

*Monika Medek*

## KUNST & KULTUR

**Die begehrte Stimme der Sopran-Solistin aus Neulengbach erobert die Welt!**

Sie eröffnete die Niederösterreichische Landesausstellung – und ist seit Dezember 2014 in aller Munde: Denn der berühmte Komponist Vijay Upadhyaya ist von ihrer Stimme so beeindruckt, dass er ihr in seiner ersten Symphonie „Gebetsfähnen“ den anspruchsvollen Sopranpart auf den Leib schrieb. Dann die Weltaufführung im Wiener Konzerthaus – ein international groß gefeierter Erfolg. Mittlerweile füllt sie auf ihren Konzertreisen riesige Musikhäuser in Europa, China, Chile oder Thailand. Die glänzende Karriere einer Sängerin, die erst 2003 in Mozarts „Zauberflöte“ am Stadttheater Baden ihr Operndebüt gab – gefolgt von großartigen Partien in Werken von Donizetti über Offenbach bis zu Richard Wagner. Als international tätige Sopransolistin brillierte sie in der Symphonie No. 8 von Gustav Mahler, dem Requiem von Giuseppe Verdi, dem Te Deum von Georges Bizet, dem Stabat Mater von Antonín Dvořák usw. Be-



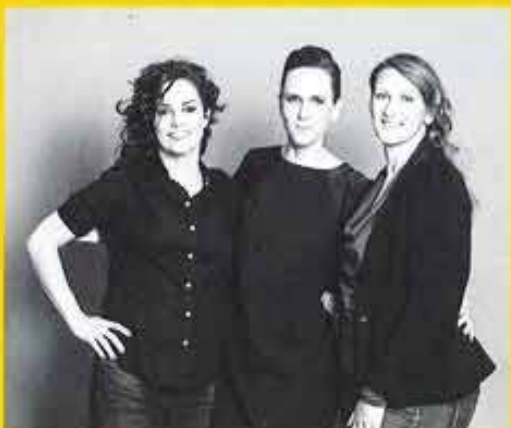
eindruckend, ihre Auftritte im Goldenen Saal des Wiener Musikvereins mit ausgewählten Arien und Duetten von Mozart, zusammen mit dem Wiener Schubert Symphonie Orchester, und im Wiener Konzerthaus, wo sie erstmals den Sopranpart aus „Ein deutsches Requiem“ von Johannes Brahms sang. Und die Künstlerin hat ein Erfolgsrezept: „Ich esse drei Kilo Honig im Monat, weil er meine Stimme geschmeidig hält. Mein Freund Michael hat sich deswegen nebenbei zum Imker ausbilden lassen. Nun haben wir unseren eigenen Stock. Der Honig wird bei uns gepresst, nicht wie üblich geschleudert, dadurch bleiben alle Nährstoffe und Aromen im Honig, so wie die Menschen das im Mittelalter praktiziert haben.“

*Anneliese Niederl-Schmidinger,  
Ute Petritsch & Renate Steger*

## AUFSTEIGERIN DES JAHRES

**Dass dieser Winter grün wird, verdanken wir diesen drei Ladies ...**

Drei Niederösterreicherinnen – eine Chemikerin & Verfahrenstechnikerin, eine Architektin & Designerin und eine Wirtschaftsingenieurin & Soziologin – hatten eine geniale Idee: aus Algen ein Funktionsgetränk mit Mehrwert herzustellen, das darüber hinaus auch köstlich-prickelnd schmeckt und landesweit zum angesagtesten Getränk des heurigen Sommers aufstieg. HELGA, die gesunde Alge! Bereits zwei Monate nach der Firmen-gründung im April 2015 schob man HELGA über die Theke von über 60 Gastronomie- und Fitnessbetrieben und Reformhäusern in ganz Österreich. Der Firmensitz des innovativen Unternehmens befindet sich in Berndorf im Bezirk Baden. Das Getränk wird in NÖ abgefüllt,



auch Flasche, Verschluss, Etikett, Grundstoff kommen von niederösterreichischen Firmen“, zeigen sich die drei Ladies stolz auf ihre Firmenidee, die so gut vom Kunden angenommen wurde. Beeindruckend waren auch die ersten Vertriebswege, denn ganz unkonventionell setzte man sich in LKWs und brachte die grüne Alge persönlich unter die Leute. Diese Erfolgsgeschichte wird sich weiterschreiben – denn soviel sei angedeutet: Es sind bereits neue Projekte rund um einen der wichtigsten Lebensmittelrohstoffe der Zukunft in Planung ...