

## Sie haben recht



DR. MICHAEL KROPIUNIG

Der Autor ist Vizepräsident der Steiermärkischen Rechtsanwaltskammer

## Falsch geparkt: Muss ich zahlen?

**FRAGE:** Ich habe, ohne es zu bemerken, auf einem Privatparkplatz geparkt. Jetzt soll ich wegen Besitzstörung für Anwaltskosten und „Schadenersatz“ 400 Euro bezahlen. Was soll ich tun?

**ANTWORT:** Voraussetzung für eine Besitzstörung ist, dass sie feststellen hätten können, dass sie unberechtigterweise auf Privatgrund parken, wie zum Beispiel durch Hinweistafeln, Bodenmarkierungen etc. Liegt die Störungshandlung nicht zu lange zurück – der Besitzer kann nämlich eine Klage nur binnen 30 Tagen ab jenem Zeitpunkt einbringen, an dem er das Falschparken festgestellt hat – empfiehlt es sich, das Schreiben zu beantworten und sich zu verpflichten, dort in Zukunft nicht mehr zu parken, um eine Klage zu vermeiden.

Die Anwaltskosten sind gesetzlich geregelt und müssen nur bezahlt werden, wenn sie sich im gesetzlichen Rahmen bewegen. Warum sie „Schadenersatz“ bezahlen soll, ist jedoch nicht nachvollziehbar.

Die Besitzstörung dient der Verhinderung unerlaubter Störungen des Besitzes, berechtigt aber nicht ohne nähere Begründung, auch Schadenersatz geltend zu machen. Im Zweifelsfall fragen Sie einen Rechtsanwalt oder eine Rechtsanwältin um Rat, ob die Forderung von 400 Euro berechtigt und zu bezahlen ist.

Ihre Fragen an die Experten der Rechtsanwaltskammer richten Sie an: [recht@rakstmk.at](mailto:recht@rakstmk.at)

Foto: Sepp Paill



Stefan Ebenbauer (li.) ist Maschinenbauer, Martin Feichtgraber IT-Experte – zusammen sind die beiden Oststeirer nun auch noch Erfinder. Ihre neue „Brenn-Bar“ ist Outdoorküche, Feuerschale und Designobjekt in einem. Verbrennen kann man sich nicht, befeuert wird mit Scheitholz.



Foto: Sepp Paill

## Erfinder-Duo

# Zwei

Jahrelang haben Martin Feichtgraber und Stefan Ebenbauer am „perfekten Griller“ getüftelt, nun haben sie ihre „Brenn-Bar“ auf den Markt gebracht. Das durch und durch steirische Produkt kommt bereits gut an!

Kohle mit dem Föhn qualmreich erhitzen? Auf die Anwesenheit des „Grillmeisters“ während der Speisenzubereitung ewig lang verzichten? Würstel-Verteilung an die Gäste kann nur peu à peu erfolgen? Mühseliges Reinigen des Rostes? Kinder vom Griller fernhalten, weil – Achtung – Verbrennungsgefahr?

Was der Laie von gestern hinlänglich mit einer Grillfeier assoziiert, hat mit der Realität von heute oft nur noch wenig gemein. Besonders, wenn die „Brenn-Bar“ von Martin Feichtgraber und Stefan Ebenbauer im Mittelpunkt steht. Mit ihrer Erfindung, in der enorm viel Zeit und Energie steckt, haben die Oststeirer auch

## erobert mit neuem Produkt „made in Styria“ Grillwelt ➤ Nachfrage bereits groß

# Steirer spielen mit dem Feuer

Die Bedienung ist einfach, das Säubern ebenso, man hat viel Platz, alle Gäste können zusammenstehen. Die Vorteile sind vielfältig.

Fan der ersten Stunde: Koch Andi Frühwirth

offenbar einen Nerv getroffen, denn schon jetzt ist die Nachfrage groß: „Ob Flämmen von Lachs, Brotbacken, Maronibraten oder Zubereiten von Desserts – durch die unterschiedlichen Temperaturzonen der zwölf Millimeter starken Feuerplatte kann man zeitgleich alle Arten von Gerichten zubereiten“, zeigt sich etwa Andreas Frühwirth, Küchenchef des Grazer Haubenrestaurants San Pietro, begeistert.

## 50 Gäste gleichzeitig sind satt zu bekommen

Bis zu 50 Gäste können mit der modernen Feuerstelle bewirtet werden, wobei dem kreativen Duo vor allem eines gefällt: „Dass die Gesellschaft rund um das



Fischsteak auf Haubenniveau von der neuen „Brenn-Bar“: Eine von vielen Möglichkeiten

Gerät stehen kann. Das hat uns früher immer besonders gestört – dass der Koch zumeist irgendwo alleine im Eck stehen muss.“

Die etwa 200 Kilo schwere „Brenn-Bar“ (geworben

wird übrigens mit dem Slogan „Sag niemals Griller zu ihr“) besteht aus Beton und Corten-Stahl. Den Steirern war der Heimatbezug darüber hinaus besonders wichtig: „In unserem Produkt

stecken garantiert 100 Prozent Österreich, von der Entwicklung über die Produktion bis hin zur Verpackung“, betonen Feichtgraber und Ebenbauer.

Barbara Winkler

## Deutsche Kette lockt die Naschkatzen an ➤ Zweite Filiale

# Die Grazer fliegen auf

Foto: Christian Jauschowitz



Verkäufer Haseeb zeigt die süßen, ausgefallenen Kreationen

Spätestens seit der Trickfigur Homer Simpson weiß man auch in Österreich, was ein Donut ist. Und der Hype bleibt ungebrochen, wie der Erfolg von Royal Donuts in der Grazer Annenstraße zeigt.

Wer kürzlich durch die Grazer Annenstraße gefahren ist, dem könnte eine lange Menschenschlange aufgefallen sein. Der Grund dafür? Royal Donuts. Ende Dezember hat die deutsche

## geplant ➤ Was hinter dem Trend steckt

# bunte Donuts

Kette ihre erste österreichische Filiale eröffnet. „Alles andere gibt es immer als Erstes in Wien. Wir wollten es anders machen“, sagt Österreich-Chef Jasko Celebic – und stellt auch schon eine zweite Grazer Filiale „in einem gewissen Einkaufszentrum“ in Aussicht.

Ein Pionier ist Royal Donuts allerdings nicht. Dunkin Donuts verkauft in der Herrengasse, Tasty Donuts am Jakominiplatz. Was macht die royalen Süßigkeiten aus? „Von Kunden

hören wir, dass unser Teig sehr fluffig ist“, sagt Celebic. Die verrückten Toppings dürften auch ihren Teil dazu beitragen. Kaffeekekse, Schokoriegel, Obst – fast alles ist möglich. Dazu gibt es süße Füllungen, vegane Optionen und den Crossnut – einen „Hybrid“ zwischen Croissant und Donut. „Wir schauen auf Details, und das schmeckt man“, sagt Celebic. Das kostet auch: zwischen 2,10 Euro und 5,50 für die gewagteren Kreationen. Hannah Michaeler

## Fluffige Donuts für zu Hause

### Für ca. 10 Portionen:

➤ 300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben. Eine Grube machen und dort eine Packung Germ mit 150 ml lauwarmen Milch und einem Löffel Zucker auflösen. Kurz ruhen lassen. Dann 50 Gramm Zucker, eine Packung Vanillezucker, ein Ei und 30 Gramm weiche Butter dazumischen.

➤ Kneten und eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. Dann den Teig

nicht allzu dünn ausrollen – davor die Arbeitsfläche bemehlen.

➤ Im nächsten Schritt dort eine Packung Germ mit einer Tasse oder einem Glas Formen ausstechen und mit einer kleineren Form ein Loch in die Mitte machen. Die Donuts auf mittlerer Hitze im Rapsöl rausbacken, bis sie leicht braun sind.

➤ Dann können sie mit Glasur überzogen und mit Streuseln oder anderem geschmückt werden.