

# Ernährung ist wichtig

Auch Schwiegertochter Leonie Meil, eine Diätologin und Sporternährungscoach, hat den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und wird im Obergeschoss des Neubaus einziehen.

Leonie Meil stammt ursprünglich aus Tirol und machte sich im November 2022 als Diätologin selbstständig. Nebenbei ist sie donnerstags und freitags im Primärversorgungszentrum Purgstall angestellt. Spezialisiert hat sich Meil auf Frauengesundheit. „Es geht bei mir nicht klassisch nur ums Abnehmen, sondern ich schaue mir Zyklusbeschwerden, Kinderwunsch, Schwangerschaft und Stillzeit sowie die Wechseljahre von der ernährungstherapeutischen Seite an. Dabei steht ein gesundes Essverhalten immer an erster Stelle“, erklärt sie. Als Diätologin ist sie gesetzlich dazu befugt, ernährungsbedingte Erkrankungen wie Diabetes, chronische entzündliche Erkrankungen

oder Krebserkrankungen ernährungstherapeutisch zu begleiten.

## Kostenloses Kennenlerngespräch

Zusätzlich bietet Leonie Meil in ihrer Praxis die Bio-Impedanz-Analyse (BIA) an, bei der mittels eines leichten Wechselstroms die Körperzusammensetzung gemessen wird. „Durch die Bio-Impedanz-Analyse stellt man fest, aus wie viel Muskelmasse, Fettmasse und Wasser der Körper besteht. Man kann sich so den Ernährungs- und Gesundheitszustand konkreter anschauen und Ziele ableiten. Im Sportbereich kann man schauen, wo es Verbesserungspotenzial gibt“, erklärt Meil, die im Herbst die Ausbildung zum

Sporternährungscoach absolviert hat. Die Diätologin wird ihre Klientinnen an einem eigenen Seiteneingang des Gebäudes abholen. Zusätzlich gibt es auch die Möglichkeit für Onlineberatungen. In einem kostenlosen Kennenlerngespräch können die Expertin und ihre Klientinnen schnell herausfinden, ob sie zueinander passen.

*Leonie*  
ERNÄHRUNGSTHERAPIE

Leonie Meil, BSc  
 Diätologin für Frauengesundheit  
 leoniemeil@gmail.com  
 www.leonie-ernaehrungstherapie.at  
 Gewerbestraße 8, 3240 Mark



Leonie Meil (l.) bei einem "Kennenlerngespräch" mit NÖN-Mitarbeiterin Christa Baumgartner. Foto: Thomas Lettner

# Auch Wein muss sein

Raphael Barbi schlägt in eine ähnliche Kerbe wie seine Freundin, nur hat er sich als Weinberater dem edlen Tropfen verschrieben.

probe  
SCHLUCK

**R**aphael Barbi, selbstständiger Sommelier und Weinconsultant, ist der Dritte mit im Bunde. Barbi ist für unterschiedliche Firmen in der Weinberatung und als Weinexperte tätig. Ursprünglich arbeitete er über drei Jahre lang als Sommelier in den bekanntesten und besten Häusern Österreichs. „Ich habe in einem Wellnesshotel im Südburgenland angefangen. Dann habe ich im Gourmetrestaurant Stüva in Tirol und zuletzt im Landhaus Bacher in Mautern gearbeitet, das zu den drei besten Restaurants Österreich zählt“, berichtet er. Die Corona-Zeit schob der Tätigkeit in der Gastronomie einen Riegel vor, worauf er sich für das Bachelor-Studium „International Wine Business“ an der FH Krems entschied. Somit blieb der junge Mann dem Wein treu, wenn auch eher hinter der Bühne als mitten im Geschehen. Als Sommelier und Weinconsultant ist Raphael Barbi einerseits für Hotels und Restaurants tätig, die sich keine 40-Stunden-Sommeliers leisten wollen oder können bzw. keine finden. „Manche Kunden wollen auch einfach nur eine Weinkarte gestaltet oder Mitarbeiter eingeschult haben“, berichtet er. Die Ausbildungen zum Sommelier sind unterschiedlich, und es gibt verschiedene Grade und Titel vom Jung- bis zum Mastersommelier. „Beim Beruf des Sommeliers geht es darum, den Kunden außerhalb des Essens zu begleiten. Das fängt an mit dem Aperitif, zum Beispiel beim Sekt, Schaumwein, Wein oder Bier, und geht weiter mit Spirituosen, Kaffee und welches Wasser getrunken wird“, sagt Barbi, der seinen Certified Sommelier vom Court of Master Sommeliers in Polen abgelegt hat.

## Erster Podcast zu "Wasser und Wein"

Im Dezember 2022 startete Raphael Barbi seinen Wein-Podcast, zu dem er Sommeliers, Besitzer von



Weingütern, Händler und Freunde einlädt. „Die Themen, mit denen wir uns auseinandersetzen, sind unterschiedlich und werden im mal heiteren, mal ernsteren Rahmen ausgiebig besprochen“, erklärt er. Bis jetzt hielt er die Podcasts entweder vor Ort oder in seiner Wohnung ab. Nach der Eröffnung werden sie jeden Donnerstag in seinem Büro im Obergeschoss des Neubaus stattfinden. Das Thema des ersten Live-Podcasts lautet „Wasser und Wein“. In der neuen Lagerhalle wird ein kleiner Raum mit Wein bestückt. Eine Winzerei, die Barbi selbst betreibt und die ihre Weine auch für Verkostungen zur Verfügung stellt, sorgt dafür, dass der Weinvorrat nicht zur Neige geht.

## Synergieeffekte mit der Freundin

Das Büro von Raphael Barbi befindet sich direkt neben der Praxis seiner Freundin Leonie. Synergien, obwohl auf den ersten Blick womöglich nicht gleich erkennbar, sehen die beiden sehr wohl. „Als Diätologin rate ich meinen Klienten sonst eher, den Alkoholkonsum zu reduzieren. Unser Angebot ergänzt sich aber wie ich finde recht gut, weil es Raphaels Credo ist, das zu trinken, was einem schmeckt, wobei die Qualität und der Genuss im Vordergrund stehen. Diese Philosophie

finde ich spannend, und der stimme ich auch als Diätologin voll und ganz zu“, sagt sie.

Raphael und Falstaff Profi-Geschäftsführerin Alexandra Gorsche  
 Foto: Barbi