

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 44

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Frühling 2025



goldmann



ANZEIGE

Foto: Goldmann

2

Steiermärkische
SPARKASSE | 200 JAHRE
#glaubandich

Unser Morgen braucht Menschen, die an sich glauben.

#weltvonmorgen

steiermaerkische.at

Editorial

Ich kann mit Stolz festhalten, dass sich das *gaudium* Magazin nach über zehn Jahren am Printmarkt nicht nur gut gehalten, sondern klar in der Qualitätsschiene etabliert hat. Daher war ich höchst erfreut, als ich erfuhr, dass ich bzw. mein Magazin mit dem Innovationspreis des Steirischen Vulkanlandes in der Kategorie „Lebenskraft“ ausgezeichnet werde/wird (siehe Seite 6). Ich betrachte diesen Preis als Wertschätzung meiner fast 30-jährigen journalistischen Tätigkeit in der Region. Ich habe die Entwicklung im Steirischen Vulkanland von Beginn an nicht nur miterlebt, sondern das „Projekt“ während meiner Zeit als Chefredakteur der *Bildpost* auch aktiv unterstützt.

Dass ich den Preis für mein Lebenswerk bekommen habe, fühlte sich bei der Verlautbarung etwas seltsam an - ich arbeite ja sicher noch ein paar Jahre weiter - aber letztlich trifft es das nicht so schlecht. Man kann durchaus sagen, dass das *gaudium* Magazin das Erfolgreichste ist, was ich in meinem beruflichen Leben zustande gebracht habe - und ich hoffe, das bleibt noch lange so!

Zum Abschluss möchte ich Ihnen auf keinen Fall die Laudatio vorenthalten, die Vulkanland-Mastermind Christian Krottscheck für/über mich geschrieben (vielen Dank dafür) und bei der Preisverleihung im Haus der Vulkane in Stainz bei Straden auch so verlesen hat:

„Er ist das, was man einen Tausendsassa nennen kann - Visagist, Händler, Fotograf, Grafikdesigner, Chefredakteur und Herausgeber eines Magazins. Er hat sein Leben dem hochwertigen Journalismus gewidmet und

erkannte bereits in jungen Jahren das Potenzial des Steirischen Vulkanlandes und dessen Stärkefelder Kulinarik, Handwerk und Lebenskraft. Die ständige Beschäftigung mit dem Neuen hat ihn am Puls der Zeit und Möglichkeiten wirken lassen und ebenso zu seiner jugendlichen Agilität geführt.

Seit nunmehr zehn Jahren ist sein hochwertiges *gaudium* Magazin am Markt, mit vier Ausgaben pro Jahr, mit beeindruckenden Layoutmöglichkeiten und ambitionierter Gestaltung. Auf durchschnittlich 70 Seiten werden die Wirtschaftsschwerpunkte des Vulkanlandes in Wert gesetzt und mit reicher Bildersprache Image, positive Emotionen und bleibende Eindrücke gebildet. 800 Unternehmer vertrauen als Kunden darauf, darin ihre edlen Produkte und Angebote zu inszenieren und zu präsentieren. Die hohe Themenvielfalt (von Landschaft bis Portraits, Oldtimer bis zur Route 66, Kulinarik & Wein bis zum Handwerk) unterfüttert die Wertebildung der Region und verstärkt die überregionale Sehnsucht nach dem Vulkanland.

Guido Lienhardt hat als Chefredakteur die Region mitgeprägt und als Herausgeber von *gaudium* dem Thermen- und Vulkanland ein hochwertiges Magazin geschenkt, das das Selbstbewusstsein und die Vorstellungskraft über Horizonte hinausgehoben hat. *gaudium* ist der inhaltliche und optische Beweis, dass das Thermen- und Vulkanland in punkto Landschaft, Produkte, Architektur, Design und Menschen keinen Vergleich zu scheuen braucht.“



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

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, Leitzring, 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 Blätternen 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 2025.



Inhalt



KULINARIK

- 8 **Der Frühling auf dem Teller**
Wenn es wärmer wird, werden erste Frühlingsboten verkocht.
- 11 **Kernöl ist wieder in aller Munde**
Bei der Landesprämierung gibt es immer mehr Gold-Gewinner.
- 12 **„Bio“ ist nicht mehr aufzuhalten**
Immer mehr Betriebe setzen bei Anbau und Produktion auf Bio.
- 15 **Berndorfer Fleischhof ist 30**
Der Fleischhof Raabtal wächst stetig und vor allem nachhaltig.
- 20 **Buschenschänken öffnen wieder**
In Trautmannsdorf stellen die Leitgebs den neuen Jahrgang vor.

TOURISMUS

- 27 **Sonne trifft Wein**
Weinwandern & Frühlingsgenuss in Tieschen und Klösch.
- 34 **Hollywood für Fürstenfeld**
Die Cineplexx-Gruppe eröffnet ein Kino mit 700 Sitzplätzen.

MENSCHEN

- 36 **Ballorganisatorinnen mit Herz**
Fleißige Damen von „Frau in der Wirtschaft“ sind sozial aktiv.
- 38 **Steinreich, aber kein Geld**
Franz Leitgeb sammelt Zeit seines Lebens Gesteinseinschlüsse.
- 50 **Mediale Stimme von Sturm Graz**
Ein Feldbacher kümmert sich beim Meister um die Presse.

LIFESTYLE

- 53 **25 Jahre Philharmonische Klänge**
Der Verein „kultur-land-leben“ lädt zu Jubiläumskonzerten ein.
- 54 **Abstrakte Kunst aus Fehring**
Stefan Maitz zeigte in Gleisdorf große, farbenfrohe Bilder.
- 58 **Gartenwerkstatt im Vulkanland**
Nachhaltig leben und altes Garteln-Wissen neu entdecken.
- 62 **Stefan Kraft setzt auf NRGkick**
Der Weltmeister ist Markenbotschafter des mobilen Ladekabels.



Fotos: Lienhardt, Lehner, Hobarth, Walthy, Bergmann, Bärenhof Berghausen, Kochschule Feldbach



Fotos: Schmidt

Innovationspreis 2025 für das *gaudium* Magazin

Im Haus der Vulkane in Stainz bei Straden ging der diesjährige Reigen der Vulkanland-Innovationspreisverleihungen mit dem Thema „Lebenskraft“ zu Ende. „Gut passend“, wie Bgm. Anton Edler erkannte, hat sich Straden doch vor Jahren für die Lebenskraft als Generalthema ihrer Entwicklung entschieden. „Drei K drücken die Lebenskraftbereiche von Straden aus: „Kirche - und damit die spirituelle Kraft, Kultur und Kulinarik.“

Vulkanland-Obmann Josef Ober verdeutlichte in der 63. Preisverleihung die Bedeutung des Preises als Motivation und Ansporn, im eigenen Wirkungsbereich auf innovative neue Lösungen zu achten und damit der Gesamtregion jene Dynamik zu schenken, die sie in den Augen Bewohner und Gäste einzigartig macht.

Den diesjährigen **Hauptpreis** holte sich ein Projekt, das Riegersburgs Nächtigungspotenzial mächtig in die Höhe schnellen lässt: Das **Camping Resort Riegersburg**, das Emanuel Liechtenstein mit den Campingplatzspezialisten Gebetsroither umgesetzt hat.

Platz zwei wurde in der Kategorie Lebenskraft zweimal vergeben. Einerseits ging er an Jürgen Tackner und seine architektonisch herausragend umgesetzten Stock & Stein Lodges in Merkendorf, andererseits bekam ihn die Stradenerin Gundula Lorenz für ihr Equinopathie Seminar- und Ausbildungszentrum (Physiotherapie für Tiere, insbesondere Pferde, als Basis für ein schmerzfreies Altern) verliehen. Styrinarisch von Jürgen Höfler in Gleisdorf wurde für Vulcania300, den längsten Radrundweg Österreichs, mit dem dritten Platz ausgezeichnet.

gaudium-Gründer Guido Lienhardt wurde für sein Lebenswerk mit einem Sonderpreis für sein seit 2014 erscheinendes Magazin ausgezeichnet.

Die Mitarbeiter-Card des Thermen- und Vulkanlandes Steiermark wurde als Mitarbeiterbindungsinstrument mit dem Inwertsetzungspreis bedacht. Den gab es auch für die Stadtgemeinde Feldbach und ihre vorbildliche Umsetzung der „kindgerechten Stadt“.

Der erste Archäologiepreis im Rahmen der Innovationspreisverleihung ging an den Verein „Königsberg Research“ in Tieschen. Der Verein Whinchfly Styria mit Patrick Birkel wurde für die Umsetzung einer Windflugganlage in Fehring für Para- und Hängegleiter mit dem Freizeit-Innovationspreis ausgezeichnet. Der Sonderpreis „Kreislaufwirtschaft“ ging an den Elternverein und die KEM Gnas mit Christina

Wagner und Anna Kranz und ihr Second-Hand-Projekt. Ihr Siegerprojekt: Preloved – so gut wie neu.

Diesmal wurden drei Kooperationspreise verliehen: Vulkanenergetik, eine Gemeinschaft sich ergänzender Humanenergetiker, wurde ebenfalls ausgezeichnet wie die Gemeinschaft der Bogensportclubs im Vulkanland unter Sprecher Andreas Schlögl für ihren Vulkanland-Bogensport-Cup. Und die Regionalwirtschaftsinitiative Riegersburg Plus unter der Leitung von Emanuel Liechtenstein für die die vorbildliche Umsetzung des Riegersburger Hofbergels ausgezeichnet. Der Sonderpreis Generationenfreundlichkeit ging an Ilse Schlick und ihr ehrenamtlich geführtes Generationenhaus „mittendrin“, das als Treffpunkt für die Jagerberger Bürger dient. Und die Stadtgemeinde Fehring erhielt diesen Sonderpreis für die vorbildliche Umsetzung des Festes der Generationen als Leistungsschau der Pflege.

Schließlich gab es noch einen Sonderpreis für ganzheitliche Bildung. Er wurde der von der Marktgemeinde Riegersburg umgesetzten Herbstferienakademie verliehen. ✨



Foto: Steiermark Tourismus / Lamm

Kulinarik



Fotos: Fritz, Bergmann, Lienhardt, Leilgeb



Der kulinarische Frühling kann kommen

Wenn die Tage wieder länger werden und die Temperaturen steigen, erweckt das in uns allen die Lebensgeister. Auch kulinarisch ist in den heimischen Küchen Aufbruchstimmung zu spüren. Saisonales Gemüse findet sich nach und nach vermehrt in den Speisekarten wieder, mit eher leichter, aber nicht weniger schmackhafter Kost kann man sich kulinarisch perfekt auf die neue Saison einstellen. Ein paar Beispiele gefällig? Bitte sehr!

Jungzwiebel-Cremesuppe

Zutaten für vier Personen:

- 400 g Jungzwiebeln
- 40 g Butter
- 65 ml Weißwein
- 0,75 Gemüsesuppe
- 250 g Sauerrahm
- 1 EL Mehl (glatt)
- halbe Zitrone

Zubereitung:

Die Jungzwiebeln waschen, Wurzeln entfernen, etwas dunkles Grün zur Seite legen. Das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die geschnittenen Jungzwiebeln darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, nicht bräunen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und Mehl glattrühren und zugeben. Für eine cremige Konsistenz die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Alternativ kann man sie stückig lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das dunkle Grün der Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden und darüber streuen. Mit frischen Kräutern und Croutons garnieren.



Holunderblüten-Erdbeermousse

Zutaten für vier Personen:

- 3 EL Erdbeer-Mix, *alternativ:* 3 EL Erdbeermarmelade
- 250 g Magertopfen
- 250g Naturjoghurt
- 4 EL Holunderblütensirup
- 1/2 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Pkg.
- Saft einer Limette oder Zitrone
- 6 Blatt Gelatine
- 125 g Schlagobers

Zubereitung:

Gelatineblätter in kaltem Wasser für ca. fünf Minuten einweichen. Erdbeeren, Topfen, Joghurt, Sirup, Vanillezucker und Zitronenabrieb glattrühren. Steif geschlagenes Schlagobers unterheben. Ausgedrückte Gelatine in Zitronensaft auflösen und zügig einrühren. In Dessertgläser oder Schüssel füllen, mindestens zwei Stunden kühlen. Mit frischen Beeren oder einem Beerenspiegel anrichten, mit Blüten garnieren.

Gedämpfte Forelle mit crunchy Hanfbrösel und Blattspinat

Zutaten für vier Personen:

- 600 g frische Forellenfilets (küchenfertig)
- 500 g Erdäpfel
- 1 EL Rapsöl
- 3 Schalotten
- 1/2 TL Zucker
- 400 g frischer Blattspinat
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Semmel
- 1 EL Rapsöl
- 1-2 EL Hanfsamen
- 2 EL Hanföl

Zubereitung:

Erdäpfel dämpfen. Forelle dämpfen: Von den Forellenfilets die Haut entfernen, mit Salz und Zitronensaft würzen. Edelstahlringe (es gehen auch Ausstechformen im Durchmesser von 5-6 cm und ca. 4 cm hoch) innen befeuchten. Die Forellenfilets in dieser Höhe schneiden. Mit der Innenseite von außen nach innen schneckenförmig dicht in die Formen geben. Zimmerwarme Butter leicht auf die Forellen verteilen. Etwa 18 - 20 Minuten in befeuchteter Auflaufform bei 80 Grad im Backrohr garen.

Altbackene Semmel mit Schäler entrinden, kleine Würfel schneiden und im Mixer kleinbröselig hacken. Die Brösel in einer Pfanne trocken anrösten, Rapsöl zugeben, Hanfsamen kurz mitrösten und abschließend Hanföl zugeben.

Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten, salzen. Spinat zubereiten, dazu Schalotten fein hacken, in Öl anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Butter oder Rapsöl kurz anbraten. Den gewaschenen Blattspinat und die Gemüsebrühe dazugeben und 2-3 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forelle mit Hanfbrösel, mit Spinat und mit Erdäpfelwürfel anrichten. ✨



Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

**Frische Kochschule Feldbach
Bezirkskammer für Land- und
Forstwirtschaft Südoststeiermark**

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



Fotos: Majcan

20 Jahre „frische KochSchule“

Die Steirische Landwirtschaft produziert hochwertige Lebensmittel. Um diese den Konsumenten näherzubringen, gibt es die „Frische Kochschule“ der Landwirtschaftskammer Steiermark an drei Standorten - Graz, Feldbach, Leoben. Dort werden pro Jahr ca. 140 Kochkurse mit rund 2.500 Teilnehmern in Präsenz und Online durchgeführt - rund 40.000 Teilnehmer in 20 Jahren.

Die Themenfindung, Planung, Organisation, Durchführung und Abrechnung der Kochseminare erfolgen im Referat Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten. Mittlerweile wurden in 20 Kochschuljahren 145 verschiedene Themen aufbereitet und umfangreiche Teilnehmerunterlagen gestaltet. Die Inhalte: Lebensmittelinformation, gesundheitlicher Wert, Küchentechnik und ein umfangreicher Rezeptteil.

Trainerinnen sind die Seminarbäuerinnen als Botschafter für heimische Lebensmittel - Profis, da sie auch die Produktion kennen und nicht nur die Zubereitung perfektionieren. Das Angebot ist immer an die Saison angepasst. Zielgruppen sind Kinder Jugendliche/Studenten, Senioren und am Kochen interessierte Männer. Weiters gibt es eine Grundkochschule für Kochanfänger und ein spezielles Thema, nämlich „Kochen mit jungen Müttern für „Babys erstes Löffelchen“ und Kinder“.

Ziel der frischen KochSchule:

- Kochen soll Spaß machen, Essen ein geselliges und sinnliches Erlebnis sein. Wir wollen ein neues Bewusstsein für Lebensmittelqualität schaffen und das Bedürfnis nach gemeinsamem, genussorientiertem Kochen und Essen wecken.
- Die Vielfalt unserer Heimat für den kulinarischen Genuss auf den Teller bringen können - für sich selbst, die Familie und für Gäste.
- Zu lernen, frische regionale Lebensmittel in Top-Qualität zu genussvollen Speisen zu kombinieren und lustvoll zu essen - um sich täglich viel kleine genussvolle Momente zu schaffen, die Lebensfreude und Gesundheit steigern. ✨



Information und Anmeldung
Ihr direkter Kontakt an den Standorten

zum aktuellen Programm



Graz - Steiermarkhof

Feldbach

Leoben



Elisabeth Pucher-Lanz
Diätologin, Kräuterpädagogin, Darmgesundheitstrainerin, Verantwortliche für den Bereich Ernährung und Gesundheit

elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Tel.: 0316 / 8050-1420

Die frische KochSchule Graz
Bildungszentrum Steiermarkhof
Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz



Ing. Magdalena Siegl
Fachberaterin Konsumenteninformation, Bäuerinnenorganisation Graz & Umgebung, Leibnitz und Südoststeiermark

magdalena.siegl@lk-stmk.at
Tel.: 03152 / 2766-4336,
Mobil: 0664 / 60 25 96 4328

Die frische KochSchule Feldbach
Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Südoststeiermark
Franz-Josef-Straße 4,
8330 Feldbach



Dipl. Päd. Ing. Barbara Kiendlspurger
Fachberaterin Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof, Bäuerinnenorganisation Bruck-Mürzzuschlag, Bildungskoordination Region Obersteiermark

barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Tel.: 03862 / 51955-4116,
Mobil: 0664 / 60 25 96 4116

Die frische KochSchule Leoben
Erzherzog-Johann-Straße 4
8700 Leoben

Noch nie so großartige Topqualitäten beim Kernöl

Steirisches Kürbiskernöl befindet sich weiter auf dem Höhenflug. Eine 100-köpfige Expertenjury stellt den heimischen Kürbiskernöl-Produzenten nach einem viertägigen Verkostungs-Marathon das bisher allerbeste Zeugnis aus. Zudem steigen Beliebtheit, Bekanntheit und Absatz des Grünen Goldes.

Absolute Höchstnoten

Unglaubliche 449 (89 Prozent) der 505 getesteten Öle erlangten die Goldauszeichnung „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2025“. Überdies erzielten 290 (57 Prozent) der prämierten Kürbiskernöle auch noch das absolute Punkte maximum.

In die Besten-Liste schafften es weiter vier Produzenten – sie haben 25 Jahre hindurch eine Goldene Prämierungsaus-



LK-Präsident Franz Titschenbacher (2.v.l.) mit drei top-platzierten Produzenten: Gabriele Kern (links), Anita Reiter-Haas und Josef Berghofer.

zeichnung bekommen: Anita und Josef Reiter-Haas (Wildon), Gabriele Kern (Bad Gleichenberg), Karl Friedrich (Kalsdorf bei Graz) sowie die Berghofer Kürbiskernprodukte KG (Kalsdorf bei Graz).

Dazu Kürbisbäuerin Gabriele Kern aus Bad Gleichenberg: „Für uns geht Qualität über alles. Das gilt für den Anbau und die Kulturpflege gleich wie für das Waschen, Trocknen und Lagern.“

„Alle zwei Jahre wird eine Marktforschung durchgeführt, um die Bekanntheit der Marke und das Kaufverhalten

unserer Kunden zu messen. Zwei Drittel der Österreicher kennen die Marke Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, sagt Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl.

Die wichtigsten Kriterien beim Kauf von Steirischem Kürbiskernöl sind die Qualität mit 98 Prozent, die Regionalität mit 91 Prozent und dass es sich beim Kürbiskernöl um ein bäuerliches Produkt handelt (83 Prozent). Für 67 Prozent ist auch der Preis ein entscheidendes Kaufkriterium. ✨

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

Die Freiwillige Feuerwehr Priebling lädt ein, zur... Hobbykünstlerei

Ein Kunsthandwerksmarkt aus der Region, für die Region

Sa. 5. April

von 10 Uhr bis 18 Uhr



So. 6. April 2025

von 9 Uhr bis 17 Uhr

im Kultursaal Weinburg am Saßbach



Auf euer Kommen freut sich die FF Priebling!



Fotos: Bio-Modellregionen

Steirische Bio-Modellregionen: Beim Essen kommen d'Leut zam

Voller Erfolg der Bio-Genussabende im Vulkanland.

Das Programm „Steirische Bio-Modellregionen“, verfolgt das Ziel, regionale Bio-Betriebe besser zu vernetzen und dadurch die Selbstversorgung mit biologischen Lebensmitteln zu fördern. Ganz im Sinne von „Bio aus der Region für die Region“ soll die heimische Bio-Vielfalt gestärkt und für Konsumenten sichtbar gemacht werden.

Die Bio-Genussabende sollen ein kulinarisches Selbst-Bewusstsein in der Region etablieren, regionale Rezepte mit biologischen Produkten vorstellen und die Betriebe entlang der Genuss-Wertschöpfungskette (Bio-Produzenten + Handel + Verarbeitung + Dienstleistung) miteinander verbinden. Durch die Vernetzung und persönliche Vorstellung

der Produzenten lernen die Konsumenten die Menschen kennen, die hinter den Produkten stehen und holen sie aus der Anonymität.

Weiters zeigt man die hohe Qualität der Bio-Lebensmittel und wie einfach es ist, diese in der Region zu erhalten, schmackhaft zu verkochen und zu leistbaren Preisen zu erwerben.

Traditionelles, Neues und Unerwartetes aus der regionalen Küche und köstliche Produkte aus der Region stehen im Mittelpunkt der Veranstaltungsserie. Die Köche zaubern



aus regionalen Köstlichkeiten, die gerade Saison haben, fünf Gänge - Tradition trifft Innovation, perfektes Handwerk frische Ideen und von nose-to-tail, von Putz bis Stingl wird alles verkocht. Die jeweils 50 Gäste genießen ein Menü aus regionalen, saisonalen Delikatessen - begleitet von steirischen Bio-Weinen, gewürzt mit lebendigen Geschichten von Bio-Bauern aus der Umgebung.

Die bisherigen Bio-Genussabende führten zu wunderschönen Plätzen und Restaurants im Vulkanland und haben die Gäste im Schloss Kapfenstein, bei Krenn 49, im Schloss Kornberg und im Restaurant Malerwinkel verzaubert. Die 25 teilnehmenden Bio-Betriebe ließen die Gäste an ihrer Bio-Philosophie teilhaben und beeindruckten mit authentischen Geschichten aus der Praxis.

Machen Sie mit!

Entdecken Sie die Bio-Vielfalt des Vulkanlandes und nutzen Sie unser Angebote!

Nächster Bio-Genussabend:

22. Mai 2025, 18.00 Uhr
Schloss Kapfenstein, 8353 Kapfenstein 1

Es erwartet Sie ein wunderbares Fünf-Gang 100% Bio-Menü, **Ticketpreis 55 Euro**

Anmeldung unter: info@bio-modellregionen.at

22. März 2025: „Lange Nacht der Kulinarik“ als regionale Leistungsschau

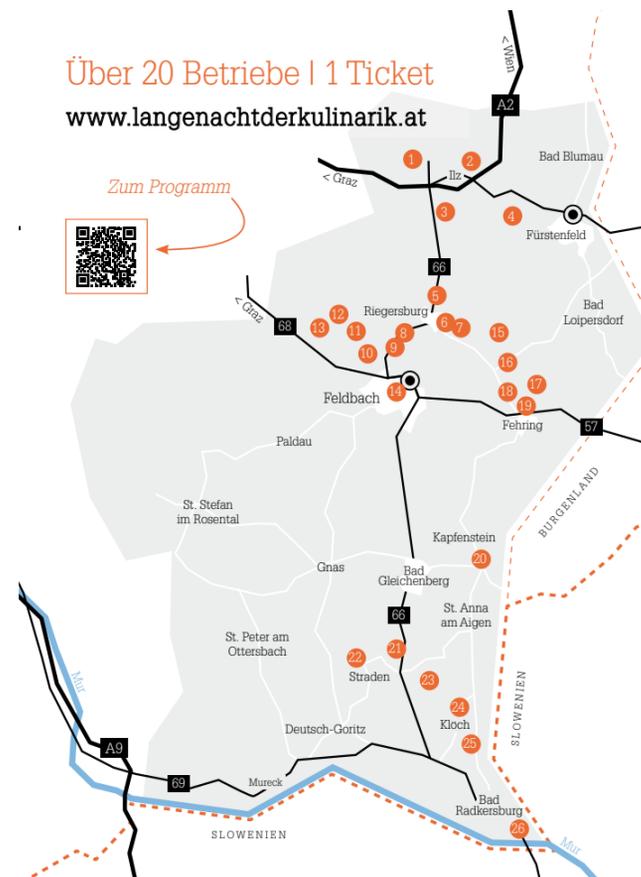
In geselliger Runde schmeckt es bekanntlich am besten: Packen Sie Kollegen, Freunde und Familie für eine kulinarische Entdeckungsreise ein. Zum Frühlingsbeginn gibt es von 18 Uhr bis Mitternacht viel zu entdecken. Der genussvolle Erlebnisbogen spannt sich von Sonderführungen und Raritätenverkostungen über Kinderworkshops bis hin zu persönlichen Weingesprächen.

Ihre Route durch den Frühlingsabend gestalten Sie frei nach Ihren Vorlieben. Das Ticket zur „Langen Nacht der Kulinarik“ gilt an diesem Abend als Eintrittskarte zu 26 geschmackvollen Erlebnissen. Zwischen Ilz und Bad Radkersburg öffnen ganz unterschiedliche „gutfinden.Vulkanland Betriebe“ ihre Tore für einen nächtlichen Besuch.

Tickets sind ab sofort in allen teilnehmenden Betrieben um 15 Euro erhältlich. Kinder bis 12 Jahre haben freien Eintritt.



Über 20 Betriebe | 1 Ticket
www.langenachtderkulinarik.at



- 1 Brunner Most
- 2 Genussmanufaktur Schalk Mühle
- 3 Brunner Brot & Wein am Kleegraben
- 4 Weinschloss Thaller
- 5 David Gölles - Whiskey, Gin & Rum
- 6 Weinerlebnis Martin Wippel
- 7 Weingut Bernhart - Burgweingut
- 8 Zotter-Schoko-Erlebniswelt
- 9 Vulkanland Sektmanufaktur
- 10 Schloss Kornberg
- 11 Lava Bräu
- 12 Vulcano Schinkenmanufaktur
- 13 Weingut Krenn49
- 14 Bauernstadt Feldbach
- 15 Gölles Manufaktur
- 16 Malerwinkel Restaurant Kunsthotel
- 17 Kürbischof Koller
- 18 Weingut Kapper
- 19 Berghofer-Mühle
- 20 Weingut Winkler-Hermaden
- 21 Weingut Frauwallner
- 22 Weingut Neumeister & Saziani Stub'n
- 23 Genussstheater Krippl
- 24 Weingut Frühwirth
- 25 Fuchs Reismanufaktur
- 26 Brauhaus Bevog

Jetzt Ticket kaufen



Fotos: Rene Strasser (2), Suet-Beirgesell, von den Betrieben



Eine Erfolgsgeschichte voller Leidenschaft und Kompetenz

Mindestens 30 gute Gründe zur Freude gibt es in diesem Jahr für die Verantwortlichen des Fleischhofs Raabtal in Berndorf bei Kirchberg an der Raab: Das Unternehmen begeht das 30-jährige Jubiläum der Unternehmensgründung.

„Drei Jahrzehnte liegen hinter uns, die geprägt waren von harter Arbeit, Hingabe und dem stetigen Bestreben, höchste Qualität zu liefern. Diese Erfolgsgeschichte wäre ohne das Vertrauen und die Unterstützung unserer Landwirte, Kunden, Partner und Mitarbeiter nicht möglich gewesen“, resümieren die beiden Geschäftsführer Johann Kaufmann und Heribert Pratscher.

Seit der Gründung im Jahr 1994 hat sich der Fleischhof Raabtal von einem regionalen Familienbetrieb zu einem anerkannten und geschätzten Unternehmen in der österreichischen Fleischbranche entwickelt. In den vergangenen 30 Jahren wurde stets darauf geachtet, die Firmen-

werte zu bewahren: Qualität, Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt.

„Durch kontinuierliche Innovation und das Engagement unserer Mitarbeiter haben wir uns laufend weiterentwickelt und sind stolz darauf, heute auf ein starkes Fundament blicken zu können. Dieses Jubiläum ist Anlass zum Innehalten und bietet die Möglichkeit, gemeinsam auf unsere Meilensteine und Erfolge zurückzublicken. Gleichzeitig ist es ein Ansporn, um mit frischem Elan und neuen Ideen in die Zukunft zu gehen. Wir freuen uns darauf, auch in den kommenden Jahren auf eine weiterhin vertrauensvolle Zusammenarbeit zu bauen und darauf, die Geschichte des Fleischhofs Raabtal fortzuschreiben“, betonen die Geschäftsführer.

Nachhaltigkeit

Als Familienunternehmen ist sinnvolles



Die Geschäftsführung bei der Gründung 1994: Franz Kahr, Heribert Pratscher sen. und Johann Kaufmann sen. (v.l.n.r.)

und nachhaltiges Wirtschaften für den Fleischhof Raabtal eine Selbstverständlichkeit - nicht nur für jetzt, sondern auch für zukünftige Generationen. Durch laufende Verbesserungen im Ressourcenmanagement, mit Regionalität sowie Qualität im Bereich Tierschutz und Mitarbeiterbindung geben die Verantwortlichen ihr Bestes, den Betrieb zukunftsfit zu halten.

Von der Idee zur Umsetzung

Der EU-Beitritt von Österreich und die damit verbundenen Herausforderungen für Unternehmen waren der Anstoß für die drei Gründerfamilien Kaufmann, Pratscher und Kahr, ihre Kräfte zu bündeln und den Fleischhof Raabtal zu gründen. Anfang 1994 wurde mit der Planung, Kommissionierung und dem Aufbau des Betriebs am neuen Standort in Berndorf

begonnen. Dadurch konnten die strengen Hygienerichtlinien aus Brüssel umgesetzt und die Chancen auf den Export eröffnet werden. Dieser mutige Schritt symbolisierte nicht nur eine strategische Entscheidung, sondern auch den Beginn einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

Die Standortwahl - ein Glückstreffer

Für den Bau des neuen Schlachthofes

wurden mehrere Standorte in Betracht gezogen. Doch letztendlich fiel die Wahl auf Berndorf. Der Standort erwies sich als ideal, da er sowohl über eine gute Verkehrsanbindung verfügt als auch Potenzial für stetiges Wachstum bietet. Ursprünglich umfasste der Standort 27.000 m² Grundfläche. Mittlerweile wurde er in mehreren Schritten auf 68.000 m² erweitert.



Transparenz als Schlüssel zum Erfolg

„Qualität, Leidenschaft und Kompetenz sind unsere ständigen Begleiter. Anstatt uns im Hintergrund zu halten, wollen wir unsere Stärken und Fähigkeiten offen präsentieren. Aus diesem Grund haben wir uns bewusst zum Ziel gesetzt, Transparenz in eine Branche zu bringen, die viele gerne ausblenden“, betont die Geschäftsführung.

Aufklärung und Wissensvermittlung

In der heutigen Zeit haben viele Menschen den Bezug zur Herkunft ihrer Lebensmittel verloren. Der durchschnittliche Konsument kennt einerseits romantisierte Bilder aus der Werbung und andererseits Skandalbilder von Tierschutzorganisationen, weiß aber nicht, wie die Fleischproduktion in der Realität abläuft. Genau diese Realität möchten wir bewusst zeigen.

Wir sehen uns als Botschafter zum Thema Fleisch und haben es uns zur Aufgabe gemacht, wertvolle Aufklärungsarbeit zu leisten. Als Teil der gesamten Wertschöpfungskette wollen wir das Branchenimage verbessern und ein Bewusstsein für die komplexen Prozesse schaffen, die hinter einem Stück Fleisch stecken.

Blick hinter die Kulissen

Seit zwei Jahren bieten wir Führungen an und geben unseren Besuchern die Möglichkeit, einen Einblick in die Abläufe - von der Anlieferung der Schweine bis zur Auslieferung des Fleisches - zu bekommen. Somit durften wir in den letzten Jahren rund 1.300 Personen mit unterschiedlichstem Vorwissen bei uns begrüßen.

Bewusster Umgang mit Fleisch - eine Frage der Wertschätzung

Um Konsument:innen zu einem respektvollen und bewussten Umgang mit Fleisch zu bewegen, ist es entscheidend, sie über die einzelnen Produktionsprozesse aufzuklären. Dabei spielt die Wertschätzung gegenüber den Tieren, aber auch gegenüber den Menschen, die in der Fleischproduktion arbeiten, eine zentrale Rolle. Nur auf diese Weise ist es möglich, einen verantwortungsvollen Fleischkonsum zu fördern.

Wir wollen als Fleischhof Raabtal nachhaltig für Leidenschaft und höchste Kompetenz bei Schweinefleisch stehen. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen, unser altes Image als reiner „Schlachthof“ abzulegen und einen neuen, zukunftsweisenden Weg einzuschlagen.

Die Umbenennung des Schlachthofes in „Schweinefleisch-Kompetenzzentrum“ zeigt das Bestreben, nicht nur Fleisch zu vermarkten, sondern auch ein gewisses Maß an Verantwortung zu übernehmen!



Die Geschäftsführung 2025: Johann Kaufmann & Heribert Pratscher





KONTAKT
Vulcano Schinkenmanufaktur
 Auersbach 26
 8330 Feldbach
 Tel.: 03114 / 2151
 schinkenwelt@vulcano.at
 www.vulcano.at



Erlebnis Vulcano Schinkenwelt

Erleben Sie in der Vulcano Schinkenwelt einen genussvollen Start in den Tag und entdecken Sie die Welt unserer liebenswerten Ferkel hautnah.

Kulinarischer Auftakt:

Frühstück im Ab Hof Restaurant

Beginnen Sie Ihren Besuch mit einem reichhaltigen Frühstück in unserem Ab Hof Restaurant.

Unsere saisonale Speisekarte bietet eine vielfältige Auswahl an regionalen Köstlichkeiten, die keine Wünsche of-

fenlassen. Genießen Sie frisches Gebäck, eine Auswahl an Vulcano-Schinken, Käse aus der Südoststeiermark, hausgemachte Aufstriche und fruchtige Säfte lokaler Produzenten.

Bei schönem Wetter lädt unsere Sonnenterrasse mit Blick ins steirische Vulkanland zum Verweilen ein.



Reservierungen nehmen wir gerne unter 03114 / 2151 oder per E-Mail an schinkenwelt@vulcano.at entgegen.

Einblicke in die Welt der Ferkel

Nach dem Frühstück erwartet Sie eine spannende Führung durch die Vulcano Schinkenwelt. Ein besonderes Highlight ist der Besuch unserer artgerecht gehaltenen Schweine. In offenen Ställen mit Zugang zu Außenbereichen können Sie das natürliche Verhalten der Tiere beobachten. Unsere Ferkel sind besonders zutraulich und freuen sich über Streicheleinheiten. Für Kinder bieten wir zudem einen liebevoll gestalteten Spielplatz, der zum Toben und Entdecken einlädt.

Erlebnis für die ganze Familie

Die Vulcano Schinkenwelt ist ein Ausflugsziel für Groß und Klein. Während die Erwachsenen mehr über die Herstellung unserer Schinkenspezialitäten erfahren, können die Kinder die „7 Zwerge“ kennenlernen und auf dem Spielplatz spielen. Unser Ziel ist es, Ihnen einen unvergesslichen Tag voller Genuss und spannender Eindrücke zu bereiten.

Besuchen Sie uns in Auersbach bei Feldbach und tauchen Sie ein in die Welt des Vulcano-Schinkens. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Foto: Vulcano

FEHRINGER Samstags Markt

Regional einkaufen ...

... und am Hauptplatz genießen!

Neben regionalen und saisonalen Lebensmitteln von bäuerlichen Betrieben (viele davon in Bio-Qualität) und lokalem Kunsthandwerk werden auch Jungpflanzen (12.04.–10.05.) angeboten. Slow Food Genuss – süß & pikant – gibt's jeden Samstagvormittag beim **Marktfrihstück** am Marktstand der **Walhalla Genusskulisse – NEU – abwechselnd mit den Wilden Schwestern**. An ausgewählten Tagen wartet ein **Rahmenprogramm** auf die Besucher:innen.

JEDEN SAMSTAGVORMITTAG HAUPTPLATZ FEHRING

Köstlich stand'ln 8-12 UHR

T: 03155 2303 | www.fehring.at
Aktuelles Marktgeflüster auf:

Das Land Steiermark | FAIRing ist Handwerk | STADTGEMEINSCHAFT FEHRING | FEHRING MACHT GÜTLICH.



Genieße KÖSTLICHES EIS VON EIS-GREISSLER auf unserer Sonnenterrasse!

TÄGLICH GEÖFFNET

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

KURKONDITIONEIREI
 BAD RADKERSBURG



Fotos: Fritz, Lienhardt



Eine Leidenschaft, die niemals endet...

Daniel Fritz aus Markt Hartmannsdorf hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und am elterlichen Hof eine Essigproduktion ins Leben gerufen. Was ihn von anderen unterscheidet? Die Liebe zum Handwerk, die Kreativität bei den Sorten und die Begeisterung für das Produkt!

Seit 2015 geht der gelernte Entsorgungs- und Recyclingfachmann Daniel Fritz seiner großen Passion - nämlich der Essigherstellung - nach. Schon in jungen Jahren war er am Betrieb involviert, egal ob auf dem Feld, im Hühnerstall oder in den Streuobstwiesen.

Die 20 Hektar große Landwirtschaft der Familie Fritz beinhaltet Ackerland, Wald und Streuobstwiesen mit 120 alten Bäumen, bestehend aus 100 % klassischen alten Sorten.

Vor zehn Jahren entschied sich Daniel Fritz, seinen eigenen Weg zu gehen -



einen Weg, den er bis heute beschreitet. Das Stallgebäude wurde 2015 zur Essigmanufaktur umgebaut, in den Folgejahren die Produktion erweitert, auf Reifung im Eichenfass gesetzt und 2020 mehr oder weniger automatisiert. Hand anlegen muss Daniel Fritz aber trotzdem.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend!“

Johann Wolfgang von Goethe

Begonnen hat alles mit einem Fass, gefüllt mit Apfelessig. Über die Jahre wurden die unterschiedlichsten Essig-Sorten kreiert, von klassischen bis hin zu ausgefallenen Geschmacksrichtungen. Beispiele gefällig? Da gibt es z.B. solche wie Rosmarin, Fichte, Zirbe, Holunder, Isabellatraube, Rotwein, Grüner Veltliner, Erdbeer, Himbeer, Kaffee (!) und natürlich Apfel.

Die charakteristische Eigenschaft von Essig ist aber nicht nur die Säure, sondern ein süß-fruchtiges Zusammenspiel von alten Obstarten und erlesenen Kräutern, was die exzellente Würze ergibt.

Die Verarbeitung der Früchte erfolgt direkt am Hof. Durch den Einsatz moderner Technik wird der Obstwein schonend zu Essig veredelt.

Ihr Erlebniseinkauf

Der Hofladen der Familie Fritz ist ein Paradies für alle Essigliebhaber. Hier finden Interessierte nicht nur eine große Auswahl an Essigen, sondern auch andere Spezialitäten rund um dieses hochwertige Lebens- und Genussmittel. Zudem genießen potentielle Kunden fachkundige Beratung, Verkostung der gewünschten Essige sowie eine persönliche Einkaufshilfe in der Person von Daniel Fritz, der die Auswahl von speziellen Sorten erleichtert.

„Die Liebe zum Handwerk und die Begeisterung zum Produkt machen mir es möglich, aus kleinen Dingen Großes zu kreieren!“ betont Daniel Fritz und zitiert damit gleichzeitig seine Firmenphilosophie.

Erhältlich sind die edlen Fritz-Essige u.a. am Weizer Bauernmarkt, im Genussladen Donnerer in Zerlach-Kirchbach, bei der Schinkenmanufaktur Vulcano sowie natürlich im eigenen Hofladen und im Online-Shop unter www.fritz-essig.at.



Hofladen-Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 18 bis 19 Uhr
Samstag: 14 bis 18 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten wird um tel. Voranmeldung gebeten.

KONTAKT

Familie Fritz
Eckgrabenweg 95
8311 Markt Hartmannsdorf
Tel.: 0664 349 03 98
info@fritz-essig.at
www.fritz-essig.at



Buschenschank Leitgeb öffnet am 18. März 2025

Fotos: Lobber



Am Dienstag, den 18. März 2025, startet die Familie Leitgeb in die neue Buschenschank-Saison. Dazu wurden die Öffnungszeiten angepasst. „Neu ist, dass wir jetzt auch dienstags

ab 16 Uhr für unsere Gäste da sind. Bitte beachten Sie, dass wir **sonntags nicht mehr geöffnet haben**. An den anderen Tagen bleibt alles wie gewohnt“, ergänzen die Leitgebts.

Öffnungszeiten 2025:

Di, Mi, Do, Fr ab 16.00 Uhr
Sa ab 14.30 Uhr
So & Mo Ruhetag

Reservierungen und Infos:

0664 / 412 80 89, www.weingut-leitgeb.at
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Ihre Familie Leitgeb mit Team

Entdecken Sie unser exklusives Winzermenü!

Am **Donnerstag, den 10. April**, starten wir mit unserem exklusiven Winzermenü - eine hervorragende Gelegenheit, erstklassige Weine im Rahmen eines köstlichen Drei-Gänge-Buschenschank-Menüs zu genießen.

Jeden Monat bis Oktober laden wir Sie ein, in gemütlicher Atmosphäre fein abgestimmte regionale Köstlichkeiten zu entdecken - von hausgemachten Spezialitäten bis hin zu beliebten Buschenschank-Klassikern.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie Kulinarik und Weinkultur in ihrer schönsten Form.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung. Für weitere Informationen und Reservierungen erreichen Sie uns unter:

0664 / 412 80 89
info@weingut-leitgeb.at
www.weingut-leitgeb.at

Weingut Leitgeb Buschenschank & Gästehaus

Trautmannsdorf 104
8343 Bad Gleichenberg



Der neue Jahrgang 2024 ist da!

Mit dem Frühlingserwachen stehen unsere neuesten Vulkanland Steiermark DAC Gebietsweine - frisch in der Flasche - zum Verkosten und Genießen bereit.

Mit viel Erfahrung, Hingabe und Leidenschaft haben Engelbert und Jungwinzer Matthäus auch in diesem Jahr spannende Weine kreiert.

Die neuen Weine sind ab sofort „Ab Hof“ und in unserem Onlineshop unter www.weingut-leitgeb.at erhältlich.



Leitgeb.
vinosophie

Tourismus

Foto: Heilherme Bad Waltersdorf / Eisenberger



Fotos: Lienhardt, Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger, STG / Lamm, Bergmann

ANZEIGE



VULKANLAND
ROUTE 66

Straße der Lebenslust

Eine einzigartige Entdeckungsreise entlang der Vulkanland Route 66

Das Steirische Vulkanland zu Fuß oder mit dem Rad zu erkunden, macht Sinn. Auf Schritt und Tritt kommt einem der Genuss entgegen. Willkommen auf der Vulkanland Route 66, auf der innovative Manufakturen mit regionalen Spezialitäten und großem handwerklichen Geschick begeistern.

Das Steirische Vulkanland ist ein bemerkenswertes Paradies für Naturliebhaber, Radfahrer, Wanderer und kulinarische Feinspitze. Die Region vereint auf beeindruckende Weise die Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten, den Besuch vielfältige Ausflugsziele und schier grenzenlose Innovationskraft.

Besonders die 86 km lange Vulkanland Route 66 mit ihren über 70 besuchbaren Erlebnismanufakturen und Einkaufsmöglichkeiten, sowie der kürzlich mit dem Vulkanland Innovationspreis prämierten „Vulcania 300 Radstrecke“, bieten perfekte Gelegenheiten, den landschaftlichen und kulinarischen Höhepunkten der Region intensiv nachzuspüren.

Die „Vulcania 300“ bietet auf über 300 Kilometern atemberaubende Ausblicke, die abwechslungsreiche Natur und spannende Etappen für Radfahrer unterschiedlicher Trainingsgrade. Bevorzugt man die Schrittgeschwindigkeit, gibt es auf den „Spuren der Vulkane“ außerdem herrliche markierte, teils noch relativ unbekannt Wanderwege mit aussichtsreichen Plätzen zum Ausruhen und für die Erdung.

Ob mit dem Auto, dem Rad oder zu Fuß – Tourplanungen können nirgends besser mit genussvollen Führungen und Verkostungen verwoben werden als im Steirischen Vulkanland. Beim Besuch der Manufakturen entlang der Vulkanland Route 66 – von der Vinothek in Klöch, die regionalen

Reismanufakturen und Weingüter, über die Schokoladenmanufaktur Zotter, Vulcania oder die Fromagerie bis hin zur Schalk Mühle – spürt man dem unvergleichlichen kulinarischen Erfindergeist nach.

Das Thermen- & Vulkanland Steiermark ist also der ideale Ort für einen Ausflug, bei dem Sport, Kultur, Genuss und Erholung in der Natur zum genussvollen Erlebnis verschmelzen. Radfahren und Wandern ermöglichen es, die atemberaubende Landschaft der Region intensiv und in entschleunigender Langsamkeit bewusst zu erleben. Nach einer aktiven, die Bewegungsgeister anregenden Tour bieten die Thermen der Region eine willkommene Auszeit.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Das Land
Steiermark
Region

Finanziert von der
Europäischen Union

Das Projekt „Netzwerk innovativer Regionalwirtschaft“ 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 Regionalmanagement des Landes Steiermark umgesetzt.



Auf der Straße der Lebenslust im Steirischen Vulkanland - begleitet von kreativen Kunsttafeln, die den Weg weisen und inspirieren!



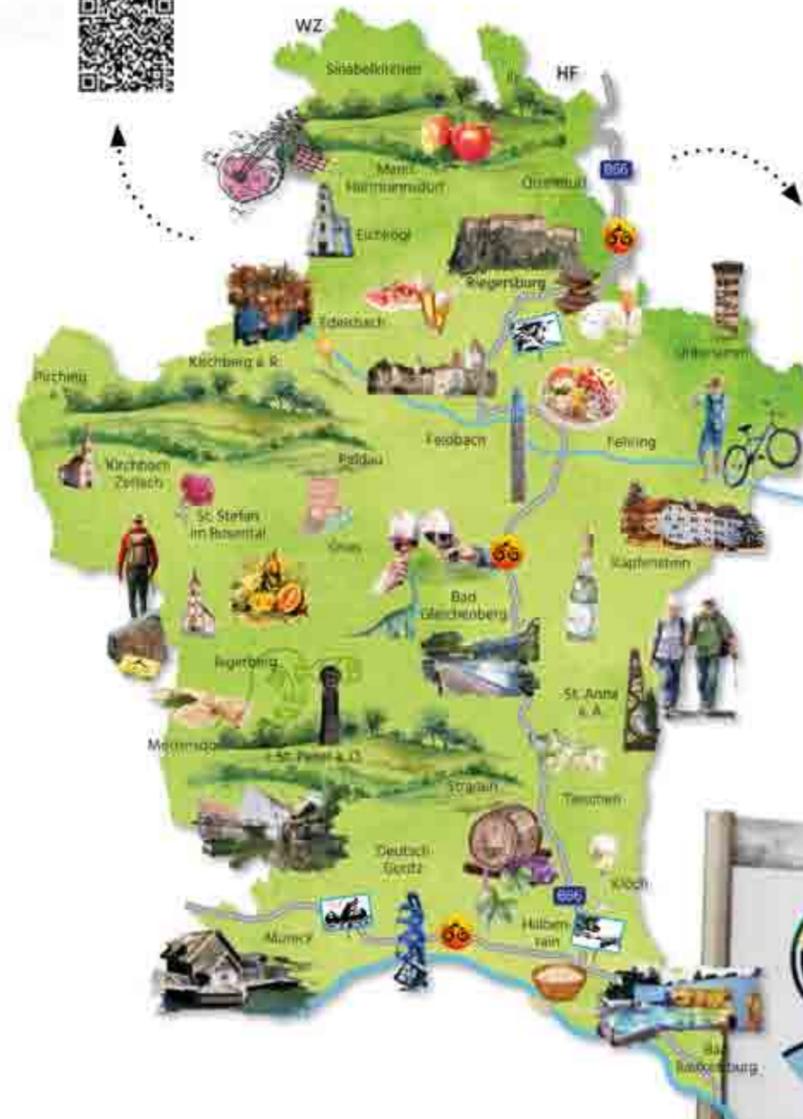
Genussvolle Pause nach der Radtour - Erleben Sie authentische Verkostungen regionaler Spezialitäten - z.B. hier in der Schalk Mühle.



Genuss, Freude und Herzlichkeit an einem Tisch - die Vulkanland Route 66 lädt vielerorts zum Einkehren und Verweilen ein.



Vulcania 300 Bike - Radgenuss durch das Vulkanland! Wähle deine perfekte Tour: als Ein-, Zwei- oder Drei-Tages-Erlebnis.



86
Kilometer
52
Erlebnismanufakturen
20
Erlebniseinkaufswelten
www.visitroute66.at



Thermen-
& Vulkanland
Steiermark

Vulkanland Route 66 – die Straße der Lebenslust
Entlang der 80 km langen Strecke warten zahlreiche Erlebnismanufakturen, in denen Gäste genießen, verweilen und mit regionalen Mitbringseln belohnt werden. Genussvolles Radfahren verbindet kulinarische Entdeckungen mit einzigartigen Erlebnissen. (hier z.B. bei Milchhof Krenn)





Fotos: Lienhardt



Saisonaufakt mit großer Osterausstellung

Ostern auf Schloss Kornberg - von 1. März bis 20. April 2025, täglich von 10 bis 18 Uhr

Die traditionelle Osterausstellung auf Schloss Kornberg umfasst heuer einen Zeitraum von sieben Wochen (bis zum Ostersonntag). Helmut Praßl, als kreativer Geist zuständig für die Gestaltung der Schlossgewölbe, setzt 2025 auf viele Naturelemente und zarte Pastellfarben. 160 Kunsthandwerker präsentieren bei freiem Eintritt ihre Produkte.

Unter den tausenden Artikeln sticht u.a. eine Sammlung von weltweit etwa 200 zusammengetragenen Eiern hervor, die der ehemalige Musiker Titus Lantos, zusammen mit Gattin Helgard, in den letzten 40 Jahren im Zuge ihrer Reisen

gesammelt und dem Schloss Kornberg geschenkt hat. Aber auch die Teppichausstellung der Familie Rohani und der Schlosswirt haben bereits geöffnet. Außerdem können ab sofort auch wieder Schlossführungen gebucht werden.

Achtung: Die Ausstellung „Die kleine Welt der großen Schlösser“ im Meierhof ist **2025 nur für Gruppen ab zehn Personen** und nur gegen telefonische Vorreservierung zugänglich!

Weitere Infos finden Interessierte auf www.schlosskornberg.at.



Titus Lantos übergab seine Eier-Sammlung an Andreas Bardeau.



Schlosswirtin Sonja Skalnik, Bgm. Manfred Reisenhofer, Pujan Rohani

RUND UM DEN
**FELDBACHER
SPAZIERGÄNGE**
BUNTESTEN KIRCHTURM
DER WELT

**Entdecken Sie die
Stadt Feldbach auf drei
spannenden Rundgängen!**

Foto: Pflanzhof/Instagram



KINDERGERECHTER STADTSPAZIERGANG

Die Stadt Feldbach spielerisch auf einem spannenden Rundgang erkunden & entdecken!

Abwechslungsreiche Abenteuerspielstationen führen dich durch die Innenstadt und laden die ganze Familie ein, Feldbach – GANZ NEU – zu erkunden. Du kannst den Rundweg komplett erkunden oder an verschiedenen Tagen einzelne Stationen ausprobieren – es wird nie langweilig! Zwischendurch kannst du den Stadtturm erklimmen und in 17 Meter Höhe die Stadt von oben entdecken – wie ein kleiner Abenteurer! Zum krönenden Abschluss wartet der große Motorikpark und Spielplatz im Sparkassenpark auf dich. Hier kannst du mit Freunden toben und den Tag fröhlich ausklingen lassen!



ALTERSGERECHTER RAABSPAZIERGANG

Die Stadt Feldbach vital gestärkt erkunden & entdecken!

Ausgangspunkt ist der „bunteste Kirchturm der Welt“. Entlang der 2,6 Kilometer langen Route erwarten Sie abwechslungsreiche Erlebnisstationen, die Sie zur Bewegung und Vitalität anleiten werden.

Jede Station wurde mit viel Bedacht auf die Möglichkeiten und Bedürfnisse älter werdender Menschen konzipiert. Egal, ob Sie den Rundgang komplett erkunden oder nur in Abschnitten, immer steht die aktive Lebensgestaltung im Mittelpunkt.



KULINARISCHER STADTSPAZIERGANG

Eine attraktive Idee für Samstag – Die Stadt Feldbach in kleinen Happen bei sechs kulinarischen Stationen entdecken!

Ein gemütlicher und individueller Rundgang – zu zweit, oder mit Freunden und Kollegen, etc. – garniert mit appetitlichen Zwischenstopps, vielen interessanten Informationen rund ums Kochen und Genießen sowie über die Besonderheiten der Produkte. Im Mittelpunkt stehen aber natürlich die Kostproben aus Küche und (Wein-)Keller. Schlendern und Schlemmen ist das Motto – vom irdigen Bauernmarkt bis zum „Abflug“ bei Sissi's Weinbar. Nicht fehlen darf ein Abstecher auf den Stadtturm in 17 Meter Höhe, um die Stadt zu überblicken.

ANZEIGE

ANZEIGE



Urlaubsfreuden im Rogner Bad Blumau

Eintauchen und aufleben in der beliebtesten Therme Österreichs. Urlaub im Rogner Bad Blumau ist zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter einfach schön.



Warme Sonnenstrahlen kitzeln die Nase und die Natur trägt ein Blütenkleid in zartrosa. Sanft getragen von der heilkräftigen Vulkania® Heilquelle. Beflügelt von der Leichtigkeit der farnefrohen Architektur. Neue Wege beschreiten und sich wieder

unendlich frei fühlen. Bad Blumau im Steirischen Thermen- & Vulkanland ist ganz speziell in der warmen Jahreszeit ein Geheimtipp. Ankommen bei Gastgebern mit Herz.

Märchenhafte Wasserwelten

Mit einer Gesamtfläche von 420.000 m² und über 3.000 m² Wasserfläche, zahlreichen Refugien am und im Wasser sowie der einzigartigen Vulkania® Heilquelle ist das Weltunikat Rogner Bad Blumau der perfekte Ort für Individualität und Rückzug. Weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft mit 14 unterschiedlichen Innen- & Außenbecken. Ganzjährig Badefreuden mit Wassertemperaturen von 21 bis 37° C.

Tipp: Jetzt schon den Sommerurlaub buchen und entspannte Sommerfrische genießen. Der Sommer präsentiert sich natürlich, kunstvoll, vielseitig und besonders erfrischend. Baden wie im Meer. Nur noch bunter und schöner.

KONTAKT

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



Ringelgrün
ab € 137,- p.P. / Nacht, inkl. regionaler HP
blumau.com

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hunderwasser Architekturprojekt

Zwei Orte, zwei Wege,
unzählige Genussmomente

SONNE

TRIFFT

WEIN

SEI DABEI UND GEWINNE!
Besuche 6 Betriebe,
fülle die Gewinnkarte aus
und sichere dir die Chance
auf tolle Preise!

WEINWANDERN & FRÜHLINGSGENUSS

SAMSTAG, 29.3. | SONNTAG, 30.3.

Ab 10:00 Uhr | am Traminerweg (Klöch)
& am TAU-Weg der Riede (Tieschen)

DER FRÜHLING ERWACHT – UND MIT IHM DIE NEUE WEINSAISON!
Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen in den Weinbergen von Tieschen und Klöch und entdecken Sie den neuen Jahrgang. Wandern Sie von Station zu Station oder verkosten Sie die frischen Weine ganz nach Lust und Laune direkt bei den teilnehmenden Betrieben.



Früher Frühling im



Die Natur blüht hier früher als anderswo in bunten Farben auf, die wärmende Sonne lockt zur Bewegung an der frischen Luft und die vielen Ausflugsziele öffnen wieder die Tore: Es ist Frühling im Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark.



Aktiv in den Frühling

Die milden Temperaturen laden zum Radfahren und Wandern durch die sanfte Hügellandschaft ein. In Bad Radkersburg fällt am 12. April 2025 mit dem AnRADeln traditionell der Startschuss in die steirische Radsaison. Rund 6.000 geführte Radkilometer für jede Kondition hat die Region für Radbegeisterte zu bieten. In Schwung kommt man auf den vier abwechslungsreichen Golfplätzen der Region.

Knackig, frisch und köstlich

Die frühlinghaften Genussbotschafter: Würziger Bärlauch, saftige Erdbeeren und köstlicher Spargel warten darauf, verkostet zu werden. Die Aromen des Frühlings lassen sich in den Gasthäusern, Haubenlokalen und Buschenschänken genießen. Entlang der Vulkanland Route 66 haben Gäste die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen der Herstellung der herausragenden Produkte zu werfen.

Mineralstoffreiche Thermalquellen

Belebend wirkt das mineralstoffreiche Thermalwasser der sechs Thermen (Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort), das wohltuend für die Muskulatur ist.

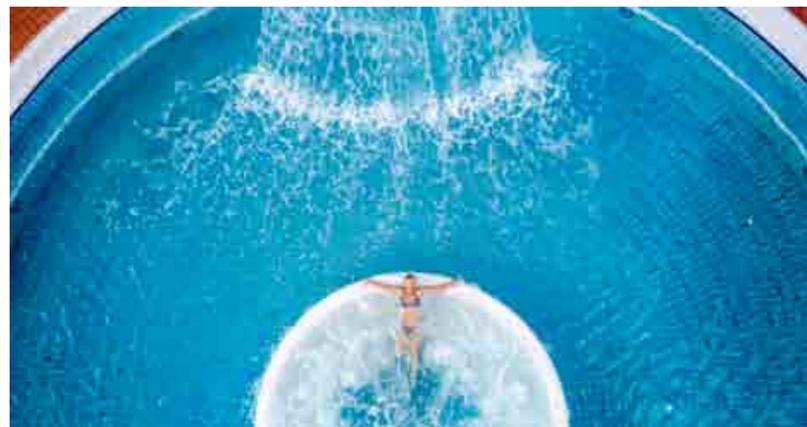
Ostermärkte und Veranstaltungs-Highlights

Die Osterausstellungen in der Region verzaubern die Besucher mit traditioneller Handwerkskunst und selbstgestalteten Ostergeschenken.

Am 22. März genießen Gäste regionale Produkte bei der Langen Nacht der Kulinarik, die Riegersburg öffnet am 5. April wieder ihre Burgtore und wer beim Biedermeierfest in Bad Gleichenberg dabei sein möchte, sollte sich den 15. Juni schon jetzt dick im Kalender anstreichen.

KONTAKT Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, GF Christian Contola

Hauptstraße 2a, 8280 Fürstenfeld
Tel.: 03382 / 55100
info@thermen-vulkanland.at
www.thermen-vulkanland.at



Fotos: TVB Thermen- & Vulkanland



Immer das passende Geschenk!

Mit dem **Thermenlandgutschein** tauchen Sie in märchenhafte Thermen-Wasserwelten ein, genießen zauberhafte Kulinarik oder erleben magische Glücksmomente in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland. So herrlich einfach ist das.



THERMENLANDGUTSCHEIN

Sehnsucht, öffne dich

Auch als Online-Gutschein
zum Selberdrucken

thermenlandgutschein.at

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

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





Biosphärenparkmanager **Andreas Schuster**, Vizebgm. **Julia Paar**, RMSO-GF **Michael Fend**, LAbg. **Michael Wagner** und LAbg. **Franz Fartek** waren begeistert vom Biosphärenpark Camp.

Biosphärenpark Camp

Mit faszinierenden Bildern des einzigartigen Lebensraumes entlang der Mur begann im Zehnerhaus Bad Radkersburg ein Tag, der tief bewegte.

„Was macht einen Biosphärenpark aus? Wie können wir diesen Lebensraum gemeinsam gestalten und weiterentwickeln? Welche Chancen und Potentiale eröffnen sich mit dem Biosphärenpark?“ Diese

Fragen waren der Ausgangspunkt eines Tages, der voller Leidenschaft und Gestaltungskraft steckte. Unter dem Motto „Wir sind Biosphärenpark Unteres Murtal“ kamen rund 150 engagierte Menschen zusammen und folgten der Einladung, aktiv mitzugestalten. Gemeinsam wurde in Workshops, Diskussionen und persönlichen Gesprächen nicht nur über die Zukunft des Biosphärenparks gespro-

chen - sie wurde gemeinsam gestaltet und Allianzen wurden geschmiedet. Die rund 160 Ideen in den Themenbereichen Regionalwirtschaft, Landwirtschaft, Tourismus und Gesellschaft reichten von Schulprojekten im Biosphärenpark, über gemeinsame Ausflüge, einen Genuss-Trail zwischen kulinarischen Betrieben, gemeinsame Biosphärenparkprodukte bis zu Humusaufbau und Wasserrückhalt in der Landschaft zur Stärkung einer zukunftsfähigen Landwirtschaft.

Inspiration aus erster Hand

Highlight waren die Einblicke von Vertretern anderer österreichischer Biosphärenparks. Ihre Erlebnisse und Erfahrungen öffneten neue Horizonte und zeigten, was möglich ist, wenn Menschen gemeinsam für ihre Vision eintreten. Ob Projekte im nachhaltigen Tourismus, zukunftsweisende Landwirtschaftsinitiativen oder kreative regionale Kooperationen - ihre Erfolge waren ebenso beeindruckend wie die Herausforderungen, die sie meisterten.

Diese Erzählungen waren mehr als bloße Informationen - der Funke der Begeisterung sprang auf die Teilnehmer über. „Wir müssen die Bewohner zu Beteiligten machen, die aktiv den Biosphärenpark mitgestalten“, betonte LAbg. Franz Fartek. ✦

Fotos: © Linshalm Fotografie, RMSO



Eintauchen & aufleben

Tief durchatmen, die wärmenden Sonnenstrahlen auf der Haut spüren und frühlingshafte Düfte, Farben & Geräusche genießen: Eingebettet in die 5 ha große Parklandschaft versprechen sprudelnde Thermalwasserbecken, eine vielfältige Outdoor-Beckenlandschaft und das großzügige Saunadorf Glücksmomente in der erwachenden Natur. Die offene Architektur bietet faszinierende Ein- & Ausblicke in die erblühende Parklandschaft und die vielfältigen Wasserwelten.

Das kostbare Bad Radkersburger Thermalwasser sprudelt aus eigener Kraft aus

einer Tiefe von 2.000 m an die Erdoberfläche. Eingeschlossen in der Tiefe reichert sich das Wasser über Jahrtausende hinweg mit wichtigen Mineralstoffen an - seine einzigartig entspannende Wirkung ist besonders im 36 °C warmen Quellbecken mit der höchsten Zufuhr an frischem Thermalwasser spürbar.

Energie tanken beim Relaxen - das steht auch im hauseigenen Vitalstudio auf dem Programm: Eine erfrischende Kosmetikbehandlung bringt die Haut wieder zum Strahlen, die entgiftende Wirkung des Honigs entfaltet sich bei einer Massage und die geübten Handgriffe bei Fuß- &

Handmassage wecken Ihr inneres Dornröschen sanft aus dem Winterschlaf.

Ob entspannter Tageswellness zu zweit oder aktivierender Thermenurlaub mit der ganzen Familie - hier kommen Ruhesuchende und Bewegungshungrige voll auf ihre Kosten: Während die großen Gäste genüsslich entspannen oder im 50-m-Sportbecken - von Mai bis September auf angenehme 25 °C temperiert - ihre Bahnen ziehen, können sich die Kleinsten so richtig austoben: Ob abwechslungsreicher Wasserspaß im Erlebnisbecken, beim spielerischen Erkunden des Parktherme Fluidums oder im Kids Club bei Entdeckungsreisen mit „Puschl“, dem Parktherme-Eichhörnchen.

So wird der nächste Thermenurlaub zum frühlingsbunten Highlight!

Wo unser Herz zuhause ist

Steirische Volkspartei
Südoststeiermark

Gehen Sie zur Wahl



und stärken Sie mit Ihrer Stimme Ihre Gemeinde für ein liebens- und lebenswertes Zuhause.

23. März | GEMEINDERATSWAHL

Wellnesstag für zwei

Gemeinsam im reichhaltigen Thermalwasser schweben, die frisch pedikürten Füße bei einem Glas Prosecco in die Frühjahrs-sonne halten und sich die „süße Überraschung“ zart schmelzend auf der Zunge zergehen lassen - was gibt es schöneres, als eine Thermenauszeit mit der besten Freundin, Mama oder Lieblingskollegin!

Zeit für uns inklusive Thermeneintritt, süßer Überraschung, Prosecco & Fußpflege mit Lack* (MO - SA) im Vitalstudio um nur 168 Euro für zwei Personen. Gültig bis 30.09.2025.

Tipp: Die Tagespakete für zwei gibt es auch als Gutschein auf shop.parktherme.at.



KONTAKT

Parktherme Bad Radkersburg
Kur- & Fremdenverkehrsbetriebe
Bad Radkersburg Gesellschaft m.b.H.

Alfred Merlini-Allee 7
8490 Bad Radkersburg
Tel.: 03476 2677-0
info@parktherme.at | www.parktherme.at

ANZEIGE

Fotos: Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger

Wege in eine Welt für sich

„Da geht's rund“ - unter diesem Motto steht die aktuell fertig-gestellte „Erlebnisswelt Fürstenfeld“.

Die „Erlebnisswelt Fürstenfeld“ umfasst drei individuell kombinierbare, naturnahe Rundwege, die den Gast auf insgesamt 15 Kilometern zu den schönsten Orten, Aussichtspunkten und Naturschauplätzen in und um die Thermenhauptstadt führen. Bestückt sind die jeweiligen Routen mit einer Fülle an Stationen, die ein außergewöhnliches Natur- und Freizeit-erlebnis garantieren: Ob allein, ob in der Gruppe oder mit der Familie, die „Erlebnisswelt Fürstenfeld“ führt in ein weitläufiges Paradies für Naturliebhaber, Bewegungsbegeisterte und Ruhesuchende - ganzjährig, gratis und auf größtenteils befestigten Wegen.



& Gestalt gewordene Legenden ferner Zeit, erwarten den Gast im „Motorikpark®“ auf 3,5 Kilometer insgesamt 22 Stationen herausfordernde und lustige Abenteuer, bei denen Geschicklichkeit trainiert wird. Beide Routen verbindet ab Ende September eine 20 Meter lange Holzbrücke, die über eine Waldsenke führt. Mit rund 6,5 Kilometer führt die „Erlebnisswelt-Runde“ entlang eines Teilstückes von „Sagenpfad“ und „Motorikpark®“ und schließ-

lich aus dem Buchwald auf die Anhöhen Stadtbergens. Entlang des Bergkammes genießt man wunderbare Fernblicke nach Osten und Westen. Auf der lang gestreckten Anhöhe passiert man mit Bänken und Liegewippen ausgestattete Ruhe- und Ausblickzonen, einen Waldspielplatz, einen Baumlehrpfad, eine Herzerl-Schaukel sowie zwei Fotopoints mit überdimensionalen Steiermark-Herzen jeweils am Dreikreuzberg und am innerstädtischen Ertl-Berg.

Wege, die sich lohnen:
www.erlebnisswelt-fuerstenfeld.at



Fotos: Stadtmaking Fürstenfeld





ERLEBNISWELT FÜRSTENFELD





Legende

- Motorikpark® mit 22 Stationen
- Sagenpfad
- Erlebnisswelt-Runde

A1 Abzweigung Waldruheweg Altenmarkt
A2 Abzweigung Augustiner-Rundweg
A3 Abzweigung Festungsweg (Pfeilburg)

Da geht's rund!

www.erlebnisswelt-fuerstenfeld.at





OSTER MARKT FÜRSTENFELD
Hauptplatz

05.-06. April (SA-SO)
11.-13. April (FR-SO)
17.-19. April (DO-SA)

10-18 Uhr
Sonntags 13-18 Uhr
19. April 9-12 Uhr

www.dfiestadt.at



Pflanzenmarkt

Samstag, 03. Mai 2025
Hauptplatz Fürstenfeld
mit Bauernmarkt, & Kulinarik

9-13 Uhr

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union










Fotos: Lienhardt, Rendering: Richter Architektur

Oliver und Reinhart Werinos von der Teubl-Gruppe präsentierten gemeinsam mit Bgm. Franz Jost sowie Christof Papousek und Lucas Langhammer von den Cineplexx Kinobetrieben das neue „Fürstenzentrum“.

Fürstenfeld goes Hollywood

Filme in bester Qualität auf der großen Leinwand, der Duft von frischem Popcorn und das ganz nah im eimatbezirk - in diesen Genuss kommen bald auch Kinofans aus der Region Fürstenfeld. Cineplexx plant gemeinsam mit der Teubl Gruppe seinen neuen Standort mit fünf Sälen und mehr als 700 Sitzplätzen im neu entstehenden „Fürstenzentrum“.

Damit baut der führende, österreichische Kinobetreiber sein Kinoangebot in der Steiermark weiter aus und bietet ab 2026 ein neues, topmodernes Kino in Fürstenfeld - mit Laserprojektion, Real D 3D System, perfekter Soundtechnologie mit Dolby Atmos und höchstem Komfort mit Premium Bestuhlung.

„Wir freuen uns ganz besonders, dass wir neben dem Cineplexx Graz, dem renovierten Cineplexx Leoben und dem 2021 eröffneten Cineplexx Weiz nun bereits unseren vierten steirischen Cineplexx

der Steiermark etabliert und setzt auf vielfältige Kooperationen mit lokalen Institutionen, Unternehmen und Organisationen. Cineplexx als österreichisches Familienunternehmen ist der „Nahversorger in Sachen Kino“ in den Regionen.

Cineplexx bietet mehr als nur Kino

„Mit der jährlich stattfindenden Sommer-tour für die ganze Familie über lustige Charaktere aus Filmen, die in den Kinos auftreten, Aktionen zu Ostern oder Halloween bis hin zu spektakulären Events wird



auch Cineplexx in Fürstenfeld das Kinoerlebnis aufwerten“, so Lucas Langhammer, LL.M., Head of Business Development und Mitglied der Geschäftsleitung

Standort in Fürstenfeld planen. Auf unsere Besucher wartet ein topmodernes Kino mit bester Ausstattung und einem attraktiven Filmprogramm. Wir freuen uns darauf dieses Projekt mit Unterstützung der Stadt Fürstenfeld und der Teubl-Gruppe verwirklichen zu können“, so Christof Papousek, geschäftsführender Gesellschafter der Cineplexx Kinogruppe.

Cineplexx ist als regionaler Player in

von Cineplexx. Im Dezember sind die Cineplexx-Kinos mit Santa Mania ganz auf Weihnachten eingestellt, wenn Besucher Santa Claus live im Kino treffen und win-



terliches Popcorn verkosten können. In den Genuss all dieser Highlights kommt nun auch bald die Fürstenfelder Bevölkerung.

Fürstenfeld: Stadt der Vielfalt

Bgm. Franz Jost sieht im aktuellen Projekt einen beachtlichen wie nachhaltigen Impuls für die Stadt und die Region: „Es hat immer wieder Bemühungen um einen Kinostandort in Fürstenfeld gegeben. Jetzt ist es endlich fix. Mein großer Dank gilt dem der Teubl Gruppe als Investor und der Cineplexx-Kinogruppe als Projektpartner. Der Spatenstich soll im Frühsommer 2025 erfolgen. Mit einer Eröffnung des Kinos kann noch vor Weihnachten 2026 gerechnet werden.“

Der zweigeschossig rechtwinkelig ausgeführte Gebäudekomplex beherbergt auf einer bebauten Fläche von 7.500 m² ein Hotel mit 75 Gästezimmern, ein Cineplexx-Kino mit fünf Sälen und über 700 Sitzplätzen, ein Fitness-Studio, Gastronomie, sechs Geschäftseinheiten, eine Bäckerei sowie einen Büro- und Dienstleistungstrakt. Auf dem Flachdach befindet sich eine 196 kWp Photovoltaikanlage, die zur Stromeigenversorgung beiträgt.

Eine Minigolfanlage in lichter Höhe verspricht ein Open Air-Freizeiterlebnis.

Insgesamt beträgt das Investment am Standort Fürstenfeld 18 Mio. Euro. Gerechnet wird mit etwa 100.000 Kinobesuchern pro Jahr. ↵

Menschen



Fotos: Atzler, Lehner, Höbarth, Dressler-Waller



Das Ball-Organisationsteam von „Frau in der Wirtschaft“ Bad Gleichenberg beim heurigen Ball im Mailandsaal.

46 Jahre Frauenpower in Bad Gleichenberg

Die „Arbeitsgruppe“, bestehend aus 25-30 engagierten Frauen, unterstützt und stärkt in Bad Gleichenberg nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern engagiert sich auch seit Jahrzehnten sozial, wobei der Erlös des alljährlichen Balls „Frau in der Wirtschaft“ sowohl regionalen gemeinnützigen Einrichtungen wie auch karitativen Projekten zugute kommt.

Bei der Gründungsversammlung von „Frau in der Wirtschaft“ Bad Gleichenberg im Jahr 1979 wurde Adele Feiel zur ersten Ortsvorsitzenden gewählt - ein Amt, das sie 17 Jahre lang erfolgreich ausübte. Die Anzahl der aktiven und ehrenamtlichen Mitglieder bewegte sich

über die Jahre hinweg immer so zwischen 25 und 32.

Die ARGE „Frau in der Wirtschaft Bad Gleichenberg“ setzte Jahr für Jahr positive Akzente - und das ging weit über nur die Ballorganisation hinaus. Der Ball war von Beginn an sehr populär (der erste fand am

31.1.1981 statt) und führte regelmäßig zu einem beträchtlichen Reingewinn, der immer auf mehrere Projekte, die auf Hilfe von außen angewiesen waren und das meist in der Region, aufgeteilt wurde.

Bis 1990 zählten zu den wichtigsten Aktivitäten der Frauen natürlich der alljährliche Ball, wöchentliche Zusammenkünfte mit Bastel- und Ballvorbereitungsarbeiten, die Mitwirkung am Bad Gleichenberger Blumenkorso sowie Fröhschoppen beim Kinderspielplatz. Mit den Erlösen konnte u.a. die Errichtung und Erhaltung eines Kinderspielplatzes samt Verkehrserziehungsanlage finanziert werden. Weitere Geldbeträge gingen an Waisen und die jährliche Pensionisten-Weihnachtsfeier. Zusätzlich flossen je 50.000 Schilling zur Kinderkrebshilfe Graz und in den regionalen Fremdenverkehrsverein.

In den Jahren darauf kamen im Sommer Grillabende und -feste hinzu, außerdem gab es einen Besuch der Seefestspiele in Mörbisch sowie die Teilnahme am steirisch-kärntnerischen Kirtag (Blumenschmuck). Die Liste der Sach- und Geldspenden, die das höchst motivierte Team



Gründungsfoto von 1979



... Szene vom ersten Ball im Jahr 1981...



... Obfrau-Amtsübergabe an Steffi Stumpf im Jahr 1996.

rund um Adele Feiel zustande gebracht hat, ist schier unendlich. Erwähnenswert sind z.B. noch die Finanzierung von Sportdressen für zwei Jugendmannschaften, einige Sommerkonzerte, das Geländer der Kirchenstiege, die Bepflanzung der Rosenstiege, eine Spende an die Lebenshilfe über 25.000 sowie den Tourismusverein über 30.000 Schilling, Unterstützung der Pfarrgemeinde und der Senioren-Tagesbetreuung, Jugendprojekte und vieles mehr.

1996 übernahm Stefanie Stumpf die Ortsgruppe Bad Gleichenberg. Sie und Adele Feier wurden später zu Ehrenobfrauen ernannt. „Wir sind eine wunderbare Gemeinschaft von Frauen zwischen 32 und 75 Jahren und sind stolz auf einen Zusammenhalt, der nun schon 46 Jahre andauert“, betonen Stumpf und ihre Nachfolgerin Beate Kleinschuster, die als Obfrau von 2021 bis 2023 agierte. „Die Bälle im ehemaligen Tagungszentrum von Bad Gleichenberg waren für uns immer sehr aufwendig. Die Dekoration wurde zur Gänze von unseren Frauen gebastelt. Jedes Jahr gab es ein anderes Motto. Seit die Bälle im Mailandsaal der Landesberufsschule stattfinden (ab 2011), „spielen“ wir viel mit Blumen und Farben.

Seit 2023 steht Isabel Tropper-Hölzl der „Frau in der Wirtschaft“-Ortsgruppe als Obfrau vor. Nach wie vor ist die illustre Damenrunde sehr aktiv, das Betätigungsfeld wurde ausgeweitet. So treffen sich die Frauen regelmäßig

einmal pro Monat, meist in regionalen Gastronomiebetrieben, besuchen diverse Veranstaltungen und nehmen an Geschäftseröffnungen teil. Gemeinsame Geburtstagsfeiern und Ausflüge stehen ebenso auf der Agenda wie die aktive Beteiligung am „Großprojekt“ Biedermeierfest.

„Je nach Erlös des Balls werden jährlich zwischen 4.000 und 8.000 Euro gespendet“, betont Isabel Tropper-Hölzl und ergänzt „heuer konnten wir 5.000 Euro noch am Ballabend an die steirische Brustkrebshilfe übergeben. Der Rest des Erlöses wird im Laufe des Jahres karitativen Zwecken zugeführt. Ich glaube, wir sind eine Gemeinschaft von Frauen, wie man sie nicht oft findet und ich bin sehr stolz, dieses Team als Obfrau führen zu dürfen - und ja, schon jetzt beginnen die Vorbereitungen für den nächsten Ball „Frau in der Wirtschaft“, der am **24. Jänner 2026** zum 44. Mal über die Bühne gehen wird.

Unterstützen kann jeder Bewohner der Region Bad Gleichenberg die vielen sozialen Projekte durch Sachspenden für den Glückshafen, die jederzeit im Modehaus Hufnagl in Bad Gleichenberg abgegeben werden können. Es sind aber auch Geldspenden herzlich willkommen (IBAN: AT67 2081 5275 0007 0357).

Die Damen sind schon jetzt voller Energie, im nächsten Jahr wieder einen außergewöhnlichen Ball auf die Beine stellen zu können. ✨



Adele Feiel und Stefanie Stumpf mit einer Spende an Pater Terentius



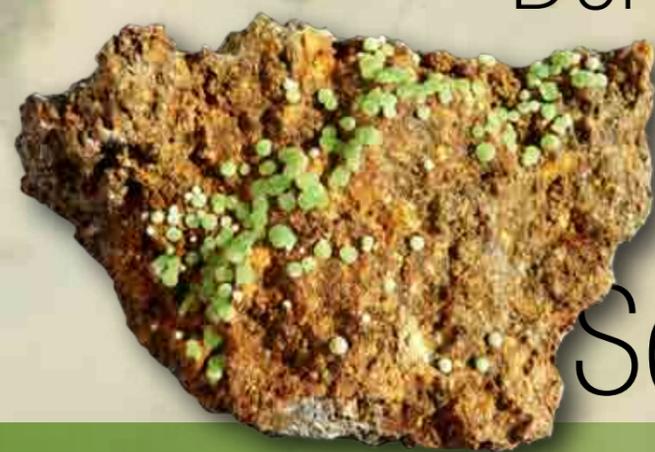
Aktives Ballgeschehen im Mailandsaal der Landesberufsschule



Spendenübergabe in Bad Gleichenberg noch während des „Frau in der Wirtschaft“-Balls 2025 an die steirische Brustkrebshilfe.

Der STEINREICHE

Schatzsucher



Seit fast 50 Jahren ist Franz Leitgeb leidenschaftlicher Mineraliensammler in den Steinbrüchen der Region. In seiner Privatsammlung befinden sich hervorragende Stufen mit „Kolbeckit“ aus der Gleichenberger Klause sowie mit „Feueropal“ und „Baryt“ aus Gossendorf.



von Christian Knittelfelder



Ich bin steinreich - aber Geld habe ich keines“, schmunzelt Franz Leitgeb. Sein größtes Hobby ist nämlich das Suchen und Sammeln von außergewöhnlichen Gesteinseinschlüssen. Die Steinbrüche der Region gelten als sein zweites Zuhause. Schließlich weist das Vulkanland eine einmalige Mineralienvielfalt auf, die dank ihm und seiner Kollegen in den vergangenen Jahrzehnten zum Vorschein kam. Viele der Funde haben sogar internationale Bedeutung erlangt.



Bis zu dreimal pro Woche war der 78-Jährige früher auf der Suche nach neuen mineralogischen Schätzen. Heute ist er einer der letzten seiner Art. „Die ‚Stuasucha‘ sind eine aussterbende Gattung“, lacht Leitgeb und ist nie um einen Schmah verlegen.

„Als ich ein Kind war, haben viele Väter in Bairisch Kölldorf im Gossendorfer Steinbruch gearbeitet. Das war anziehend für uns und so wurde dieser oft unser Spielplatz, wo wir immer wieder

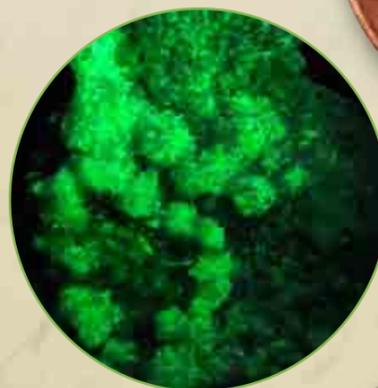
Erst unter dem Mikroskop offenbart sich die faszinierende Welt aus Kristallen und Farben, die selbst erfahrene Sammler staunen lässt. Denn erst unter der Lupe tut sich eine Zauberwelt mit spiegelglatten Kristallflächen, seidig schimmernde Täfelchen, in allen erdenklichen Farben und Formen, eingebettet in bizarre Landschaften auf.

Große Kristalle sind im vulkanischen Gestein eher selten zu finden. Viele erreichen kaum Abmessungen, die ein bis zwei Millimeter übersteigen - bestehen dafür mit chemischen und physikalischen Attributen. Der „Trattnerit“ vom Stradner Kogel sowie der 0,2 Millimeter große „Klöchit“ aus dem Basaltsteinbruch Klöch, die sich bei Finder und Namensgeber Walter Trattner und im Joanneum Graz befinden, sind weltweit sogar zwei einzigartig nachgewiesene Entdeckungen.

Diese befinden sich auch im Jahr 2011 erschienenen Buch „Aus der Tiefe der Vulkane“, das auf Initiative einiger

Sammler und Vulkanlandobmann Josef Ober zusammen mit den Autoren Ingomar Fritz, Bernhard Jandl und Walter Postl veröffentlicht wurde. Eine Auswahl davon ist im Museum des Feldbacher Tabors in Vitrinen ausgestellt, die Franz Leitgeb zusammengestellt hat.

„Was ist das wert?“ Diese Frage wird natürlich oft bei der Begutachtung der Funde gestellt. Stellvertretend für alle Steinsucher antwortete darauf einmal ein Kollege: „Ich habe diese Stufe selbst aus dem Felsblock gemeißelt. Es wird schwer sein, nochmal so ein Glück zu haben. Deshalb sind diese Kristalle sehr viel wert - für mich sogar unverkäuflich.“



mutgelaunt

wenn Bilder Mut machen

Authentische Fotografie mit Herz -
für Hundemenschen und ihre Lieblinge

Mir geht es um die Verbundenheit zwischen Mensch und Tier“, erklärt Sabine Lehner, professionelle Hundefotografin aus Kocheregg bei St. Marein bei Graz, die keine durchgestylten Tierfotos macht. Schon immer hatte sie einen guten Zugang zu Tieren, doch als sie vor zwei Jahren Ivie, einen Angsthund, aufnahm, stellte das ihr Leben auf den Kopf. „Es war nicht die Love-Story, die ich erwartet hatte.“ Ivie hatte keinerlei Erfahrungen mit der Außenwelt. Menschen, Autos, Räume, Geräusche - all das verängstigte sie bis hin zur Panik. Sabine hoffte, dass sich die Situation verbessern würde, doch es brauchte viele Wochen, um kleine Fortschritte zu feiern. Durch geduldige Arbeit mit Hundetrainern und Tierärzten wuchsen Vertrauen und Zusammenhalt. Viele fragten sie, warum sie den Hund nicht abgebe. Ihre Antwort: „Weil ich von Natur

aus nicht gern aufgebe. Ivie kann nichts für ihre Vergangenheit. Sie hätte es in einem Tierheim schwer gehabt - oder wäre vielleicht gar nicht mehr da.“

Mutige Schritte

Obwohl die studierte Architektin in der Immobilienbranche flexibel arbeitete, war es insgesamt keine Erfüllung - weder für sie noch für Ivie. Nach Monaten ohne erholsamen Schlaf zog sie zurück aufs Land zu ihren Eltern. Dort begann sie, die gemeinsamen Fortschritte fotografisch festzuhalten. Als die WKO sie motivierte, hauptberuflich als Hundefotografin zu arbeiten, entschied sie sich für eine Unternehmensgründung. So entstand „mutgelaunt“ - eine Hommage auch an Ivie, die trotz Angst immer wieder mutige Schritte wagt. „Das hat mich inspiriert: Ivie hatte Angst vor allem und jedem.“ Doch an Herausforderungen kann man auch wachsen - sogar über sich selbst hinaus, lernte die 38-Jährige viel auch über sich selbst.

„Ihr aufkeimender Mut war definitiv ein Ansporn für mich. Generell hat mir der Hund wirklich einen Boost gegeben. Ivie ist eine große Bereicherung geworden.“

Selbst wenn ein Shooting nicht nach Plan verläuft, entstehen oft die schönsten Bilder in den ungestellten Momenten. „Kein Hund ist unfotogen - denn keiner ist schlimmer als meiner“, lacht sie. „Hunde sind für viele längst vollwertige Familienmitglieder. Wenn Menschen mit ihren Tieren zusammen sind, gibt es keine verkrampften Posen - nur echte Emotionen.“

Der Erfolg gibt ihr Recht: Ihre Bilder finden immer mehr Anklang und ein aktuelles Foto wird am 15. März bei der Vernissage „Menschenbilder“ in Graz ausgestellt. Zudem wagte sie einen weiteren Schritt und präsentierte erstmals ihre Malereien. „Dieses Jahr glaube ich einfach mal an mich!“

In Zukunft möchte sie nicht nur Hunde, sondern alle Tiere willkommen heißen. Besonders von der Begegnung mit einem Esel war sie entzückt: „Als er plötzlich den Kopf auf meine Stirn legte - da war alles rosa.“ Ihr Ziel: Tierliebe in ihrer ganzen Einzigartigkeit sichtbar machen. „Streiche einfach dein Tier - dann kommt das schönste Lächeln von ganz allein.“ ✨



von
Christian Knittelfelder



„Ich glaube daran, dass die wahre Schönheit im Alltäglichen liegt - in den kleinen Gesten, die oft übersehen werden, in einem innigen Lächeln oder einem spontanen Blick. Es sind die echten Emotionen, die uns in Erinnerung bleiben und das Leben so einzigartig machen. Genau diese Momente möchte ich in ehrlichen Bildern einfangen.“

Sabine Lehner, Tierfotografin

www.mutgelaunt.at
www.instagram.com/ivie_wird_mutig
<https://www.instagram.com/mutgelaunt.fotografie>



Fotos & Text:
Guido Lienhardt

Österreichs größte Motorsägensammlung

Franz Berghold aus Muggendorf bei Straden besitzt neben zahlreichen alten Fahrzeugen und motorbetriebenen Geräten noch über 700 Motorsägen, die er seit 1978 akribisch sammelt. Das „Problem“: Obwohl der Pensionist seine Sammlerei eigentlich schon eingestellt hat, kommen trotzdem regelmäßig „neue“ alte Geräte hinzu.

Im Jahr 1978 zog der gelernte Mechaniker Franz Berghold von Graz in die Südoststeiermark, genauer gesagt, in die Region Straden. Da technische Geräte schon immer die große Leidenschaft des Muggendorfers waren und noch immer sind, platzen diverse Hütten, ehemalige Stallgebäude und andere verfügbare Räume rund ums Haus bald aus allen Nähten. „Ich habe damals alles Mögliche

in der Region zusammengekauft“, erinnert sich Berghold.

So kamen im Laufe der Jahre mehr als 700 Motorsägen (grob geschätzt) zusammen und zusätzlich auch noch 34 alte Traktoren, 22 Motorräder, 27 Mopeds, diverse Standmotoren, zwei kleine Planierraupen, ein Unimog, zwei Oldtimer-PKW sowie auch der

Motor eines sowjetischen Flugzeugs aus dem Zweiten Weltkrieg. Unter den Motorsägen findet man auch wahre Schätze, wie z.B. russische Uralsägen, Bügelsägen oder mächtige Zweimannsägen.

Von außen betrachtet sieht alles nach einem riesigen Chaos aus, aber Franz Berghold weiß noch immer ziemlich genau, wo was liegt oder herumsteht, gemäß dem Slogan „Nur das Genie beherrscht das Chaos“. Da alle Geräte bunt gemischt gelagert sind, lohnt sich für den Besucher in jedem Raum ein genauer Blick auf das Dargebotene, denn es handelt sich ja nicht um ein klassisches Museum, sondern um eine Privatsammlung, die eben ist, wie sie ist. Zu fast jedem Sammlungsstück weiß Franz Berghold, wo es herkommt, sehr oft genau das entsprechende Baujahr und Herkunftsland.

Inmitten der unzähligen Geräte befindet sich Berghold's kleine Werkstatt, wo er noch immer hie und da „Altes, His-

torisches und Nostalgisches“ meist auch wieder zum Leben erweckt. „Ich schraube einfach gerne an ihnen herum, das ist meine Beschäftigung und auch meine Berufung“, erklärt der Technik-Freak seine Leidenschaft für Motoren aller Art.

Viel Platz hat Berghold nicht mehr, auch rund ums Haus ist alles mit Gerätschaften überfüllt: „Ich will auch gar nicht mehr viel kaufen, das ist heutzutage alles viel zu teuer. Nur ein paar Motorsägen-Raritäten würde ich noch nehmen und im Gegenzug vielleicht das eine oder andere Moped bzw. Motorrad hergeben - aber nur an jemanden, der die-



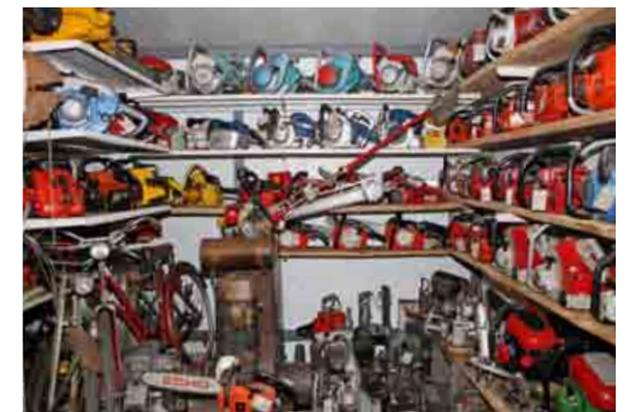
se Oldtimer zu schätzen weiß“, betont Berghold und ergänzt „In meinem Alter wird das alles zunehmend anstrengend und dazukommende gesundheitliche Probleme machen das Managen all dieser Schätze auch nicht einfacher!“

Wenn man Franz Berghold genau zuhört - und er weiß wahrlich viel zu erzählen, spürt man sofort dessen Leidenschaft für jedes einzelne Sammlerstück. Daher ist es mehr als schade, dass sich aktuell kein „Nachfolger“ für die Betreuung der knapp 1.000 Ausstellungsstücke findet. So werden wohl in den nächsten Jahren doch noch einige „neue“ Raritäten die Sammlung vervollständigen. ✨



KONTAKT
Motorsägen-Sammlung Berghold
Muggendorf 54
8345 Straden
Tel.: 03473 / 8288

Besuchstermine bitte telefonisch anfragen, am besten abends zwischen 18 und 19 Uhr.



Bärenstarker Hof

ein Zufluchtsort für Braunbären



Wusstest du, dass nur 30 Minuten von Straden, St. Stefan/R. oder Mureck entfernt Braunbären leben?

Der Bärenhof Berghausen bietet acht geretteten Braunbären ein sicheres Zuhause.

von
Christian Knittelfelder



Heidi öffnet die Augen und hebt schläfrig den Kopf. Sobald die Tage wärmer werden, kehrt die achtköpfige Bärenbande langsam aus ihrer Winterruhe zurück.

Das rund 30 Hektar große Gelände am Bärenhof Berghausen in Ehrenhausen an der Weinstraße bietet Braunbären, die aus Zirkussen stammen oder als Geschenk in erbärmlicher Haltung ihr Dasein fristeten, nun ein fürsorgliches Zuhause. Besonders erschütternd ist die Geschichte von Heidi, die in Syrien für grausame Hundekämpfe missbraucht wurde. Sie hatte abgetrennte Krallen, fehlende Zähne und ein zerrissenes Ohr. Obwohl sie neugierig ist, fühlt sie sich von Menschen bedroht. „Da unsere Bären seit frühester Kindheit in Gefangenschaft leben, können sie nicht mehr ausgewildert werden. Wir versuchen, ihnen ein möglichst artgerechtes Leben zu ermöglichen und ihre angeborenen Instinkte auszuleben“, erklärt Betreiberin Elke Weber.

Wo Bären eine neue Heimat finden

Die 47-Jährige und ihr Partner Hermann Skof (57) übernahmen den Bärenhof im Jahr 2011 von Elkes Vater Johann Rupprecher, der bereits vor 40 Jahren drei notleidende Bären rettete und für sie eine sichere Unterkunft schuf.

Seitdem gab es viel zu tun: Die Gehege wurden in den letzten Jahren modernisiert, der Hof als Zoo zertifiziert, die Infrastruktur erneuert und der Buschenschank mit eigenem Weinbau wiedereröffnet. Von April bis Oktober haben Besucher die Möglichkeit, den Hof bei Führungen mit Respekt zu begegnen und zu erkunden. Für Kinder sind die Fütterungen natürlich ein Highlight.

Honig ums Maul

Die Tiere streben aufgrund ihrer Vergangenheit nicht nach größeren Wanderungen, werden aber mit Futter zu Bewe-



www.baerenhof-berghausen.com



gung animiert - besonders beliebt sind ungeschälte Nüsse. Aber auch Honig, Karotten, Äpfel, Eier und Fisch sorgen für Beschäftigung. „Unser jüngster, der Raunzer, stellt sich gerne auf und fordert sein Essen ein“, erzählt Weber schmunzelnd. Die Gehege sind mit Winterhöhlen und Wasserbecken ausgestattet, da Bären es lieben, sich im Wasser zu wälzen und zu plantschen. Mit ihrem flauschigen Fell und dem treuerzigen Blick erobern die Bären im Nu die Herzen der Besucher.

„Bären sind friedliche und entspannte Tiere, aber mit bis zu 400 kg keine Kuscheltiere“, betont Weber. Durch Fachberatung von Tierärzten und engagierter

Betreuung wird für das Wohl der Tiere gesorgt. „Bären haben eine Lebenserwartung von etwa 20 Jahren, viele, die in Gehegen gehalten werden, werden sogar bis zu 40 Jahre alt“, weiß die gelernte Architektin.

Neben den Bären gibt es mittlerweile auch weitere Tiere wie Pfauen, Ziegen oder Bisons zu bestaunen. Der gepflegte Bärenhof ist längst ein beliebtes Ausflugsziel an der südoststeirischen Grenze zur Südsteiermark und ein lebendiges Beispiel für Tierliebe und Engagement.

Elke Weber und Hermann Skof haben sich gemeinsam mit ihrem

Team dieser Lebensaufgabe verschrieben und ermöglichen den Bären nach schweren Jahren ein artgerechtes Zuhause. ↔



Besucher können die beeindruckenden Tiere ab dem 1. April wieder aus nächster Nähe erleben.



Fotos: Bernhard Lammerhuber, Ketscher, Bärenhof Berghausen



Fotos: Zengerer, Wälty

Veronika Zengerer schüttelte ihre Bühnenangst ab und begab sich mit „Marionett“ und „Wind“ auf ihre musikalische Reise zu sich selbst.

VEROZÉE, bürgerlich Veronika Zengerer, ist eine Singer-Songwriterin, die mit ihren gefühlvollen Liedern in Mundart und ihrer ausdrucksstarken Stimme die Herzen ihrer Zuhörer berührt. Durch ihre authentische Art schafft sie es, Emotionen zu wecken und zum Nachdenken anzuregen. Durch intensive Selbstreflexion entsteht im kreativen Prozess „Musik für die Seele“.

Die Südoststeirerin lebte 7,5 Jahre in der Schweiz und kehrte Ende 2024 nach Österreich zurück. Schon früh entdeckte sie ihre Liebe zum Gesang: Mit 13 Jahren stand sie erstmals auf einer Schulbühne, später absolvierte sie den musischen Zweig des BORG Feldbach. Doch mit der Zeit entwickelte sie Bühnenangst und sang nur noch für sich. 2021 entschied sich die Riegersburgerin, aktiv dagegen anzukämpfen, trat auf der Taufe ihrer Nichte auf und sammelte neue Bühnenerfahrung in Karaoke-Bars und auf den Straßen Zürichs. 2022 absolvierte sie eine Gesangsausbildung an der Voice&Music Academy in Zürich und gründete eine Band. Ihren Dialekt behielt sie stets bei und schreibt ihre Texte in Mundart.

Ihre 2023 erschienene Debütsingle „Marionett“, thematisiert die Heraus-

forderungen von Bindungsängsten und greift damit ein gesellschaftlich relevantes Thema auf. Mit der aktuellen Single „Wind“ präsentiert VEROZÉE eine Hymne an die Freiheit und Leichtigkeit des Lebens. Inspiriert von einer Asienreise und dem Lebensstil digitaler Nomaden ermutigt der Song dazu, Ängste loszulassen und neue Abenteuer zu wagen. „Die Ideen kommen, wann sie wollen – bei der Arbeit, an der Bushaltestelle oder mitten in der Nacht“, erzählt die Musikerin.

Die Single läuft seit Dezember 2024 auf Radio Steiermark. Die nächste Single „Seichtes Wossa“ steht jetzt bereits in den Startlöchern.

Mit ihrer Musik erzählt VEROZÉE Geschichten aus dem Leben, die unter die Haut gehen. Ein musikalischer Höhepunkt war ihr Auftritt im Winter 2024 als internationaler Act bei einem Christmas Event auf den Philippinen vor 2.500 Live-Zuschauern und über 100.000 Online-Zuhörern.

Die nächste Chance, VEROZÉE live zu erleben, gibt es am 12. April in der Riegersburger Vulkanlandhalle.

verozee-music.com
www.instagram.com/_verozee/

VEROZÉE

Musik, die unter die Haut geht



Die Biologin und Pflanzenwissenschaftlerin Veronika Zengerer arbeitete ein halbes Jahr unter strengsten Sicherheitsbedingungen hinter verschlossenen Labortüren in der Schweiz.

Für die Riegersburgerin war es ein außergewöhnlicher und spannender Arbeitseinsatz. Während ihrer Masterarbeit forschte sie in der Schweiz an einer biologischen Bekämpfungsstrategie gegen eine bakterielle Pflanzenkrankheit im Obstbau. Die meiste Zeit lebte sie in Zürich und arbeitete in zwei Forschungseinrichtungen in den Bereichen Mikro-, Molekularbiologie und Genetik.

Für das letzte Projekt im vergangenen Jahr begab sie sich fünf Monate in ein Hochsicherheitslabor und bearbeitete dort Umweltproben mit winzigen Spuren an DNA.

Der Zugang zum Labor unterliegt strengsten Sicherheitsbestimmungen, um eine Verunreinigung der Proben zu verhindern. „Man ist komplett isoliert“, erzählt Zengerer. „Zuerst muss man alle persönlichen Gegenstände ablegen, sich von Kopf bis Fuß duschen und saubere Kleidung anlegen. Danach wird in der Laborschleuse ein Ganzkörperanzug, zwei Paar Handschuhe, Mundschutz und eine Schutzbrille angezogen. Erst nach Einhaltung der Dekontaminationsmaßnahmen

darf das eigentliche Labor betreten werden.“ Wenn das Labor einmal verlassen wird, beginnt der ganze Prozess von vorne, daher ist Zeitmanagement wichtig. Etwas „Freiraum“ gab es bei der Feldarbeit, wo die Proben gesammelt wurden.

Die 34-Jährige war in unterschiedlichen Projekten involviert und beschäftigte sich mit der Biodiversität von gefährdeten Pflanzen, Pilzen und Flechten und führte DNA-Analysen durch. Ihr letzter Schwerpunkt lag auf Zugvögeln als potenzielle Überträger von invasiven Schadorganismen wie Pilzen und Insekten. Im Hochsicherheitslabor untersuchte sie Umweltproben aus Vogelabstrichen, um diese nachzuweisen.

Zengerer blickt auf die intensive Arbeitszeit dankbar zurück: „Es war eine sehr wertvolle Erfahrung!“ Da man in dieser Forschung oft isoliert arbeitet und viel Zeit allein verbringt, hatte sie ihre eigene Lösung dafür gefunden: „Ich habe sehr viel gesungen, was mit der Vollmontur gar nicht so einfach war!“, erzählt sie lächelnd – eine Leidenschaft, die ihr zweites Standbein darstellt. ✨



von
Christian Knittelfelder

Ein halbes Jahr im Hochsicherheitslabor

Zwei Kernöl-Beachboys vereint

Fix z'samm: Christoph Dressler (31) aus Gosdorf und Philipp Waller (29) aus Mühldorf haben sich Ende des Jahres 2024 entschieden, eine südoststeirische Partnerschaft auf dem Sand einzugehen.

von Christian Knittelfelder

Die beiden Beachvolleyballer gehören seit Jahren zur Elite. „Wir haben uns schon früh zu UVC-Graz-Zeiten beim Hallenvolleyball kennengelernt. Christoph ist bereits seit Langem eine feste Größe im Beachvolleyballzirkus und hat vergangenes Jahr als amtierender Staatsmeister (mit Maximilian Trummer) erneut mit starken Leistungen aufhorchen lassen“, erzählt der Feldbacher.

Beim Continental Cup 2024 wurden die beiden Heeressportler erstmals bei einem Turnier als Team für Österreich zusammengestellt und trugen mit starken Auftritten maßgeblich dazu bei, das Finale zu erreichen. Nachdem Philipps langjähriger Partner, der Tiroler Martin Ermacora, sein Karriereende bekannt gegeben hatte, war nach den vielversprechenden Ergebnissen schnell klar: Eine südoststeirische Zusammenarbeit macht Sinn.

„Nach diesem Turnier war es leicht zu sagen: Wir wären ein cooles Team für die Zukunft“, schildert Philipp die aufkeimende Sympathie. „Unser erstes großes Ziel ist natürlich die WM in Australien im November 2025. Deshalb wollen wir bis dahin so viele Turniere wie möglich spielen, um uns unsere jeweils dritte WM-Teilnahme zu sichern“, erklärt der zweifache Staatsmeister (2019 und 2021 mit Robin Seidl), der bereits zwei neunte Plätze bei Weltmeisterschaften (Hamburg und Rom) vorweisen kann. „Doch auch der Aufstieg in der Weltrangliste ist wichtig“, fügt Christoph hinzu.

„Langfristig haben wir die Olympischen Spiele 2028 in Los Angeles fest im Blick – dafür lohnt es sich, viel Arbeit zu

Fotos: Dressler-Waller, Höbarth, freepik.com



investieren. Großereignisse sind immer etwas ganz Besonderes!“, betont der Gosdorfer.

„Es ist nicht selbstverständlich, dass es zwei Südoststeirer an die Spitze des Beachvolleyballs geschafft haben“, schmunzelt der um zwei Jahre jüngere Verteidigungsspezialist. Ihr Erfolg ist das Ergebnis jahrelanger harter Arbeit und unermüdlicher Leidenschaft für den Sport. Die Kernstärke sehen die beiden im Servicedruck und in der Block-Defense.

Dies erfordert ein koordiniertes Zusammenspiel von Blockspieler und Verteidiger mit exakten Absprachen. Doch auch über ihre Fitness setzen sie Maßstäbe – mit einer effizienten Sideout-Performance will man die Gegner zermürben. „Wir sind ein sehr konstantes und solides Team, haben Stärken in allen Elementen – jetzt gilt es, weiter an der perfekten Abstimmung zu feilen“, so Christoph.

Philipp findet für seinen neuen Partner nur lobende Worte: „Ich schätze seine Loyalität und ruhige Art, aber auch die Power, die er am Court ausstrahlt!“

Christoph revanchiert sich mit einem Kompliment: „Er ist unglaublich engagiert – immer früh beim Training, mit voller Energie beim Athletiktraining, stets fokussiert. Mit unserer ‚Kernöl-Power‘ wollen wir gemeinsam das Beste aus allem herausholen.“

Auch wenn die Grippe während des Trainingslagers auf Teneriffa kurzzeitig für eine Zwangspause sorgte – jede Einheit brachte das Duo Waller/Dressler ihren Zielen ein Stück näher. ❄️



www.instagram.com/dresslerwallerbeach



Das Sprachrohr von Sturm Graz

Ein Fußballverein wie Sturm Graz steht ständig im Fokus der Öffentlichkeit. In einer Zeit, in der Fußball längst mehr als nur Sport ist, ist professionelle Kommunikation immer wichtiger. Seit zweieinhalb Jahren ist Stefan Haller aus Feldbach als Pressesprecher das Sprachrohr des Clubs.

von Christian Knittelfelder

Seine erste Antwort bringt seine Prioritäten klar auf den Punkt. „Grundsätzlich spreche ich immer lieber über den Verein als über mich selbst“, nimmt sich Stefan Haller zurück. Seine Redegewandtheit kommt ihm bei der Arbeit als Pressesprecher des größten steirischen Fußballvereins allerdings zugute. Diese ist breit gefächert. „Im Prinzip bin ich mit meinem Team für die externe Kommunikation verantwortlich“, erklärt der 33-Jährige.

Ebenso gehören Pressemitteilungen, die Organisation und das Durchführen von Pressekonferenzen und Interviews, die Betreuung und Pflege der Medienkontakte, aber auch strategische Krisenkommunikation zu seinen Aufgaben. „Dafür braucht man eine konstruktive Zusammenarbeit, ein gutes Netzwerk und ein G’spür für die Menschen“, erklärt Haller.

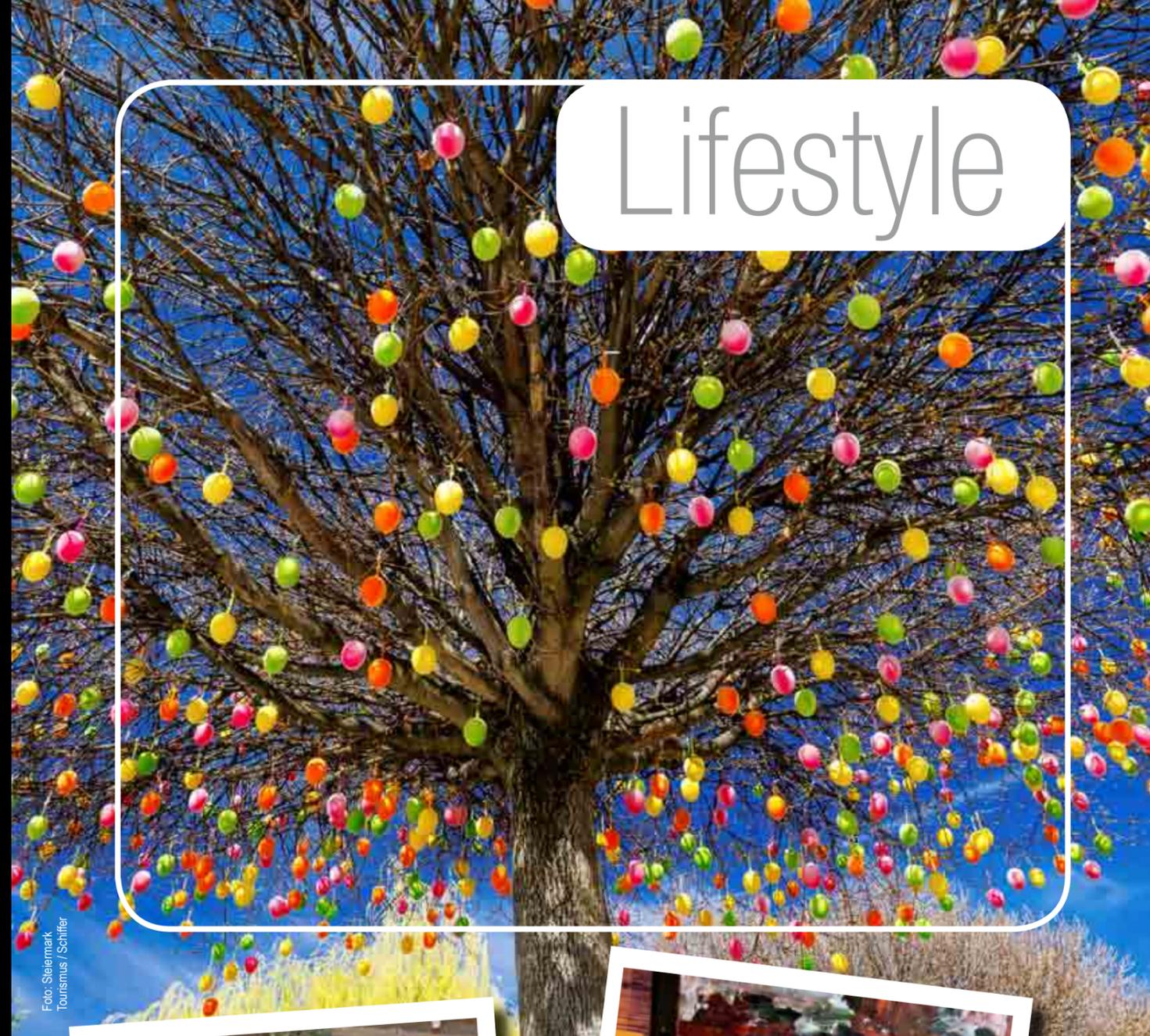
„Ich war von klein auf Sturm-Fan und hatte mit 14 Jahren schon eine Saisonkarte. Aber zum Job kam er natürlich nicht als Fan, lacht er. Journalistisch begann er bei Regionalmedien und kam dadurch bereits mit dem Innenleben des Vereins in Berührung. „Als die Anfrage zum Pressesprecher kam, musste der frühere Bundesliga-Volleyballer nicht lange überlegen.“

Seitdem war er - bis auf ein Spiel - immer live im Stadion, egal ob mittwochs oder am Wochenende. Von Röhls im Cup bis zur Champions League gegen Dortmund. „Es macht enormen Spaß, aber man muss fast immer erreichbar sein. Es ist intensiv, aber der Sport gibt viel Energie.“ Matchtage sind die größten Brocken: Das gesamte Kommunikationsteam ist im Einsatz, eng vernetzt mit vielen Medienverantwortlichen.

Einer seiner prägendsten Momente war der erste Cup-Titel 2023. „Auch, als wir Meister wurden, beim erlösenden 2:0 von Camara, habe ich Tränen in den Augen gehabt. Wenn man dann einen minikleinen Anteil daran hat und dabei sein darf, ist das einfach unbeschreiblich. Das waren richtig coole Emotionen.“



Fotos: Atzler



Lifestyle

Foto: Steiermark Tourismus / Schiffer



Fotos: Lienhard, Lamm, Meitz



FELDBACH

DIE KULTURSTADT

präsentiert

a hard year's spring

FESTIVAL FÜR MUSIK ZUR ZEIT

29|3 - 3|4|2025

www.feldbach.gv.at/kulturstadt

Tickets: Kulturbüro, Rathausplatz 1, Feldbach
Tel.: 03152/2202-310 bzw. -311, kultur@feldbach.gv.at

Weitere Verkaufsstellen: Gästeinfo Feldbach, Hauptplatz 1 und Ö-Ticket



29 | 3 | 25, 19.30 UHR

K4, RATHAUSPLATZ 1

ANDY WARHOL'S

VELVET UNDERGROUND

MICHAEL MEHSNER & CRADLE COLLECTIVE



02 | 4 | 25, 19.30 UHR

K4, RATHAUSPLATZ 1

KÖLBL & PAUL &

KIRBISSER



03 | 4 | 25, 19.30 UHR

K4, RATHAUSPLATZ 1

MIRA LU KOVACS



30 | 3 | 25, 15 UHR

K4, RATHAUSPLATZ 1

„MUSIK VERBINDET“

Durch die Musikgeschichte mit Ursula Reicher



25 Jahre Philharmonische Klänge

2025 werden die Konzerte der Reihe „HÖRgenuss“ ihr 25-Jahr-Jubiläum feiern und sich wieder auf die vertrauten Bühnen der Südoststeiermark begeben - ein Anlass, der die Organisatoren mit großer Freude und auch ein klein wenig mit Stolz erfüllt. Somit setzt die Kammermusik im steirischen Kulturleben auch in diesem Jahr starke künstlerische Akzente.

Im Rahmen der beliebten Reihe „Philharmonische Klänge 2025“ finden acht erlesene Konzerte von Musikern aus den Reihen der Wiener Philharmoniker und deren Gästen statt. In unterschiedlichen kammermusikalischen Formationen wird ein reichhaltiges und vielseitiges Programm geboten, das Bekanntes und auch so manche Rarität umfasst.

In der Kapfensteiner Pfarrkirche, dem akustisch intimsten aller Veranstaltungsorte, treffen am 27. April der silbrige Klang der Flöte und philharmonischer Streicherwohlklang aufeinander. Das schon traditionelle Staatsfeiertagskonzert bringt am 1. Mai in der Kirchbacher Pfarrkirche wienerische Streicherklänge mit der majestätischen Orgelmusik von J. S. Bach in eine spannungsvolle Verbindung.

Ebenfalls auf die Orgel zugeschnitten und mit Tschaiowskys schwärmerischen, musikalischen Erinnerungen an sein geliebtes Florenz endend, ist das Sonntagnachmittagskonzert in der Pfarrkirche Riegersburg am 18. Mai. Die Ma-



Prof. Daniel Froschauer (Vorstand der Wiener Philharmoniker), Karl Nestelberger (Intendant der Philharmonischen Klänge), Dr. Christa Schillinger (stellvertretende Obfrau des Vereins) und Michael Bladerer (Geschäftsführer der Wiener Philharmoniker).

tinee am 1. Juni in der Stradner Pfarrkirche steht ganz im Zeichen eines Rendezvous zwischen schlanker Wiener Oboe und der satten Fülle der Musik für Streichquartett.

Ein würdiges Jubiläumskonzert am 19. Juni findet an jenem Platz statt, wo vor einem Vierteljahrhundert alles begann, nämlich im Kornberger Schlosshof. Günter Seifert, unser „Mann der allerersten Stunde“, wird ein eigenes Kammerorchester formieren, das von einem opulent besetzten Schlosschor unter der Leitung von Franz Jochum begleitet, festliche Musik der Wiener Klassiker zu Gehör bringen wird. Josef Pichler wird dieses Konzert, wie schon vor 25 Jahren,



Katharina Engelbrecht (Violine), Georg Wimmer (Violine), Wolfgang Härtel (Violoncello), Sebastian Führlinger (Viola) und Sebastian Breit (Oboe) gastieren am 1. Juni in Straden.

mit einem Dudelsacksolo eröffnen.

In der sommerabendlichen Freiluftatmosphäre des Hainfelder Schlosshofes, der wie immer exklusiv für diesen Anlass seine Pforten öffnen wird, erklingt als Abschlusskonzert am 29. Juni ein reines Bläserensemble, gekennzeichnet vom einzigartigen Timbre der Wiener Oboe und des Wiener Hornes.



Das Streichsextett mit Yamen Saadi (Violine), Maxim Brilinsky (Violine), Tobias Lea (Viola), Elmar Landerer (Viola), Ursula Wex (Violoncello) und Wolfgang Härtel (Violoncello) spielt mit dem Domorganisten des Stephansdoms Wien, Ernst Wally, am 18. Mai in Riegersburg.

Folgende Konzerte stehen noch bis Juni auf dem Programm:

- Sonntag, 27. April 2025 um 16 Uhr in der Pfarrkirche Kapfenstein
- Donnerstag, 1. Mai 2025 um 16 Uhr in der Pfarrkirche Kirchbach
- Sonntag, 18. Mai 2025 um 17 Uhr in der Pfarrkirche Riegersburg
- Sonntag, 1. Juni 2025 um 11 Uhr in der Florianikirche in Straden
- Donnerstag, 19. Juni 2025 um 18 Uhr im Schloss Kornberg (bei Schlechtwetter in der Stadtpfarrkirche Feldbach)
- Sonntag, 29. Juni 2025 um 18 Uhr im Schloss Hainfeld (bei Schlechtwetter im ZENTRUM Feldbach)

Nähere Informationen und Karten sind erhältlich:

- per E-Mail: office@kultur-land-leben.at
- online auf www.kultur-land-leben.at
- telefonisch unter 0660 / 938 30 65

ANZEIGE



Dr. Johannes Rauchenberger (Rektor Kultur Graz), Mag. Erich Wolf (Sammlung Wolf) und Stefan Maitz



Stefan Maitz - stiller Meister der informellen Malerei

„Er produziert, ohne sich anzueignen; er tut, ohne etwas zu erwarten. Ist sein Werk vollendet, hängt er nicht daran. Und weil er nicht daran hängt, wird sein Werk bleiben.“

Roland Barthes, frei nach Laotse

Diese, ursprünglich auf den Maler Cy Twombly getätigte Zuschreibung von Roland Barthes könnte auch für den in Fehring lebenden Maler Stefan Maitz gelten: Unaufgeregt und kontinuierlich hat er über die Jahr-zehn-

te ein schier unendlich zu nennendes malerisches Werk geschaffen - ohne Auftrag, ohne Erzählung, ohne Intention, beachtet zu werden oder gefallen zu wollen. Er ist ein „stiller Meister“ einer informellen Malerei, die sich allein auf die Farbe, die Komposition und die Intuition verlässt.

Ihm gilt die erste Einzelausstellung im Spiegelgitterhaus Gleisdorf, **die noch bis zum 22. März 2025 zu sehen ist.**

Stefan Maitz setzt auf die „paradoxe Einheit von Bedeutungslosigkeit und Inhalt“ und erwartet eigentlich von sich selbst eine Haltung:

„Erst wenn ich bereit bin zu akzeptieren, nicht nur nicht verstanden, sondern auch missverstanden zu werden, darf ich im Sinne des obigen Zitates vielleicht annehmen, etwas geschaffen zu haben, das über die laufende Befriedigung der eigenen Eitelkeit hinwegführt und so letztendlich einen Sinn bekommt, der im gestalterischen Ablauf nicht - oder noch nicht - erkennbar ist oder vielleicht doch gar nicht erkennbar sein darf.“



Fotos: Maitz

ABBA Symphonics
FEHRING 28. MAI 2025
 VORPLATZ HAUS DER MUSIK, HANS-KAMPEL-PLATZ 2
 Einlass: 19:00 Uhr | Beginn: 20:00 Uhr

Kategorie A	Kategorie B	Kategorie C
VVK: € 40,00 AK: € 45,00	VVK: € 35,00 AK: € 40,00	VVK: € 20,00 AK: € 25,00

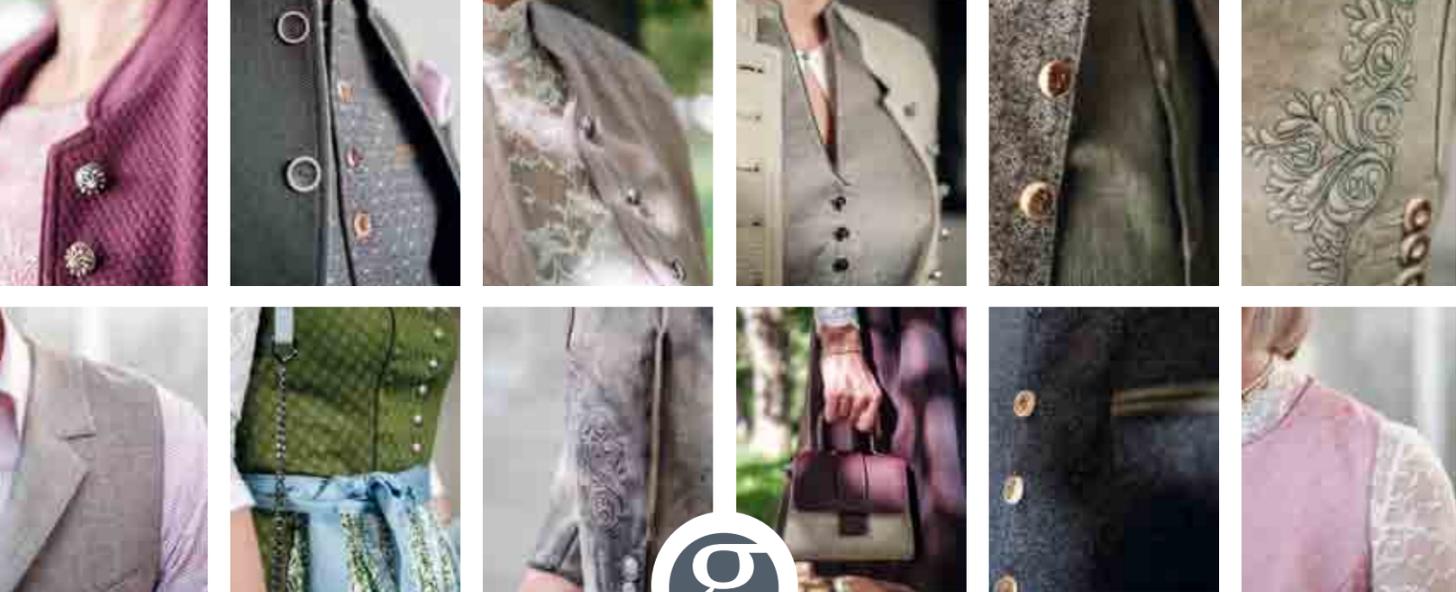
VVK: Raiffeisenbank Fehring, Sparkasse Fehring, Ö-Ticket, St. Josef-Apotheke Fehring, Tickethotline: 0664 / 63 16 121

FEHRING'S ROCK FEST PRÄSENTIERT VON **austror vinyl** & **West Jazz**
GUADALAJARA LEMO
 EINLASS 18:00 UHR | BEGINN 19:00 UHR
Do. 29.05. 2025
HANS-KAMPEL-PLATZ FEHRING
 Tickets ab EUR 35,00 bei Raiffeisenbank Region Fehring, St. Josef Apotheke Fehring, Rathaus Fehring und Ö-Ticket

Wenn du das schwer lesen kannst, brauchst du vielleicht eine neue

Brille

optik billek



goldmann

FRÜHLINGSFRISCH IN TRACHT

Tradition trifft Leichtigkeit bei *Goldmann*

Die Frühlings- und Sommerkollektionen 2025 sind da! Bei Mode & Tracht Goldmann in Feldbach und Gnas treffen Modetrends auf höchste Qualität und persönliche Beratung.

DAS RICHTIGE OUTFIT FÜR JEDEN ANLASS
Firmung, Taufe, Erstkommunion, Hochzeit oder Geburtstagsfeier – Goldmann bietet das passende Outfit für jeden Anlass, egal ob schlicht oder elegant.

DIE PERFEKTE PASSFORM
Besonders wichtig ist, dass Mode oder Tracht passt und man sich darin

nicht verkleidet, sondern rundum wohl und selbstbewusst fühlt. Darauf legen die Goldmann Mode- und Trachtenberaterinnen höchstes Augenmerk.

DER SPEZIALIST FÜR GROSSE GRÖSSEN
Bei Goldmann sind nicht nur Frauen und Männer mit Idealfigur, sondern auch Personen mit größeren Größen genau richtig.



„Nur eine *perfekte* Passform verlässt unsere Mode- und Trachtenhäuser.“

Das garantiert Modeunternehmer Ewald Goldmann.

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

Sicherheit. Vermögen. Immobilien. Alles aus einer Hand - seit über 25 Jahren

In einer Welt voller finanzieller Herausforderungen ist es entscheidend, sich auf die richtigen Partner zu verlassen. Ob Absicherung, Vermögensaufbau oder Immobiliengeschäfte - wir sorgen dafür, dass Sie in jeder Lebenslage die besten Lösungen haben. Als größter Dienstleister für Versicherung, Finanzen und Immobilien in der Südoststeiermark bieten wir Ihnen einen umfassenden Service aus einer Hand. Unser Versprechen: maßgeschneiderte Strategien, maximale Sicherheit und beste Konditionen.

Warum Sie mit uns arbeiten sollten? Weil Sie profitieren!

- Finanzielle Sicherheit ohne Kompromisse: Wir analysieren Ihre Risiken und bieten Ihnen maßgeschneiderte Versicherungslösungen. So sind Sie optimal geschützt - in jeder Lebenssituation.
- Mehr aus Ihrem Geld machen: Egal, ob es um smarte Finanzierungsmodelle, renditestarke Anlageformen oder die strategische Vermögensplanung geht - wir entwickeln Lösungen, die für Sie mehr finanziellen Spielraum schaffen.
- Ihre Immobilie in besten Händen: Sie möchten eine Immobilie kaufen oder verkaufen? Wir übernehmen für Sie die komplette Abwicklung - von der Marktanalyse über die Bewertung bis hin zur erfolgreichen Vermittlung.
- Alles aus einer Hand - weniger Aufwand, mehr Nutzen: Keine langwierige Suche nach einzelnen Dienstleistern. Wir bündeln alle wichtigen Bereiche, sodass Sie Zeit sparen und von reibungslosen Prozessen profitieren.

Exklusive Vorteile durch starke Partner: Als Mitglied der IGV Austria und Inфина bieten wir Ihnen bessere Konditionen, erstklassige Beratung und Zugang zu Top-Angeboten, die Sie anderswo nicht bekommen.

Ihr Experten-Team - kompetent, erfahren, zuverlässig



Heidi Gutmann - Ihre Spezialistin für den Kauf und Verkauf von Immobilien. Mit einem geschulten Blick für den Markt sorgt sie dafür, dass Sie den besten Preis erzielen - sei es beim Kauf Ihrer Traumimmobilie oder beim Verkauf Ihrer Liegenschaft.



Florian Hütter - Ihr Finanzexperte für mehr Rendite und finanzielle Sicherheit. Er entwickelt maßgeschneiderte Konzepte für Kapitalaufbau, Finanzierung und Investments - immer mit Ihrem Vorteil im Fokus.



Philipp Angerer, Andreas Faul & Albert Gutmann - die Versicherungsspezialisten, die dafür sorgen, dass Sie und Ihr Unternehmen in jeder Lebenslage abgesichert sind. Vom maßgeschneiderten Schutz für Familien bis hin zu individuellen Lösungen für Unternehmen - hier sind Sie in besten Händen.

Setzen Sie auf Erfahrung, Vertrauen und ein starkes Netzwerk!

Finanzielle Entscheidungen sind eine der wichtigsten Weichenstellungen im Leben. Verlassen Sie sich nicht auf Zufälle - setzen Sie auf Kompetenz und Erfahrung. Mit über 25 Jahren Marktkenntnis, regionaler Verankerung und starkem Netzwerk bieten wir Ihnen Lösungen, die nachhaltig überzeugen.

Ob Versicherung, Finanzplanung oder Immobilien - machen Sie keine Kompromisse, wenn es um Ihre Zukunft geht!

Lassen Sie sich jetzt unverbindlich beraten und profitieren Sie von den besten Lösungen für Ihre finanzielle Sicherheit und Ihren Vermögensaufbau!



NEUES PROJEKT MITTEN IM KURORT BAD GLEICHENBERG

HEIDI GUTMANN
+43 699 18 32 68 86
info@bestpoint.cc
www.bestpoint-immobilien.cc
GF bestpoint Immobilien

Mit meiner Expertise finde ich die perfekte Immobilienlösung für Sie

FLORIAN HÜTTER
+43 664 88 24 47 52
florian.huetter@bestpoint.cc
www.bestpoint.cc
Finanzexperte

Mit 120 Partnerbanken finden wir die passende Finanzierungslösung für Ihren Wohntraum

Fakten

- Eigentum in 30-90 m²
- attraktive Außenanlagen
- exzellente Heimbau
- Terrassen
- Tiefgarage
- Barrierefreie Zugänge
- hervorragende Aussichtslage

ANZEIGE



Gartenwerkstatt - Nachhaltigkeit im Steirischen Vulkanland erleben

Nachhaltig leben, regional genießen, Natur bewusst erleben - im zukunftsfähigen Lebensraum Steirisches Vulkanland, einer Region, in der Bio-Bauern weiterhin im Aufschwung sind, wird altes Wissen neu entdeckt und echte Lebensmittel werden greifbar.

Einbettet in die sanften Hügel des Steirischen Vulkanlands gibt es einen besonderen Ort der Begegnung, des Wissens und der Naturfreude - die Gartenwerkstatt. Leidenschaftliche Gärtner nehmen Sie mit in ihre Gärten und geben ihren Erfahrungs- und Wissensschatz weiter. Hier zeigt sich handwerkliches Können. Ein nachhaltiger Lebensstil wird nicht nur vermittelt, sondern aktiv gelebt. Bunte Vielfalt und Begeisterung fürs Gärtnern sind garantiert.

Frische, Wertvolle Lebensmittel - direkt vor der Haustüre

In einer Zeit, in der der Wunsch nach gesunden, natürlichen Lebensmitteln wächst, setzt die Gartenwerkstatt ein starkes Zeichen für die Rückbesinnung auf das Echte. Frische Kräuter, saftiges Gemüse, aromatische Früchte, aber auch Zierpflanzen - alles gedeiht im Einklang mit der Natur. Regional, saisonal und voller Geschmack - das ist die Devise.

Gäste können die Vielfalt der heimischen Pflanzenwelt entdecken, über vergessene Obst- und Gemüsesorten staunen

und den puren Geschmack regionaler Köstlichkeiten genießen. Hier wird klar, wie wertvoll und einzigartig echte, handgeerntete Lebensmittel sind.

Gärtnern mit Herz und Verstand

In Führungen, Workshops und Mitmach-Projekten geben die Experten Einblick in die Kunst des nachhaltigen Anbaus. Dabei geht es nicht nur um das Pflanzen und Ernten, sondern auch um den sorgsam Umgang mit Ressourcen wie Kompostherstellung und Tipps beim Wassersparen, natürliche Kreisläufe und die Bedeutung von Biodiversität. Vom Samenkorn bis zur eigenen Ernte, von Küchen- über Wildkräuter zu Arzneipflanzen, von der Rosenpracht und der Staudenvielfalt bis zum Beerenglück.

Welche Pflanzen passen zusammen? Wie kann man Erde lesen? Und welche



Pflege- und Schnittmaßnahmen sind empfehlenswert?

Die Gartenwerkstatt liefert Antworten und macht Lust darauf, selbst aktiv zu werden. Das naturbewusste Projekt ist zugleich ein Spiegelbild der gesamten Region. Das Steirische Vulkanland steht für eine enge Verbindung von Natur, Tradition und Innovation. Hier setzen engagierte Menschen auf Regionalität, Nachhaltigkeit und ein bewusstes Leben - Werte, die in jedem Aspekt des Alltags spürbar sind.

Ein Besuch in der Gartenwerkstatt lässt sich ideal mit einer Entdeckungstour durch das Vulkanland verbinden. Gemütliche Rad- und Wanderwege führen durch sanfte Hügel und vorbei an kleinen Bauernhöfen, Streuobstwiesen, Weingärten und Buschenschenken. Sie laden ein, die in der Region gewachsenen Spezialitäten zu kosten und zu genießen.

Ein Angebot, das inspiriert, Wissen vermittelt und Genuss erlebbar macht. Es zeigt, dass ein nachhaltiger Lebensstil nicht Verzicht bedeutet, sondern eine Bereicherung für Körper, Geist und Umwelt ist.



Experten informieren und zeigen vor.



Es ist ein großes Glück, eigenes Gemüse, Obst und Kräuter zu ernten.



Bienen sind Honiglieferant und wesentlicher Faktor für die Biodiversität.



Nachhaltiger Lebensstil kann auf vielfältige Art gelebt werden.



Kontaktdaten der Gärtnerinnen:

Susi Pammer: 0664 6425497 | Andrea Bregar: 0660 1496885
Anna Zora: 0681 81951082 | Stefan Tschiggl: 0664 7800929
Helmut Pirz: 0699 133 12 197 | GroWi: 03385 670



Inwertsetzung der Hausmanufaktur im Steirischen Vulkanland - hier finden Sie den Folder und weitere Informationen:
www.vulkanland.at/lebensraum/hausmanufaktur

TERMINE DER GARTENWERKSTATT

- 31.03.2025 mit Susi in Auersbach, 17-19 Uhr**
Ein- und Umpflanzen von Sträuchern, Beeren u. Stauden | Düngen | Mulchen
- 07.04.2025 mit Andrea in Gossendorf, 17-19 Uhr**
Vermehrung von Kräutern | Aussaat, Stecklinge, Wurzelteilung
- 14.04.2025 mit Anna in Fehring, 17-19 Uhr**
Wurmbox & Wurmturm | mit Hilfe von Würmern den besten Dünger herstellen
- 28.04.2025 mit Susi in Auersbach, 17-19 Uhr**
Shiitake Pilze beimpfen | Kompost
- 05.05.2025 mit Andrea in Gossendorf, 18-20 Uhr**
Verwendbare Pflanzenteile | Blätter und Grün
- 12.05.2025 mit Anna in Fehring, 18-20 Uhr**
Sortenraritäten im Gemüseanbau
- 19.05.2025 mit Andrea in Gossendorf, 18-20 Uhr**
Wärmeliebende Pflanzen | mediterrane und (sub)tropische Kräuter im Garten
- 26.05.2025 mit GroWi in Großwilfersdorf, 18-20 Uhr**
Tierische Schädlinge erkennen und biologisch bekämpfen
- 02.06.2025 mit Susi in Auersbach, 18-20 Uhr**
Pflegemaßnahmen im Staudenbeet / Nützlingsförderung
- 09.06.2025 mit Andrea in Gossendorf, 18-20 Uhr**
Verwendbare Pflanzenteile | Blüten
- 16.06.2025 mit Stefan in Prüfing, 18-20 Uhr**
Obstbäume im Juni | Juniriss und Fruchtausdünnung
- 23.06.2025 mit Anna in Fehring, 18-20 Uhr**
No-Dig | warum nicht umgraben besser für Boden, Pflanzen und Menschen ist
- 30.06.2025 mit Susi in Auersbach, 18-20 Uhr**
Schnitt von frühjahrsblühenden Sträuchern und Rosen | Schattenspendler
- 07.07.2025 mit Andrea in Gossendorf, 18-20 Uhr**
Rückschnitt und Ernteschnitt im Kräutergarten
- 14.07.2025 mit Andreas in Prüfing, 18-20 Uhr**
Beerenobst | Schnittmaßnahmen, Erziehungssysteme und Vermehrungsmöglichkeiten
- 21.07.2025 mit Anna in Fehring, 18-20 Uhr**
Saatgut ernten & lagern
- 28.07.2025 mit Stefan in Prüfing, 18-20 Uhr**
Sommerschnitt von Obstbäumen | Wachstum beruhigen und das Fruchten fördern
- 01.09.2025 mit Anna in Fehring, 17-19 Uhr**
Wintergemüse | Anzucht & Methoden für üppiges Grün im Winter
- 08.09.2025 mit Susi in Auersbach, 17-19 Uhr**
Rasen und Blumenwiese | Werkzeug
- 15.09.2025 mit Andrea in Gossendorf, 16-18 Uhr**
Verwendbare Pflanzenteile | Samen und Früchte
- 22.09.2025 mit Anna in Fehring, 16-18 Uhr**
Gründüngung & Kompost
- 29.09.2025 mit Helmut in Straden, 16-18 Uhr**
Wildobst und seltene Obstarten
- 06.10.2025 mit Andrea in Gossendorf, 16-18 Uhr**
Verwendbare Pflanzenteile | Wurzeln
- 13.10.2025 mit Anna in Fehring, 16-18 Uhr**
Erde lesen lernen
- 20.10.2025 mit Susi in Auersbach, 15:30-17:30 Uhr**
Pflanzzeit | den Garten winterfest machen

Bitte bringen Sie gutes Schuhwerk und der Witterung entsprechende Kleidung mit. Die Workshops finden bei jedem Wetter ausschließlich im Freien statt.





„Technik für Kinder Vulkanland“ - ein Meilenstein für die handwerklich-technische Nachwuchsförderung

Nach dem erfolgreichen Start des Clubbetriebs wurde das Technikhaus für Kinder und Jugendliche in Feldbach kürzlich feierlich eröffnet. Mit dabei waren die Verantwortlichen des Projekts, Förderer, Sponsoren und zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Politik und Bildung.

Das Technikhaus ist eine moderne Werkstätte, die Kindern und Jugendlichen zwischen sieben und 14 Jahren ermöglicht, ihre handwerklichen und technischen Fähigkeiten zu entdecken und weiterzuentwickeln. An insgesamt

24 professionell ausgestatteten Arbeitsplätzen



lernen sie den Umgang mit Werkzeugen und Materialien - unterstützt von ehemaligen erfahrenen Fachkräften.

Möglich wurde dieses zukunftsweisende Projekt durch die Zusammenarbeit mit anerkannten Betrieben im Steirischen Vulkanland, Sponsoren sowie Förderungen von Bund, Land und der EU.

„Das Technikhaus bietet eine professionelle Infrastruktur mit unzähligen Möglichkeiten, damit Kinder und Jugendliche ihre Talente entfalten können“, betont Silvia Reindl, Obfrau des Vereins „Technik für Kinder Vulkanland“ und eine der treibenden Kräfte hinter dem Projekt. Der reguläre Betrieb findet derzeit an drei Tagen pro Wo-

che - montags, mittwochs und donnerstags von 15 bis 17.30 Uhr - statt.

Bereits vor 20 Jahren wurde das Steirische Vulkanland als Handwerksregion Österreichs etabliert, mit diesem neuen Bildungsangebot wird diese Tradition weitergeführt.



Mehr als Handwerk und Technik: Lebenskompetenzen fördern

Kinder und Jugendliche kommen - wie zum Fußballtraining oder Musikunterricht - jede Woche zur „Werkstunde“, wo sie allein oder in Gruppen an ihren selbst gewählten Projekten arbeiten. Unterstützt werden sie dabei von Mentoren.

Die pensionierten Techniker und Handwerker sind mit Herzblut dabei und wollen ihr Wissen an die nächste Generation weitergeben.

Neben handwerklichen und technischen Fähigkeiten lernen die jungen Menschen so auch wertvolle Lebenskompetenzen:

- Ihr Selbstbewusstsein wird gestärkt
- die Feinmotorik geschult
- die Begeigerungsfähigkeit gefördert
- die Eigeninitiative angeregt

Dabei steht das Selbermachen und Ausprobieren im Vordergrund. Fehler sind erlaubt und sogar erwünscht, denn sie sind wichtige Lernmomente.

Mentorinnen gesucht - Wissen weitergeben

Mehr als 20 Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen unterstützen das Projekt bereits, doch die Organisatoren suchen weiterhin

in Richtung Nachwuchsförderung gesetzt - ein Ort, an dem Kinder und Jugendliche lernen, gestalten und ihre Zukunft mit eigenen Händen formen können.



nach engagierten Mentoren und Unterstützern. Mit der Eröffnung des Technikhauses wird ein entscheidender Schritt

Weitere Informationen zu einer möglichen Mitwirkung gibt es online auf www.technikfuerkinder.at.

TECHNIK FÜR KINDER
im Steirischen Vulkanland

Tüfteln, bauen und kreieren

Bei uns kannst du richtig viel probieren!

DAS ERWARTET DICH:

- Eine top ausgestattete Werkstätte
- Unterstützung von Profis
- Spannende Projekte aus den Bereichen Holz, Metall, Elektro, Robotik und Coding

Mehr Infos unter www.technikfuerkinder.at

QR Code scannen und Platz sichern!

Eintritt frei!

OLDTIMER-TREFFEN

3. MAI 2025

KULTURSAAL BRUNN / FEHRING
AB 9:00 UHR

+ Ausstellung
unter dem Motto:
„EINILEG'N“



Zehn Jahre NRGkick

Die Marke NRGkick feiert zehnjähriges Jubiläum. Seit 2015 steht NRGkick für Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit in der Elektromobilität.

Vor zehn Jahren begann die Erfolgsgeschichte von NRGkick mit dem Ziel, das Laden von Elektrofahrzeugen einfacher, sicherer und effizienter zu gestalten. In dieser Zeit hat sich NRGkick als einer der führenden Hersteller mobiler Ladestationen etabliert und seine Technologie kontinuierlich weiterentwickelt. Besonders hervorzuheben ist die smarte Steuerung der Ladeleistung, die NRGkick zum Vorreiter in Sachen Nutzerfreundlichkeit und Energieeffizienz macht.

Stefan Kraft als Markenbotschafter

Einer der erfolgreichsten Skispringer, ist nicht nur ein Symbol für sportlichen Ehrgeiz und Durchhaltevermögen, sondern steht auch für E-Mobilität. Als begeisterter Elektroauto-Fahrer setzt er auf nachhaltige Mobilität und harmonisiert daher

perfekt mit der Vision von NRGkick. „NRGkick ist die perfekte Ladelösung und als Skispringer bin ich extrem viel unterwegs. Da brauche ich eine flexible Ladelösung, die zu mir passt. Mit NRGkick habe ich einen perfekten Begleiter gefunden. Eine flexible Wallbox, die ich überall nutzen kann. Mit DiniTech habe ich einen Partner an meiner Seite, auf den ich mich verlassen kann.“, erklärt Stefan Kraft.

Beste Lösung für E-Flotten

Charging4Fleets by NRGkick bietet eine einfache und benutzerfreundliche Lösung für die Herausforderungen des Flottenmanagements elektrischer Fahrzeuge. Außerdem bietet NRGkick die Antwort für das Laden von Dienstfahrzeugen zu Hause, denn Nutzer können ihre Dienstfahrzeuge bequem überall



DiniTech-GF Dietmar Niederl konnte Stefan Kraft als Markenbotschafter gewinnen.

laden und die Kosten einfach und genau mit dem Arbeitgeber abrechnen. Mit Features wie präziser Abrechnung, Möglichkeit des Ladens ohne feste Installation und einer nahtlosen Integration in den Arbeitsalltag setzt DiniTech neue Maßstäbe. Das dazugehörige Online-Portal ermöglicht es, Ladevorgänge problemlos zu überwachen, zu verwalten und abzurechnen, was Unternehmen hilft, ihre Elektroflotten effizient zu nutzen.

PV-Laden ohne zusätzliche Hardware

Ohne komplizierte Installation kann die flexible Wallbox direkt mit der PV-Anlage kommunizieren und die Ladeleistung in Echtzeit anpassen. Das bedeutet maximalen Eigenverbrauch des selbst erzeugten Solarstroms und minimale Netzeinspeisung - ganz ohne teure Zusatzmodule! ➔

Fotos: DiniTech

DINITECH

überall. schnell. laden.

- » Flexible Wallbox mit bis zu 22 kW Ladeleistung
- » Photovoltaik geführtes Laden
- » Auch für E-Flotten geeignet

electricar MOBILE WALLBOXEN TESTSIEGER NRGkick AUSGABE APRIL/JUNI 2024

electricar ELEKTROMOBILITÄT EFFIZIENTESTES PV-LADESYSTEM NRGkick AUSGABE OKTOBER 2023 - JANUAR 2024

www.NRGkick.com

ANZEIGE

R2 by Roth Shop eröffnete im EKZ Mühlendorf

Mode Roth setzt weiterhin auf Wachstum und investiert - auch in herausfordernden Zeiten. Mit der Eröffnung des neuen R2 by Roth Shop im Einkaufszentrum Feldbach-Ost (Mühlendorf) schafft die Modefamilie Roth einen neuen, modernen Shopping-Hotspot für stilbewusste Frauen jeden Alters.



Das R2 by Roth Shop-Team punktet auch in Mühlendorf mit bewährten Roth-Serviceleistungen.

Seit 2008 steht R2 by Roth für trendige Damenmode, die Komfort und Stil vereint. Nun präsentiert sich der neue 350 m² große Shop in einem komplett modernisierten Look: Der gesamte Ladenbau wurde neu gestaltet, Böden, Wände und Decken erneuert, und eine hochmoderne LED-Beleuchtung sorgt für eine angenehme Atmosphäre - nachhaltig und stromsparend. Der aufwendige Umbau dauerte zwei Monate. Ein besonderes Highlight sind die sieben geräumigen Umkleidekabinen, die ein komfortables Anprobieren ermöglichen.



Der neue Standort ist nicht nur ein eigenständiger R2 by Roth Store, sondern fungiert auch als „erweiterte Auslage“ für das Modehaus Roth in der Innenstadt von Feldbach. Dort erwartet die Kunden eine noch größere Auswahl an Damen- wie auch Herrenmode - von lässiger Casualwear bis hin zu stilvoller Anlassmode - für noch mehr vielseitige Styling-Möglichkeiten. Dort findet man eine hochwertige Auswahl internationaler Marken wie Vero Moda, Only, Guess, Pepe Jeans, Karl Kani, Kleinigkeit und Mango sowie exklusive italienische Mode. Abgerundet wird das Sortiment durch stilvolle Accessoires, die jedes Outfit perfekt ergänzen.

Neben dem erstklassigen Shopping-Erlebnis bietet der neue R2 by Roth Shop auch die bewährten Serviceleistungen der Mode Roth Familie - darunter professionelle Änderungen im hauseigenen Schneider-Atelier.

Mit der Eröffnung werden fünf neue Arbeitsplätze geschaffen. Insgesamt beschäftigt Mode Roth über 180 Mitarbeiter an Standorten in Gnas, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Gleisdorf und Leibnitz mit mehr als 10.000 m² Verkaufsfläche.

Seit der Gründung 1980 verfolgt Mode Roth unter der Leitung von Katrin Roth und Rainer Rauch konsequent die Philosophie: „Nie stehen bleiben.“ Ob durch neue Filialen, modernste Ladengestaltung oder die Integration aktueller Trends - Innovation steht im Mittelpunkt.

Mit dem neuen R2 by Roth Shop in Mühlendorf setzt Mode Roth erneut ein starkes Zeichen für Zukunftsorientierung, Qualität und Kundennähe - und beweist einmal mehr, dass Investitionen auch in herausfordernden Zeiten möglich sind.

Nähere Infos: www.moderoth.at



Fotos: Lienhardt, Mode Roth

ANZEIGE



Die Faszination des Unteren Murtals - perfekt eingefangen in bewegten und bewegenden Bildern

Mit großer Begeisterung und spürbarer Freude wurde in Mureck der neue Film zum UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal feierlich präsentiert - ein wahres filmisches Meisterwerk, das in enger Zusammenarbeit mit Vulkan TV über eineinhalb Jahre hinweg mit viel Herzblut und Hingabe entstanden ist.

Der Biosphärenpark Unteres Murtal ist noch eine junge Entwicklung, steckt

aber voller Möglichkeiten und unermesslichem Potential. Vielen ist noch nicht bewusst, welche Chancen in diesem einzigartigen Lebensraum stecken und sich dadurch eröffnen. Genau hier setzt der Film an im Sinne der Information, Begeisterung und Inspiration.

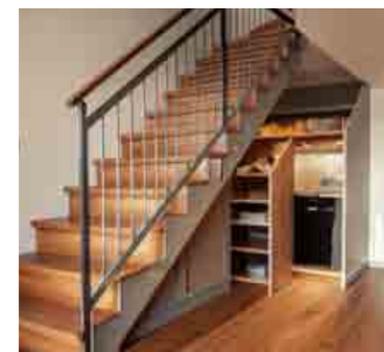
Modell für die Zukunft

Der rund 19-minütige Film erzählt nicht nur die spannende Entstehungs-

geschichte des Biosphärenparks, sondern erklärt auch, was ein Biosphärenpark eigentlich ist und welche Rahmenbedingungen es für die nachhaltige Entwicklung braucht. Dabei wird eine zentrale Botschaft vermittelt: Der Biosphärenpark ist kein klassisches Naturschutzgebiet. Vielmehr steht er für ein zukunftsweisendes Modell, das zeigt, wie ökologische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung harmonisch miteinander in Einklang gebracht werden und zusammenwirken kann.

Der Film dient der Sensibilisierung und Bewusstseinsbildung und nimmt die Zuschauer mit auf eine eindrucksvolle Reise durch diesen faszinierenden Lebensraum des Unteren Murtals und zeigt in beeindruckenden Bildern die Vielfalt dieser Landschaft in all ihren Facetten. In diesem Zusammenhang wurden auch atemberaubende Luftaufnahmen des Biosphärenparkgebiets aufgenommen, die nicht nur als eindrucksvolle Höhepunkte im Film, sondern auch als wertvolles Dokumentationsmaterial dienen, um die Entwicklung dieses wertvollen Natur- und Lebensraumes zukünftig vergleichen zu können.

Der Film ist online abrufbar auf <https://www.youtube.com/@vulkanland> sowie auf www.biosphaerenpark-unteresmurtal.vulkanland.at



Ein Tischler passt die Räumlichkeiten an deine Bedürfnisse optimal an.



Küchen nach Maß erzeugen Lebensfreude. Die Steirische Tischlerküche steht für höchste Qualität und unvergleichliche Langlebigkeit.

Perfektion beginnt mit frühzeitiger Planung

Ein Zuhause, das nicht nur schön, sondern auch funktional perfekt ist, entsteht nicht zufällig - es ist das Ergebnis durchdachter Planung. Genau hier kommt der steirische Tischler ins Spiel: Als kompetenter Wohnberater sollte er bereits in der Entwurfsphase eines Hauses oder einer Wohnung mit an Bord sein. Denn bei einer optimalen Lösung geht es oft um Millimeter - sei es bei der perfekten Höhe der Arbeitsflächen, der harmonischen Integration von Möbeln in die Architektur oder intelligenten Stauraumlösungen. Wer von Anfang an auf die Expertise des Tischlers setzt, profitiert von

maßgeschneiderten Lösungen, die genau auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt sind - der Maßanzug für Wohnungen und Häuser. Ergonomisch geplante Küchen, Badezimmer mit perfekt platzierter Beleuchtung oder Kinderzimmer, die mitwachsen können - durch Präzision, langlebige Materialien und sorgfältige Fertigung werden höchste Standards erfüllt. Intelligente Stauraumkonzepte, nachhaltige Materialien und durchdachte Designs sorgen für ein Wohngefühl, das über Generationen hinweg Bestand hat. Zudem steht der stei-

rische Tischler für echte Wertarbeit mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wie es Landesinnungsmeister Rupert Christian Zach treffend formuliert:



„Den Tischler in die Hausplanung einzubeziehen, sorgt für maximale Lebensqualität im Eigenheim. Zudem ist der ökologische Fußabdruck bemerkenswert: Regionale Tischlereien, Facharbeiter aus nächster Nähe und Materialien aus der Region stehen für nachhaltige Produktionsprozesse und Wertschöpfung vor Ort.“

 	<p>8330 FELDBACH Feldgasse 13 ☎ 03152/2339-0 ✉ office@paar.co.at</p>	<p>8230 HARTBERG Fasänenweg 55 ☎ 03332/62948 ✉ hartberg@paar.co.at</p>	<p>7412 WOLFAU Hauptstrasse 51 ☎ 0664/4305289 ✉ wolfau@paar.co.at</p>	 www.paar.co.at
------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Schutz vor Wind & Wetter

NEUE KLIMAFITTE DÄCHER

INFOS unter:
03152/2339-0

Die Steirischen Tischler haben die besten Lösungen!

- 1 Gut beraten und im Vorhinein gut geplant**
Bei einer optimalen Lösung geht es um Millimeter. Deshalb macht es Sinn, dass der Tischler als kompetenter Wohnberater bereits beim Skizzieren des Grundrisses auf die Anforderungen der Einrichtungen hinweist.
- 2 Intelligente Lösungen für Generationen**
Wenn Kinderzimmer das Potenzial haben mitzuwachsen.
- 3 Von Anfang an durchdacht, bringt langfristig mehr Lebensqualität**
Optimal abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse. Der Maßanzug für Wohnungen und Häuser.
- 4 Elegantes Design**
Hochwertige Einrichtungen, die mit den Wünschen der Kunden perfekt harmonisieren – mit Inszenierungen, die begeistern.
- 5 Qualitätsanspruch**
Durch Präzision, langlebige Materialien und sorgfältige Fertigung werden höchste Standards erfüllt.

MACHT'S PERSÖNLICH

Frag nach bei deinem steirischen Tischler



Sich neu erfinden müssen

Alles, wirklich alles, ist im Wandel. Und zwar mit einer Geschwindigkeit, die uns jeden Tag in Staunen versetzt. Dass dieser Gedanke entsteht, zeigt, wie schwer wir uns tun, die Realität anzunehmen - wir sind Stabilität und Kontinuität gewohnt. Wir befinden uns oft in einem Hamsterrad. Unsere vertrauten Strukturen, unsere Denkmuster und Lösungsansätze sind oft nur noch bedingt tauglich und enden oft in einer Sackgasse. Das bedeutet nicht, alles hinter sich zu lassen, sondern vielmehr, neue Perspektiven zu entwickeln, sich an veränderte Bedingungen anzupassen und vielleicht sogar neue Leidenschaften oder Talente zu entdecken. Die Fähigkeit zur Neuerfindung erfordert Mut, Selbstreflexion und die Bereitschaft, aus der eigenen Komfortzone auszubrechen. Die Notwendigkeit, sich neu erfinden zu müssen, ist ein Thema, das in verschiedenen Lebensbereichen eine Rolle spielt - sei es im Beruf, in Beziehungen oder in der persönlichen Entwicklung. Die rasante Entwicklung von Technologien zwingt uns, uns anzupassen und neue Fähigkeiten zu erlernen, um relevant zu bleiben. Die zunehmende Vernetzung der Welt erfordert Flexibilität und die Fähigkeit, mit unterschiedlichen Kulturen und Arbeitsweisen umzugehen.

Aber auch die verschiedenen Lebensabschnitte und persönlichen Krisen - wie dem Übergang von der Schule ins Berufsleben, der Gründung einer Familie oder dem Eintritt ins Rentenalter, Jobverlust, Krankheiten, können Neuerfindungen notwendig machen, um gestärkt daraus hervorzugehen.

Fazit: Die „Neuerfindung“ ist oft mit Herausforderungen verbunden, aber sie bietet auch die Chance, zu wachsen und sich weiterzuentwickeln. Es erfordert Mut, Offenheit und die Bereitschaft, sich auf Neues einzulassen. Wer sich all dem stellt, kann gestärkt und mit neuen Perspektiven daraus hervorgehen. ✨

Ihr Günther Macher



Pharmazeut Josef Zarfl ist stolz, dass die Bad Gleichenberger Curapotheke ab sofort die erste Medybox der Region betreibt, aus der man Tag und Nacht Medikamente beziehen kann.

Täglich 24 Stunden hilfsbereit: Die neue Medybox der Curapotheke

Die Medybox der Curapotheke in Bad Gleichenberg ist in der Südsteiermark die erste ihrer Art und dürfte vielen Menschen das Leben erleichtern. Rezeptfreie Medikamente und Pflegeprodukte lassen sich auch außerhalb der Öffnungszeiten „aus dem Automaten ziehen“ und mit der Kreditkarte bezahlen. Die Nutzung ist kostenfrei.

Die barrierefrei zugängliche Curapotheke im historischen Zentrum von Bad Gleichenberg gilt als eine der schönsten Apotheken Österreichs und wird mit viel Herzblut geführt. Dr. Josef Zarfl nimmt sich als leidenschaftlicher Pharmazeut viel Zeit. Seine Frau Christine führt vor Ort eine exklusiv bestückte Drogerie, u. a. mit Naturkosmetik von Achselkuss, Pflegeprodukten von Sober, Accessoires von De la mur, Lodenprodukten von Steiner oder Textilien von Vossen.

Das kongeniale Duo ist laufend bemüht, Service und Angebot zu verbes-



sern. Mit der neu installierten Medybox ist dies einmal mehr gelungen. Rund um die Uhr, auch an Wochenenden, lassen sich dem Automaten ganz unkompliziert 70 hochwertige rezeptfreie Medikamente entnehmen, etwa zur Behandlung von Erkältungssymptomen aller Art, Schmerzen, Allergien, Schlafschwierigkeiten oder Herpes; bei Blasenentzündungen, Venenbeschwerden, Hämorrhoiden, Durchfall oder Verstopfung. Auch Verbandstoffe, Schwangerschaftstests, Drogerie- und Pflegeprodukte (auch für Babies) stellt die Medybox bereit. Praktisches Extra: Bestellte rezeptpflichtige Medikamente können bei Eingabe eines individuell vergebenen Codes auch außerhalb der Öffnungszeiten abgeholt werden - ohne 3,80 Euro Nachzuschlag.

www.curapotheke.at

Fotos: Hauerstein-Schnurrer

ANZEIGE



**JUBILÄUMS-MARKTTAGE
70 JAHRE HIEBAUM
9. + 10. MAI**

TRACHTENMODE
HIEBAUM
TRADITION & HANDWERK



70 JAHRE MADE IN AUSTRIA

Handgefertigt im Vulkanland
Alle Materialien aus Österreich
Steirischer Familienbetrieb



hiebaum.at

8322 Studenzen 118 www.hiebaum.at

rohani.at
teppiche
schloss kornberg

Mi-So 10-18 Uhr

