

MARKUS...

22/1 | WER IST MAKUS EDLINGER ?



- hat an der TU Wien, der WU Wien und der University of South Carolina studiert
- spricht vier Sprachen
- hat sich auf Performance Management und Business Intelligence spezialisiert
- ist Leiter Professional Services bei smartPM.solutions
- ist seit über 14 Jahren in der Digitalen Transformation von Finanzabteilungen tätig
- erreicht nachhaltig die höchstmögliche Kundenzufriedenheit bei Implementierungsprojekten
- hält den Rekord für die schnellste Implementierung eines integrierten Finanzplanungssystems (6 Wochen)
- gibt als Beratungsleiter all sein Wissen an sein Beraterteam weiter, das eine hervorragende Bewertung von **4.8/5 Sternen** bei der unabhängigen Bewertungsplattform Raven Intel erreicht

SEIN CHEF SAGT ÜBER IHN

- > ausgeglichen, ruhig, diplomatisch, fair, großzügig, fleißig
- > hat „nebenbei“ das beste Controllingsystem der Welt für Beratungsunternehmen wie uns aufgebaut

SEINE KOLLEGEN SAGEN ÜBER IHN

- > souverän, kollegial, zuverlässig, höflich, entgegenkommend, geistreich

PROJEKTPARTNER BZW. KUNDEN SAGEN ÜBER IHN

- > betriebswirtschaftliches und technisches Know-How TOP
- > bringt enorm viel Projekterfahrung mit und hilft bei der Prozessverbesserung
- > geht die Extra-Meile

Gerald Karolyi, Leiter Betriebswirtschaft & Konzerncontrolling vom Austrian Institute of Technology (AIT) sagt zur Zusammenarbeit mit Markus:

„Herr Edlinger hat die komplette Einführung des Unit4 FP&A prevero Projektcontrollings bei uns begleitet und betreut auch die bestehende Planungs- und Berichtswesenlösung fachlich und technisch. Sein außergewöhnlich hoher persönlicher Einsatz, seine Projektmanagement Kompetenz und seine exzellenten prevero und ETL Kenntnisse haben es leicht gemacht, das Projekt in time und on budget abzuschließen. Aktuell arbeiten mehr als 500 Anwender mit dem für uns unternehmenskritischen Controlling System, das wir jederzeit wieder von diesem Anbieter kaufen und dieser Mannschaft implementieren lassen würden.“

Was kaum jemand weiß: **Markus ist auch ein begnadeter Koch.** Zum Beweis teilen wir einfach ein smartes Erfolgsrezept aus dem [smartPM.solutions Kochbuch](#) mit Ihnen:



ZUBEREITUNG

150 Min., Schwierigkeitsstufe 4, 4 Pers.

500 g Zwiebeln schälen und in ca. 3 mm breite Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Die bemehlten Zwiebeln in einen Topf mit reichlich heißem Öl geben und so lange backen, bis sie hellbraun sind. Mehrmals wenden. Nach dem Backen die Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Kartoffelrosen die rohen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden/hobeln. Die Scheiben in Muffinformen von außen nach innen in Schichten überlappend an den Rand legen. Die Muffinform gut ausfüllen, sodass eine Blütenform entsteht. Mit etwas Öl bepinseln und mit Salz (und Rosmarin) würzen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr 40 Min. backen.

Das Fleisch klopfen und an den Rändern leicht einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Senf marinieren und anschließend mit Mehl bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten anbraten, bis es innen rosa ist. Danach das Fleisch warmstellen.

Die restlichen Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Bratensaft anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark dazugeben und kurz einkochen lassen. Die Rinderbrühe dazugießen und ca. 15 Minuten einduzieren lassen. Die Saube danach mit einem Pürierstab kurz pürieren und mit Zucker und Gewürzen abschmecken. Die Fisolen ca. 20 Minuten in Salzwasser blanchieren. Fleisch mit Saube, Röstzwiebeln und Beilagen anrichten.

Einkaufen!

4 Stück Rostbraten (je 200 g), 750 g gelbe Zwiebeln, 300 ml Öl zum Backen (z. B. Sonnenblumenöl), 50 g Mehl, 125 ml Rotwein, 750 ml Rinderbrühe, 30 g Butter (kalt), 1 TL Tomatenmark, etwas brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Majoran, Thymian. Beilage: 1kg Kartoffeln festkochend, 1 Bund Fisolen.

ZWIEBEL-ROSTBRATEN

"Das habe ich schon als Kind sehr gerne gegessen!"

Das Bessere ist der Feind des Guten.
Das gilt für Rezepte wie auch für Softwarelösungen."

Markus Edlinger, Beratungsleiter @ smartPM.solutions




Er kann auch noch ein hervorragendes Erdbeertiramisu – mehr dazu in unserem [smartPM.solutions Kochbuch mit vielen Erfolgsrezepten >>](#)