

**SPITTAL**

## Experte entführt in fremde Galaxien

Gerd Thiele bringt in seinen Vorträgen den Sternenhimmel näher. Der nächste Termin ist am 24. Juni, der Eintritt ist frei.

Es wird allmählich dunkler. Gerd Thiele hält einen Moment inne und blickt gen Himmel. Dort ist langsam, aber stetig ein Stern nach dem anderen zu sehen. Sie wirken zum Greifen nahe und sind doch Billionen Kilometer – teilweise sogar Lichtjahre – von der Erde entfernt. Die Faszination für diese fremde Welt begleitet Thiele schon sein gesamtes Leben. Der gebürtige Deutsche war als Leiter des Planetariums in Cottbus tätig, von 2011 bis 2015 Präsident und von 2015 bis 2019 Vizepräsident der Gesellschaft Deutschsprachiger Planetarien, der auch Planetarien in Österreich angehören. Im Mai 2025 trat er seinen wohlverdienten Ruhestand an. Im September entschloss er sich, die Heimat hinter sich zu lassen und verlegte seinen Lebensmittelpunkt aus familiären Gründen nach Spittal. „Meine Tochter wohnt seit zehn Jahren hier und hat hier ihre eigene Firma“, erzählt der 67-Jäh-



Gerd Thiele gibt sein Wissen über die Sterne weiter

rige. Untätig zu sein war für Thiele trotz Pension nicht vorstellbar. Sein Schwiegersohn und Filmproduzent Christian Rieder – ihm gehört die Spittaler Kinofabrik, zudem führt er gemeinsam mit Thieles Tochter Jana das Unternehmen „Five Elements Films“ – brachte ihn schließlich auf eine Idee. Nach kurzer Planung gründeten die beiden die Veranstaltungsreihe „Durch die Sterne“. Die Vorträge finden monatlich immer abends statt. „Darin gehe ich auf den aktuellen Sternenhimmel ein, erläutere, wo sich Sternbilder befinden, erzähle, welche Legenden sich um sie ranken, warum es im Sommer warm ist und wie Jahreszeiten entstehen“, beschreibt Thiele. Das Angebot ist kostenlos, die nächste Veranstaltung findet morgen um 18.30 Uhr in der Kinofabrik (Vilacher Straße 95) statt. Um Anmeldung unter [willkommen@kinofabrik.at](mailto:willkommen@kinofabrik.at) wird gebeten.

**Katharina Pollan**

## Vittorio Lombardo und sein Team haben seit heuer das Badstüberl in Kolbnitz übernommen. Auch für die Poldis Jausenstation wurde mit Regina Trasakova und Jan Krejčí ein Pächter-Paar gefunden.

Von Leonie Katholnig

Pizza aus selbstgemachtem Teig, hausgemachte Pasta und italienische Lebensfreude: Mit der „Trattoria und Pizzeria Da Vittorio“ hat das Badstüberl in Kolbnitz einen neuen Pächter gefunden. Der aus Italien stammende Gastronom Vittorio Lombardo bringt mit seinem Team mediterranes Flair nach Reißeck.

Der 44-Jährige stammt aus Diano Marina an der italienischen Riviera, unweit von Sanremo und der französischen Grenze. Dort betreibt er bereits seit Jahren eine Pizzeria. Auf der Suche nach einer neuen beruflichen Perspektive wurde er auf Österreich aufmerksam. „Viele österreichische und deutsche Gäste haben mein Restaurant in Italien besucht. Sie haben mir immer gesagt, ich soll Österreich ausprobieren. Als ich das Lokal in Kolbnitz gesehen habe, hatte ich sofort ein gutes Gefühl. Die Chemie hat einfach gestimmt“, erzählt Lombardo.

Mittlerweile hat er seinen Lebensmittelpunkt nach Kärnten verlegt. Seine Frau und sein dreijähriger Sohn sollen nach Ende der Saison nachkommen. „Ich bleibe hier. Das ist jetzt mein Leben“, sagt der Gastronom. Auf der Speisekarte stehen originale



Regina Trasakova und Jan Krejčí sind die neuen Pächter der Poldis Jausenstation

KATHOLNIG (3), CHRISTIAN RIEDER

italienische Rezepte mit Zutaten aus Italien. Serviert werden Pizza, Pasta und weitere mediterrane Spezialitäten. Der Pizzateig wird täglich selbst hergestellt, auch die Pasta kommt aus eigener Produktion. Ergänzt wird das Angebot durch Mittagsmenüs, Abholservice, Familienfeiern und Veranstaltungen. Geöffnet ist während der Sommersaison täglich.

„Die italienische Küche in der Trattoria und Pizzeria wird ganzjährig eine enorme Bereicherung für unsere Gemeinde sein“, sagt Vizebürgermeister und Schwimmbad-Referent Andreas Kleinfurter. Gemeinsam mit Bürgermeister Stefan

# Neue Wirte beleben Schwimmbad und Almhütte



Oben (von links): Kleinfurter, Krejčí, Trasakova, Julia und Steffen Geßner, Lombardo sowie Schupfer.

Links: Der neue Pächter Vittorio Lombardo (Mitte) mit Team

Schupfer machte er sich auf die Suche nach einem Nachfolger.

Unterstützung erhielten die beiden von Julia und Steffen Geßner aus Kolbnitz. Er ist Landessprecher für Betriebsübergaben in der Wirtschaftskammer Kärnten, seine Frau arbeitet als Immobilienmaklerin. „Andreas Kleinfurter ist auf uns zugekommen und hat gefragt, ob wir unterstützen können. Wir wohnen selbst in Kolbnitz und wollen helfen, weil uns die Betriebe wichtig sind“, erzählt Steffen Geßner. Über Immobilienplattformen und die Nachfolgebörse der Wirtschaftskammer wurden Interessenten gesucht.

Neben dem Badstüberl konnte auch für Poldis Jausenstation auf der Mernikalm ein neues Pächterpaar gefunden werden. Regina Trasakova (42) und Jan Krejčí (41) aus Tschechien haben die Einkehr übernommen. Die beiden waren zuvor im Zillertal tätig und entdeckten die Hütte über das Internet. „Das war unser Traum. Die Hütte hat uns sofort gefallen und wir wollten es versuchen“, sagt Trasakova.

In Kärnten sind die beiden nun erstmals tätig. Während Trasakova im Service arbeitet, steht Krejčí als Koch in der Küche. Auf der Speisekarte stehen Hausmannskost und regionale Spezialitäten, darunter Kas-

pressknödel, Schopfbraten oder Brettljausen mit Produkten aus der Region. Das Paar wohnt direkt auf der Alm und schätzt die Ruhe und die Natur der Kreuzeckgruppe.

Die Jausenstation ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer, die von der Bergstation der Kreuzeckbahn zur Mernikalm aufsteigen. „Für die Gemeinde war es essenziell, dass wir wieder eine Nachfolge für beide Betriebe bekommen. Besonders geschätzt haben wir die professionelle Vorauswahl der Familie Geßner. Es wurde bereits im Vorfeld geprüft, ob Qualifikationen, Konzessionen und das Gesamt-

konzept passen“, sagt Schupfer. Dass mit den neuen Pächtern erfahrene Gastronomen nach Kolbnitz geholt werden konnten, sei keine Selbstverständlichkeit. „In der Gastronomie ist es derzeit extrem schwierig, Nachfolger zu finden. Umso mehr freut es uns, dass wir gemeinsam eine passende Lösung gefunden haben. Das war echtes Teamwork“, betonen Julia und Steffen Geßner. Kleinfurter sieht die doppelte Nachbesetzung als wichtigen Schritt für die Gemeinde: „Beide Gaststätten sind immens wichtig für die Infrastruktur unserer Gemeindebetriebe Kreuzeckbahn und Schwimmbad Reißeck.“

**REGIONALREDAKTION OBERKÄRNTEN UND OSTTIROL**



Martina Pirker, Mersiha Kasupovic, Laura Quedritsch, Katharina Pollan, Leonie Katholnig, Camilla Kleinsasser, André Schmidt

Am Rathausplatz 1/5, 9800 Spittal.  
Tel. (04762) 55 56  
E-Mail: [spittal@kleinezeitung.at](mailto:spittal@kleinezeitung.at)  
Sekretariat: Michaela Sagmeister, Silvia Wandaller; Mo.-Do. von 8-12.30 und 13 bis 15 Uhr, Fr. von 8-12 Uhr  
Multimedialer Werbeberater:  
Manuel Ressi (0699) 15091882, Martin Schaller-Fercher (0699) 1 58 00 158,  
Abo-Service: (0463) 58 00 100

**SPITTAL**

### Lust auf Kräuterwissen und Blumenkranzbinden?

Die Kleine Zeitung organisiert im Spittaler Regionalbüro einen Vortrag mit Kräuterpädagogin Regina Dullnig zum Thema „Räuchern mit heimischen Kräutern in der Zeit um die Sommersonnenwende“.

Im Anschluss geht es in die benachbarte Blumenstube „Blumenstube Natur Kreativ OG“ zum gemeinsamen Blumenkranzbinden. Die Floristinnen Marion Klammer und Tamara Tripp stellen die Mate-

rialien zur Verfügung. Auf Wunsch können zusätzlich eigene Kräuter mitgebracht werden. Die Teilnehmerzahl für diese Veranstaltung ist begrenzt, daher wird um Anmeldung gebeten.

**Kräuter und Blumen**

Wann? 11. Juli von 9 bis 12 Uhr.  
Wo? Kleine Zeitung Regionalbüro, Am Rathausplatz 1/5 in Spittal  
Kosten: 45 Euro  
Anmeldungen im Regionalbüro der Kleinen Zeitung Spittal unter (04762) 5556-11.