

Aida Melange

Die Zeitung für (Kaffee-)Genießer

Goldener Herbst für die Aida

Die ausgesprochen hochwertige Qualität des Aida-Kaffees und die hervorragenden Konditorei-Erzeugnisse wurden mit der Goldenen Kaffeebohne ausgezeichnet. Die Auszeichnung mit dem Staatswappen, welche der Aida bereits 1980 zuteil wurde, wird im Herbst in der „Chronik der Staatswappenträger“ mit Goldprägung festgehalten.

Zum achten Mal wurde von Jacobs am Tag des Kaffees (1. Oktober) gemeinsam mit dem renommierten Guide Gault Millau die Goldene Kaffeebohne für hervorragende Leistungen im Bereich Café-Konditoreien verliehen. Das Team rund um Gault Millau Herausgeber und Opernballmoderator Karl Hohenlohe testete eine ganzes Jahr lang in allen Bundesländern. Die Wahl fiel schließlich in Wien auf die Aida. Freudestrahlend nahmen Aida-Chef Michael Prousek und sein Sohn Dominik die Auszeichnung im Rahmen eines vormittäglichen Festaktes im Sempdepot in Wien-Mariahilf entgegen. „Für uns ist es eine große Auszeichnung, vom Gault Millau-Magazin ausgewählt worden zu sein. Das spricht für unsere gleich bleibende Qualität“, freut sich Michael Prousek. Bei jazzigen Klängen und einem ausgiebigen Frühstücksbuffet klang die Veranstaltung, an der rund 100 geladene Festgäste teilnahmen, schwungvoll aus.

Ob einfach, doppelt oder verlängert, der Aida-Kaffee besticht durch das vielschichtige Aroma und die feinen Säurenancen, welche für die naturmilden Arabica-Bohnen typisch sind. Der kräftig-aromatische Körper und die fruchtige Säure in Verbindung mit dem berühmten „Schlagobers-Häubchen“ machen den Kaffee bei der Aida zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Die Spitzenqualität der Rohbohnen und die milde Röstung machen ihn aber auch für den Genuss zu Hause ideal. Sowohl als Filterkaffee, aber vor allem auch in der Zubereitung mit modernen Espresso-Voll-



Der Generaldirektor von Kraft Foods Dr. Peter Reinecke (links) und Karl und Martina Hohenlohe von Gault Millau (rechts) überreichen die Goldene Kaffeebohne an Dominik und Michael Prousek (Mitte).



Die Goldene Kaffeebohne wurde heuer zum achten Mal verliehen.

automaten, erzielt die Kaffeemischung beste Ergebnisse.

Beste Ergebnisse werden auch mit dem Staatswappen ausgezeichnet. „Das Österreichische Staatswappen zielt nicht nur Unternehmen, die äußerst erfolgreich wirtschaften, sondern die sich um den gesamten Wirtschaftsstandort Österreich verdient gemacht haben“, erklärt WKÖ-Präsident Dr. Christoph Leitl. Vor 26 Jahren, exakt am 4. Juni 1980, wurde diese hohe Auszeichnung der Aida verliehen.

Im Herbst 2006 erscheint ein hochwertiges Chronikbuch der Staatswappenträger in limitierter Auflage. „Wir freuen uns, erstmalig die ausgezeichneten Unternehmen der österreichischen Wirtschaft vorzustellen, unter anderem auch mit der Präsentation der ‚Chronik der Staatswappenträger‘“, zeigt sich Ministerialrat Dr. Gerhard Pörtl vom Bundesministe-

rium für Wirtschaft und Arbeit begeistert. Das Chronikbuch in echtem Ziegenledereinband mit Goldprägung wird dann anlässlich eines Festaktes unter der Schirmherrschaft der Projektpartner Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit, Wirtschaftskammer Österreich und dem WirtschaftsBlatt den teilnehmenden und ausgezeichneten Unternehmen überreicht werden.



Auch Bundespräsident Heinz Fischer konnte sich persönlich von der Qualität der Aida-Produkte überzeugen. Michael Prousek überreichte anlässlich der Eröffnung der Schiele-Ausstellung im Oberen Belvedere die Aida-Schiele-Schnitte.



Zauber der Karibik

Aida bringt mit der Cuba-Bombe (Foto links) tropisches Flair in den Wiener Herbst. Luftig leichtes Schokomousse auf zarter Sachermasse – und mittendrin, da schlägt das Herz der Bombe, die eingelegten Himbeeren. Dies klingt nach Karibik und schmeckt nach Aida. Die Himbeeren der Cuba-Bombe werden zwei bis drei Tage in Rum-Läuterzuckerlösung eingelegt und dann mit der feinen Oberschme umhüllt. Übergossen wird dies mit dem weißen Schoko-gelee. Zu guter Letzt wird der karibische Traum mit gerösteten Mandeln eingestreut.

==kurz & bündig==

Choco Vienna 2006

Die ganze Welt der Schokolade machte vom 6. bis zum 8. Oktober im Künstlerhaus am Karlsplatz Station. Skulpturen, Filme und Plakate rund um die süße Versuchung lockten zahlreiche Schokogenießer ins Künstlerhaus. Die Besucher wurden von Aida mit einem in Schokolade getunkten Eisstanitzl begrüßt. Bonbons wurden kreiert und Torten glasiert – beim dreitägigen Programm war für Jedermann und auch dessen Kinder einiges dabei. Einer der Höhepunkte war die Live-Performance des New Yorker Künstlers Sid Chidiac, der mit Schokolade Körper bemalte!



Unterwegs am Walk of Stars

„Unterwegs“ – so heißt das dritte Album von Yvonne Catterfeld. Unterwegs war sie vor kurzem im Wiener Gasometer – auf dem Walk of Stars. Ausnahmsweise nicht mit ihrer Stimme, sondern mit zarter Hand und schlankem Fuß im kühlen Beton, hat sie bleibende Eindrücke hinterlassen. Der süße Lohn dafür: eine Aida-Torte. Schon als kleines Kind wollte die heute 26-Jährige Sängerin werden. Nach dem Jazz- und Pop-Musikstudium in Leipzig nahm die Karriere mit 20 Jahren den entscheidenden Verlauf. Sie gewann den TV-Talentwettbewerb „Stimme 2000“ und bekam den ersten Plattenvertrag. Drei Platten sind es bis heute, an der vierten wird emsig im Studio gearbeitet. Im Oktober wurde das neue Album präsentiert.



Aida in Love

Bitte senden Sie Ihren persönlichen Wunschttext, eventuell mit Foto, an:

Aida in Love, Schönthalgasse 1, 1210 Wien.

Die Redaktion behält sich die Auswahl der veröffentlichten Zuschriften vor. Adresse und Familienname werden nicht veröffentlicht.

Ich möchte gerne treffen: einen charakterfesten Mann zwischen 40 und 50 Jahren mit Herzensbildung. **Das bin ich:** 44 Jahre, 168 cm; berufstätig, gesundheitsbewusst, positive Frohnatur aus dem Raum Wien. Margit, 0699/11 90 55 19

Ich möchte gerne treffen: einen seriösen Akademiker, Offizier, 55–65 Jahre, NR, NT, für Reisen, Wellness und eine gemeinsame Zukunft. **Das bin ich:** 55 Jahre, FB. Schlank, NR, NT, sportlich. Bin eine einfache Dame. Eva, 0676/563 71 26

Schlager der Woche: 6.11.–10.12.06

„Aida“ Schlager

6.-12.11.	Cuba Bombe	1,95
13.-19.11.	Mandarinen Jogurtschnitte	1,95
20.-26.11.	Topfen Frucht Schnitte	1,95
27.11.-3.12.	Kokostorte	1,95
4.-10.12.	Cremeschnitte	1,90

„Nimm-Mit“ Schlager

6.-12.11.	Topfen-Oberstorte	17,90
13.-19.11.	Esterhazytorte	18,50
20.-26.11.	Weihnachtsstollen (750 g)	8,90
27.11.-3.12.	Schokogugelpupf	7,40
4.-10.12.	Vanillekipferl (250 g)	5,50

Es geht eben nichts über die „Goldene Bohne“!



Ein Quell an Arbeitsfreude

Neue Stühle und neue Tische gab es vor eineinhalb Jahren in der Aida-Filiale Landstraßer Hauptstraße. Für den tollen Service von Tisch zu Tisch sorgen Brigitte Schindler und ihr Team. In den neuen Stühlen fühlen sich die Gäste sehr wohl, Frau Brigitte haben sie jedoch lieben gelernt.

Im zarten Alter von vierzehn Jahren hat sie permanent „rüberg'schaut“. Damals war die Zentrale der Aida noch in der Porzellangasse. Nur wenige Häuser weiter ging Fräulein Brigitte in die Lehre. Es waren harte Jahre. Von Tautendorf, Nähe Gars am Kamp, war sie in die Großstadt gezogen. Gegen Kost und Quartier wurde sie zur Verkäuferin in einer Bäckerei ausgebildet. Verheißungsvoll stand in großen Lettern auf dem Zettel in der Auslage der Aida: **SERVIERPERSONAL gesucht!** Nach der Gesellenprüfung fasste sie allen Mut und bewarb sich. Brigitte Schindler wurde sofort genommen. Seither ist ihre Lebensgeschichte eng mit der Geschichte der Aida verwoben. In der Filiale in der Alserstraße hat diese Geschichte zunächst begonnen.

gehört hat“, umschreibt sie die Anfänge; doch mit einer ordentlichen Portion Selbstbewusstsein und großem Einsatz hat sie sich den nötigen Respekt erarbeitet.

Heute ist sie sowohl für ihr Team als auch für die vielen Stammgäste die Frau Brigitte. Rasch wird sie von ihren Gästen vermisst, wenn sie ihrer Leidenschaft frönt: Frau Schindler reist fürs Leben gern. Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie bereits vierzig Länder bereist. In Australien, Argentinien, Thailand, Brasilien und an vielen anderen Orten hat die Globetrotterin ihre freien Tage verbracht. Besonders gefallen hat es ihr in Tibet. Heuer geht es noch für eine Woche ans Rote Meer. Mit Lesen und Schnorcheln Kraft tanken für den Winter.



Brigitte Schindler (rechts) und ihr Team in der Aida-Filiale Landstraßer Hauptstraße: Frau Poldi, Frau Betty, Frau Sonja, Frau Edith (v.l.n.r.).

„Im kommenden Jahr werden es 30 Jahre sein“, verkündet Frau Brigitte nicht ohne und durchaus berechtigten Stolz, „dass ich die Filiale in der Landstraßer Hauptstraße übernommen habe.“ 22 Jahre jung war sie, als die Filiale eröffnet wurde. „Der Senior-Chef war zunächst etwas skeptisch und hat mich gefragt, ob ich denn überhaupt schon 18 bin“, erinnert sich die Filialleiterin. Längst ist der Beweis erbracht, dass es immense Chancen in sich birgt, Vertrauen in junge Leute und deren Verantwortungsbewusstsein zu haben. „Was glauben Sie, wer auf mich junges Ding damals

verheiratet“, macht er seinem Groll ein wenig Luft. „Da ist schon was Wahres dran“, resümiert Frau Schindler. Die Zahl ihrer Krankenstandstage überschreitet das Dutzend kaum, der Wunsch nach Kindern war zwar da, doch die Zeit hat immer gefehlt und die Arbeit hat einfach Spaß gemacht. Auch am „Wahlsonntag, am 1. Oktober – da war richtig viel los“. Dass Frau Brigitte so rank und schlank ist, liegt daran, dass sie ständig mit ihrem Team um das Wohl der Gäste bemüht ist. Unlängst wurde sie von einem Stammgast gefragt, ob sie schon mal gemessen hätte, „wie viel Kilometer sie am Tag zurücklegt“. Da kann es auch zum täglichen Kaffee in der Pause die tägliche Mehlspeise, der Zwetschkencuchen, das Punschdessert, die Creme- oder Cardinalschnitte sein, „denn das sind meine Favoriten“, schwärmt Brigitte Schindler von der täglichen Versuchung, die ihr Job mit sich bringt.



DEMERS QUICK-T.

Den feinen Qualitätstee genießen Sie ab sofort in allen AIDA-Konditoreien.

GESCHENKE, DIE ZIEHEN

finden Sie in allen DEMERS TEEHÄUSERN und auf www.demmer.at



1010, Mölkerbastei 3-5; 1030, Landstraßer Hauptstraße 31
1040, Paniglgasse 17; 1070, Gerngroß/Ecke Kirchengasse
1210, Shopping City Nord; 1220, Donauzentrum (Brücke)
2334, SCS-Vösendorf

Apropos Mann

– mit ihm ist sie seit fünf Jahren verheiratet, seit zwanzig Jahren kennen sich die beiden. Gelegentlich schimpft er mit seiner Frau Brigitte, die ja in Wahrheit auch die Frau Brigitte für viele Gäste in der Aida-Filiale ist. „Sie wäre mit der Firma

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber: Aida Prousek & Co, Schönthalergasse 1, 1210 Wien, 01/258 26 11-0 • Konzept und Text: Pohl Position, 0676/482 28 20 • Redaktion: Alexander Tröbinger • Grafik: Yvonne Gokesch • Fotos: Aida, Christina Haide, E. Kessler, Roland Regnemer/AGN • VBW/Alexander Ch. Wulz, Tröbinger • Cartoon: Gernot Laubock • Druck: Schmidbauer

FÜR LIEBHABER,
DIE DAS BESONDERE SUCHEN

MÖBEL AUS INDIEN & CHINA

ZU DIREKT-IMPORT-PREISEN

1230 Wien, Karl-Tornay-Gasse 34
Showroom: Paniglgasse 17, 1040 Wien
Telefon/Fax :+43 1 698 14 97

MÖBEL DEPOT
www.moebeldepot.at

Romantisch und mystisch

Mit Rebecca ist Wien ein neues Erfolgsmusical beschieden. Für die „unumstrittene Nummer eins der Musicalszenen“ Uwe Kröger ist es eine Heimkehr in die Donau-Metropole, in der er an den „Mehlspeisen der Aida nicht vorbei kann“.

Ende September war es endlich so weit. Die Welturaufführung des Drama-Musicals „Rebecca“ von Michael Kunze und Sylvester Levay ging im Raimundtheater über die Bühne. Standing Ovationen und Bravorufe gab es am Premierenabend. Tags darauf waren die Zeitungen voll des Lobes. Die Romanvorlage der englischen Schriftstellerin Daphne du Maurier wurde bereits mehrfach verfilmt. 1940 entstand die bekannteste und mit zwei Oscars bedachte Adaption durch Alfred Hitchcock. Sir Lawrence Olivier und Joan Fontaine spielten damals die Hauptrollen. In dem von der international anerkannten Opern- und Musikthe-



„Maxim de Winter“ Uwe Kröger und Wietske von Tongeren als „Ich“

gangenen Jahren zahlreiche Auszeichnungen in Deutschland und Österreich. Er wurde mit dem IMAGE-Award geehrt und erhielt bereits zehn Mal von der Zeitschrift „Musicals“ und drei Mal von der Zeitschrift „Da Capo“ den Titel des „Deutschsprachigen Musical-Darstellers Nr. 1“. Für den Erfolgsautor Michael Kunze ist Uwe Kröger nicht nur die „unumstrittene Nummer eins in der Musicalszenen, sondern

ganz einfach der Beste.“

Der Inhalt von Rebecca ist romantisch und mystisch zugleich: Maxim de Winter heiratet ein junges Mädchen, aus dessen Blickwinkel die Geschichte erzählt wird. Die unbedarfte Frau zieht mit ihrem Mann auf dessen Landgut Manderley. Auf Manderley wird sie kühl empfangen und es wird nur von Maxims erster Frau, der schönen Rebecca, gesprochen. Ihr Geist ist permanent anwesend. Die Haushälterin, Mrs. Danvers, pflegt ihr Andenken in jedem Winkel des Hauses und macht der neuen Mrs. de Winter auf ablehnende Weise klar, dass sie Rebecca de Winter nicht ersetzen wird können. So nimmt die junge Liebe einen ungünstigen Verlauf, der sich ins Mystische und Rätselhafte wendet, als Rebeccas Boot samt ihrer Leiche gefunden wird. Maxim de Winter gerät nun in Verdacht, Rebecca selbst getötet zu haben, weil er vor einem Jahr eine unbekannte Tote als seine Frau identifiziert hat. Der Fall muss neu aufgerollt werden. Die neue Mrs. de Winter ergreift nun die Initiative. Sie stellt eigene Nachforschungen an und erreicht, dass die Ermittlungen eingestellt werden. Der Weg ist somit frei für die uneingeschränkte Liebe.

spielerische Herausforderung annimmt. „Er wird an der Seite von Wietske van Tongeren Maxim de Winter, einen charmanten, sarkastischen, typisch englischen Adligen darstellen – und Uwes Charme und Stil treffen haargenau das Wesen des Maxim“, ist Intendantin Kathrin Zechner voll des Lobes für den renommierten Musicaldarsteller. „Ganz besonders glücklich bin ich, dass diese Welturaufführung in Wien stattgefunden hat – es ist nach Elisabeth und Mozart! nun die dritte in dieser Stadt und bei den Vereinigten Bühnen Wien, die damit wieder den Mut zu einer hochkarätigen Eigenproduktion bewiesen haben“, freut sich Uwe Kröger auf die Zeit in Wien.

Nicht zuletzt hat dies auch mit der Aida zu tun. „Ich liebe den Wiener Kaffee und Mehlspeisen sind leider mein kleines Laster. An der Aida kommt man nicht vorbei“, gesteht der Musical-Star. Der Tausendsassa in Sachen Musik und Bühne erhielt in den ver-



Fotos: VBW, Alexander Ch. Wulz (2)

aterregisseurin Francesca Zambello inszenierten Musical tun dies Uwe Kröger und Wietske van Tongeren.

Für Uwe Kröger ist es die Heimkehr nach Wien, wo er diese große stimmliche und schau-

Aida-Gewinnspiel: Unter den richtigen Einsendungen werden 3 mal je 2 Karten für „Rebecca“ verlost. Einsendeschluss ist der 30. November 2006.

Frage 1: Wie heißt die Auszeichnung, die die Aida am 1. Oktober verliehen bekam? _____

Frage 2: Aus welcher niederösterreichischen Stadt stammt Brigitte Schindler? _____

Frage 3: Welche Rolle spielt Publikumsliebling Uwe Kröger in „Rebecca“? _____

Name _____

Adresse _____

Bitte ausschneiden und einsenden an: Aida „Gewinnspiel“, Schönthalergasse 1, 1210 Wien. Verlosung unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Namen der Gewinner werden in der nächsten Aida-Melange veröffentlicht.

Die Gewinner des letzten Gewinnspiels:

Eduard Appl, Mitterhofergasse, 1210 Wien; Georg Fischer, Blechturmstraße, 1050 Wien; Heide Janele, Rittergasse, 1040 Wien; Daniel Kirste, Drewitzweg, 1140 Wien; Helene Kochinger, Mittergasse, 2431 Enzersdorf; Herbert Lang, Castellezstraße, 1020 Wien; Eva Nikl, Taborstraße, 1020 Wien; Erhard Ritter, Sibeliusstr., 1100 Wien; Silvia Schuller, Landstr. Hauptstr., 1031 Wien; Maria Ungersböck, Baranygasse, 1220 Wien

