

Vom richtigen Zeitpunkt

Das Leben mit der Kraft des Mondes



JOHANNA PAUNGGER UND THOMAS POPPE

@mond@kronenzeitung.at - www.krone.at/mondkalender
www.facebook.com/PaunggerPoppeOfficial

SAMSTAG, 10. AUGUST



WAAGE

im zunehmenden Mond



Umtopfen



Gesichtspflege



Obstbaum schneiden



Gießen



Nagelpflege



Licht- und Blütentag
Nahrungsqualität: Fett
Körperzone: Hüfte, Nieren und Blase

NIERENGESUNDHEIT

Tipp zum „Tagesrhythmus der Organe“: Von 17 Uhr bis 19 Uhr arbeitet ein zentrales Entgiftungsorgan, die Nieren, am besten, also in dieser Zeit viel trinken! Nach 19 Uhr sollte möglichst nicht mehr viel getrunken werden, besonders nicht vor dem Schlafengehen. Speziell Milch belastet die Nieren, weil sie nicht mehr gut verarbeitet wird. Die berühmte warme Milch vor dem Schlafengehen schadet mehr, als sie nützt! Sie macht nicht auf gesunde Weise schläfrig, sondern sie betäubt den Körper! Niemand sollte sich über schweren Schlaf, schlechte Träume und Augenringe am Morgen wundern.



SPRUCH DES TAGES:

Alles, was die Seele durcheinander rüttelt, ist Glück.

Arthur Schnitzler

NAMENSTAG: Laurentius, Astrid

WICHTIGE TELEFONNUMMERN

- ☉ **KRONE-OMBUDSFRAU**
Mo. bis Fr. 10–15 Uhr: 05 7060/23436
- ☉ **GESUNDHEIT**
Ärztefunkdienst: 141
Zahnärzte: 01/512 20 78
Apothekendienst: 1450
Vergiftungen: 01/406 43 43
Telefonseelsorge: 142
Krebshilfe-Telefon: 01/408 70 48
Gesundheitsberatung (W, NÖ): 1450
Corona-Sorgenhotline Wien: 01/4000 5 3000
- ☉ **KRANKENTRANSPORTE**
Arbeiter-Samariter-Bund: 01/891 44
Johanniter-Unfall-Hilfe: 01/476 00-0
Rotes Kreuz: 52 144
Grünes Kreuz: 01/148 49
- ☉ **OPFERNOTRUF**
0800/112 112 (Kostenfreie Beratung)
- ☉ **FRAUENHELPLINE** gegen Gewalt
Beratung für betroffene Frauen, Kinder, Jugendliche: 0800 222 555
- ☉ **STADT WIEN FRAUZENTRUM**
01/408 70 66

- ☉ **RAT AUF DRAHT**
Notruf für junge Menschen: 147
- ☉ **RECHTSBEISTAND**
nachts von 18 bis 8 Uhr:
0676/359 17 30 oder 31
- ☉ **TECHNISCHE GEBRECHEN**
Kanal: 01/4000/ 9300
Wasserrohr: 01/ 59 9 59-0
- ☉ **TIERE**
Notrufnummer des Tierspitals der Veterinärmedizinischen Universität:
250 77 DW 5555.
Tierrettung: 0662/830 745
Tiernotärzte Wien & Umgebung:
0699/12 22 33 36. – Tierschutz-Hotline
4000/80 60. – Wiener Tierkrematorium,
01/523 46 79 (0–24 Uhr)
- ☉ **WIEN ENERGIE-SERVICE**
0800/500 800
Störungsdienste (0 bis 24 Uhr)
Strom: 0800/500 600; Gas: 128
Fernwärme: 0800/500 751
- ☉ **EVN-SERVICE**
0800/800 100
- ☉ **NETZ BURGENLAND STÖRUNGEN**
0800/888 9009 (0 bis 24 Uhr)

WASSERSTAND vom 9. 8.: Passau-Donau: 479, Engelhartzell: 426, Linz: 373, Mauthausen: 444, Ybbs: 264, Melk: 367, Kienstock: 277, Korneuburg: 272, Wildungsmauer: 249, Hainburg: 224, Salzburg: 221, Braunau: 514, Passau-Inn: 220, Wels: 163, Steyr: 247, Hohenau: 81. – Prognose für heute: Kienstock: wenig Änderung auf 280

Fotos: Reinhard Holt



Der Meister beim Modellieren. In seiner Wiener Masterclass gab Skulpteur Brian Wade nicht nur sein Wissen weiter, sondern erzählte auch bereitwillig aus seinem spannenden Leben.

ZUR PERSON

Brian Wade (*11. Juni 1962 in Los Angeles) gehört zu den profiliertesten Special-Make-up-Artists und Modellierern Hollywoods. Seit mehr als 40 Jahren arbeitet er in der Traumfabrik und war an Projekten wie „Terminator“, „Blade“ oder „Stranger Things“ beteiligt. Für die Verwandlung von Christian Bale zu Dick Cheney in „Vice“ (2018) erhielt er seinen ersten Oscar, für „The Eyes Of Tammy Faye“ (2021) den zweiten. Unlängst gab er bei „Maske-Wien“ in der Mollardgasse in einer Masterclass sein Wissen an Interessierte weiter. Sein Credo: Man kann sich immer verbessern.

„Mir zahlen

Brian Wade kriert Monster und verwandelt Stars in andere Personen. Dafür hat er bereits zwei Oscars bekommen. Nun war er in Wien.

Mit einem zweifachen Oscar-Preisträger gemütlich zusammensitzen und modellieren? Alles ist möglich. **Brian Wade**, einer der Besten und Profiliertesten seiner

Zunft, war vor wenigen Tagen bei „Maske-Wien“ zugegen, um sein Hollywood-Wissen an Interessierte weiterzugeben. „Ich bin als Lehrer ziemlich streng, weil ich will, dass alle Teil-

Monster den Lebensunterhalt“

nehmer so gut wie möglich werden“, verrät der ansonsten sanfte Künstler im „Krone“-Gespräch, „es gibt ein hässliches Wort, das mit ‚Ü‘ beginnt – Übung. Aber Übung ist alles.“ Der 62-Jährige interessierte sich früh für Monster und Comics und hat den Kindheitstraum zum Beruf und zur Berufung gemacht. „Als ich für ‚Vice‘ den ersten

Oscar bekam, weinte meine Mutter vor Freude. Wenn man irgendwann in die Berufswelt eintritt, will man die Eltern stolz machen. Das war ein besonderer Moment.“ Neben Orks, Aliens und Monstern hat Wade auch die Erfolgsmaus „Stuart Little“ erfunden. „Sie sollte süß, familientauglich und keinesfalls eine Ratte sein“,

lacht er, „nach diesen Vorgaben habe ich mal herumprobiert, und die erste Version wurde genommen.“ Die familientaugliche Figur hat auch Frau Mama erfreut, „aber ich habe ihr auch gesagt, dass die Monster meinen Lebensunterhalt und ihre Geburtstagsgeschenke finanzieren.“ Inspiriert wird Wade gleichermaßen von Träumen

und der Realität, das Vorstellungsvermögen ist genauso wichtig wie viel Disziplin. „Es ist wie bei Musikern. Du musst üben, üben und üben. Nur so kommt du weiter.“ Was soll nach zwei Oscars noch kommen? „Ich habe mir alle Träume erfüllt und mache einfach weiter. Ich glaube nicht an die Pension.“ **Robert Fröwein**

BILANZ

Disney+ erstmals in schwarzen Zahlen

Disney hat in seinem Streaminggeschäft nach jahrelangen Verlusten erstmals schwarze Zahlen geschafft. Im dritten Quartal fuhr Disney+ einen Gewinn von 43 Millionen Euro ein. Ein Jahr zuvor hatte der Bereich noch 468 Millionen Dollar verloren.



Foto: The Walt Disney Company

„Becoming Karl Lagerfeld“ war auf Disney+ ein Erfolg.

HEUTE AUF SERVUS TV

Internationale Top-Köche sorgen für kulinarisch-maritime Freuden

Normal kreieren internationale Top-Köche im Ikarus im Hangar-7 in Salzburg Monat für Monat ein Menü, doch im August ist alles anders. In der Festspielzeit kochen Executive Chef **Martin Klein** und seine Mannschaft selbst groß auf (ServusTV, 17.40 Uhr). Das Ziel ist

hoch gesteckt: Das Menü soll mit Zutaten wie Galizischem Oktopus, Jakobsmuschel, Langustine und Wagyu Filet brillieren. Jeder Gang verlangt höchste Kochkunst und Präzision, schließlich will man den Gästen ein einmaliges Geschmackserlebnis bieten.



Foto: HELGE KIRCHBERGER Photography

Eckart Witzigmann (v. li.) und Martin Klein (M.) mit Team