

Zum Jahreswechsel verwandelt sich heuer wieder die Wiener City in eine große Silvesterparty. Am 31. Dezember geht es schon lange, bevor die Sektkorken knallen, los. Denn das bunte Programm startet bereits um 14 Uhr. Der Silvesterpfad ist nicht nur für die Wiener ein Highlight, sondern sorgt auch für ausgebuchte Hotels in der ganzen Stadt.

Herzen und Sterne aus Josefstädter Betrieb

Bestechende Formen für Kekse und Kuchen

In den häuslichen Backstuben werden eifrig Kekse ausgestochen. Für den Wiener Unternehmer Robert Kapeller dreht sich das ganze Jahr alles um Sterne, Herzen, Tannen und Linzer Augen. Er stellt in seinem Betrieb in der Josefstadt die Formen selbst her. Schon Mutter und Großmutter erzeugten Blechwaren.

Wer hätte das gedacht? In Wien werden noch Keksförmchen aus Weißblech produziert. 5000 bis 7000 Sterne und Herzen verlassen pro

VON MARTINA MÜNZER

Jahr den kleinen Familienbetrieb, der schon seit 1920 besteht. Abnehmer ist hauptsächlich der Großhandel. Und so sind viele Keksausstecher in den Geschäften Wiens „Made in der Josefstadt“.

Robert Kapeller wurde die Liebe zu den zackigen Formen in die Wiege gelegt. Denn seine Mutter hat ihn schon als Baby in der hektischen

Vorweihnachtszeit in einem Bettchen mit in die Werkstätte genommen. Herr Kapeller hält an dieser Tradition fest. So übertönt oft das fröhliche Kinderlachen der beiden kleinen Töchter den Maschinenlärm.

Aber nicht nur an Großabnehmer wird geliefert, auch Einzelanfertigungen wie etwa für Geburtstagsfeste werden angefertigt.

„Wir biegen das Metall händisch ohne den Einsatz teurer Maschinen. Somit sind Sonderanfertigungen ab drei bis fünf Euro pro Stück erhältlich“, so der Firmenchef. Infos: ☎ 405 13 17.

Herzen, Sterne, Tannen und Linzer Augen sind die beliebtesten Formen für die Weihnachtsbäckerei. In Robert Kapellers Betrieb in der Kochgasse werden die Keksausstecher produziert. Mit händisch geformten Backutensilien ist er konkurrenzfähig gegenüber Billigimporten.



Foto: Wiener Wirtschaftskammer/Milke Neissler



Foto: Peter Tomtschi

Große Nachfrage nach Grünem Veltliner aus Wien

Neue Rebstöcke für einen traditionellen Weingarten

Für Wirbel sorgt ein Weingarten in Döbling. Denn das Areal im Bereich Bellevue gleicht derzeit mehr einem Acker. Kein Wunder, dass Naturliebhaber Alarm schlagen, weil sie dahinter eine Grundstücksspekulation vermuten.

„Zugegeben, es sieht derzeit etwas wild aus, aber hier wird wieder ein Weingarten entstehen“, erklärt Thomas Podsednik vom Stadtweingut Cobenzl. Die Nachfrage für

VON MARTINA MÜNZER

den Grünen Veltliner und den Blauburgunder ist in den vergangenen Jahren so stark angestiegen, dass weiter ausgebaut werden muss. „Wir hatten zu viele Ausfälle aufgrund alter Reben. Die Weinstöcke waren teilweise über 40 Jahre alt“, so Podsednik weiter. Die jungen Pflanzen kommen aus dem Burgenland. Im Frühjahr, wenn alles austreibt, wird es auch im Weingarten wieder sprößen.