



Ulrich Wieland und Abgeordnete Tanja Graf. Foto: Bezirksblätter Lungau

Politik im Austausch mit Lokalwirtschaft

TAMSWEG (red). Die Nationalratsabgeordnete Tanja Graf besuchte am 24. Jänner die „Junge Wirtschaft“ im Lungau. Zu einer größeren Runde fanden sich im Café Wieland – dessen Betreiber Ulrich Wieland ist der Obmann der Jungen Wirtschaft – im Landesklinikum Tamsweg einige Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer ein, um mit der Salzburger Abgeordneten etwas mehr als eine Stunde zu sprechen. Graf stellte sich und ihre Arbeit im Nationalrat, wo sie Obfrau stellvertretend im Sportausschuss und Mitglied in den Ausschüssen für Arbeit und Soziales, Landesverteidigung und im Unvereinbarkeitsausschuss ist, vor. Außerdem berichtete sie über laufende wirtschaftspolitische sowie über ihre eigenen Erfahrungen als Jungunternehmerin. Graf hat in den letzten zehn Jahren selber ein großes Personal-Dienstleister Unternehmen aufgebaut und geführt.

Gäste blieben dem Katschberg treu



Foto: TVB St. Michael

Frank Bahlmann, Leif Schmidt, Sönke Hussmann sowie Lorenz Feddersen aus Deutschland blicken auf 25 Urlaubsaufenthalte im Aparthotel Hutter am Katschberg zurück. Aus diesem Anlass dankte der Tourismusverband St. Michael den treuen Urlaubern sowie der Gastgeberfamilie für die gute Betreuung. (p.jw)

Restaurant „Goldader“ sperrte auf

Untertags für Betriebskindergarten-Kids und Angestellte, abends für alle

TAMSWEG (p.jw). Der Betriebskindergarten der Trockenbau-firma Pagitsch im Tamsweger Gewerbegebiet wurde um ein eigenes Restaurant erweitert. Eröffnung feierte man am vergangenen Samstag. „Ich möchte die Kinder wieder in die Natur und zum Ursprung führen, ihnen Erfahrungen ermöglichen, die wir in unserer Kindheit erleben durften“, sagte Firmenchef Rupert Pagitsch gegenüber dem Landes-Medienzentrum Salzburg.

Platz für 380 Personen

Auf 600 Quadratmetern bietet das neue Restaurant mit dem klingenden Namen „Goldader“ Platz für 380 Personen. Mittags sollen dort Kinder und Angestellte verköstigt werden, abends soll „Goldader“ für die Öffentlichkeit geöffnet sein. Am Speiseplan will man ausschließlich heimische Produk-

Dort lernen, wo Praxis gezeigt wird

TAMSWEG (p.jw). Einen Lehrausgang in das Coop-Shopping-Center machten Schülerinnen und Schüler der zweiten Klasse Einzelhandel der Landesberufsschule (LBS) Tamsweg. Laut der LBS sei das Center eines der modernsten Geschäfte Österreichs. Bei der Führung schaute man sich auch das Herzstück des Einkaufsmarktes – die als Marktstand inszenierte Feinkostabteilung – an. Auch die Modeabteilung sowie den Bereich für Haushalt und Kinder nahmen die Auszubildenden genau unter die Lupe.



SchülerInnen schmökerten in der Modeabteilung. LBS Tamsweg



Firmenchef Rupert Pagitsch in seinem Restaurant „Goldader“.

te anbieten; Kräuter, Obst und Gemüse kämen direkt aus dem eigenen „Naturspielplatz“.

Rundum durchgestylt

„Das Wohl der Kinder steht hier im Zentrum, aber auch die Bedürfnisse der Eltern und des Betriebes werden wahrge-



Ein Blick ins neue Restaurant in Tamsweg. Fotos: Franz Neumayr/Land Salzburg

nommen“, zeigt sich Familienlandesrätin Andrea Klambauer vom neuen Konzept überzeugt. „Nun gehen sie wieder einen Schritt weiter und eröffnen ein Restaurant, in dem die Kinder täglich mit gesundem Essen verköstigt werden. Das ist wirklich fantastisch.“ Der Betriebskindergarten von Pagitsch ist seit zwölf Jahren in Betrieb; ist für 100 Kinder ausgerichtet und er bietet auch einen eigenen Streichelzoo, einen Rodelhügel und auch eine Feuerstelle.



F. Lüftenegger (WKS), M. Lüftenegger, M. Friedrich, I. und A. Moser (Eggerwirt), Mi. Jerkovic, Ch. Klausner, K. Pirker (Eggerwirt). Foto: Moser/Eggerwirt

Der Eggerwirt baut auf seine treuen Mitarbeiter

SANKT MICHAEL (p.jw). MitarbeiterInnen des Wellnesshotels „Eggerwirt“ der Familie Moser in Sankt Michael im Lungau standen kürzlich im Mittelpunkt einer Ehrungsfeier. Franz Lüftenegger, der Bezirksstellenleiter der Wirtschaftskammer Salzburg (WKS) überreichte Dank- und Anerkennungsurkunden für langjährige Betriebstreue an Markus Lüftenegger (Sous-Chef, für 15 Jahre), Mirjana Jerkovic (Stubenmädchen, 15 Jahre), Monika Friedrich (Köchin, zehn Jahre) und Chris-

tine Klausner (Service, zehn Jahre). Lüftenegger würdigte ebenso wie Hotelchef KR Albert Moser den Einsatz und die Treue der Beschäftigten, die wesentlichen Anteil an der „erstklassigen Servicequalität im Wellnesshotel der Kategorie 'Vier Sterne Superior' haben“, wie es heißt. Das Hotel mit rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sei laut der Wirtschaftskammer „der bestimmende touristische Leitbetrieb im Lungau“. Allein der Wellnessbereich des Hotels sei 13.000 Quadratmeter groß.