



NEWS

Ausgabe Juni 2023

Genussvoller Sommer mit HERZ

**ZARTSCHMELZENDER
HOCHGENUSS
ZOTTER SCHOKOLADE**

AB SEITE 4

**KLANGGENUSS
BÖSENDORFER KLAVIER**

AB SEITE 8

**GENUSSMITTEL
ERWIN SABATHI WEINE**

AB SEITE 14





Liebe Leser,

die erfolgreichen Messen liegen bereits hinter uns, zusammen mit dem kalten Wetter. Jetzt ist es an der Zeit, den Sommer mit offenen Armen zu begrüßen.

Ob mit einem Glas Erwin Sabathi Wein oder einer Zotter Schokolade, begleitet vom Klanggenuss eines Bösendorfer Klaviers im Hintergrund - diese Ausgabe ist der perfekte Begleiter für genussvolle Sommernächte.

Für unsere HERZ News Leser haben wir zahlreiche spannende Interviews mit international bekannten österreichischen Unternehmern geführt.

Angefangen vom Schokoladenimperium Zotter in der Südoststeiermark bis hin zu unserem beliebten Genussmittel Wein aus der Südsteiermark - mit Gewissheit kann gesagt werden, dass wir mit dieser Ausgabe in eine genussvolle Welt eintauchen. Wir sprechen jedoch nicht nur den Gaumen an, sondern auch den Ohrenschmaus. Denn HERZ News hatte auch die große Freude über Bösendorfer, das österreichische Monument der Kulturgeschichte, im Rahmen eines Interviews zu berichten. Zu ihren internationalen Erfolgen, haben all diese Unternehmen eine weitere Gemeinsamkeit - sie haben sich alle für HERZ Kesseln entschieden. Unabhängig davon, ob für die Produktion oder für die wohlige Wärme der Räumlichkeiten, in beiden Fällen sorgen HERZ Kesseln für Energieeffizienz und niedrige Heizkosten.

Selbstverständlich geht es in dieser Ausgabe auch um neue Produktinnovationen sowie technische Lösungen von HERZ. Nicht zu vergessen ist der Messenachbericht mit den Produkt-Highlights.

Also, wie es in den HERZ News immer üblich ist - viel Geschichte, viel Wissen sowie viele Informationen aus und außerhalb der Branche.

Viel Freude beim Lesen

Nurgül Akbas
Redaktion HERZ News

*PS: Der Austausch mit Lesern ist mir sehr wichtig. Daher freue ich mich auf jede Rückmeldung und Anregung Ihrerseits per E-Mail unter:
nurguel.akbas@herz.eu*

HERZ News
Kundenzeitung der Herz Armaturen Ges.m.b.H.

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber: Herz Armaturen Ges.m.b.H.
A-1230 Wien, Richard-Strauss-Straße 22
Website: www.herz.eu | E-Mail: office@herz.eu | Tel: +43 1 616 26 31-0
Redaktion: Nurgül Akbas
Ausgabe: Juni 2023

HERZ: Der Schlüssel zur Zukunft	3
Interview Zotter Schokolade: Schokoladenseite des Lebens	4
Interview Bösendorfer: Klanggenuss mit Klavier	8
Neuester Stand der Technik HERZ Kombiventil-Volumenstromregler	11
HERZ International: Fidschi, Litauen, Rumänien, Slowenien, Ungarn	12
Interview Erwin Sabathi: Seit Generationen mit HERZ	14
Messenachbericht: Das war die Messe - ISH Frankfurt	18
Interview HTL Jenbach: Die Theorie ist nur die halbe Miete	20
Messcomputer Übergabe: LBS Graz 4	22
Vollgas voraus: Ukraine lebt	23

TITELBILD KAKAOBAUM

Der Kakaobaum (*Theobroma cacao*) ist ein Schatten-gewächs und kann eine maximale Höhe von 15 Metern erreichen. Die 15- 25 Zentimeter langen Kakaofrüchte enthalten je nach Sorte zwischen 25 - 60 Kakaobohnen. Der Kakaobaum ist in tropischen Gebieten in der Nähe des Äquators zu Hause, da er ausschließlich unter besonderen klimatischen Bedingungen wachsen und Früchte tragen kann. Mehr dazu auf Seite 4.

Foto: Zotter Schokolade, Peru

Hinweis: Zwecks besserer Lesbarkeit wird bei personenbezogenen Hauptwörtern die männliche Form verwendet, welche sich selbstverständlich sowohl auf die weibliche, als auch auf alle anderweitigen Geschlechteridentitäten bezieht.

DER SCHLÜSSEL ZUR ZUKUNFT



Sehr geehrte Kunden und Partner, liebe Freunde von HERZ!

Seit 1989 arbeite ich bei HERZ, habe ruhige und spannende Zeiten erlebt. Derzeit sind wir mit massiven Eingriffen der Europäischen Zentralbank in das wirtschaftliche Geschehen im Baubereich konfrontiert. Lange Zeit wurde das Thema Inflation im Baubereich nicht wirklich ernst genommen oder mit dem Hinweis auf niedrige Zinsen negiert. Jetzt spüren die Menschen, vor allem junge Familien, dass Wohnraum aufgrund der Kombination explodierender Immobilienpreise und hoher Finanzierungskosten zunehmend unleistbar wird.

Natürlich ist auch unsere Firmengruppe von dieser Entwicklung betroffen. Glücklicherweise haben wir in den letzten Jahren unsere Aktivitäten außerhalb Europas massiv ausgebaut und sind heute wirklich global tätig, von Vancouver im Westen Kanadas bis zu den Fidschi Inseln und Neuseeland. Zudem ist es uns gelungen Produkte zu entwickeln, die für effiziente gebäudetechnische Anlagen unverzichtbar sind.

Insofern gehen wir davon aus, dass die HERZ Gruppe aus der aktuellen Situation gestärkt herauskommen wird. Wovon sprechen wir:

Umsatz von € 650 Mio.; 3500 Mitarbeiter; 42 Produktionsstätten in 12 europäischen Ländern und weltweiter Vertrieb. Damit ist die österreichische HERZ Gruppe im Feld der Anbieter von gebäudetechnischen Produkten ein durchaus relevanter Player.

Und wie geht es weiter? Stillstand ist in unserem Wirtschaftssystem nicht denkbar, wenn man vermeiden will aus dem Markt gedrängt zu werden. Dementsprechend werden wir weiter auf Wachstum und Internationalisierung setzen.

Gerhard Glinzerer

PS: Der Sommer wird hoffentlich nach einem durchwachsenen Frühjahr uns Sonne, stabiles Wetter und erholsame Urlaubstage bringen, einfach Zeit zum Genießen. Wir haben aus diesem Grund besonders viel Raum in dieser Ausgabe der HERZ News drei österreichischen Institutionen gewidmet: Bösendorfer Klaviere, Erwin Sabathi Weine und Schokolade von Josef Zotter. Diese Unternehmen stehen für Genuss pur und: Ob Schokolade, Wein oder Musik, in jedem dieser Unternehmen finden sich Produkte aus dem Hause HERZ.

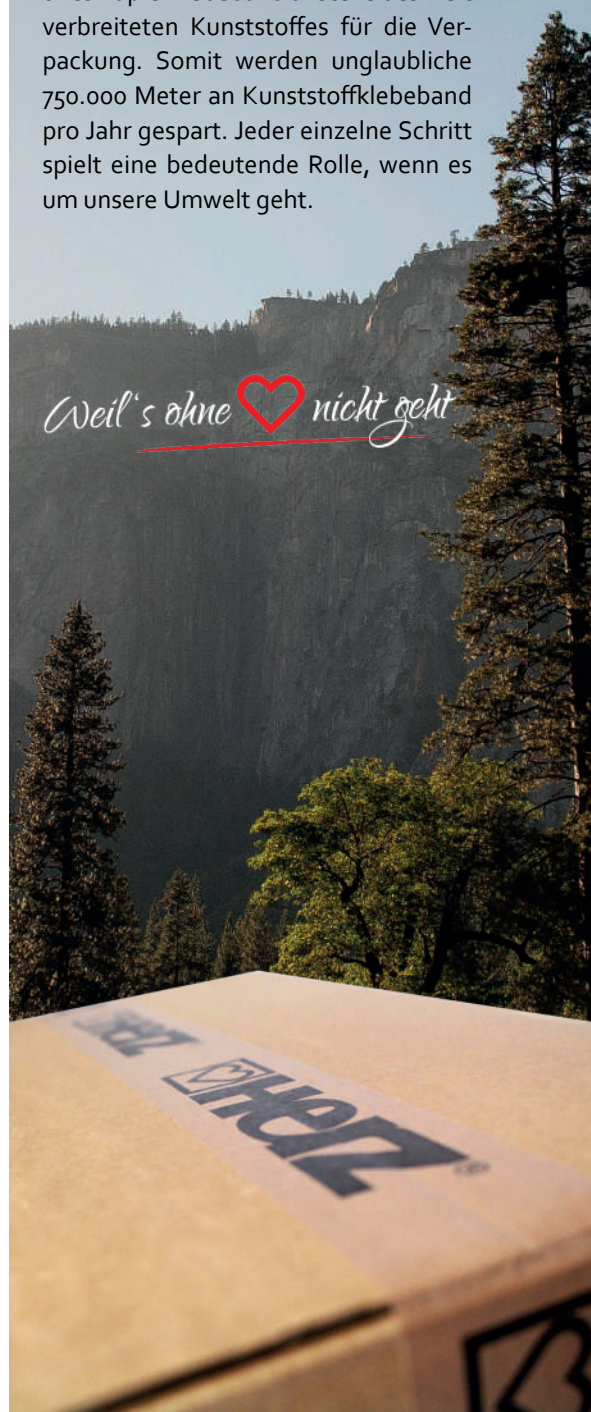


MIT HERZ FÜR DIE UMWELT

Mit HERZ für die Umwelt ist nicht nur ein Slogan, sondern auch die Philosophie von HERZ Armaturen.

Auch im Bereich der Produktion ergreift HERZ stets weitere Maßnahmen, um möglichst ressourcenschonend agieren zu können und die Umwelt zu entlasten. Ein bedeutender Schritt in diese Richtung ist der vollständige Umstieg auf recyclebares und qualitatives Papierklebeband anstelle des weit verbreiteten Kunststoffes für die Verpackung. Somit werden unglaubliche 750.000 Meter an Kunststoffklebeband pro Jahr gespart. Jeder einzelne Schritt spielt eine bedeutende Rolle, wenn es um unsere Umwelt geht.

Weil's ohne  nicht geht





SCHOKOLADENSEITE DES LEBENS

ZOTTER SCHOKOLADE



Foto: HERZ

„Die Maximierung der Menschlichkeit ist der größte Gewinn.“

- Josef Zotter

Das grüne Herz Österreichs sticht diesmal mit einer anderen Farbe hervor - Schokoladenbraun. Josef Zotter, Gründer und Inhaber der berühmten Zotter Schokolade, empfängt HERZ News in der Zotter Bean-to-Bar Fabrik in Riegersburg um über den fairen Handel und die Schokoladenseite des Lebens zu sprechen.

Die Schokolade erfüllt viele Zwecke im Leben - sie hat je nach Kakaoanteil positive Effekte auf das Herz-Kreislauf-System, kann aber auch versenkt werden, um unseren Liebsten eine Freude zu bereiten. Ihr wird auch die Bildung vom stimmungsaufhellenden Serotonin (Glückshormon) nachgesagt. Natürlich gilt das alles nur, wenn die Konsummenge richtig dosiert wird und die Qualität stimmt. Die Auswirkung auf die schöne Figur lassen wir lieber außen vor.

Die Kakaoplantagen

Die Kakaoplantagen in Westafrika (Ghana und Elfenbeinküste) decken heute ca. 65 Prozent der weltweiten Ernte ab. Da die Kakaopflanze als Schattengewächs sehr anspruchsvoll ist, benötigt sie bei einer durchschnittlichen Temperatur von 25 °C eine Mindestmenge an Niederschlag über das ganze Jahr verteilt sowie ein natürliches Blätterdach, das die Kakaobäume vor direkter Sonneneinstrahlung schützt. Daher eignen sich vor allem Regenwaldgebiete in der Nähe des

Äquators am besten für den Anbau. Wird jedoch der Regenwald für Monokulturen großflächig abgeholzt und werden Pestizide eingesetzt, führt dies zu Kritik. Ebenso ist Kinderarbeit in diesen Ländern ein großes Problem.

Zotter Schokolade zählt zu den wenigen Bio-Schokoladenmarken weltweit, die sich für einen fairen Handel einsetzt und die Ausbeutung von Menschen sowie Natur bei der Herstellung der eigenen Schokolade ausschließt. Als

der Preis des Rohmaterials während der Pandemie zurückging, nutzte Josef Zotter die Situation nicht aus, sondern motivierte seine Kakaobauern die Zeit zur Qualitätsverbesserung zu nützen. Als Mitglied der World Fair Trade Organization (WFTO), Dachorganisation des fairen Handels, ist das gesamte Unternehmen Fair Trade verifiziert. Dies bedeutet unter anderem, dass faire Löhne bezahlt werden, keine Kinderarbeit stattfindet und Sorge für die Umwelt getragen wird.



Foto: Zotter Schokolade

Josef Zotter auf einer Kakaopflanze in Peru.

HERZ News: Herr Zotter, wie sehen Sie die Situation in Bezug auf die Kritik an den Kakaoplantagen?

Josef Zotter: Bio ist die Lösung. Kakao muss biozertifiziert sein, sonst greife ich ihn nicht an. Ich muss es auch gar nicht groß betonen, denn bei uns ist alles Bio. Zum ersten Mal in meinem Leben hat es auch wirtschaftliche Früchte gebracht. Die Preise für Düngemittel sind massiv gestiegen, aber Öko- und Bio-Betriebe waren davon nicht betroffen, weil wir diese nicht verwenden. Wir sind ein Ökobetrieb und haben sehr viel in erneuerbare Energie investiert. Wir verfügen über unsere eigenen Photovoltaikanlagen und haben immer schon Ökostrom verwendet. Zudem hatten wir keine Lieferketten-Probleme während der Pandemie, da wir viel Segelkakao (*Transport des Kakaos erfolgt mit Segelschiff*) verwenden. Ich kann es nicht oft genug betonen: Das ist die Zukunft.

Foto: Zotter Schokolade



Josef Zotter mit Maya-Kakaobauern in der 3. Generation in Belize.

HERZ News: Der faire Handel ist Ihnen besonders wichtig. Sie haben auch eine sehr enge Beziehung zu den Kakaobauern, richtig?

Josef Zotter: Sicher. Meine Eltern waren Obstbauern. Mein Vater hat genau gewusst, wann er den Apfel zu pflücken hat. Der wächst nicht im Supermarkt, sondern am Land. Das ist der Grund, warum ich auch in den fairen Handel gegangen bin, weil nur der Bauer weiß genau, wann der Zeitpunkt der Ernte gekommen ist. Man kann nicht mit der Technologie beginnen, man muss beim Bauer anfangen. Zuerst kommt der Bauer mit dem Rohstoff, dann die Technologie, also wir mit unserem Know-how und dann der Konsument, der den Preis zahlt. Wir müssen uns alle in die Augen schauen können.

Die Geschichte des Kakaos



Foto: Kenneth Garrett, National Geo

Zubereitung und Verzehr von Kakao - Mayas (ca. 400 - 900 n. Chr.)

Kakaobohne als Zahlungsmittel

Ursprünglich aus dem Amazonasgebiet stammend, fand die Kakaobohne zunächst in Mittelamerika ihren Platz. Die gut haltbaren und handlichen Kakaobohnen wurde von der indigenen Bevölkerung der Maya (ca. 400 - 900 n. Chr.) in Mexiko und Mittelamerika sogar eine Zeit lang als Zahlungsmittel verwendet. Damit die Kaufkraft besser visualisiert werden kann: Mit 100 Kakaobohnen konnte man bereits einen kräftigen Sklaven kaufen.

Xocóatl - das bittere Wasser

Forscher haben Kakaoreste in Tontrinkgefäßen entdeckt, die auf Jahrtausende vor Christus zurückgehen. Die Maya gelten jedoch als das Volk, dem der gezielte Anbau sowie die mehrfache Verwendung der Kakaobohnen zugeschrieben wird.

Kakaobohnen wurden von Mayas nämlich nicht nur als Zahlungsmittel verwendet, sondern auch als ein heiliges Nahrungsmittel betrachtet und bei religiösen Zeremonien und Ritualen eingesetzt.

Einer Legende nach erhielten die Maya die Rezeptur für die Herstellung des Kakaotranks von Kukulcan - dem gefiederten Schlangengott. Die Kakaobohnen wurden zu einer Paste gemahlen und anschließend mit Wasser, Gewürzen sowie Chilischoten zu einem bitteren und scharfen Getränk verarbeitet.

Auch von den Azteken (14.-16. Jahrhundert) wurden diese Traditionen und Rituale übernommen. Der heutige Begriff "Schokolade" entwickelte sich aus dem Aztekischen. Sie nannten das kakaohaltige Getränk nämlich "Xocóatl" - "xocó" steht für bitter und "atl" für Wasser. Die stimmungsaufhellende Wirkung von Kakaobohnen trug auch dazu bei, das *Wunderprodukt* für medizinische Zwecke einzusetzen.

Europa trifft auf Kakao

Nach Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus im 15. Jahrhundert und der spanischen Eroberung des Aztekenreiches durch Hernán Cortés, kamen unter anderem die ersten Kakaobohnen nach Europa.

Da die Bohne selbst keinen süßlichen Geschmack hat, wurden am spanischen Hof Experimente mit Honig und Rohrzucker an der Kakaobohne durchgeführt. Aufgrund des aufwendigen Verarbeitungsprozesses und der Seltenheit der Bohnen, war die "Speise der Götter" zunächst nur dem Adel vorbehalten.

Kakaobohnen wurden bis ca. Mitte des 19. Jahrhunderts nur in flüssiger Form konsumiert. Mit wachsender Beliebtheit verbreitete sich der Kakaoanbau erst Ende des 19. Jahrhunderts in der "alten Welt". Weitere Verarbeitungsverfahren der Kakaobohnen führten zu der Geburtsstunde der uns heute bekannten Schokolade in fester Form.



INTERVIEW

HERZ News: Sie sind ja gelernter Koch und Konditor, wie haben Sie Ihre Leidenschaft zu Schokolade entdeckt?

Josef Zotter: Ich habe den Beruf des Kochs gelernt, weil er der einzige Fluchtweg von hier war (*lacht*). Da konnte ich weltweit arbeiten. In meiner Lehrzeit bin ich draufgekommen, dass ich ein sehr sensorisches Gedächtnis habe. Mein Küchenchef hat mir einmal die Rezeptur aufgesagt und ich hatte sie in meinem Kopf, sowie den Geschmack der Kombinationen. Ich sehe die Rezeptur und kann sagen wie die Kombination schmeckt. Durch meine "Fressberufe" habe ich immer mit Lebensmitteln zu tun gehabt und auch mit Schokolade.

HERZ News: Diese Fähigkeit ist ein großer Vorteil für Sie in Ihrem Beruf. Vor allem wenn ich bedenke, was für eine Vielfalt an Sorten und verschiedenen Geschmacks-Kombinationen Sie haben.

Josef Zotter: Schokolade harmoniert mit so vielen Aromen. Kakao selbst hat 600 Aromen wie Paprika, scharfe Aromen, süße Aromen, Nussaromen, etc. - das ist ein Wahnsinn. Diese Vielfalt hat mich dazu inspiriert sie voll auszuschöpfen. Wenn Kakao durch das Rösten so viele Nussaromen entwickelt, dann kann ich das erweitern. Ich dachte mir „Ok, wie gehst du mit sovielen Aromen um?“ Der zündende Moment war dann, die handgeschöpfte Schokolade zu machen. Durch das Schichtensystem, bei dem bis zu 8 Schichten übereinandergelegt werden, entsteht der besondere Geschmack.

Foto: Zotter Schokolade



Foto: HERZ

Josef Zotter im Rundgang in der Bean-to-Bar Produktion mit HERZ News.

HERZ News: So haben Sie sich entschieden Chocolatier zu werden?

Josef Zotter: Soziale Komponente und handgeschöpfte Schokolade waren die Ausgangspunkte, dass ich mich entschieden habe Schokolade zu machen. Ich habe mir immer die Frage gestellt warum Österreich, die Schweiz und Deutschland als typische Länder für Milkschokolade gelten und warum alles so gleich schmeckt. So habe ich dann im Rahmen eines Entwicklungsprojektes meine erste Reise nach Nicaragua gemacht. Das erste was mir in der Stadt aufgefallen ist, war der enorme Klassenunterschied. Auf der linken Seite der Straße waren die Kinder auf der Straße, voller Armut. Gleich gegenüber auf der rechten Seite der Straße war Reichtum - schöne Häuser, Garagen, alles top. Ich dachte mir das kann nicht sein.

HERZ News: Das führte Sie zum Ursprung der Schokolade, also zu Kakao?

Josef Zotter: Die großen Industrien, die Kräfteverhältnisse von den Big-Players und die Menschen vor Ort in Armut machten es mir klar. Es ist mir bewusst geworden, warum wir so viel Milkschokolade haben. Bei Milkschokolade muss der Kakao nicht besonders gut sein. Mir kam dann der Gedanke von dunkler Schokolade. Würde die Qualität aber dann passen? Ich habe mich mit den biologischen und den sozialen Verhältnissen

auseinandergesetzt. Die Bauern vor Ort haben keine Verwendung für Kakao, sie essen das Fruchtfleisch und werfen die Kerne weg. Sie kennen die Schokolade so wie wir sie kennen nicht, weil es dort keine Kultur dafür gibt. Wir haben ihnen klar machen müssen, dass sie das Fermentieren richtig gut durchführen müssen.



Foto: Zotter Schokolade

Fermentation - Madagaskar

HERZ News: Entstand so das Projekt "Qualität statt Armut"?

Josef Zotter: Spenden alleine ist nicht die Lösung. Die Menschen haben ihren Stolz. So haben wir einen Deal mit ihnen gemacht - wir schauen uns in die Augen. Der Bauer muss den Kakao zum richtigen Zeitpunkt ernten und richtig verarbeiten, dann gelangt der Kakao zu uns, also zu unserer Technologie. Wir widmen uns der Qualität. Zwar kommen wir hier in eine gewisse Langsamkeit, aber dafür in ein besseres Leben, weniger Verbrauch und eine längere Haltbarkeit.

HERZ News: Bei über 1.800 Sorten und jährlich 80 Innovationen mit neuen Kombinationen und Geschmäckern, wie kommen die Rezepturen zu Stande?

Josef Zotter: Wir reden alle von Innovation, aber was ist die Innovation? Innovation ist ein Risiko. Eine Innovation bringt die Menschheit weiter. Fehler passieren natürlich, sowie bei meinen Schokoladen, es gibt grausliche auch (*lacht*). Geht man aber auf Nummer sicher, kommt man nicht voran. Menschen sind unterschiedlich und haben verschiedene Geschmäcker. Wenn du alles vorher probierst, nimmst du die Spitze vom Erfolg weg und bist durchschnittlich. Das Geniale geht verloren. Man muss die Idee leben lassen, weil sonst kommt man weg davon. Ich kann mit Gewissheit sagen, die interessantesten Sorten sind die, die sich schlecht verkaufen. So lernt man.

HERZ News: Sie haben also keine Angst vor dem Scheitern?

Josef Zotter: Ich bin schon gescheitert, ich gehe aber offensiv damit um, ganz bewusst, weil ich bin geherzt von der Sache mit allen Kanten, Höhen und Tiefen. Nur wenn du an die Kante gehst,

siehst du am meisten. Ich versuche den jungen Leuten mitzugeben, dass sie keine Kredite oder Schulden haben müssen. Die Angst vor dem Scheitern kostet so viel Energie. Mach ein geiles Produkt, steh dahinter und mache alle Fehler solange du noch klein bist.

HERZ News: Sie sagen also, raus aus dem Schubladendenken alles richtig machen zu müssen und schnell erfolgreich zu sein, dafür austoben und alles mit Herz machen?

Josef Zotter: Ich bin beseelt von meinem Job. Ohne diesen geht das gar nicht. Das Wichtigste sind unsere Lehrer, sie müssen Talente finden. Wenn Kinder in ihren Talenten gestärkt werden, anstatt sich auf ihre Schwächen zu konzentrieren, wären sie besser weiterentwickelt. Es werden so viele Menschen mittelmäßig ausgebildet, dass sie später nicht mehr wissen, was sie wollen. Die Gesellschaft tickt momentan auf StartUps, Population, "Wann kann ich mir mein Haus kaufen?", etc. Geld macht nicht glücklich. Glücklich macht nur, wenn man sich damit beschäftigt, was einem am Herzen liegt. Das Schubladendenken bringt uns nicht weiter.

HERZ News: Was möchten Sie unseren HERZ News Lesern zum Abschluss noch mitteilen?

Josef Zotter: Die Maximierung der Menschlichkeit ist der größte Gewinn. Alles wird automatisiert, alles wird anonym, das ist die wirtschaftliche Komponente, aber die Menschlichkeit ist alles, was wir haben. Wir sollten immer bedenken, dass wir nicht alleine auf der Welt sind. Wir sind eine Gemeinschaft. Jeder Mensch hat das Recht auf ein gutes Leben. Wenn die Verteilung funktionieren würde, hätten wir ganz schöne Jahrhunderte vor uns. Außerdem: Eine Tafel Schokolade in der Woche ist genug (*lacht*) - eine gute, eine besondere Tafel. Es geht um Genuss, um Vielfalt, um das sinnliche Erlebnis. Schokolade ist etwas Sinnliches, kann aber auch ganz schön bitter sein im sozialen Sinn, wenn sie nicht Fair gehandelt ist.

HERZ News gratuliert Zotter Schokolade für den internationalen Erfolg aus der Steiermark und bedankt sich für den jahrelangen Einsatz des HERZ Kessels bei der Produktion von Schokolade. ❤️

HERZ Dampfkessel im Einsatz Die Schokolade wird ins Leben gerufen



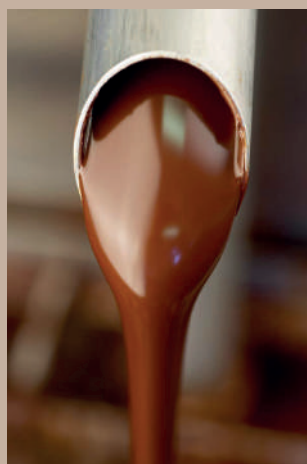
Röstung

Foto: Zotter Schokolade



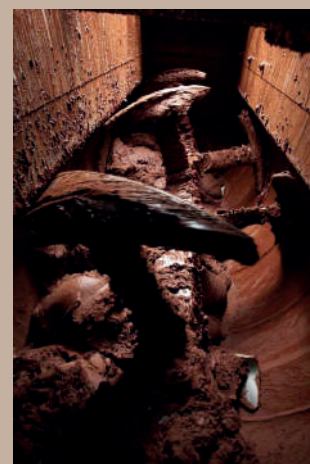
Binder Dampfkessel

Foto: HERZ



Rohkakaomasse

Foto: Zotter Schokolade



Conchieren

Foto: Zotter Schokolade

Die Entstehung der Schokolade durchläuft verschiedene Prozesse. Nach der Qualitätsüberprüfung werden die Kakaobohnen gereinigt und je nach Kakaotyp geröstet. Zotter Schokolade verwendet für den Röstprozess einen 840 kW Binder Dampfkessel. Die Dampfenergie wird komprimiert und der Kakao wird mit Dampf geröstet. Der Brennstoff, welcher zum Teil auch aus Kakaoschalen besteht, wird mittels Knickarmaustragung und Transportschnecke in die Einbringschnecke transportiert, womit er in den Heizkessel eingebracht wird.

Nach dem Röstprozess erfolgt die Debakterisierung. Sobald die Kakaobohnen zu Kakao-Nibs klein gebrochen sind, werden sie in der Vormühle gemahlen, wodurch die Kakobutter schmilzt. Dadurch entsteht die flüssige Rohkakaomasse, welche ziemlich bitter schmeckt. Für den süßen Geschmack werden Zucker und Milch hinzugefügt, wodurch die Masse einen groben Zustand erhält. Unter hohem Druck auf der Walze wird die Masse dann verfeinert und anschließend stundenlang in der Conche (spezielles Knet- und Rührwerk) veredelt. Nun erhält die Schokolade die richtige Konsistenz, um je nach Geschmack und Kreativität weiterverarbeitet zu werden.



BÖSENDORFER

KLANGGENUSS MIT KLAVIER

Orgel, Clavichord und Cembalo - diese Tasteninstrumente sind unter anderem die Vorläufer des heute jedem bekannten Klaviers. Das Klavier ist mit seinen 88 Tasten das Instrument mit der größten Tonvielfalt. Die weißen Tasten für die Grundtöne und die schwarzen für die Halbtöne ermöglichen dem Pianisten die volle Bandbreite an Tonhöhen und -tiefen auszuschöpfen. Solch ein Instrument benötigt daher auch eine zeitintensive Herstellung von einigen Monaten bis hin zu mehreren Jahren. HERZ News führte ein Interview mit Thomas Broukal, Technischer Direktor bei Bösendorfer, über die Feinheiten und Herausforderungen der Klavierherstellung.



Foto: HERZ

HERZ News im Interview mit Thomas Broukal in der Bösendorfer Klavierfabrik in Wiener Neustadt.

Johann Sebastian Bach, Ludwig van Beethoven, Frédéric Chopin, Wolfgang Amadeus Mozart und viele weitere zeitlose Namen sind bedeutende Komponisten, denen das Klavier im Laufe der Musikgeschichte als große Inspiration diente. So begann Wolfgang Amadeus Mozart bereits im Alter von 4 Jahren Klavier zu spielen und komponierte mit nur 5 Jahren sein erstes Stück. Nicht umsonst wird er als Wunderkind bezeichnet. Weltweit berühmte Klavierwerke dieser und anderer Komponisten sind unverzichtbare Stücke der klassischen Musik.

Musik und die Gesundheit - der Mozart-Effekt

Das Klavierspielen hat besondere Vorteile für die menschliche Gesundheit. Durch die präzise Bewegung der Finger, Hände und Arme wird die Feinmotorik gefördert. Das gleichzeitige Spielen von Melodien und Akkorden mit beiden Händen sowie das Einbeziehen der Pedale fördert die Koordinationsfähigkeiten. Zudem trägt das Memorieren von Noten, Akkorden und Musikstücken dazu bei, das Erinnerungsvermögen und die Merkfähigkeit zu stärken. Sowohl das Klavierspielen als auch

die Musik im Allgemeinen haben auf psychische und emotionale Ebene eine große Wirkung auf die menschliche Gesundheit. Komponisten wie Mozart, Bach oder Beethoven verbessern sogar mit ihren Meisterwerken die räumliche Vorstellungskraft und das Erinnerungsvermögen des Menschen. Dies wird als der Mozart-Effekt bezeichnet.

Die Geburtsstunde des Klaviers

Tasteninstrumente gibt es schon seit mehreren Jahrhunderten. Die Orgel, die als "Königin der Tasteninstrumente" bezeichnet wird, zählt zu den frühesten Tasteninstrumenten der Geschichte und

reicht bis in die antike Zeit zurück. Als einer der ersten Pioniere des Klaviers, wenn nicht sogar als der Entwickler, wird der italienische Klavierbauer Bartolomeo Cristofori gesehen. Im Jahr 1698 entwickelte er das Instrument "Gravecembalo col piano e forte" was übersetzt so viel wie "ein Cembalo, das laut und leise spielen kann" bedeutet. Das Cembalo erzeugte die Töne indem die Saiten über die Tasten angezupft wurden. Dies ermöglichte einen geringeren Tonumfang von 4-5 Oktaven. Im Vergleich dazu werden beim Klavier die Saiten mit einem Hämmerchen angeschlagen. Die Geburtsstunde des modernen Klaviers entstand.



Foto: Bösendorfer

19. Jahrhundert: Franz Liszt spielt auf einem Bösendorfer für Kaiser Franz Joseph I.

Foto: Bösendorfer

Foto: Bösendorfer



Ignaz Bösendorfer und sein Sohn Ludwig, der spätere Besitzer von Bösendorfer Klaviere, erkannten hier die wachsende Nachfrage und kauften Konzertsäle, die sie mit Bösendorfer Klavieren ausstatteten. Somit gelang es Vater und Sohn, den Bürgern ein umfassendes Paket musikalischen Genusses anzubieten und ihren Namen in die Geschichte einzuprägen. Aus heutiger Sicht ein tolles Marketingkonzept.

Foto: HERZ

Thomas Broukal: Genau. Hier wird das

Thomas Broukal: Bei der akustischen Einstellung gibt es nicht viel Spielraum, da dies klar definiert ist. Alles andere





INTERVIEW

wie die Optik des Klaviers, entscheidet der Kunde und wird von uns realisiert. Der Kunde gibt uns seine Präferenzen für das Furnier und das Aussehen des Klaviers an. Wir erhalten von unserem Lieferanten einen kleinen Furnierbund und fertigen Muster in unterschiedlichen Farbnuancen ab, die wir dem Kunden zusenden. Sobald der Kunde eines der Muster freigegeben hat, wird das Klavier produziert.

HERZ News: Dementsprechend ist auch die Produktionszeit nehme ich an?

Thomas Broukal: Nur der Bau des Instrumentes dauert 6 Monate, wenn alle Teile vorhanden sind und es sich um ein klassisch schwarzes Instrument handelt. Bei Sondermodellen kann dieser Zeitraum zwischen 10 - 18 Monaten liegen. Wenn man die Trocknung des Holzes mit einbezieht, sprechen wir von einigen Jahren.

HERZ News: Die Holzqualität hat einen großen Einfluss auf Ihre Produkte. Sind es einheimische Hölzer die Sie verwenden?

Thomas Broukal: Wir verwenden ca. 80% Fichtenholz beim Bau unserer Instrumente, da Fichtenholz die beste Schallleitfähigkeit unter den Holzarten aufweist. Das Holz, das wir beziehen, stammt aus den österreichischen Alpen und wächst ab einer Höhe von



Foto: HERZ

Bösendorfer Klavierherstellung - Saiten werden manuell angespannt.

800 Metern über dem Meeresspiegel. In dieser Höhe weisen die Bäume einen gleichmäßigen Wuchs und somit eine ausgezeichnete Qualität auf. Das Holz wird im Winter geschlagen, damit der Baum nicht im Saft steht.

Um die außergewöhnliche Zellstruktur des Fichtenholzes zu bewahren, trocknen wir das Holz schonend im Freien, im Durchschnitt 5-6 Jahre auf eine Holzfeuchte von 12%. Danach lagern wir das Holz nochmals mindestens für 6 Monate im Trockenlager bis es eine Holzfeuchte von 6-7% aufweist, womit die Produktion starten kann.

HERZ News: Bei der Produktion Ihrer Klaviere entsteht auch dementsprechend viel Holzabfall. Da ist das Heizen mit HERZ firematic 301 T-Control wohl eine gute Entscheidung gewesen, oder?

Thomas Broukal: Definitiv. Obwohl wir das Holz beim Lieferanten schon selektieren, entsteht auch hier natürlich ein Abfall. Ungefähr 25% des gut getrockneten Holzes fällt hier aus, welche mit der Anlage für eine wohlige Wärme der Mitarbeiter sorgt. Die Effizienz des Kessels ist unbeschreiblich. Wir verbrauchen 50% weniger Wärmeenergie als zuvor. Die Rechnungen stellen den besten Beweis dar.

Bösendorfer ist ein Monument der österreichischen Kulturgeschichte.

HERZ News ist mit großer Freude und Dankbarkeit erfüllt, über den Einsatz des HERZ Kessels zu berichten sowie über die Gelegenheit ein Interview mit Bösendorfer zu führen. ☑



Foto: HERZ

HERZ firematic 301 T-Control

Der Hackgut-Pelletsessel der firematic-Reihe besticht durch kompakte Abmessungen und dem Einsatz von hochwertigen Materialien.

Das bedienerfreundliche Touch-Display mit einfachem Bildschirmaufbau sorgt für eine komfortable Menüführung. Die abnehmbaren Aschenboxen mit Rädern ermöglichen zudem ein einfaches und bequemes Entleeren der anfallenden Flug- und Verbrennungasche. Neben energiesparender Antriebstechnik überzeugt der Kessel mit konstant

hohem Wirkungsgrad und niedrigen Emissionswerten.

Dank eingebauter Lambdasonde, welche permanent die Abgaswerte überwacht und auf unterschiedliche Brennstoffqualitäten reagiert, werden immer perfekte Verbrennungswerte und geringste Emissionswerte erreicht. Die automatische Wärmetauscherreinigung erzielt dank gereinigter Wärmetauscherflächen einen konstant hohen Wirkungsgrad und sorgt für einen niedrigen Brennstoffverbrauch.

KOMBIVENTIL-VOLUMENSTROMREGLER

Dynamische Regel- und Regulierventile werden eingesetzt, um Anlagen in allen Lastbereichen (Voll- oder Teillast) effizient betreiben zu können. Sie reagieren selbstständig auf sich ändernde Durchfluss- und Druckverhältnisse und versorgen so alle Anlagenteile jederzeit mit der gerade erforderlichen Energiemenge. HERZ Kombiventil-Volumenstromregler ist ein vollständig druckentlastetes automatisches Regel- und Regulierventil, das mehrere Funktionalitäten in einem Produkt vereint.

Manchmal sind es die einfachen Dinge im Leben, die für unser Glück sorgen. So ist auch ein einfacher und automatischer hydraulischer Abgleich in der Gebäudetechnik meistens für zufriedene und glückliche Kunden verantwortlich. HERZ hat in den letzten Jahren mit umfangreichen Produktinnovationen die Anforderung der Planer, Installateure und Anwender mit der Einführung des Kombiventil-Volumenstromreglers erfüllt. Vereinfachte Auslegung, hoher Komfort und bestmögliche Energieeffizienz sind die Ergebnisse. Um diese Vorteile zuverlässig und langfristig zu erbringen, sind perfekte Leistung und hohe Qualität der Ventile erforderlich.

Lösung liegt bei HERZ

In dem Gehäuse des HERZ Kombiventil-Volumenstromreglers sind die Funktionalitäten mehrerer Ventile vereint. So kommen Regelventil, Regulierventil, Differenzdruckregler, Absperrventil und Messblende zusammen, um Kosten und Platz zu sparen. Einfache Bedienbarkeit mit Einstellung des gewünschten Durchflusses in Prozent des maximalen Durchflusses spart zusätzlich an Inbetriebnahmezeit.

Die Funktionsweise

Das Kombiventil kann in allen pumpenbetriebenen Heiz- und Kühlanlagen eingesetzt werden. Externe Druckschwankungen werden innerhalb des Differenzdruckbereiches ausgeglichen, wodurch das Kombiventil differenzdruckunabhängig ist. Das Ventil begrenzt automatisch den Volumenstrom im gewählten Anlagenteil auf den einmal eingestellten Wert, indem alle Druckschwankungen erfasst und ausgeregelt werden. Somit sind keine Messungen erforderlich und die Regelung ist bei allen Betriebsbedingungen effektiv.

Auch in DN 25 - DN 50 erhältlich

Bei Wärmetauschern mit hoher Kapazität, wie z. B. Lüftungsgeräten, ist eine robuste und genaue Regelung wichtiger als ein geringer Platzbedarf. Deshalb haben die HERZ-Konstrukteure die DN 25 - DN 50 Kombiventil-Volumenstromregler mit einer großen, außen liegenden Membran konstruiert. Dabei blieben die Gehäuselängen gering.

Auch die Gussformen der Gehäuse wurden großzügig angepasst, um hohe



HERZ Kombiventil-Volumenstromregler
DN 25-50 Bestellnummer: 1 4406 XX

Durchflussraten zu ermöglichen, ohne unnötige Druckverluste am Gehäuse zu verursachen. So haben die Ventile eine hohe Durchflusskapazität, während der Ansprechdruck über den Durchflussbereich und der gesamten Produktgruppe gering ist.

Dank voller Druckentlastung lassen sich die Ventile bis einschließlich DN 50 mit Kleinstantrieben betätigen. Die robuste Konstruktion und präzise Bearbeitung ermöglichen den Ventilen problemlos einen konstanten Durchfluss im Differenzdruckbereich bis 6 bar bereitzustellen. 

Vorteile - HERZ Kombiventil-Volumenstromregler 4406

-  Entwicklung, Konstruktion und Produktion von HERZ
-  Große Durchflusskapazität bis 12.500 l/h
-  Niedriger und stabiler Ansprechdruck
-  Einfache Bedienung
-  Differenzdruck bis 6 bar
-  Verwendung kleiner Antriebe bei allen Typen bis DN 50 erhältlich
-  Zum Regeln und Regulieren im Heizungs- und Kühlbereich
-  Hergestellt in Europa



HERZ INTER

650 Mio
Euro Jahresumsatz

3.500
Mitarbeiter weltweit

42
Produktionsstätten

50
Tochterunternehmen

Moderne Technik bedeutet weniger Energieeinsatz bei unverändertem oder höherem Komfort und keinerlei Notwendigkeit, sich für eine warme Wohnung zu schämen. Aus diesem Grund entwickelt HERZ kontinuierlich Innovationen und effiziente Produktlösungen, damit dieser Komfort für jeden leistbar bleiben kann.

Die österreichische HERZ Gruppe mit Fokus auf Energieeffizienz und damit verbundenen Produktionen von Biomasseanlagen, Wärmepumpen, Armaturen, Fernwärme-stationen, Regeltechnik und Dämmstoffen liefert die Produkte für die benötigten Maßnahmen zur effizienten Versorgung und ist in dieser Form in Europa einzigartig strukturiert.

Als österreichisches Unternehmen repräsentiert HERZ sein Land mit großem Erfolg in der HKLS-Branche auf allen Kontinenten mit 50 Tochterunternehmen und

42 Produktionsstätten in 12 europäischen Ländern. HERZ Produkte gelten als unverzichtbar, wenn es um effiziente Versorgung und langlebige Qualität geht. Daher sind sie von Kanada bis hin zu den Fidschi-Inseln weltweit stark nachgefragt und erfolgreich im Einsatz.



FIDSCHI



Foto: sofitel-fiji.com

Sofitel Fiji Resort & Spa ist ein führendes Resort auf den Fidschi-Inseln. 2020 hat das Hotel auf der Denarau Insel seine Anlage expandiert. Die Erweiterung umfasste das Kühlsystem des Hotels: HERZ Druckunabhängige Kombiventile wurden eingesetzt und sichern den Komfort im Zimmer für den Gast, da das Kombiventil als Regulierventil, Regelventil und Absperrventil fungiert - alles in einem.

Das Projekt umfasste auch viele andere Kaltwasserventile wie Strangregulier-

ventile und Absperrventile, die sicherstellen, dass alle Verbraucher im gesamten Gebäude hydraulisch abgeglichen sind und somit eine effiziente Raumkühlung gewährleisten.



- ✓ Hauptstadt: Suva
- ✓ Sprache: Fidschi und Englisch
- ✓ Fläche: 18.274 km²
- ✓ Einwohner: 896.000
- ✓ Währung: Fidschi-Dollar
1 € = 2,41 FJD

LITAUEN



Fotos: hilton.com

Hilton Garden Inn, das Tochterunternehmen der berühmten Hotelkette Hilton Hotels, hat letztes Jahr seine Türen auch Vilnius, Hauptstadt Litauens, eröffnet. Das 4-Sterne Hotel bietet seinen Gästen aufgrund seiner Lage im Stadtzentrum eine gute Anbindung an die Sehenswürdigkeiten der Stadt.

HERZ Litauen unterstützte die Hotelkette aktiv mit Beratung der für eine energieeffiziente Versorgung notwendigen Produkte. Bei diesem Projekt wurden verschiedene HERZ Produkte erfolgreich

integriert, darunter das HERZ Kombiventil-Volumenstromregler, Edelstahlverteiler und Stellantriebe. Jede dieser Komponenten wurde sorgfältig ausgewählt, um ihre spezifische Funktion und Rolle in dem Projekt zu erfüllen. ✓



- ✓ Hauptstadt: Vilnius
- ✓ Sprache: Litauisch
- ✓ Fläche: 65.300 km²
- ✓ Einwohner: 2,79 Mio.
- ✓ Währung: Euro



RUMÄNIEN



Foto: theconcept.ro

Die neue Wohnanlage Green Future Sinaia wurde im Fuß des Bucegi-Gebirges in den Südkarpaten errichtet und verfügt über Studio-Wohnungen bis hin zu Penthouse-Wohnungen.

HERZ Wohnungsübergabestation Kompakt sorgt bei diesem Projekt für eine erfolgreiche, unkomplizierte und energieeffiziente Versorgung der Anlage. Das Produkt bietet das komplette Paket aus allen nötigen Komponenten in einer kompakten Größe an. Da bei

WÜS Kompakt die dezentrale und hygienische Warmwassererwärmung nach dem Durchlaufprinzip erfolgt, sind keine Warmwasserreserven erforderlich. Dadurch wird unter anderem auch der Legionellenbildung vorgebeugt. ☒



- ☒ Hauptstadt: Bukarest
- ☒ Sprache: Rumänisch
- ☒ Fläche: 238.391 km²
- ☒ Einwohner: 19,3 Mio.
- ☒ Währung: Rumänischer Leu
1 € = 4,92 RON

SLOWENIEN



Foto: rezidence66.si

In Novo Mesto, einer Stadt im Südosten Sloweniens nahe der kroatischen Grenze, wurden neue Wohnräumlichkeiten errichtet. Residence 66 wurde unter Berücksichtigung der Mikrolage und modernen Energiestandards gebaut.

HERZ Wohnungsübergabestation Kompakt Fußbodenheizung mit Zirkulationsset wurde bei diesem Neubau eingesetzt. Hierbei sorgt ein großzügig dimensionierter Wärmetauscher für hohe Warmwasserleistungen, sodass der Bedarf an warmem Wasser im Gebäude

problemlos gedeckt werden kann. Das Zirkulationsset ermöglicht eine effizientere Nutzung von Warmwasser bei langen Leitungsrohren, wodurch das ewige Warten auf warmes Wasser vermieden wird. ☒



- ☒ Hauptstadt: Ljubljana
- ☒ Sprache: Slowenisch
- ☒ Fläche: 20.273 km²
- ☒ Einwohnerzahl: 2,1 Mio.
- ☒ Währung: Euro

UNGARN



Foto: ujakas.info

Von 2017 - 2020 wurden in Budapest mit der neuen Wohnanlage SASAD Liget V-VI 263 neue Wohnungen errichtet. Der neue Komplex besticht durch seine Nähe zur Natur sowie einer großen Grünfläche mit Parks, Vorgärten und Erholungsgebieten.

HERZ Mitarbeiter haben das Projekt von der Auswahl effizienter Armaturen und Ventile bis hin zur Beratung der Architekten und Installateure mit ihrem Fachwissen unterstützt, um das Heizen und Kühlen effizient sicherzustellen.

HERZ Differenzdruckregler und Strangreguliertventile der Reihe STRÖMAX wurden bei diesem Projekt eingesetzt und sorgen mit einer dynamischen Strangregulierung für den hydraulischen Abgleich. ☒



- ☒ Hauptstadt: Budapest
- ☒ Sprache: Ungarisch
- ☒ Fläche: 93.036 km²
- ☒ Einwohner: 9,7 Mio.
- ☒ Währung: Forint
1 € = 400,5 HUF



WEINGUT ERWIN SABATHI SEIT GENERATIONEN MIT HERZ



Foto: HERZ

„Weingärten mit grandiosen Bodenverhältnissen zu besitzen, reicht allein nicht aus.“

- Patrizia & Erwin Sabathi

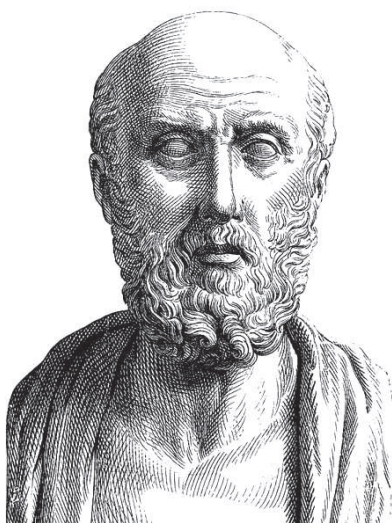
Wir begeben uns in die wunderschönen Weingebiete der Steiermark. Erwin Sabathi - Winzer und Eigentümer vom Weingut Erwin Sabathi - führt das über Generationen erhaltene Familienunternehmen gemeinsam mit seiner Ehefrau Patrizia Sabathi. Das Paar verrät im Interview den Lesern der HERZ News die Feinheiten über Weißwein.

Weißwein wird oft als Begleitung zu leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel, Salaten und Meeresfrüchten genossen. Die kühle und erfrischende Natur von Weißwein kann dazu beitragen, die Aromen der Speisen zu betonen und den Gaumen zu reinigen. Weißwein dient jedoch nicht nur als ein genussvoller Begleiter zum Essen, eignet sich sondern auch ideal, um den Tag ausklingen zu lassen. Der Geschmack dieses Genussmittels wird nicht nur heute besonders geschätzt, sondern wurde auch bereits Jahrtausende vor Christus genossen und sogar als Getränk der Götter angesehen. Die Bedeutung des Weines erkennt man auch an dem Weingott Dionysos, den es im antiken Griechenland (von den Römern Bacchus genannt) gab.

Der Ursprung

Der Weinbau lässt sich auf Jahrtausende vor Christus nachweisen. Angefangen in Mesopotamien, ca. 6.000 Jahre zuvor,

wurde er in der Welt verbreitet. Auch wenn die Griechen bei der Verbreitung des Weinbaus eine wichtige Rolle spielten, waren es die Römer, die den Weinbau weiterentwickelten und ihn zu einem wichtigen Wirtschaftszweig machten. Die ersten Hinweise auf die Herstellung von Weißwein stammen aus dem antiken Griechenland, wo Weinbau seit mindestens 600 v. Chr. betrieben wurde.



Hippokrates, etwa 460 - 377 v. Chr.
Begründer der Medizin als Wissenschaft

Die Wirkung von Weißwein auf die Gesundheit

Wie bei Schokolade kann auch Weißwein positive Wirkungen auf die menschliche Gesundheit haben. Auch hier gilt - auf die Menge und Qualität kommt es an. Wie Hippokrates, der griechische Vater der Medizin, bereits sagte:

„Das erste Glas Wein ist für die Gesundheit, das zweite Glas ist für die Fröhlichkeit, das Dritte für den guten Schlaf und jedes weitere Glas eine Gefahr.“

Die Antioxidantien im Weißwein helfen dem Körper, ihn vor freien Radikalen zu schützen, welche zu Krebs, Herzkrankheiten und Alzheimer führen können. Zudem haben Studien bewiesen, dass der regelmäßige und maßvolle Konsum das Risiko von Herzkrankheiten senken kann. Dies wird den im Weißwein enthaltenen Polyphenolen zugeschrieben, welche dazu beitragen, den Blutdruck und Cholesterinspiegel zu senken.

Auch bei der Verdauung soll Weißwein eine Rolle spielen, indem er die Produktion von Magensäure anregt, welche für die Spaltung von Eiweiß und Fett verantwortlich ist. Er trägt auch dazu bei, Blähungen und Sodbrennen zu reduzieren. Die uns allen am meisten bekannte Wirkung von Weißwein ist vermutlich die Unterstützung bei der Entspannung.

Wichtig ist: Der übermäßige Konsum kann im Allgemeinen negative Auswirkungen haben. Es wird empfohlen, das Genussmittel in Maßen zu trinken und sich an die Grenzwerte zu halten.

Die Qualität kommt vom Boden

Die Bodenvoraussetzungen spielen eine wichtige Rolle für den Anbau von qualitativ hochwertigem Weißwein. So sind Patrizia und Erwin Sabathi im Besitz verschiedener Rieden, die für die einzelnen Rebsorten den optimalen Lebensraum schaffen. Verschiedene Bodentypen können unterschiedliche Eigenschaften und Auswirkungen auf den Weißwein haben. So werden kalkhaltige Böden oft mit hochwertigen Weißweinen in Verbindung gebracht, während vulkanische Böden mineralische Noten verleihen können. Die Rebe benötigt ausreichende Nährstoffe für ihr Wachstum. Der Boden sollte je nach Rebsorte reich an Stickstoff, Phosphor, Kalium und verschiedene Mikronährstoffe sein. Der pH-Wert des Bodens kann ebenso den Geschmack und die Struktur des Weins



Foto: HERZ

Das Winzerpaar Patrizia und Erwin Sabathi.

beeinflussen. Nicht zu vergessen ist eine ausreichende Sonneneinstrahlung, um die Zuckerbildung in den Trauben zu fördern, welche zu reichen Aromen und einer guten Säurestruktur beiträgt.

Von der Traube zum flüssigen Genussmittel

Der Erntezeitpunkt hat neben den Herkunfts- und Bodenbedingungen einen großen Einfluss auf die Qualität, Süße, den Alkoholgehalt und Geschmack des Weines. Um eine hohe Weinqualität zu garantieren, erfolgt beim Weingut Erwin Sabathi die Lese manuell. So werden die reifen Trauben von Hand abgeschnitten und es werden ausschließlich reife und gesunde Trauben geerntet sowie aussortiert. Nachdem die geernteten Trauben ins Presshaus gebracht wurden, werden sie vom Stielgerüst getrennt,

gequetscht und in der Traubenpresse gepresst. Im Vergleich zum Rotwein werden die Traubenschalen nicht in den Gärprozess einbezogen.

Der Traubenmost fließt nun in die Fässer und es erfolgt die Gärung, wo Hefen den Zucker in Alkohol umwandeln. Dieser Prozess dauert einige Wochen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird der sogenannte junge Wein vom Bodensatz abgestochen und in ein anderes Fass umgefüllt. Nun ist der Wein dem Prozess der Reifung unterlegen, welcher von einigen Monaten bis hin zu einigen Jahren dauern kann.

Patrizia und Erwin Sabathi verraten uns im exklusiven Interview, die Erfahrungen als Winzer und die Feinheiten der Erwin Sabathi-Weine.

HERZ News: Erwin Sabathi ist ein seit Jahrhunderten bestehendes Unternehmen. Wie fühlt es sich an, ein seit Generationen bestehendes Unternehmen zu führen?

Erwin Sabathi: Seit 1650 gibt es in der Familie Erwin Sabathi eine Tradition für Weinbau. Im Jahre 1992 bin ich in zehnter Generation in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Auf dem vorhandenen Fundament gründete ich unabhängig und eigenständig meinen eigenen Betrieb und die heute weitbekannte Marke „Erwin Sabathi“. Gemeinsam mit meiner Frau Patrizia Sabathi führen wir das Unternehmen seither äußerst erfolgreich mit Leidenschaft.



Foto: Erwin Sabathi

Ausreichend gereifte Trauben werden von Hand abgeschnitten.



HERZ News: Was macht einen Wein aus Ihrer Sicht als jahrelanger Winzer aus?

Erwin Sabathi: Ein großartiger Wein muss schon im jungen Stadium die volle Genussreife zeigen, aber sich auch mit der Reife entwickeln. Daher ist auch die Lagerfähigkeit ein wichtiger Punkt. Unsere Weine der Großen STK Ried – die Weine von unseren Rieden am Pössnitzberg – sind zum Beispiel sofort zu genießen, weisen aber auch eine Lagerfähigkeit von 15 Jahren und mehr auf.

HERZ News: Ist das unter anderem der Punkt, was die Weine vom Weingut Erwin Sabathi so besonders macht?

Patrizia Sabathi: Wir haben sehr hohe Qualitätsansprüche, daher war der erste unserer gemeinsamen Schritte den Weinbaubetrieb auf eine biologische Bewirtschaftung umzustellen – eine naturnahe Bewirtschaftung ist für uns unumgänglich. Unser Ziel war und ist „Arbeiten im Einklang mit der Natur“. Es werden alle Trauben handverlesen, alle Weingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet und all unsere Weine werden ausschließlich mit Naturhefen vergoren, d.h. die Gärung erfolgt ausnahmslos mit eigenen Weingartenhefen. Wir achten sehr stark darauf, möglichst wenige Eingriffe in natürliche Prozesse zu führen.

HERZ News: Was ist die größte Herausforderung für Sie?



Foto: HERZ

Patrizia und Erwin Sabathi im Interview mit HERZ News im Weingut Erwin Sabathi in der Südsteiermark.

Erwin Sabathi: Ganz klar die Arbeit mit der Natur. Wir haben keinen Einfluss auf das Wetter, aber genau das bestimmt sehr viele meiner Entscheidungen. Daher ist das Wetter für mich maßgeblich. Das „Weinmachen“ beginnt bereits am Weinberg, denn die Qualität der Rebstöcke und deren Trauben hängt von vielen Einflüssen ab. Die Arbeit im Weinberg und im Weinkeller bestimmt alles Weitere.

HERZ News: Sie sind in Besitz einiger Rieden. Worauf ist bei der Bewirtschaftung Ihrer Weingärten am meisten zu achten?

Patrizia Sabathi: Weingärten mit grandiosen Bodenverhältnissen zu besitzen, reicht allein nicht aus. Eine

ebenso wichtige Komponente ist die Art unserer Bewirtschaftung. Der Mensch übt mit seiner Bewirtschaftung großen Einfluss aus. Wir setzen auf naturnahes Bodenmanagement, Unterstützung der Pflanzengesundheit und arbeiten zu 100 Prozent biologisch. Auch die Gärung erfolgt ausnahmslos mit eigenen Weingartenhefen, um das Terroir unmittelbar zu transportieren. Das erklärt auch warum wir keine Reinzuchtheften verwenden.

HERZ News: Haben Sie ein Weingarten, der einen besonderen Stellenwert für Sie hat?

Patrizia Sabathi: Das Herzstück unserer Weingärten ist der Pössnitzberg. Die Ried Pössnitzberg ist die südlichste Ried der Steiermark und hat einen enormen Stellenwert für unser Weingut.

Die Weingärten am Pössnitzberg sind prädestiniert als besonderes Weißwein-Terroir, hier gedeihen Chardonnay und Sauvignon Blanc. Steilheit und extrem kalkhaltige Böden lassen nach mühsamer und arbeitsintensiver Handarbeit große, tiefgründige, von Herkunft geprägte Weine entstehen.

Das Zusammenspiel der Bodenstruktur und der klimatischen Faktoren macht diese Riede so unverwechselbar und die Weine der Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay so authentisch. Zahlreiche Auszeichnung der Weine von unseren Rieden am Pössnitzberg beweisen das – und darauf sind wir sehr stolz.



Foto: Erwin Sabathi

Ried Pössnitzberg - Weingut Erwin Sabathi

HERZ News: Sie haben eine Dampfkesselanlage von HERZ Binder Energietechnik in Betrieb. Wie kam es dazu, dass Sie sich für ein HERZ Produkt entschieden haben?

Erwin Sabathi: Ich bin schon mit der Marke HERZ aufgewachsen, da meine Eltern schon damals eine Stückholzheizung hatten. Für mich war daher immer klar, dass wenn wir in eine neue Heizung investieren, es ein Produkt der Firma HERZ sein wird. Heute haben wir eine Hackschnitzelheizung in Gebrauch und sind sehr zufrieden damit.

Auch mit den Mitarbeitern der Firma pflegen wir seit jeher eine gute Beziehung – wir werden zu jederzeit optimal und kompetent betreut. Ich kann also mit ruhigem Gewissen nur jedem einen Kessel von HERZ empfehlen.

HERZ News: Dient HERZ firematic nur für das Heizen oder auch für die Produktion?

Erwin Sabathi: Neben unserem Besitz von Weingärten können wir auch die angrenzenden Wälder unser Eigen nennen. Daher fällt auf natürliche Weise auch Holz an. Somit ist es für uns nur selbstverständlich, dass wir diesen natürlich nachwachsenden Rohstoff für unsere Heizung verwenden.

HERZ News: Was möchten Sie unseren HERZ News Lesern mitteilen?

Patrizia Sabathi: Wenn man das natürliche Weinwerden begleitet, möglichst wenig Einfluss in natürliche Prozesse nimmt, dann erhält dieser Wein die größte nachvollziehbare Herkunft. Genau darauf basiert auch unsere Philosophie: „Unsere Weine sind Ausdruck unseres Terroirs.“

Erwin Sabathi: Wir haben hohe Qualitätsansprüche, sowie die Firma HERZ stets auf konstante Qualität Wert legt. Ich glaube, die sehr ähnlichen Ansprüche und Ziele der beiden Firmen einen uns – eine Zusammenarbeit ist stets eine Bereicherung.

Erwin Sabathi Weine tragen den Ruf des steirischen Weines in die Welt hinaus. HERZ News schätzt die Gelegenheit sehr, über das erfolgreiche Unternehmen im Rahmen eines Interviews berichten zu dürfen. 



GENAU DORT, WO ES HINGEHÖRT

HERZ Dynamisches Regelset

Die dynamische Regelung zur Leitung der geplanten Mediummenge zum benötigten Ort.

Die vereinten Funktionen der Differenzdruckregelung, Zonenregelung, Absperrung und Durchflussbegrenzung sorgen für eine ausgezeichnete Regelung der Flächenheizung. Jetzt mit Passstück für Wärmemengenzähler.



Dynamisches Regelset mit Passstück
Bestellnummer: 1 8635 XX

Weil's ohne  nicht geht



DAS WAR DIE MESSE ISH FRANKFURT



Foto: HERZ

Die größte Fachmesse der Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnikbranche fand heuer im März 2023 in Frankfurt nach bedingter Corona-Pause wieder statt. Im Hauptfokus standen die Klimaschutzziele im Gebäudesektor. Mit zahlreichen Besuchern und internationalen Gästen, die ein großes Interesse an HERZ Produkte zeigten, erzielte HERZ auch heuer einen großen Erfolg.

Wenn es um effizientes Heizen oder Kühlen geht, sind HERZ Produkte unverzichtbar. So war der Konzern mit 3 Ständen auf der Messe vertreten: HERZ Armaturen, HERZ Energietechnik und IMT Armaturen.

Auf der internationalen ISH Messe in Frankfurt präsentierte HERZ zum einen die begehrten HERZ Produkte und zum anderen die Neuheiten. Internationale Gäste konnten auf dem großen Stand in Halle 9.1 einen Einblick und ausführliche Informationen über HERZ Produkte vom Fachpersonal erhalten. HERZ versorgte die Besucher nicht nur mit dem Fachwissen und Neuheiten, sondern auch auf kulinarische Art und Weise. So konnten die Gäste ein umfangreiches Gespräch mit den Experten führen, während sie sich unter anderem die traditionellen Sacherwürstel gönnten.

HERZ clever&smart

Das Highlight der Messe war unter anderem das neue Produkt HERZ clever&smart. Die smarte Technologie kombiniert mit der jahrelangen Branchenerfahrung von HERZ sorgte für große Augen. Die Bedienerfreundlichkeit der einzelnen Komponenten von HERZ clever&smart sowie die unzähligen Funktionen des Produktes überzeugten die Interessenten.



Foto: HERZ

Dynamische Thermostatventile

HERZ Produkte tragen einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele bei. Die optimale und energieeffiziente Nutzung der Brennstoffe sind hierbei unumgänglich. Die dynamischen Thermostatventile spielen hierfür eine große Rolle. Die präzise Temperaturregelung und der automatische Abgleich vermeiden einen übermäßigen Verbrauch. Durch den integrierten Differenzdruckregler, stellen die dynamischen Thermostatventile sicher, dass jedem Heizkörper die jeweils benötigte Wassermenge je nach eingestellter Temperatur automatisch geregelt zur Verfügung steht.

Wohnungsübergabestationen

Niedrige Vor- und Rücklauftemperaturen sind der Schlüssel, um die heutigen Anforderungen an die Systemeffizienz in Produktion und dem Transport von



Foto: HERZ

Wärme zu erfüllen. Mit der Vielfalt und technischen Lösungen der Wohnungsübergabestationen konnte HERZ die Besucher mit der Qualität überzeugen.

WÜS Renova überzeugte als der perfekte Ersatz für die Gastherme mit seiner kompakten Bauweise jene, die Ihre Gastherme mit einer Wohnungsübergabestation ersetzen möchten.

HERZ Wohnungsübergabestation LEN (Low Energy Network) mit minimalem Platzbedarf und getrennter Versorgung für Heizung und Warmwasser war ebenso im Fokus vieler Besucher.

Alles rund um die Fernwärme

HERZ präsentierte 3 neue Fernwärmeübergabestationen auf der ISH. Jede einzelne Station wird in Abstimmung mit den technischen Richtlinien des Fernwärme-Anbieters geplant und produziert. Daher können HERZ Fernwärmeübergabestationen nach speziellen Anforderungen hergestellt werden. Die kompakte Bauweise und gute Zugänglichkeit von Komponenten ermöglichen eine bedienerfreundliche Inbetriebnahme und Wartung. Daher erhielten HERZ Fernwärmeübergabestationen auf ISH viel Interesse von den Besuchern.

Nicht nur die Fernwärmeübergabestationen waren im Fokus, wenn es um Fernwärme ging. HERZ Fernwärmeventile von geschraubt bis hin zur Flanschausführung überzeugten mit der Vielfalt und Funktionsweise die Besucher.

Ob Differenzdruckregler, Kombiventil - Volumenstromregler oder 2-Wege-Ventile - HERZ Fernwärmeventile sind in verschiedensten Dimensionen für primärseitige Temperaturen bis 150 °C und Drücke bis 25 Bar die effiziente Lösung.



Foto: HERZ

HERZ Produkte, Innovationen und energieeffiziente Lösungen sorgten auch heuer auf der Messe für eine große Aufmerksamkeit der internationalen Gäste. HERZ bedankt sich bei allen Kunden, Partner, Besucher und Interessenten aber auch allen Mitwirkenden und Mitarbeitern für eine erfolgreiche Messe und freut sich auf ein Wiedersehen auf der ISH 2025. 

Weil's ohne  nicht geht



DIE THEORIE IST NUR DIE HALBE MIETE

Die Unterstützung der neuen Generation seitens HERZ ist wohl bekannt. Schüler und Studenten der HTLs sind die zukünftigen Installateure, Planer, Techniker und Entscheidungsträger der HKLS Branche. So freut es HERZ auch in Jenbach, Tirol, die junge Generation der HTL Jenbach durch eine voll ausgestattete Hydraulikstation zu unterstützen.



Foto: HERZ

HTL Jenbach Direktor Dr. Georg Strauss und HERZ Verkaufsdirektor Mag. Susanne Juza in der HTL Jenbach.

Am 11. Mai 2023 fand die offizielle Übergabe der HERZ Hydraulikstation an der HTL Jenbach statt. Im Rahmen der Übergabe und Inbetriebnahme hat Ing. Christian Silvester (HERZ Technischer Berater) eine Schulung abgehalten. Die moderne Hydraulikstation ermöglicht Schülern die gelernte Theorie im Zuge des praktischen Unterrichts anzuwenden. Denn wie der deutsche Mathematiker, Philosoph und Theologe Rupert Kornmann einst sagte: "Durch eine unrichtige Anwendung scheitern die besten Theorien."

HTL Jenbach

Ursprünglich als ein Musisch-Pädagogisches Gymnasium geplant, wurde 1971 seitens der Gemeinde Jenbach und des Landesschulrates von Tirol eine Höhere Technische Lehranstalt in Jenbach errichtet. Somit wurden die ersten Grundsteine für die heutige HTL Jenbach gelegt. Im Laufe der Zeit führte die HTL weitere höhere Abteilungen zur Auswahl ein, um den Schülern ein breites Spektrum anbieten zu können. So folgten die höheren

Abteilungen "Wirtschaftsingenieurwesen" und "Maschinenbau-Technische Gebäudeausrüstung und Energieplanung". 2003 wurde die letztere Abteilung durch zwei Ausbildungsschwerpunkte „Maschinen- und Anlagentechnik“ und „Automatisierungstechnik – Mechatronik“ erweitert. Heute werden an der HTL Jenbach jährlich etwa 450 Schüler von mehr als 65 Professoren unterrichtet. Insgesamt verfügt die Schule über 17 Werkstätten und 15 Labore.

HERZ in Jenbach

Unter Teilnahme von HTL Jenbach Direktor Dr. Georg Strauss und HERZ Verkaufsdirektor Mag. Susanne Juza sowie HERZ Technischer Berater Ing. Christian Silvester und der Klassen der Abteilung Gebäude- und Energietechnik wurde die offizielle Übergabe der HERZ Hydraulikstation getätigt. Die Anwendung der Theorie mit praxisbezogenen Beispielen und echten Produkten aus der Branche bietet den Schülern die einzigartige Möglichkeit ihr theoretisches Wissen anzuwenden.

In Folge der Übergabe hatte HERZ News die Möglichkeit mit Dr. Georg Strauss, Direktor HTL Jenbach, ein Interview für HERZ News Leser durchzuführen.

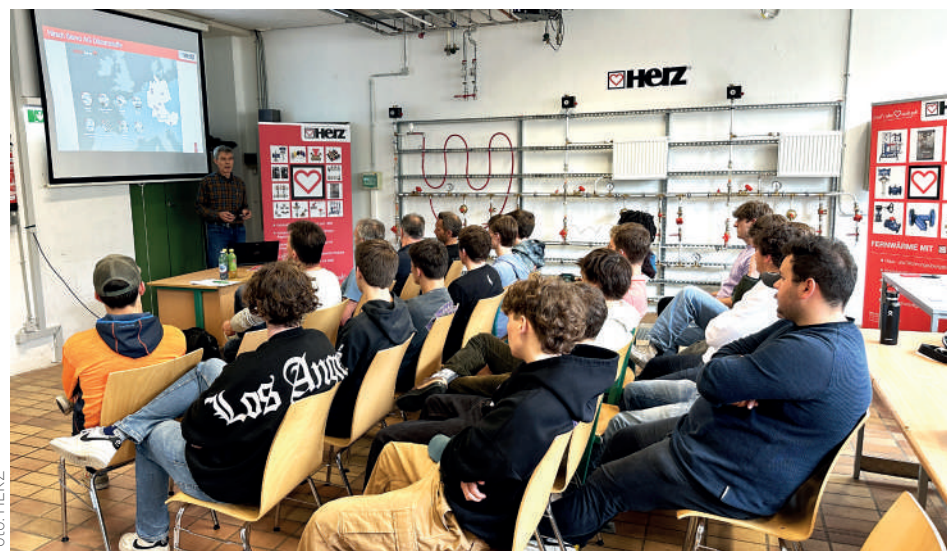


Foto: HERZ

HERZ Technischer Berater Ing. Christian Silvester bei der Schulung der Klassen 3 AHGT und 4 AHGT der HTL Jenbach Abteilung Gebäude- und Energietechnik im Zuge der Übergabe von HERZ Hydraulikstation.

HERZ News: Mit welchen Herausforderungen hat die HTL Jenbach zu "kämpfen"?

Georg Strauss: Die HTL Jenbach ist der einzige Standort in Westösterreich mit der Ausbildung Energie- und Gebäudetechnik. Unsere Schule liegt inmitten Tirols und ist verkehrstechnisch sehr gut erreichbar, trotzdem spüren wir die geburtenschwachen Jahrgänge. Positiver Effekt: Wir können uns in großem Ausmaß individuell um unsere Schüler kümmern.

HERZ News: Was ist den Schülern besonders wichtig?

Georg Strauss: Unsere Schüler kommen aus verschiedensten Orten Tirols – ja sogar aus anderen Bundesländern. Das gute Schulklima und der wertschätzende Umgang sind wichtige Werte an der HTL Jenbach. Ein weiterer Faktor ist die persönliche und berufliche Perspektive, die unsere Ausbildung bietet. Hier wissen die Lernenden: Mit einem Abschluss an unserer Schule steht ihnen die Welt offen.

HERZ News: Was macht die HTL Jenbach denn so besonders?

Georg Strauss: Die HTL Jenbach bietet seit über 50 Jahren praxisorientierte, angewandte Ingenieurausbildung an. In



Adresse: Schalsersstraße 43,
6200 Jenbach, Tirol
Tel: +43 5244 62731
Web: www.htl-jenbach.at

vielen Berufszweigen finden unsere Absolventen herausragende Jobmöglichkeiten. In der Zusammenarbeit mit der Wirtschaft sehen wir als kleine Schule die Möglichkeit flexibel auf die Herausforderungen der Zukunft zu reagieren und unsere Schüler bestens auf die Berufswelt vorzubereiten.

HERZ News: Weil Sie sagen "eine kleine Schule", wie viele Schüler hat HTL Jenbach denn jährlich?

Georg Strauss: Mit knapp 450 Schülern sind wir eine eher kleine Schule. Wir legen auf gute Zusammenarbeit, soziales Klima und auf eine fundierte Grundausbildung am meisten Wert. Es ist uns wichtig, die Jugendlichen bei uns willkommen zu heißen sowie Freude und Begeisterung für die Technologien der Zukunft zu vermitteln.

HERZ News: Die kompakte Größe bringt aber auch bestimmte Vorteile mit sich, oder?

Georg Strauss: Hier kennt jeder jeden und die unterschiedlichen Bildungsbereiche, wie Allgemeinbildung, Fachtheorie und Fachpraxis arbeiten sehr gut zusammen. Gerade in der Fachausbildung ist die Kombination von Erlernen und Begreifen entscheidend für den beruflichen Erfolg.

HERZ News: Welche Schwerpunkte sind am meisten von den Schülern gefragt?

Georg Strauss: Der Maschinenbau liegt da klar vorne, jedoch sind wir mit dem Schwerpunkt Energie- und Gebäudetechnik sowie mit Industrial Engineering and Management ausgezeichnet ausgestattet und können praxisrelevante Ausbildungen anbieten.

HERZ News: Ich vermute, die Laborstände spielen bei der praxisrelevanten Ausbildung eine wesentliche Rolle für die Schüler?

Georg Strauss: Den Schülern bleibt das praxisnahe Anwenden von Erlerntem, das Lösen von Herausforderungen in der Kombination von Theorie und Praxis besonders intensiv in Erinnerung. Die HTL Jenbach arbeitet sehr gut mit der Wirtschaft zusammen. Wir sind froh darüber, mit dieser Unterstützung eine Ausbildung am Stand der Zeit anbieten zu können. 

 **Herz**[®]
clever & smart



**Heizen und Kühlen
intelligent gemacht**

**Mit Anzeige
der Luftqualität**

**Kompatibel mit
Android und iOS**



Jetzt
einscannen
für mehr
Informationen



MESSCOMPUTER ÜBERGABE

LBS GRAZ 4

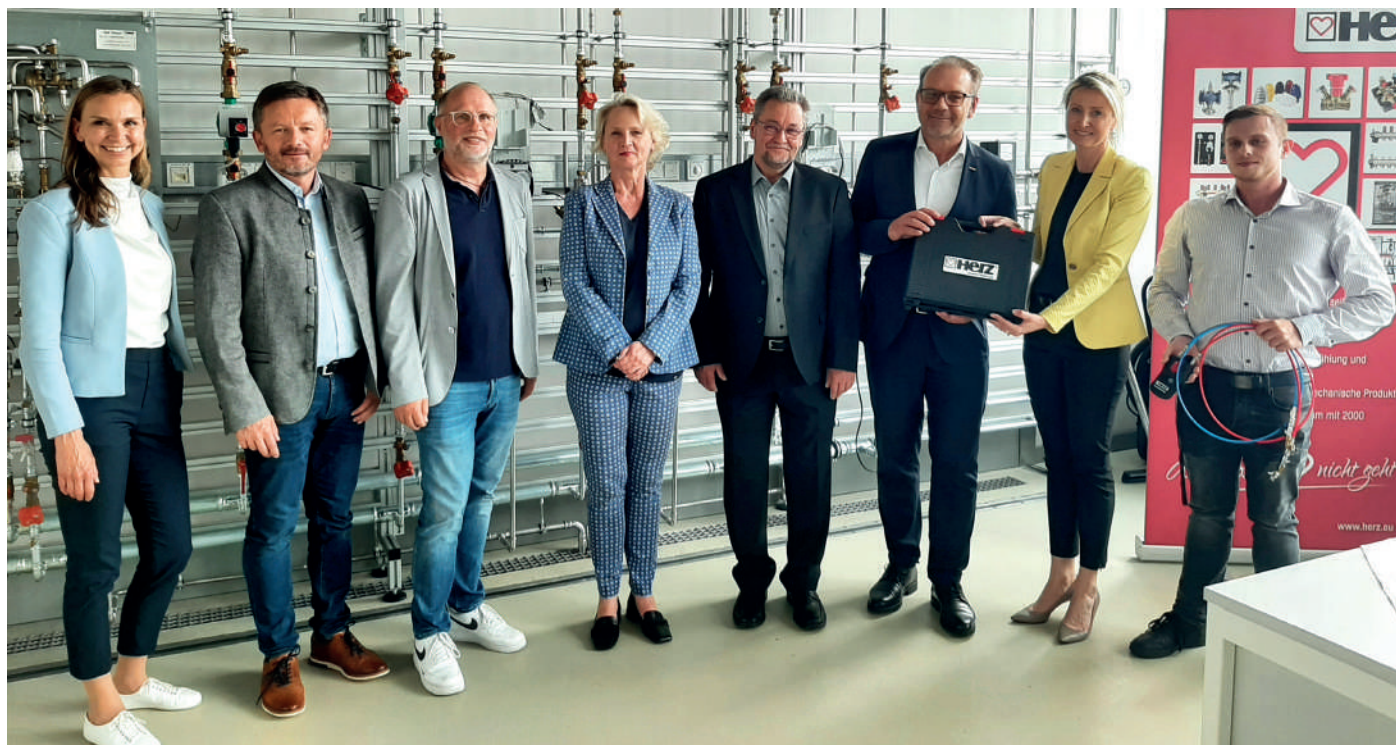


Foto: HERZ

HerzCOMP 650 Messcomputer Übergabe in der LBS Graz 4. v.l.n.r.: Eva Stuhlpfarrer (Bildungsdirektion Steiermark), Anton Berger (Landesinnungsmeister), Peter Bauer (Schulleiter Stellvertreter LBS Graz 4), Susanne Juza (HERZ Verkaufsdirektor), Gerald Winkelbauer (Direktor LBS Graz 4), Andreas Herz (Vizepräsident Fachverbandsobmann WKO Steiermark), Sanda Schaefer (HERZ Marketingleitung) und Patrick Rajkovats (HERZ Anwendungstechniker).

Am 24. Mai 2023 fand die Übergabe des HerzCOMP 650 Messcomputers in der LBS Graz 4 statt. HERZ pflegt seit Jahren eine enge Beziehung zur Landesberufsschule Graz 4. Neben Exkursionsmöglichkeiten nach Wien für Schulungszwecke unterstützt HERZ die Landesberufsschule im Sinne der Ausbildung junger Gebäudetechniker auch mit zahlreichen Armaturen, Laborständen und weiteren relevanten HERZ Produkten.

Zuletzt hat HERZ den HerzCOMP 650

der Landesberufsschule übergeben. Der HerzCOMP 650 ist für den hydraulischen Abgleich von Heizungs- und Kühlanlagen ausgelegt. Das Gerät dient der Messung von statischem Druck, Differenzdruck und Durchfluss in diesen Anlagen.

Die Übergabe erfolgte unter anderem im Beisein des steirischen WKO-Vizepräsidenten Andreas Herz sowie des Landesinnungsmeisters Anton Berger und der steirischen Bildungsdirektion Eva Stuhlpfarrer. HERZ Anwendungstechniker

Patrick Rajkovats demonstrierte die Vorteile und genaue Anwendung des Produktes an alle Anwesenden.

HerzCOMP 650 Messcomputer



Bestellnummer: 1 8900 05



Foto: HERZ

HerzCOMP 650 Messcomputer wird im Laborstand der LBS Graz 4 in Verbindung mit HERZ Ventilen von HERZ Anwendungstechniker Patrick Rajkovats vorgeführt.

HerzCOMP 650 Messcomputer ist ein elektronisches Differenzdruckmessgerät mit integriertem Druckaufnehmer für den Abgleich von Kühl-, Heiz- und Trinkwarmwasserkreisen mit direkter Anzeige des Volumenstromes sowie Differenzdruckes. Dank der Verbindung mit dem Smartphone über Bluetooth können Messungen zusätzlich zu dem Messgerät auch in der Smartphone-App aufgezeichnet werden. 

VOLLGAS VORAUSS UKRAINE LEBT

UKRAINE 



Foto: HERZ

HERZ Ukraine Team im Vormarsch auf der Install Fest Messe in Ukraine vom 01.-03. Juni 2023.

In der Ukraine geht das Leben weiter. Die Install Fest Messe zählt zu den wichtigen Messen für Installateure und Planer von Heizungs-, Wasser und Klimaanlage in Kiew. Sie ermöglicht Unternehmen ihre Produkte und Lösungen den Installateuren und Bauunternehmen zu präsentieren. In einem der wichtigsten Ausstellungszentren Kiews, im ACCO International, fand die Messe heuer vom 01.-03. Juni 2023 statt.

Die Install Fest Messe verfolgt das Ziel ukrainischen Installateuren und Planern die Möglichkeit anzubieten, technische Informationen über Geräte und Innovationen von den Herstellern direkt zu erhalten. Die Messe wendet sich exklusiv an Installateure und Planer.

Meisterschaft der Installateure

Im Rahmen der Messe fand die jährliche Meisterschaft für die besten Installateure

der Ukraine statt. Diese Initiative wird vom Ukrainischen Installateurverband vorangetrieben. So können Installateure in verschiedenen Bereichen um die Installation von Heizungs- und Wasserversorgungssystemen konkurrieren - vorausgesetzt ist eine bestandene Installateurprüfung und rechtzeitige Anmeldung. HERZ Ukraine war auch als Sponsor für die Meisterschaft der Wärmepumpeninstallateure beteiligt. Neben der Auszeichnung "Der beste

Wärmepumpeninstallateur der Ukraine im Jahr 2023" gab es auch Preise und Geschenke zu gewinnen.

HERZ Ukraine

HERZ Ukraine präsentierte auf der Messe Produkte der Wasserversorgung und Heizung. Highlight war auch in der Ukraine HERZ clever&smart. Die Messe bot auch eine gute Gelegenheit, um wieder persönlich mit Installateuren und Planern zusammenzukommen. 



Fotos: HERZ

Impressionen der Install Fest Messe in Kiew.

Angenehm kühl mit



Retoure: HERZ Armaturen Ges.m.b.H., Richard-Strauss-Straße 22, A-1230 Wien



Herz Armaturen Ges.m.b.H.

Richard-Strauss-Straße 22, 1230 Wien, Österreich

T: +43 1 616 26 31-0, F: +43 1 616 26 31-227

E-Mail: nurguel.akbas@herz.eu

www.herz.eu

 HERZ Armaturen GesmbH - Wien

 Herz Armaturen Ges.m.b.H.

 [herz.armaturen](https://www.instagram.com/herz.armaturen)

 Herz Armaturen Ges.m.b.H.

Weil's ohne  nicht geht