

# EVENT



**Die Spar Akademie Wien** bietet unter anderem eine Zusatzausbildung für angehende Feinkostfachverkäufer an. In Kooperation mit Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) vermittelt Spar seinen Lehrlingen in den eigens eingerichteten Kursen alles Wesentliche über den Umgang mit der Ware, Hygiene am Arbeitsplatz, Verpackungs- und Präsentations-technik. 124 Lehrlinge bekamen am 15. Mai ihr Zertifikat für Fleisch- und Wurstwaren-, bzw. Käse-Expertise überreicht (1). Es gratulierten unter anderem AMA-Chef **Michael Blass** (2, l.v.r.) und **Robert Renz**, Leiter der Spar-Akademie Wien (2, 2.v.l.).

**No more Bullshit** heißt die Veranstaltungsreihe im Zuge derer die Organisationen Sorority und Karriere unter Umständen am 4. Mai zur Podiumsdiskussion zum Thema Elternklischees luden. Die Moderation übernahm Sorority Obfrau-Stellvertreterin **Maria Schreiber** (3, l.v.r.). Arbeiterkammer-Jurist **Alexander Tomanek** (4) sprach über Erfahrungen als Elternberater und verschobene Rollen in ursprünglich gleichberechtigten Beziehung nach der Geburt des ersten Kindes: „Keiner schreibt Eltern vor, außer vielleicht traditionelle Rollenbilder, was oder wie viel Mutter oder Vater zu tun haben.“



**HAU** 24. - 25.5. Auch heuer geht es beim Pioneers Festival in der Wiener Hofburg um Digitales und Start-ups. Info und Karten via: [www.pioneers.io](http://www.pioneers.io)

## SCHÄFTSESSEN

### a, schau oba

**r's Gasthaus.** In Wirklichkeit kann das Leben sch sein. Für einen schönen Opernabend, pilgert etrebko. Für den frischen Fisch zum Gruber am rkt. Und für die perfekt Wiener Küche? Zum Ein Bollwerk Wiener Gastlichkeit im rauen von Rudolfsheim Fünfhaus. Hier ist die Zeit im ne angehalten. Stillstand auf höchstem ogibt es bitte noch den längst vergessenen Kü- niker „Gebackenes Gulasch“? Die Verbindung riger Panier mit saftig-gschmackigen Rind- hört zu Wien und erfährt hier seine Perfektion o). Der Zwiebelrostbraten ist ein kurz gebratete- stückerl mit viel gedünstetem Zwiebel. Ent- e und Gaumen, erfordert aber erhöhten Appe-

tit. Unbedingt Platz lassen sollte man für die größten Pa- latschinken Wiens: 40 cm, klassisch, mit Marmelade. Welches Beisl das beste Schnitzel hat (hier grandios und 12,90 Euro), darüber lässt sich lange streiten. Über die beste Weinkarte jedoch nicht: Topgewächse aus dem In- und Ausland, eine ansehnliche Naturweinsparte. Und auch hier regiert die Preis-Leistungs-Fairness. Im Heidinger's herrscht die gleiche Liebe, Sorgfalt und Großzügigkeit wie damals bei der Oma. Mit dem Unterschied, dass es hier am Ende eine Rechnung gibt – aber die ist eh halb so schlimm. **Fazit:** Eines der schönsten, alten Gasthäuser Wiens, es lohnt sich der Weg in die Vorstadt. Essen top, Service top, Preise moderat. Selzergasse 38, 1150 Wien. Tel.: 01 / 985 99 11. – Sandra Baierl



Das ist ein Gebackenes Gulasch – es ist eine Wucht