



1 Die Firma Autohaus Aiginger überreichte eine namhafte Spende an das Malteser Hilde Umdasch Haus. V.l.n.r. Hausleitung Veronika Karner, Autohauschefin Petra Aiginger-Klein mit Martina Einfalt (Verwaltung) sowie Isabella Leichtfried (Pflegebereichsleitung). Foto: Kattner



2 Wolfgang Draxler, Küchenchef des RelaxResort Kothmühle, stellt via Blog Mostviertler „Superfood“ vor. Foto: RelaxResort Kothmühle

Spende an Hilde Umdasch Haus

1 Im familiären Ambiente des MozArts versüßte das beschwingte Weihnachtsprogramm „The Sound of Christmas“ kürzlich unter anderem auch den Gästen des Autohauses Aiginger die Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Im Rahmen der von **Nina Würzl** präsentierten Show sorgte auch der spezielle Aiginger-Punsch von Martina und Silke für gute Laune, dessen Erlös, sensationelle 1.500 Euro, an das Hilde-Umdasch-Haus in Amstetten geht. Dieses bietet professionelle Rundumbetreuung für schwerstkranken Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene und deren Familien. „Wir freuen uns, so einer Familie, die nicht reißt, wie lange es noch ein gemeinsames Morgen gibt, wieder ein Gefühl von Glück und Geborgenheit zu ermöglichen“, freute sich **Petra Aiginger-Klein**, Geschäftsleitung Ford Aiginger. **Veronika Karner**, die Leiterin des Hauses, dankte herzlich im Namen der Malteser Kinderhilfe: „Mit voller Auslastung sind wir dankbar in das neue Jahr gestartet und wir freuen uns riesig über jede Verbindung, die uns unterstützt und stärkt, um unseren hohen Pflegeanspruch und die besondere Betreuungsqualität des Hauses zu halten.“



3 Die Hofer-Buam – alias Max Mayer-, Stefan Em- und Walter Kammerhofer (v.l.) – freuen sich von 18. Oktober bis 18. November auf ein „herrliches“ Theaterspektakel im mozArt. Foto: Kammerhofer-Bühne

Mostviertler Superfood

2 Das RelaxResort Kothmühle startet auf seinem Internet-Blog eine ganz besondere Serie: Das ABC des Mostviertler Superfood! Die erste Folge behandelt die Blutwurst alias Blunzn, die von Ernährungswissenschaftlern vor allem wegen ihres hohen Eisen- und Zinkgehalts für gesundheitsfördernd erklärt wurde. Küchenchef **Wolfgang Draxler** weiß, dass die Blunzn etwas Deftiges ist und setzt die Speise deshalb sehr gezielt ein – wie am Bild als Zutat beim Zanderfilet auf Erdäpfelrösti und Safransauce. Die Blutwurst ist ein wesentlicher Bestandteil der Most-

viertler Küche – doch ob die Ernennung der Blunzn zur „Superwurst“ ernährungswissenschaftlich tatsächlich haltbar ist, erfährt man auf kothmuehle.at/blog.

„Ganz oder gar nicht!“

3 Es hat sich schon herumgesprochen: Die Kammerhofer-Bühne rund um die drei „Hofer-Buam“ **Walter Kammerhofer**, **Max Mayerhofer** und **Stefan Emhofer** kommt wieder. Nicht durchgehend, sondern wie in der guten alten Zeit mit einer Produktion im Jahr. Und die erste ist gleich der Hammer „Ganz oder gar nicht!“. Das legendäre Stück



4 Neue Regale für den SOMA Amstetten: v.l.n.r.: Anneliese Dörr (Regionalmanagerin SAM NÖ), Silvio Kirchmair, CEO Umdasch Shopfitting Group GmbH, Inge Höblinger (Marktleiterin SAM NÖ). Foto: SAM NÖ

um drei Männer, die dringend Geld brauchen und angesichts der Zeitungsmeldung „Chippendales ausverkauft“ den Entschluss fassen, für den Erfolg loszuziehen und sich auszuziehen – trotz Bierbauch, Glatze und Hühnerbrüstchen, läuft von 18. Oktober bis 18. November. 20 Termine stehen im mozArt Amstetten auf dem Programm. Infos unter: www.kammerhoferbuehne.at

Umdasch spendete Regale

4 Am Dienstag, 10. Jänner, fand die offizielle Übergabe und Inbetriebnahme der gespendeten neuen Regale für den gesamten SO-

MA Amstetten statt. Diese wurden bereits vor einiger Zeit geliefert und von den Mitarbeitern der Fa. Umdasch persönlich aufgestellt. **Silvio Kirchmair**, CEO der Umdasch Shopfitting Group mit Sitz in Amstetten, besuchte den SOMA und versprach das Projekt auch in Zukunft zu unterstützen. **Anneliese Dörr** und **Inge Höblinger** freuten sich sehr darüber und bedankten sich bei Herrn Kirchmair und seinem Team: „Durch diese großzügige Spende können die Waren im Amstettner SOMA professionell und übersichtlich präsentiert werden und wir freuen uns sehr, dass der Markt dadurch für unsere Kunden schöner und attraktiver wurde.“