

Nachlese – Graz



Rückblick

Am Freitag den 23. September 2011 trafen sich 35 Mitglieder der Siemens Meistervereinigung Wien, teilweise mit ihren Partnern, um an der Ausfahrt nach Graz teilzunehmen.

Abfahrt in der Siemensstraße war pünktlich um 07:30 Uhr. Danach holten wir unsere KollegInnen aus der Leberstraße ab. Um 08:00 Uhr fuhren wir vom Standort Leberstraße ab in Richtung Graz.

Als erster Punkt an diesem Tag stand die Besichtigung des I MO Werkes in Graz auf dem Programm.

In diesem Werk werden Drehgestelle für sämtliche Fahrzeuge die im Schienenverkehr weltweit zum Einsatz kommen gefertigt.

Vier Kollegen erwarteten uns bereits bei der Ankunft und begrüßten uns auch im Namen der Betriebsleitung, die sich an diesem Tag leider entschuldigen musste. Nach einer kurzen allgemeinen Info und einer Sicherheitsunterweisung teilten wir uns in zwei Gruppen. Jeder Gruppe standen zwei „Guides“ zur Verfügung, die uns durchs Werk führten. Fachkundig und sehr kompetent wurden uns bei diesem Rundgang sämtliche Fragen beantwortet.



Das Werk in Graz zählt zu den weltweit größten Entwicklungs- und Produktionsstätten für Fahrwerke des modernen Schienenverkehrs. Rund 850 Mitarbeiter entwickeln und produzieren hier jährlich rund 3000 Fahrwerke für den Nah- und Fernverkehr, die rund um den Globus im Einsatz sind.

Jahrzehntelange Erfahrung, die enge Zusammenarbeit mit der TU Graz und die Nutzung neuester Technologiestandards garantieren optimale Qualität der Endprodukte. Die Fertigung ist durchgehend hoch

automatisiert. Das Schweißen von Drehgestellrahmen mit Hochleistungsrobotern ist eine Grazer Spezialität, die laufend weiterentwickelt wird. Die Fertigungslinien in Graz gehören zu den modernsten der Welt. Im Anschluss an die Führung wurden wir noch zu einem Mittagessen in die Kantine eingeladen. Nach unserem obligatorischen Gruppenfoto im Werk verabschiedeten wir uns um 13:30 Uhr und fuhren zu unserem nächsten Treffpunkt.



Am Burgring beim Künstlerhaus erwartete uns bereits Fr. Barbara Zöhrer, die uns in den nächsten zwei Stunden Graz und seine Sehenswürdigkeiten näher brachte. Eine Stunde lang durften wir Graz vom Bus aus besichtigen, anschließend erkundigten wir die Sehenswürdigkeiten der Grazer Innenstadt zu Fuss.

Fr. Zöhrer erwies sich als sehr kundige Fremdenführerin. In ihrer charmanten grazer Art, zeigte sie uns den einen oder anderen sehr schön angelegten Hinterhof und erzählte uns die eine oder andere hoch interessante Anekdote aus Graz, die nur Einheimische zu zeigen und erzählen wissen.



Eine solche Geschichte lautet, dass es in Graz üblich ist, dass von jeder Reisegruppe ca. 10% der Teilnehmer in Graz bleiben müssen, um das Wachstum der Stadt und damit auch die Steuereinnahmen zu erhöhen. Da sich gegen Ende der Führung drei Mitglieder in der Altstadt verlaufen haben und wir diese fast eine halbe Stunde lang suchen mussten, hätte sich diese Mär für uns beinahe bewahrheitet.

Müde und ziemlich geschafft von dem doch sehr straffen und anstrengenden bisherigen Programm, waren wir froh als wir um 16:00 Uhr wieder im Bus Platz nehmen konnten.



Nun ging es zum letzten Programmpunkt an diesem Tag,. Nach ca. einer Stunde Busfahrt trafen wir im Braugasthof Schmidt Andreas müde, hungrig und durstig ein. Die Fam. Schmidt erwartete uns bereits mit einem frisch gezapften, in der eigenen Bierbrauerei erzeugten und zum Verkosten bereitgestellten wohlschmeckendem Bier.



Hier wird nicht nur, wie oben bereits erwähnt, das hauseigene Bier (Rabenbräu) selbst gebraut, sondern auch ein hauseigener Whisky destilliert und gelagert. Bei einer Führung durch die Bierbrauerei und



Whiskyerzeugung wurden uns sehr anschaulich die beiden Erzeugungsvorgänge erklärt. Die Arbeitsschritte beim Bierbrauen und beim Whiskyerzeugen, sind sehr ähnlich. Der Hauptunterschied liegt im Hopfen, der beim Bier zugefügt wird und beim Whisky nicht, und natürlich der anschließenden mind. 8-jährigen Lagerung in entsprechenden Holzfässern.



Nicht zuletzt weil die Fam. Schmidt ihr Bier und ihren Whisky **Rabenbräu** bzw. **Old Raven** nennt, haben sie einen hauseigenen handzahmen Raben in ihrer Obhut. Diesen bekam Hr. Schmidt durch Kontakte in Tirol zufällig im Alter von ein paar Wochen angeboten. Mittlerweile lebt der Rabe bereits seit 12 Jahren am Hof der Fam. Schmidt. Abgerichtet ist der



Rabe wie ein eigener Hund. Er hört auf den Namen (Charly), bei Spaziergängen folgt Charly auf den Fuß.

Sehr beeindruckt von den Ausführungen des sicher sehr geschäftstüchtigen und wortgewandten Herrn Schmidt, der uns während der Führung gleich den gerade fertiggestellten Festsaal (ideal für Hochzeiten oder anderen Feierlichkeiten in prunkvollem Ambiente) auch noch zeigte, durften wir anschließend noch zwei Whiskysorten verkosten. Bei dieser Verkostung wurde uns gleich dass richtige Whiskytrinken gezeigt. Whisky trinkt man nie mit Eiskwürfeln sondern bei einer Temperatur von ca., 18°C. Beim Verkosten schlürft man den Whisky nicht (wie beim Wein üblich) sondern lässt in nur über die Zunge in den Gaumen und in den Magen rinnen. Nur so kommt der typische Whiskygeschmack aber auch der anschließende „Nachgeschmack“ (vom Magen wieder aufwärts) so richtig zur Geltung.



Als letztes Highlight des Tages stand dass bereits von vielen mit knurrendem Magen erwartete Bufett auf dem Programm. Bei ausgezeichneten Sparerips, Chickenwings, Schnitzeln mit verschiedenen Dipsausen und Beilagen ließen wir den Tag auch bei dem einen oder anderen Bier nochmals Revue passieren. Auf der Heimfahrt bedankte sich unser Vereinspräsident Herr Huber Engelbert noch bei den Teilnehmern mit einigen netten Worten. Müde vom langen Tag kamen wir um ca. 23:00 Uhr bzw. 23:30 Uhr in der Lebrstraße bzw. Siemensstraße an, von wo jeder seinen Heiweg antrat.

Ich glaube an diesem Tag haben wir wieder ein tolles Event für unsere Mitglieder organisieren können. Für Feedbacks jeglicher Art sind wir euch immer dankbar. Die Möglichkeit habt ihr ja auf unserer Homepage www.meistervereinigung.at unter „Gästebuch“. Wir freuen uns über jeden Eintrag der dort getätigt wird.

Fd Vorstand
Wolfgang Greilinger
SMVW