

Siedlervereins-Zeitung

Siedlerverein Breitenfurt - Ausgabe Dezember 2025



© Franz Gemeiner

© Franz Gemeiner

Inhalt:

Bericht des Obmanns Uwe Ikinger	Seite 3
Jahreshauptversammlung 2025	Seite 4
Mitgliedsbeitrag 2026	Seite 5
Veranstaltungen 2026	Seite 6
Wildobsttag	Seite 7
Natur im Garten - Plakettentag	Seite 8
Smart Home	Seite 9
Sabines Kräuterecke	Seite 10
Elisabeths weihnachtlicher Kürbiskuchen	Seite 11

Der Vorstand wünscht allen Mitgliedern
ein Frohes Weihnachtsfest
und Alles Gute im Neuen Jahr!



© Uwe Tkinger

Bericht des Obmanns

Kurz vor Redaktionsschluss sind in Breitenfurt die ersten Schneeflocken gefallen, sodass der Winter bei uns Einzug hält. Die Gartengeräte sollten gereinigt eingemottet sein, das Außenwasser müsste abgedreht sein und der Planung der Pflanzungen für das kommende Jahr steht nichts mehr im Weg. Jetzt ist es drinnen meist gemütlicher als draußen.

In dieser Ausgabe seht ihr einige Berichte über die vergangenen Veranstaltungen. Besonders freut mich das riesige Interesse zur Mitgliederversammlung. Wenn nächstes Jahr noch einmal mehr kommen, müssen wir fast einen größeren Saal suchen. Dazu meine Frage: bitte meldet euch am besten per Mail bei mir, ob ihr euch einen Ortswechsel für die Mitgliederversammlung vorstellen könnt oder ob ihr lieber folgendes sagt: nein, wir waren immer schon beim Kühmayer und wollen dort auch bleiben.

Die Sprengelversammlung Breitenfurt der Raiffeisenbank Wienerwald hatte uns ja einen Zuschuss aus der Genossenschaftsdividende für eine Aktivität für die Allgemeinheit der Bevölkerung in Aussicht gestellt. Nach dem Scheitern des zuletzt geplanten Projekts, haben wir jetzt etwas noch Besseres in Aussicht. Mehr dazu, wenn es spruchreif wird.

In dieser Ausgabe rufen wir wieder zur Zahlung des Mitgliedsbeitrags auf. Ihr seht ein Bild, wie der Erlagschein ausgefüllt werden muss. Bitte überweist bis spätestens 31.01.2026 auf unser Konto. Ihr könnt aber auch gerne zu den zwei Bezahlstammtischen bei der Bäckerei Szihl kommen und den Beitrag plus allfälliger Spende bei unseren anwesenden Kassiererinnen bar einzahlen.

Auf einer Seite seht ihr die Veranstaltungen für 2026, die terminlich schon fixiert sind. Details zu den meisten Veranstaltungen erscheinen dann in den kommenden Siedlervereins-Zeitungen.

Zum Jahresausklang möchte ich nochmals meine Bitte wiederholen, dass ihr gerne auch Artikel oder sonstiges Wissenswertes in dieser Zeitung schreiben könnt. Der Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe ist der 18.01.2026. Bitte sendet eure Artikel mit hochauflösenden Fotos an mich per Mail (uwe.ikinger@chello.at).

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe unserer Zeitung und hoffe, euch alle gesund und munter bei unseren Veranstaltungen in 2026 zu sehen

Mit lieben Siedlergrüßen,

Euer Obmann Uwe

Das war die Mitgliederversammlung 2025

Am Samstag, dem 8. November fand unsere jährliche Mitgliederversammlung statt. Es kamen so viele Gäste und Mitglieder, dass der Saal beim Landgasthof Kühmayer beinahe nicht mehr ausreichte. Knapp hundert Personen fanden den Weg zur nachmittäglichen Versammlung.



© Uwe Ikinger

Obmann Uwe konnte die Mitgliederversammlung fast pünktlich eröffnen. Gleich bei der Begrüßung freute er sich, dass trotz des Wiederaufkommens des Wiesen-Themas, alle Fraktionen durch ihre Vorsitzenden oder deren Vertreter anwesend waren. Nach dem Totengedenken und dem Verlesen des Kassaberichts hielt Obmann Ikinger die Festrede. Er berichtete von den Anliegen einiger seiner Mitglieder, den vergangenen Veranstaltungen bzw. Tätigkeiten und die zukünftigen Vorhaben bzw. Planungen. Die anschließenden Grußworte der Ehrengäste drückten durchwegs die Bewunderung für den Siedlerverein Breitenfurt aus.

Nach einer kurzen Pause sprach der Versicherungsvertreter vom Siedlerverband - Mag. Michael Velharticky - über die im Mitgliedsbeitrag enthaltenen Versicherungen „Haus- und Grund-Haftpflicht“ sowie „Eigenheim-Rechtsschutz“.

Anschließend hielt Petra Hirner von „Natur im Garten“ einen hochinteressanten Vortrag über „Nützlinge - die fleißigen Helfer im Garten“. Sie stellte die Frage: Was wäre ein Garten ohne Nützlinge? Antwort: Schädlinge würden überhandnehmen und die Ernte an Obstbäumen und im Gemüsegarten zum größten Teil ausbleiben. Aber zum Glück arbeiten diese freiwilligen und fleißigen Helfer aus dem Tierreich unermüdlich im Hintergrund. Sie halten



Schädlinge im Zaum und sichern die Bestäubung unserer Nutzpflanzen. Schädlinge können sich nur dann massenhaft vermehren, wenn natürliche Gegenspieler ausbleiben. Fehlen die Schädlinge jedoch völlig, gibt es auch keine Nahrung für Nützlinge. Wer sich etwa an Marienkäfern erfreuen möchte, muss auch ein paar Blattläuse im Garten tolerieren! Es dauert einige Tage, bis sich die Nützlinge durchsetzen, dann aber nachhaltig.



Nach diesem kurzweiligen Vortrag wurden noch die langjährigen Mitglieder für ihre Treue zum Verein geehrt. Zwei Ehrungen seien an dieser Stelle besonders hervorzuheben: Unser Mitglied Rudolf Sommer wurde für seine „50jährige Mitgliedschaft“ geehrt. Und Anton Doll, der den Verein in früheren Zeiten geprägt hat und heute noch als Beirat im Vorstand sitzt, wurde zum „Ehrenobmann auf Lebenszeiten“ ernannt.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung lud der Siedlerverein zu einem kleinen Imbiss ein. Beim gemütlichen Beisammensein wurde noch lange gefachsimpelt und alte Erinnerungen ausgetauscht.

Mitgliedsbeitrag für 2026

Auch für 2026 bleibt der Mitgliedsbeitrag bei 25 Euro für das komplette Jahr. Wir bitten euch den Mitgliedsbeitrag (vielleicht zusätzlich durch eine Spende erhöht) bis spätestens 31.01.2025 auf unser Konto einzuzahlen. Bitte vergesst nicht, eure Mitgliedsnummer zusätzlich zum Namen drauf zu schreiben (sie steht auf der Mitgliedskarte hinter den Ziffern 30201). Wie der Erlagschein richtig ausgefüllt wird, seht ihr im oben abgebildeten Beispiel.

Zusätzlich bieten wir euch auch wieder an, dass ihr den **Mitgliedsbeitrag persönlich bei unseren Kassiererinnen einbezahlen** könnt. Am Samstag, dem **17.01.2026** sowie am **14.02.2025** (aufgrund des Datums mit kleiner Überraschung) werden zwischen 10 und 12 Uhr unsere Kassiererinnen bei der Bäckerei Szihl sein. Ihr erkennt sie an unserem Wimpel auf dem Tisch.

AT		ZAHLUNGSANWEISUNG	
Siedlerverein Breitenfurt			
EmpfängerIn/Name/Firma	IBAN/Blz/BIC		
(Bank)Name/Firma	AT86 3266 7000 0042 6171	Kann bei Zahlungen innerhalb EU/WVR entfallen	EUR
BIC (SWIFT-Code) der Empfängerbank	RLNWATWWPRB	Betrag	Cent
Nur zum maschinellen Bedrucken der Zahlungsreferenz			
Verwendungszweck wird bei ausgewählter Zahlungsreferenz nicht an EmpfängerIn weitergeliefert			
Mitgliedsbeitrag 2026 (25€) plus Spende			
MITGLIEDSNR. 30201/xxxx			
IBAN Kontoinhaberin/AuftraggeberIn/Name/Firma			
Kontoinhaberin/AuftraggeberIn/Name/Firma			
		006	30+
Unterschrift/Zeichnungsberechtigter		Betrag	Cent

Veranstaltungen 2026

Stammtische

Samstag, 17.01.2026 / 10 - 12 Uhr / Bäckerei Szihm

Fragen, Wünsche, Anregungen an den Vorstand bzw. Möglichkeit zur Bezahlung des Mitgliedsbeitrags / keine Anmeldung erforderlich

Samstag, 14.02.2026 / 10 - 12 Uhr / Bäckerei Szihm mit Überraschung

Fragen, Wünsche, Anregungen an den Vorstand bzw. Möglichkeit zur Bezahlung des Mitgliedsbeitrags / keine Anmeldung erforderlich

Neophyten-Veranstaltung

Freitag, 20.02.2026 / Beginn: 17 Uhr / Stella-Nova-Saal

Thema: „Invasive Neophyten – Wie kann die Bekämpfung von invasiven Pflanzenarten gemeinsam gelingen?“ (Referenten: Österr. Bundesforste & Bioshärenpark Wienerwald) / keine Anmeldung erforderlich (Plakat erscheint in nächster Zeitung)

Obstbaum-Schnittkurs

Samstag, 14.03.2026 / 10:00 Uhr

Ablauf bzw. Details laut separater Einladung folgen

Siedlervereins-Ausflug

Samstag, 13.06.2026 / erste Abfahrt: 7 Uhr

Stift Geras (Begrüßung und Kurzvortrag durch den Kräuterpfarrer Benedikt / Führung durch das Chorherrenstift, Kräutergarten und Schauproduktion), Mittagessen, Besuch des Bioweinbaus Paradeiser in Fels am Wagram (Weinlehrpfad / Weinverkostung) /

Ablauf bzw. Details laut separater Einladung folgen

Naturwandertag

Sonntag, 20.09.2026 / Ablauf bzw. Details folgen

SCHLOSSERBUB
+43 2239 32800
info@schlosserbub.com

- Pooldecks
- Geländer
- Carports/Vordächer
- Stiegen
- Tür/Tor/Zaun
- Sonderkonstruktionen
- Reparaturen/Instandsetzung

Ihr 1A Tischler

- Möbel nach Maß
- Fenstersanierungen
 - Küchenliftings
 - Holzterrassen
 - Kleinreparaturen

+43 2238 20 901
anfragen@1atischler.at

www.tischlerboutique.at www.tischlertiefenst.guru www.1atischler.at

Das war der WILDOBST-Tag

Am 27. September 2025 veranstalteten wir zusammen mit der „Gesunden Gemeinde“ und der „Dorfgemeinschaft“ einen Wildobsttag. Nachdem im Frühjahr der „Wildkräuter-Tag“ bereits erfolgreich über die Bühne ging, folgte nun die analoge Veranstaltung über Wildobst.

Nach der Begrüßung durch den Obmann hörten die zahlreichen Besucher von unserem Schriftführerin-Stellvertreter Franz Gemeiner Allgemeines zum Wildobst. Typische Wildobstarten in Mitteleuropa sind Berberitze, Haselnuss, Sanddorn, Schlehe, Vogelkirsche, Eberesche, Hagebutte, Kornelkirsche, Felsenbirne, Holunder und andere. Wildobst sind Früchte von Gehölzen (Bäumen oder Sträuchern), die vom Menschen wenig oder gar nicht züchterisch verändert wurden. Sie sind oft robust, an lokale Bedingungen angepasst und weisen einen „wilden“ Charakter auf. Anschließend präsentierte er noch einen kurzen Film über den Blütenstand und das Aussehen der Früchte.

Im zweiten Teil der Vortragsreihe erzählte unsere Kassiererin-Stellvertreterin Sabine Zimmel die Unterschiede von Sirup, Marmelade und Fruchtaufstrichen von Wildobst. Warum ist das Wildobst so gut? Es ist regional, nachhaltig, aromatisch und reich an Vitaminen. So können Holunderblüten für Sirup und die Holunderbeeren für Saft verwendet werden. Die herb-säuerliche Schlehe wird meist zu Gelee und Likör verarbeitet. Aus der sehr vitaminreichen Hagebutte kann man Mus und Aufstriche machen. Die säuerliche Kornelkirsche und die fruchtig-süße Brombeere sind vielseitig verwendbar.

Im dritten Teil referierte unsere Schriftührerin Anna Lopaur über die Verarbeitung von immun-stärkenden Früchten zu Pastillen und Säften. Sie spannte in ihrem Vortrag den Bogen von der Urmedizin über die Kräuterfrauen und Schamanen bis zur heutigen Saftherstellung. Am Ende ihres Vortrages stellt sie noch Pastillen her, die von den Anwesenden gleich verkostet werden konnten.

Anschließend gab es diverse Mehlspeisen, Säfte und Brotaufstriche - alle aus Wildobst hergestellt - zu verkosten. Es wurden noch Rezepte ausgetauscht und viel fach-gesimpelt. Die Veranstaltung war wieder ein hochinteressanter Tag mit spannenden Informationen zum Wildobst.



„Natur im Garten“ - Plakettentag

Am 3. Oktober 2025 konnten wir endlich wieder einen Plakettentag abhalten. Glücklicherweise hatte sich ein Breitenfurter bei „Natur im Garten“ um die Plakette beworben und die Prüferin für unsere Region hat sich daher gleich an mich gewendet. Um in den Genuss des günstigen Preises zu kommen benötigen wir ja immer 5 Gärten pro Gemeinde. So konnten unsere vier Siedler und der hoffentlich künftige Siedler eine Tour starten.

Seit diesem Tag gibt es wieder vier neue Siedler, die nun im Besitz der „Natur im Garten“-Plakette sind. Unsere glücklichen Mitglieder sind auf den nachfolgenden Bildern zu sehen, die da sind: Regina Arbesmeier-Müller, Brigitte Arbesmeier, Melanie Noormann und Christine Ohswald (teilweise mit ihren Haustieren).



NATUR im GARTEN
Der Weg zur Plakette
Seien Sie Teil der Bewegung.
SEIEN SIE TEIL DER BEWEGUNG!
Gemeinsam für ein gesundes Morgen.
www.naturimgarten.at

INSTALLATIONEN KOZAK

Hochmayrstraße 15, 2384 Breitenfurt
Tel.: 02239/34198, Mobil: 0660/6854707
office@installateur-kozak.at

www.installateur-kozak.at

| anton reil
Garten- und Hausbetreuung Wienerwald
Mobil: 06641786285 Mail: anton.reil@hotmail.com



Smart Home – Das intelligente Gebäude

Liebe Vereinskolleginnen und Vereinskollegen,

als Basis für diesen Artikel möchte ich vorab eine Wissensbasis schaffen: Wie schon im ersten Artikel der Serie erwähnt sprechen wir von Aktoren (Komponenten, die etwas ausführen, z.B.: Licht physisch ein- oder ausschalten) und Sensoren (Komponenten, die Informationen bzw Steuerbefehle schicken, z.B. die Raumtemperatur oder die Information, dass Licht ein- oder ausgeschaltet werden soll). Aktoren sind im Alltag nicht sichtbar, sie sind im Schaltschrank oder in Unterputzdosen verbaut. Sensoren können Tastsensoren sein, die in der klassischen Elektroinstallation den Lichtschaltern entsprechen. Jedoch können sie auch Messwerte liefern, wie Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit und anderes. Andererseits werden auch Bewegungs- und/oder Präsenzmelder eingesetzt. Sie unterscheiden sich darin, welche Art der Bewegung sie erkennen können. Bewegungsmelder (BWM) erkennen nur größere Bewegungen – wie das gehen von Schritten, da ihre Sensoren sehr grob auflösend sind. Präsenzmelder (PM) haben feinere Sensoren oder verwenden andere Technologien als BWM und erkennen dadurch auch kleinere Bewegungen, wie z.B. die Armbewegung beim Umblättern einer Buchseite. Auch BMW und PM können zusätzlich zur Anwesenheits-Information weitere Messwerte, wie Helligkeit, Temperatur, Luftfeuchtigkeit, CO2-Wert und weiteres, liefern. Da oft auf den Komfort eines Smarthomes nicht verzichtet werden will, aber die Technik nicht im Vordergrund stehen soll, gibt es viele Tastsensoren, die sich optisch kaum von klassischen Schaltern unterscheiden oder in die Umgebung unauffällig integrieren. Decken-BWM/-PM, die kleiner als zwei Zentimeter groß sind, können fast unauffällig integriert werden.

Dank der Technik, die dann unauffällig im Hintergrund arbeitet und die erfassten Messwerte wird das Haus intelligent gesteuert, jedoch ohne dass die Technik optisch auffällt. Um auch bei manuellem Schalten mittels Tastsensoren den Vorteil der Technik nutzen zu können, werden meist Szenen ausgelöst. Mit einer Taster-Betätigung werden somit gleichzeitig mehrere Schaltvorgänge (Licht, Rollo, Musik- und Heizungssteuerung) ausgelöst.

Zur Gestaltung des eigenen Smarthomes ist die passende Planung essentiell. Es muss der gewünschte Funktionsumfang geklärt und Aktorik und Sensorik sorgfältig geplant werden.

Ich nehme auch gerne Fragen per E-Mail an hello@knx-it.at entgegen, auf welche ich in der Beitragsserie eingehen kann.



Ing. Christian Makas, MSc
KNX-Systemintegrator

+43 664 4356953
hello@knx-it.at



Beste Grüße, euer Christian

Sabines Kräuterecke

Der Erdapfel – Ein Alleskönner aus der Erde

Der Erdapfel (*Solanum tuberosum*) ist eine der beliebtesten und vielseitigsten Nutzpflanzen weltweit. Er gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Ursprünglich aus den Anden Südamerikas stammend, hat sie sich seit ihrer Einführung in Europa im 16. Jahrhundert zu einem wichtigen Grundnahrungsmittel in vielen Kulturen entwickelt. Heute ist er nicht nur ein fester Bestandteil der Küche, sondern wird auch aufgrund seiner zahlreichen gesundheitlichen Vorteile geschätzt.



© Sabine Zimmel

Der Erdapfel enthält eine Vielzahl von Nährstoffen, die ihn zu einer wertvollen Ergänzung der täglichen Ernährung machen:

Kohlenhydrate: Der Hauptbestandteil sind komplexe Kohlenhydrate in Form von Stärke. Diese liefern langanhaltende Energie und sind ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.

Ballaststoffe: Besonders in der Schale ist der Erdapfel reich an Ballaststoffen, die die Verdauung fördern und das Sättigungsgefühl erhöhen. Dies trägt zur Unterstützung eines gesunden Gewichts bei.

Vitamin C: Erdäpfel sind eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C - wichtig für das Immunsystem, die Hautgesundheit und die Aufnahme von Eisen .

B-Vitamine: Besonders die B-Vitamine wie B1 (Thiamin), B6 (Pyridoxin) und Folsäure spielen eine Rolle bei der Energiegewinnung und der Funktion des Nervensystems.

Kalium: Sie sind reich an Kalium, einem Mineralstoff, der für den Wasserhaushalt, die Nervenfunktion und die Muskelkontraktionen wichtig ist.

Magnesium und Eisen: Diese Mineralstoffe sind ebenfalls in moderaten Mengen enthalten und unterstützen unter anderem den Stoffwechsel und die Blutbildung.

Antioxidantien: In der Schale finden sich neben Vitaminen auch Antioxidantien wie Flavonoide und Carotinoide, die schädliche freie Radikale im Körper neutralisieren und so Zellschäden vorbeugen können.

Neben ihrer Rolle als Nahrungsmittel werden Erdäpfel auch in der Naturheilkunde geschätzt. Einige ihrer heilenden Eigenschaften sind:

Lindert Magenbeschwerden: Sie sind aufgrund ihres hohen Gehalts an Stärke und ihrer milden Wirkung auf den Magen besonders gut für Menschen mit Verdauungsproblemen geeignet. Der rohe Saft wird traditionell bei Magenentzündungen und Sodbrennen eingesetzt, da er beruhigend wirkt und die Schleimhäute schützt.

Fördert die Wundheilung: Sie enthalten entzündungshemmende Substanzen, die die Wundheilung fördern können. Besonders der Saft aus rohen Erdäpfeln wird manchmal bei Hautirritationen oder kleinen Verbrennungen verwendet, um die Heilung zu beschleunigen.

Reguliert den Blutdruck: Durch ihren hohen Kaliumgehalt tragen sie zur Regulierung des Blutdrucks bei. Kalium hilft, den Natriumspiegel im Körper zu kontrollieren und verhindert so Bluthochdruck.

Unterstützt die Entgiftung: Die in den Erdäpfeln enthaltenen Antioxidantien können dabei helfen, schädliche Substanzen im Körper zu neutralisieren und auszuscheiden, wodurch der Körper entgiftet wird.

Als Hausmittel:

- **Gegen Insektenstiche:** Roher Erdapfelsaft oder ein dünn aufgeschnittenes Scheibchen auf einem Insektenstich können helfen, die Schwellung und den Juckreiz zu lindern.
- **Husten und Erkältungen:** Ein "Erdäpfelsäckchen" wird manchmal verwendet, um eine Erkältung zu lindern. Dabei werden heiße, gekochte und zerdrückte Erdäpfel in ein Tuch gewickelt und auf die Brust gelegt, um Schleim zu lösen und die Atmung zu erleichtern.
- **Aber Achtung:** Vor dem Auflegen die Temperatur auf der Arm Innenseite überprüfen, sonst kann es zu Verbrennungen kommen.

Im Haushalt:

Erdäpfel haben auch praktische Anwendungen im Haushalt. Sie können zur Reinigung von Kupfer- oder Messinggegenständen verwendet werden, da die in den Erdäpfeln enthaltene Oxalsäure den Schmutz löst.

Fazit

Der Erdapfel ist ein wahres Multitalent. Er versorgt uns nicht nur mit wichtigen Nährstoffen wie Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralstoffen, sondern hat auch heilende Eigenschaften und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Ob in der Küche, in der Naturheilkunde oder als Haushaltshelfer – der Erdapfel ist ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Lebens. Sein Wert als Nahrungsmittel und Heilmittel sollte daher nicht unterschätzt werden.

Eure Dipl. Kräuterpädagogin Sabine Zimmel



WEIHNACHTLICHER KÜRBISKUCHEN

Dieses Mal möchte ich euch ein einfaches Rezept für einen Kürbiskuchen vorstellen. Durch die Zugabe mehrerer Gewürze duftet es schon beim Backen nach Weihnachten. Deshalb passt er perfekt in die Adventszeit.

ZUTATEN:

400g fein geriebenes Kürbisfleisch (Hokkaido, Butternut, Muskat, ... was ihr gerade daheim habt), 220g Zucker, 300g Mehl, je 1 Päckchen Vanillezucker und Backpulver, 1 TL Natron, 2 TL Zimt, 80g geriebene oder gehackte Haselnüsse, 100g gemahlenen Mandeln, je 1 Prise Nelkenpulver und Muskat (je nach Geschmack), 4 Eier, 200 ml neutrales Speiseöl und Saft und Schale von einer Orange.

ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel vermischst ihr alle trockenen Zutaten. Eier, Öl und Orangensaft verquirlt ihr und gebt sie in die Schüssel dazu. Zuletzt mischt ihr die Orangenschale und den geriebenen Kürbis darunter. Ich mische noch gerne gehackte Kürbiskerne dazu. Die Masse füllt ihr eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform je nach Wunsch (Springform, Kastenform, ...). Der Kuchen wird im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Ober-/Unterhitze oder 140°C Umluft ca 80-90 Minuten gebacken. Anschließend mit Staubzucker bestreuen. Das Resultat seht ihr links unter meinem Artikel.

Viel Spaß beim Ausprobieren und eine besinnliche Adventszeit wünscht
Euch **Elisabeth Ikinger**



© Elisabeth Ikinger

ZAUBERN IN BREITENFURT

Für Jung und Alt, bei Ihnen zuhause:

Gartenparty, Firmenjubiläum,

Geburtstags- oder Hochzeitsfeier ...

Es ist auch möglich in Breitenfurt-Ost im

“Zauberkistl”

Tel.: 0664/ 236 69 32



Eigene Fleisch- und Wurstproduktion
Partyservice
Stelzerbergstraße 34
A-2384 Breitenfurt-West
Telefon: 02239/22 56
Fax: 02239/22 56 25

office@gasthaus-kuehmayer.at
www.gasthaus-kuehmayer.at

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag: 09:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonn- u. Feiertage: 09:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

Do. 9 - 19, Fr. 9 - 20, Sa. 8 - 13 Uhr.



2384 Breitenfurt, Hauptstraße 10,
Tel.: 02239 / 2679 www.salon-christine.at
office@salon-christine.at

Impressum:

Medieninhaber und Verleger,
Redaktion: Uwe Ikinger für
den Siedlerverein Breitenfurt.

Herausgeber: Siedlerverein
Breitenfurt, Nachtigallweg 1 /
Haus 22 , 2384 Breitenfurt.

Druck: Tintifax, Breitenfurt
Verlagsort : 2384 Breitenfurt.