

## Vierfache Stadtwappenverleihung in St. Veit

*Gestern hatten drei St. Veiter Unternehmen und ein Traditionsverein Grund zur Freude: Die Dachdeckerei Franz Peschka's Wtw., Fleischermeister Alfred Pfandl und das Restaurant Made Italy sowie der MGV Kärntnertreu bekamen das Recht zur Führung des St. Veiter Stadtwappens verliehen.*

**St. Veit/Glan** | Drei Unternehmen und dem Männergesangsverein Kärntnertreu wurde gestern die Ehre zuteil, das St. Veiter Stadtwappen entgegen nehmen zu dürfen. Sie bestimmen seit vielen Jahrzehnten das St. Veiter Wirtschaftsleben mit: Die Dachdeckerei Franz Peschka's Wtw. GmbH, Fleischermeister Alfred Pfandl und das Restaurant Made Italy. Der MGV Kärntnertreu zählt zu den aktivsten Vereinen der Herzogstadt.

Das Stadtwappen ist eine besondere Auszeichnung der Stadtgemeinde – die Verleihung wurde vom St. Veiter Gemeinderat einstimmig beschlossen. Bürgermeister Martin Kulmer würdigte im Rahmen einer Feierstunde im St. Veiter Rathaushof die Inhaber der Firmen und die Sänger vom MGV. „Es ist mir eine besondere Freude und Ehre, St. Veiter Vorzeigebetriebe, die sich über Jahre einen Namen gemacht haben, auszeichnen zu können. Als Wirtschaftsbetrieb über Jahre erfolgreich zu bestehen, das geht nur mit Qualität und Kontinuität, dafür sind diese drei St. Veiter Unternehmen bekannt. Ich gratuliere ihnen zu ihren hervorragend aufgebauten Betrieben und wünsche alles Gute sowie weiterhin viel Erfolg“, so Kulmer. Er würdigte in seiner Ansprache das große Engagement der St. Veiter Unternehmer, die mit viel harter Arbeit und großem Einsatz das Wirtschaftsleben in der Stadt gestalten. Der MGV Kärntnertreu, so Kulmer, trägt das Kärntner Volkslied mit viel Herzblut in die Zukunft und erhält dieses bedeutende kulturelle Gut für die nächsten Generationen. „Ihre Vereinsgeschichte umfasst beinahe ein Jahrhundert. Der MGV Kärntnertreu ist mehr als würdig, diese Auszeichnung zu führen. Unsere Vereine machen St. Veit lebendig“, betont Kulmer.

**Franz Peschka´s Wtw. GmbH**

Die Dachdeckerei Peschka wurde im Jahr 1934 von Dachdeckermeister Franz Peschka in der Innenstadt – am Unteren Platz – gegründet. 1951 ist das Unternehmen an den Stadtrand (Mozartstraße 18) übersiedelt. Nach dem Tod von Franz Peschka im Jahr 1969 führte seine Frau Anna Peschka die Firma bis zum Jahr 1995 weiter, im Anschluss hat Frau Peschka gemeinsam mit Dachdeckermeister Bruno Gössinger und Spenglermeister Kurt Gössinger den Betrieb in eine GmbH umgegründet. Die Brüder gingen bei Peschka in die Lehre. 1997 wurde im Gewerbegebiet – in der Schießstattallee – eine Lagerhalle errichtet, da es für die Lieferungen in der Mozartstraße zu eng wurde. Im Jahr 2006 sind auch das Büro und die Spenglerei von der Mozartstraße in die Schießstattallee übersiedelt, damit sich der gesamte Betrieb wieder an einem Standort befindet.

Frau Anna Peschka ist 2005 aus der Geschäftsführung ausgeschieden und war noch bis zum 90. Lebensjahr (2010) weiterhin in der Firma tätig – sie hat bis ins hohe Lebensalter selbst Baustellen besichtigt. Nach einem arbeitsreichen Leben ist Anna Peschka im Jänner 2017 im 96. Lebensjahr verstorben. Der gesamte Betrieb wird bis heute von Kurt und Bruno Gössinger geführt. Die Dachdeckerei Peschka ist ein bedeutender St. Veiter Traditionsbetrieb, Arbeitgeber und Lehrlingsausbilder für die Fachkräfte der Zukunft. Insgesamt sind derzeit 27 Mitarbeiter beschäftigt.

**Fleischerei Alfred Pfandl**

Das Unternehmen wurde im Jahr 1925 erstmalig urkundlich erwähnt – vor bald 100 Jahren. Alfred Pfandl hat den Betrieb von seinem Vater und dieser wiederum von seinem Großvater übernommen. Die vierte Generation steht bereits in den Startlöchern, derzeit absolviert Sohn Alfred Pfandl Jun. die Lehre im Unternehmen. Insgesamt sind vier Mitarbeiter bei den zwei Standorten (Villacher Str. 2 und Völkermarkter Str. 16) beschäftigt.

Das Fleisch für seine Produkte bezieht Alfred Pfandl ausschließlich von bäuerlichen Betrieben aus Kärnten. Alles wird selbst produziert – nichts wird zugekauft. Das Angebot reicht von Schinken über Selcher bis hin zu Braunschweiger, Wurst, Salami und Speck,

Grillwaren, Gulasch, Ritschert, Chili und vieles mehr. Der St. Veiter Fleischermeister Alfred Pfandl hat sich mit seinen schmackhaften Würstl einen Namen gemacht und ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Alfred Pfandl ist ein Urgestein des St. Veiter Traditionsfestes und in dritter Generation am Wiesenmarkt vertreten. Gemeinsam mit den Fahrgeschäften der Familie Pötscher zählt er zu den ältesten Ständen am Wiesenmarkt.

Alfred Pfandl ist so gut wie immer derjenige, der als erster seine Hütte am Rennbahngelände aufstellt – rund drei Wochen vor Wiesenmarktbeginn. Danach beginnt der Hochbetrieb mit der Produktion seiner Würstl. Das Erfolgsrezept vom „Würstlkönig“: Die hochwertigen Zutaten von Bauern aus Kärnten werden immer frisch verarbeitet.

### **Spezialitätenrestaurant Made Italy**

Günther Rauter hat vor 35 Jahren, am 1. Mai 1986, den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. In der Friesacherstraße noch als "Pizzeria Made Italy" weitete das Restaurant im Herbst 1992 sein Angebot aus und zog in das eigens erbaute Haus am Weyerfeld. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth hat Günther den erfolgreichen Betrieb von Null aufgebaut. Alle ziehen an einem Strang: Auch die beiden Töchter sind schon jahrelang im Betrieb – die nächste Generation steht also schon in den Startlöchern. Insgesamt sind sieben MitarbeiterInnen beschäftigt, auch Lehrlinge werden laufend ausgebildet.

Familie Rauter verbindet Italien mit Kärnten und österreichischer Hausmannskost: Spezialitäten sind hausgemachte Pizzen, italienische Nudelgerichte, Fisch und in Handarbeit hergestellte Kärntner Nudel. Ausschließlich hochwertige Zutaten kommen zum Einsatz – und das schmeckt man auch. Chef Günther Rauter steht selbst am Herd, dabei sorgt er mit viel Herzblut stets dafür, dass das hohe Niveau der Küche gehalten wird. Elisabeth ist für das herzliche Service zuständig.

**MGV Kärntnertreu**

Der MGV Kärntnertreu wird durch Chorleiter Manfred Stromberger Sen. geleitet und nach außen hin durch den Obmann Rudolf Leutgeb vertreten. Der MGV Kärntnertreu wurde anlässlich des 10. Jahrestages der Kärntner Volksabstimmung im Jahr 1930 gegründet. 2020 hat der Verein das 90-jährige Bestandsjubiläum gefeiert. Der Männerchor umfasst derzeit zehn aktive Mitglieder und zählt zu den aktivsten Vereinen der Herzogstadt.

Der MGV trägt bis heute mit Stolz den Kärntner Anzug und die Mitglieder singen voll Freude das heimische Liedgut, um unsere schöne Heimat zu ehren. Das Repertoire umfasst vorwiegend das traditionelle Kärntnerlied. Besonders hervorzuheben ist die gelebte Kameradschaft. So treffen sich die Mitglieder wöchentlich zur Gesangsprobe und besuchen anschließend eine der umliegenden Gaststätten – und lassen dort auf Wunsch Kärntnerlieder erklingen.

Mit seinen Stimmen gibt der MGV Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und anderen Veranstaltungen den passenden Rahmen. Die nächste Möglichkeit, den MGV live zu erleben, haben Zuhörer im Rahmen von „Lust auf Innenstadt“ am 4. August um 17 Uhr. Sie werden den Hauptplatz in schöne, traditionelle Klänge hüllen.

**Die Sänger des MGV Kärntnertreu:**

Helmut Kohlweg	2. Bass
Wilhelm Hauptmann	2. Bass
Florian Krenn	2. Bass
Matthias Krenn	1. Bass
Dr. Arno Kampf	1. Bass
Daniel Stromberger	1. Bass
Manfred Stromberger Sen.	2. Tenor
Wolfgang Stromberger	2. Tenor
Rudolf Leutgeb	1. Tenor
Manfred Stromberger Jun.	1. Tenor