

Neuer Style für Gräber

Der Villacher Stefan Leeder erfand eine moderne und preiswerte Marktlücke im Bereich der Bestattung.

Beim Biertrinken vor vier Jahren philosophierte der gebürtige Villacher Innenarchitekt **Stefan Leeder** über Bestattungsformen. – Ein eigenartiges Thema zwar, doch für den 38-Jährigen eines, das seine Zukunft bereicherte. Er kam auf die Idee, eine Art Mischung aus Urne und Grab zu entwickeln – und arbeitete ein Jahr an der Lösung. Drei weitere dauerte die Patentabwicklung für seine modernen Urnensäulen aus Naturstein.

So funktioniert es: In den Hohlraum der Säule können bis zu vier Urnen – in Tragtaschen aus Kunststoff aufbewahrt – hinabgelassen werden. Mit Schlaufen befestigt man die Taschen am Säulendeckel. „Das ist eine sparsame und platzsparende Variante, Friedhöfe müs-

sen nur für das Fundament aufkommen. So wird auch das Flächensterben der Grabanlagen verhindert“, erklärt Leeder. Außerdem ist die „Urnensäulenpflege“ einfach und das Objekt sieht aus wie ein Kunstwerk. „Grabpflege wird oft vernachlässigt. Dem kommt meine Erfindung entgegen.“ Als gelernte Landschaftsplanerin hat Leeders Gattin bei der Entwicklung geholfen, die erste Säule entstand in Kärnten. Mittlerweile lebt Leeder in Salzburg.

Was ihm noch fehlt, ist das europaweite Patent. Denn nach den österreichischen will der Villacher Friedhöfe in Deutschland, Holland, Norwegen und England erobern. In der Heimat sind die Gemeinden Pinkafeld und Salzburg bereits mit im Boot, sieben weitere Gemein-



Stefan Leeder gefielen die herkömmlichen Urnen und Gräber nicht. Da entwickelte er etwas „Pietätvolleres“ KK

WOCHE
Kärntner
Geistesblitze

den zeigen großes Interesse. „Und ich bin dabei, mit der Bestattung Kärnten eine Kooperation auf die Beine zu stellen.“

Interesse aus Argentinien

Für die Zukunft wäre wichtig, dass sämtliche Friedhofsverwaltungen mitspielen und Leeders Urnensäulen genehmigen. Doch der Erfolg des Kärntner Erfinders dürfte nicht allzu lange auf sich warten lassen. „Auf meiner Homepage www.grabkult.com verzeichne ich mittlerweile Zugriffe aus Argentinien und den USA. Da merke ich, in welchen Ländern ich Chancen habe.“ V. PICHLER



Optische Belegung: 96 Urnensäulen mit bis zu vier Segmenten haben auf 20 Quadratmetern Platz

Der Uhr-Macher im Weinberg

Nahe Goggerwenig bei St. Veit errichten Alfred und Andrea Riedl ein für Kärnten beachtliches Weingut.

Nicht nur mit der neuen Gesundheitsuhr, die mittels Kupferanteil Beschwerden lindern und den Schlaf verbessern soll, und dem Sensationsdeal mit der Uefa Champions-League (die WOCHE berichtete letzte Ausgabe

exklusiv) lässt Jacques Lemans-Gründer **Alfred Riedl** aufhorchen. – Der St. Veiter baut still und leise neben dem Uhrenimperium ein „richtiges“ Weingut auf – nach Kärntner Maßstäben mit beachtlicher Größe. Nahe Goggerwenig wächst der Riedlsche Weinberg unaufhörlich.

Vor zehn Jahren wurden die ersten Reben gepflanzt, heuer wurden 1.500 Liter abgefüllt. Im Endbaubau sollen es 30.000 bis 40.000 Liter Wein sein, erzählt Riedl, dessen Gattin **Andrea** das Handwerk an einer Weinbauschule gelernt hat und mit Experten Weine hoher Qualität erzeugt. Zu den bisher vier Hektar kommen jetzt wei-



Alfred und Andrea Riedl in ihrem Weinberg. „Wir haben das Glück, dass gerade in unserer Region von Kärnten sehr gute Weine gedeihen“

tere zwei bis drei hinzu. Gekeltert werden vor allem Weißweine: Sauvignon blanc, Chardonnay, Weißburgunder und etwas Grüner Veltliner. Wichtigster „Roter“ ist der Zweigelt. Noch sei die Marke, unter der die

Weine vertrieben werden, nicht klar, aber auf die Weltmarke „Jacques Lemans“ will Riedl nicht verzichten. Der „Uhr-Macher“: „Wir haben das Glück, dass in unserer Region gute Weine gedeihen.“ USO



Die zwei „Winzer“ sind stolz auf ihre Erzeugnisse: „Zu den vier Hektar kommen weitere drei hinzu“ KK

Lieblingsraum? Die Küche!

Die Küche als Herzstück des Zuhauses. Tipps zur Küchenplanung, damit Genuss und Gemütlichkeit mit am Tisch sitzen.

Den heimischen Herd nicht nur zu haben, weil er zur Einrichtung gehört, sondern auch zu nutzen, ist absolut im Trend: Kochen ist in, die Küche ein beliebter Treffpunkt für Familie, Freunde und Gäste. Essen ist wichtig für Körper und Seele – und der seelische Aspekt kommt über die Kommunikation: gemeinsam kochen, und sich dann um den großen Tisch zum gemeinsamen Essen versammeln. Die Küche als Treffpunkt für die Familie, als genussvolles Kommunikationszentrum abseits von Fernseher und Computer!

• **Gute Planung.** Eine Küche tauscht man nicht aus wie die Garderobe, deshalb muss sie gut und professionell geplant werden, damit sie auch nach mehreren Jahren mit sich ständig ändernden Lebensansprüchen mithalten kann. Je nach Größe muss entschieden werden, was man braucht: Esstisch oder eine kleine Essecke mit Theke? Gibt es eine eigene Vorratskammer oder werden Schrän-

ke und Küchenkastln als Aufbewahrungsort dienen?

• **Ran an die Arbeit!** Wichtig ist auch, dass man weiß, wie man arbeitet: Die Aufteilung von Arbeitsflächen, Regalen und Kästen – was wird am häufigsten gebraucht und zur Hand genommen? Wo bereite ich etwas vor, wo wird das fertige Essen angeordnet? Wenn bei den Arbeit-

schritten alles läuft wie am Schnürchen, macht es mehr Spaß, als wenn man ständig unnötige leere Kilometer zurücklegt. Auch die optimale Höhe der Arbeitsfläche muss passen.

Ob Hobby-Herdzauberer oder Profiköchin, allen muss erst ein Licht aufgehen – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes: Unzureichende Beleuchtung ist nicht nur nervig, sondern erhöht auch die Unfallgefahr. Zusätzlich zur Deckenlampe empfehlen sich bewegliche Strahler oder Beleuchtungen an der Unterseite von Hängeschränken.



Cooler Küche! Treffpunkt für Groß & Klein, Kommunikationszentrum beim gemeinsamen Kochen und Essen Fotos: kika (3)

i SICHERES KOCHVERGNÜGEN

Kinder wollen gerne mithelfen oder sind neugierig und können sich gerade in der Küche schnell verletzen:

- Klare Regeln: Laufen ist hier verboten – ein paar Wasser- oder Öl-Spritzer machen den Boden zur Rutschfalle.
- Backrohr in Augenhöhe einbauen, so können Kids nicht hineingreifen.
- Elektrische Geräte immer außerhalb

der Reichweite von Kindern aufbewahren und darauf achten, dass keine Kabel herunterhängen.

- Geschirrspüler und Backofen immer geschlossen halten.
- Pfannenstiele immer nach hinten drehen. Generell den Herd mit einem Herdgitter und die Platten mit einem Sicherheitsschalter sichern.

Jetzt! „LA STYRIA modern“

TOP im Preis-Leistungsverhältnis

TOP im Energiesparen

z.B. Haas - Österreichhaus
€ 114.200.-

138 m² Nettogrundfläche

Fertighauszentrum
Klagenfurt-Messegelände

Tel.: 0463/54150

e-mail: klagenfurt@haas-fertigbau.at

www.haas-fertigbau.at



Haas
FERTIGBAU



Rückt die selbstgekochten Köstlichkeiten in den richtigen Rahmen: Service Sinfonia in Weiß und Teller (oben) aus der Easy-Serie von kika