

ROSTFREI

DAS REFERENZMAGAZIN FÜR ENTWÄSSERUNGSTECHNIK DER MARKE ASCHL



RESTAURANT WIESENALM

// 01

So ein kleiner, gemütlicher Kachelofen, der kann schon was. Einer mit 18 Metern Länge erst recht! Die „Wiesenalm“ bietet noch viel mehr Gründe, dort einzukehren.

SENNEREI REUTTE

// 04

In Tirol, Vorarlberg und dem Allgäu wimmelt es nur so von „Käserebellen“. Das Erfolgsgeheimnis sind Leidenschaft fürs traditionelle Handwerk und höchste Heumilchqualität.

DESTILLERIE FARTHOFER

// 05

Wo gibt's wohl den besten Whisky? Darüber lässt sich streiten. In Irland? In Schottland? Oder gar aus einer Destillerie im niederösterreichischen Mostviertel?

FIT/ONE

// 10

„Fit/One“ in der Landstraße ist alles außer gewöhnlich – mit üppigem Kursangebot, beeindruckender Wellnesswelt und Highlights wie Schneeraum oder Rundumkino.

EDITORIAL

GEMEINSAM SCHAFFEN WIR MEHR

„Mehr als die Vergangenheit interessiert mich die Zukunft, denn in ihr gedenke ich zu leben.“ Auch wir halten es mit diesem berühmten Satz von Albert Einstein: Wir schwelgen nicht in der Vergangenheit, sondern haben die Zukunft im Blick. Das treibt uns an.

Doch ein rundes Jubiläum, so finden wir, ist ein sehr guter Grund, zurückzublicken. Auf 30 Jahre voller Innovation, Beständigkeit, Leidenschaft und Erfolg. In diesen drei Jahrzehnten sind wir gemeinsam gewachsen und haben uns immer wieder neuen Herausforderungen gestellt. Darauf haben wir bei einem kleinen, aber feinen Fest mit unseren Mitarbeitern und Nachbarn in unserem Haus angestoßen.

Nur gemeinsam haben wir diesen Meilenstein erreicht. Denn jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter hat dazu beigetragen, unser Unternehmen, mit dem wir ganz klein in einer Garage begonnen haben, zu dem zu machen, was wir heute sind: ein führender Spezialist für Entwässerungs- und Rohrleitungstechnik aus Edelstahl. Dafür



können wir nur dankbar sein – und erst recht all unseren Kunden für ihr Vertrauen und ihre Treue. In diesem neuen Magazin rücken wir sie und ihre unglaublich tollen Projekte einmal mehr in den Mittelpunkt. Wir genießen den Stopp bei einem der jüngsten und besten Weingüter der Schweiz, begeben uns ins Land der Käse Rebellen und gehen mit Blick auf ein märchenhaftes Schloss schwimmen.

Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir auch weiterhin neue Maßstäbe setzen. Wir sind überzeugt: Die Zukunft bringt uns spannende Möglichkeiten. Darauf freuen wir uns!

Herzlichst, Ihr

irg. Roman Aschl

INHALT

- | | |
|--|--|
| » 01 Bergrestaurant Wiesenalm Zell im Zillertal (AT)
Genussmomente hoch oben | » 06 Gesundheitsbad Benrath Düsseldorf (D)
Märchenhaft Schwimmen |
| » 02 Gasthof Pichler Geboltskirchen (AT)
Den Muskelkater streicheln | » 07 Brunner Weinmanufaktur Eich (CH)
Kontrolliertes Nichtstun |
| » 03 Designhotel Ullrhaus St. Anton am Arlberg (AT)
Gestatten: Ullr! | » 08 Tiefgarage Minden Minden (D)
Die Herausforderung gemeistert |
| » 04 Sennerei Reutte Reutte (AT)
Im Land der Rebellen | » 09 FitOne Wien (AT)
Fitness auf höchstem Niveau |
| » 05 Destillerie Farthofer Öhling (AT)
Der Whisky aus dem Mostviertel | |

BERGRESTAURANT WIESENALM

Genussmomente hoch oben

So ein kleiner, gemütlicher Kachelofen, der kann schon was. Einer mit 18 Metern Länge erst recht! Die „Wiesenalm“ bietet noch viel mehr Gründe, dort einzukehren.



Die wohlige Wärme vom wohl längsten Kachelofen der Welt mit den schönsten Südtiroler Kacheln lässt sich auf der neuen „Wiesenalm“ auf 1.310 Meter Seehöhe in der Zillertal-Arena am Rohrberg genießen. Von dort aus hat man einen tollen Blick auf die Berge. Die Ausrichtung nach Westen ist ein Garant für atemberaubende Sonnenuntergänge. Ein idealer Rahmen also für Feste und Feiern aller Art.

Pizza auf der Wiesenalm? Fehlangeize! Stattdessen gibt es im urig gestalteten Haus der „Zeller Bergbahnen Zillertal“ den knusprigen „Wiesenfleck“ in Variationen von deftig bis vegetarisch. Das Almfrühstück wird im unverkennbaren „Neuner Kastl“ serviert. Diese Holzkiste ist in Anlehnung an die heimischen Handwerker entstanden, die traditionell um 9 Uhr eine Pause einlegen, also „neunern“, wie der Zillertaler sagt.

Schon mal was von der Meisterwurz gehört? Die Zillertaler schwören darauf. Die heimische, aromatische Wurzel wärmt das Körperinnere, wirkt tonisierend auf den Magen-Darmtrakt und hilft bei Bronchitis. Auch in flüssig konzentrierter Form wird ihr eine „heilende“ Wirkung zugeschrieben: „DER Meisterwurz“ ist die klassisch-starke Variante des bekannten Edelbrands, „DIE Meisterwurz“ etwas eleganter, milder und süßer im Geschmack. Die Heilpflanze dient als Namenspatronin für die Meisterwurz-Bar und ist Hauptbestandteil

der speziellen „Wiesen-Medizin“, die neben den alpinen Bergschnäpsen beispielsweise Meisterwurztee, -Räucherwerk und -Schnupftabak zu bieten hat.

Wie überhaupt Regionalität und Nachhaltigkeit auf der Wiesenalm großgeschrieben werden. Neben der Holz-/Pelletsheizung wird die Abwärme aus dem Getriebe der nahegelegenen Gondelbahnen und den Kühlzellen wiederverwertet. Der Strom kommt zu 100 % aus erneuerbaren Energiequellen, das reine Bergquellwasser sprudelt vor Ort. Ein Großteil der Lebensmittel stammt von heimischen Bauern.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



GASTHOF REITERHOF PICHLER

Den Muskelkater streicheln

Die Familie Pichler lebt Gemeinsamkeit und Herzlichkeit seit vier Generationen. Kein Wunder, dass Familien am liebsten dort ihre Reiturlaube verbringen.



Auf einem Oldtimer-Traktor gemütlich vier Stunden durch die Lande tuckern und abschließend ein Erdäpfelgulasch genießen, das kann schon was. Aber was hat das mit einem Familienhotel mit Reiterhof gemein, wo Familien liebend gerne ihren erholsamen Urlaub verbringen, reiten (lernen) und auf dem Rücken der Pferde und Ponys das sanfthügelige Hausruckgebiet erkunden?

Den kreativen wie umtriebigen Betreiber Herbert Pichler. Er sitzt nicht auf dem hohen Ross, wenn es um seine Gäste geht, sondern setzt alles daran, jungen Familien leistbare Urlaube abseits von Touristen-Hotspots zu ermöglichen, ihnen Komfort, Spiel, Spaß und Abenteuer bieten zu können. Dafür ist ihm keine Idee zu verrückt, kein Aufwand zu hoch und keine Investition zu gewagt. „Nun könnt ihr das ganze Jahr und bei jedem Wetter abtauchen, im 32° warmen, neuen Hallenbad und im Naturpool. Bis in die Zehenspitzen könnt ihr euch auch im Schafflbad und in

der Sauna relaxen“, rät er seinen Gästen und fügt scherzhaft hinzu: „Hier kann auch jeder Muskelkater gestreichelt werden!“ Zum Komfort im Wellnessbereich darf auch Aschl mit der exklusiven Badrinne SPARin und mit Duschrinnen beitragen.

Auf der Liegelounge finden Eltern ihren Rückzugsort und können von dort aus den Nachwuchs beobachten oder einfach den Panoramablick genießen. Apropos Nachwuchs: Die Kinderzimmer sind mit Echtholzmöbeln und Fensterliegebank zum Chillen eingerichtet. Die Familie Pichler und deren Mitarbeiter leben im idyllischen Dorf Herzlichkeit seit vier

Generationen. Im Wirtshaus wird nach Oma Rosis traditionellen Rezepten gekocht, dort kommen Naschkatzen, hungrige Saunageher, erschöpfte Reiter und Traktorfahrer gleichermaßen auf ihre Kosten.

Der Pichlerhof wurde früher als Landwirtschaft mit Pferdezucht und Wirtshaus geführt. Über die Jahre ist er zum Familienhotel mit Komfortzimmern und Reiterhof gewachsen.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen

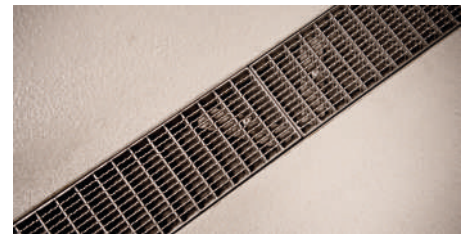




DESIGNHOTEL ULLRHAUS

Gestatten: Ullr!

In der Wiege des alpinen Skisports besticht ein Hotel mit elegantem Design und exzellentem Service. Ideal für jene, die bei Gedanken an Berge ein Kribbeln spüren.



Parkdeckrinne SECURIN Typ150 aufgeteilt in der gesamten Tiefgarage.

Die Frage könnte aus dem berühmten Spiel „Nobody is perfect“ stammen: Was oder wer ist ein/e Ullr? In der Top-Winterdestination St. Anton am Arberg weiß man das. Spätestens, seitdem ein Designhotel mit dem geheimnisvollen Namen „Ullrhaus“ geöffnet hat.

„Warum trägt unser Haus diesen Namen?“, fragt man, um auch gleich darauf zu antworten: „Weil es nur einen Platz gibt, den sich ein nordischer Skigott zum Leben und Wohnen aussuchen würde. Da sind wir uns sicher! Das Haus liegt mitten in St. Anton am Arberg, eingebettet zwischen großen Gipfeln und großartigen Abfahrten.“

Wenn man nach Hause komme, müsse man es gemütlich haben. Und stilvoll, denn immerhin wohne da nicht irgendjemand. Winter wie Sommer. Das Haus sei inspiriert vom Draußensein und der Natur. „Es ist ein Refugium für alle, die finden: Zur außergewöhnlichen Umgebung passt

am besten ein außergewöhnliches Design.“

In Ullrs Zwei-Hauben-Restaurant werden hervorragende Küche und exzellentes Service zelebriert. Dabei überrascht man die Gäste gerne mit unkonventionellen Kombinationen und einer Präsentation, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen verwöhnt.

Essen und Genießen, weit über den eigenen Horizont hinaus: „Jeder Bissen ist eine Entdeckungsreise, bei der traditionelle Alpenaromen auf nordische Elemente und

japanische Nuancen treffen. Die Zutaten der Zutaten sind sorgfältig ausgewählt, stammen überwiegend von Bauern und Produzenten aus der Region, um Frische und Qualität zu garantieren.“ Höchste Ansprüche werden etwa auch im 17 Meter langen Indoor-Pool, in der Bio-Sauna oder im Dampfbad erfüllt. Ullr-mäßig eben! In der Tiefgarage gereicht die elegante Parkdeckrinne „Securin“ von Aschl jedem Designhotel zur Ehre. Von den anderen, unsichtbaren Vorzügen wie absoluter Dichtheit, hoher Belastbarkeit, nachhaltigem Schutz des Bodenaufbaues und maximaler Lebensdauer ganz zu schweigen.

INFOBOX

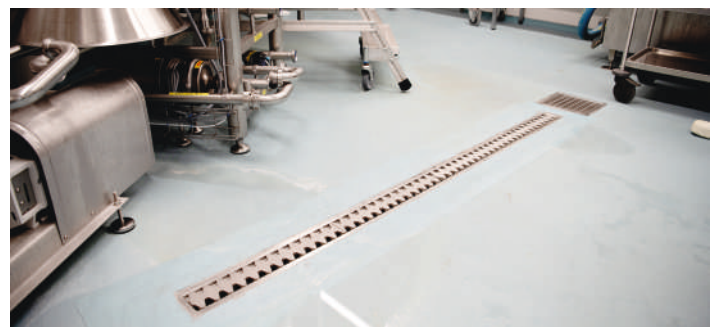
weitere Bilder zum Objekt & Informationen



SENNEREI REUTTE

Im Land der Rebellen

In Tirol, Vorarlberg und dem Allgäu wimmelt es nur so von „Käserebellen“. Das Erfolgsgeheimnis sind Leidenschaft fürs traditionelle Handwerk und höchste Heumilchqualität.



Es war einmal vor fast 170 Jahren, da herrschten die Bregenzerwälder Käsegrafen über den Milchmarkt der Region. Sie wurden mit Käselieferungen in alle Herren Länder reich. Doch sie knebelten die Milchbauern mit Verträgen und Schuldscheinen. Diese wollten sich die Ausbeutung nicht mehr länger gefallen lassen. 1860 beschlossen vier Käserebellen aus Sulzberg, eigenständig ihre Milch zu verkäsen.

Im Lauf der Zeit wuchs die Zahl Lieferanten stetig an. Zur Sennerei in Sulzberg kamen Standorte in Thüringerberg (2005) in Vorarlberg sowie Zell am Ziller (2016) und Reutte (2019) in Tirol hinzu. Letztere wurde baulich und technisch um fünf Millionen Euro modernisiert. Produktion, Warmhalte-, Kulturen- und Reinigungsraum, Separatoren, Labor und Gang sind nun mit rostfreien Kasten- und Kombirinnen sowie Eurosink-Bodenabläufen von Aschl ausgestattet und überwiegend für eine zweite Dichtebene

ausgelegt.

Mehr als 500 Bauernfamilien aus dem Bregenzerwald, dem UNESCO-geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, dem Kleinwalsertal, Tirol und dem Allgäu liefern den wertvollen Rohstoff Heumilch. 230 Mitarbeiter verarbeiten jährlich rund 50 Millionen Kilogramm davon zu Käse. Die Kühe werden nach dem Heumilchregulativ ausschließlich silage- und gentechnikfrei gefüttert. Nur so lässt sich Käsehandwerkskunst nach altbewährter, bäuerlicher Tradition aufrechterhalten.

Die Reifung, Pflege und Verpackung der Heumilchkäsespezialitäten erfolgt seit 2008 zentral in Steingaden, Bayern.

Bei den „Käserebellen“ zählen heute wie damals Reinheit, Echtheit und Köstlichkeit. Ob Heublumen-, Gletscher-, Bergblumen-, Höhlen-, Holzer-, Alpen-, Räucher-, Rotwein-, Pfeffer-, Bio-Wiesen-, Scheunen-, Fitness oder saisonal im Frühling Bärlauchrebell: Heute erobern die Rebellen ohne jeden Aufstand, sondern mit Geschmacksvielfalt und bestechender Qualität in Laiben oder Scheiben die Märkte.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



DESTILLERIE FARTHOFER

Der Whisky aus dem Mostviertel

Wo gibt ´s wohl den besten Whisky? Darüber lässt sich streiten. In Irland? In Schottland? Oder gar aus einer Destillerie im niederösterreichischen Mostviertel?



In der Destillerie Farthofer in Öhling kann man jedenfalls seinen individuellen Whisky aus 12 Ausgangsdestillaten vor Ort auswählen oder neuerdings sogar online konfigurieren. Der Whisky mit der unverwechselbaren Handschrift reift dann drei Jahre in einem Eichenfass ausgewählter Größe. Nicht irgendwo, sondern im uralten Keller des Benediktinerstiftes Seitenstetten. Wenn das keine Verheißung ist!

Doris und Josef Farthofer sind Brenner aus Leidenschaft und Meister ihres Fachs. Neugier und Tatendrang treiben sie an, sodass sie sich eines Jahres auch an den komplexen Whisky wagten. Schlägler Roggen, Brauweizen Hermann und Nackthafer sind nur drei von acht Bio-Getreidesorten, die auf ihren Feldern wachsen. Das Urgetreide wird selbst gemälzt, nur die wenigsten schottischen Destillieren leisten sich das noch. Malz sorgt im fertigen Whisky für Geschmack und Körper, mit dessen Herstellung

hat man also das Aroma zur Gänze in der Hand. Dabei stand im Mostviertel früher, wie der Name vermuten lässt, der Obstmost im Mittelpunkt. Wenn die Fahrthofer-Großmutter in Erinnerungen schwelgt, erfährt man, dass der Most einst einem Hof Achtung und Ehre eingebracht hätte oder dass dort jeden Herbst 1.200 Eimer produziert worden seien. Das sind immerhin 67.200 Liter, pro Jahr, wohlgerunkt. Heute gibt es am Biohof den innovativen „Mostello“, eine „Birnenessertwein-Komposition“.

Auf die Obstveredelung hat die Familie schon

immer großen Wert gelegt. Für Josef war bald klar: „Ich wollte alles Konventionelle in höchster Bio Qualität anbieten.“ So wird jeder Schnaps aus besten Bio-Früchten und -Gemüse gebrannt, auch aus unförmigen, was der Handel ablehnen würde. Sogar hart gewordenes Vollkornbrot einer Bio-Bäckerei wird eingemaischt und zu würzig-weichem „Brotschnaps“ veredelt. Für die nachhaltige Arbeitsweise wurde der Hof schon mehrfach ausgezeichnet.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen





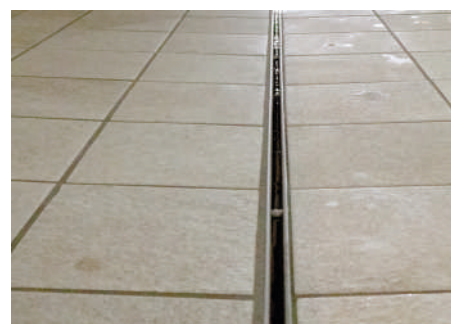
In der Destillerie Farthofer wurden 4 Stück Bodenabläufe Eurosink Junior Typ300, 2 Linien randverstärkte Schlitzrinnen inklusive Bodenablauf DN100 und 1 Stück randverstärkte Bodenwanne 500x500 verbaut.



GESUNDHEITSBAD BENRATH

Märchenhaft schwimmen

Schloss Benrath und dessen großer Park liegen nur wenige Gehminuten vom neuen Badehaus entfernt. Das Badehaus Benrath besticht aber nicht nur durch die tolle Lage.



Das märchenhafte Schloss hat von den Bürgern den Zusatz „Schwimmen am Schloss“ bekommen. Kurfürst Karl Theodor ließ das Jagd- und Gartenschloss 1755 errichten. Es ist ein Kleinod, kein anderes europäisches Baudenkmal aus dieser Zeit ist so gut erhalten. Die Gesamtkomposition von Architektur, Gartenkunst und Bildhauerei ist charakteristisch für die Epoche des späten Barocks.

Das innerhalb von drei Jahren neu errichtete Badehaus Benrath ergänzt das Sport- und Schwimmangebot im Süden der Stadt und besetzt das Segment Gesundheit. Das Konzept greift den steigenden Wert der Gesundheit und den Präventionsgedanken auf.

Der elegante, barrierefreie und top ausgestattete Neubau kann sich sehen lassen. Ein Hingucker ist das „Speichenrad“, eine Stahl-Tragwerk-Konstruktion zur stützenfreien Überdachung des Vitalwarmwasser- und Kinderbeckens.

Im Haus gibt es auch ein 25-m-Becken mit Sprunganlage, ein thermisch und akustisch getrenntes Lehrschwimm- und Kursbecken mit Hubboden, ein Vitalwarmwasserbecken mit Massagedüsen und Wasserattraktionen und ein Soleaußenbecken. Dazu kommen ein Warmluft- und Gymnastikraum sowie ein Dampfbad. Das Konzept für die Entwässerung von Sport- und Kursbecken, Umkleiden und Gängen mittels Badrinne SPARin stammt von Aschl, ebenso jenes für die Geräteräume mittels Schlitzrinnen.

Die Großstadt kann insgesamt bereits neun

Hallenbäder, ein Freizeitbad, vier Freibäder und drei Saunen ihr Eigen nennen. Die Bäder sind auf unterschiedlichste Bedürfnisse und Zielgruppen ausgerichtet und ergeben ein attraktives Ganzes. Die Bädergesellschaft Düsseldorf mbH hat im Rahmen ihres Bäderkonzeptes 2020 gleich mehrere Großprojekte umgesetzt. Auch dem Allwetterbad in Flingern wurde neues Leben eingehaucht, nachdem es nur noch als Freibad genutzt werden konnte. Jetzt ist daraus ein modernes Kombi-Bad entstanden. Aschl war dort ebenso ein kompetenter Partner.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



BRUNNER WEINMANUFAKTUR

Kontrolliertes Nichtstun

Das noch junge Weingut ist eine erste Adresse für beste Schweizer Weine. Die Reben gedeihen an den schönsten Hängen in den Kantonen Luzern und Aargau.



Mathias und Cristina Brunner haben ihre Weinmanufaktur 2007 gegründet. Ihr flächenmäßig wichtigstes Weingut ist der Eichberg in herrlicher Lage am Sempachersee. Das ist nicht nur für überwiegend französische Weinsorten bestes Terrain, sondern auch ein geschichtlich bedeutsames. Der Römerweg war um 200 v. Chr. eine Transitroute und jener Pfad, auf dem die Habsburger 1386 in die Schlacht von Sempach zogen und nach vier Jahren gegen das eidgenössische Bündnis verloren.

Zurück zur Gegenwart. Die Brunner Weinmanufaktur setzt auf Präzision, Qualität, temperaturgesteuerte Vinifikation und Traubenverarbeitung nach den Gravitationsgesetzen, bei der es keine Pumpvorgänge gibt. Nach dem Ruhen der Weine mitsamt Feinhefe folgt die Phase des „kontrollierten Nichtstuns“. All das führt zu Weinen mit maximaler Harmonie und Fruchtfülle. Auch die Aceti, Fruchtbalsamessige, bestechen durch

Aroma und Ausgewogenheit.

Das beeindruckende Weingut mit Kellerei entstand 2023. Dessen Vinothek bietet eine atemberaubende Aussicht auf Weinberg, See und imposante Berge im Süden und ist eine einzigartige Location für Degustationen und Feste. Wohin man im Weingut am Eichberg auch blickt, der höchste Qualitätsanspruch wird überall sichtbar. Beste Voraussetzungen also für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Aschl. Das Ergebnis kann sich nun in den Bereichen Kelterung, Gärung, Abfüllung, Kühlung und

Lager sehen lassen: Entwässerungstechnik auf höchstem Niveau.

Winzer und Önologe Mathias Brunner hatte einst damit begonnen, einen Rebberg hinter der Kommende in Hitzkirch zu beleben, der beinahe 100 Jahre brachgelegen hatte. Neben dem Weingut Eichberg werden ein Rebgut der Burg Castelen bei Willisau sowie die Aargauer Schlossgüter Trostburg, Brunegg und Wildeggen betreut. Für alle Rebflächen sind die passenden Trauben ausgewählt worden. Rund ein Drittel ist auf Bioanbau umgestellt.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



FIT/ONE WIEN

Fitness auf höchstem Niveau

„Fit/One“ in der Landstraße ist alles außer gewöhnlich - mit üppigem Kursangebot, beeindruckender Wellnesswelt und Highlights wie Schneeraum oder Rundumkino.



Was sind denn das für coole Türme, mögen viele beim ersten Anblick der drei jeweils 100 Meter hohen „Trillple“ denken. Das Ensemble im dritten Bezirk, in der Nähe zu Donaukanal und Prater, bietet 70.000 m2 Nutzfläche. Es beherbergt unter anderem 500 „Younic“-Wohnungen zwischen 20 und 57 m2 und verkörpert das Konzept des zeitgenössischen temporären Wohnens, ist also ideal für Studenten. Bei den Cityviews von den oberen Stockwerken und der Community-Dachterrasse verschlägt es vielen die Sprache. In diesem trendigen Landmark hat ein „Fit/One“-Fitnessstudio sein Quartier, bereits das vierte in Wien. Dort trainiert man nicht nur mit sagenhaftem Ausblick auf die Stadt, sondern auch auf hohem Niveau, mit neuesten Fitnessgeräten, einer großen Auswahl an Kardiogeräten und einem riesigen Functional-Bereich. Für Frauen ist ein ungestörtes Training im „Lady Fit“ mit direktem Zugang über die Umkleide garantiert.

Was dieses Fit/One Prime-Studio zudem so besonders macht: Es kombiniert Fitness mit Wellness. In der großzügigen Wellnesswelt mit Saunen, Dampfbad, Sanarium, Infrarotkabinen und weiteren Features kann man nach dem Training so richtig entspannen, die Seele baumeln lassen und auftanken. Wer nach einer Dusche oder heißer Sauna Lust auf eiskalte Abkühlung hat, geht in den ganzjährigen Schneeraum. Richtig gelesen! Wer´s nicht so mit Schneereinreiben hat, kann sich auch im Tauchbecken oder Eisbrunnen erfrischen.

Ob sanftes Bewegen, Workout, Ausdauer- oder stahlhartes Muskeltraining: Das Kursangebot ist unglaublich vielfältig – und mitunter grenzenlos. Denn wer zum Beispiel „The TRIP“ wählt, erlebt neue Workout-Welten inmitten einer 270°-Leinwand in Kinoqualität. Er bezwingt dabei beeindruckende Gletscher, verfolgt futuristisch animierte Konkurrenten oder fährt über heiße Lava durch eine Weltraumstadt. Cooler trainieren geht nicht, oder?

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen





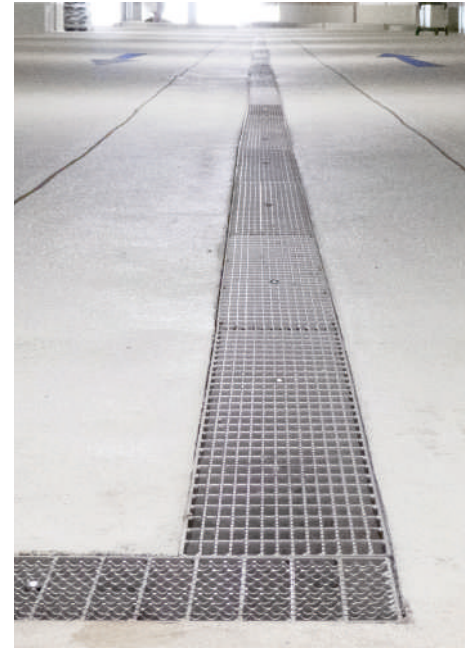
FitOne Wien: 30 Laufmeter Reiheduschrinne +100 für perfekte Entwässerung im Einsatz.



TIEFGARAGE MINDEN

Die Herausforderung gemeistert

Die Sanierung und Modernisierung des Mindener Rathauskomplexes ist vorläufig abgeschlossen. Und glänzend gelungen, wie auch ein Blick in die Tiefgarage zeigt.



Das Mindener Rathaus ist einzigartig in seiner Zusammenstellung denkmalgeschützter Bauten. Der Verwaltungstrakt am Scharn, das Alte Rathaus, das alte Regierungsgebäude, das Alte Stadthaus und die ehemalige Deutsche Bank stehen seit Jahrzehnten unter Denkmalschutz. Der sogenannte „Deilmannbau“, ein in den 1970er-Jahren nach den Plänen von Harald Deilmann errichteter, verwinkelter Komplex mit Sandstein-Fassade ist 2016 in die Denkmalschutzliste eingetragen worden. Heute steht der gesamte Rathauskomplex mit 20.000 Quadratmetern Nutzfläche einschließlich der Innenhöfe und des Kleinen Domhofes unter Schutz.

Die Stadt an der Weser hat seit 2017 rund 45 Millionen Euro in zwei von drei Sanierungsetappen investiert. Die Zustände der Gebäude aus dem 13. bis 20. Jahrhundert waren sehr unterschiedlich. Trotz 180 Bauteilöffnungen im Vorfeld waren viele Überraschungen zutage getreten – statische Probleme, Schadstoffbelastungen oder

Vorsprünge.

Auch die Sanierung der Tiefgarage im Deilmannbau war aufwändig. Hier mussten der mit Chlorid belastete Beton ausgetauscht, die Decke saniert und ein neuer Brandschutz installiert werden. In der letzten Phase verzögerten sich technische Abnahmen und Mängelbeseitigungen. Doch jetzt stehen die 100 attraktiven, innenstadtnahen Stellplätze wieder zur Verfügung.

Eine wichtige Rolle bei der Tiefgarage-Sanierung fiel der Parkdeckrinne „Securin“ von Aschl zu. Das erkannten die Stadtväter und Bauherren frühzeitig. „Es war eines unserer Herzensprojekte“, fasst Mario Kokot, Vertriebsleiter von Aschl,

zusammen. „Umfassende Beratung und viele detaillierte Gespräche haben zu einer tollen Lösung geführt.“ Nun entwässern dort mehr als 160 Laufmeter Parkdeckrinne mit Drainagespalt und Anbindung an den Kunstharzbodenbelag, die in Sonderlängen, -höhen und mit exakt angepassten Gehungen die Zeiten überdauern werden.

INFOBOX

weitere Bilder zum Objekt & Informationen



SONJA SAMHABER

Die treibende Kraft des Vertriebs: Mit Leidenschaft zur optimalen Entwässerungslösung

Nachgefragt! Sonja Samhaber über ihre Wünsche, ihre Laufbahn, den Beruf und den Aschl-Alltag.

Wie bist du zu deinem Beruf gekommen?

Nach meiner Einzelhandelslehre im Schwerpunkt Einrichtung, habe ich mich dafür entschlossen ins Büro zu wechseln.

Ich wollte aber den Kundenkontakt nicht missen, den ich vom Handel ja schon kante, somit war ich glücklich, als ich die Möglichkeit erhalten habe im Vertrieb starten zu können.

Wie bist du zu ASCHL gekommen?

Das Bewerbungsgespräch mit meinem jetzigen, außergewöhnlichen Vorgesetzten, Herrn Mario Kokot, hat mich sofort überzeugt: Ich wusste, dass ich Teil dieses Teams werden möchte. Im Rahmen meiner Bewerbung bei Aschl erhielt ich die Möglichkeit, zwischen den Fachbereichen Rohrleitungstechnik und Entwässerungstechnik zu wählen. Nach einer Schnupperphase in beiden Bereichen entschied ich mich bewusst für die Entwässerungstechnik, da ich hier meine Fähigkeit, räumliche Zusammenhänge zu erfassen, optimal einsetzen kann – eine Kompetenz, die bei Projekten jeder Größenordnung gefragt ist.

Die beste Entscheidung deiner beruflichen Laufbahn?

Ganz klar, der Wechsel vom Handel ins Büro!

Dein Aufgabenbereich?

Mein Aufgabengebiet ist vielfältig – von der Bedarfsermittlung und Produktberatung bis hin zur technischen Lösungsarbeitung und Projektunterstützung. Besonders schätze ich die Abwechslung, auch mal aus dem Büro herauszukommen und bei Baubesprechungen oder Messen direkt vor Ort mit Kunden in Kontakt zu stehen.



Gibt es ein Projekt oder einen Kundenfall, auf den du besonders stolz bist?

Ich bin besonders stolz auf unsere SPARin®, unsere patentierte Wellnessrinne, und auf die SECURIN. Diese beiden Produkte sind oft Teil bekannter Projekte, die viele Menschen kennen. Wenn ich gefragt werde, was wir bei ASCHL machen, nenne ich diese Beispiele immer gerne.

Was sind deine täglichen Herausforderungen bei ASCHL?

Die Informationen, die ich für eine Angebotslegung benötige, hole ich oft direkt vom Kunden ein – dabei kommt es häufig vor, dass sie nicht genau wissen, was vor Ort gebraucht wird, da sie selten mit der Entwässerungsthematik in Berührung kommen.

Wenn du einen Wunsch frei hättest: Welcher wäre es?

Das ist eine gute Frage! Ich liebe es zu reisen – vielleicht wäre es der Luxus, sich spontan ohne Blick auf den Kontostand genau die Orte anzuschauen, die mich gerade interessieren. Oder ein Zweitwohnsitz in Irland – meinem absoluten Lieblingsland und vielleicht eines Tages sogar meine Wahlheimat!

Beschreibe dich selbst in ein paar Worten.

offen, direkt, extrovertiert, launenhaft, gesellig, einfühlsam, sensibel

Hard Facts über dich :

Sternzeichen Fisch, Katzenmama, reiselustig, Rock-Fan

Danke für dieses Gespräch :)

ASCHL-REFERENZBUCH



Für **Planer und Architekten** gibt es das große **ASCHL-REFERENZBUCH gratis**. Auf 350 Seiten finden Sie beeindruckende Objektbeispiele für intelligente Entwässerungslösungen aus den unterschiedlichsten Einsatzfeldern. Es gibt wohl kaum einen Bereich, in dem wir nicht mit effizienter Entwässerungs- und Rohrleitungstechnik vertreten sind.

Interesse geweckt? **Sichern Sie sich jetzt Ihr persönliches Exemplar: +43 (0) 7247 8778-0**

ONLINE ANFORDERN



UNSERE WEBSITE



Zahlreiche **weitere spannende Referenzen** aus allen Anwendungsgebieten warten auf Sie unter www.aschl-edelstahl.com.



UNSER ONLINE-SHOP



Sämtliche eingebauten Produkte und vieles mehr finden Sie in unserem **Online-Shop** unter www.aschl-edelstahl.com/shop.

ROSTFREI - DAS REFERENZMAGAZIN FÜR ENTWÄSSERUNGSTECHNIK DER MARKE ASCHL

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber: 1A Edelstahl GmbH, Geisensheim 6, 4632 Pichl bei Wels, Österreich - Tel.: +43 7247 / 8778-0, E-Mail: info@aschl-edelstahl.com; Redaktion: Franz Schöffmann (architexxtur OG) | Layout, Grafik: Rudolf Melcak / Christoph Zehetner | Titelfoto: Gasthof Reiterhof Pichler (Christoph Zehetner) | Fotos: Ing. Roman Aschl, Christoph Zehetner | Druck: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH | Druckauflage: 150.000 Stk. | Erscheinungsweise: 1-2 x pro Jahr | Erscheinungsort: Pichl bei Wels, Österreich | Erscheinungsraum: Österreich, Deutschland, Schweiz; die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Reproduktion und das Übersetzen in andere Sprachen sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Medieninhabers gestattet. Das gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf Datenträgern jeder Art. Texte, Abbildungen, Programme und technische Angaben wurden sorgfältig erarbeitet. Der Medieninhaber und die Redakteure können jedoch für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder eine juristische Verantwortung noch eine Haftung übernehmen.