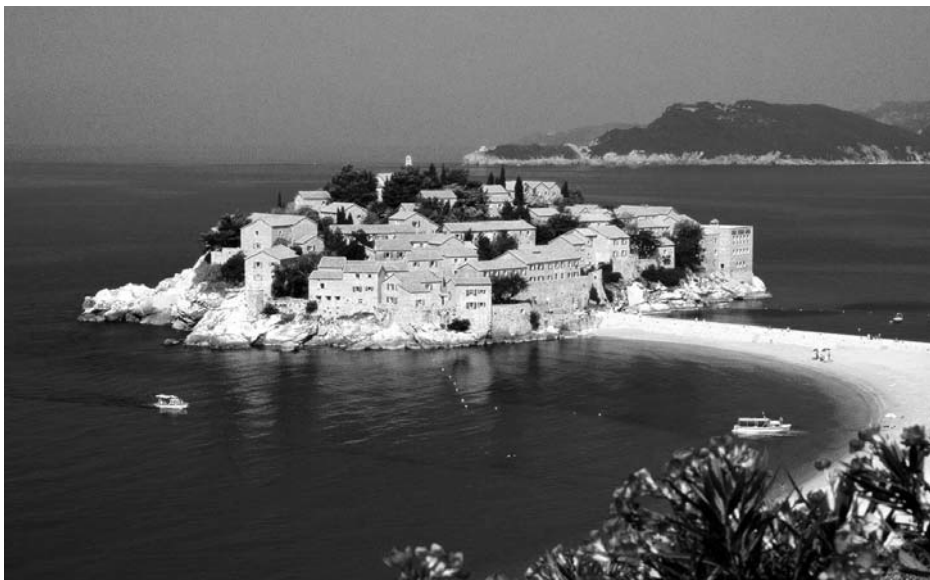
Von 3. bis 8. September 2014 geht die Absolventenverbands-Studienreise mit einem gecharterten Bus über Nacht in das Land der schwarzen Berge – ins malerische Montenegro.

Montenegro ist ein kleines Land des ehemaligen Jugoslawiens mit 625.000 Einwohnern, südlich von Kroatien, mit beeindruckender Landschaft, einer schönen Küste und alten Städten. Die Bucht von Kotor ist der größte Fjord des Mittelmeeres. Montenegro trennte sich 2006 friedlich von Serbien und lebt hauptsächlich vom Tourismus, obwohl es auch etwas Industrie gibt. Als Währung fungiert der Euro.

Bei den AV-Studienreisen besuchen wir Firmen, Organisationen sowie die jeweiligen landesspezifischen Highlights. Es wird dabei Rücksicht auf umweltwirtschaftliche Themen genommen, damit die Teilnehmer die erworbenen Erfahrungen auch im Berufsleben verwerten können.

Der Absolventenverband ist kein Reiseveranstalter, deshalb werden lediglich Selbstkosten verrechnet, welche fast alle Ausgaben inklusive Transport, Essen, Getränke und Programm umfassen.

Preis für Mitglieder zw. 370 und 450 Euro, für Studierende [AV-Mitglieder] gibt's 20 % Rabatt: Preis zw. 295 und 370 Euro. Der Preis variiert je nach Teilnehmerzahl [30 bzw. 20 Personen]. Je mehr Leute mitfahren, desto billiger wird's für alle.



Das Programm ist noch in Arbeit und wird voraussichtlich folgende Punkte umfassen:

- Mittwoch 3. September: Abfahrt 17:00 Uhr von Wien, Fahrt über Nacht
 - Berge in Montenegro – Natur erleben
 - Skutari-See, der größte See am Balkan, Naturschutzgebiet
 - Firmenbesichtigung im Raum Podgorica
 - Treffen mit NGOs bzw. Vertretern der Politik
 - Historische Städte: Budva, albanischsprachige Stadt Ulcinj mit Sandstrand, Stari Bar
 - Bucht von Kotor, der größte Fjord des Mittelmeers
 - Montag 8. September: Ankunft ca. 9:00 Uhr früh in Wien
- Erstmalig mit dem Nachtbus – nur zwei Urlaubstage notwendig.

Zur Organisation ist eine baldige Anmeldung sinnvoll, spätestens aber bis 30. Juni 2014. Melde dich an, es zahlt sich aus!

Infos bei stefan.hollaus@ysperabsolventen.net, 0664-8278300

Empfänger:

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Bei Unzustellbarkeit zurück an den
Absolventenverband der
HLA für Umwelt und Wirtschaft
c/o Christoph Lejsek
Burgfried 62
3270 Scheibbs