

**Diese Woche
mit sechs Seiten
Gesundheit**



**Straßenfest:
Verein Südwind
feiert 40 Jahre**

Das große Südwind-Straßenfest findet auch dieses Jahr auf dem Universitätscampus statt. Im Mittelpunkt der Feier steht vor allem das 40-jährige Wirken des Vereins. Doch auch der Spaß wird natürlich nicht zu kurz kommen. **Seite 9**


Mittagssonne stört die Spielplatz-Idylle

Waukel im Schönbornpark steht in praller Sonne

Bezahlte Anzeige

Wien wählt Europa!

Du bestimmst, was in Europa zählt.

 **26.05.2019** Europawahl

wahlen.wien.at

adt
ien

Dschungel

Begrünung: Gärtner brachten Pflanzen zum Bersten

... zu klein war der Raum
... als Strozzi für das Info-
... zur Begrünung der Josef-
... Experten und auch Veran-
... waren von dem Interesse
... Gärtner überwältigt. **Seite 8**



Eissalon: PR-Spezialisten als Schleckermäulchen

Nur ausgewählte Zutaten kommen den Inhabern Giorgio und Lisa Leone über den Ladentisch. Früchte werden in ihrem Eissalon sogar von Hand entkernt. Ein Aufwand, der sich lohnt. **Seite 6**

SAMSUNG

Die erste
Adresse bei
Displaybruch

Galaxy S7	140 €	Samsung
Galaxy S8	200 €	Service Center
Galaxy S9	230 €	Praterstraße 50
Galaxy S10	245 €	1020 Wien

Betrieben von M-Rep Service GmbH.
Alle Infos unter displaytausch.samsung.at

Linie 46 wird bis 14. Juni kurzgeführt



Für Gleisarbeiten ist eine Kurzführung notwendig. Foto: Wiener Linien

(red). Der Bahnhof Ottakring am Joachimsthalerplatz bekommt neue Gleise. Der Großteil der Gleisbauarbeiten findet ohne Auswirkungen auf die Fahrgäste nachts und unter laufendem Betrieb statt. Für einen Teil der Arbeiten ist eine temporäre Kurzführung der Linie 46 notwendig. Die Linie 46 dreht bis einschließlich 14. Juni von Montag bis Freitag sowie am Pfingstweekenende jeweils zwischen 8 und 16 Uhr bei der Endstation der Linie 44 um. Der Nachtbus N46 wird bis 14. Juni über die Parallelstraße zum Joachimsthalerplatz, in die Wernhardtstraße und die Lorenz-Mandl-Gasse geführt.

Speiseeis natürlich

Im „Leones“ werden die Früchte noch per Hand entkernt. So schmeckt Eis nach Natur pur.

(Ireis). Die kulinarische Vielfalt ist besonders im Sommer nirgends so gegeben wie in der Speiseeisbranche. Um in dieser doch sehr überlaufenen Sparte Fuß fassen zu können, muss der Gastronom mittlerweile mit Extravaganz punkten.

Lisa und Giorgio Leone haben hier eine Lücke gefunden und bedienen diese seit 2015 mit großem Erfolg. „Entstanden ist die Idee aus unserem eigenen Bedarf. Wir haben immer sehr gerne Eis gegessen, doch in Wien keine geschmackliche Umsetzung gefunden, die uns zu 100 Prozent geschmeckt hat. Daher haben wir kurzerhand beschlossen, unsere eigene Marke



Lustig geht es im „Leones“ zu, wenn Inhaber Giorgio Leone gemeinsam mit seiner Verkäuferin ein Stanitzel vorbereitet. Foto: ...

auf den Markt zu bringen“, so Lisa Leone.

Natürlich und echt

Besonders wichtig war den gelernten Kommunikationsspezialisten die Verwendung natürlicher Zutaten. „Das Eis soll nicht künstlich schmecken. Bei einem Zitroneneis zum Beispiel will ich die echte Säure der Frucht

im Mund spüren“, so Giorgio Leone.

Um diesem Gedanken treu bleiben, sind sie Teil der Slow Food-Organisation. Diese arbeitet nach dem Motto „Gut, sauber und fair“. Eine hohe Qualität und die natürliche Verarbeitung der Lebensmittel stehen bei im Vordergrund. Für den Betrieb bedeutet das unter

Bezahlte Anzeige

**MENSCH STATT
KONZERN.**



**Am 26. Mai:
Europa braucht
Ihre Antwort.**

Europa muss den Menschen helfen statt den großen Konzernen. Stimmen Sie am 26. Mai für ein soziales und gerechtes Europa.

SPÖ



spoe.at