

Gottwald's WELT

Das Kundenmagazin von Gottwald Elektro-Anlagenbau-Service. Ausgabe #04 2023



WEIHNACHTEN BEI GOTTWALD

| S. 3

PROJEKT: REHAZENTRUM ZICKSEE | S. 4

PROJEKT: HOLZTECHNIKUM KUCHL | S. 5

2 JAHRE NEUBAU PARNDORF | S. 7

GUTSCHEINE ELEKTRO & VINOTHEK | S. 9 & 11



Melk | Parndorf | Ramsau
www.gottwald.at

2

Vorwort, Impressum

3

News

45

Projekte

6

Erweiterung Melk

7

Filiale Parndorf

89

Elektro Fachmarkt

10

GBZ

11

Vinothek

12

Offene Stellen

VORWORT



Wir haben Grund zum Feiern: Das zweite Jubiläum des Neubaus in Parndorf steht bevor. Die burgenländische Niederlassung der Firma Gottwald besteht zwar bereits seit 1999, doch vor vier Jahren haben wir den mutigen Schritt gewagt, unser eigenes Firmengebäude in Parndorf zu planen.

Vor fast genau zwei Jahren durften wir schließlich die Eröffnung feiern und unser neues „Eigenheim“ beziehen.

Diese letzten Jahre waren ehrlicherweise nicht immer einfach zu bewältigen. **Neben vielen Erfolgen und freudigen Momenten standen wir auch vor einigen Herausforderungen.** In Zeiten des Fachkräftemangels war es nicht immer leicht, unser Team fachgerecht aufzustocken und der Vielzahl

an Projekten gerecht zu werden. Doch wir ließen und lassen uns nicht unterkriegen. Gemeinsam haben wir diesen Herausforderungen die Stirn geboten – jede:r Einzelne hat seinen Beitrag dazu geleistet. Dafür kann ich mich nur von ganzem Herzen bedanken!

Ich blicke voller Vorfreude auf viele weitere Jahre in unserem Parndorfer Haus, auf spannende Projekte und darauf diese mit diesem großartigen Team zu meistern!



Harald Daurer
Filialeiter Parndorf

Erfahren Sie mehr über unsere Parndorfer Filiale auf S.7!



Frohe Weihnachten wünscht die Familie Gottwald!

Impressum | Medieninhaber, für den Inhalt verantwortlich: Gottwald GmbH & Co KG, Solarstraße 9, 3390 Melk, T +43 2752 52 000, office@gottwald.at, www.gottwald.at | Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach, Druckereiweg 1, www.sandler.at | Datenschutz: Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter: www.gottwald.at/datenschutzerklärung. Falls Sie unser Kundenmagazin nicht mehr erhalten möchten, dann können Sie den Empfang gerne jederzeit per Mail kündigen: datenschutzkoordinator@gottwald.at



Gottwald
Elektro-Anlagenbau-Service



Sicherheitsschulung



Parndorfer Teamevent



Gottwald Bier



Sponsoring LBS Stockerau



Techniker:innenwandertage



Gleichenfeier Melk



Lichterentzündung



„Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern herniederlacht;
vom Tannenwalde steigen Dünste und
hauchen durch die Winterlüfte
und kerzenhelle wird die Nacht.“

– Theodor Storm

REHAZENTRUM ZICKSEE



Foto © SKA Zicksee, Fotograf G. Schweinester

Foto © Holztechnikum Kuchl

BAUZEIT
09/2022 – 09/2023

FLÄCHE
1.080 m²

- LEISTUNGSBESCHREIBUNG**
- Kabel & Leitungen
 - Rohr- & Tragsystem
 - Schalt- & Steckgeräte
 - Beleuchtung LED
 - ZBA/SIBE
 - Blitzschutzanlage
 - Netzersatzanlage
 - Heizung
 - Photovoltaikanlage
 - Antennenanlage
 - Schwesternrufanlage
 - EDV-Verkabelung
 - Brandmeldeanlage
 - BRE
 - MSR-Verkabelung

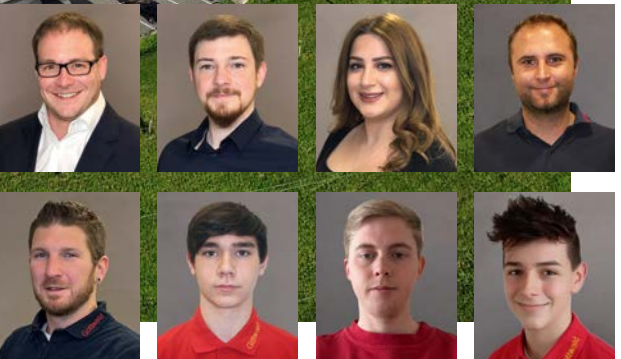
- PROJEKTMITWIRKENDE MITARBEITER:INNEN**
- Teamleiter: Harald Daurer
 - Projektleiter: Daniel Steiner
 - Technischer Zeichner: Christoph Hochgatterer
 - Verteilerbau: Thomas Matz
 - Obermonteur: Dawid Mnich
 - Monteure: Kevin Kostolich, Dawid Kucharczyk

Innerhalb eines Jahres wurde das **orthopädische Klinikum SKA Zicksee** erweitert. Um die Wünsche und Bedürfnisse der Patient:innen noch besser erfüllen zu können, wurden zusätzliche Einzelzimmer geschaffen und das Haus mit modernster Technik ausgestattet. Das Rehazentrum bietet nun eine Kapazität von **140 Betten**, wodurch jährlich etwa **2.100 Patient:innen** stationär untersucht, betreut und behandelt werden können.

Bei dem Zubau am Bettentrakt wurde ein besonderes Augenmerk auf die Gestaltung der Räumlichkeiten unter Berücksichtigung der Herausforderungen, mit denen Patient:innen mit Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates täglich konfrontiert sind, gelegt. Des Weiteren wurde im Rahmen der Bettentrakterweiterung eine PV-Anlage errichtet.

Wir sind stolz, bei der Umsetzung dieses Projektes beteiligt gewesen zu sein und dadurch den Patient:innen des Reha zentrums Erholung und Rehabilitation, mit modernster medizinischer Ausstattung, zu ermöglichen.

INTERNATSGEBÄUDE HOLZTECHNIKUM KUCHL



Das neue Internatsgebäude erstreckt sich über sieben Etagen und bietet großzügigen Raum für insgesamt **182 Schüler:innen** des Holztechnikums Kuchl. Neben dem Bau der Internatsräume für die Schüler:innen wurde in diesem Zuge auch eine **Terrassenerweiterung** im Speisesaal vorgenommen sowie die Erneuerung des Haupteingangs und des Außengeländes durchgeführt.

Die **Bauzeit** des Internats wurde durch die Umsetzung einer **Modulbauweise** vor Ort auf bemerkenswerte **zwei Monate** verkürzt. Sämtliche Internatszimmer wurden bereits im Vorfeld in einer Fließbandproduktion, von der Bodenplatte bis zur vollständigen Installation der Beleuchtung, hergestellt und dann nach Kuchl transportiert. Auf diese Weise konnte jede Woche eine gesamte Etage des Gebäudes vollständig fertiggestellt werden.

Teil dieses äußerst anspruchsvollen Projekts gewesen zu sein und den Schüler:innen ein zeitgemäßes Internatsgebäude auf dem neuesten Stand der Technik bieten zu können, erfüllt uns mit Freude!

BAUZEIT
05/2023 – 10/2023

FLÄCHE
4.710 m²

- LEISTUNGSBESCHREIBUNG**
- Kabel & Leitungen
 - Rohr- & Tragsysteme
 - Schalt- & Steckgeräte
 - Beleuchtung LED
 - ZBA/SIBE
 - Blitzschutzanlage
 - Photovoltaikanlage
 - Antennenanlage
 - EDV-Verkabelung
 - Brandmeldeanlage
 - BRE
 - KNX/EIB-Feldgeräte

- PROJEKTMITWIRKENDE MITARBEITER:INNEN**
- Teamleiter: Lukas Thallauer
 - Projektleiter: Erik Haydn
 - Technische Zeichnerin: Rabia Coban
 - Verteilerbau: Hans-Günther Simoner
 - Monteure: Peter Reiter, Kevin Albrechtsberger, Christopher Eichinger
 - Lehrlinge: Lukas Schmoll

ARBEITEN MIT KIND & KEGEL

Betriebliche Kinderbetreuung gibt's bei uns bald direkt am Arbeitsplatz!

Die Erweiterung unserer Zentrale in Melk umfasst auch eine betriebliche Kinderbetreuung. Ab Herbst 2024 wird dadurch nicht nur uns als Unternehmen, sondern auch unseren Arbeitnehmer:innen ein besonderer Mehrwert geboten.

Bei der Umsetzung der betrieblichen Kinderbetreuung setzen wir auf das neue **Modell der Betriebs-tageseltern** (geschaffen vom Land NÖ und der WKÖ Anfang 2023). Bei diesem werden Tageseltern in den Betrieb eingebunden, wodurch eine **Kinderbetreuung durch qualifiziertes Personal direkt am Firmenstandort** möglich ist.

Die Räumlichkeiten sind so gestaltet, dass die Kinder ihre Lebenswelt forschend entdecken und kreativ gestalten können. Auf etwa **100m² gibt es genügend Platz für Bewegung, Spiel und Entspannung. Sprossen- und Kletterwand, Turnmatten und ein Spielplatz** im Außenbereich bieten ausreichend Bewegungsfreiraum während der Betreuungszeit. Auch für genügend **Rückzugsmöglichkeiten** ist gesorgt. So können die Kleinen in einer **Hängehöhle** oder dem **Baumhaus** bei Bedarf entspannen.

Die Kinder erhalten gesundes Essen aus unserer betriebseigenen Kantine sowie kleine Snacks für zwischendurch.

Mit dem Angebot der betrieblichen Kinderbetreuung bieten wir einen Mehrwert, sowohl für Arbeitnehmer:innen als auch für uns als Unternehmen.

Eltern wissen ihre Kinder in guter Betreuung, können Familie und Beruf besser vereinbaren und schneller in die Arbeitswelt zurückkehren. Auf Unternehmensseite erwarten wir uns eine erhöhte Kontinuität in der

Beschäftigung, geringere Fluktuation und damit einhergehend niedrigeren Verlust an Know-How, bessere Planbarkeit sowie gesteigerte Motivation der Mitarbeiter:innen.

Familienfreundlichkeit und die Umsetzung des Projektes der betrieblichen Kinderbetreuung sind ein wichtiger Schritt, um in Zeiten des wachsenden Fachkräftemangels Mitarbeiter:innen die Rückkehr in das Berufsleben zu erleichtern. Kinder-

betreuung direkt am Arbeitsplatz wird somit zur **Win-Win-Situation** für alle. Wir freuen uns, mit dieser tollen Möglichkeit unseren Mitarbeiter:innen einen Mehrwert bieten zu können!

Sie sind Tagesmutter oder -vater und neugierig geworden? Aktuell sind wir noch auf der Suche nach Unterstützung bei der Umsetzung: **Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, melden Sie sich unverbindlich in unserer HR/PR-Abteilung bei:**

Bernadette Pachschwöll | bewerbung@gottwald.at

Laufende Infos gibt's auf unserer Website!



GUT EINGELEBT ...

... 2 Jahre im neuen Firmengebäude Parndorf

Vor fast genau zwei Jahren durften wir die Eröffnung der neu gebauten Firmenzentrale in Parndorf feiern und das neue „Eigenheim“ beziehen. Zu diesem Jubiläum blicken wir zurück, wie es dazu kam und was seitdem geschah.

VON MELK NACH PARNDORF

Bereits 1999 wurde die burgenländische Niederlassung gegründet. Durch die Beteiligung an den Bauarbeiten des Outletcenters Parndorf konnten weitere Aufträge in der Region an Land gezogen werden, was schließlich die Entscheidung zur Eröffnung einer eigenen Filiale in Parndorf nach sich zog.

In den ersten Jahren wurde ein Büro in Parndorf angemietet und das Team aufgebaut. **Harald Daurer, der aus familiären Gründen nach Parndorf gezogen ist, übernahm die Leitung des Standorts.** Die Anfangszeit war geprägt von Improvisation: **Platzmangel macht erfinderisch** – so wurden die Büroräumlichkeiten vom stetig wachsenden Montage- und Technikteam zugleich als Lager genutzt. **„Die burgenländische Filiale wurde, vor meinem Wechsel, von Melk aus betreut. Ich bin dankbar, die Chance bekommen zu haben, die Region zu beleben.“**, so Team- und Standortleiter Harald Daurer.

EIN NEUES FIRMEN-ZUHAUSE ENTSTEHT

Im **Jänner 2021** wurde deshalb der **Grundstein** für das neue Gottwald Firmengebäude in Parndorf gelegt. Über **10 Monate** hinweg wurde gebaggert, betoniert, gemauert, montiert, Böden verlegt und eingerichtet.

Die Räumlichkeiten bieten nicht nur Platz für **Büros, Aufenthalts- und Besprechungsräume**, sondern auch eine **Mitarbeiterküche** und einen **Fitnessraum**. Ausreichend Parkplätze und eine **Diesel- sowie Elektro-Tankstelle** bringen weitere Annehmlichkeiten und die hauseigenen Bienenstöcke sind für die blühende Blumenwiese nebenan verantwortlich. Die Parndorfer Filiale bietet aktuell rund 30 Mitarbeiter:innen eine berufliche Heimat.

EIN BLICK IN DIE VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

Die ersten zwei Jahre im neuen Firmengebäude sind nun vergangen und haben viele Höhen und Tiefen mit sich gebracht. In Zeiten des Fachkräftemangels war es nicht immer einfach.

Man hat allerdings gemeinsam allen Herausforderungen die Stirn geboten –

jeder Einzelne hat seinen Beitrag dazu geleistet. Vor allem das Kernteam, das von Anfang an die Stellung in der burgenländischen Niederlassung gehalten hat, erwies sich einmal mehr als Grundpfeiler für den Erfolg.

Voller Vorfreude blicken wir – die Firma Gottwald – auf viele weitere Jahre in Parndorf, auf spannende Projekte und darauf, diese mit dem großartigen Team zu meistern. **„Wir, vom Melker Standort, stehen zu 100% hinter unserer Filiale in Parndorf. Trotz der Entfernung kann sich unser Parndorfer Team immer auf uns verlassen.“**, äußert sich Geschäftsführer **Bernd Gottwald abschließend.**

Ich blicke voller Vorfreude auf viele weitere Jahre, auf spannende Projekte und darauf diese, mit diesem großartigen Team zu meistern!

Harald Daurer



GESUND & AUSGEWOGEN ...



... durch die Weihnachtszeit!

Fragen Sie sich auch jedes Jahr aufs Neue, wie die Weihnachtszeit mit gesunder Ernährung vereinbar ist?



Weihnachtsgebäck, Glühwein, Kletzenbrot und Co. schmecken vor allem bei winterlichen Temperaturen und vorweihnachtlicher Stimmung besonders gut. **Bei diesen süßen Versuchungen fällt die ausgewogene Ernährung häufig schwer, immerhin möchte man – besonders in der Adventzeit – auf nichts verzichten.**

Aber keine Sorge, das A und O bei gesunder Ernährung ist **Individualität und Vielfalt** – die ab-

wechslungsreiche Mischung aus verschiedenen Lebensmitteln und Speisen macht es also letztlich aus.

Das **Team der Ernährungs**, rund um die Diätologinnen **Sandra Seitner** und **Viktoria Schwarz**, zeigt mit seiner genussvollen und ganzheitlichen Herangehensweise an das Thema Ernährung, dass „gesund“ und „weihnachtlich“ kein Widerspruch ist.

Sie suchen Inspiration, um den Advent mit winterlichen und dennoch gesunden Gerichten zu genießen? Mit diesem Rezept aus der letzten **Live-Kochshow** mit der Ernährungs in unserem Elektro-Fachmarkt gelingt ein schnelles, gesundes Weihnachtsdessert! **Mehr Rezepte finden Sie auf unserer Website und im Fachmarkt!**



MARONI-TOPFENKNÖDEL IN NUSSBRÖSEL AUF BIRNEN-APFELKOMPOTT MIT LEBKUCHEN-ESPUMA

Zutaten für 6 Portionen

Maroni-Topfenknödel

- 250g Topfen
- 2 Eier
- 30g Maroni
- 70g Toastbrot
- 2 EL Staubzucker
- 35g Butter
- Zitronenschale, gerieben

Nussbrösel

- 150g Semmelbrösel
- 50g Nüsse, gerieben
- 2 EL Mandelblättchen
- 50g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Lebkuchen-Gewürz

Apfel-Birnenkompott

- 1 Stk. Apfel
- 1 Stk. Birne
- 200ml Apfelsaft
- 1 Stk. Nelke
- 1 Stk. Zimt
- 1 EL Maizena

Lebkuchen-Espuma

- 100g Mascarpone
- 75g Schlagobers
- 50ml Milch
- 1 EL Amaretto
- 1 EL Lebkuchen-Gewürz
- 1 EL Rohrzucker

Zubereitung

- Für die **Knödel** das **Toastbrot** in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten gemeinsam verrühren. Die Topfenknödelmasse für ca. **2–3h** kaltstellen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und im siedenden Wasser für ca. **10min** ziehen lassen.
- Für die **Nuss-Brösel** die **Butter** in der Pfanne schmelzen, die **Brösel** und **Nüsse** begeben. Bei niedriger Hitze goldbraun rösten. Zum Schluss den **Zucker** und das **Lebkuchen-Gewürz** hinzugeben und kurz mitrösten.
- Für das **Apfel-Birnenkompott** das Obst samt Schale würfelig schneiden. Den **Apfelsaft** und die **Gewürze** erhitzen und die Obstwürfel darin aufkochen lassen. **Maizena** mit etwas kaltem Wasser anrühren und in das heiße Kompott einrühren. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
- Für den **Lebkuchen-Espuma** alle Zutaten glattrühren. Die Masse in einen ISI-Sahnebereiter (250ml) füllen, eine Sahne-Kapsel hineingeben und 10-mal kräftig schütteln. Für ca. 2h kaltstellen und anschließend anrichten.

Alle Angaben und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Solange der Vorrat reicht. Gültig bis 01.02.2024. *Stattpreise beziehen sich auf unsere bisherigen Verkaufspreise. | Fotocredit © Peter Strasser | Rezept © Ernährungs

€ 35,90

NEDIS RACLETTE

151085GW

- Type: FCRA210FBK6
- Für 6 Personen
- Anti-Haft Beschichtung
- Abnehmbare runde Grillplatte mit 30cm Durchmesser
- Hitzebeständiges Kunststoffgehäuse mit Cool-Touch-Griffen



KENWOOD HANDMIXER

151258GW

- Type: HMP 50.000
- Leistung: 650 W
- Sanftanlauf des Motors
- Knethaken
- Edelstahl-Rührbesen
- Geringes Gewicht

€ 59,90



€ 59,90

TRISA WAFFELEISEN

155653GW

- Retro Waffle Design
- 5 Waffeln auf einmal
- Schnell aufheizbare, Anti-Haft beschichtete Heizplatten
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Stufenlose Hitzeregulierung



JETZT GEWINNEN!

Schätzen Sie die LEDs in der Vase und gewinnen Sie ein „Hama Internet-radio (IR50)“ im Wert von €69,90!



€ 1.199,-

BOSCH EINBAU- BACKOFEN

113707GW



€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: Winter24

Keine Barablöse möglich. Gültig bis 01.02.2024.
Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.
Gutschein gültig ab einem Einkaufswert von €25,-.





DAS GBZ MELK WÄCHST – GBZ 2.0

Mit einem Zubau erweitert das Gesundheits- und Bürozentrum Melk (GBZ) sein Angebot an Räumlichkeiten für Gesundheits- und Bürodienstleistungen und schafft somit mehr Raum zur regionalen Versorgung für Medizin, Handel und Gewerbe. Die Erweiterung, das „GBZ 2.0“, startet im Juni 2024, wobei eine zusätzliche Fläche von 3.000m² geschaffen wird. Die geplante Fertigstellung und die Eröffnung sollen im Juni 2025 erfolgen.

Das GBZ 2.0 wird unter Berücksichtigung nachhaltiger Prinzipien gestaltet. Die Ausstattung umfasst eine Wärmepumpe, Kühl- und Heizdecken, eine PV-Anlage sowie E-Tankstellen. Durch eine eigene Energiegemeinschaft können Netzgebühren und Abgaben für die Mieter:innen reduziert werden. Der Neubau setzt auf modernste Technik in Bezug auf thermische Effizienz und Heizsysteme, was zu erheblichen Betriebs- und Heizkosteneinsparungen führt. Zusätzlich bietet das GBZ 2.0 unversiegelte Parkplätze, ein begrüntes Dach, Barrierefreiheit, einen Aufzug und moderne Klima- und Lüftungsanlagen. Auch mit einer guten Verkehrsanbin-

dung und Lage kann das GBZ 2.0 punkten, somit ist die optimale Erreichbarkeit auch aus der weiteren Region sichergestellt.

Eine Vielfalt an Mieter:innen unterschiedlichster Branchen, darunter Ärzt:innen, Therapeut:innen, Gesundheitsdienstleister:innen und Firmen wie der Textil-Discounter KiK, zeichnet das GBZ 2.0 aus. Für Gäste des Gesundheitszentrums ergibt sich ein umfassendes Angebot – vom Arztbesuch bis zum Einkauf ist alles möglich. Eine Apotheke rundet dieses schließlich ab.

Im 1. Obergeschoss stehen noch 500m² für den Büro- oder Gesundheitsbereich zur Verfügung. Die Planung der Räumlichkeiten erfolgt individuell nach den Wünschen der künftigen Mieter:innen. Diese profitieren von einem vor Ort ansässigen Vermieter und der Laufkundschaft des bestehenden GBZ sowie einer kostenlosen Präsentation auf der Website gbzmelk.at und im Gottwald-Magazin. Interessiert an einer freien Fläche? Kontaktieren Sie uns unter gbzmelk@gottwald.at oder online unter www.gbzmelk.at/erweiterung.



GBZ 2.0

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

- 27 Ärzt:innen und Therapeut:innen
- 1 Apotheke inkl. Drive In
- Verschiedene Büros & Geschäfte
- 1 Eingriffsraum für tagesklinische Eingriffe
- Eigener Stillraum; Bewegungsraum
- Barrierefreies Gebäude
- 166 Parkplätze
- E-Tankstellen, PV-Anlage, Luftwärmepumpe
- Eigene GBZ-Energiegemeinschaft
- Möglichkeit zum Room-Sharing

EIN PERLEND ROSA WEI(H)NACHTSFEST

Sie sind noch auf der Suche nach dem perfekten Begleiter für das festliche Weihnachtsmenü oder dem idealen Glas Wein zum Feiern unter dem Christbaum? Unser Weinexperte Jürgen Nobis empfiehlt in der Weihnachtszeit einen besonders perlenden Topfen: den Pet Nat Zweigelt Fräulein 2021 vom Weingut Matthias Hager.

Der Pet Nat Zweigelt Rosé zeichnet sich als fruchtiger, unkomplizierter Perlwein durch seinen feinen Kohlensäuregehalt aus. Mit ihm hat man die passende Begleitung für jede Speise und gesellige Abende: Er ist nicht nur ein idealer Aperitif, sondern eignet sich auch durch seinen cremigen, vollmundigen Geschmack durchaus als Speisebegleiter und harmonisiert ebenso mit seiner leichten Restsüße mit Nachspeisen.

VON DER TRAUBE ZUM PERLWEIN

Um aus den Trauben letztlich den perlenden Tropfen entstehen zu lassen, muss sich der Winzer Matthias Hager an die »Spielregeln« der Herstellung von Perlweinen halten:

» Während der spontanen Vergärung muss der noch gärende Most in Sektflaschen gefüllt werden. Um dem dabei entstehenden Druck standzuhalten, ist das Abfüllen in eine Sektflasche besonders wichtig – Weinflaschen könnten diesem nicht Stand halten.

» Die anschließende Gärung erfolgt auf eine sehr natürliche Art ohne jegliche Zusätze – es wird auf Zugabe von Zucker, Hefe und Schwefel verzichtet.

» Auch auf die Wahl des richtigen Zeitpunktes zum Abfüllen muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden – es benötigt noch genügend Restzucker im Most, um die Weiterführung der Gärung gewährleisten zu können.

BIODYNAMISCHER WEINBAU AUS DEM KAMPTAL

Das Familienweingut Matthias Hager in Mollands punktet mit biodynamischem Weinbau und einem breitgefächerten Sortiment an verschiedenen Weinsorten. Der Winzer Matthias Hager hat bereits in jungen Jahren die Verantwortung in seinem Familienbetrieb übernommen und die Bewirtschaftung der Weingärten auf die biodynamische Herangehensweise des Demeter-Bundes umgestellt.

Mit dem Pet Nat Zweigelt Fräulein 2021 treffen Sie eine hervorragende Wahl, um der festlichen Weihnachtszeit die Türen zu öffnen. Damit steht der Adventstimmung nichts mehr im Wege, denn der Rosé Perlwein passt auch perfekt zur Weihnachtsbäckerei – versprochen!

Freude
schenken mit
Gutscheinen aus
der Vinothek!

€5
Gutschein

WEIN & WACHAU

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

Auch im Online Shop einlösbar: www.weinundwachau.at
Gutscheincode: Winter23

MO bis FR 8:30–12:30 Uhr & 14–18 Uhr | SA 9–12 Uhr

Gültig bis 01.02.2024. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Gutschein gültig ab einem Einkaufswert von €25,-. Keine Barablässe 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 **firmeninterne Vorzüge** und legen besonderen Wert auf die Schaffung von **krisensicheren Arbeitsplätzen**.

→ OFFENE STELLEN IN MELK:

Projektleiter Elektrotechnik (m/w/d)
Elektrotechniker Innendienst (m/w/d)
Mitarbeiter **Marketing/Grafik** (m/w/d)
Mitarbeiter **Lager** (m/w/d)
Elektro-/Obermonteur (m/w/d)
Anlagenüberprüfer (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)
Anlagenüberprüfer (m/w/d)
Lehrling Elektrotechnik (m/w/d)

GENAU DAS RICHTIGE? GLEICH BEWERBEN!

Gottwald GmbH & Co KG

Personalabteilung z.H. Bernadette Pachschröll
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

