

BIORAMA NIEDERÖSTERREICH

Ausgabe 11 erscheint
im Juni 2023.

Ausgabe 12 erscheint
im November 2023.

MIT ZWEI AUSGABEN INS SIEBTE JAHR

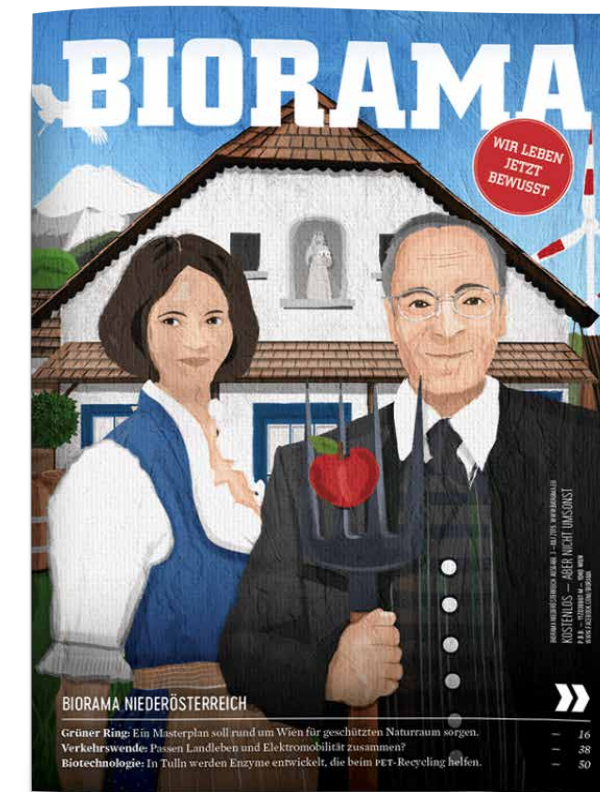
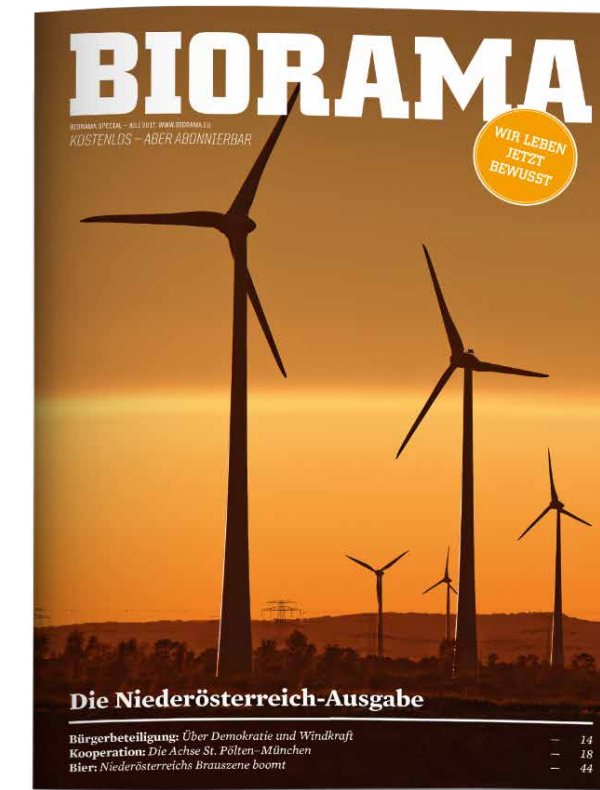
Nach den beiden ersten Regionalausgaben von BIORAMA Niederösterreich 2017 und 2018 erscheint BIORAMA nun seit 2019 zwei Mal jährlich speziell für Niederösterreich.

»Das Spannende an den Heften ist, dass sie für mich wirklich völlig neue Informationen bieten, die in den Alltagsmedien in der Form gar nicht behandelt werden.«

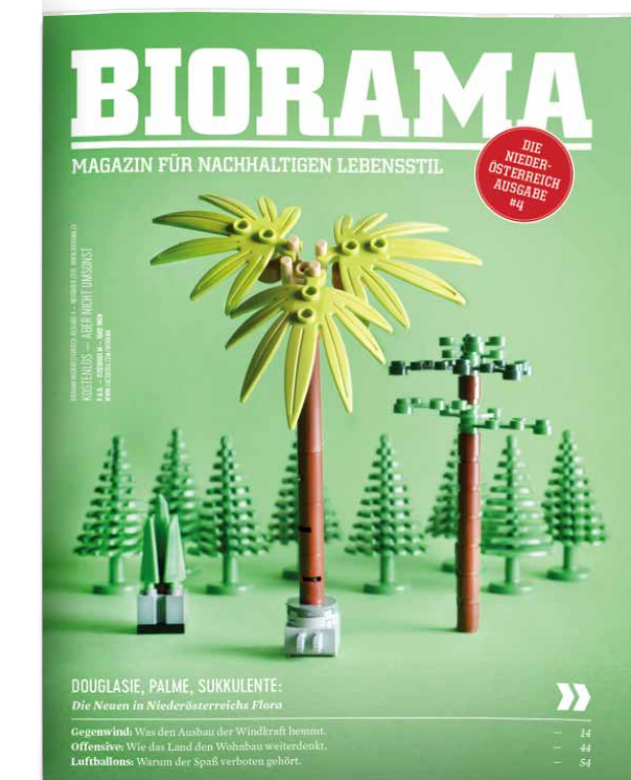
RIKE PRISCHING, Leserin aus St. Pölten

»BIORAMA – denkt global und schreibt regional. Das ist wichtig. Denn so wird Nachhaltigkeit in und für Niederösterreich erlebbar und auch darüber hinaus. Wir kooperieren seit einiger Zeit erfolgreich mit BIORAMA und haben die Zusammenarbeit im Vorjahr intensiviert, weil wir sehen, dass sich mit BIORAMA hochwertige Inhalte entwickeln lassen, die auch über das Medium selbst hinauswirken.«

JASMINE BACHMANN, Geschäftsführerin
Verein Naturparke Niederösterreich



Aktiv und bereichernd



»BIORAMA ist ein wichtiger Partner, wenn es darum geht, die Ökologisierung von privaten Gärten und öffentlichen Grünflächen in Niederösterreich voranzutreiben. Das ist gelebter Klimaschutz im eigenen Wirkungsbereich, da verfolgen wir das selbe Ziel.«

MATTHIAS WOBORNIK UND CHRISTA LACKNER,
GeschäftsführerInnen Natur im Garten



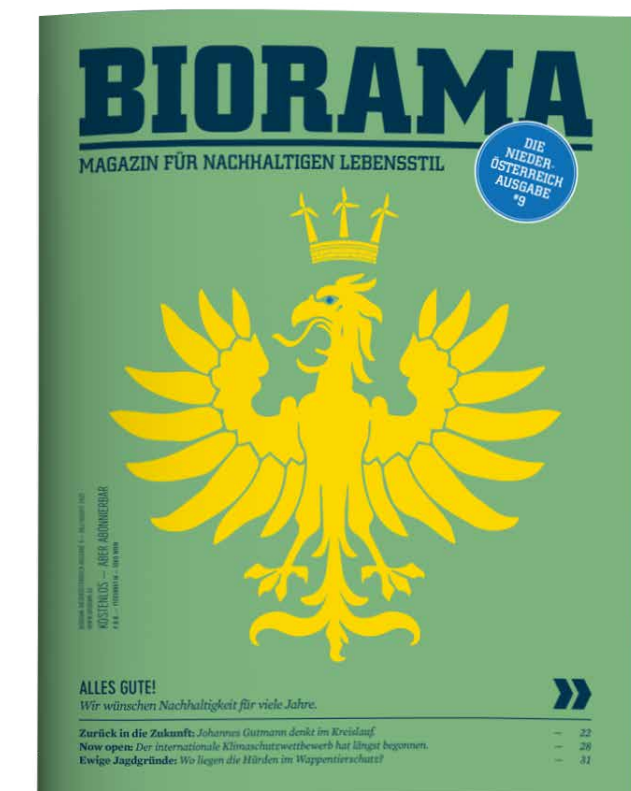
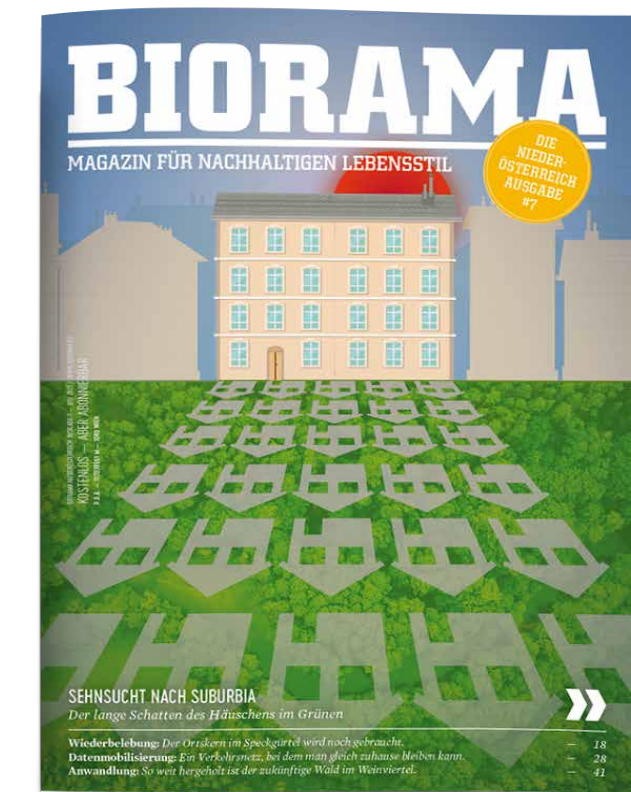
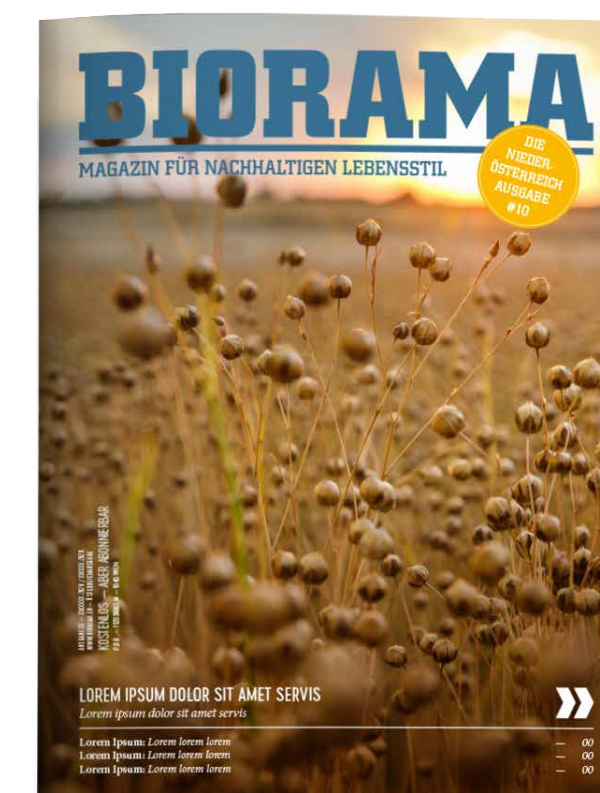
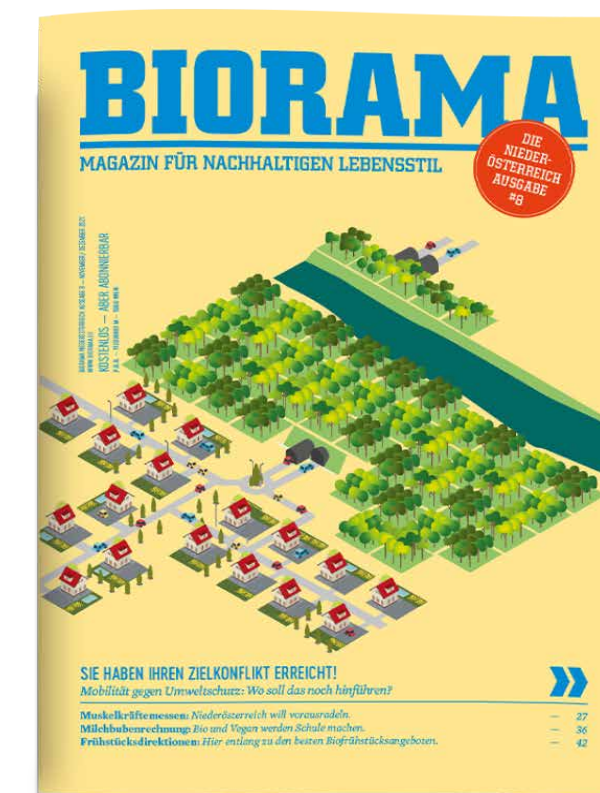
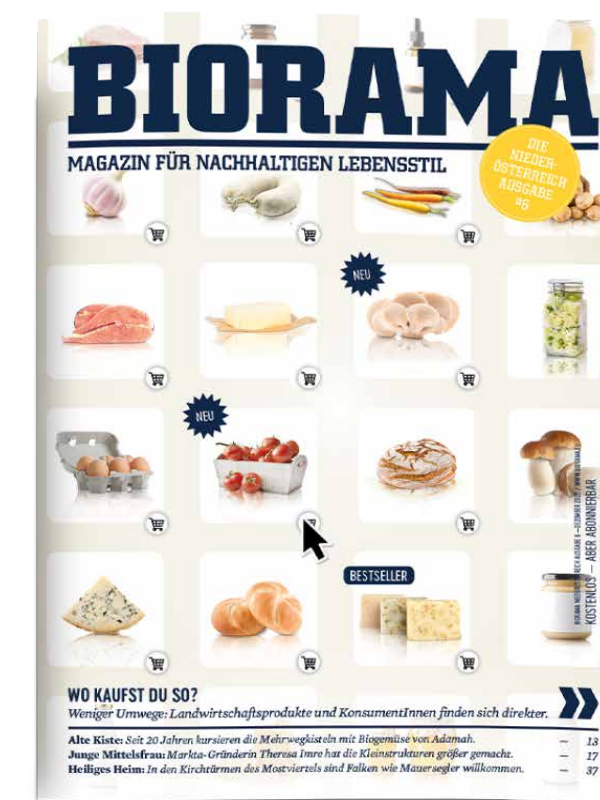
Bei der Verleihung der gemeinsam von BIORAMA und der Messe Wieselburg vergebenen Preise für das »Bio-Produkt des Jahres«.

»Wer BIORAMA einmal gelesen hat, wird es immer wieder tun! Das liegt an der Vielfaltigkeit der Themenbereiche, der zeitgemässen Umsetzung von Print- und Online-Content, sowie am Herzblut, das jedeR einzelne MitarbeiterIn in das Heft steckt, das man beim Lesen definitiv spürt. Aus diesen Gründen arbeiten wir seit Jahren gerne – auch regional – mit BIORAMA zusammen und kooperieren auf unterschiedlichen Ebenen.«

LISI KLINGER, Head of Events, Filmladen Filmverleih

»Das Magazin halte ich immer wieder gerne in Händen. Es ist so wunderbar unaufgeregt. So sachlich und informativ. Dabei handlich und voller interessanter Fakten, die oft so nahe liegen und mir doch noch nicht bekannt waren.«

MATTHIAS PACHER,
Geschäftsführer des Museum Niederösterreich



Auch alle NÖ-Regionalausgaben finden sich zum Durchblättern unter issuu.com/biorama

GROSSE THEMEN, REGIONAL ERZÄHLT.

Regionalmedien bleiben auch im Onlinezeitalter relevant.

Allerdings wandelt sich ihre Bedeutung. Sie dienen ihren LeserInnen nicht mehr als wichtigste Quelle für aktuelle Informationen über das Weltgeschehen, sondern versorgen sie mit regionalen Special-Interest-Inhalten und bringen große Themen auf eine regionale und lokale Ebene. Diesem Zweck dient auch BIORAMA NIEDERÖSTERREICH, und zwar im Bereich des nachhaltigen Lebensstils.

BIORAMA NÖ
 #11 23. Juni 2023
 #12 10. November 2023

JOURNALISTISCH, INFORMATIV, UNTERHALTSAM.

BIORAMA NIEDERÖSTERREICH rückt Menschen, Initiativen, herausragende Ideen und Projekte in den Vordergrund – und das stets mit Hintergrund.

Alle journalistischen Formen und Textsorten – Interview bis Reportage, Glosse, Kommentar oder Fotostrecke – kommen dabei zum Einsatz. Denn das Thema »Nachhaltigkeit in Niederösterreich« gibt einiges her, das wir für berichtens- und erzählenswert halten.

BIORAMA NÖ — GEMEINSCHAFTSVERPFLICHTUNG



»DIE HEILIGE KUH: DAS SCHNITZEL DARF NICHT TEURER WERDEN«

33 Jahre lang leitete Karl Grüber die St. Pöltner Landhausküche, bekochte Landesbedienstete, PolitikerInnen, Prominente. Ganz nebenbei schraubte er den Bionteil in der Küche auf 70 Prozent hinauf. Wie geht das?

INTERVIEW
Thomas Weber

Karl Grüber, 61, Mostviertler und Marathonläufer, wuchs in einer kinderreichen Bergbauernfamilie auf und knüpfte früh Biokontakte. In seinem Lehrbetrieb, dem Hotel Tullingerkogel, wurde vom Sohn des Hoteliers die Olivenölmanufaktur Mani gegründet. »Deren ganzheitlicher Ansatz hat mich inspiriert«, sagt Grüber. Seit 1985 ist er Landesbediensteter und seit 1987 leitet er die Küche im niederösterreichischen Landhaus – anfangs noch in der Wiener Herrensäle (im Palais Niederösterreich), dann im Regierungsviertel in St. Pölten. Sein Team besteht aus 35 Angestellten. Mitte Dezember 2020 trat er sein Sabbatical an. Danach geht er in Pension. »Ich geh seit meinem 15. Lebensjahr arbeiten, hab 47 Versicherungsjahre beisammen und will zu Hause gärtnern, in

die Berge und aktiv in Pension gehen, nicht erst, wenn ich alt und krank bin.«

BIORAMA: Die Landhausküche verköstigt Landesbedienstete, BeamtInnen und in der St. Pöltner Landespolitik Beschäftigte. Von welchen Mengen sprechen wir denn da?

KARL GRÜBLER: 2020 ist durch Homeoffice und das Wegfallen von Extraveranstaltungen alles anders geworden. Unter normalen Umständen sprechen wir im Schnitt von 1500 Essen pro Tag. Von tonnenweise Rind- und Schweinefleisch, Hunderttausenden Eiern. Um das genau sagen zu können, müsste ich im Warenwirtschaftsprogramm nachsehen. Da sind auch Rezepturen drin, alle LieferantInnen und bis zur Finanzbuchhaltung hin ist alles erfasst. Das läuft weitgehend automatisiert. Ich gebe eine

Karl Grüber
leitet die Küche des St. Pöltner Landhauses von 1987-2020.



Sie sind gut!

Unser Top-Angebot: Digitale Vermarktungsförderung im Wert von bis zu € 1.000,- für Ihre Website.

Lassen Sie es alle wissen und werden Sie kostenlos »So schmeckt Niederösterreich«-Partnerbetrieb!

Ihre Vorteile:

- Bekannte Marke mit Website und Onlineshop
- Präsentations- & Verkaufsfördernde Veranstaltungen
- Starker Netzwerk
- Gemeinsame Marketingaktionen

Info & Anmeldung:
www.soschmeckt.at/partnerbereich
Service-Telefon: 02742 251 11

»Es ist die heilige Kuh: Das Schnitzel darf nicht kleiner werden.«



KARL GRÜBLER, leitete 33 Jahre lang die St. Pöltner Landhausküche



»Vieles ist in Zahlen messbar: in Geld und in CO₂. Aber die Zufriedenheit, die es ins Team bringt, die bemerke ich auch dort, wo ich keine entsprechenden Zahlen in den Berichten hab.«

MATTHIAS PACHER, Geschäftsführer des Museum Niederösterreich



»SO KITSCHIG WIE EIN ROSAROTER SONNENUNTERGANG«

Das Museum Niederösterreich trägt seit Dezember 2020 das Österreichische Umweltzeichen.

INTERVIEW
Fiona Zedlitz

Selten schwärmen Menschen so vom Durchlaufen eines Zertifizierungsprozesses. Matthias Pacher leitet das Museum Niederösterreich und hat dessen zwei Bereiche, das Haus der Geschichte und das Haus für Natur, innerhalb eines Jahres durch die Umstellungen an die Standards des Umweltzeichens des Umweltministeriums geführt. Damit hat St. Pölten das österreichweit zweite Museum mit diesem Zertifikat. Der Historiker hat dazu nur Positives zu berichten und will andere inspirieren.

BIORAMA: Sie dürfen nun das Österreichische Umweltzeichen tragen, hat das Nachteile? Was geht künftig nicht mehr, das früher ging?

MATTHIAS PACHER: Da geht einiges nicht mehr. Das ist ein Prozess, der sich über einen Zeitraum von mehreren Jahren erstreckt. Es ändern sich die Arbeitsprozesse quer durch alle Abteilungen im Haus. Von den Bestellungen von Arbeitsmaterial bis zur Weisung, in der wir denken und kommunizieren.

Wird einem das beim Besuch auffallen?

Den BesucherInnen fällt nicht auf, dass weniger Drucksorten produziert werden oder dass die Kloppfing bei einem Spülgang kürzer

läuft. Aber gerade dort, wo sie durch ihr Verhalten auch einen Beitrag leisten, wird es explizit thematisiert: bei den Müllbehältern wird dazu aufgerufen, keinen Müll zu produzieren und wenn doch, ihn entsprechend sachgerecht zu entsorgen. Wir liefern unseren Beitrag, indem wir sie nicht mit diesem Müll versorgen, unser Shoportiment ist entsprechend umgestellt. Aufmerksamen BeobachterInnen wird die Umstellung in vielen Details auffallen, aber man wird nicht an jeder Ecke explizit mit dem Thema konfrontiert. Auffallen werden aber zum Beispiel die Photovoltaikanlagen auf den Dächern, die demnächst durch das Land Niederösterreich installiert werden.

Kommunikation der Anstrengungen zur Ökologisierung ist ja auch Teil der Voraussetzungen für das Umweltzeichen. Wie vermittelt man das dem sinnvoll nebenbei?

Indem man dort, wo jeder BesucherIn vorbekommt, durch einen Aushang zur Kenntnis bringt, dass Nachhaltigkeit hier eine Rolle spielt. Auch in der Kommunikation online und offline findet sich das in all unseren Informationsmaterialien wieder. Und: Ja, es wirkt auch außen bewusstseinsbildend und hilft auch bei



der Vermarktung eines Hauses. Letztlich muss man aber deutlich sagen: Der Knackpunkt sind die MitarbeiterInnen. Ich kann schnell andere Maßstäbe anschaffen, aber aufwendiger ist es, den entsprechenden Umgang in einem Team zu etablieren. Das ist die eigentlich große Aufgabe. Der Umkleeprozess muss von ganz oben bis ganz unten durch die MitarbeiterInnenstrukturen gehen, von den Gewohnheiten zur Bestellung von Arbeitsmaterial bis zu Vereinbarungen zur Verzehrung mit der Abfallwirtschaft der Stadt.

Helfen oder stören dabei die in Zahlen gegossenen Benchmarks?

Ich muss meine MitarbeiterInnen nicht andauernd mit Zahlen füttern. In jedem Jahr fix steht das Thema Ökologisierung auf der Tagesordnung. Vieles ist in Zahlen messbar in Geld und in CO₂. Aber die Zufriedenheit, die es ins Team bringt, die bemerke ich auch dort, wo ich keine entsprechenden Zahlen in den Berichten hab. Wenn jeder merkt, dass sie oder er etwas beiträgt und dass das gegenseitig und gestützt wird.

Wo öffnet man an die Grenzen des Machbaren?

Vorweg: Wir konnten auch deshalb so schnell die fürs Umweltzeichen notwendigen Standards erfüllen, weil wir nicht bei null begonnen haben. Das Gebäude ist relativ neu und außerdem wurde in diese Richtung schon zuvor einiges unternommen.

Aber zu den Grenzen: Wir sind ein Landesmuseum mit 6000 Quadratmetern, also ein großes Haus. Vor allem im Haus der Geschichte haben wir Objektschutz zu gewährleisten: Damit organische Exponate auch noch Generationen überdauern, müssen die Vitriolen temperaturgerecht werden. Das braucht einfache Energie, da heißt es dann einsparen und nachhaltigere Energiequellen suchen. Eine wichtige Stichschraube war hier aber auch, umweltschonende Silikonmischungen zum Abdichten der Vitriolen zu finden. Aber auch bei der Verpackung von Ausstellungsmaterialien kann durch nachhaltige Alternativen sehr viel Kunststoffmüll vermieden werden.

Wofür braucht es den meisten Platz?

Es gibt eine Scheu, denn ein solcher Prozess bindet viele Personaltunden und die Budgets

Unter Haus für Natur ist auch ein Zoo, in dem wir einen Teil der lebenden Tierwelt Niederösterreichs zeigen. Zur Wasserkühlung beispielsweise ist ein gewisser Energieverbrauch unvermeidbar. Im Winter kühlen wir mit einer Free-Cooling-Anlage, die das Wasser über kalte Luft aus der Umgebung kühlt. Aber wir haben auch unsere Stromverträge geständert und planen fünf Prozent Einsparung durch die künftige eigene Photovoltaikanlage.

Das Museum Niederösterreich ist das zweite Museum, das das Österreichische Umweltzeichen trägt. Was machen denn die anderen?

Gerade bei Museen muss man auf die Baustoffe schauen, da kann es schon schwierig werden. Es befrieden sich derzeit einige auf dem Weg zum Umweltzeichen, das gerät gerade in Schwingung. Je mehr Betriebe da positive Erfahrungen sammeln, umso größer ist der Mut in der Branche, sich auf solche komplexen Prozesse einzulassen.

Insgesamt gibt es bereits 1100 LizenznehmerInnen für das Österreichische Umweltzeichen aus den verschiedensten Branchen.



DISTRIBUTION

Der Vertrieb von BIORAMA NÖ erfolgt über:

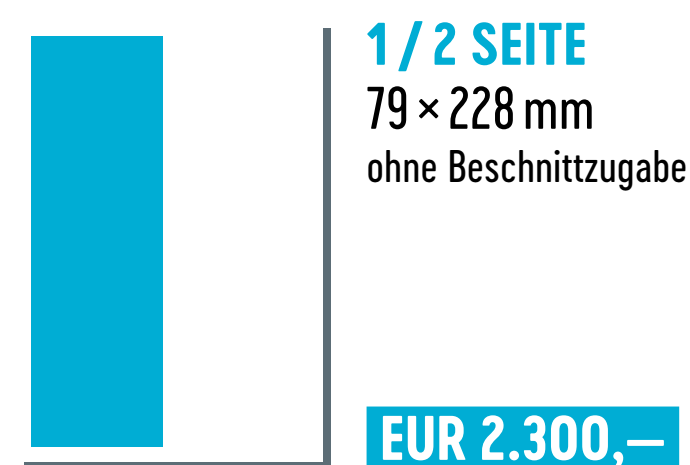
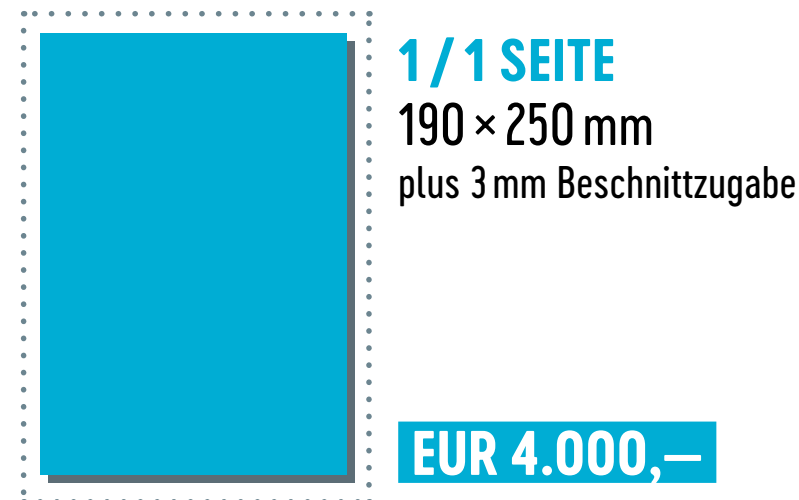
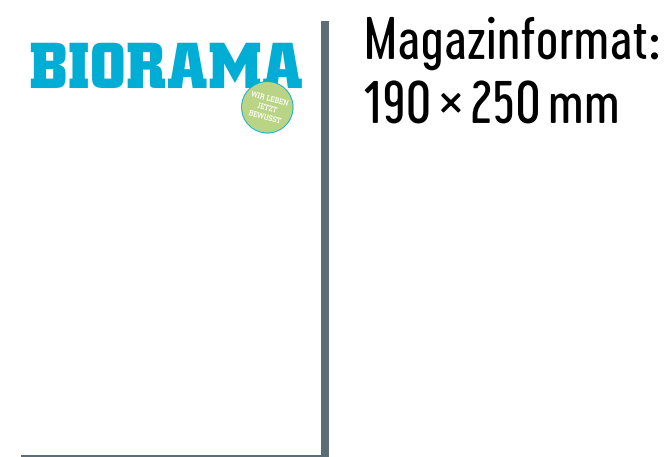
- die **Biokistln** des Adamah Biohofs
- ausgewählte **Sommerkinos** quer durchs Land, sowie **saisonale Märkte** (z. B. Advent im Park/Baden)
- eine **flächendeckende Verteilung in St. Pölten** (über ein sozialpädagogisches Jugendarbeitsprojekt)
- die **niederösterreichischen Landeskulturbetriebe** und weitere relevante **Kunst- und Kulturstellen**
- diverse **Kultureinrichtungen und Cafés**
- ausgewählte **Biohofläden**
- ausgewählte **öffentliche Bibliotheken**
- diverse **Bildungseinrichtungen** sowie die **Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Niederösterreichs**
- die **Energie- und Umweltagentur** des Landes Niederösterreich (ENU)

AUFLAGE:
22.000 Stück



UNSERE ANZEIGENFORMATE UND PREISE

KLASSISCHE ANZEIGENFORMATE



PLATZIERUNG

U2/ UMSCHLAGSEITE **EUR 4.600,-**

U3/ UMSCHLAGSEITE **EUR 4.600,-**

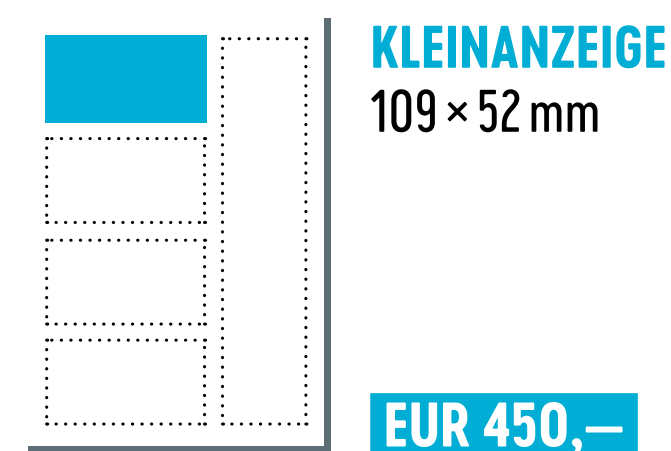
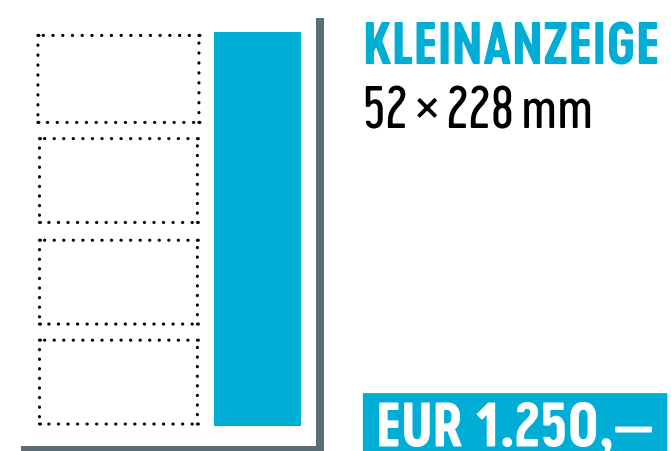
U4/ UMSCHLAGSEITE **EUR 5.400,-**

BEILAGEN (ohne Fremdanzeigen) pro 1.000 Stück **EUR 160,-**

Panorama und 1/2 Panorama, Beikleber, Beihefter und Sonderwerbeformen sowie Goldideen zur Wettbewerbseinreichung, Preise auf Anfrage.

KLEINANZEIGENFORMATE

im Satzspiegel, ohne Beschnittzugabe



AUFLAGE

22.000 STÜCK

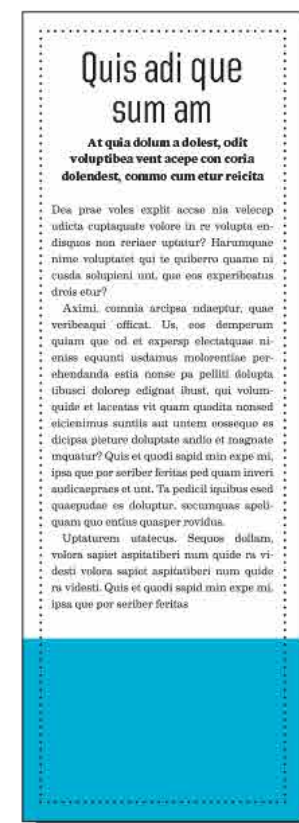
UNSERE FORMATE FÜR IHRE GESCHICHTEN

ADVERTORIAL CONTENT



1 / 1 SEITE
EUR 4.400,—

2 / 1 SEITEN
EUR 6.400,—



1 / 2 SEITE
EUR 2.750,—

BRANDED CONTENT



Entwickelt für und mit Sonnentor

BIORAMA unterstützt mit seiner Reichweite beim Roll-out die Storytelling-Formate seiner PartnerInnen, transparent ausgewiesen als entgeltliche Einschaltung. Dabei liegt die Texterstellung und Beistellung von Bildmaterial bei Ihnen oder gegen Aufpreis und nach Ihrem Briefing bei BIORAMA.

BIORAMA hilft bei der Entwicklung individueller Erzählformate für Ihre Brand Message. Branded Content im BIORAMA bedeutet: Artikel mit individuellem Mehrwert für unsere LeserInnen, die wir mit den Kommunikationszielen unserer KundInnen verbinden. Dabei setzen wir auf direkte Ansprache, eine jeweils passende Bildwelt, appellativen Charakter mit klarem Call-to-action.

Wir erstellen Branded Content inhaltlich fundiert und glaubwürdig, zielgruppengerecht und treffen den richtigen Ton. Branded Content wird transparent als »entgeltliche Einschaltung« und bei Koabsenderschaft als »entgeltliche Kooperation« ausgewiesen, entspricht dabei aber konsistent dem Look and Feel von BIORAMA.

AB 2 SEITEN, PREIS AUF ANFRAGE

BIORAMA

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

WIR LEBEN
JETZT
BEWUSST

KONTAKT

BIORAMA GmbH
Windmühlgasse 9/14
1060 Wien
Österreich
+ 43 664 887 205 91

WWW.BIORAMA.EU

E-Mail: redaktion@biorama.eu
Content, Corporate Publishing,
weitere Agentur- und
Beratungsleistungen:
www.biorama.media

Sales und Formatentwicklung
anzeigen@biorama.eu

Druckdaten an
grafik@biorama.eu

**FACEBOOK.COM
/BIORAMA**

Thomas Weber
Herausgeber
weber@biorama.eu
+43 676 474 13 13

Martin Mühl
Geschäftsführer
muehl@biorama.eu

Irina Zelewitz
Chefredakteurin
zelewitz@biorama.eu

**TWITTER.COM
/BIORAMA_MAG**

Herwig Bauer
Anzeigenberatung
bauer@biorama.eu
+43 699 195 33 718

Tanja Grossauer-Ristl
Anzeigenberatung
grossauer-ristl@biorama.eu
+43 680 506 99 25

**INSTAGRAM.COM
/BIORAMA_MAG**