

Umg'schaut

Nahversorgung & Gastro



Sturmwarnung Fr. 3. Oktober

INHALT

„Sturmwarnung“ mit Gewinnspiel	S 2
Schnappschüsse aus Betrieben	S 3
Interview mit Nahversorgern im Ort	S 4-5
Gastronomie im Überblick	S 6-7
Kulturkalender	S 8



GRATIS!

P



EDITORIAL

Viel wird geredet über die Nahversorgung doch nur wenigen ist die Bedeutung bewusst: Nahversorgung heißt zum Einen, dass Sie bei Ihrer Haustüre hinausgehen und **alles Lebensnotwendige in Ihrer unmittelbaren Umgebung** vorfinden.

Nahversorgung heißt darüber hinaus aber auch: **den Wirtschaftsstandort stärken.** Wer Produkte aus der Region kauft, unterstützt damit einen Kreislauf, an dem wir alle beteiligt sind. Produkte AUS der Region bringen Geld IN die Region. Damit werden Investitionen möglich, die wiederum dem Standort zugute kommen - und in weiterer Folge auch **Arbeitsplätze schaffen.** Es könnte so einfach sein ...

Kremsmünster ist einer von wenigen Orten in der Region, in dem es noch einen Fleischer gibt! Darüber hinaus stellt Kremsmünster seit Jahren die Nahversorgung durch innovative Unternehmen sicher. Bäcker, Bioladen, Bauernmarkt - alles da!

In dieser Ausgabe des **Umg'schaut** präsentieren wir Ihnen jene Betriebe, die der Garant dafür sind, dass der Begriff Nahversorgung nicht nur eine Worthölse ist, sondern gelebte Philosophie. **In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihren Besuch!**

für den Arbeitskreis Wirtschaft diesmal:
Karl Schlair

Das nächste Umg'schaut erscheint Ende November 2008!



Der Herbst zeigt sich von seiner „stürmischen“ Seite

Wenn der Herbst ins Land zieht, weht in Kremsmünster ein anderer Wind ...

... denn da zeigt sich der ganze Ort bei der „Sturmwarnung“ von seiner geselligen Seite. Am **Freitag, den 3. Oktober, starten wir um 14 Uhr** mit unserem diesjährigen Herbstfest, das von den ortsansässigen Nahversorgern initiiert wird.

Mittags erwarten Sie herbstliche Menüs im Gasthaus Hühmayr am Rathausplatz.

WILLKOMMEN IN SCHMANKERL-ZELT AM MARKTPLATZ

Im herbstlich geschmückten Zelt erwarten Sie ab 14 Uhr Schmankerl und Köstlichkeiten von **Hoffelner, Söllradl, Eglseer, Hühmayr und Schlair.** Für die Getränke sorgen der **Steirerwirt und das Café Auris.** Und der Einfachheit halber kann man sich bei der Kasse vorab schon mit sogenannten „Genussmarkerl“ eindecken, um sich dann an der Theke die Schmankerl nach Wahl zu holen.

14-17 UHR KINDERPROGRAMM

Natürlich dürfen im Herbst die Kürbisse nicht fehlen. Gemeinsam mit **Verena Obermayr** haben Kinder (ab Schulalter) die Möglichkeit Zierkürbisse zu gestalten. Bei **Kreative Handarbeit und Traudis Mode** gibt's lustiges Kinderschminken.

16 UHR PROMI-KÜRBIS-WETTSCHNITZEN

Die Frage: „Wer ist der Kürbis-Schnittmeister?“ wird ab 17 Uhr beantwortet, wenn die Prominenz aus Politik und Wirtschaft gegen Herausforderer aus dem Publikum antritt. **Da wird's auf jeden Fall zum „Gfrieser schneiden“!**

AB 17 UHR LIVE-MUSIK, LAGERFEUER UND „SIEGERSUCHE“

Kein Fest ohne zünftiger Musi! Rainer Ortmann sorgt für Stimmung und begleitet uns in den Abend. Übrigens: Sobald es finster wird, gibt es auch ein kleines **Lagerfeuer im auffälligen Grillkamin am Marktplatz!**

Um 18 Uhr werden die Gewinner des Schätzspiels bekanntgegeben.

„AUSGLEICHSPROGRAMM“ BEI BRANDSTÄTTER

In der **Drogerie Brandstätter** können Sie Weine der besonderen Art verkosten: Yin und Yang als Kräuterwein - zwei Elixiere für innere Ruhe und Kraft stehen zur Wahl!

Gewinnspiel

GEWINNFRAGE: Wieviele Verschlüsse sind in unserer Säule am Rathausplatz?

Zu gewinnen gibt es **3 x 1 Genuss-Gutschein-Medley** von Söllradl, Hoffelner, Eglseer, Schlair, Hühmayr, Steirerwirt und Auris im Gesamtwert von EUR 210,-

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Gewinnkarte ausfüllen und bis **Donnerstag, 2. Oktober, in einem der Geschäfte** abgeben oder am **Freitag, 3. Oktober, in die Gewinnbox am Marktplatz** einwerfen. Die Gewinner werden telefonisch verständigt. Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit Bekanntgabe Ihrer E-Mail erlauben Sie uns, Sie über Veranstaltungen in Kremsmünster zu informieren.



Nahversorgung, die sich sehen lassen kann

Frühmorgens aus dem Haus gehen und im Kaffeehaus um die Ecke gleich mal frühstücken. Die Lebensmittel für den Tag eine Tür weiter einkaufen und sich dabei gesund fühlen - so könnte man die beiden Betriebe miteinander verknüpfen, die wir hier fotografisch dokumentieren.

Der Marktplatz ist gelebte Nahversorgung!

Bäckerei Café Eglseer, Marktplatz 32, 4550 Kremsmünster



Schon zeitig am Morgen kann man in der Bäckerei-Café Eglseer seinen Frühstückskaffee zu sich nehmen ...



... Platz ist genug vorhanden - sei es an der Kaffeebar, in den gemütlichen Ecken mit Lederbezug oder weiter hinten im Gewölbe ...



... und für den Kaffee zuhause wählen Sie an der Verkaufstheke zwischen: Buchteln, Miniguglhupf, Hauskuchen, Schokodonuts, Nussschnecken ...



Fritz Söllradl betreibt einen Bioladen, dessen Sortiment sich sehen lassen kann ...



Von Grundnahrungsmitteln bis zur Kosmetik reicht die Palette an hochwertigen biologischen Produkten ...



... und Obst und Gemüse beziehen wir vor allem aus biologischen Betrieben der Region - täglich frisch!

Söllradls Naturkostladen, Marktplatz 30, 4550 Kremsmünster



Nahversorgung in Zeiten der Mobilität

Nahversorgung - ein Wort in aller Munde! Der Versuch die Wertigkeit der Nahversorgung an den Mann/an die Frau zu bringen, scheitert nicht zuletzt daran, dass es den Menschen offenbar nicht wichtig genug ist - bis jetzt.

Oder ist es wirklich nur der Blick ins Geldbörstel, der zählt?

Herr Auer, in einem Statement der Wirtschaftskammer meint WK-Präsident Christoph Leitl: „Nahversorger sind die Seelengärtner für menschliche Begegnungen.“ Stimmt das?

AUR: Als kleiner Greißler in der Hofwiese bin ich Ansprechpartner für ein ganzes Viertel. Nach 9 Jahren kann ich sagen, dass ich von vielen Menschen in der Gablonzersiedlung/Hofwiese ein Stück ihrer Lebensgeschichte kenne.

Kommen jüngere oder ältere Menschen zum Plaudern?

AUR: Es sind nicht nur die älteren Menschen redselig, vor allem Leute mittleren Alters unterhalten sich gerne - nicht nur mit mir! Die treffen sich untereinander bei mir im Cafe, lernen sich besser kennen und da werden dann eben auch Probleme besprochen.

Das heißt, Sie sind nicht nur ein Handelsunternehmen, sondern auch Dienstleister?

AUR: Als kleiner Greißler braucht es mit Sicherheit kreative Konzepte und Ideen. Nicht umsonst wird ein Modegeschäft auch zur Putzereiannahmestelle...

Sie könnten ja zum Beispiel die Funktion eines Copyshops übernehmen?

AUR: Wenn ich mein Geschäft im Zentrum hätte, würde ich es vermutlich sofort machen, aber in Gablonz? Die wenigsten wissen ja auch, dass wir beispielsweise Konzerttickets verkaufen, dazu ist unsere Lage einfach zu weit abseits. Andererseits: wenn die Nachfrage besteht - möglich wär's.

SCH: Ich finde es ganz wichtig, dass solche Lücken in der Nahversorgung wieder geschlossen werden, denn von nichts anderem sprechen wir hier. Es gibt Kaffeehäuser mit angeschlossener

Buchhandlung, Friseursalons mit angeschlossener Kaffeehaus, warum nicht einen Greißler mit Copyshop?

Herr Schlair, Sie haben neben der Bäckerei im Zentrum auch noch einen Lebensmittelladen nahe eines großen Industriebetriebs in Kremsmünster. Wie kann so ein kleiner Laden überleben?

SCH: Das ist ein klassisches Beispiel einer sich verändernden Gesellschaft. Vor 40 Jahren gab es im Geschäft in der Kremseggerstraße von Hygieneartikel bis zu Getränken alles. Vor ein paar Jahren haben wir dann aufgrund der aktuellen Marktverhältnisse das Sortiment drastisch reduziert, Non-Food-Artikel wurden zur Gänze rausgenommen. Die Nähe zur ortsansässigen Industrie hat uns dann die Initialzündung gegeben. Bei uns gibt es die „frische Jause“. 150-200 Weckerl täglich werden hergestellt, dazu gibt es Getränke, Süßigkeiten und Mitnahmekaffee. Und das Konzept ist aufgegangen.

Das Konzept lautet also: lieber weniger, aber dafür besser? Wie ist das in Erdbeerli Hofladen, Frau Hoffelner?

HOF: Also von „wenig“ kann bei der Vielfalt in unserem Hofladen wahrlich nicht die Rede sein. Sicher, es gibt nicht fünf Sorten Gurken, sondern nur zwei. Und wenn die Saison vorbei ist, dann gibt es eben etwas anderes. Man muss sich als Konsument auch mal überlegen, wo die Sachen herkommen. Es kann ja nicht von „natürlich“ die Rede sein, wenn es im Winter Erdbeeren gibt ...

... na ja, in „flüssiger“ Form vielleicht?

HOF: Ja sicher, Schnäpse, Liköre, Marmeladen, das sind natürlich Produkte, die es das ganze Jahr gibt.

Der „GEWINN“ schrieb in einer seiner Reportagen „Haupttreiber des Nahversorgersterbens ist die gestiegene Mobilität.“ Liegt die Zukunft darin, dass der Bioladen zur Biotankstelle wird?

HOF: Also bevor ich mich da jetzt in eine Diskussion pro/kontra Biosprit verstricke - das Thema ist nämlich ganz schön komplex - schlage ich als Alternative vor, einfach weniger zu fahren, und im Ort einzukaufen. Wenn der Sprit noch teurer wird, muss es zwangsläufig ein Umdenken geben und dann ist Nahversorgung sicher gefragt.

Also liegen die Nahversorger gar nicht im Sterben sondern eher im Trend?

SCH: Ja, aber wahrscheinlich nur auf hohem Niveau. Im Fachgeschäft gibt es eben nur hochwertige Sachen, echte Schmankerl, Hausgemachtes. Da geht es um Produkte, die eine Lebensmittelkette gar nicht hat!

Das heißt, wenn der Hausverstand ins Geldbörstel blickt, was würde er sich da denken?

HOF: 10 % der Lebensmittel verderben im Kühlschrank. Das größte Sparpotenzial wäre also, in der richtigen Menge einzukaufen, aber dann darf es Qualität sein!

Herr Hühmayr, trotz eines Lebensmittelgeschäfts in unmittelbarer Nähe, herrscht bei Ihnen reger Betrieb, wie lässt sich das erklären?

HÜT: Was man so von den Leuten hört, machen die eben ihre „Runde“. Da werden die Semmel beim Schlair geholt, das Fleisch bei uns und das Waschmittel nebenan. Aber darüber hinaus geht eben nichts über sorgfältige Verarbeitung.



v.l.n.r.: Susanne Hofellner/Erdbeerlis Hofladen (**HOF**), Karl Schlair/Café Konditorei Schlair (**SCH**), Gerold Hühmayr/Hühmayr Fleischmanufaktur (**HÜT**), Klaus Auer/Café-Shop Auris (**AUR**)



Wo sehen Sie Ihre Stärke?

HÜT: Wir stellen seit vielen Jahren eine anhaltend hohe Qualität her. Anders als die Industriebetriebe, die aufgrund exakter Messungen eben mitten in einer Produktion bestimmte Werte (Inhaltsstoffe, etc.) auf die gesetzliche Grenze schrauben, können wir als kleiner Handwerksbetriebe gar nicht anders als auf Nummer sicher gehen. Das heißt: ausgesuchte, regionale Fleischqualität von unserem Schlachthof Artmayr in Schlierbach, bestmögliche Verarbeitung durch fachliche Kompetenz und Erfahrung sowie Zugabe ausgewählter Gewürze und Zusatzstoffe nach neuesten Erkenntnissen (99 % gluten- und allergenfrei). Da wir unsere Produkte ohne Umwege in unserem Ladengeschäft verkaufen, brauchen wir die Haltbarkeit nicht unnatürlich verlängern. Das ist eben „der feine Unterschied“ den man auch schmeckt.

Wir haben eingangs darüber gesprochen, dass Nahversorger sich neue Märkte öffnen müssen - wo sehen Sie Ihren Markt?

HÜT: Primär sind und bleiben wir ein Qualitätsbetrieb, was besonders bei Fleisch ein ganz wichtiges Kriterium ist. Wenn man oft von Tests der Arbeiterkammer hört, bei denen Grillfleisch reihenweise aus den Regalen der Großmärkte genommen werden muss, dann denke ich: unsere Zukunft liegt in der Tradition und die heißt: Qualität.

Und was ist mit Fertiggerichten?

HÜT: Grundsätzlich muss man unterscheiden, zwischen Fertiggerichten und Halbfertiggerichten. Mit einer Tiefkühlpizza können wir natürlich nicht mithalten, aber bei uns gibt es beispielsweise

Braten, Knödel, mariniertes Fleisch, Salate ... da kann man sich garantiert frische Ware holen und muss sie zu Hause nur mehr fertig kochen oder braten, was auch nicht mehr Zeit in Anspruch nimmt, als besagte Pizza ins Rohr zu schieben.

HOF: Ohnehin ist es ein Trugschluss, wenn man glaubt, dass Fertiggerichte schneller fertig sind. Da muss der Ofen vorgeheizt werden und dann brauchen die Dinge auch 10-15 Min. In dieser Zeit kann ich ganz leicht frisches Gemüse und eine Schüssel Reis zubereiten - und das Schnitzel vom Hühmayr braten.

Mit der Mobilität kommt ja zwangsläufig auch die Bequemlichkeit - die Menschen werden faul. Wäre „Hauszustellung“ für Sie vorstellbar?

HÜT: Also da muss die Logistik schon ziemlich gut sein, immerhin sprechen wir hier von einem Lebensmittel bei dem es ganz besonders wichtig ist, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Ich denke auch, dass bei Fleisch- und Wurstwaren die Kunden gerne schauen, bevor sie kaufen.

Wie ist das bei Ihnen, Herr Schlair?

SCH: Früher mag das „Ins-Gei-Fahren“ ein Geschäft gewesen sein. Da lebte aber auch eine ganze Sippschaft auf einem Bauernhof. Heutzutage ist ja untertags niemand mehr zuhause. Vermutlich ist die Hauszustellung aber in Gegenden, wo es gar keine Nahversorgung mehr gibt durchaus ein Thema. Kremsmünster ist davon ja nicht betroffen.

HOF: Mehr noch! Bei uns gibt es derart viel, dass wir ohne Probleme auch die umliegenden Orte versorgen können. Oder wer hätte zum Beispiel gedacht, dass in der Au Pfirsiche wachsen, dass

Rapsöl direkt in Kremsmünster hergestellt wird, usw.

Stichwort Ladenöffnungszeiten: Eine Marktkette hat versucht am Bahnhof in Linz sonntags zu öffnen, was per Gesetz verboten wurde ...

SCH: In Frankreich gibt es seit 1973 ein Gesetz, das es NUR den Greißlern erlaubt am Sonntag zu öffnen. Die Folge: die Nahversorgung und Vielfalt der kleinen Geschäfte ist erhalten geblieben. Aber wenn ein Großmarkt auf einem Bahnhof am Sonntag öffnen will, dann sollte das gehen ...

AUR: Ich denke, es sollte schon möglich sein als kleiner Betrieb am Sonntag zu öffnen, allerdings können das nur Familienbetriebe, wo die Eigentümer selbst im Geschäft stehen. Eine generell längere Ladenöffnungszeit nützt nur den Großmärkten etwas.

Wie gehen Sie grundsätzlich mit der Übermacht der Einkaufsketten um?

Gibt es NUR Nachteile daraus?

HÜT: Die Leute sind bequem geworden. Wenn es keine Parkplatz vor dem Geschäft gibt, fahren sie weiter.

SCH: Witzigerweise stört es niemanden, am Parkplatz im Shoppingcenter 500 Meter von Eingang entfernt zu parken.

HOF: Aber man muss auch sagen, dass ein Großmarkt Frequenzbringer ist. Im Grunde müssen wir die Leute nur mehr davon überzeugen, dass sie die Vielfalt bei uns im Ortszentrum komplettieren können.

AUR: ... und das persönliche Gespräch gibt's gratis dazu!

Umg'schaut bedankt sich für das Interview!



Mahlzeit!

Guat ess'n und trink'n

Ob für den Hunger zwischendurch oder aus Freude am Essen - Kremsmünster hat einiges zu bieten. Gleich **drei Wirtshäuser** dürfen wir Ihnen hier vorstellen, darüber hinaus gibt es neben dem Café Eglseer und der Konditorei Schlair auch noch **ein nettes Café am Sonntagberg**, das Sie kennen sollten ... Und nicht zuletzt gibt es in Kremsmünster gleich drei **Bäckereien**, von der **eine am Rathausplatz** zu finden ist ...

Café Restaurant Steirerwirt, Kremsegger Str. 59, 4550 Kremsmünster



DURCH UND DURCH STEIRISCH

Vor dem idyllischen Hintergrund von Schloss Kremsegg finden Freunde der guten Küche eine ausgezeichnete Möglichkeit lukullische Köstlichkeiten zu genießen. Der Steirerwirt bietet - nomen est omen - traditionelle Küche mit stark steirischem Einschlag. Küchenchef Georg Pettermann zaubert fantastische Gerichte - nicht nur für den Gaumen, sondern auch fürs Auge. Ein Besuch lohnt sich!



Gasthaus Hutmayer, Rathausplatz 2, 4550 Kremsmünster

BODENSTÄNDIGES IM ORTSZENTRUM

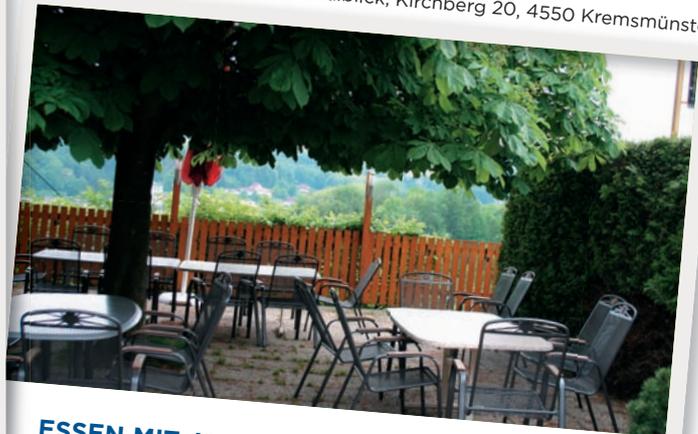
Gutbürgerliche Küche bietet das Traditionsgasthaus am Rathausplatz, das besonders zur Mittagszeit gerne besucht wird - vier verschiedene Menüs stehen zur Auswahl. Aber auch einem gemütlichen Abend mit Freunden steht nichts im Wege, bietet das Wirtshaus doch neben der Gaststube auch ein abgeschlossenes Stüberl und einen großen Saal.



... einfach gut speis'n!



Gasthaus Kremstalblick, Kirchberg 20, 4550 Kremsmünster



ESSEN MIT AUSSICHT

Hier wird der Begriff „Essen mit den Augen“ neu definiert, denn vor dem fantastischen Panorama ins Kremstal lässt es sich vorzüglich speisen. Das traditionelle Wirtshaus in Kirchberg bietet zudem Spezialitätenwochen sowie ein Cateringservice, das sowohl für Familienfeiern (Hochzeiten, Taufen, etc.) als auch für Firmenfeiern (Weihnachten, Jubiläen) den perfekten kulinarischen Rahmen bietet.

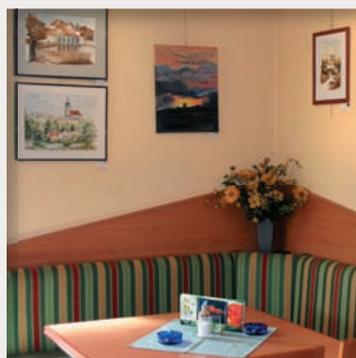




Galerie Café, Sonntagberg 1, 4550 Kremsmünster

EINE SEMMELÄNGE VORAUSS ...
 Vom Frühstücksweckerl bis zum Knoblauchstangerl bietet die Zöhrmühle ein großes Auswahl für den Hunger zwischendurch. Da darf auch der „coffee-to-go“ nicht fehlen!

Bäckerei Zöhrmühle, Rathausplatz 2, 4550 Kremsmünster



KUNST & KAFFEE

Das Galerie Cafe am Sonntagberg ist der Treffpunkt für Kunstliebhaber in Kremsmünster. Regelmäßig finden Ausstellungen von Hobbykünstlern statt. Die Bilder hängen jedoch nicht nur zur Bewunderung an den Wänden, sie können auch gekauft werden. Darüber hinaus gibt es Kaffee, Kuchen und kleine Snacks für Zwischendurch.



Kino vor der Haustür!

KINOHERBST IN KREMSMÜNSTER



MI. 1.10. 20 UHR - „KIRSCHBLÜTEN - HANAMI“

Ein Mann ist alt und entdeckt sein Leben neu - ein ergreifender Liebesfilm über zwei Mittsechziger, gespielt von Elmar Wepper und Hannelore Elsner zwischen Bayern und Japan.
 Eintritt: EUR 6,50/ EUR 5,- für Mitglieder des Kulturvereins AUSSERDEM

FR. 10.10. 15.30 UHR - „PIPPI LANGSTRUMPF“

Rechnen kann sie nicht, dafür kann sie Pferde hochheben und ganze Torten verschlingen. Und dabei ist sie erst neun Jahre alt.
 Ihr Name: Pippilotta Viktualia Rollgardina Pfefferminz Efraimstochter Langstrumpf, kurz: Pippi Langstrumpf.
 Ab 4 Jahre, Eintritt: Kinder EUR 6,-/Erwachsene EUR 8,-
 Kartenvorverkauf unter Tel. (07583) 503 75

Alle Veranstaltungen finden im Kulturzentrum Kino statt!

Kulturkalender

SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

www.kremsmuenster.at >> Termine

ALLGEMEIN

- 26.9. **Ausstellungseröffnung und Vernissage „LYDIA 08“**,
19 Uhr, Galerie am Tötenhengst; Neue Arbeiten von Lydia Waßner-Hauser
Ausstellungszeiten: jeweils Sa. und So. 26.+28.09, 4.+5.10.,
11.+12.10., 18.+19.10.; von 10–12 und 15–18 Uhr
- 10.+11.10. **Ausstellung „Kunst am Hof“**, Kreativhof Kremsmünster (vulgo Oberbauer)
Fr. ab 17 Uhr mit Open End, Sa. ab 15 Uhr mit Open End,
Fünf Künstler - Andrea Dutzler, Gabi Dutzler, Christian Glas,
Isabella Lederhilger, Verena Obermayr - präsentieren ihre Handwerkskunst,
Margit Scheidleder kredenzt Fingerfood
- 25.10. **Hönig-Kulturabend**, 19 Uhr, Kulturzentrum Kino
- 31.10. **Vortrag - „Toskana - unter azurblauem Himmel“**
20 Uhr, Kultur am Marktplatz 3
- 11.11. **Kabarett - Lisa Fitz „Super Plus! Tanken&Beten“**
20 Uhr, Kulturzentrum Kino
- 21.11. **Theater - „Die Beichte“ von Felix Mitterer**
20 Uhr, Kultur am Marktplatz 3
- 27.11. **Kabarett - Walter Kammerhofer „Leider nicht“**, 19.30 Uhr, Kulturzentrum
Vorverkauf EUR 12,- unter Tel. 0676/403 18 17, Abendkasse EUR 14,-



STIFT KREMSMÜNSTER

- 28.9. **Tag des Denkmals: „Kultur-Import“**
Am bundesweiten Denkmaltag sind sonst nicht zugängliche Räume,
wie Refektorium und Kapitelzimmer zu sehen. Führungsbeginn im
Klosterladen 10, 11, 14, 15 und 16 Uhr, Dauer: 1 Stunde, Tel. 07583/5275
- 25.+26.10. **Tage der offenen Tür im Stift und 250 Jahr-Jubliäum der Sternwarte**
Anlässlich des 250 Jahre Jubiläums der Sternwarte bietet das Stift
Kremsmünster dieses Jahr zwei „Tage der offenen Tür“ an.
Die Sternwarte, die Sammlungen, die Stiftsgärtnerei und die Stiftskellerei
öffnen sich kostenlos den Besuchern.



SCHLOSS KREMSEGG

- 28.9. **Cuvillies-Trio**, 16 Uhr, Konzertsaal
Das Cuvillies-Trio widmet sich historischen Instrumenten und den
Werken aus der Zeit von 1750 bis 1850. Zu genießen sind u.a. Werke
von Josef Haydn und Johann Nepomuk Hummel in der Besetzung Flöte,
Cello, Klavier. Eintritt: EUR 12,- / EUR 9,- ermäßigt / EUR 26,- Familienkarte

