

# EVENT



**Jahresheureriger Jenewein** Zum 37. Mal lud **Günther Tengel**, Eigentümer von Amrop Jenewein „Zum Martin Sepp“ in Grinzing, 500 Manager waren dabei (Bild 1: Jörg Zehetner/KWR RA, Michael Miskarik/HDI, Valerie Höllinger/BFI und Günther Tengel, Bild 2: Reinhard Wolf/RWA, Szymanski Witold/Lincoln International, Barbara Polster-Grüll/KPMG, Günther Tengel/Amrop Jenewein). Tengel nahm in seiner Rede Bezug auf das Entstehen neuer Jobprofile wie Telechirurg oder Roboter-Berater. Die zukünftige Rolle von Beratern definierte er als Übersetzer von der alten in die neue Welt.

**Sommerfest UBIT** Bereits zum siebten Mal lud die Fachgruppe UBIT der Wirtschaftskammer Wien zur Sommerfest. Der Einladung von Fachgruppenobmann **Martin Puaschitz** der Interessensvertretung von Unternehmensberatung, Buchhaltung und Informationstechnologie mit rund 20.000 Mitgliedern in die Creperie an der Alten Donau folgten 320 Gäste. Bild 3: Fachgruppenobmann Martin Puaschitz mit den Unternehmensberatern Ursula Müllner, Peter Stepanek und Stefan Pusch (v. li.). Bild 4: Spartenobmann Martin Heimhilcher (re.) und Martin Puaschitz.



**VORSCHAU 13.7 –14.7. Digital Communication Conference 2016, Aula der Wissenschaften, Wien. Tickets auf [summit.werbeplanung.at](http://summit.werbeplanung.at)**

## GESCHÄFTSSESSEN

### „Fatto in casa“ mitten in Wien

**Trattoria da Paolo & Anna.** Benvenuto e Buon Appetito heißt es in der kleinen Trattoria in der Burggasse. Letztes Jahr übernahm das Vater-Tochter-Gespann Verlezza die Osteria Numero Uno und machte daraus die Trattoria da Paolo & Anna. Paolo Verlezza, ursprünglich aus dem kleinen Anzio südlich von Rom, ist Herr über die Küche. Tochter Anna, Fitness-trainerin und Ernährungsberaterin, kümmert sich um Gäste und Dessert. Speisekarte gibt es, wie auch bei den Vorküchen, keine – aber dafür ist die persönliche Beratung umso besser.

Die Speisen variieren je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten. Von Salsicce di Agnello, also Lammwürsten (12,50 Euro), über Saltimbocca (13,90 Euro) bis Bistecca di Manzo (17,90 Euro) gibt es alles, was das Italo-Feinschmecker-Herz begehrt. Pasta und Ravioli werden, genauso wie die Desserts, in der Trattoria selbst gemacht, sind also „fatto in casa“. Paolos Spezialität, die Ravioli, die er mit Ricotta befüllt und mit Trüffeln und Zitronenschale in Butter schwenkt, sind ein besonderes Schmankerl (14,50 Euro). Zwei Mal pro Woche kommt eine frische



Fischlieferung aus Italien, unter anderem mit Wolfsbarsch und Goldbrasse. Auch bei der Weinauswahl geht es authentisch italienisch weiter. Die Vini „rossi“ kommen aus Apulien und Sizilien, die „bianchi“ aus Venetien und Sardinien.

Zu finden ist die Trattoria in der Burggasse 25, 1070 Wien. Die Öffnungszeiten sind, typisch italienisch mit Mittagspause, Dienstag bis Samstag, von 11.30 –15 Uhr & 18–23 Uhr, Tel.: +43 (1) 526 03 57 [www.trattoria-da-paolo-anna.at](http://www.trattoria-da-paolo-anna.at)