

ROSTFREI

DAS REFERENZMAGAZIN FÜR ENTWÄSSERUNGSTECHNIK DER MARKE ASCHL



WEINGUT SCHIEFERMAIR
// 04

Lukas Schiefermair ist mit Leib und Seele Weinbauer, der jüngste in Oberösterreich. Ein Perfektionist, der sich anschickt, bald zu den ganz Großen zu zählen.

OBERWASSER PELAGUS
// 06

Kristallklares Gebirgswasser und höchste Sorgfalt: Die „Fischzucht in der Gegend“ liefert Forellen und Saiblinge in Sashimi-Qualität an die besten Adressen.

EINSATZZENTRUM TUX
// 09

Schneller, moderner, effizienter: Mit dem neuen Einsatzzentrum für Feuerwehr und Rettung wird die Sicherheit im Tiroler Tuxertal auf ein neues Level gehoben.

PÄD. HOCHSCHULE TIROL
// 10

Die Pädagogische Hochschule Tirol setzt in einem neuen, professionellen Umfeld Maßstäbe in der nachhaltigen Bildung und Entwicklung – lokal und international.

GEMEINSAM SCHAFFEN WIR MEHR

Fortschritt beginnt mit einer Idee. Ein Gedanke, eine Vision – oft nur vage, aber voller Potenzial. Doch erst Menschen mit Mut, Leidenschaft und Entschlossenheit lassen diese Ideen Wirklichkeit werden. Sie hinterfragen das Bestehende, erkunden neue Wege und entwickeln Lösungen, die uns alle voranbringen.

Wir leben in einer Zeit des Wandels – technologisch, gesellschaftlich, wirtschaftlich. Wer wachsen will, muss neugierig bleiben, Veränderungen annehmen und Innovation als Chance begreifen. Denn Fortschritt geschieht nicht zufällig – er entsteht dort, wo Wissen, Kreativität und Tatendrang aufeinandertreffen.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen Projekte vor, die genau diesen Geist verkörpern. Wir besuchen das Einsatzzentrum Tux, das Sicherheit und Funktionalität neu definiert. Wir werfen einen Blick auf das Weingut Schiefermair, wo mit Feingefühl und Innova-



tionskraft neue Maßstäbe im Weinbau gesetzt werden. Und wir lassen uns von der Turngemeinde Bornheim inspirieren, die mit gelebten Werten, Bewegung und Gemeinschaft fördert.

Doch das ist längst nicht alles – im Magazin warten noch weitere spannende Geschichten und beeindruckende Projekte, die zeigen, was mit Vision, Know-how und Leidenschaft möglich ist. Lassen Sie sich inspirieren!

Herzlichst, Ihr

Ing. Roman Aschl

INHALT

» 03 **Turngemeinde Bornheim | Bornheim (DE)**
Wir brauchen mehr Wasser!

» 04 **Weingut Schiefermair | Kematen (AT)**
Im Salon der Besten

» 06 **Oberwasser Pelagus | Schwarzau (AT)**
F(r)isch aus dem Paradis

» 08 **Schwimmbad Nettetel | Nettetel (DE)**
Auf die Nette Art

» 09 **Einsatzzentrum Tux | Tux (AT)**
Im Meer der Berge

» 10 **Hochschule Tirol | Innsbruck (AT)**
Bildung mit Weitblick

» 12 **Weinbau Steimer | Wettingen (CH)**
Genuss macht Geräusche

» 14 **Wiegert GmbH | Wien (A)**
Erlebe die Frische!

» 15 **Nachgefragt! Eva Klaffenböck**
Social Media mit Wirkung!

TURNGEMEINDE BORNHEIM

Wir brauchen mehr Wasser!

Das Sportcenter in der Inheidener Straße in Frankfurt ist eine Welt für sich. Auf 10.000 m2 bietet dort die Turngemeinde Bornheim Dutzende Sportmöglichkeiten an.



Wir brauchen mehr Wasser! Das war nicht etwa ein Hilferuf während einer Trockenphase, sondern die nüchterne Feststellung der Vereinsleitung: Bei mehr als 500 Schwimmkursen mit 5.500 Teilnehmern reichten die Bäder der Turngemeinde Bornheim für die große Nachfrage nicht mehr aus, 300 Personen standen auf der Warteliste. Also beschloss man, den 2005, 2011 und 2016 errichteten Sportcentern 1,2 & 3 in der Inheidener Straße noch ein viertes mit 1.600 m2 hinzuzufügen. Der dreigeschossige Neubau um 7,4 Millionen Euro dockt ans Zentrum an, steht eines Parkplatzes wegen auf Stelzen und bietet großartige Möglichkeiten. Dank des 23 Meter langen Schwimmbads im Aqua Gym mit Duschen und Umkleiden und niveauller

Aschl-Entwässerungstechnik ist nun die „Wasserknappheit“ endlich Vergangenheit. Auf der zweiten Etage befindet sich unter anderem ein 340 m2 großes Jungle Gym mit Grünpflanzen, in dem beispielweise Bungee Fitness angeboten wird. Im Stock darüber sind ein Fight Gym für Kampfsportarten und ein Mountain Gym angesiedelt. Dort kann man sich im Pole Dance üben. Das ist eine kraftvolle und akrobatische Tanzform an

einer vertikalen Stange, die Elemente aus Turnen und Krafttraining kombiniert. Rund 1.500 Stunden Sport und Fitness aus 42 Abteilungen bietet die Turngemeinde für jedes Alter an – Woche für Woche! Zusätzlich gibt es etwa 280 Kurse über einen längeren Zeitraum. Nicht minder beeindruckend ist die Zahl der freiberuflichen Übungsleiter: 500! Beim 1860 gegründeten Verein lautet der Grundsatz seit jeher: Sport für alle. Wer also nach einem Ort sucht, an dem Fitness, Freude und Gemeinschaft verschmelzen, findet in Bornheim eine ideale Heimat. Die Turngemeinde zählt bereits mehr als 36.000 Mitglieder. Damit ist sie nach Eintracht Frankfurt der zweitgrößte Verein in Hessen und einer der größten klassischen Turn- und Sportvereine in Deutschland.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



WEINGUT SCHIEFERMAIR

Im Salon der Besten

Lukas Schiefermair ist mit Leib und Seele Weinbauer, der jüngste in Oberösterreich. Ein Perfektionist, der sich anschickt, bald zu den ganz Großen zu zählen.



Beim „Salon Österreichischer Wein“ kürt die Jury in mehrstufigen Blindverkostungen jährlich aus Tausenden Einreichungen Österreichs beste Weine. Dort versammelt sich also der sorgsam in Flaschen gefüllte Genussreichtum aller Regionen. Das begehrte Salon-Siegel ist ein Garant für die erlesene Qualität und so etwas wie ein Ritterschlag für die Winzer.

Der junge Lukas Schiefermair ist 2024 bei diesem fulminanten Event gleich mit zwei Siegeln ausgezeichnet worden, für den „2023 Gemischten Satz“ und „2023 Muskateller“. Dass ein junger Winzer nach wenigen Jahren bereits doppelt zu beeindruckend vermag, ist an sich schon eine kleine Sensation. Und erst recht, wenn man weiß, dass er in Kematen an der Krems beheimatet ist. Weine aus Niederösterreich, dem Burgenland und der

Steiermark kennt der gelernte Österreicher, aber aus Oberösterreich?

Dass Lukas Schiefermair die Spitzenklasse erobert, kommt nicht von ungefähr. Der Absolvent der international renommierten HBLA für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg geht mit Leidenschaft, Dynamik und absolutem Qualitätsbewusstsein ans Werk. Er steht für eine kleine, aber feine, aufstrebende Weinszene mit 40 Winzern in Oberösterreich.

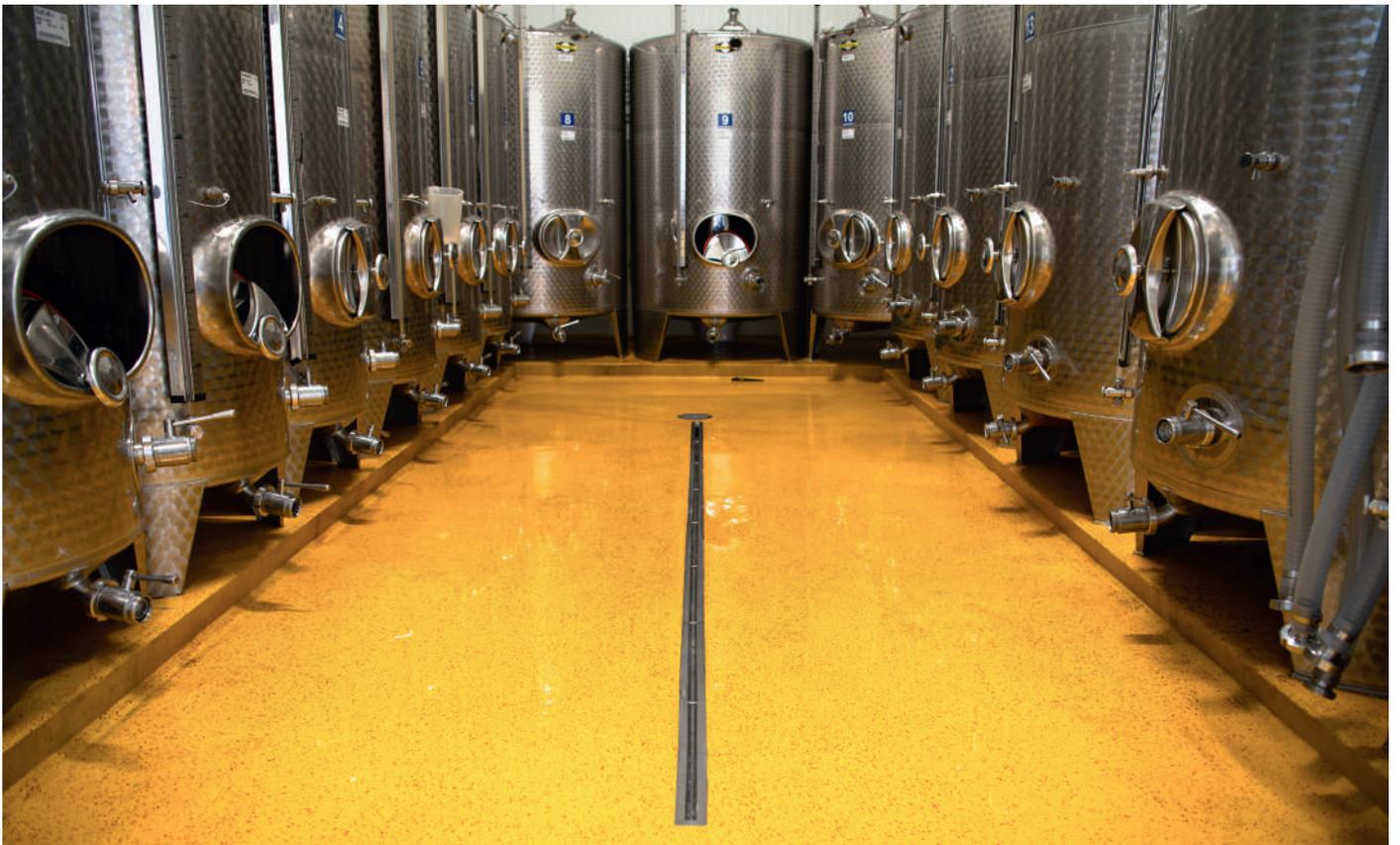
Der Weinbau hatte in diesem Bundesland bis Ende des 17. Jahrhunderts eine lange Tradition. Die Kleine Eiszeit bescherte den Rebkulturen aber ein allmähliches Ende. Vor 30 Jahren machten sich Pioniere wieder daran, Weingärten anzulegen, seit 2008 ist Oberösterreich eine gesetzlich anerkannte Weinbauregion.

Den Jungwinzer allein auf den Wein zu reduzieren, griffe zu kurz. Mit Experimentierfreudigkeit kreierte er aus den Früchten des Betriebes, darunter auch seltenen Sorten, die auf wertvollen Streuobstwiesen reifen, einzigartige und mehrfach prämierte Spezialitäten: etwa einen nach der Eisweinmethode zur süßen Delikatesse veredelten Birnenmost oder köstlichen Erdbeersekt. Wohl bekomm ´s!

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen





OBERWASSER PELAGUS

F(r)isch aus dem Paradies

Kristallklares Gebirgswasser und höchste Sorgfalt: Die „Fischzucht in der Gegend“ liefert Forellen und Saiblinge in Sashimi-Qualität an die besten Adressen.



Wenn eine 190 km² große Gemeinde teils zu den Müritzsteiger Alpen, Gutensteiner Alpen und zur Rax-Schneeberg-Gruppe und nur drei Einwohner pro km² zählt, so darf man dort ein Naturgebiet ersten Ranges erwarten. Kein Wunder, dass Philip Waldert bei seiner sechsjährigen Suche nach einem Standort für seine Fischzucht - wo gibt es das beste Wasser, wie viel steht zur Verfügung, wo stimmen die Temperaturen? - auf diesem Flecken in Niederösterreich fündig geworden ist. Seinen Lebenstraum hat der frühere Immobilienmakler aus Wien an dem aus Bergwassern gespeisten Oberlauf des Flusses Schwarza in Schwarzau im Gebirge verwirklichen können. In einer Ortschaft namens Gegend, deswegen ist es nun die „Fischzucht in der Gegend“.

Jeder Fisch wird bei „Oberwasser Pelagus“ mitten im Naturschutzgebiet Natura 2000 bei perfekten Bedingungen vom Ei weg großgezogen. Das Bruthaus wird von der eigenen Bergquelle gespeist. Das naturreine Wasser ist das ganze Jahr über mit 10,6 Grad konstant frisch. Das ist wichtig für die heikle Phase der Aufzucht aller Arten an Forellen und Saiblingen, deren Immunsystem bei der Geburt noch schwach ist. Stündlich

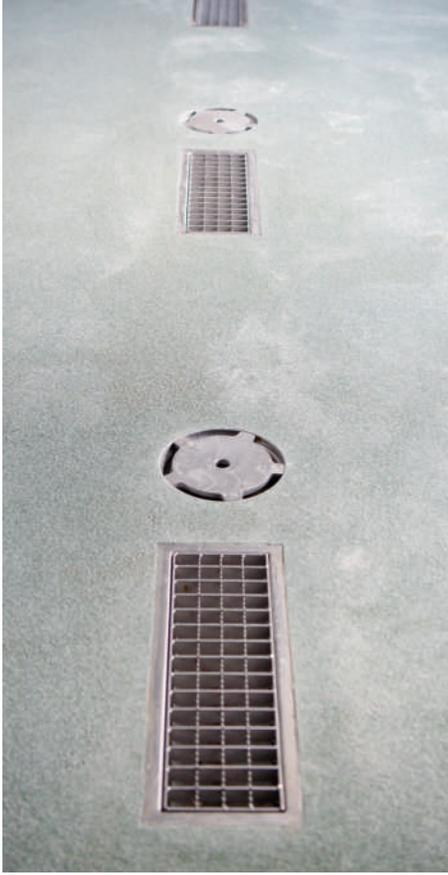
fließen durch die Becken 2,5 Millionen Liter kristallklares Gebirgswasser, ideal für die bewegungsfreudigen Fische. Die Strömung hält sie kräftig und gesund, sie entwickeln festes und geschmackvolles Fleisch.

Angesichts des hervorragenden Lebensraumes, erstklassiger Brutpflege und Aufzucht, handwerklichem Geschick, einem Höchstmaß an Verantwortungsbewusstsein und Liebe zur Natur überrascht es nicht, dass das Oberwasser-Team von dort aus Fisch in Sashimi-Qualität - also Meisterklasse in jeder Hinsicht - an die besten Adressen liefert. Und weil zum Team auch gelernte Köche zählen, warten auf den Genießer neben Frischfisch auch veredelte Köstlichkeiten wie Fischwurst und -aufstrich, Räucherfisch und Garum (Fischsauce).

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen

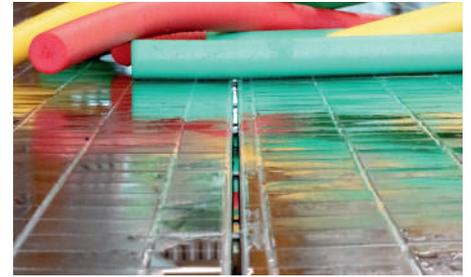




ERLEBNIS-SCHWIMMBAD NETTETAL

Geschichte zum Abtauchen

Im neuen Kiependrägerbad taucht man nicht nur ins Wasser, sondern auch ein Stück weit in die Heimatgeschichte Breyells ein – schwimmen mit Story!



Das Multifunktionsschwimmbad im Nettetaler Stadtteil Breyell ist mit seinen 16-Meter-Bahnen und neuester Technik – unter anderem der Edelstahl-Badrinne SPARin von Aschl – ideal für Schulen, Vereine und Schwimmkurse. Seit der Eröffnung wird es zur Freude der Stadt intensiv genutzt.

Der Name des Bades ist eine Hommage an ein besonderes Stück Heimatgeschichte. Die Kiependräger waren wandernde Krämer aus Breyell, die mit einem Weidenkorb – der Kiepe – auf dem Rücken ihre Waren europaweit anboten. Um sich unterwegs ungestört verständigen zu können, entwickelten sie ihre Geheimsprache, das Krämerlatein oder „Henese Fleck“. Nur noch wenige Breyeller beherrschen diese alte Sprache, die eng mit der Heimat verbunden war

und mit Hochdeutsch kaum etwas gemein hatte. So bedeutete etwa „henese poy“ das große Wasser, den Rhein, und „locke poy“, das kleine Wasser, die Maas. Und vielleicht hätten die Kiependräger auch das neue Multifunktionsschwimmbad so genannt, wer weiß? In Breyell erinnert seit Jahren auch eine lebensgroße Bronzeskulptur an die traditionsreichen Wanderhändler.

Neben dem neuen Kiependrägerbad betreibt die Stadt Nettetal auch das NetteBad,

ein Ort für den Badespaß mit der ganzen Familie. In der 4.300 m² großen Saunalandschaft „Finlantis“ lässt sich wunderbar vom Alltag abschalten, mit einzigartigen Aufgusseremonien, wohltuenden Massagen und frischer Vitalküche. Neben der von Finnland inspirierten Saunakultur ist auch das irisch-römische Saunabad ein Highlight und verspricht Entspannung und porentiefe Reinigung.

Die 12-Seen-Stadt Nettetal am Niederrhein liegt mitten im 870 km² großen Naturpark Maas-Schwalm-Nette, direkt an der Grenze zu den Niederlanden. Die herrliche Landschaft mit Wäldern und Höhenzügen, Mooren und Heide kann zu Fuß, mit dem Rad oder auf dem Pferderücken erkundet werden. Gewiss auch eine nette Sache!

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



EINSATZZENTRUM TUX

Im Meer der Berge

Schneller, moderner, effizienter: Mit dem neuen Einsatzzentrum für Feuerwehr und Rettung wird die Sicherheit im Tiroler Tuxertal auf ein neues Level gehoben.



Wenn die Schützenkompanie aufmarschiert, die Bundesmusikkapelle Tux aufspielt und der Landeshauptmann eine Festansprache hält, dann handelt es sich um einen besonderen Anlass. Die feierliche Einweihung eines neuen Einsatzzentrums ist das zweifelsohne. Für die Freiwillige Feuerwehr Tux hätte es zum 125-jährigen Jubiläum wohl kein schöneres Geschenk geben können.

Ein Geschenk, von dem letzten Endes alle Menschen im Hochtal Tuxertal profitieren. Wenn jede Sekunde zählt, braucht es eine moderne Infrastruktur mit bester Ausstattung, perfekten Abläufen und hochmotivierten Helfern. Das neue wurde für die Sicherheit aller errichtet. Nach nur 62 Wochen Bauzeit stehen den Blaulichtorganisationen neun Garagen für Einsatzfahrzeuge, eine Waschbox,

Sanitäräume, Umkleiden, Lager- & Bereitschaftsräume, ein Schulungsraum, Aufenthaltsbereiche, Werkstätten und Jugendräume zur Verfügung.

Apropos Jugend: Die Helden von morgen sind der ganze Stolz der Feuerwehr. Burschen und Mädchen lernen im Alter zwischen 10 und 15 Jahren spielerisch Wissenswertes über die Feuerwehr und werden auf den Einsatzdienst vorbereitet. Für die Ausbildung mit Wissenstests

und Leistungsprüfungen engagiert sich eine junge Feuerwehrfrau an vorderster Stelle. Auch für das Rote Kreuz stellt die Dienststelle einen strategisch wichtigen Versorgungspunkt im Tuxertal dar.

Das Tuxertal mit den beiden Gemeinden Tux und Finkenberg ist ein Seitental des Zillertals. Das „Meer voller Berge“ ist bekannt für den Sonnenskilauf am Hintertuxer Gletscher bis weit übers Frühjahr hinaus. Durch die Höhenlage zwischen 850 bis 3.250 m – ganz oben gibt's die Panoramaterasse mit Blick auf den majestätischen Großglockner – ist von Oktober bis Mai ohnehin 100 Prozent Schneesicherheit garantiert. Die Ferienregion ist auch im Sommer ein beliebtes Reiseziel. Wen wundert's angesichts einer solchen Kulisse?

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE TIROL

Bildung mit Weitblick

Die Pädagogische Hochschule Tirol setzt in einem neuen, professionellen Umfeld Maßstäbe in der nachhaltigen Bildung und Entwicklung – lokal und international.



„Leben ist Lernen“, hielt der Medizin-Nobelpreisträger und Verhaltensforscher Konrad Lorenz einst fest. Wenn es eine Konstante in einem erfolgreichen Leben gibt, dann ist es das Lernen. Die Zukunft beginnt mit der Bildung. Doch aufgrund von Digitalisierung, Integration und Inklusion gestaltet sich das Lernen und Lehren heute freilich ganz anders als noch vor drei Jahrzehnten. An der Pädagogischen Hochschule Tirol (PHT) ist man bei der (Aus) Bildung für nachhaltige Entwicklung ganz auf der Höhe der Zeit. Für die Förderung von Skills wie Kommunikation, Zusammenarbeit, Kreativität und kritisches Denken finden sich an dem um 50 Millionen Euro sanierten und erweiterten Bildungscampus in Innsbruck ideale Bedingungen. Zwei große Hörsäle, 40 Seminar- und Medienräume,

Übungsküchen, Kreativ-, Musik- und Werkräume, ein Recording-Studio, Future Lab sowie Top-Ausstattung stehen für die Studierenden bereit. Daneben bildet die Mensa ein kommunikatives Zentrum. Die Architektur fördert den Gemeinschaftssinn, bietet einen hohen Wohlfühlfaktor und viel Freiraum.

Die PHT zeigt sich auch im pädagogischem Konzept als weltoffener Bildungscampus. Sie war übrigens maßgeblich daran

beteiligt, dass das veraltete Bildungssystem in Kasachstan auf neue Beine gestellt wurde. Im neuntgrößten Land der Welt mit 20 Millionen Einwohnern gibt es wie in vielen Ländern Westeuropas einen Facharbeitermangel. Ziel des dreijährigen Projektes in Zusammenarbeit mit den Hochschulen in Magdeburg und Tallinn und den Stellen in Kasachstan war eine Reform der Lehrpläne, der Ausbildung in den Betrieben und der Lehrer:innen.

An der PHT werden Studien für die Lehrämter in den Schulen der Primar- und Sekundarstufe sowie Weiterbildung für Elementarpädagogen angeboten. Im Bundesland Tirol gibt es 600 Schulstandorte, 350 davon sind Volksschulen. 12.000 Lehrer:innen unterrichten 97.000 Kinder und Jugendliche.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen





WEINBAU STEIMER

Genuss macht Geräusche

Als aufstrebender Winzer sieht - und hört - Christian Steimer aus Wettingen genau hin. Das führt unter anderem dazu, dass er zwei seiner Weine „Oh! Uh! Ah!“ nennt.



Eine neunköpfige Gault Millau-Jury wählt die 150 besten Schweizer Winzer. Die zweite Aufgabe für die Damen und Herren mit feiner Nase und geschultem Gaumen lautet: Wer sind die neuen Talente im Land? Fünf junge aufstrebende Winzer werden als „Rookie des Jahres“ ausgezeichnet, weil sie eine vielversprechenden Karriere vor sich haben. Und plötzlich steht Christian Steimer aus Wettingen als „Rookie des Jahres 2022“ im Blickpunkt. Er hat Landmaschinenmechaniker gelernt und die Ausbildung zum Winzer absolviert. Seit 2018 führt er den von Vater Paul übernommenen Familienbetrieb in dritter Generation, bearbeitet fünf Hektar in aargauischen Wettingen und benachbarten Otelfingen, pflanzt unter anderem pilzwiderstandsfähige

Rebsorten wie Solaris und Johanniter, weil er aus Liebe zur Natur weniger Pflanzenschutzmittel einsetzen will. Ein Meilenstein am Weingut ist ein Neubau, der modernste Technik – auch von Aschl – mit traditioneller Handwerkskunst verbindet. Mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit wie im ganzen Betrieb: Die dabei verbauten 175 m³ Holz wachsen in der Schweiz innerhalb von 8,75 Minuten wieder nach. Der Rookie-Titel

ist keine Eintagsfliege: Mit dem „CS Pinot Noir Barrique“ holt der junge Kellermeister beim „Goldener Aargauer Weingenuss“ den obersten Podestplatz. Weitere Auszeichnungen wie „Aargauer Staatswein“ sowie Gold und Silber bei der AWC Vienna unterstreichen höchste Qualität. Zwei seiner Weine nennt er „Oh! Uh! Ah!“: „Genuss macht Geräusche. So begeistert tönt es, wenn man meinen Rivaner oder Pinot trinkt“, verrät er. Weil wir schon beim Genuss sind: Als er dann im Spätherbst zum gemütlichen Abend bei Treberwurst und Wein erstmals in die neue Weinproduktionshalle einlädt, ist für das Team der Ansturm kaum noch zu bewältigen. Und die Begeisterung spricht – oder besser gesagt tönt – für sich: „Oh! Uh! Ah!“ Was denn auch sonst?

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen

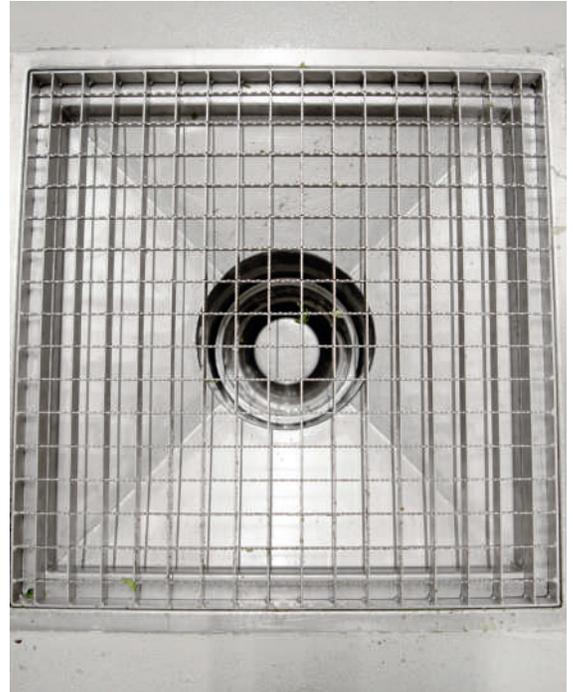




WIEGERT GMBH

Es lebe die Frische!

Wiegert sorgt dafür, dass Obst und Gemüse in Bestform auf den Teller kommen. Je frischer, desto besser. In einer Vielfalt, die kaum zu übertreffen ist.



Wie wäre es mit einem exotischen Wok-Mix, knackigem Paprika-Zucchini-Lauch-Gemüse oder einem ausgefallenen Pink-Lilli-Smoothie mit Roter Rübe und Ingwer? Welche Mischung auch immer: Wiegert hebt küchenfertige Produkte auf ein neues Level. Fruchttige Smoothie-Mischungen, perfekt marinierte Salate, küchenfertiges Gemüse – alles sofort genussbereit. Das spart Zeit in der kleinen und großen Küche, ohne Kompromisse beim Geschmack.

Lebensmittel sind wertvoll, Wiegert begegnet ihnen deshalb mit großer Sorgfalt. Das Unternehmen setzt beim Prinzip „Es lebe die Frische!“ auf nachhaltige Lieferketten, ressourcenschonende Verarbeitung und faire Partnerschaften. Mehr als 300 Sorten Obst und Gemüse stehen zur Auswahl – täglich frisch, vielfältig und hochwertig.

Der Wiegert-Frische-Kosmos steht auf zwei starken Säulen: Großhandel und Gemüseverarbeitung. Durch Know-how, Innovationsgeist, Flexibilität und Qualitätskontrolle gelingt es, optimal auf Kundenwünsche einzugehen.

Die Wurzeln des Unternehmens reichen bis 1960 zurück, als Andreas und Gertraud Wiegert im Nebenerwerb Feldgemüse zu produzieren begannen. Andreas Wiegert jun. gründete 1995 das

Großhandelsunternehmen in Inzersdorf und 1997 einen Gemüseverarbeitungsbetrieb in Wien 22.

Die Spezialisierung auf Blattsalate und fertige Mischungen für Gastronomie, Großküchen und Catering machte Wiegert schnell zu einem der führenden Anbieter in Österreich. Heute garantieren modernste Verfahren bei der Verarbeitung Frische und höchste Qualität. Jüngster Meilenstein ist eine neue Halle für die Salatverarbeitung, ausgestattet mit langlebiger Entwässerungstechnik von Aschl.

Der Convenience-Markt für Fertiggerichte und verzehrfertige Lebensmittel wächst rasant. Laut Prognosen wird der Umsatz in Österreich 2025 bei rund 890 Millionen Euro liegen und bis 2030 auf 1,1 Milliarden Euro steigen.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



EVA KLAFFENBÖCK

Postet, plant, performt - Social Media mit Wirkung!

Nachgefragt! Eva Klaffenböck über ihre Wünsche, ihre Laufbahn, den Beruf und den ASCHL-Alltag.

Wie bist du zu deinem Beruf gekommen?

Durch meine Schulausbildung mit Schwerpunkt auf Grafik und Design sowie meine Erfahrung im Sommerpraktikum, bei dem ich zufällig die Möglichkeit hatte, Social-Media-Content zu erstellen, entwickelte sich mein Interesse an diesem Bereich.

Wie bist du zu ASCHL gekommen?

Nach der Schule war für mich eines klar: Ich möchte arbeiten und meine erlernten Fähigkeiten im Beruf anwenden. Durch mein Interesse im Bereich Social Media erschien mir die offene Stelle, die ich auf Karriere.at bei der Firma Aschl entdeckt habe, als perfekte Gelegenheit, mein Wissen in der Praxis einsetzen zu können.

Dein Aufgabenbereich?

Zu Beginn konzentrierte ich mich ausschließlich auf die Verwaltung der Online-Plattformen LinkedIn, Facebook und Instagram, auf denen ich nach wie vor Content wie Reels und Beiträge plane und erstelle. Mittlerweile unterstütze ich meinen Kollegen Chris in der Grafik auch bei der Gestaltung von Drucksorten für unsere Monatskampagnen, wie Direct Mailings und Handouts für den Außendienst. Zudem erstelle ich die monatlich versendeten Newsletter.

Was sind deine täglichen Herausforderungen bei ASCHL?

Vermutlich, die Zielgruppe zur Interaktion zu animieren. Da Edelstahl ein spezialisiertes Thema ist, tausche ich mich regelmäßig mit Kollegen aus, um sicherzustellen, dass meine Beiträge korrekt, verständlich und informativ sind.



Die beste Entscheidung deiner beruflichen Laufbahn?

Das zu machen, was dir Spaß macht.

Gibt es ein Projekt oder, auf das du besonders stolz bist?

Besonders spannend fand ich es, das Designkonzept für den Print- und Screenbereich unserer neuen Kampagnen zu erstellen. Es macht mir immer Spaß, an Projekten zu arbeiten, die später auch von unseren Kunden gesehen werden. Auch die Erklärvideos und Reels, die ich gemeinsam mit unserem Vertriebsleiter Mario erstellt habe, gehören zu meinen persönlichen Highlights.

Wenn du einen Wunsch frei hättest: Welcher wäre es?

Einen Kinofilm über die lustigsten Momente meines Lebens mit Freunden anzuschauen.

Beschreibe dich selbst in ein paar Worten.

spontan, unterhaltsam, selbstbewusst, perfektionistisch, direkt, gesellig, ehrlich.

Hard Facts über dich :

Enthusiastisch & leicht zu begeistern, hohe Eigenmotivation, erstelle aus jedem Urlaubstrip einen Vlog, offen für alle Freizeitaktivitäten – außer Camping, häufige Komplimente für meine langen Haare, werde oft mit meiner Schwester verwechselt.

Danke für dieses Gespräch :)

ASCHL-REFERENZBUCH



Für **Planer und Architekten** gibt es das große **ASCHL-REFERENZBUCH gratis**. Auf 350 Seiten finden Sie beeindruckende Objektbeispiele für intelligente Entwässerungslösungen aus den unterschiedlichsten Einsatzfeldern. Es gibt wohl kaum einen Bereich, in dem wir nicht mit effizienter Entwässerungs- und Rohrleitungstechnik vertreten sind.

Interesse geweckt? **Sichern Sie sich jetzt Ihr persönliches Exemplar: +43 (0) 7247 8778-0**

ONLINE ANFORDERN



UNSERE WEBSITE



Zahlreiche **weitere spannende Referenzen** aus allen Anwendungsgebieten warten auf Sie unter www.aschl-edelstahl.com.



UNSER ONLINE-SHOP



Sämtliche eingebauten Produkte und vieles mehr finden Sie in unserem **Online-Shop unter www.aschl-edelstahl.com/shop**.

ROSTFREI - DAS REFERENZMAGAZIN FÜR ENTWÄSSERUNGSTECHNIK DER MARKE ASCHL

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: 1A Edelstahl GmbH, Geisensheim 6, 4632 Pichl bei Wels, Österreich - Tel.: +43 7247 / 8778-0, E-Mail: info@aschl-edelstahl.com; Redaktion: Franz Schöffmann (architexxtur OG) | Layout, Grafik: Rudolf Melcak / Christoph Zehetner | Titelfoto: Päd. Hochschule Tirol (Christoph Zehetner) | Fotos: Ing. Roman Aschl, Christoph Zehetner | Druck: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH | Druckauflage: 150.000 Stk. | Erscheinungsweise: 1-2 x pro Jahr | Erscheinungsort: Pichl bei Wels, Österreich | Erscheinungsraum: Österreich, Deutschland, Schweiz; die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Reproduktion und das Übersetzen in andere Sprachen sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Medieninhabers gestattet. Das gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf Datenträgern jeder Art. Texte, Abbildungen, Programme und technische Angaben wurden sorgfältig erarbeitet. Der Medieninhaber und die Redakteure können jedoch für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder eine juristische Verantwortung noch eine Haftung übernehmen.