

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 43

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Winter 2024

Badräume für die schönsten Stunden



Ihr Qualitätspartner



Ob neu oder Sanierung:

Das Beratungs- und Technikerteam von krobath koordiniert von der Planung bis zur kompletten Fertigstellung und Endreinigung. *(mehr auf Seite 62)*

ANZEIGE

4,80 €

0 4

9 772 413 091 54 8

Foto: Krobath



Foto: meinjob

Der Vorstand des Vereins meinjob Südoststeiermark, Thomas Heuberger, Franz Fartek, Beatrix Lenz und Manfred Walter, rückt die Vorteile regionaler Arbeitsplätze und Arbeitgeber in den Fokus der neuen Kampagne.

1.700 Arbeitgeberbetriebe - 1.700 Chancen

meinjob Südoststeiermark - die Kampagne zur Wertschätzung regionaler Arbeitsplätze sowie engagierter Arbeitgeberbetriebe im Bezirk Südoststeiermark zeigt 1.700 Chancen auf.

Meinjob Südoststeiermark ist eine gemeinsame Initiative der Wirtschaftskammer Regionalstelle Südoststeiermark und der Regionalmanagement Südoststeiermark. Steirisches Vulkanland GmbH, um Bewusstsein für exzellente Arbeitgeber und die attraktive Arbeitsplätze in der Südoststeiermark zu schaffen. Seit September 2022 wird Pendlern sowie den jungen Menschen in der Region auf der Plattform www.meinjob-suedoststeiermark.at gezeigt, welche Chancen die südoststeirischen Gewerbebetriebe bieten.

„Regionale Unternehmer sichern Arbeitsplätze, bilden Lehrlinge aus und finanzieren durch ihre Steuern und Abgaben Sozialleistungen und vieles mehr. Ohne erfolgreiche Unternehmen kann sich keine Gemeinde oder Region ent-



1.700 Chancen auf www.meinjob-suedoststeiermark.at

wickeln. Im Zuge der Wertschätzungskampagne 2024/2025 möchten wir diese Unternehmer vor den Vorhang holen und ab Jänner 2025 auf Großplakaten zeigen, welche Gesichter hinter den erfolgreichen Unternehmen unserer Gemeinden stecken: 1.700 Arbeitgeberbetriebe - 1.700 Chancen. Mit dieser Wertschätzungskampagne zeigt meinjob Südoststeiermark, dass es im Bezirk Südoststeiermark eine Vielzahl an Betrieben und gleichzeitig potenziellen Arbeitgebern gibt. Wer einen Job vor der Haustür hat, hat zugleich ein geringeres Risiko auf dem Weg zur Arbeit, tut der Umwelt etwas Gutes, spart Geld und natürlich Zeit. All diese Vorteile führen neben einem erfüllenden Job auch zu mehr Lebensqualität“, betonen Franz Fartek und Obmann Manfred Walter.



Editorial

Gerade jetzt, wo allorts politische Entscheidungen getroffen werden und Wahlen stattfinden bzw. -fanden, kommt auf die Medien eine besondere Verantwortung zu. Ziel sollte es sein, möglichst ausgewogen und „fair“ (falls es das im Journalismus überhaupt gibt) zu berichten.

Aber leider sind wir davon weit entfernt. Die sogenannten „sozialen Medien“ tragen dazu bei, dass eine Unmenge an teils richtigen, aber großteils komplett an den Haaren herbeigezogenen Geschichten die Runde machen. Das Ergebnis: Die Printmedien werden in diesen Sog an Informationen mit hineingezogen und verlieren Ziele wie Wahrheit, Fairness oder Ausgewogenheit völlig aus den Augen. Wenn sich die „Gutmenschenfraktion“ in diesem Land einmal eine Meinung gebildet hat, dann werden wir Bürger von mindestens 85% aller Medien mit dieser Meinung zugemüllt. Meinungsumfragen, Trends und die einseitige Darstellung der Dinge soll uns dazu bringen, auf „Kurs“ zu bleiben und ja nicht gegen den Strom zu schwimmen.

Beispiele? Gibt es genug. Der Platz würde hier nicht reichen. Großes Thema der letzten Wochen war natürlich die US-Wahl. Ich habe mir im Vorfeld zu dieser Wahl sicher über 20 Dokus auf mindestens zehn verschiedenen deutschsprachigen TV-Sendern angeschaut und locker ebenso viele Artikel darüber gelesen. Fazit: Ich konnte **keine einzige positive Berichterstattung** über Donald Trump und **keine einzige negative** über Kamala Harris finden. Das ist doch nicht normal! In der Öffentlichkeit gibt es immer zumindest zwei konträre Meinungen. Aber hier? Nun kann man vor allem zu Trump stehen, wie



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

man will. Man muss ihn nicht mögen, oft ist er ein arroganter Arsch und seine Aussagen sind teils mehr als grenzwertig. Aber was wir Europäer einfach nicht verstehen wollen: Der Amerikaner denkt anders. Dem ist der Rest der Welt mehr oder weniger egal, der schaut, dass er an der Tankstelle für möglichst wenig Dollar seinen Pickup volltanken kann und Geld für die Familie im Säckel hat - und Trump gibt ihm das. Die Europäer wollten natürlich Harris, ohne genau zu wissen, was sie da bekommen. Sie wäre wahrscheinlich einfacher zu „händeln“ und zu beeinflussen gewesen. Das wird's bei Trump nicht spielen.

Um aber auf den Punkt zu kommen. Im gesamten Vorfeld der US-Wahl wurde uns eingetrichtert, wie knapp das alles ausgehen wird und dass es doch vielleicht eine Chance geben kann, Trump zu verhindern. Ich war einen Monat vor der Wahl in den USA und nach meiner Rückkehr war ich sicher: Trump gewinnt das mehr als deutlich. Das war nämlich schon Monate vorher klar, aber die lieben Medienkollegen wollten das einfach nicht wahrhaben und haben uns - davon bin ich überzeugt - schlicht und einfach über Wochen hinweg belogen. Nun, am Ende ist festzuhalten: Die USA wollten ihn, jetzt haben sie ihn. Ich glaube, für den typischen Ami wird's passen, für den Rest der Welt wohl nicht.

Aber diese meinungsbildende Vorbereitungsarbeit geht munter weiter. Aktuell wissen schon wieder alle genau, wie die steirische Landtagswahl ausgehen wird. Ein Kopf-an-Kopf-Rennen von ÖVP, SPÖ und FPÖ wird uns prophezeit. Wenn Sie mich fragen? Völliger Unsinn. Ich glaube, dass so mancher Kollege sein blaues Wunder erleben wird...

Impressum: Medieninhaber, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Guido Lienhardt, **Redaktion:** Bürgergasse 20/3, 8330 Feldbach, Tel. 0664 / 940 89 22, e-mail: redaktion@gaudium-magazin.at, **Chefredakteur:** Guido Lienhardt, **Layout & Produktion:** Werbeagentur LIDO - Feldbach; **Druck:** Druckerei Niegelhell GmbH, Leitzing. Auflage: dieses Mal 5.000 Stück, Erscheinungsintervall: 4x pro Jahr, Blattlinie: Präsentation von Unternehmen, Produkten und Dienstleistungen, aber auch Menschenportraits der Region Thermen- und Vulkanland Steiermark. Im Blattinneren stehende entgeltliche Veröffentlichungen sind mit ANZEIGE gekennzeichnet. Für Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Die in den Texten gewählte männliche Form bezieht die weibliche immer gleichermaßen mit ein. Auf eine Doppelbezeichnung wird aufgrund einfacherer Lesbarkeit verzichtet. Es gelten die DSGVO und die Preisliste 2024.

Inhalt



24



22



15

ADVENT

- 8 **Weihnachten entlang der Route 66**
Genussmenschen finden hier genau das richtige Geschenk.
- 10 **Feldbach erstrahlt in Grün**
Im Advent trifft man sich an ganz besonderen Orten.
- 14 **Weihnachtswelt - Altstadtgasse**
Bei Beatrix Kögler und Katrin Hierzer ist immer Weihnachten.
- 18 **Großer Weihnachtsmarkt**
Fürstenfeld stimmt sich sehr idyllisch auf das Christkind ein.

KULINARIK

- 26 **Vulkanland setzt voll auf Bio**
Bewusster Umgang mit Boden, Wald und Lebensmitteln.
- 30 **Kernöl-Championat kürte Sieger**
Prominente Jury verkostete die Top-Kernöle der Steiermark.
- 32 **Vulcano-Schinken neu aufgestellt**
Das Unternehmen fokussiert sich künftig mehr auf Endkunden.

TOURISMUS

- 38 **Bike & Spa mit neuen Radtouren**
Grenzüberschreitendes Angebot für Rad- und Thermengäste.
- 41 **15 Jahre JUFA Hotel in Tieschen**
Seit 2009 haben sich die Nächtlungen im Weinort vervierfacht.

MENSCHEN

- 44 **Steirer erfindet mobilen Stehtisch**
Bad Waltersdorfer hat mit dem „Stehtisch TO-GO großen Erfolg.
- 47 **Therapie mit Stift und Pinsel**
Malen und zeichnen kann bei psychischen Problemen helfen.

- 50 **Erst „Schnapsidee“, dann Roadtrip**
Zwei Burschen radelten spontan von Feldbach nach Paris.

LIFESTYLE

- 58 **„brick complete“ eröffnete in Gnas**
Der größte LEGO-Händler Österreichs jetzt auch im Vulkanland.



58



48



64



57



36



12



Fotos: Goldmann

KONTAKT
Goldmann
Mode & Tracht
 8342 Gnas 40
 Tel.: 03151 / 2275
 8330 Feldbach, Bürgergasse 22
 Tel: 03152 / 4180
 www.goldmann-mode.at

„Alles Walzer“ bei Goldmann Mode

In beiden Goldmann Mode- und Trachtenhäusern in Gnas und Feldbach heißt es wieder: Die Ballsaison ist eröffnet und - natürlich darf auch geheiratet werden. Ob eleganter Smoking, schmalgeschnittene Slim fit bzw. modern fit Anzüge, mit oder ohne Weste, oder einfach eine passende Ballkombi, die auch für andere Anlässe geeignet ist - all das findet man bei Goldmann.

Goldmann hilft Ihnen gerne dabei, für Ihr Business nicht verkleidet, sondern einfach richtig gut angezogen zu sein. Dass dies nicht nur für die Idealfigur gilt, ist mittlerweile schon weit über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt. Konfektionsgrößen, die schon mal die 9XL-Größen überschreiten dürfen, ist für Goldmann nichts Außergewöhnliches. Mit hohem Fachwissen und sehr viel Gefühl wird auf die einzukleidende Figur eingegangen. „Nur eine perfekte Passform verlässt unsere Modehäuser“ so Inhaber Ewald Goldmann, der stolz auf seine schon langjährigen Mode- und Trachtenberater ist und somit schon viel an Erfahrung in diese Branche mit hineinbringt.

Heiraten mit Goldmann

Die Vorbereitungen für die Bräutigamsaison mit Verkaufsstart März 2025 sind bereits abgeschlossen. Sorgsam wurden feine Stoffe, verarbeitet in trendigen Kollektionen geordert. Dominierend sind dabei blau schattierte

Movetöne, verarbeitet zu eleganten Koordinats, die in der Gesamtlänge schon mal etwas in die Cut bzw. Gehrocklänge reichen dürfen. Ob schlicht oder einfach elegant - der schönste Tag wird mit der Bräutigamsmode von Goldmann noch um Einiges schöner. Auch etwas größere Größen sind bei Goldmann herzlich willkommen.

Goldmann bietet mit seinen Gutscheinen die perfekte Möglichkeit, Freude am modischen Gustieren für das ganze Jahr über zu schenken. Denn die neuesten Mode- und Trachtentrends zu jeder Jahreszeit zu genießen, macht einfach Freude.

**GERADE JETZT!
SCHENKEN**

bringt uns wieder näher
Wir freuen uns auf Sie!



Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt, Bergmann, Thermen- & Vulkanland



86
Kilometer
53
Erlebnismanufakturen
21
Erlebniseinkaufswelten
Weitere Infos:
www.visitroute66.at

Vulkanland Route 66

Die Vulkanland Route 66 erstreckt sich im Südosten Österreichs von Ilz über die Bezirkshauptstadt Feldbach bis in den Süden nach Bad Radkersburg bzw. entlang der slowenischen Grenze Richtung Mureck.



VULKANLAND
ROUTE 66

Straße der Lebenslust
IM STEIRISCHEN VULKANLAND

entspannen

entdecken

genießen

einkaufen



Weihnachtsgeschenke auf der Vulkanland Route 66

Gemütliches Gustieren und herzliche, persönliche Beratung machen die außergewöhnlichen Erlebnismanufakturen der Vulkanland Route 66 für Genusssuchende zur kulinarischer Attraktion!

In der kalten Jahreszeit, wenn die Sonne sich tagelang hinter den Wolken versteckt, ist die Sehnsucht nach Ruhe und Erholung besonders groß. In dieser Zeit entsteht oft der Wunsch nach einer erholsamen Wellness-Auszeit. Im Thermen- & Vulkanland in der Steiermark lässt sich dieser ganz einfach erfüllen: In gleich sechs Thermen kann die Seele unbeschwert baumeln, wobei dann die Sorgen in der gemütlichen Umgebung fast wie von selbst „verdampfen“. Rund um das Verwöhnprogramm wartet feinste Kulinarik in den einzigartigen Genussmanufakturen, zudem bieten sich erfrischende Aktivitäten in der winterlichen Natur an.

DIE Straße für Genussmenschen

Die Vulkanland Route 66 ist eine außergewöhnliche Kunststraße, die zahlreiche kulinarische Erlebnisbetriebe miteinander verbindet und ein faszinierendes Ziel für Feinschmecker darstellt. In den 54 Erlebnismanufakturen auf der Straße der

Lebenslust kann man den kulinarischen Schöpfer:innen über die Schulter schauen und das mit echter Genuss-, Erlebnis- und Regionalitätsgarantie! Diese ganz persönlichen (Geschmacks-) Erlebnisse bleiben meist unvergesslich und wecken das Interesse weitere Spezialitäten kennenzulernen. Denn jeder Betrieb versprüht seinen eigenen Charakter und authentischen Charme. In den liebevoll eingerichteten 19 Erlebniseinkaufsbetrieben kann man weiter mit Lust und Laune gustieren. Einen Besuch wert sind überdies die vielen kleinen und großen Adventmärkte und -ausstellungen im Stillen Advent des Steirischen Vulkanlandes. Sehen Sie selbst, was diese südoststeirische Heimat alles an besonderen Schätzen zu bieten hat.

Das Projekt „Innovative und besuchbare Manufakturen“ wird im Rahmen des Programms für ländliche Entwicklung durch Mittel der Europäischen Union, des Bundes und des Landes unterstützt. Das LEADER Programm wird durch das Regionalressort des Landes Steiermark umgesetzt.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



Regionaler Erlebniseinkauf

In diesen 21 Erlebniseinkaufsbetrieben sowie auch bei den 53 spannenden Erlebnismanufakturen mit ihren ansprechenden Verkaufsshops findet jedes Christkind ein schönes Geschenk!

- Sissi's Weinbar, Feldbach
- Bauernstadl, Feldbach
- Das Markthaus, Gnas
- Mein Bauernladen - Mein Rastplatz, Bad Gleichenberg
- Vulkanlandmarkt, Bad Gleichenberg
- Kellerstüberl, Bad Gleichenberg
- Delikaterie, Bad Gleichenberg
- Vinothek Steiermark, St. Anna/A.
- Apfelhof Auer, Kapfenstein
- Greißlerei De Merin, Straden
- Vinothek, Klöch
- Murkostladen, Mureck
- Fehring Samstagsmarkt, Fehring
- GenussHirsch, Halbenrain
- Trummermühle, Ilz
- Einfach Fitz, Bad Gleichenberg
- Landkauf Bund, Straden
- Turza Fleischerfachgeschäft, Ilz
- Kaufhaus Dieter Baronigg, Ilz
- Malerwinkl, Fehring
- BR Aparthotel „Das Gwölb“, Bad Radkersburg

(GEHEIM)TIPP VOM CHRISTKIND!

Gemeinsame Erlebnisse sind unvergesslich. Schenken Sie Zeit in Form einer Führung und Verkostung bei einem der Genuss- und Erlebnismanufakturen auf der Vulkanland Route 66!
Mehr auf: www.visitroute66.at





Herzliche Einladung

Feierliche Eröffnung

Fr., 29. November 2024, 17 Uhr

Rathausplatz 1, Feldbach

www.feldbach.gv.at/advent



Thermen- & Vulkanland Steiermark

FELDBACH an der
ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT



VULKANLAND
ROUTE 66

EINSTIMMEN AUF DAS FEST

ADVENTMARKT AM RATHAUSPLATZ

- ★ Sa., 30.11., 10-19 Uhr / So., 01.12., 8-18 Uhr
- ★ Sa., 07.12., 10-19 Uhr / So., 08.12., 10-18 Uhr
- ★ Sa., 14.12., 10-19 Uhr / So., 15.12., 10-18 Uhr
- ★ Sa., 21.12., 10-19 Uhr / So., 22.12., 10-18 Uhr

- ★ Krampusmarkt der FF Feldbach & Adventmarkt am Rathausplatz
So., 01.12., ab 8 Uhr / Einzug: 14.30 Uhr
- ★ Nikolaussendungsfeier
Do., 05.12., 16 Uhr

FELDBACHER ADVENTSPAZIERGANG

24 künstlerisch gestaltete Adventtüren überraschen beim Adventspaziergang. Laternen säumen den Weg.

NACHTWÄCHTER & LATERNENLICHT

Entlang des Adventspazierganges sorgen Laternen für vorweihnachtliche Stimmung. Begleiten Sie täglich den Nachtwächter – Treffpunkt vor dem Kirchturm um 16.30 Uhr und um 22 Uhr

TREFFPUNKT ADVENT & EINKAUFS-ERLEBNIS DER INNENSTADTBERIEBE

Glühwein, Punsch, Kekse und mehr ... Die Wirte der Stadt sorgen für vorweihnachtliche Stimmung und laden zur Veranstaltungsreihe „Treffpunkt Advent“ herzlich ein. Die **langen Einkaufsabende bis 20 Uhr** bei den Innenstadtbetrieben bereichern die Adventzeit in Feldbach. (Mi., 04.12./11.12./18.12.)

AUSSTELLUNGEN UND MEHR

Besuchen Sie die vielen einzigartigen Ausstellungen in und rund um Feldbach.

KINDERERLEBNISSE IM ADVENT

- ★ **Zwergewald** hinter der Stadtpfarrkirche Feldbach
- ★ **Bastelstube**, jeden Samstag im Taborsaal im Heimat.Museum im Tabor, 14-18 Uhr
- ★ **Festliches Weihnachtstheater**, So., 15.12., 14 Uhr, K4, Rathausplatz 1, Feldbach
- ★ **Weihnachtszirkus** im Freizeitzentrum Feldbach
- ★ **Christkindlpostamt** im Adventwald vor dem Rathaus
- ★ **Geführter Adventspaziergang**
So., 08.12. / So., 22.12., 16.30 Uhr,
Treffpunkt: Kirchturm, Feldbach
Begleiten Sie die Nachtwächter beim Anzünden der Kerzen in den Laternen. Es werden Geschichten erzählt und Weihnachtslieder gesungen.



Fotos: Bergmann



Die Feldbacher Innenstadt erstrahlt in der Adventzeit in besonderem Glanz

Auch in diesem Jahr wird die Adventzeit in Feldbach auf ganz besondere Weise gefeiert. Im Herzen der Stadt zieht ein einzigartiger Adventwald mit seiner beeindruckenden, glänzenden Kuppel alle Blicke auf sich. Vor dem Rathaus lädt der stimmungsvolle Adventmarkt jedes Wochenende zum Verweilen ein, wo Besucher liebevoll gefertigtes Kunsthandwerk entdecken und sich kulinarisch von den regionalen Vereinen verwöhnen lassen können.

Der Feldbacher Adventspaziergang mit seinen 24 künstlerisch gestalteten Adventtüren bietet die Möglichkeit, den Stillen Advent in entspannter Atmosphäre zu erleben und mit der ganzen Familie zu genießen. Täglich um 16.30 Uhr werden entlang der Route die Kerzen in den Laternen entzündet, beginnend am buntesten Kirchturm der Welt. Begleiten Sie die Nachtwächter auf ihrer Runde durch die festlich beleuchtete Stadt, um 22 Uhr haben Sie wieder die Möglichkeit, dabei zu sein, wenn die Kerzen zur Nachtruhe wieder ausgelöscht werden (Treffpunkt jeweils vor dem Kirchturm).

Die Betriebe der Innenstadt haben auch heuer 24 einzigartige Schaufenster gestaltet, die zum Bummeln und Staunen einladen. Und jeden Mittwoch versüßen die Feldbacher Gastwirte unter dem Motto „Treffpunkt Advent“ den Tag mit Glühwein, Punsch und Leckereien. Für die Kinder gibt es neben dem Zwergewald hinter der Stadtpfarrkirche jeden Samstag die beliebte Bastelstube. Der Weihnachtszirkus an den Adventwochenenden im Freizeitzentrum und das festliche Weihnachtstheater am 15. Dezember lassen die Vorfreude auf das Christkind wachsen und verkürzen die Wartezeit bis zum Heiligen Abend.

Vorweihnachtliche Stimmung

Erleben Sie die zauberhafte vorweihnachtliche Stimmung an verschiedenen Orten in der Region: Der Weihnachtsglanz erwartet Sie in der festlichen Weihnachtswelt der Altstadtgasse, aber auch bei „SchlichtSchön“ von Rainer Böhm in der Bürgergasse oder bei Andreas Stern im Kieslingerhaus. Die Adventausstellung der Gartenbauschule Matzer und die nostalgische Weihnachtswelt bei Blumen Posch laden zum Staunen ein.

Kulinarische Highlights bietet der Weihnachtsmarkt in der Vulcano Schinkenmanufaktur. Natürlich dürfen Sie

sich auch auf die stimmungsvolle Weihnachtswelt auf Schloss Kornberg freuen.

Etwas Besonderes für die Stille Zeit: Der beliebte **Gossendorfer Krippenweg** - vom 1.12.2024 bis 7.1.2025 - zieht Jahr für Jahr zahlreiche Besucher in seinen Bann.



ANZEIGE



Stern's weihnachtlicher „Xmas-Wunderwald“

Wenn der Feldbacher Designkünstler Andreas Stern Ausstellungen gestaltet, dann kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Wie unendlich kreativ und innovativ Stern ist, demonstrierte er dem heimischen Publikum auch 2024 in Mühlendorf mit seiner „Weihnachtsausstellung der anderen Art“, die leider immer nur bis Ende November zu sehen ist.

Heuer gab es neben jeder Menge weihnachtlicher Accessoires eine Kooperation von Stern mit dem bildenden Künstler Karl Karner in Form eines gemeinsam entworfenen Festtags-Tischservices, das im ersten Stock der Weihnachtsausstellung in der „Kugelmühle“ der Firma Puchleitner präsentiert wurde. Sterns

Mitarbeiter suchen den „speziellen“ Weihnachtsschmuck immer weltweit, wodurch sie auch immer wieder allerlei Außergewöhnliches finden. Weihnachtsenthusiasten haben unter den tausenden Artikeln sicher die Glitzer-Sterne eines afrikanischen Frauenprojektes oder Glas- und Recyclingkreationen aus Finnland, Tschechien und Paris gefunden.

Neu war auch das Einbeziehen zeitgenössischer Kunst, darunter Werke von Hermann Nitsch. Die von nackten Betonwänden dominierte Industriehalle mutierte so zum „Glitzertempel“. Kein Wunder also, dass sich bei der Eröffnung wieder unzählige Besucher mit offenem Mund und staunendem Blick durch die Halle drängten. ❄️



Fotos: Lienhardt



**FEHRING
2024**



**Gewinnen Sie Warengutscheine
im Gesamtwert von über € 5.000,-**

Einfach teilnehmen mit den Gewinnspiel-Stempellosen – oder mit der CITIES App: einfach Rechnung mit der App scannen! Teilnahmebedingungen auf www.fehring.at. Verlosung 14.12.2024, 17:00 Uhr, Hauptplatz Fehring

**SA 14.
DEZEMBER**

Großer Adventmarkt am Hauptplatz Fehring

ab 08:00 Uhr Fehringer Samstagsmarkt
Regional einkaufen, kulinarisch gustieren, Geschenkboxen, ...
Krippenausstellung von Franz Hammer

ab 10:00 Uhr Karussell für Kinder
Kunsth Handwerk aus der Region
Maroni, Waffeln, Glühwein, Tee, Kulinarik, ...

Weihnachtliche Klänge
17:00 Uhr Große Gewinnspiel-Verlosung
des Fehringer Weihnachts-Gewinnspiels

Jeden Adventsamstag
ab 15:00 Uhr Glühwein, Tee, Maroni,
Waffeln, weihnachtliche Klänge
und wärmende Feuerstellen
bei der lebensgroßen Krippe
am Hauptplatz

Weitere Termine
auf www.fehring.at/veranstaltungen
veranstaltungenkalender



**Fehringer
Weihnachts-
Gewinn
Spiel**

Entspannt einkaufen und
mit allen Sinnen genießen!

Eine Aktion
der Initiative
Fehring mit
Unterstützung von





Beatrix Kögler und Katrin Hierzer konnten zur Eröffnung der diesjährigen Weihnachtsausstellung u.a. Bgm. Josef Ober in der Altstadtgasse begrüßen.



Exklusive & luxuriöse Produktserie von Swarovski - für besondere Weihnachten.

Fotos: Hierzer, Uemhardt



Fotos: Schloss Kornberg

Weihnachten auf Schloss Kornberg

Wo das Christkind wirklich zu Hause ist...

Die feierliche Eröffnung der Weihnachtswelt in der Feldbacher Altstadtgasse fand traditionell Anfang November statt. Mit Geschichten und Gedichten wurden die Besucher auf das kommende Weihnachtsfest eingestimmt. Begeben Sie sich auf die Reise in eine idyllische Weihnachtswelt im ersten Stock des Ackerbürgerhauses in der Feldbacher Altstadtgasse. Auf 120 m² präsentieren Beatrix Kögler und Katrin Hierzer Goebel-Engel und holzgeschnitzte Krippen aus Südtirol oder Bethlehem. Dazu trifft man auf Nußknacker, Räuchermännchen,



Pyramiden usw. aus dem Erzgebirge. Begeistern werden die Besucher der gläserne Christbaumschmuck nach historischen Vorlagen aus Glas oder Weihnachtliches von THUN. Zum Sammeln regen Hut-schenreuther, Spode, Jim Shore und noch vieles mehr an. „Neben den klassischen Sortimenten erwartet Sie in der Weihnachtswelt faszinierender Christbaumschmuck, Spieluhren und Schneekugeln versetzen uns in die Kindheit zurück. Heuer präsentieren wir auch die Weihnachtskollektion von Swarovski“, betonen Kögler und Hierzer.



Adventstimmung pur auf Schloss Kornberg bei Feldbach - und das **noch bis zum 23. Dezember** - ist die wohl schönste Einstimmung auf das Weihnachtsfest. Der herrlich dekorierte Innenhof lädt zum Staunen, aber auch zum Genießen ein - Glühweinstand, steirische Kulinarik und stimmungsvolles Rahmenprogramm inklusive. Noch nie waren die Vielfalt, die Mischung aus vorweihnachtlicher Deko, von über 100 Kunsthandwerkern, einzigartigen Geschenkideen, erlesenem Regionalgenuss und zauberhafter Inszenierung

magischer. Und - Schlossführungen sind noch bis zum 23. Dezember 2024 möglich. Noch mehr Informationen finden Sie auf www.schlosskornberg.at



ANZEIGE

ANZEIGE

Gnaser Advent

Sa. 14.12.
14:00 - 19:00 Uhr

Sa. 21.12.
14:00 - 19:00 Uhr

15:00 Uhr
Chor der Mittelschule Gnau am Hauptplatz

16:00 Uhr
Adventsgeschichten für Kinder in der Buchhandlung Christkind

16:00 bis 17:00 Uhr
Kinderbuecheküche im Gemeindeforum

17:00 Uhr
Ensemble der Musikschule Gnau am Hauptplatz

Christkindzug nur am 21.12.2024

Christkindmarkt • Weihnachtszauber • Kinderadvent
Kutschenfahrten • Feuerwache • Landsknechte zu Gnau • uvm.
www.gnas.gv.at

Ihr gaudium für Zuhause

Sie möchten das **gaudium** immer brandaktuell zu sich nach Hause geliefert bekommen? Kein Problem!

Für jährlich **30 Euro** das **gaudium** abonnieren!

gaudium abonnieren

Das **gaudium** ist **kostenlos** erhältlich. Für einen Verpackungs- und Versandkostenersatz von jährlich **30 Euro** inkl. MwSt. (das sind vier Ausgaben) schicken wir Ihnen das Magazin gerne innerhalb Österreichs und umgehend nach der Erscheinung zu. Das Abo ist jährlich bis spätestens Ende November kündbar.

So wird's gemacht

- Bestellen Sie das Abo einfach auf www.gaudiummagazin.at und ab der nächsten Ausgabe geht's los. Bei der erstmaligen Zusendung wird eine Rechnung für das noch laufende Kalenderjahr beigelegt.
- Die Abonnementierung wird automatisch jährlich verlängert, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich (via E-Mail oder auf dem Postweg) widerrufen wird.

ARBEITSPLÄTZE VOR ORT

REGIONAL SCHENKEN

schafft Arbeitsplätze vor Ort und ist gut fürs Klima!

Steirische Volkspartei
Südoststeiermark

GUT FÜR DIE REGION

Besinnliche Zeit mit kuriosestem Brauchtum



Die heilige Lucia war beispielsweise in Feldbach anzutreffen.

Das Treiben von Krampus, in Begleitung des gütigen Nikolaus und der Perchten, hat nach dem 5. Dezember ein Ende. Die Zeit wird immer besinnlicher und die Bräuche sind auf das immer näher kommende Weihnachtsfest ausgerichtet. Doch auch in dieser „stillen“ Zeit kann man auf Kurioses stoßen.

Fotos & Text: Prof. Johann Schleich

Selten zu sehen ist am 13. Dezember die heilige Lucia, wie sie verhüllt in Feldbach durch die Stadt streift. Neun Tage vor Weihnachten macht sich die heilige Familie auf die Suche nach einer Herberge. Eine Marienstatue wird zu einem Haus getragen, wo um Einlass gebeten wird. Für eine Nacht bleibt die

Statue dort, dann wird sie zum nächsten Haus getragen. Die Suche nach einer Herberge endet am Heiligen Abend.

Mit dem 21. Dezember beginnen die Rachnächte, die bis zum Vorabend des Dreikönigtages dauern. Es handelt sich um Lostage, an denen so manches Mädchen zu erfahren versucht, ob sie im kommenden Jahr einen Mann bekommen wird. Dabei wirft sie einen Schuh durch das Zimmer und achtet darauf, damit die Schuhspitze von der Tür in den Innenraum zeigt, den dann wird sie zu einem Mann kommen.

Zu den einst weit verbreiteten Bräuchen gehörte auch, eine Weihnachtsglückwunschkarte zu versenden. Das kommt in Zeiten von Facebook und WhatsApp immer mehr aus der Mode.

Kurz vor oder am Heiligen Abend werden meist in Kirchen Krippen- oder Hirtenspiele aufgeführt, bei denen die Geburt Jesu dargestellt wird. Auch das Friedenslicht, das seit 1986 aus Bethlehem nach Österreich gebracht wird, holen sich die Gläubigen mit Laternen nach Hause.

Vereinzelt findet am Nachmittag zur Einstimmung auf den Heiligen Abend das weithin hörbare Turmblasen statt. Dann wird es ruhig, in den Familien werden die Christbäume geschmückt und Weihnachten wird im Kreis der Verwandtschaft gefeiert.

Alten Überlieferungen nach muss der Christbaum drei Tage vor dem 11. Vollmond geschnitten werden, damit er lan-

ge grün bleibt. Und wenn jemand glaubt, dass das Aufstellen eines Christbaumes ein alter Brauch ist - weit gefehlt. In Graz stand der erste Christbaum in einem Privathaus im Jahr 1825 und erst lange danach zog der Christbaum auch in die Privathäuser ein.

In den Bauernstuben war es üblich, dass der Christbaum platzsparend an der Stubendecke aufgehängt wurde. Geschmückt war er mit Äpfel, goldenen und silbernen Nüssen, Feigen und Hirschhornkrapfen. Für den Knecht hingen eine oder zwei Zigaretten am Baum.

Der Heilige Abend war immer auch ein Lostag. In Krusdorf wurden die Bäume geschüttelt und dabei gesagt: „So voll wie ich jetzt bin, so sollt ihr das ganze Jahr sein.“ Hörte man in Unterweißenbach aus einem Haus ein sägeähnliches Geräusch, wusste man, dass dort im nächsten Jahr jemand sterben wird.

In Perlsdorf bekam das Vieh im Stall vor dem Mettengang ein Stück Brot mit Salz. Denn wenn es den Menschen gut geht, soll es auch dem Vieh gut gehen. Nach der Weihnachtsfeier im Haus wird die Christmette in der Kirche besucht. Bei der Rückkehr wird noch schnell ein Blick in den Stall getan, denn wenn das Vieh steht und in die Futterkrippe schaut, bringt das Glück. Weit verbreitet ist der Glaube, dass die Tiere im Stall am Heiligen Abend reden und Vorhersagen treffen. Zuhören darf dabei kein Mensch, erzählt man in Edelsbach.

Der Christtag galt bis um die Zeit des Zweiten Weltkriegs als besonderer Festtag. In Pirching am Traubenberg sollten an diesem Tag sieben verschiedene Gerichte auf dem Tisch stehen. ✦



Eine lebende Krippe in Karbach



Herberge suchen in Oberweißenbach



Johann Eder gab seinen Rindern gesalzenes Brot.



Krippenspiel in Lichendorf bei St. Stefan.



Christbaum bei Elisabeth & Norbert Rungaldier in Riegersburg



Turmblasen auf dem Schulhausdach in Feldbach



Fürstenfeld - die Weihnachtsstadt mit Flair



Weihnachtsmarkt - Einstimmen auf das Christkind

- * 50 Stände im Weihnachtsdorf
- * Christkindlpostamt
- * Ringelspiel
- * Bastelstube & Kinderprogramm
- * Stimmungsvolle Livemusik
- * Heimisches Kunsthandwerk
- * Hausgemachter Glühwein und Punsch
- * Spezialitäten wie Waffeln und Baumkuchen
- * Kulinarische Mitbringsel
- * Pferdekutschen-Fahrten 14.+15.12 | 21.+22.12.
- * Lichterglanz



Öffnungszeiten 22. November - 22. Dezember

- Freitags 15-22 Uhr
- Samstags 10-22 Uhr
- Sonntags 13-20 Uhr
- Kunsthandwerksstände jeweils bis 19 Uhr

www.dieweihnachtsstadt.at



Fürstenfeld geht dem Christkind entgegen...

Vom Spaziergang durch die Stadt ein Stückchen Weihnachten mit nach Hause in die Familie nehmen? Fürstenfeld macht's möglich!

Schon Wochen vor dem Heiligen Abend haben viele fleißige Hände mit Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick die Thermenhauptstadt in eine romantische Weihnachtsstadt verwandelt. Es glitzert und funkelt aus den Schaufenstern der Geschäfte, die mit Weihnachtskugeln, Sternen und allem, was dazu gehört, festlich dekoriert sind.

Lichterpfad

Bricht die Dämmerung langsam über Fürstenfeld herein, erhellet ein sanftes Leuchten die beschauliche

Adventstadt an den Abenden. Mit einem „Magischen Lichtermeer“ zeigt sich die Innenstadt in ihrem festlichsten Kleid! Von der Stadteinfahrt über das Grazer Tor bis hin zum Stadt-Zug-Platz zieht sich der Lichterpfad. Besondere Fotopoints und Lichtelemente in der Stadt geben Raum für Erinnerungen.

Christkindlpostamt

Das Christkind freut sich auf viele Briefe der kleinen Besucher, um den Zauber der Weihnacht greifbar zu machen. Kinder können vor Ort ihren Wunschzettel jederzeit beim Postkasten neben dem leuchtenden Weihnachtsengel einwerfen. Das Christkind sendet eine Grußbotschaft zurück. Persönlich treffen kann man das Christkind am 08.12., 21.12. & 22.12. am Weihnachts-

markt. Das Weihnachtsfest ist nur noch einen Engelsflügelschlag entfernt, die Fürstenfelder Weihnacht ist schon viel näher! Genießen Sie den magischen Spirit des Advents in Fürstenfeld!

Die Adventbutler

Mit ihren markanten Anzügen weiterhin sichtbar ziehen die Adventbutler an den vier Adventsamstagen mit prall gefüllten Gewinnsackerln durch die Fürstenfelder Innenstadt. Neben 8x 400,- Euro Shoppinggeld zum sofortigen Einlösen mit Butlerservice warten Sofortgewinne und weitere Gutscheine im Wert von über 1000,- Euro unserer lokalen Betriebe auf euch!

Infos & Programmdetails gibt's hier www.dieweihnachtsstadt.at





Krippenbau im steirischen Bethlehem

Spätestens ab September wird im Weinort St. Anna am Aigen jeden Dienstag- und Freitagabend fleißig gesägt, modelliert, verputzt, bemalt, geklebt und „bepflanzt“ - alles, was zum Krippenbau eben dazugehört. Alle Beteiligten sind in der kleinen Werkstätte im alten Gemeindehaus mit Eifer bei der Sache und gehen mit unterschiedlichsten Materialien ihrer Idee fingerfertig nach.

von Christian Knittelfelder



Seit dem Jahr 2000 richtet der Krippenverein in St. Anna am Aigen, das - dazu passend - auch gerne „das Bethlehem der Steiermark“ genannt wird, eine jährliche Krippenausstellung aus. „Der Auftakt bestand überwiegend noch aus Leihgaben aus Eisenerz“, erzählt der Obmann und gelernte Krippenbaumeister Otmar Wernhard.

Diese Veranstaltung war jedoch die Initialzündung, wodurch der mittlerweile schon lang wirkende Krippenverein entstand, der sich fortan zum Ziel gesetzt hat, Krippenpflege nun auch in der Südoststeiermark auf eine solide

Basis zu stellen. Seitdem werden Jahr für Jahr Kurse unter fachkundiger Leitung abgehalten. Einmal im Monat gibt es zudem einen Stammtisch, wo sich die rund zwanzig Vereinsmitglieder mit Bastelarbeiten beschäftigen. Weiters finden im Sommer die Kinderkrippenbaukurse ebenso bei den Jüngsten durchaus Anklang. Wie etwa der 13-jährige Paul, der auch bei den Kursen im Winter regelmäßig teilnimmt. „I tua des eigentlich sehr gern - weil man dabei seine Ideen gut einbringen kann.“ Auch Vereinsgründer Wernhard pflichtet ihm bei. „Viele sagen auch, das Schöne am Krippenbauen ist, dass sie dabei gut abschalten können. Es

ist eine ortsfremde Arbeit und wir haben miteinander Spaß. Ich habe auch selbst gar nicht gewusst, was ich mit meinen ‚Wurschtfinger‘ alles zusammenbringen kann“, so der ehemalige Berufsschullehrer mit Schmach. „Nebenher haben wir sogar einige Kapellen oder das Maitz-Café nachgebaut.“

Die Krippenausstellung wird aber schließlich immer einem bestimmten Thema gewidmet. Heuer nimmt man sich den „Außergewöhnlichen Krippen“ an, erläutert der 70-jährige Kursleiter. Der Leitgedanke ergab sich diesmal über den Winzerumzug, wofür eine „Flaschen-



Fotos: Knittelfelder, Wernhard

krippe“ karitativ gestaltet wurde. Daraufhin fingen die Vereinsmitglieder Feuer und ließen ihren geistreichen Ideen freien Lauf und schufen dafür rund 35 „außergewöhnliche“ Krippen - sogar einmalige Porzellankreationen sind dabei. Die Fundamente ihrer Ausstellung bestehen laut Wernhard dabei aus der vielfältigen Schau, dem Jahresthema und immer etwas Informativen. So präsentiert die bereits 92-jährige begnadete Gleisdorfer Künstlerin und leidenschaftliche Krippenbauerin Irmgard Eixelberger ein Stück ihrer Handwerkskunst in Form steirischer Mandlkalender.

Schlussendlich erfreuen mit den Vereinsintern sowie den leihweise zur Verfügung gestellten Gästekrippen fast 60 handgemachte Kunstwerke die Besucher bei der Ausstellung, die heuer am 7./8. Dezember sowie am 14./15. Dezember im Pfarrheim stattfindet - inkl. einer Tombola mit ca. 450 selbstgemachten Preisen.

„Eine gute Krippe benötigt rund 60 bis 100 Stunden, fast jedes Mitglied baut zusätzlich auch noch individuelle Krippen ganz flexibel für sich Zuhause“, fasst der Kursleiter den Wert zusammen, während im Hintergrund weiter eifrig gehämmert und gezimmert wird, denn Weihnachten naht. Schließlich lautet der eigene Wahlspruch: „In jede Familie eine Krippe“. So kommt das schöpferische Brauchtum mit Gemeinschaftlichkeit bei diesem Kulturgut tatkräftig zur Geltung.

www.krippenverein-st-anna-am-aigen.net





„Strahlende“ Eröffnung mit Bgm. Michael Karl, Eisprinzessin Roswitha Fauster, Oksana und Markus Ulrich, NAbg. Agnes Totter und Touristiker Christian Contola.



Fotos: Styrassic Park, Resch

Es wurde wieder Licht im Styrassic Park

Nach dem großen Erfolg von „Lichterzauber 2023“ im Styrassic Park in Bad Gleichenberg wurden heuer bei der „Styrassic Night“ neue Lichtinstallationen und Überraschungen präsentiert. Die Fortsetzung des faszinierenden Lichtspektakels im nächtlichen Dinowald beeindruckte die rund 150 Gäste.

Die klirrende Kälte konnte die Besucher, die zum „Pre-Opening“ aus der ganzen Steiermark angereist waren, nicht abschrecken. Zahlreiche Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Tourismus sowie dem Vereinswesen erlebten eine beeindruckende Eröffnungszeremonie. In einer magischen Inszenierung spielte eine Eisprinzessin auf einem weißen Klavier Melodien aus Disney's „Eiskönigin“, umgeben von blauem Licht und herabfallenden

Schneeflocken. Durch das Programm führte ORF-Moderator Erich Fuchs. Nach diversen Grüßworten wurden die Gäste in den zauberhaften Lichterwald entführt, wo „Johann, der Ursteirer“ (ein jodelnder Saurier in Tracht) feierlich enthüllt wurde.

Ein Hologramm-Film führte das Publikum auf eine Reise durch die Evolution und „Mutter Erde“ sprach mit eindrucksvollen Worten zu den Gästen. Es war wieder eine Meisterleistung, die die gesamte Familie Ulrich mit den Töchtern Nadja und Katharina zusammen mit dem Styrassic Park-Team abgeliefert hat.

Die gesamte Inszenierung des Abends wurde vom Kirchberger Werber Werner J. Resch und dem Filmkünstler Günter Tuscher gestaltet. ❄️



Lichterzauber

15. NOV. - 6. JAN.
BAD GLEICHENBERG

IDEUM RESCHCO

Gaia.

Wenn die Erde erwacht.

Öffnungszeiten:

15. 11. bis 22. 12. 2024:
Freitag bis Sonntag von 15:00 – 21:00 Uhr)

25. 12. 2024 bis 06. 01. 2025
(Täglich von 15:00 – 21:00 Uhr)

ANZEIGE



Foto: pixabay

Kulinarik



Fotos: Lienhardt, LK Steiermark / Kristofertisch, Temmel

Steirerschnitten

Zutaten:

- 20 g Germ
- 125 ml Milch
- 400 g glattes Mehl
- 250 g Butter
- 2 TL Backpulver
- 2 Dotter
- 2 EL Zucker
- Ribiselmarmelade
- 120 g Kürbiskerne, fein gemahlen
- 100 g Butter u. 100 g Schokolade für die Glasur
- weiße Schokolade oder Zuckerglasur mit dunkler Schokolade

Zubereitung:

Germ mit Milch glattrühren und mit allen Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in drei gleiche Teige teilen. Den ersten davon auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und mit Marmelade bestreichen. Dann die halbe Menge geriebene Kürbiskerne darauf verteilen. Den zweiten Teig-Teil ebenfalls auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und vorsichtig auf die erste Teigplatte legen. Papier abziehen, Teigplatte wieder mit Marmelade bestreichen und andere Hälfte der Kürbiskerne darauf verteilen. Drittes Teigstück ausrollen und als Deckplatte darauf geben, mit dem Nudelwalzer über den Kuchen rollen, bis er überall gleich hoch ist. Teigplatte mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit Luft entweichen kann und sich keine Blasen bilden. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C Heißluft ca. 20 - 25 Min. auf Sicht backen. Der Kuchen soll eine schöne, bräunliche Farbe haben.

Abkühlen lassen, mit warmer Ribiselmarmelade bestreichen und dunkler Schokoladeglasur überziehen. Mit weißer Glasur Streifen aufspritzen und mit einer Stricknadel oder einem Zahnstocher ein Muster ziehen. Die Glasur festwerden lassen und kleine Würfel schneiden.



Fotos: Lienhardt, pikabay

Weihnachtsgebäck

Für die Zubereitung der Kekse, Schnitten, Mascherl und Brezerl haben wir für diese Ausgabe unsere Stammküche in der Landwirtschaftskammer Feldbach verlassen und sind nach Eichfeld bei Mureck gefahren, um der Einladung von Caroline Pock, in ihrer Küche zu backen, zu folgen.



Nussmascherl

Zutaten:

- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Vanillezucker

Fülle:

- 100 g Eiklar
- 30 g Feinkristallzucker
- 150 g geröstete Haselnüsse
- etwas Zimt, Vanillezucker
- 1 Prise Salz, 4 cl Rum
- kandierte Früchte oder Nüsse



Zubereitung:

Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig kneten und diesen rasten lassen. Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen und durchrühren. Mürbteig 3 mm dick ausrollen, mit einem runden Zackenausstecher (3 cm Durchmesser) Kekse ausstechen. Nussfülle aufdressieren und Teig von zwei Seiten zusammenklappen. Mit kandierten Fruchtstücken oder Nüssen verzieren. Bei 180 Grad ca. zehn Minuten backen.



Die kreativen Bäckerinnen: Caroline Pock, Magdalena Siegl und Claudia Knopf



aus Eichfeld



Vulkanlandkrapferl

Zutaten:

- 400 g glattes Mehl
- 300 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei
- geriebene Kürbiskerne
- Marmelade

Schaum:

- 3 Eiklar
- 210 g Staubzucker

Zubereitung:

Butter mit Mehl verbröseln, Zucker zugeben und mit dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Danach 2 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Bei 180 Grad zehn Minuten backen. Für den Schaum Eiklar steif schlagen, mit Staubzucker ausschlagen, über Dampf zehn Minuten rühren und anschließend kalt schlagen. In einen Spritzsack mit kleiner Sternfülle füllen, Ringe auf die Hälfte der vorgebackenen Kekse aufdressieren und mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Anschließend im Rohr noch 15 Minuten bei 120 Grad trocknen. Marmelade erhitzen, die einfachen Kekse jeweils zusammensetzen und Marmelade in die Mitte der Krapferl tropfen lassen.



Kontakt & Infos:

Frische Kochschule Feldbach Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Südoststeiermark

Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Tel.: 03152 / 2766-4336
magdalena.siegl@lk-stmk.at

Schokobrezerl

Zutaten:

- 200 g glattes Mehl
- 180 g Butter
- 100 g Walnüsse
- 100 g Staubzucker
- 40 g Kakao
- Salz
- Vanillezucker
- 1 kleines Ei

Zubereitung:

Einen Mürbteig machen und rasten lassen. Brezerl formen, auf ein Blech legen und bei 170 Grad zehn Minuten backen. Abschließend in eine Schokoglasur tunken und mit Buntstreusel berieseln.





„Je näher die Menschen der Natur kommen,
desto besser ist ihre Gesundheit.“

Alexander von Humboldt

Bio im Alltag

Das Steirische Vulkanland ist von Vulkanismus und beseelten innovativen Menschen geformt. Um den Lebensraum so zu erhalten, braucht es einen bewussten Umgang mit Boden, Wald und Lebensmitteln. „Bio“ ist dabei ein wichtiger Schritt in eine enkeltaugliche Zukunft.



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Die Vielfalt an Biobetrieben und Bio-Produkten im Vulkanland ist unglaublich. Von Kräutern und Saatgut, saisonalem Obst, das zum Saft wird, bunten Gemüseboxen, knusprigem Brot, Eier, Eingelegtem, über Rosenblüten bis hin zu Edelbränden und Käsespezialitäten bietet die Bio-Modellregion Vulkanland ein reiches Angebot in Hofläden, Bauernmärkten, Selbstbedienungshops und im Lebensmittelhandel. Hochwertige Weine erweitern durch biologischen Anbau und Produktion das Bio-Sortiment. Ethisch verantwortungsvolle Landwirtschaft bei der Fleischproduktion, handwerklich gebrautes Bier und sogar Schnittblumen in Bio-Qualität bereichern das Sortiment. Aber auch die Hausacker und Hausgärten sorgen durch biologisches Bewirtschaften für fruchtbaren Grund und Boden und dadurch für wertvolle und gesunde Lebensmittel. Bio gibt es einfach in allen Facetten und vielen Farben und Formen.

Nachhaltige Bewirtschaftung lohnt sich
Unser Lebensraum im Steirischen Vulkan-

land ist vom Vulkanismus geformt und von beseelten Menschen über Jahrhunderte kultiviert worden. Eine Kulturlandschaft mit besonderen Reizen. Dieser Lebensraum gilt als Grundlage für unsere Existenz und bedarf eines wertschätzenden und achtsamen Umgangs. Nachhaltige und ökologische Bewirtschaftung, sparsamer Energie- und Ressourcenverbrauch, klimafitte Gestaltung, harmonische Baukultur und vieles mehr sind Themen, die für eine ökologische Zukunftsfähigkeit stehen, damit diese Heimat weiter als eine der lebenswertesten Regionen erhalten bleibt.

Die Biobauern sind die Vorboten einer neuen, dringend notwendigen, ganzheitlichen und eigenverantwortlichen Lebens- und Wirtschaftsweise. Die Inwertsetzung dieser lebendigen Basis ist für die regionale Zukunftsfähigkeit wesentlich.

www.vulkanland.at/bioimvulkanland/

Das Projekt „Nachhaltige Versorgungsnetze“ wird im Rahmen des Programms für ländliche Entwicklung durch Mittel der Europäischen Union, des Bundes und des Landes unterstützt. Das LEADER Programm wird durch das Regionalressort des Landes Steiermark umgesetzt.



HIER FINDEN SIE ALLES ÜBER
THEMEN IM VULKANLAND



- **Weg zur Bio-Landwirtschaft:** Es gibt in der Steiermark ein umfassendes Beratungsangebot für landwirtschaftliche Ein- und Quereinsteiger.
- **Bio-Gastronomie/-Einzelhandel:** Werden in der Gastronomie Bio-Speisen angeboten, bedarf dies einer Zertifizierung
- **Bio-Konsumenten:** Es gibt im Vulkanland eine Vielzahl an Möglichkeiten, Bio-Produkte einzukaufen. Ob es der Samstagmarkt in Fehring ist, die Bauernmärkte oder die Hofläden unserer Biobauern
- **Aus- und Weiterbildung im Biolandbau:** In der Bildungssaison 2024/25 steht Ihnen ein vielfältiges Weiterbildungsangebot zur Verfügung.
- **Bio entlang der Vulkanland Route 66:** Entlang der Vulkanland Route 66 befinden sich zahlreiche Anbieter von Bio-Spezialitäten und Erlebnissen am Bio-Betrieb.

ANZEIGE



Tipp vom Christkind

Wie wäre es denn,
eure Liebsten,
z.B. mit einer
**wöchentlichen
Bio-Gemüseboxe**
zu beschenken?



100% Bio: Biobauer Daniel Kickenweiz, Karin Magometschnigg (Verein Steirische Bio-Modellregionen), Raphaela Fink (Vulkanland Steiermark), Bio-Ernte-Obmann Thomas Gschier, Schlossherr Georg Winkler-Hermaden, Stefanie Schöffmann (look! design) und Bio-Ernte-GF Josef Renner.

Ein Jahr Biomodellregion Vulkanland - eine Bilanz

Vor rund einem Jahr wurde die Bio-Modellregion Vulkanland ins Leben gerufen, um das regionale Potenzial im Bio-Bereich sichtbar zu machen. Über 20 Veranstaltungen mit hunderten Besuchern zeigen das starke Interesse an regionalen Bio-Produkten und einer aktiven Zusammenarbeit.

Das Programm „Steirische Bio-Modellregionen“ wurde von Bio Ernte Steiermark und dem Verein der Steirischen Bio-Modellregionen initiiert. Ziel ist es, regionale Bio-Betriebe sichtbar zu machen und die Bevölkerung mit regionalen Bio-Lebensmitteln zu versorgen.

„Bio-Modellregionen sind eine Chance für neue Vermarktungswege und Kooperationen“, sagt Obmann Thomas Gschier. „Über 20 Veranstaltungen mit hunderten Besuchern im letzten Jahr zeigen uns deutlich das starke Interesse an regionalen, saisonalen Bio-Produkten, an einem aktiven Austausch zwischen den Bedarfsgruppen und an einer nachhaltigen Zusammenarbeit.“

Die vielfältigen Veranstaltungsformate, wie Stammtischrunden und Bio-Genussabende, dienen dazu, direkt ins Gespräch mit den Konsumenten und Vertretern aus Handel, Gastronomie und Hotellerie zu kommen. Sie zeigen auf, welche Bio-Betriebe und Angebote es heute schon gibt und was noch benötigt wird. Bio-Wissen, persönlicher Austausch und Genuss gehen dabei Hand in Hand. Ziel ist es, langfristige, tragfähige Verbindungen und Strukturen in der Region aufzubauen, um neue Wege in der Bio-Direktvermarktung zu gehen und einfache Zugänge zu Lebensmitteln zu schaffen.

„Die Sicherung der Lebensmittelversorgung geht uns alle an“ betont

Raphaela Fink, Geschäftsführung LEADER Management Vulkanland. „Daher begrüßen und unterstützen wir diese Vernetzungsoffensive sehr. Gleichzeitig stärkt es die lokale Wirtschaft, schafft kurze Versorgungsketten und leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Lebensqualität in unserer Region.“

Als Projektleiterin der Steirischen

Bio Austria, eine starke Gemeinschaft für den Bio-Landbau

- **WIR SICHERN BESTE BIO-QUALITÄT**
Die enge Kooperation mit rund 390 Partnern in der Lebensmittel-Verarbeitung und im Handel sowie die ständige Weiterentwicklung des hohen BIO AUSTRIA - Qualitätsstandards sichern BIO AUSTRIA eine wichtige Rolle am Markt.
- **WIR VERTRETEN DIE INTERESSEN DER BIOBAUERN**
Mit 12,500 Mitgliedern vertritt BIO AUSTRIA die Mehrheit der heimischen Biobäuerinnen und Biobauern in agrarpolitischen Anliegen bei Politik und Behörden und informiert die Gesellschaft über den Mehrwert der biologischen Landwirtschaft und von Bio-Lebensmitteln.
- **WIR GESTALTEN DIE LANDWIRTSCHAFT VON MORGEN**
BIO AUSTRIA unterstützt das erfolgreiche Wirtschaften der Biobäuerinnen und Biobauern mit umfangreichen Beratungs- und Bildungsangeboten und sorgt mittels Fachmedien und Veranstaltungen für deren Wissensvorsprung.

Bio-Modellregionen hat Karin Magometschnigg noch Vieles vor: „Wir wollen möglichst früh das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung und Lebensmittelkompetenz schaffen. Daher liegt der Schwerpunkt unserer Aktivitäten im nächsten Jahr auf der Vernetzung mit den Schulen in der Region. Wir können dabei als Ansprechpartner und Vermittler für das bereits vorhandene, vielfältige Angebot rund um das Thema 'Bio' dienen.“



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bester Feldbacher Honig prämiert

Im Feldbacher Rathaus wurden kürzlich Medaillen an die Mitglieder des Bienenzuchtvereins Feldbach überreicht. 41 Imker freuten sich über insgesamt 62 Medaillen. Konkret waren es 32 Mal Gold, 17 Mal Silber und 13 Mal Bronze.

Obmann Alois Rauch zeigte sich stolz, denn die Herausforderungen in diesem Bienenjahr waren groß: Aufgrund eines späten Kälteeinbruchs im Mai war die

Ernte beim Blütenhonig gleich null. Im Juni begünstigte das wechselhafte Wetter zudem die Entwicklung des sogenannten „Melezitosehonigs“ oder umgangssprachlich Zementhonig (aufgrund der speziellen Zuckerzusammensetzung im Nektar kristallisiert der Honig bereits in den Waben und lässt sich nicht mehr schleudern). In der Südoststeiermark war bis zu einem Drittel der Waldhonig-Ernte betroffen.

Umso glücklicher zeigte sich Rauch über den Medaillenregen sowie die 99 Qualitätzertifikate für die Feldbacher Honige und ihre Produzenten. Glückwünsche und Dank überbrachten LAbg. Franz Fartek, Stadträtin Rosemarie Puchleitner, Finanzreferentin Sonja Skalnik sowie der Präsident des Steirischen Landesverbandes für Bienenzucht, Werner Kurz. ✨

LAVA BRÄU

LIMITED EDITION

ÄRA Whisky und ÄRA Gin
Jetzt bestellen.



www.lavabraeu.at





Fotos: LK Steiermark / Kristoferitsch

Die Vize-Champions Elke (3.v.l.) und Hubert (Mitte) Ottenbacher aus Mureck mit ihren Gratulanten: Präsident Franz Titschenbacher (2.v.r.), Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (3.v.r.) Kernöl-Obmann Franz Labugger (links) sowie Geschäftsführer Reinhold Zötsch (rechts)

23-jähriger Jungbauer ist Kernöl-Champion

Die Champions-League der besten Kernöle des Landes gewinnt der erst 23-jährige Clemens Lackner aus Söding, der seit drei Jahren den Hof führt. Die etablierten Kernölproduzenten Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck belegten Platz zwei. Rang drei ging an Andreas und Martina Eberhardt aus Deutschlandberg. Den Titel „Ölmühle des Jahres 2025“ holte sich die Ölmühle Kaufmann aus St. Veit in der Südsteiermark.

Aus den Top-20 Ölen des Landes erkostete eine prominente 70-köpfige Expertenjury in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus die besten Kernöle des Landes. Veranstalter waren die Landwirtschaftskammer und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl.

Große Emotionen dominierten die spannungsgeladene Siegeregal. Platz eins und damit den Titel „Kürbiskernöl-Champion 2024/25“ in dieser Königsdiziplin holte sich erstmals in der Historie der erst 23-jährige Kürbiskernölproduzent Clemens Lackner aus Söding, für den „Qualität über alles geht“.

Platz zwei ging an die Kernölprofis Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck, für die „ein gutes Kernöl kein



Himbeersaft ist“. Fingerspitzengefühl vom Anbau bis zur Pressung und höchste Sauberkeit in der gesamten Produktionskette, sind die Geheimnisse der Vizechampions. Gemeinsam mit Sohn Martin (37), der für den Kürbisbau zuständig und mit den klimawandelbedingten Sorgen und Herausforderungen beim Anbau konfrontiert ist, betreuen Elke und Hubert Ottenbacher auch auf Stroh gehaltene Duroc-Schweine und halten auf ihren Weiden ganzjährig Galloway-Rinder.

Sie betonen: „Unsere Produkte sind Mittel zum Leben“. Ihr Ziel ist es, nächstes Jahr Platz eins zu erreichen. Erhältlich ist ihr Spitzenkernöl sowie ihre Spezialitäten jederzeit ab Hof.



Ölmühle des Jahres

Zum vierten Mal wurde beim Kürbiskernöl-Championat auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt, um die besonderen Leistungen der heimischen Ölmühlen ins Rampenlicht zu stellen. Denn gutes Kürbiskernöl kommt nur dann in die Flasche, wenn alle Arbeitsschritte perfekt durchgeführt werden: Die Arbeit am Feld, die Ernte, die Trocknung und Lagerung der Kerne sowie das schonende Rösten und das achtsame Verpressen in der Ölmühle.

Sieger bei diesem Bewerb wurde, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kürbiskernöle sowie die meisten Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen konnte. All diese Kriterien erfüllte die Ölmühle Kaufmann aus St. Veit/Südsteiermark. ➤



Foodtrend Hülsenfrüchte

Die innovative Landwirtschaft setzt auf heimische Hülsenfrüchte: Steirische Bauern sind Trendsetter bei pflanzlichen Lebensmitteln und unterstützen damit die nachhaltige, gesunde sowie ökologische Ernährungsbewegung.

Hülsenfrüchte werden immer wichtiger.

Das Ernährungsverhalten der Bevölkerung ändert sich. Das Interesse an pflanzlichen Lebensmitteln, vor allem auch an Hülsenfrüchten, steigt. Bohnen, Fisolen, Edamame, Kichererbsen, Linsen und Sojabohnen werden am Speiseplan wichtiger. „Das Gute daran ist, dass die Konsumenten vermehrt nach regionalen und nachhaltig hergestellten pflanzlichen Proteinquellen suchen“, sagt Vizeprä. Maria Pein.

Doch wie der brandaktuelle Store Check der Landwirtschaftskammer Steiermark zeigt, finden sich heimische Hülsenfrüchte in den Geschäften - mit Ausnahme der Steirischen Käferbohne - sehr selten - sie kommen meist aus fernen Ländern. Dabei steigt die Anbaufläche dieser innovativen Eiweißquellen jährlich.

Bauern brauchen gute Rahmenbedingungen.

Diese pflanzlichen Produkte überzeugen geschmacklich und weisen als starker Food-Trend in eine nachhaltige, gesunde sowie ökologische Ernährungszukunft. „Um die Konsumbedürfnisse noch besser zu befriedigen, benötigen die Produzenten in erster Linie kostendeckende Preise und eine Abnahmesicherheit sowie finanzielle Anreize. Dänemark, Deutschland und Frankreich sind uns dabei schon einen Schritt voraus“, ergänzt Maria Pein. ➤



Foto: LK Steiermark / Danner

LWK-Vizeprä. Maria Pein (rechts) und Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek sind von den wirtschaftlichen Chancen von Hülsenfrüchten überzeugt.



Neuer steirischer Weinbaudirektor

Aktuell ist der designierte Weinbaudirektor Martin Palz (48) noch als Fachberater im größten steirischen Weinbaubezirk in Leibnitz mit 2.800 Hektar Weinbaufläche tätig. Im April 2025 folgt er dem langjährigen Weinbaudirektor Werner Luttenberger nach. Dieser geht nach 25 erfolgreichen Jahren in leitender Position in Pension, er hat die gute Entwicklung im steirischen Weinbau federführend mitgestaltet.

Martin Palz ist auch erfolgreicher Organisator der steirischen Weinwoche in Leibnitz und seit 2006 deren Geschäftsführer. ➤



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Einmal zufrieden sein

In einer Welt, die von Leistungsdruck, Vergleichen und immer neuen Zielen geprägt ist, scheint Zufriedenheit nicht vorhanden zu sein. Die Zufriedenheit tritt im Leben nicht automatisch ein, sie muss sich in der ständigen Auseinandersetzung mit der Unzufriedenheit behaupten. Wir jagen jeden Tag dem Erfolg hinterher, wollen immer perfekt sein, lesen bzw. hören auch Nachrichten, die uns unzufrieden machen. Zufriedenheit fällt uns sehr schwer.

Ein Hauptgrund ist der ständige Vergleich mit anderen. Social Media verstärkt diesen Effekt. Wir sehen perfekte Urlaube, durchgestylte Wohnungen oder berufliche Erfolge - und fühlen uns unzureichend. Dazu kommt die kulturelle, politische Prägung, immer mehr zu wollen und nie stehenzubleiben. Doch diese Haltung führt zu immer mehr Unzufriedenheit. Einfach nur zufrieden sein, mit dem, was ist, mit dem, was wir haben, gibt's immer seltener.

Aber was bedeutet Zufriedenheit wirklich und wie können wir sie erreichen? Vielleicht sollten wir nicht ständig an die Zukunft denken, sondern mehr ans Hier und Jetzt. Auch der Vergleich mit Anderen führt selten zur Zufriedenheit. Man sollte auch lernen, sich selbst mit allen Schwächen und Stärken anzunehmen - wahrscheinlich eine der größten Herausforderungen im Leben.

Zufriedenheit bedeutet nicht, auf Entwicklung zu verzichten, sondern in sich selbst einen Ruhepol zu finden. Wer lernt, mit dem zufrieden zu sein, was ist, schafft eine stabile Basis für mehr Lebensfreude. Es ist eine Entscheidung, die wir täglich neu treffen können: Einmal zufrieden sein - nicht, weil alles perfekt ist, sondern weil es genug ist. Letztlich wird der Mensch zufrieden und glücklich sein, der es versteht, seine inneren Erfahrungen zu steuern bzw. zu kontrollieren und negative Erlebnisse positiv zu verarbeiten. ✨

Ihr Günther Macher



Die neuen Chefs der Vulcano Schinkenmanufaktur in Auersbach: Franz und Laura Habel

„Vulcano“ Schinkenmanufaktur gehört erstmals der Familie Habel

Auf der Pressekonferenz „Erntedank“ würdigt Franz Habel als Inhaber und Gesicht der Vulcano Schinkenmanufaktur die 20-jährige Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens. Er dankte Investoren, Partnern und Kunden für die gemeinsame „Ernte“. Gleichzeitig markierte diese PK einen entscheidenden Wendepunkt: Vulcano stellt sich strategisch neu auf und fokussiert sich stärker auf das Endkundengeschäft. Damit reagiert das unabhängige Familienunternehmen auf die steigende Nachfrage nach regionalen, hochwertigen Produkten. Tochter Laura Habel verstärkt das Unternehmen für die zukünftige Ernte als neue Gesellschafterin und bringt ihr Marketing-Know-how ein.

„Laura steht für die nächste Generation von Vulcano, die mit Begeisterung und Engagement an die Zukunft denkt,“



Franz Habel überreichte LWK-Obmann Franz Ullner 1.300 Unterschriften für die Anti-Laborfleisch-Kampagne der LWK Steiermark.



Mit dem Traktor und Bettina Habel am Steuer ging es zur PK.



Natürlich gab's auch was zu verkosten...

betont Franz Habel. Katharina Habel unterstützt im digitalen Bereich, um die Marke auch online noch stärker zu präsentieren. „Vulcano ist jetzt zu 100% in Familienhand“, so Franz Habel. „Wir wollen gemeinsam die Marke stärken und weiterentwickeln - und die Verbindung zu unseren Kunden noch enger knüpfen.“

Besonderes Augenmerk wird künftig auf das Einkaufserlebnis vor Ort gelegt. Die Schinkenmanufaktur plant, verstärkt Verkostungen, Führungen und Veranstaltungen anzubieten. „Wir möchten nicht nur verkaufen, sondern ein Erlebnis schaffen. Unsere Kunden sollen mit allen Sinnen in die Welt des Vulcano Schinkens eintauchen können“, so Laura Habel. ✨

Fotos: Lienhardt

Foto: Thermen- & Vulkanland / Eisenberger

Tourismus



Fotos: Lienhardt, Schleich, TV Thermen- & Vulkanland / Lamm, Königshofer

Der Thermenlandgutschein - ein Erfolgsprodukt

Der Thermenlandgutschein ist ein voller Erfolg: 27 Jahre Gutscheinverkauf und bislang rund 55 Millionen Euro Verkaufserlös sprechen für sich. Bereits seit 1997 gibt es den Thermenlandgutschein, der als erstes österreichisches Verbundprodukt mit Schwerpunkt Therme, Wellness und Kulinarik ausgegeben wurde. Regionale Qualitätsbetriebe sind als Partner grundlegend



am Erfolg des Produkts beteiligt. Der Thermenlandgutschein ist ein wichtiges Instrument, um die Vielfalt der Region potentiellen Gästen näherzubringen.

Der Thermenlandgutschein sichert regionale Wertschöpfung

Der Thermenlandgutscheinverkauf bringt Vorteile für die gesamte Region: Nächtigungszahlen, Wellnessanwendungen, Tagesgästeszahlen der Thermen, Eintritte bei Ausflugszielen und der Verkauf von regionalen Produkten können dadurch gesteigert werden. Zudem bringt der Thermenlandgutschein einen enormen indirekten Wertschöpfungseffekt. Denn jene Gäste, die mit Hilfe der Thermenlandgutscheine gewonnen werden können, investieren wiederum in regionale Produkte und Dienstleistungen.



Fotos: Thermen- & Vulkanland, Bergmann

Mit seinen Partnerbetrieben und Einlösemöglichkeiten in allen Thermen der Region, bei ausgewählten Nächtigungsbetrieben und tollen Ausflugszielen in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland stellt der Thermenlandgutschein das ideale Geschenk dar - für den privaten Zweck aber gerade auch im beruflichen Umfeld, wenn man etwa Kollegen und Mitarbeitern etwas Gutes tun will, sei es zu Firmenjubiläen oder der Weihnachtsfeier, der Thermenlandgutschein ist das passende Geschenk für jeden Anlass.

Mehr unter:
www.thermenlandgutschein.at



Fotos: Thermen- & Vulkanland / Barbara Majtan, Michael Königshofer



KONTAKT

Tourismusverband
Thermen- & Vulkanland
GF Christian Contola

8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a

info@thermen-vulkanland.at
www.thermen-vulkanland.at
Tel.: 03382 / 55100

Winterliche Glücksmomente

In der winterlichen Jahreszeit erholen sich Körper und Geist im wohltuenden Thermalwasser. Beim Winterwandern kann die sanft hügelige Landschaft an kristallklarer Luft genossen werden. Dazu verführerische Kulinarik und festliche Adventhighlights - das ist die winterliche Auszeit im Südosten der Steiermark.

Wohltuendes Thermalwasser

Das Thermen- & Vulkanland lädt mit seinen sechs Thermen - Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort zum Erholen ein. Das wohltuende Thermalwasser verwöhnt die Seele und lässt die Sorgen verdampfen. Und wenn es draußen richtig kalt ist, dann ist es Zeit in der Sauna zu schwitzen. Das Saunieren entspannt die Muskulatur, reinigt den Körper und regt die Glückshormone an, um neue Kraft zu schöpfen.

Sanfte Bewegung in der winterlichen Landschaft

Wer Sehnsucht nach inspirierender Bewegung in der Natur hat, kann sich von der Weite der sanften Hügel, der Idylle der Murauen und Weingärten verzaubern lassen. Sei es beim Winterradfahren oder -wandern in den Wanderdörfern Unterlamm, Bad Loipersdorf und Riegersburg denn die Temperaturen sind in den Wintermonaten im Thermen- & Vulkanland mild.

Genuss- & kulturreiche Entdeckungen

Dem Genuss auf der Spur ist man entlang der „Vulkanland Route 66 - der Straße der Lebenslust“: Zotter Schokoladen, Gölles Manufaktur, Vulcano Schinkenwelt oder The Cheese Artist - Fromagerie zu Riegersburg sind einige der 68 Erlebnismanufakturen und Erlebniseinkaufsbetriebe.

Herzhafte Gerichte aus Kürbis, Kren und Käferbohnen sowie Wildspezialitäten befinden sich auf den Speisekarten der Gastgeber. In den exquisiten Haulokalen, den heimeligen Gasthäusern und den einzigartigen Buschenschänken legt man größten Wert auf regional und echt steirisch. Mit edlem Wein werden die Gaumen der Gäste verwöhnt. Und die historischen Städte Bad Radkersburg und Fürstenfeld laden zum Flanieren durch die romantischen Gassen und liebevollen Geschäfte.

Die Vorfreude ausleben

Duft von Zimt, Nelken und Bratäpfeln. Bummeln über den traditionellen Adventmarkt „Advent wia's früher woar“ im Kurort Bad Gleichenberg. Oder in

den Schlössern Burgau und Kornberg nach selbstgemachtem Kunsthandwerk stöbern - das Thermen- & Vulkanland lässt die Vorfreude auf Weihnachten auf märchenhafte Weise wachsen.

In dieser Zeit der Raunächte sind die alten Bräuche der Region besonders lebendig und spürbar. Bei stimmungsvollen Veranstaltungen und Konzerten lässt man das Jahr genussreich ausklingen.

Das Thermen- & Vulkanland - einfach zu schön, um nicht da zu sein.



Das Thermen- & Vulkanland - im Herbst die Nr. 1 der Österreicher

Zu schön, um nicht da zu sein - das dachten sich auch viele Menschen, als Sie ihren Urlaub für die Herbstferien 2024 gebucht haben. Die Steiermark ist mit großem Vorsprung das beliebteste Bundesland, wenn es bei den Gästen um die Herbstferien in Österreich geht. Und innerhalb der Steiermark ist die Erlebnisregion Thermen- & Vulkan-

land die Nummer 1! Knapp eine Million Gäste sorgten im Herbst für 2,7 Millionen Nächtigungen in der Steiermark, die meisten davon konnte das Thermen- & Vulkanland verbuchen.

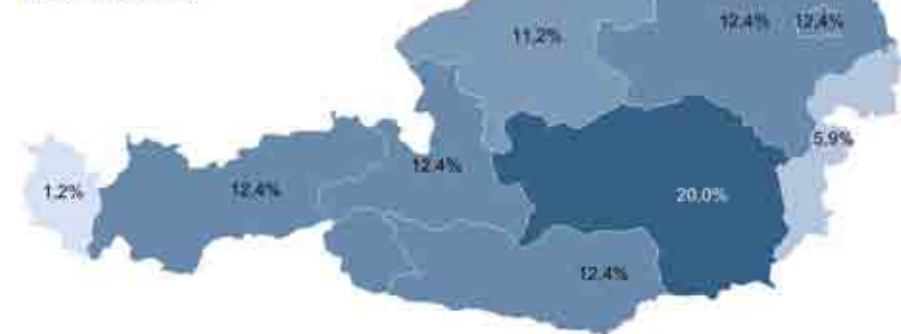
„Wir sind stolz, dass das Thermen- & Vulkanland in den Herbstferien die steirische Nummer eins vor der Region Graz und Schladming-Dachstein wurde.“

Genuss wird beim Herbst-Gast großgeschrieben, wir punkteten mit unserer Kulinarik, den Thermen, wunderschönen Rad- und Wanderwegen oder vielen traditionellen Veranstaltungen“, freut sich Sonja Skalnik, Vorsitzende der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.

Sonja Skalnik weiter: „Ein großer Dank geht an alle Betriebe und deren Mitarbeiter in unserer Region, die diese Erfolge und ständig steigende Nächtigungszahlen im Thermen- & Vulkanland mit ihren Ideen, ihrem Einsatz und ihrer Gastfreundschaft erst möglich machen. Und das nicht nur im Herbst, sondern das ganze Jahr über.“

Wir haben uns in den letzten Jahren zu einer fixen Größe als Ganzjahresdestination entwickelt. Das zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, den wir in den nächsten Jahren noch intensivieren und die internationale Bewerbung noch stärker vorantreiben werden.“ Wie schon gesagt: Zu schön, um nicht da zu sein!

Die beliebtesten Bundesländer für die Herbstferien





Bad Radkersburg feiert...

Das Jahr 2024 ist ein besonderes Jahr für die Stadtgemeinde Bad Radkersburg. Bereits seit Jahresbeginn wird ihr 725-jähriges Jubiläum mit unterschiedlichsten Aktivitäten und Festen gefeiert. Als Höhepunkt des Geburtstagsjahres fand Mitte Oktober das große Hauptplatz- und Eröffnungsfest statt. Dieses ging mit dem Abschluss der Bauarbeiten einher. Die Umbaukosten betragen 1,7 Millionen Euro.

Die Stadtgemeinde Bad Radkersburg als südlichste Gemeinde des steirischen Vulkanlandes ist u.a. für ihre historische Altstadt und ihren Hauptplatz bekannt. Dieser Hauptplatz, der für Jung & Alt ein Ort der Begegnung ist, war jedoch bereits sehr sanierungsbedürftig. Daher plante die Stadtgemeinde Bad Radkersburg eine umfassende Sanierung des Hauptplatzes, die im heurigen Jahr durchgeführt wurde.

Rechtzeitig zum Jubiläumsfest erstrahlte zusätzlich auch die Mariensäule in neuem Glanz und wurde beim Fest von Bischof Wilhelm Krautwaschl gesegnet. Viele unterschiedliche Elemente machten dieses „Hauptplatzfest“ zu einem unvergesslichen Erlebnis. Es zeigte einmal mehr, wie vielfältig das Vereinsleben und die Bildungslandschaft in Bad Radkersburg sind. So gab es Beiträge des Gesangsvereins, der Volksschule Bad Radkers-

burg, des BORG-Chors, der Stadtkapelle, der Bad Radkersburger Festtagsmusi, der Musikschule und der Volkstanzgruppe. Der Kindergarten und die Mittelschule Bad Radkersburg sorgten dafür, dass Tische und Bühne in bunten Farben dekoriert wurden.

Zusätzlich dazu machten Auftritte des internationalen Bad Radkersburger Künstlers Werner Puntigam, der Band



...neu gestalteten Hauptplatz ...725-jähriges Stadtjubiläum



Udine (Leadsänger der Band ist der Architekt des Hauptplatzes, DI Stephan Piber), Nina Kern & Band sowie der Radkersburger Band „Sizzling-Hot“ ordentlich Stimmung.

Mitgefeiert haben neben dem Gastgeber Bgm. Karl Lautner auch Landeshauptmann Christopher Drexler und Bischof Wilhelm Krautwaschl.

sehen, können wir mit Fug und Recht sagen: Bad Radkersburg gehört zu einer der schönsten Städte unserer Steiermark. Ich gratuliere allen Beteiligten und jenen, die Verantwortung für dieses Projekt übernommen und mitgeholfen haben. Ich bin überzeugt, der neue Hauptplatz wird ein hervorragender Ort, an dem nicht nur die Bad Radkersburger zusammenkommen, sondern Gäste aus nah und fern das steirische Miteinander erleben werden“, resümierte Landeshauptmann Drexler.

Auch die historische Aufarbeitung der Stadtgeschichte war ein fixer Punkt im Rahmenprogramm des Festes. So wurde eigens fürs Jubiläumsjahr eine Festschrift, mit tatkräftiger Unterstützung des Bad Radkersburger Historikers Herman Kurahs, erstellt und die Ausstellung „Ansicht Radkersburg - das Bild einer Stadt“ im Zehnerhaus gestaltet. Diese Ausstellung stellt die Ansichtskartensammlung von Ferdinand Filipic in den Mittelpunkt und wurde vom Museum im Alten Zeughaus kuratiert.

„Lebendige Ortskerne haben etwas mit Zusammenhalt zu tun. Sie sind Orte, wo man zusammenkommt - wo man miteinander spricht und Verständnis für andere entwickeln kann. Deswegen ist es eine große Freude, dass der Hauptplatz - das Zentrum von Bad Radkersburg - in neuem Glanz erstrahlt. Ein Ort im Herzen von Bad Radkersburg, der zum 'Miteinander' einlädt, in einer Stadt, die heute sinnbildlich für diese steirische Tugend insgesamt steht. In 725 Jahren hat Bad Radkersburg viel erlebt und viel erreicht. Wenn wir uns heute in der Stadt um-

„Der Hauptplatz im Herzen der Altstadt ist wieder zentraler Begegnungs- und Veranstaltungsort - für Einheimische, Geschäftsleute und Kurgäste gleichermaßen“, freut sich Bad Radkersburg's Bürgermeister Karl Lautner.



ANZEIGE NAbg. Walter Rauch, LH Christopher Drexler, Bgm. Karl Lautner, Bischof Wilhelm Krautwaschl, Tieschens Bürgermeister Martin Weber und Thomas Babski vor der Mariensäule



Hermann Kurahs (M.) und Karl Maitz (L.) wurden von Bgm. Karl Lautner ausgezeichnet.

Fotos: G. Schleich

„Bike & Spa“: Rad-/Wellness- erlebnis ohne Grenzen

Mit dem Projekt „Bike & Spa“ erweitert das Thermen- & Vulkanland in Zusammenarbeit mit seinen slowenischen Partnerregionen das touristische Angebot um eine einzigartige Kombination aus Radfahren, Wellness und Kulinarik.

Ziel ist es, die Vorteile der Regionen grenzüberschreitend zu vereinen und ein neues Erlebnis für genussorientierte Radfahrer zu schaffen. Die Initiative baut auf bereits erfolgreichen Kooperationen auf und nutzt die Stärken der Region für einen nachhaltigen und innovativen Tourismus.

Im Mittelpunkt des Projekts steht die „Zwölf-Thermen-Tour“, die die zwölf Thermen der Regionen Thermen- & Vulkanland sowie der slowenischen Regionen Pomurje/Podravje zu einer Route vereinen wird. Radfahrer haben

die Möglichkeit, tagsüber die Naturlandschaften zu erkunden, am Nachmittag in einer der Thermen zu entspannen und abends die regionale Küche zu genießen.

Die Regionen Thermen- & Vulkanland und Pomurje/Podravje haben in den letzten Jahren ihre Radinfrastruktur weiterentwickelt und verfügen nun über ein attraktives Wegenetz. Bike & Spa richtet sich speziell an die steigende Zahl von E-Bikern und ermöglicht durch die grenzüberschreitende Kooperation ein umfassendes Netz für längere Distanzen. ↗



Fotos: Lienhardt, Kump Photography

Fotos: Parktherme Bad Radkersburg / Tischler



Winter-Wellness in der Parktherme Bad Radkersburg

Eintauchen & aufleben - in der kalten & dunklen Jahreszeit finden Sie wohltuende Entspannung in den Wasserwelten der Parktherme Bad Radkersburg. Das hochmineralisierte Thermalwasser der Bad Radkersburger Thermalquelle sprudelt aus eigener Kraft aus 2.000 m Tiefe empor und sorgt bei 34 bis 36 Grad in den Wasserwelten der Parktherme für wohlig-warmen Thermengenuss.

Stillen Sie die Sehnsucht nach verwöhnenden Urlaubsmomenten und vollkommener Entspannung bei sprudelnden

Massagen im Vital- und Quellbecken und lassen Sie Stress und Hektik von sich abperlen. Sanfte Aktivität in & um die Wasserlandschaft sorgt im Gleichklang mit Relax-Angeboten und Saunadorf für ein ganzheitlich genussvolles Thermenvergnügen.

Parktherme-Weihnachtszauber

In der Parktherme Bad Radkersburg ist in den kommenden Wochen für vielfältig-winterliche Glücksmomente und eine entspannte Adventzeit gesorgt: Bei der Kerzenölmassage im Vitalstudio findet

man dank sanftem Kerzenflackern, wohlthuendem Duft und natürlichen Inhaltsstoffen genussvolle Entspannung. Die Genussküche am Thermenplatz lockt mit weihnachtlichen Leckereien, während Erlebnisaufgüsse mit Winterduft, Kaminfeuer & Zimt-Apfel den Weihnachtsstress im Saunadorf buchstäblich verdampfen lassen. Die zauberhaften „Parklichter“, Feuerkörbe und Lichtszenierungen laden zum Entdecken, Verweilen & Träumen inmitten der winterlichen Parklandschaft ein - ein Thermengenuss für alle Sinne!

KURKONDITOREI

BAD RADKERSBURG

Gutscheine Weihnachtskekse Krapfen




**TÄGLICH
GEÖFFNET**
+43 3476 3560-5531
Alfred-Merlini-Allee
8490 Bad Radkersburg
torte@kurkonditorei.at
www.kurkonditorei.at




Stille Nacht, heilige Nacht an die Lieben gedacht & Thermengutscheine gebracht

Für dich, für mich, für uns –
Thermengutscheine zum Schenken oder Selberfreuen.
Nur jetzt mit 10 % Weihnachtsrabatt.

Gültig bis einschließlich 24. Dezember 2024
auf Wertgutscheine & Geschenkkarten ab € 50 –
vor Ort & online auf shop.parktherme.at.

Mit dem Code
THERME10
10 % Rabatt
sichern!



ANZEIGE
Parktherme Bad Radkersburg
Alfred Merlini-Allee 7 | 8490 Bad Radkersburg

Den Biosphärenpark mit Leben füllen

Das Biosphärenpark Camp lädt die Bevölkerung zur aktiven Mitgestaltung ein.

Der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal ist noch eine junge Entwicklung. Er steht für großartige Chancen und eine Zukunft, in der Mensch und Natur harmonisch ineinandergreifen. Doch was bedeutet es konkret, für die Menschen, die hier leben, arbeiten und wirtschaften? Welche Möglichkeiten in der innovativen Weiterentwicklung eröffnen sich dadurch? Welches Lebensgefühl und welcher Mehrwert sind damit verbunden? Für viele von uns ist die Anerkennung als

Biosphärenpark derzeit kaum greifbar bzw. was daraus entstehen kann.

Genau das wollen die Verantwortlichen aufgreifen und dem Biosphärenpark eine Identität geben, um diesen auch lebendig zu machen. Im Zuge eines breit angelegten und neuartigen Beteiligungsformates - dem Biosphärenpark Camp - ist es das Ziel, gemeinsam mit Akteuren aus allen Lebens- und Wirtschaftsbereichen unter dem Gesichtspunkt der ökologischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Betrachtung, ein ganzheitliches emotionales Zukunftsbild zum Biosphärenpark zu entwickeln.

Hierzu laden wir zur aktiven Mitgestaltung ein, um den Biosphärenpark mit Leben zu füllen, damit unser wertvoller

Wirtschafts-, Arbeits-, Erholungs- und Lebensraum nachhaltig mit innovativen Ansätzen weiterentwickelt werden kann und somit dieser Zukunftsfähigkeit weiter gestärkt wird. ✨

Eckpunkte zum Biosphärenpark-Camp

- Datum und Ort: 17. Jänner 2025, Zehnerhaus Bad Radkersburg, 12:00 bis 18:30 Uhr
- Format: Modernes, innovatives und interaktives Beteiligungsformat
- Teilnehmerzahl: Ca. 250 Personen
- Einladungskreis: Bürger, Kooperationspartner, Gemeindefunktionäre, Biosphärenpark-Botschafter
- Anmeldefrist: bis 4. Dezember 2024, Einlass nur mit gültigem Ticket
- Besonderes Highlight: einzigartiges Keynote-Podium mit Blick in andere österreichische Biosphärenparks, spannendes Setting zur Erarbeitung in verschiedenen Themenblöcken

Bewerbung:
Folgender QR-Code und Link
<https://forms.office.com/e/Pc72LrJA1s>



Foto: RMSO

15 Jahre JUFA Hotel Tieschen - eine nachhaltige Erfolgsgeschichte



Foto: Lienhardt

2009 wurde an diesem Standort begonnen - mit der Ausrichtung und dem Konzept der JUFA Hotel Gruppe - aus der Gemeinde Tieschen in der Südoststeiermark einen Tourismusort zu entwickeln sowie ein touristisches Angebot zu schaffen, das nachhaltig zur wirtschaftlichen Entwicklung der Region beitragen soll.

Die regionale Bevölkerung zu begeistern und einen Mehrwert für die Region zu schaffen, das hat die JUFA Hotel Gruppe am Standort Tieschen geschafft. Die Ausrichtung eines neu zu entwickelnden Tourismusortes wie Tieschen scheint geglückt, wie auch die Nächtigungszahlen belegen.

Dazu beigetragen haben zwei bauliche Erweiterungen: 2013 wurde der Drei-Sterne-Hotelkomplex um ein Kellerstöckl (Appartements) erweitert und seit 2019 komplettiert eine Vinothek mit Genussladen das Angebot.

Für Tieschen erwies sich der Bau des JUFA Hotels als Tourismusturbo. Seit 2009 schnellten die Zahlen von 3.000 auf 13.000 Nächtigungen pro Jahr nach oben.

Dass das familienfreundliche Hotelkonzept sich auch außerhalb der Region bewährt, beweisen rund 60 JUFA Hotel-Standorte in Europa. Authentizität und Regionalität ist die Devise. Keiner der Betriebe gleicht dem anderen, sondern setzt in Aussehen, aber vor allem auch Angebot und Ausstattung auf Individualität.

Das Thermenland- & Vulkanland beheimatet insgesamt vier JUFAs: Neben dem in Tieschen sind das JUFA Hotel Vulkanland in Gnas und das JUFA Hotel Fürstenfeld Sportresorts für Einzelsportler, Vereine sowie sportliche Familien. Die Highlights für die Kleinsten: Steiermarks vielseitigster Holz-Indoor-Spielplatz - mit zwei Klettertürmen, Rutsche, Tischtennis, diversen Spielautomaten und die

zehntgrößte Kletterhalle Österreichs. Eine Superlative wartet auch im JUFA Hotel Bad Radkersburg - ein großzügiger In- und Outdoorspielplatz lädt zum Austoben ein, zur Stärkung geht's ins gemütliche Café mit Weinlounge oder ins Restaurant, einer ehemaligen Wandelhalle des einstigen Kurmittelhauses.

Neben Familien und Paaren mit einem Anteil von über 60 Prozent sind es in Tieschen vor allem Schulen (rund 20%), die auch in der Nebensaison eine stabile Auslastung garantieren, weiß Dagmar Pflieger, die seit 2015 Direktorin im auf Land-Erlebnis ausgerichteten Hotel in Tieschen ist. Speziell die Vinothek hat sich als kräftiges Zugpferd für Firmen und teils auch Tagesgäste entwickelt. ✨

FÜR EIN FRIEDVOLLES MITEINANDER.
RAIFFEISEN WÜNSCHT FROHE WEIHNACHTEN!

WIR MACHT'S MÖGLICH. raiffeisen.at

Last Christmas war dir zu *unscharf*?

Schenke heuer Durchblick, mit Gutscheinen von optik billek.

optik billek

Bürgergasse 12 8330 Feldbach
Telefon 03152 / 37180 Web optik-billek.at



Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

Märchenhafte Wasserwelten

Mit dem Rogner Bad Blumau wurde ein Traum Wirklichkeit. Ein Weltunikat. Ein symbiotisches Konzept lässt Mensch, Wasser, Natur und Architektur zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen. Unverwechselbare Architektur empfängt die Gäste in der großzügigen und wohl einzigartigsten Anlage Österreichs. Ruhe umhüllt die Landschaft. Sanfte Nähe im

Dampf der heißen Vulkania® Heilquelle, der heilkräftigsten Quelle im gesamten Thermen- & Vulkanland Steiermark. Lebensenergie tanken. Rückzug finden. Kugelrote Momente teilen und einander Zeit schenken. Die perfekte Zeit, um einen entspannten Urlaub zu genießen und im Rogner Bad Blumau Kraft zu tanken. Hier, wo die Welt für einen Augenblick den Atem anhält.

Rückzug, Wärme und Geborgenheit
Eintauchen in 14 unterschiedliche Innen- & Außenbecken mit Wassertemperaturen von 21 bis 37°C. Baden von der Nordsee bis zur Südsee. Das Vulkania® Urmeer ist so einzigartig wie die Anlage, in der es zu finden ist. Der natürliche Solegehalt des Vulkania® Heilwassers lässt Sie wortwörtlich schweben. Aus einer Tiefe von über 3.000 m sprudelt es empor und hat einen besonders hohen Salzgehalt.

Spürbar anders. Fühlen Sie sich wie auf Händen getragen im mehrfach ausgezeichneten SPA. Naturkosmetik, die pflegt und verwöhnt. Unterschiedlichste Kombinationen von Massagen und Behandlungen abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Exklusive Angebote für wertvolle Zeit. Kuschelliegen für zwei mit oder ohne VIP-Service. Romantik und Lebensfreude pur.

Freude schenken
Wertvolle Zeit mit Gutscheinen für Hotel und SPA. Perfekt für jeden Anlass. Gutscheine online bestellen und selber ausdrucken. shop.blumau.com

KONTAKT
Spa Therme Blumau Betriebs GmbH
8283 Bad Blumau 100
Tel.: 03383 5100 - 9449; Fax: DW - 808
urlaubsschneiderei@rogner.com
www.blumau.com



Unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit
ab € 143,- p.P. / Nacht, inkl. regionaler HP
blumau.com

ANZEIGE

Menschen



Fotos: Uerhardt, Meile, Kroneder, Felner

Er passt sich nicht nur dem Gelände, sondern



Fotos: Broboters-4-print, Kaufmann

Der mobile Stehtisch

Der Stehtisch

TO-GO entstand ursprünglich aus der Idee, eine mobile Poolbar zu entwickeln, die den Spaßfaktor für junge Leute im Urlaub erhöht und zugleich eine praktische Abstellgelegenheit für Getränke bietet. Der Tisch sollte kompakt zusammenklappbar, rostbeständig und schrägstellbar sein, um sich ideal für den Einsatz am Wasser zu eignen.

Doch während der Entwicklung und der ersten Tests wurde schnell klar, dass ein so kompakt faltbarer Stehtisch weitaus vielseitiger nutzbar ist - für weit mehr als nur Urlaubsreisen oder Festivals. Der TO-GO Stehtisch füllt eine Marktlücke und ist bisher einzigartig: Er kann auf ein Drittel seiner Größe zusammengefaltet werden und passt in jedes Auto. „Nach einem Jahr intensiver Entwicklung konnte ich die erste Kleinserie an die Vorbesteller ausliefern und erhielt wertvolles Kundenfeedback zu neuen Einsatzmöglichkeiten, was die Weiterentwicklung des Produkts inspirierte“, erzählt Erfinder Jakob Kaufmann aus Bad Waltersdorf.

Heute ist der Stehtisch TO-GO sowohl im privaten Bereich als auch

im gewerblichen Einsatz äußerst hilfreich. Mit seinem kleinen Packmaß eignet er sich perfekt für Wohnmobile, kleine Wohnungen oder den Urlaub. Gleichzeitig erleichtert er Caterings, Messen, Gastronomie und Eventagenturen das Leben, da er mit nur 8 kg bequem in einer Trage- oder Rucksacktasche transportiert werden kann. Neben dem geringen Packmaß und einer Aufbauzeit von unter einer Minute bietet der Stehtisch TO-GO jedoch noch weitere innovative Funktionen: Durch die Schrägstellung kann die Tischplatte bei leichtem Gefälle in nur zwei Handgriffen an die Neigung angepasst werden, sodass eine ebene Tischfläche bis zu einem Gefälle von acht Grad gewährleistet ist. Zudem lässt sich die Tischhöhe in zwei Stufen von 107 bis 113 cm einstellen.

Ein besonderes Detail sind die vier integrierten Haken an der Unterseite der Tischplatte, die sowohl als praktische Aufhängemöglichkeit für Jacken und Handtaschen als auch als Verriegelung zur Befestigung der Platte am Gestell dienen. Diese Konstruktion ermöglicht es, die Platte bei Bedarf einfach abzunehmen und durch unser neues Zubehör - das Fly-Fire Feuernetz - zu ersetzen.

auch den Bedürfnissen seines Benutzers an:



Damit bieten wir als einziger Hersteller einen Stehtisch, der sich mühelos in eine stilvolle Feuerstelle umfunktionieren lässt. Ob für Veranstalter, Hotels oder Privatpersonen im Garten, das FlyFire-

Feature schafft ein stimmungsvolles, nahezu rauchfreies Ambiente mit „schwebendem“ Feuer, das bei allen Anwesenden für Begeisterung sorgt. „Zukünftiges Zubehör wird den Stehtisch TO-GO noch

weiter aufwerten und die Einsatzmöglichkeiten weiter vergrößern - für ein Produkt, das sich jeder Umgebung und jedem Anlass flexibel anpasst“, betont Jakob Kaufmann. ✈



KONTAKT

Tel.: 0664 7509 4546
E-Mail: info@portable.co.at
www.myportable.at
www.instagram.at/myportable.at
www.facebook.com/myportable.at



„Flüssige Übergänge“ von Comedy-Talent Sebastian Haring

Der 30-jährige Südoststeirer startet gerade als Bühnenkünstler durch und hat dieses Jahr den ersten Preis bei der ‚Kabarett Talente Show 2024‘ in Wien gewonnen. Von Seibuttendorf zog er in die „große Stadt“, wo er in lustiger Form über Dinge spricht, die uns als Menschen jeden Tag ausmachen und tagtäglich beschäftigen - und das mit Augenzwinkern.

Sebastian Haring bietet Comedy „für alle“ und versucht in seinem ersten Programm „Flüssige Übergänge“, bewusst keine klaren Grenzen zu ziehen. „Die gibt’s nicht. Es sind immer fließende Übergänge.“ Der schlagfertige Gewinner der „Kabarett Talente Show 2024“ überzeugt in seinem ersten Programm mit nicht ganz unbekanntem Beobachtungen und Geschichten aus dem Leben eines 30-jährigen Landkinds, das auf lustige Situationen des Alltags - am liebsten über die, über die man nicht öffentlich redet - hinauschießt. Haring beschäftigt sich dabei nicht nur mit unwillkürlichen Themen wie Torschlusspanik..., sondern auch mit Traumata von Märchengeschichten und dem strategischen Einsatz von einlagigem Klopapier: „Die große Erkenntnis aus Haring’s aktuellem Lebensabschnitt: „Im Grunde sind wir doch alle Anfänger. Übergänge, wie jene zwischen Stadt und Land, Kind und Erwachsenen sind fließend - ausnahmslos.“

Vor allem geht es ihm darum, das Leben nicht zu ernst zu nehmen: „Ich möchte‘ mit meiner Kunst die Leit dazu

motivieren, das Leben nur so ernst zu nehmen, wie gerade nötig - wenn überhaupt!“

Einmal im Monat moderiert er außerdem die Open-Mic-Veranstaltungsreihe „Feucht & Fröhlich“, bei der sich weitere junge Comedian-Talente vor einem Live-Publikum versuchen dürfen. Sebastian Haring hat den klassischen Karriereweg hinter sich gelassen und sein Hobby seit einem Jahr zum Beruf gemacht. „Ich bin ein großer Fan von Josef Hader und hab mir früher schon gedacht, das ist ja der coolste Job, den man haben kann – des kann ich mir gut für mich vorstellen.“

„Nach der ersten Bühnenerfahrung beim Landjugendtheater hab ich es einige



Jahre später in Graz und Wien auf Offenen Bühnen mit Comedy probiert“. Sein roter Faden lautet: „Comedy muss nicht wehtun. Aber sie darf!“ Harings spitzbübisches Bühnenprogramm umschreibt er ungefähr so: „Ich entblöß mich mit meinen eigenen Schwächen da oben auf der Bühne und andere sind sehr herzlich dazu eingeladen, sich darin wiederzufinden und selbst zu erkennen.“ Seine erfrischende Perspektive wirft er auf Situationen, die jeder kennt und vielen unangenehm sind - aber über die man eigentlich nicht mit anderen spricht. „Es ist dann immer sehr lustig, wenn man dann im Publikum erkennt: Aha! Des kennst du auch nur zu gut.“

Seine persönlichen Glücksmomente sind zudem, wenn nach einer unterhaltsamen Show jemand zu ihm kommt und sagt: „I hab mir immer gedacht, ich bin der einzige, dem es so geht!“ oder „Des hab i mir schon so oft gedacht, aber nie in Worte fassen können.“ „Des is für mi immer das Schönste!“ So gelingt es ihm, durch seine amüsanten Auftritte Grenzen verschwimmen zu lassen und mit humorvollen Pointen auch wieder mehr Verständnis füreinander zu entwickeln. ✨

Termine & Aktuelles auf:
www.instagram.com/sebasdiano/

Malzeit - kreative Prozessarbeit durch Therapiemalen

In den Atelierabenden und Selbsterfahrungsworkshops von Jasmin Grössl können Erwachsene ihre Kreativität leichtfüßig ausleben, aber sich auch gleichzeitig mit innerpsychischen Prozessen durch den Ausdruck von Bild- und Gestaltungsarbeit auseinandersetzen.

von Christian Knittelfelder



Ihre kreative Ader lebt sie seit ihrer frühen Kindheit aus. Obwohl die Hort- und Elementarpädagogin bereits im Kindergarten aktiv tätig ist, wollte sich Jasmin Grössl aus Kirchberg an der Raab noch intensiver mit Menschen beschäftigen und wurde in der erweiterten Zusatzausbildung zur Lebens- und Sozialberaterin mit mal- und gestaltungstherapeutischen Methoden fündig. „Hier fand ich die wunderbare Möglichkeit, Menschen noch tiefer in ihrer Persönlichkeitsentwicklung und ihrem Wachstum kreativ zu begleiten“, erläutert die Therapeutin. „Für mich ist diese Verbindung von Kreativität und liebevoller Begleitung weit mehr als nur Arbeit - es ist echte Herzenssache“, bekräftigt es die 33-Jährige auf ihre strahlende und beschwingte Art überzeugend.

Malzeit

Mittels mal- und gestaltungstherapeutischer Methoden versucht sie unterstützend einzuwirken. Neben den Atelierabenden und Workshops liegt ihr Schwerpunkt in der Einzelbegleitung. „Man geht individuell auf die Bedürfnisse des Menschen ein und schaut: Was braucht er, welche Emotionen hat er, wo

steht er - und wo will diese Person hin? Denn oftmals stehen wir vor schwierigen Entscheidungen, die wir treffen müssen, vor immer wiederkehrenden Themen oder Krisen, die einen überschwemmen“, führt sie aus.

Für die Form des kreativen Ausdrucks stehen unzählige Methoden, Materialien und Techniken zur Verfügung. „Durch den schöpferischen Gestaltungsprozess kann eine Thematik aufgegriffen und bearbeitet werden, bevor man ins Praktische geht - denn das Unbewusste malt immer mit“, ist sie davon vollauf überzeugt. „Und allein durch dieses Tun kann sich schon ganz viel lösen und sich ein Gespräch auftun. Dazu hilft die andere Perspektive, die von außen einen Input geben kann.“

Die Atelierzeit mit den offenen Terminen bietet hingegen die Möglichkeit, einfach Zeit für sich zu nehmen. Dabei geht es nicht um das Produzieren von Werken, sondern vielmehr darum, sich mit kreativen Medien auseinanderzusetzen und den ganz eigenen kreativen Weg zu entdecken.

Jasmin Grössl beschreibt das so: „Man lernt sich dabei besser kennen. Im Grundprinzip gehe es insgesamt nicht um gut oder besser zu werden, sondern um ‚ganz‘ zu werden, um viele unbewusste Verhaltensweisen, die jeder in sich trägt, besser zu verstehen und ins Bewusstsein zu integrieren.“

Mit „Jetzt“ hat die herzliche Frohnatur außerdem eine kleine Unterstützungsbbox entworfen. Darin sind 24 Übungen in Form von Briefen und Päckchen - mit Anleitungen zu Achtsamkeit, Selbsterfahrung und Kreativität - enthalten. „Die kann man dann zuhause ganz individuell anwenden, um bewusst qualitative Zeit für sich selbst in Anspruch zu nehmen.“ ✨



www.therapiemalen.at

Der Feldbacher Stadtzeichner

Schon in der Schule entdeckte Reinhold Trummer sein Talent fürs Grafische und erstellte u.a. Skripten für andere Klassen, die dann vervielfältigt wurden. Irgendwann stieß er auf Zeichnungen des ehemaligen Feldbacher Hauptschuldirektors Hausmann. Diese begann er dann abzuzeichnen.

von **Guido Lienhardt**

Schon damals arbeitete der heute 81-Jährige vorwiegend mit Tusche und Aquarellfarben. Er konzentrierte sich zu Beginn seiner künstlerischen Laufbahn auf Landschaften bzw. Gebäude in und um Feldbach.

„Ich möchte den Charakter meiner Motive aus ver-

schiedenen Zeitepochen mit Liebe zum Detail wiedergeben und für die Nachwelt festhalten. In meinen Bildern versuche ich, Zerstörtes und Vergessenes aus der Region zu bewahren. Viele der Gebäude, die ich gezeichnet habe, gibt es leider heute nicht mehr. In meinen Bildern existieren sie aber weiter.“

Die Technik des Tuschezeichnens hat er sich selbst beigebracht und im Laufe der Zeit perfektioniert. „Ich bin Autodidakt und habe ein gutes Gefühl für

Dimensionen, was bei dieser Art von Bildern sehr wichtig ist. Für die Details muss man sich Zeit nehmen. Im Schnitt brauche ich zwei bis drei Stunden pro Zeichnung, je nach Umfang des darzustellenden Motivs.

Im Laufe seines langen Lebens hat Reinhold Trummer bei zahlreichen Ausstellungen sein Talent unter Beweis gestellt. Das Zeichnen war für ihn immer nur ein Hobby, es gab nie wirtschaftliche Interessen. Erst kürzlich hat er ein Portrait seines Urenkels gezeichnet, das er im Zuge dieser thematischen Recherche stolz präsentierte. ➔





Mit dem Radl von Feldbach nach Paris...

Es begann als Schnapsidee, ein spontaner Gedanke ohne langes Überlegungen: Tobias Kroneder aus Gnas und Kibo Alexander Flitsch aus Untergiem entschieden sich, mit dem Fahrrad von Feldbach nach Paris zu fahren.

Keine lange Planung, keine großen Vorbereitungen, nur die Sehnsucht nach einem Ziel - dem Eiffelturm. Tobias kündigte sogar seinen Job, um sich auf diese Reise einzulassen. Es war ein mutiger Schritt, der das Leben veränderte und dabei zeigte, dass man oft weniger braucht, als man denkt, um glücklich zu sein.

Die Route führte durch bekannte und unbekannte Orte: Graz, Salzburg, München, Ulm, Straßburg und viele andere Städte, bevor sie nach zwölf Tagen und 1.400 Kilometern endlich Paris erreichten. Die Reise war nicht nur eine Herausforderung für die Beine, sondern auch für den Geist. „Nach drei Tagen war plötzlich alles im Einklang. Wir hatten zu viel Gepäck dabei, sortierten aus, fanden Ordnung - nicht nur in den Taschen, sondern auch in uns selbst“, erzählt Tobias.

Auf dem Weg erlebten sie skurrile, berührende und unvergessliche Momente. In Schladming trafen sie Johannes, dessen Handy nicht funktionierte. Gemeinsam fuhren sie nach Salzburg, halfen ihm und wurden dabei zu einem Team. Vor Stuttgart schlossen sich ihnen die zwei Gravel-Biker Elias und Reinhard an, die ihre Reise so inspirierend fanden, dass

sie sie in den Biergarten einluden, um noch mehr von ihrer Idee zu erfahren. Und bei Augsburg, in der Dunkelheit ohne Unterkunft, tauchte plötzlich ein Mountainbiker auf, der sie zu einem verborgenen See mit Steg führte - ein magischer Ort, den sie „Zaubersee“ taufte.

Doch nicht alles war idyllisch. Nach einem regenfreien Start bis Frankreich begleitete die beiden Südoststeierer dort fast ununterbrochener Regen, der sie jedoch nicht bremste. „Wir fuhren einfach weiter, wo andere Schutz suchten. Es fühlte sich frei an“, beschreibt Kibo. Eine Nacht vor Paris erlebten sie allerdings einen Schreckmoment: Mehrere Wildschweine umkreisten ihr Zelt. Mit Schreien und Bewegung verscheuchten sie die Tiere - eine Erfahrung, die sie nie vergessen werden.

Am Ende standen sie an der Seine, strahlten vor Glück, als sie die Spitze des Eiffelturms erblickten. Die Welt blieb dieselbe, doch sie selbst hatten sich verändert. „Es braucht nicht viel, um glücklich zu sein“, sagt Tobias rückblickend. Und diese Reise? Sie war weit mehr als nur eine Strecke. Es war ein Beweis dafür, wie wenig man braucht, um Freiheit zu spüren. und wie viel man gewinnt, wenn man sich einfach traut. ←



...eine Reise, auf der mehr als nur Kilometer heruntergespult wurden...

Ein Reisebericht samt Fotos von Tobias Kroneder und Kibo Alexander Flitsch

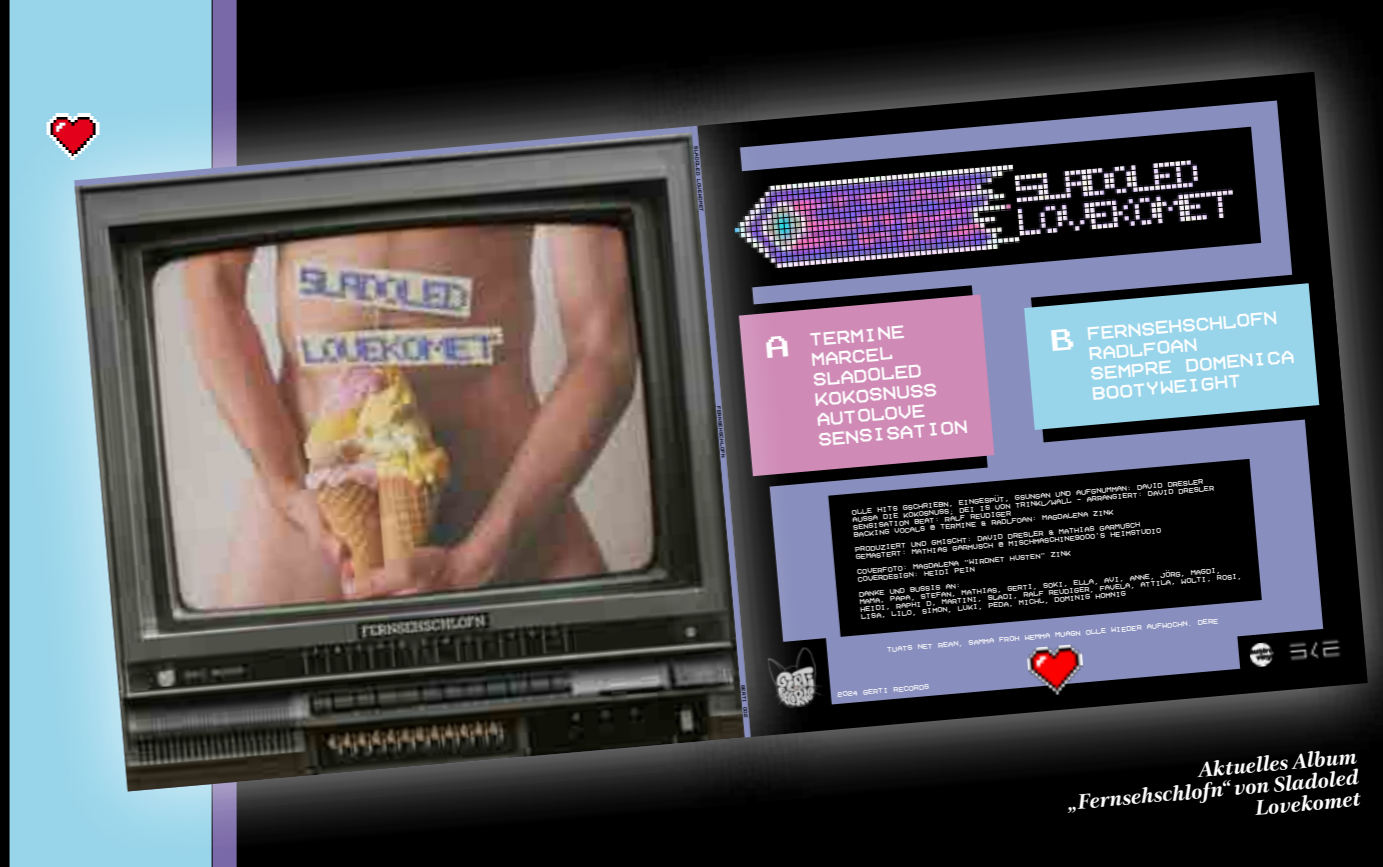


Foto: pixabay

Zum FERNSEHNSCHLOFN is des FEINSTEIN

Der Schlagzeuger und Performance-Künstler David Dresler alias Sladoled Lovekomet zeigt sich als funkelnder Stern am steirischen Alternativmusikhimmel. Olle Taunzn, olle Singen - jeder Song seines neuen Albums „Fernsehschlofn“ das am 13. Dezember erscheint, ist ein Garant dafür, dass spätestens ab dem zweiten Refrain alle mitgröhlen. Es frisst sich ganz von allein ins Langzeitgedächtnis.

von Christian Knittelfelder



Aktuelles Album
„Fernsehschlofn“ von Sladoled
Lovekomet



Fotos: Reithofer_media, Mojican photography, Zink, Kranzblinder

bekümmerte „Rampensau“ Dresler eine Performanceshow vom Feinsten. Er sucht ständig nach Inspiration für neue Songs und findet diese oft über das Medium Schallplatte.

„Das Beschäftigen mit Musik ist für mich ein absolutes Lebenselixier“, schwärmt der leidenschaftliche Flohmarkt-Plattensammler. So trifft 80's Synth Funk auf AfroBoogie, Pop und Italo Disco. Die „Feiawehrmischung“ gibt es sowohl als DJ und Solo-Act, aber auch als sechsköpfige Band mit jungen Top-Musikern, die das Publikum ins Hier und Jetzt katapultieren. Schlüpfrige Shows beim „Kobat!“, auch beim „Locknbauer“ oder im „Schlagergarten Gloria“ gelten bereits als legendär und wer einmal dabei war, weiß: Hier bleibt keiner trocken.

Mit seinem ersten Album „Fernsehschlofn“ hat er nun mit zehn fetzenden

Songs - von „Radlfoan“ über „Sempre Domenica“ bis hin zu „Autolove“ - sein Debüt veröffentlicht. Das Album, das auf Vinyl und digital erhältlich ist, zeigt Sladoled Lovekomet von seiner besten Seite: humorvoll, energetisch und voller Groove.

Die ersten Release-Shows sind bereits in Planung. Den 22. Jänner in der Grazer Postgarage kann man sich allerdings schon jetzt fett anstreichen, um rechtzeitig sein 80er-Jahre-Outfit aus dem Schrank zu holen.

Vom ersten Lied bis zur Zugabe gilt bei ihm nur eines: „Hauptsoch' olle schwitzen und jeder is guat hergricht - und hot vor vorallem a guate Zeit!“

www.instagram.com/sladoled.lovekomet



Sladoled („Eiscreme/Schleckeis“ auf Slowenisch) macht Disco-Dancing Musik „vom Herz fia di Haxn“, wie es das Alias von David Dresler aus Halbenrain beschreibt: „Hauptsoch', es fliagn a poa dicke Sicherungen!“

Eine Live-Show von Sladoled Lovekomet wird gerne mal liebevoll als stil-sichere und abgedrehte ‚Kernspaltung‘ bezeichnet. „Ich hab schon gespürt, dass ich ein Entertainer sein kann“ - so entwickelte sich der gelernte Jazz-Schlagzeuger zu „Sladoled Lovekomet“, der

gerne in roter Schlaghose und engem Feinripp auf der Bühne ein lebensbejahendes Feuerwerk abfeuert. Die Kombination aus Alltagsthemen, ausgedrückt mit tiefst verankerten steirischen Dialektwörtern - mit dem erklärten Ziel, dass man „bis zu die Knia“ schwitzt und schlussendlich alle in den zeitlosen Refrains „die eini gehn“, singend mit einsteigen - überzeugt.

„Was ich in den letzten zwei Jahren in meinem Leben musikalisch schaffen wollt, ist ein Album zu produzieren, das

erstens tanzbar, zweitens positiv, drittens mit einem ‚guatn Potzn' Selbstironie ausgestattet ist und auch textlich den Zeitgeist trifft - und das alles als eine Kombination aus Groove und Dialekt, so dass alle rundherum, die meinen Dialekt redn, des verstehn!“

Mit seinem einzigartigen Stil nimmt er alle auf eine Reise mit und nimmt sich dabei auch selbst auf die Schippe. Inspiriert von Größen wie Austrofred oder Falco, geprägt von der Musik der 70er und 80er Jahre, vollzieht die un-





von Christian Knittelfelder

Lifestyle



Foto: STC / Lamm

Wertfreies zu Papier bringen

Heidi Rath lädt über die gemeinnützige Initiative „Kirchberg vital“ regelmäßig zum kreativen, ressourcenorientierten und vor allem wertfreien Schreiben. Diesen Winter wird das zehnjährige Werkstatt-Bestehen gefeiert.

Schreiben ist ihre flammende Leidenschaft. Wenn Heidi Rath über die Schreibwerkstatt spricht, ist sie in ihrem Metier und die Wörter sprudeln nur so aus ihr heraus. „Wir treffen uns einmal monatlich am Samstagnachmittag zum gemeinsamen Schreiben. Daraus entsteht eine bunte Themenvielfalt und eine wertschätzende Atmosphäre in der Gruppe“, fasst die ausgebildete Leiterin von Schreibwerkstätten (DGPB®) zusammen. Das Treffen der Kirchberger Schreibwerkstatt findet in den multifunktionalen Räumlichkeiten der ZONE statt. Denn wo könnte das Geschriebene wohl besser zur Geltung kommen als inmitten von Büchern? Dort, wo auch die Bibliothek des Ortes beheimatet ist, bringen die Teilnehmer ihre Gedanken und Geschichten zu Papier.

Nach einer dreijährigen Poesie- und Bibliotheksausbildung hat das langjährige Kirchberg-Vitalmitglied mit ihren Freundinnen das gemeinsame Schnupper-Schreiben ausprobiert, spricht

„Learning by doing“, und ist dieser Aufgabe treugeblieben. Seit September 2014 animiert Heidi Rath Schreiberlinge jeden Alters mit abwechslungsreichen Impulsen zu kreativen Ausflügen in die Welt der Wörter und Sätze. Jeder darf, keiner muss seine Texte vortragen. „Aber es tut gut!“, weiß Rath aus Erfahrung.

Das Blatt und der Stift werden in der Schreibwerkstatt zum besten Freund. Die Gruppe erhält einen sicheren Raum für die selbstgeschriebenen Zeilen. „Dieser Perspektivenwechsel ist oft arg, wenn man die eigenen Worte liest oder hört - das kann irrsinnig lustig oder traurig oder sonst was sein - des macht etwas mit einem“, zeigt sich Rath demütig berührt.

„Das Allerwichtigste ist die Wertfreiheit!“, lautet das übergeordnete Mantra. So kann unbeschwert dargelegt werden, was jemand im Moment zum Ausdruck bringen möchte.

te. „Es gibt keine Bewertung - auch keine positive“, hält die frühere Tierarztassistentin und passionierte Briefschreiberin fest. „Wir lassen uns alle nur beschenken!“

Rath ist dankbar für die vielen bereichernden Erkenntnisse: „Man übernimmt das schließlich auch immer mehr in den Alltag. Es ist stets ein Lernprozess, dass man den anderen wertfrei zuhört - DAS ist aber das Um und Auf.“

Übrigens sei es egal, ob jemand zum ersten Mal teilnimmt oder sogar überhaupt noch nie geschrieben hat - über das Papier begegnet man sich wieder auf einer gemeinsamen Ebene. „Wenn ich einmal vorgebe, man hat eine Viertelstunde Zeit über dies oder das zu schreiben und jemand schreibt nur drei Wörter - ist das auch in Ordnung. Weil diese drei Wörter können so aussagekräftig sein, dass einem die ‚Ganshaut‘ aufsteigt. Daher sind auch keine Vorkenntnisse erforderlich. Heidi Rath spricht zum Schluss noch eine herzliche Einladung zur wertfreien Schreibbegegnung ein. Zusammengefasst in drei Wörtern: Komm! Schreib! Mit!

Nur eines sei noch vorweg zu erwähnen: Als besonderes Gemeinschaftswerk präsentieren 20 Autoren der Schreibwerkstatt heuer in einem Sammelwerk 24 kleine literarische Fenster für die Weihnachts- und Winterzeit. Mehr auf: www.kirchbergvital.at/schreibwerkstatt



Fotos: Föllner



Fotos: Lienhardt





Foto: J. Lenhardt

Wahlkampffinale bei Austrovinyll

Im Rahmen seiner Landtagswahl-Steiermarktour machte LH Christopher Drexler den neunten Halt im Bezirk Südoststeiermark. Bei der Firma Austrovinyll in Fehring kam er mit rund 150 Funktionären sowie Mitgliedern der Steirischen Volkspartei Südoststeiermark ins Gespräch.

Bezirksparteiobmann LAbg. Franz Fartek fand einleitend klare Worte: „Eine Stimme für die Volkspartei ist eine Stimme für die erfolgreichste Regionalentwicklung Europas. Die stimmenstärkste Partei hat den Vorsitz der Region. Bei dieser Wahl haben Experimente keinen Platz. Die Landtagswahl ist eine strategische Wahl, in der wir die Zukunft der Steiermark, aber auch der Südoststeiermark und der Gemeinden ent-

scheiden. Die südoststeirische Entwicklung der vergangenen Jahrzehnte sollte Grund genug sein, der Volkspartei das Vertrauen auszusprechen.“

„Es braucht einen Ausbau der B68 als wichtige Verkehrsrouten für den gesamten Bezirk Südoststeiermark - das ist nicht nur ein großes Thema für die Pendler, sondern auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor“, so Landeshauptmann Drexler,

der sagte: „Ebenso bekenne ich mich klar zum Ausbau der A9 im Süden von Graz. Um ein zukunftsfähiger Standort zu bleiben, muss es möglich sein, Infrastruktur ganzheitlich zu denken, von der Schiene bis zur Straße. Wir brauchen aber auch ein leistungsfähiges und leistungsstarkes Internet. Das sind entscheidende Voraussetzungen für die Entwicklung der gesamten Region Südoststeiermark.“

„Am 24. November entscheidet sich, in welche Richtung sich die Steiermark entwickelt: Es geht um die Entscheidung, ob der konstruktive weiß-grüne Weg der Steirischen Volkspartei und der Landesregierung fortgesetzt werden kann oder nicht. Ob weiterhin Zusammenarbeit, Verlässlichkeit und Stabilität zählen oder unsere Steiermark zum blauen Experiment wird“, ergänzte STVP-Landesgeschäftsführer Detlev Eisel-Eiselsberg.

„Wir haben steirische Werte, die so etwas wie unsere Hausordnung sind. Wer unsere Werte nicht verinnerlicht, kann kein Teil unserer Gesellschaft sein und schon gar nicht Staatsbürger werden“, betonte Drexler abschließend. ❖

Das Endergebnis der steirischen Landtagswahl 2024 war zum Zeitpunkt des Drucks des gaudium Magazins noch nicht bekannt.



Fotos: Lenhardt

Jubiläumskonzert des „Ensemble VOCATIV“

Anlässlich des 25-jährigen Bestehens des Chors „Ensemble VOCATIV“ gab dieser in der bis auf den letzten Platz gefüllten Pfarrkirche Trautmannsdorf ein Konzert zum Besten. Am Ende gutierte das begeisterte Publikum die musikalische Leistung mit Standing Ovations und vielen Glückwünschen.

Etwas 15 bis 20 Singbegeisterte haben sich im Sommer 1999 zu einer losen Gruppe zusammengeschlossen, um gemeinsam Vokal-Musik zu versuchen. „Lange haben wir nach einem geeigneten Chor-Namen gesucht. Ewald Hirschmugl, ein ‚alter‘ Trautmannsdorfer & Mitglied des Ensembles, hat uns seine Idee zur Verfügung gestellt. Als Vocativ bezeichnet man im Lateinischen den fünften Fall, der bei Übersetzungen für begeisterte Ausrufe verwendet wird. Der Name VOCATIV steht aber auch für ‚vocal-aktiv‘. Genau das ist unsere Intention: Spaß am Singen zu haben und damit unsere Zuhörer zu begeistern“, erinnert sich Chorleiterin Karin Leitgeb.

Beim Jubiläumskonzert in Trautmannsdorf konnte sich das Publikum über ein abwechslungsreiches Programm, das von der Renaissance über weltliche und sakrale Musik bis hin zu Musical-, Film- und Popsongs reichte, freuen. Unterstützt wurde das Ensemble VOCATIV von Brigitte Pichler (Orgel & Klavier), Verena Maier-Mohamed (Klavier) sowie von den Blechbläsern der Trachtenmusikkapelle Trautmannsdorf unter der Leitung von Stephan Kaufmann.

Zu hören und zu sehen ist das Ensemble VOCATIV unterm Jahr bei kirchlichen Anlässen und privaten Feiern, bei Hochzeiten - nicht nur in Trautmannsdorf, sondern in der ganzen Steiermark, bei Advent- & Weihnachtsfeiern in und um Bad Gleichenberg, im Weinkeller und -garten des Weinguts Leitgeb und bei weiteren Veranstaltungen, wo musikalische Umrahmung gefragt ist.

„Nach dem Beginn unserer Proben in der VS Trautmannsdorf und als Gast im Musikheim der Trachtenmusikkapelle Trautmannsdorf finden wir seit ein paar Jahren in der inspirierenden Atmosphäre der vinosophie im Weingut Leitgeb einen wunderbaren Ort für unsere Chorproben“, ergänzt Obfrau Christine Ruprecht. ❖



Erster Gratulant nach dem Konzert: „Hausherr“ Pfarrer Mathias Trawka

Die Solisten des Konzertabends:



Theresa Pfeiler



Maria Puntigam



Ewald Hirschmugl spielte auf einer Cajón (Kistentrommel). Diese stammt ursprünglich aus Peru. Übersetzt bedeutet das spanische Wort „cajón“ so viel wie „Schublade“ oder „Schubkasten“.

Die aktiven Chormitglieder des Ensemble VOCATIV

CHORLEITERIN
• Leitgeb Karin

SOPRAN

- Gutmann Reingard
- Kalcher Elisabeth
- Mahler Katharina
- Pfeiler Birgit
- Pfeiler Monika
- Pfeiler Theresa
- Pichler Brigitte
- Puntigam Maria
- Verhofstede Els

ALT

- Balber Anna
- Gutmann Kristina
- Krenn Hannelore
- Leitgeb Martina
- Puntigam Gertrude
- Ruprecht Christine

TENOR

- Hermann Waltraud
- Krobath Josef
- Hirschmugl Ewald
- Wolf Anna

BASS

- Moik Anton
- Ulbl Andreas
- Wagner Waldemar

Vom Werkstück zum Wertstück

Randvoll war die ZONE Kirchberg/R., als die Handwerker rund um Regina Monschein ihre HandWerkSpürSchau eröffneten. Die Präsentationsfläche wurde geschickt in gemütliche Räume verwandelt. Durch den raffinierten Einsatz von Stoffen, Holz, Düften, Tönen und Pflanzen konnten die Betrachter

eine erlebbare Sinneswelt betreten. Die Werkstücke erzählen Geschichten, die schier unglaublich erscheinen und dem Handwerk somit ganz neuen Wert und Bedeutung geben.

Initiatorin und Polsterin Regina Monschein geht es vor allem um spürbare Raumerlebnisse. Die gebürtige Vorarlbergerin fasste ihre Vision in der Eröffnungsrede wie folgt zusammen: „Nach meiner Handwerksausbildung stand ich an einer Weggabelung: Meisterprüfung oder Raumgestaltung?“ Sie hat sich für eine Vertiefung in Raumgestaltung entschieden und dieser eingeschlagene Weg ging überzeugend auf, denn sie blieb ihrem Handwerk treu.

Die HandWerk-SpürSchau ist noch bis zum 18. Jänner 2025 bei freiem Eintritt in der ZONE Kirchberg erlebbar. Durch die gute textliche und interaktive Aufbereitung ist ein Besuch - während der Öffnungszeiten der Bibliothek: (Mi, 8.30 - 11 Uhr, Fr, 15 - 17.30 Uhr und So, 9.30 - 11 Uhr) - auf jeden Fall lohnend. Für Familien eignet sich eine Besichtigung ganz besonders, denn Angreifen ist ausdrücklich erwünscht und das Duft-Memory begeistert „Groß“ wie auch „Klein“. ❖

Für die Ausstellung holte sie sich Partner und Komponenten ins Konzept, die auf den ersten Blick schräg wirkten. Doch durch Meisterflorist Rainer Böhm und Kräuterpädagogin Romi Fuik fand ein essenzieller Raumbestandteil Einzug in die Ausstellung: die Natur und ihr Duft. Mentaltrainerin Romana Fink setzte mit der Philosophie der Achtsamkeit Akzente und Musikerin / Papierkünstlerin Anna Tropper setzte mit ihren feinen Bildern und Strohsternen dem „Raumgefühl“ noch den überraschenden I-Punkt auf.

Die HandWerk-SpürSchau ist noch bis zum 18. Jänner 2025 bei freiem Eintritt in der ZONE Kirchberg erlebbar. Durch die gute textliche und interaktive Aufbereitung ist ein Besuch - während der Öffnungszeiten der Bibliothek: (Mi, 8.30 - 11 Uhr, Fr, 15 - 17.30 Uhr und So, 9.30 - 11 Uhr) - auf jeden Fall lohnend. Für Familien eignet sich eine Besichtigung ganz besonders, denn Angreifen ist ausdrücklich erwünscht und das Duft-Memory begeistert „Groß“ wie auch „Klein“. ❖

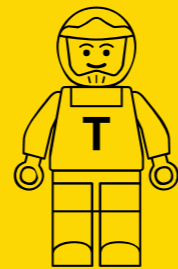


Foto: HandWerkSpürSchau Kirchberg

GROSSTER LEGO-HÄNDLER

Österreichs eröffnete eine **FILIALE IN GNAS**

Neben dem Hauptsitz von „brick complete“ in St. Margarethen an der Raab kommt zu den Geschäften in Graz und Gleisdorf jetzt eine neue Filiale in Gnas dazu - ein Spielzeug-Paradies mit über 10.000 Artikeln!



Vor etwa zehn Jahren hatte Geschäftsführer Martin Buritsch, ein geborener Kirchberger, die Idee, ein Geschäft nur mit LEGO-Artikeln zu eröffnen. Rasch war klar, dass ein Laden nur mit LEGO-Produkten allein wirtschaftlich keinen Sinn macht. Daher startete er zunächst ausschließlich online den Handel mit LEGO-Produkten. Rasch wuchs das Unternehmen und so wurde schon bald in Gleisdorf ein Geschäft eröffnet. Nächster Schritt war nach Graz auf den Jakominiplatz.

Mit der Filialeröffnung in Gnas erfüllt sich GF Martin Buritsch einen langgehegten Wunsch, denn in seiner Jugend hat

er in der Region Gnas viel Zeit verbracht. So wurde aus dem Spielzeuggeschäft der Familie Fink in Burgfried, gleich neben dem Ofenstudio Baumgartner und der Ausstellungshalle des Autohauses Fink, „brick complete“ Gnas in Betrieb genommen.

„Jedes Produkt, das im aktuellen LEGO-Katalog abgebildet ist, haben wir in Gnas lagernd. Wir sind auch der größte Playmobil-Händler Österreichs und somit bestens ausgestattet“, betont GF Buritsch. Auch findet man bei „brick complete“ zahlreiche andere Anbieter von europäischem Markenspielzeug (bewusst nicht aus China) und auch zwei schon fast vergessene Marken: Matador und Fischer-Technik. „Wir verschicken demnächst einen Container voller Spielzeug

NACH China, während viele andere Spielzeughändler AUS China beziehen“, freut sich Martin Buritsch über den „kleinen Unterschied“.

Gratulationen zur erfolgreichen Eröffnung kamen von Bgm. Gerhard Meixner und WKO Regionalstellenleiter Thomas Heuberger im Namen der Wirtschaftskammer Steiermark.

„Die Menschen sollten anstatt sich zu bekriegen oder sich gegenseitig schlecht zu machen, lieber miteinander reden oder vielleicht etwas zusammen spielen - aber nicht am Computer. etwa bei einem Brettspiel, das sich wieder großer Beliebtheit erfreut, weil man nämlich direkt und persönlich miteinander kommunizieren muss“, ergänzt Martin Buritsch.



Bgm. Gerhard Meixner (links) und WK-RSTL Thomas Heuberger (rechts) gratulierten GF Martin Buritsch und Filialleiterin Kerstin Pfleger (Mitte) zur gelungenen Eröffnung des Spielzeugfachgeschäftes in Gnas. Mit dabei auch Anita Fink, „Nachbarin“ sowie Inhaberin des Geschäftslokals, und Eva-Maria Wagnes, zuvor GF der „Spielewelt Gnas Nord“.



Foto: Lienhardt

BRICK
COMPLETE
GRAZ JAKOMINIPLATZ
GLEISDORF
GNAS

GROSSE AUSWAHL!

JETZT AUCH IN
GNAS
BURGFRIED 127



SPIELZEUG KOMPLETT

FÜR DICH UND MICH!

WWW.BRICKCOMPLETE.COM

ANZEIGE



Saubermacher-Gründer Hans Roth, Astrid Arnberger (Leiterin F&E Saubermacher), LR Simone Schmiedtbauer, Hauptpreisgewinner Paul Demschar, LAbg. Helga Ahrer, Roland Pomberger (Montanuniversität Leoben) und Ralf Mittermayr (CEO Saubermacher)

Hans Roth Umweltpreis 2024

Der 19. Hans Roth Umweltpreis für Österreich geht an Paul Demschar von der Montanuniversität Leoben. Der Absolvent wurde für seine Arbeit zur optimierten mechanischen und sensorgestützten Aufbereitung von Grazer Bioabfällen zu hochwertigem Kompost ausgezeichnet. Auch Absolventen der TU Graz, TU Wien, BOKU Wien sowie der Donau-Uni Krems wurden für ihre Arbeiten von Saubermacher ausgezeichnet.

Eine ganz besondere Bühne erwartete die Gewinner bei der Preisverleihung des diesjährigen Hans Roth Umweltpreises. Die Auszeichnung fand im Vorfeld zu Österreichs größter Fachkonferenz der Abfallwirtschafts- und Recyclingbranche, der Recy DepoTech in Leoben statt. Landesrätin Simone Schmiedtbauer, LAbg. Helga Ahrer sowie Bgm. Kurt Waller übergaben die Auszeichnung in Anwesenheit zahlreicher weiterer Ehrengäste.

Der mit 4.000 Euro dotierte Hauptpreis ging an Paul Demschar von der Montanuniversität Leoben. Zudem durften sich Alexander Wagner von der TU Graz, Dominik Blasenbauer von der TU Wien, Gerald Lang von der BOKU Wien und Zusana Zavodsky von der Donau-Uni Krems über ihre Auszeichnungen mit je 2.200 Euro Preisgeld freuen.

Jeder Abfall ist ein potenzieller Rohstoff

Ziel von Paul Demschar's Arbeit war es, praxistaugliche Wege aufzuzeigen, um den Störstoffgehalt unter zwei Prozent zu senken. Bioabfälle

können so als Dünger und wertvoller Nährstofflieferant wieder in den Kreislauf zurückgeführt werden. Durch den Prozess der Kompostierung ist es möglich, aus biogenen Abfällen hochwertige Produkte herzustellen. Jedoch nur, wenn die Ausgangsstoffe frei von Störstoffen sind. Regelmäßige Mülltrennanalysen zeigen, dass in Bioabfall bis zu sechs Prozent falsche Abfälle wie etwa Plastik-, Metall- oder Glasverpackungen entsorgt werden. Das verhindert das Schließen des Stoffkreislaufes und die Gewinnung von natürlichen Produkten.

Kreislaufwirtschaft schafft Lösungen

Das beweisen auch die Arbeiten der weiteren vier Ausgezeichneten. Die Themen umfassen das Textilrecycling, konkret die Aufbereitung und Behandlung von Alttextilien zur Wiederverwertung in der Papierproduktion, optimierte Behandlungskonzepte zur Maximierung der Rückgewinnung von Wertstoffen aus Restmüll, Forschung zu alternativen und nachhaltigen Materialien für den Einsatz in der Bauindustrie und die Analyse eines Heimkompostiergeräts.

„Junge Menschen werden immer sensibler, wenn es um den Umgang mit unserer Umwelt geht. Sie beschäftigen sich zunehmend mit dem Thema Ressourcenschonung und Rückgewinnung wertvoller Rohstoffe. So auch unsere Gewinner. Solche Talente müssen gefördert werden, denn Forschung und Entwicklung sind auch in der Kreislaufwirtschaft zentrale Parameter auf dem Weg Richtung Klimaneutralität. Ich gratuliere allen Preisträgern sehr herzlich und bin davon überzeugt, dass wir noch viel von ihnen hören werden“, betonte Hans Roth, Saubermacher-Gründer und Stifter des Preises.



Die Preisträger: Gerald Lang (BOKU Wien), Dominik Blasenbauer (TU Wien), Zusana Zavodsky (Donau-Uni Krems), Paul Demschar (Montanuni Leoben) und Alexander Wagner (TU Graz)



Foto: Lienhardt

Kaufhaus Thaller übernimmt Spielwaren und Sport 2000

Übernahme des gesamten Geschäftsbetriebs und umfassende Investitionen

GF Mag. Stefan Thaller: „Wir haben per 1. Oktober den gesamten Geschäftsbetrieb unserer bisherigen Mieterin Picher GmbH am Standort in Feldbach übernommen. Für Kunden wird es damit einen nahtlosen Übergang geben und ich freue mich sehr, dass wir auch alle Mitarbeiter übernehmen können, denn das ist ein wirklich erstklassiges Team. Die ersten Monate müssen wir noch mit dem bisherigen Shop-Layout arbeiten, aber ab Februar wird die Fläche komplett erneuert und modernisiert. Wir werden dann rund um

Ostern 2025 einen vollkommenen neuen Shop für Sport und Spielwaren eröffnen können.

Unser Ziel ist es, damit in unserem Einzugsgebiet einfach die Besten im stationären Handel zu werden. Für mich ist das ein Herzensprojekt, ich habe mehr oder weniger meine Kindheit in diesem Geschäft verbracht. Wir hatten den Bereich ja bis vor 20 Jahren selbst betrieben und damals an die Picher GmbH weitergegeben. Dass wir ihn nun wieder zurück übernehmen können, freut mich sehr!“

Ab März 2025 wird auch der LET'S DO IT Fachmarkt für Werkzeug und Garten deutlich erweitert und modernisiert. ↵

FELDBACH
GASTRONOMIE
gut essen und trinken

Thermen- & Vulkanland Steiermark

FELDBACHER
BAUERN
Silvester
30. Dezember

Die Innenstadtwirte laden ein, bei geselliger Atmosphäre und regionalen Köstlichkeiten das Jahr auf ganz besondere Weise ausklingen zu lassen.

CAFÉ CASA MIA | CAFÉ FUCHS | CAFÉ-BISTRO-LOUNGE JÖRG WOLF
CAFÉ-BAR-LOUNGE SAVARO | BAUERNSTADL | EINFACH FITZ | LA PIAZZETTA
PFEILER'S BÜRGERSTÜBERL & HOTEL | RESCHERIA - DAS KAFFEEHAUS
SCHNELLMIBISS NINAUS | SISSI'S WEINBAR | VELIUS PIZZERIA RESTAURANT BAR
URBANISTUB'N

www.feldbach.gv.at/advent

WINTERZAUBER
IN TRACHT

TRACHTENMODE
HIEBAUM
TRADITION & HANDWERK

8322 Studenzen 118
www.hiebaum.at



Julian und Günter Kleinschuster sowie Georg Gregorc sind im Hause Trummer für die Marke Audi zuständig - hier im Bild mit dem brandneuen A5.

Schöne Kombis heißen Avant

Die Geschichte der Kombis bei Audi begann bereits im Jahr 1977 mit dem Audi 100 C2 Avant. Seit Einführung der Avant-Modellvariante erfreuen sich die Modelle an großer Beliebtheit. In diesem Beitrag wollen wir die Evolution des Audi A4 bzw. A5 unter die Lupe nehmen

Die langjährige Bestseller-Baureihe Audi A4 heißt nun mit dem Debüt der bereits zehnten Generation Audi A5. Mit ihm knüpft Audi an seine erfolgreiche Geschichte in der Mittel-

klasse an. Der „Urgroßvater“ des Audi A5, der Audi 80, wurde erstmals 1973 präsentiert. Er feierte große Erfolge und wurde 1994 durch den Audi A4 abgelöst. Nun, 30 Jahre nach dem ersten A4, heißt



die jüngste Generation jetzt Audi A5. Beide Karosserievarianten, Limousine und Avant, verkörpern perfekt die sportliche Essenz der Audi-Designphilosophie. Effiziente, teilelektrifizierte Verbrennungsmotoren mit MHEV plus-System und emotionale S-Modelle zeichnen die Audi-A5-Familie aus.

Auch technisch ist der Audi A5 am neuesten Stand. Der Innenraum wurde komplett überarbeitet. Dort sticht einem das



neue freistehende MMI-Panoramadisplay sofort ins Auge, bei dem der Beifahrer auch optional ein eigenes Display bekommen kann.

Wie zuvor bereits erwähnt, kommen beim neuen A5 auch neu entwickelte Verbrennungsmotoren zum Einsatz. Die Motorenpalette reicht von einem sparsamen Diesel bis hin zu einem kraftvollen V6 Benziner mit 367 PS, der im Sportmodell des S5 verbaut ist. Eine Besonderheit stellt hier auch das MHEV-plus dar, das den Verbrennungsmotor unterstützt und elektrische Fahranteile ermöglicht.

Preislich ist der neue Audi A5 ab 47.297 Euro erhältlich. Erleben Sie den neuen Audi A5 hautnah im Autohaus Trummer in Gniebing bei Feldbach! ➔



Der „Urvater“ der Audi-Kombi-Reihe: Der Audi 100 C2 Avant aus dem Jahr 1977.



Eine Neuinterpretation der Avant-Reihe kam 1994 mit dem A4 Avant auf den Markt.

MEHR BAD FÜR IHR GELD



Bis zu
€ 2.000.-*

HANDWERKERBONUS holen!

*Im Rahmen der Förderaktion des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft werden Förderungen für Errichtung, Wartung und Reparatur von Sanitärinstallationen (wie Bad-, WC-, Wasch- und Dusch- und Ablaufinstallationen) gewährt.

krobath
Bad Heizung Service

SUNEX
Gruppe

Bäderausstellung
auf ≈ 800m²

Suchen Sie sich Ihr
neues Bad aus!

Ihr *Qualitätspartner*

ERNEUERT/SANIERT
ihr Bad von der Planung bis zur
Fertigstellung/Endreinigung.
03152/9002-0

Brückenkopfgasse 7 | 8330 Feldbach | 03152/9002-0

www.krobath.at

Zeit, auf 5 hochzuschalten.



A5 Der Audi A4 ist der neue Audi A5.
This is Audi



Jetzt bei uns Probe fahren.

Trummer
Wir bewegen Menschen.

Gniebing 84
8330 Feldbach
Telefon +43 3152 2336618
www.trummer.or.at



Günter Kleinschuster
Audi Markenleiter
Tel. 0664/80233632



Georg Gregorc
Audi Spezialverkäufer
Tel. 0664/88640749

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 4,9-8,4 l/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert: 127-191 g/km. Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen bei Spannweiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Stand 10/2024, Symbolfoto.

ANZEIGE



DiniTech-GF Dietmar Niederl mit den Organisatoren der Silence Rallye, Bernd Donner und Marco Hornegger



Fotos: Lienhardt

Der „Cybertruck“ zu Gast bei Dinitech

Die „Tesla Silence Rallye 2024“ ging wieder zurück an den Start, wo alles begonnen hat, nämlich in die Steiermark. 2017 gab es die erste Silence Rallye im grünen Herzen Österreichs und heuer kamen die Tesla-Fans wieder zurück. Das diesjährige Motto lautete: Pirates of the Steiermark. Für die 40 Teilnehmer samt ihren E-Fahrzeugen aus ganz Österreichs und Teilen Europa gab es ein wunderbares, kulinarisches und lustiges Wochenende mit dem wohl legendärsten Tesla Club der Welt.

Das absolute Highlight war ein aus den USA direkt importierter „Cybertruck Stainless Pearl“. Jeder Silence-Rallye-Gast

hatte so auch die Gelegenheit, mit diesem „Piratenschiff“ mitzufahren. Organisiert wurde die „stille Rallye“ vom Präsidenten des Tesla Clubs Austria, Marco Hornegger, aus Salzburg und Bernd Donner aus Kirchberg/Raab. Der Tesla-Club verfügt in Österreich über 450 Mitglieder.

Die Rallye führte vom Schloss Seggau zur Schokoladenmanufaktur Zotter in Riegersburg und weiter durch das Vulkanland zur Fahrzeugpräsentation nach Bad Gleichenberg. Zu einem Lade- und Infostopp kam es in St. Stefan im Rosental bei der Firma DiniTech, dem Unternehmen mit innovativer Ladetechnik für Elektrofahrzeuge. Dort konnten sich die Rallye-

teilnehmer kulinarisch verwöhnen und über das Vorzeigeunternehmen informieren lassen. Das größte Interesse rief natürlich der „Cybertruck“ hervor, der aufgrund seiner einzigartigen Karosserieform auch als „Piratenschiff“ bezeichnet wird. Das utopisch wirkende „Monster“ verfügt über eine kugelsichere neun Millimeter starke Stahlkarosserie ohne Lacküberzug. Die vier E-Motoren leisten 608 bis 847 PS (jede nach Modell), der Preis liegt bei etwa 75.000 Euro.

Aktuell gibt es für Österreich noch keine Straßenzulassung. Aber: Der erste Tesla Cybertruck mit offizieller EU-Zulassung fährt schon in Tschechien. ✈

Auto Kalcher - offiziell auch eine BOSCH Car Service Werkstätte für alle Marken

Auto Kalcher ist bislang Markenwerkstätte von Peugeot, Honda, Ssang-Yong/KGM sowie Ligier/Microcar und freut sich, zusätzlich mit dem Bosch Car Service für alle Marken seinen Kunden einen noch umfangreicheren Service anbieten zu können. 20 bestens ausgebildete Fachkräfte im Bereich KFZ-Werkstatt sowie Spenglerei/Lackiererei tun für Ihr Auto alles! Profitieren Sie von der Kompetenz und hohen Qualität zu fairen Preisen des Autohauses Kalcher.

„Durch unsere Partnerschaft mit dem führenden KFZ-Erstausrüster BOSCH sind wir immer auf dem neuesten Stand“, betont Geschäftsführer Bernhard Kalcher.

Vom ersten Bosch Car Service, der 1921 in Hamburg eröffnet wurde, bis hin zu einem weltweiten Netz von über 15.000 Werkstätten in 150 Ländern: Qualität und Kompetenz basieren auf einer 100-jährigen Geschichte. Vertrauen Sie auf eine starke, renommierte und weltweit führende Marke, auf die Sie sich

verlassen können: Bosch.

„Mit unseren umfassenden Services erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche und Anforderungen rund ums Fahrzeug. Wir betreuen **alle Fahrzeugmarken**. Auch bei Antriebssystemen bieten wir Ihnen die komplette

Bandbreite von Benzin- über Diesel- und Elektro- bis hin zu Hybridmotoren. Alle Bosch Car Service-Werkstätten durchlaufen einen systematischen Zertifizierungsprozess und beteiligen sich an umfassenden Maßnahmen zur kontinuierlichen Qualitätssicherung“, lädt Bernhard Kalcher ein, die neue Service-

Qualität für Ihr Fahrzeug (aller Marken) kennenzulernen.

Wichtig zu wissen ist, dass jeder Kunde das Recht hat, für alle zu bezahlenden Leistungen (Reparaturen, Wartung, etc.) zu einem Bosch Service seiner Wahl zu gehen - und das ohne Verlust der Herstellergarantie!



Fotos: Lienhardt, Bosch

Steiermärkische SPARKASSE | 200 JAHRE #glaubandich

Frohe Weihnachten und ein erfolgreiches neues Jahr.

Der Glaube an alle Menschen, der die Steiermärkische Sparkasse seit 200 Jahren prägt, macht das Jubiläumsjahr 2025 zu einem besonderen Anlass.

steiermaerkische.at

Autohaus Kalcher GesmbH
Bosch Car Service
Grazerstraße 24
8350 Fehring

Tel.: 03155 / 2424-0
office@autokalcher.at
www.autokalcher.at

Für Ihr Auto tun wir alles.

ANZEIGE

Buchen Sie online rechtzeitig einen Termin unter www.autokalcher.at.

Achtsamerer Umgang mit Licht gefordert

Der Mensch braucht für seine Gesundheit Phasen mit ausreichender Dunkelheit. Diese sind für die Bildung des Hormons Melatonin notwendig, das den Tag-Nacht-Rhythmus des menschlichen Organismus steuert. Auch Tiere benötigen die Dunkelheit zur Nahrungssuche oder Fortpflanzung und werden durch intensive Beleuchtung gestört. Sie brauchen für ihre Regenerations- und Ruhephasen Finsternis. Ein Zuviel an Licht führt zu Desorientierung, Blendung und Tod durch Erschöpfung oder Verbrennen an den Lichtquellen. Lichtverschmutzung beeinträchtigt auch Pflanzen und Bäume. Durch unnatürlich viel Lichtangebot wird der natürliche Wachstumszyklus von Pflanzen beeinträchtigt.

Das Steirische Vulkanland widmet sich mit dem LEADER-Projekt „Achtsamer Umgang mit Licht“ diesem Thema, was einen weiteren Schritt zur Leitbild-Vision des Vulkanandes, nämlich bis 2024 zur lebenswertesten Region Europas zu werden, bedeutet. Obmann Josef Ober und Regionalmanagement Südost-Vorstzender Franz Fartek wollen beim Thema



„Lichtverschmutzung“ aber keine Regeln aufstellen, sondern mehr Bewusstsein gegen zuviel Beleuchtung schaffen. „Nicht alles abdrehen ist die Lösung, sondern eine kontinuierliche Reduktion von künstlichem Licht“, sind Ober und Fartek überzeugt.

Für diese sensible Thematik konnte das Steirische Vulkanland viele Gemeinden in einen Diskussions- und letztlich auch Handlungsprozess bringen. „Schon jetzt haben 80% unserer Gemeinden auf LED umgestellt. Eine Reduktion der Einschaltzeiten von Gemeindebeleuchtung ist nicht nur wirtschaftlich von Vorteil, es erhöht auch die Lebensqualität“, ergänzt Raphaela Fink vom LEADER-Management.

Zur Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung des Themas liegen vielerorts Info-Broschüren für die Bereiche privat, Gewerbe und öffentlicher Raum auf.

Maßnahmenbeispiele zur Lichtreduktion

LAMPEN & LEUCHTMITTEL

- Lampen mit geringem Stromverbrauch einsetzen.
- warmweißes Licht (unter 3.000 Kelvin) schafft eine angenehme Atmosphäre, blendet weniger und lockt weniger Insekten an.

LICHTLENKUNG & -INTENSITÄT

- Licht zielgerichtet einsetzen (Lichtkegel immer von oben nach unten strahlend) und Intensität so gering wie möglich halten (Absenkung / Dimmung).

LICHTDAUER

- Reduzierung der Bedarfszeiten durch Bewegungssensoren und Zeitschaltuhren.
- Absenkung bzw. Abschaltung der Beleuchtung während der Nachtkerzeit.



ACHTSAMER UMGANG MIT LICHT

QUALITÄTSOFFENSIVE DES STEIRISCHEN VULKANLANDES
ZUM ACHTSAMEN UMGANG MIT LICHT
www.vulkanland.at/achtsamer-umgang-mit-licht



Foto: Lienhardt



Fotos: Fischer

Diese Menschen sind echte „Stars“

Die WKO Regionalstelle Südoststeiermark, Energie Steiermark, Uniqa und Raiffeisen präsentieren im Autohaus Uitz in Feldbach bereits zum 18. Mal die „STARS OF STYRIA“: Top-Lehrlinge, ihre Ausbildungsbetriebe sowie Meister- bzw. Befähigungsprüfungsabsolventen.



Die Star-Trophäen, als Symbol der Wertschätzung, wurden von WKO Vizepräsidentin Gabriele Lechner, RSTO Günther Stangl, RSTO-Obmann-Stv. Josef Sommer und Regionalstellenleiter Thomas Heuberger überreicht. Durch die Veranstaltung führte in bewährter Manier wieder Moderator Gregor Waltl.

Die Qualifikation der Fachkräfte ist die Basis des wirtschaftlichen Erfolges von Unternehmen. Mit „STARS OF STYRIA“ setzt man seitens der Wirtschaftskammer Steiermark ein Zeichen der Wertschätzung für Menschen, die mit hohem Einsatz in berufliche Aus- und Weiterbildung investieren und Unternehmen, die dies als Ausbildungsbetriebe ermöglichen.

„Nachwuchs-Fachkräfte bilden das Rückgrat für eine wirtschaftlich schlagkräftige Region und sind deshalb auch in turbulenten Zeiten höchst gefragt. 4.500

Jugendliche haben bis 31. August 2024 eine Lehre gestartet, wobei die Ausbildungsbetriebe sogar noch wesentlich mehr Lehrlinge einstellen könnten – wenn ausreichend geeignete Bewerber zur Verfügung stehen würden. Laut AMS verzeichnen wir 1.066 offene Lehrstellen, ihnen stehen 948 Lehrstellen-

Ausbildung eine wirksame Strategie, den Fachkräftemangel zu bekämpfen. Trotzdem ist der Mangel

quer durchs Land spürbar“, so WKO Vizepräsidentin Gabriele Lechner.

Rund 1.900 steirische Jugendliche nutzten 2023 das kostenlose Angebot, während der bzw. im Anschluss an ihre Lehre die Berufsmatura-Vorbereitungskurse zu besuchen.

43 Lehrlinge haben vom 1. August 2023 bis 31. Juli 2024 in 37 Betrieben im Bezirk Südoststeiermark eine Lehre mit ausgezeichnetem Erfolg absolviert. Dies ist ein deutliches Zeichen dafür, dass die duale Ausbildung weiterhin in unserer Region hoch im Kurs steht.

„Die vielen Maßnahmen zur Attraktivierung der Lehre, die von Seiten heimischer Unternehmer gemeinsam mit der WKO gesetzt wurden, tragen dazu bei, in der Steiermark weiterhin engagierte Nachwuchskräfte zu finden, um so unternehmerisch erfolgreich sein zu können!“

Josef Herk, Präsident WKO Steiermark



suchende

gegenüber. Insgesamt 4.686 Unternehmen und 33 überbetriebliche Ausbildungseinrichtungen engagieren sich in der grünen Mark derzeit in der Lehrlingsausbildung. Immer mehr Firmen sehen in der dualen

„Star“ & Staatsmeister

Tobias Uitz begann 2018 im Autohaus Uitz in Feldbach mit der Lehre zum KFZ-Techniker. Er absolvierte die Berufsschule mit sehr gutem Erfolg und schloss die Lehrabschlussprüfung 2022 mit Auszeichnung ab - er war daher ein „Star of Styria“.

Damit war er noch nicht zufrieden. Er entschied sich für eine zweite Lehre als Karosseriebautechniker, wobei er sein bereits erworbenes Können einsetzen und sich neues Wissen und Fähigkeiten aneignen konnte.

Der nächste Schritt war die Teilnahme am Landeslehrlingswettbewerb für Karosseriebautechnik in Graz, wo er den ausgezeichneten zweiten Platz belegen konnte. Bei der Staatsmeisterschaft in Innsbruck konnte Tobias nicht nur mit seiner präzisen, genauen und fokussierten Arbeitsweise überzeugen, sondern auch mit seiner Ruhe, Gelassenheit und authentischen Ausstrahlung. „Wir waren sehr stolz, dass



Tobias bei den Staatsmeisterschaften dabei sein konnte, aber dass der Junge den Wettbewerb gleich gewinnt, hat schon eine große Euphorie bei uns ausgelöst! Dieser Stern wird noch weiter leuchten und ein großes Vorbild für unsere jungen Talente sein“, freut sich Uitz-Geschäftsführer Gerhard Winkler.

ANZEIGE



THERMENLANDGUTSCHEIN

Verschenken Sie Sehnsucht zu Weihnachten: Mit dem Thermenlandgutschein tauchen Sie in **märchenhafte Wasserwelten** ein, genießen **zauberhafte Kulinari**k oder erleben **magische Glücksmomente**.

So herrlich einfach ist das.



Sehnsucht, öffne dich

DAS GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

Auch als Online-Gutschein zum Selberdrucken



thermenlandgutschein.at



Partner von


Thermen- & Vulkanland
Steiermark



Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH
8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a

Telefon: +43 3382 55 100
info@thermenlandgutschein.at
www.thermenlandgutschein.at

