



Zugeschickt durch Postsat



Neu im Team
ProWIN – **die Revolution** von Windhager
Café mit spanischem Flair
Unser Team **vor den Vorhang**

» Nach Nöchling schau'n«

Areal der Firma Steinmetz in Mitterndorf

23. April, 13⁰⁰ bis 24⁰⁰ Uhr

24. April, 10⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr

Einblick ins Nöchlinger Gewerbe



Victoria und Ernst Hofmann sind voll motiviert. Gemeinsam mit ihren zwei Mitarbeiterinnen haben sie noch Großes vor.

Café mit spanischem Flair



Spanisch für Anfänger

- Buenos dias senorita guten Morgen schönes Fräulein
- Arriba, abajo, al centro, adentro..... spanischer Trinkspruch
- Serrano spanischer luftgetrockneter Schinken
- Chorizo spanische Wurst, pikant, luftgetrocknet
- Gambas Garnelen
- Paella spanisches Reisgericht
- Si Ja
- No Nein

Wegen Pensionierung hat das bekannte »Café Mariandl« in Persenbeug Ende letzten Jahres seinen Besitzer gewechselt. Nach der einmonatigen Renovierungsphase, wo das Lokal geschlossen war, wurde es nun am 11. März feierlich neu eröffnet. Ehepaar Hofmann hauchte dem Café neues Leben ein – die Gaststätte und Küche wurden renoviert, die Speisekarte neu adaptiert und sogar mit spanischen Gerichten erweitert.

Rezept des Hauses - Tortilla

Zutaten

Kartoffel, Olivenöl, Eier, Zwiebel, Petersilie, Salz

Zubereitung

Kartoffel schälen in Scheiben schneiden und salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel zugeben (mit Öl bedeckt). Bei mittlerer Hitze etwa 12-15 Minuten garen. Fein gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit wenig Olivenöl glasig und goldbraun anschwitzen. Eier und Petersilie in eine Schüssel geben und mit Schneebesen kräftig schlagen – salzen. Kartoffel aus der Pfanne nehmen und mit Zwiebel zu den Eiern geben, 5 Min. ziehen lassen. 2-3 EL Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 4 Min. braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen, die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen (Teller auf Pfanne legen und die Pfanne umdrehen). Dann die Rückseite 2 Minuten braten.



Spanische Gerichte – woher kommt das?

Victoria Hofmann ist gebürtige Spanierin. Die Gastronomie hatte sie schon immer fasziniert und die österreichischen Gastronomieschulen haben in Spanien einen sehr guten Ruf. Deshalb entschied sich Frau Hofmann in jungen Jahren nach Österreich zu gehen. Die Hotelfachschule absolvierte sie in Salzburg, das war eine echte Herausforderung da sie damals kein Wort Deutsch konnte. Mit Hilfe eines Dolmetschers war es Victoria aber gelungen und sie konnte in der österreichischen Gastronomie Fuß fassen.

Seit 25 Jahren unzertrennlich

Victoria und Ernst Hofmann sind seit 25 Jahren ein Paar und haben beide dieselbe Leidenschaft für die Gastronomie. Ernst absolvierte die Hotelfachschule in Krems und machte im Anschluss noch die Gesellenprüfung für Bäcker und Konditor. Ausgestattet mit viel Fachwissen führten die beiden dann lange Zeit ein 4-Sterne Hotel in Fuschl am See. Als die Mutter von Herrn Hofmann aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr alleine leben konnte, übersiedelten sie 2013 nach Marbach an der Donau in das Elternhaus von Ernst. Gerade erst angekommen machten sie gleich Bekanntschaft mit dem Hochwasser. Für Victoria eine ganz neue Erfahrung, doch es hielt die beiden nicht davon ab hier zu bleiben.

Ein geeignetes Lokal zu finden war das Ziel

Victoria und Ernst Hofmann waren seit dem Umzug auf der Suche nach einem geeigneten Lokal. In der Zwischenzeit hat Ernst als Küchenchef in der Autobahnraststation

Rosenberger in Haag gearbeitet, seine Frau war Chefin des Cafés im Schloss Artstetten. Ende letzten Jahres ergab sich die Möglichkeit sich für das »Mariandl« zu bewerben und sie nützten diese Chance.

»Mariandlgenuss« – nicht nur der Name des Cafés hat sich geändert

Die Hofmanns haben viele Ideen im Kopf um das Lokal zu beleben und den Gästen Abwechslung zu bieten. Künftig wird im Sommer oft gegrillt werden, dafür wurde ein einzigartiger Grillter entworfen und gebaut. Neben den spanischen Schmankerln wird es auch eine monatliche Weißwurstparty geben. Für den Winter planen die beiden einen Punschstand und einen Weihnachtsmarkt, durch's Jahr gibt es Mittagmenüs und eine Speisekarte die alle zwei Wochen neu kreiert wird. Natürlich wird auch ein leckeres Frühstück angeboten, wo selbstgemachtes Brot und Gebäck nicht fehlen dürfen. »Das Frühstück wird bereits sehr gut angenommen, vor allem an den Tagen wo Ordinationsbetrieb im Haus ist« erzählt uns die Chefin des Hauses.

Positives Raumklima durch neue Lüftungstechnik

Das bestehende Lüftungssystem in der Gaststätte wurde durch eine neue Absaugung in der Küche ergänzt. Die beiden Lüftungssysteme können unabhängig voneinander gesteuert werden, je nachdem wo gerade Bedarf besteht. Das neue Lüftungssystem sorgt mit einer 5-Stufen Regelung für Frischluft in der Küche. Dabei wird die Luft über der Herdstelle abgesaugt und frische Luft mittels Wärmerückgewinnung mit 22°C wieder eingeblassen. »Die Lüftungstechnik hat sich besonders gut bewährt, denn egal ob im Raucherraum oder in der Küche, in unserem Haus riecht es überall angenehm.« erzählt Victoria Hofmann.



Gemeinsam mit der Gemeinde Persenbeug wurde die Gaststätte neu renoviert und umgestaltet. Auch im Sanitärbereich wurden Armaturen und andere Details erneuert.



Die verbrauchte Luft wird über der Herdstelle mittels einer 5-Stufen Regelung abgesaugt.



Die verbrauchte Luft wird mittels Rohrsystem in die Anlage am Dachboden gesaugt, dort umgewälzt und frische, warme Luft kommt retour.



Am Dachboden des Hauses steht die Anlage für das neue Lüftungssystem. Bis zu 1.000 m³ Luft/Std. werden hier umgewälzt.



Geschätzte Damen und Herren!

Am 3. April haben wir ein großes Geschenk bekommen: Unsere Tochter Katharina Maria hat im Krankenhaus Amstetten das Licht der Welt erblickt. Mit großer Freude und Dankbarkeit beginnt damit wieder ein neuer Lebensabschnitt in unserer Familie. Nachdem wir bereits zwei Kinder groß gezogen haben ist die Geburt eines Nachzüglers ein wirklich freudiges Ereignis.

Frei nach dem Motto »unsere Familie wächst« stellen wir 2016 zwei neue Lehrlinge ein. Wir wünschen Max und Pascal ein schöne, interessante und erfolgreiche Lehrzeit. Aufgrund der guten Auftragslage arbeiten wir derzeit auch immer wieder mit anderen Installateuren in der Region zusammen, damit wir die zugesagten Projekte schnell, kostengünstig und professionell für sie abwickeln können.

Sie sehen wir starten mit Elan und Zuversicht in das Frühjahr und wünschen ihnen viel Freude bei der Lektüre unserer aktuellen Haustechnik News.

Mit den besten Grüßen,
Manfred und Claudia Fichtinger

Aktuelles

»Die größten Meister sind diejenigen, die nie aufhören Schüler zu sein«

In diesem Sinne freuen wir uns immer wieder wenn Mitarbeiter eine Weiterbildung in Angriff nehmen. Markus Lindenhofer und Tobias Frühwirt haben bei Sonnenplatz Großschönau in Kooperation im AIT (Austrian Institute of Technology) eine Seminarreihe über Heizung-Kühlung-Lüftung-Sanitär-Elektro (HKLSE) erfolgreich absolviert und sind nun mit aktuellem Fachwissen bestens ausgestattet.

Neu im Team

Max Langthaler und Pascal Kaufmann beide aus Nöchling sind ab Sommer 2016 unsere neuen Lehrlinge. In den nächsten vier Jahren werden sie alles über Installations- und Gebäudetechnik lernen, damit sie den Beruf mit viel »Knowhow« ausüben können. Wir heißen sie herzlich willkommen und freuen uns auf gute Zusammenarbeit!



Markus Lindenhofer und ...



... Tobias Frühwirt

PuroWIN windhager
... Die Revolution der Hackgutheizung

PuroWIN – die Revolution.
Niemals zuvor konnte Hackgut so sauber, sicher und flexibel zur Wärmeversorgung genutzt werden.
➔ Patentierte Vergasertechnologie
➔ Erster Kessel, der Hackgut serienreif auch saugt
➔ Erreicht als einziger Staubemissionen < 1 mg

Die Lösung für jeden Lagerraum.

Der PuroWIN bietet für so gut wie jede Raumsituation die passende Hackguttransportlösung.

Grenzen Heizraum und Hackgutlager aneinander wird der Brennstoff über einen Sicherheits-Schneckenkanal zum Kessel befördert. Die Länge der Schnecken kann bis zu einer Strecke von sechs Metern individuell angepasst werden. Bei längeren Entfernungen steht eine weltweit einzigartige Saugtechnologie zur Verfügung.

Der einzige Heizkessel, der Hackgut serienreif auch saugt.

Der PuroWIN ist der erste Hackgutvergaser, der den Brennstoff serienreif auch saugt. Längere Transportstrecken lassen sich mit dem Windhager Saugsystem einfach überwinden, auch über kurvige Wege. So können Sie Ihr Brennstofflager beispielsweise in einem Nebengebäude problemlos unterbringen.

Mit dem PuroWIN von Windhager setzt jetzt neue Maßstäbe beim Heizen mit Hackgut.

Dank Zero-Emission-Technologie verbrennt der Kessel so sauber, dass er ganz ohne Partikelfilter kaum mehr messbare Staubwerte erreicht. Da der Kessel absolut dicht ist, bleibt das Glutbett lange erhalten und das spart Zündenergie. Anstatt eines Rostes verfügt der PuroWIN über zwei Entschungsplatten. Diese machen den Kessel unempfindlich gegen Fremdkörper und sorgen dafür, dass der Heizbetrieb beim Entaschen nicht unterbrochen werden muss. Alle Motoren und Antriebe des PuroWIN laufen sehr leichtgängig, leise und stromsparend. Für den kompletten Brennstofftransport benötigt der Kessel daher im Schnitt nur 120 Watt. Der neue PuroWIN ist in fünf Leistungsgrößen erhältlich.



Weltweit einzigartig - der Brennstoff kann auch angesaugt werden. Transportstrecken von bis zu 25 Metern Länge und 7 Metern Höhe lassen sich einfach überwinden.



Das Saugsystem ist verschleiß- und wartungsarm und kann individuell angepasst werden.



Der Kessel verbrennt so sauber, dass er ohne Partikelfilter auskommt. Er ist absolut dicht, sodass das Glutbett bis zu vier Tage erhalten bleibt, das spart bis zu 90% Zündenergie.

Unser Team vor den Vorhang ...

... Teil 2

Das größte Potential einer Firma sind gute Mitarbeiter, darum wollen wir in den kommenden Ausgaben unser Mitarbeiterteam vorstellen

Markus Lindenhofer

➔ Seit 13.8.2001 in der Firma
Ausbildung: Lehre bei Firma Fichtinger, Zusatzausbildung bei Sonnenplatz Großschönau in Kooperation mit AIT (Austrian Institute of Technology)

Markus ist als Obermonteur tätig und der Spezialist für Privatkunden und Großbaustellen, wo er immer wieder durch sein Management-Talent überzeugt. Er ist verheiratet und Vater von drei Kindern. In seiner Freizeit unternimmt er gerne etwas mit seiner Familie oder hilft bei Bekannten und Verwandten, wenn »Not am Mann« ist.



Michael Lindenhofer

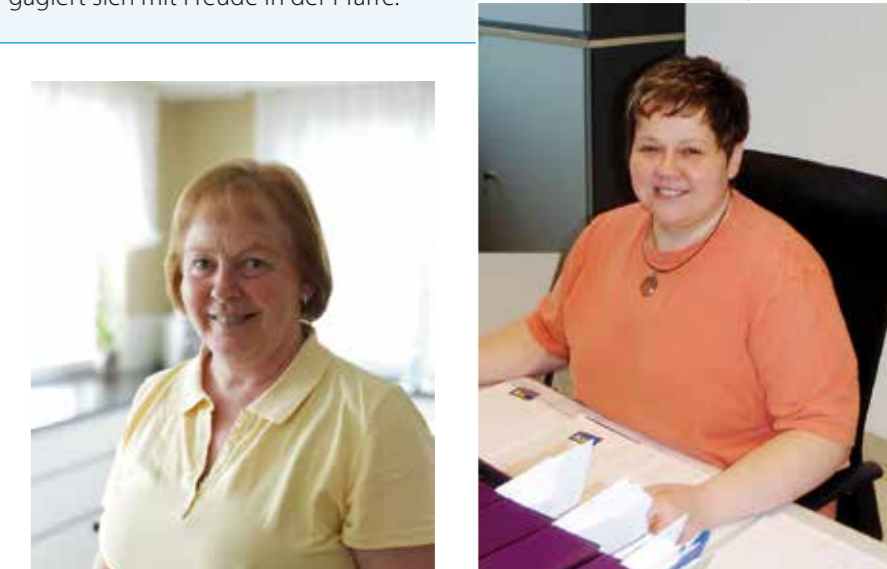
➔ Seit 11.7.2011 in der Firma
Ausbildung: Ausbildung: Lehre bei Firma Fichtinger

Michael arbeitet als Monteur und sein Bruder Markus und er bilden dabei oft ein gutes Team. Er beeindruckt vor allem durch seine ruhige Art und seinen ausgesprochenen Fleiß. Außerhalb der Arbeit in der Firma ist Michael als Landjugend-Leiter tätig. Fußballspielen und diverse Baustellenarbeiten bei Familienangehörigen zählen ebenfalls zu seinen Freizeitbeschäftigungen.

Anna Bauer

➔ Seit 4.1.1993 in der Firma
3-jährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Schulschwwestern Amstetten

Anni arbeitet im Büro und ist seit ihrer Jugend bei Haustechnik Fichtinger tätig. Als Mutter von drei Kindern war sie zwischenzeitlich einige Zeit in Baby/Kinderpause. Seit sieben Jahren ist Anni wieder in der Firma und Teilzeit beschäftigt. Ihre Aufgabenbereiche sind vielfältig, von Buchhaltung bis hin zu Lagerarbeiten. Anni überzeugt vor allem durch ihren großen Ehrgeiz und ihre Genauigkeit in ihren verantwortungsvollen Aufgabenbereichen. In der Freizeit steht die Familie an erster Stelle, außerdem singt sie gerne und engagiert sich mit Freude in der Pfarre.



Christine Gebetsberger

➔ Seit 2.5.2007 in der Firma
Christine Gebetsberger ist Mutter von fünf Kindern und war lange Zeit Hausfrau. Seit nunmehr neun Jahren ist sie für ihre Tochter Claudia Fichtinger nicht mehr aus der Firma wegzudenken. Als Raumpflegerin kümmert sie sich um Ordnung und Sauberkeit in den Firmenräumen und ist eine wirklich große Unterstützung. In ihrer Freizeit arbeitet sie gerne im Garten oder sucht im Herbst Schwammerl im Wald. Vielleicht bleibt ja in den nächsten Jahren mehr Zeit für ihre Lieblingsbeschäftigungen, denn Christine Gebetsberger tritt demnächst ihre Pension an.