

# gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 42

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Herbst 2024



## *Krusdorfer Weidegeflügel von Familie Hütter*



ANZEIGE

4,80 €



### Feste feiern mit Weidegeflügel

Tischen Sie Ihren Gästen zu den Festtagen das vielfach prämierte Qualitätsgeflügel der Familie Hütter auf. *(mehr auf Seite 13)*

Foto: Hütter



## Editorial

Zugegeben, ich war einer derjenigen, der sich Olympia 2024 in Paris in möglichst hoher Dosis reingezogen hat. Für mich bietet es alle vier Jahre die Möglichkeit, Sportarten beizuwohnen, die man sonst eigentlich nie „auf dem Radar“ hat. So kann Turnen, Bogenschießen, Bahnradfahren, Wildwasser-/Kanufahren, Klettern oder Rudern durchaus spannend sein. Einzig bei Synchronschwimmen, Dressurreiten und Rhythmischer Sportgymnastik gebe ich w.o.. Besonders gefallen mir die Leichtathletikbewerbe. Ob Weit- oder Hochsprung (mit oder ohne Stab) oder die verschiedenen Laufdistanzen, überall fiebere ich mit.

Und jetzt komme ich zum eigentlichen Thema. Als Sportfan hofft man natürlich, dass Athleten aus dem eigenen Land aktiv vorne mitmischen und eventuell auch Medaillen holen. Aber heuer in Paris - großteils Fehlanzeige! Klar habe ich mich über die zwei Goldenen und drei Bronzenen gefreut. Speziell Windsurfer Valentin Bontus als Olympiasieger in der neuen Klasse Formula Kite hat mich schwer beeindruckt. Spitze!

Aber was ist mit dem Rest des heimischen Olympia-Teams? Immerhin 80 (!) Teilnehmer hat das österreichische Olympische Komitee nach Paris geschickt. Nur fünf haben es auf's Stockerl geschafft. Da muss es doch erlaubt sein zu fragen, ob wirklich alle 80 dabei sein mussten? Manche Österreicher sind so früh in diversen Vorausscheidungen gescheitert, dass man sie nicht einmal in der Live-Übertragung sehen konnte. Ich weiß, dass jeder Sportler versucht, sein Bestes zu geben. Dafür wird auch jahrelang trainiert. Aber ich bin der Meinung, dass die meisten Leistun-

gen unserer Sportler nicht olympiatauglich waren. Obwohl sie die Limits geschafft haben, waren sie einfach zu schwach, manche waren krank oder nicht voll fit (Ruderin Magdalena Lobnig sogar mit Bandscheibenvorfall) und andere agierten einfach gemäß dem Olympia-Motto „dabei sein ist alles“.

Das kann aber nicht die Zukunft unserer Olympia-Teilnahmen sein. Ich glaube, man müsste viel strengere Kriterien für einen Platz im Olympia-Team ansetzen. Bei allen bisherigen Spielen hatten wir, das behaupte ich, immer mind. 30% „Olympia-Touristen“ mit dabei. Das kostet nicht nur viel Geld, sondern frustriert auch den heimischen Zuschauer. Man kann doch festlegen, wer nicht mindestens z.B. unter den Top 15 der Weltrangliste in der jeweiligen Sportart aufscheint, fährt nicht mit. Selbst dann ist ein Medaillengewinn immer noch schwierig genug. Aber der eigene Anspruch eines Sportlers kann nicht sein, 33. oder 45. zu werden und dann im TV-Interview zu schwärmen, wie toll die Atmosphäre oder die Stadt Paris ist. Hallo, ihr seid nicht dort, um „Flair“ aufzusaugen, sondern um die bestmögliche sportliche Leistungen abzurufen.

Jetzt wird man mir vorwerfen, dass man von der Couch aus leicht kritisieren kann. Dem stimme ich sogar zu. Das ändert aber nichts daran, dass ich als Zuschauer nach drei Wochen Olympia schwer enttäuscht von zwei Drittel unserer Teilnehmer bin. Jetzt liegt es am Olympischen Komitee, in dieser Sache bis Los Angeles 2028 radikal etwas zu verändern und künftig weniger, aber dafür - im internationalen Vergleich - viel bessere Athleten zu Olympia zu schicken.



Guido Lienhardt  
Herausgeber & Chefredakteur

# Inhalt



46



15



14

## KULINARIK

- 6 **Neuer TAU-Wein präsentiert**  
Ortswein 2024 der Tieschener TAU-Winzer wurde verkostet.
- 8 **Kulinarischer Herbst**  
Wenn die Temperaturen sinken, darf es gern deftiger werden.
- 18 **„Bem vindo ao Brasil“**  
Kaffeerösterpaar Maitz besuchte große Plantage in Brasilien.
- 22 **GeNUSSvoller Neuanbau**  
Kober verkauft erstmals Haselnüsse aus dem Vulkanland.
- 24 **Klöcher Traminer ist Salonsieger**  
Weingut Gschaar: Sieg bei wichtigstem heimischen Weinbewerb.

## HANDWERK

- 26 **Swarovski und Herend zu Gast**  
Zwei Top-Events im Oktober im Feldbacher Altstadtladen.
- 28 **Baumgartner lädt zur Hausmesse**  
Kamin- und Ofenspezialist zeigt eine Vielzahl an Top-Produkten.

## TOURISMUS

- 38 **Herbst im Thermen- & Vulkanland**  
Region mit kulinarischen & landschaftlichen Highlights.
- 42 **Erlebniswelt Fürstenfeld**  
Drei Rundwege bieten tolle Natur- und Freizeiterlebnisse.

## MENSCHEN

- 48 **Neue steirische Weinhoheiten**  
Magdalena I., Antonia und Lea bewerben den steirischen Wein.
- 49 **Regionsvorsitzender Franz Fartek**  
Er kümmert sich um noch mehr Inwertsetzung der Region.
- 53 **Golfen für den guten Zweck**  
Rotary Club Bad Radkersburg „ergolft“ fast 16.000 Euro.

## LIFESTYLE

- 66 **Besuch im Parlament in Wien**  
Blick hinter die Kulissen der heimischen Demokratiehochburg.



20



40



27



50



16



30

# TAU-Ortswein 2024 heuer beim Weingut Pachler vorgestellt

Die Präsentation des Tieschener Ortsweines durch die TAU-Winzer findet mittlerweile traditionell immer in der ersten September-Woche statt. Die prachtvolle Aussicht des Weingutes Pachler in Größing mit herrlichem Blick auf den Königsberg bot in diesem Jahr den Rahmen für ein feines Fest. Die Gäste feierten aber nicht in einem Festzelt, son-



Gastgeber Eduard Pachler

Der Weinbauverein Tieschen und die TAU-Winzer laden am **6. Oktober 2024** zum traditionellen **Kellergassfest** ein. Es erwarten Sie köstliche Schmankerl und Spezialitäten der Weinbauern aus Tieschen, umrahmt von zahlreichen Musikgruppen entlang der Genussmeile.



Fotos: Lienhardt

dern in der hauseigenen Blumenhalle. Denn das Weingut betreibt zusätzlich noch einen Blumenhandel und vermietet Ferienwohnungen.

Die TAU-Winzer beschreiben den aktuellen Jahrgang als gut gereift, mit optimaler Säure, frischer als zuletzt und vor allem, wie die Jahrgänge zuvor, als extrem lagerfähig. So präsentiert sich der 22er Jahrgang 2024 als „ideal“, wie der Sprecher der TAU-Winzer, Simon Engel, zu berichten wusste. In der sogenannten

„Raritätenbar“, wo alle TAU-Jahrgänge seit 2007 verfügbar sind, konnte man sich von der Lagerfähigkeit und der hohen Qualität des Tieschener Ortsweines bei Einzel-Verkostungen überzeugen.

Alle elf Tieschener TAU-Winzer haben unterschiedliche Zugänge zur Weinproduktion, der Mix aus der Kreativität der „Jungen“ und der Erfahrung der „Alten“ sorgt aber für höchste Professionalität, die letztlich im Wein zum geschmacklichen Ausdruck kommt. ✦



Foto: pixabay

# Kulinarik

## KURKONDI TOREI BAD RADKERSBURG



- Kaffee
- Snacks
- Frühstück
- Mehlspeisen
- Drinks
- Eis

ZU JEDER ZEIT  
DER IDEALE  
TREFFPUNKT!

TÄGLICH  
GEÖFFNET  
kurkonditorei.at



Fotos: Fiska, markengentur, Malitz, Sler



## Rindsrouladen

### Zutaten für vier Personen:

- 4 Stk große Rindsschnitzel
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 4 EL Senf
- 10-12 Schb Selchspeck
- 2 Stk Karotten (dünn geschnitten)
- 1 Stk gelbe Rübe (dünn geschnitten)
- 1 Stk Zwiebel (fein gehackt)
- 2 Stk Essiggurken
- 2 EL Mehl
- 100 ml Öl (für den Topf)

### Zutaten für die Sauce:

- 1 Stk Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Stk Karotte (fein gewürfelt)
- 1 EL Mehl (zum Stauben)
- 500 ml klare Rindsuppe
- 2 EL Sauerrahm

### Zubereitung:

Die geschnittenen Rindsschnitzel mit dem Fleischhammer dünn klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen, darauf 2-3 Scheiben Selchspeck legen und mit dünn geschnittenen Karotten und gelben Rüben sowie Essiggurken belegen. Die Schnitzel einrollen und mit Zahnstochern oder Rouladenspießen fixieren.

Dann die Rouladen in Mehl wenden und in einem Kochtopf mit ein wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen herausheben, kurz rasten lassen und im Bratrückstand die fein geschnittenen Zwiebel und Karottenwürfel anrösten, mit ein wenig Mehl stauben und unter ständigem Rühren kurz mitrösten.

Sobald das Mehl braun wird, mit der klaren Rindsuppe aufgießen und dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Leicht pürieren, kleine Gemüsestücke dürfen gerne so bleiben. Dann die Rouladen wieder zurück in den Topf geben und für rund 60 Minuten, bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel, dünsten. Wenn das Fleisch noch nicht weich ist, für weitere 15-30 Minuten im Topf dünsten. Dünsten kann man direkt auf der Kochplatte oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft. Vor dem Servieren ein wenig Sauerrahm in die Sauce einrühren und nochmals abschmecken.



# Beliebte Herbstgerichte mit Biss

Bunt, mild oder deftig, golden: Der Herbst ist endlich da! Wir haben drei saisonale Gerichte der Herbstküche nach klassischen Rezepten zubereitet: teils leicht, teils schnell, mit magerem Fleisch und saisonalem Gemüse.

## Erdäpfelcremesuppe

### Zutaten für vier Personen:

- 400 g Erdäpfel
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas Petersilie (zur Deko)

### Zubereitung:

Die Erdäpfel schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Gemüsebrühe 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und den Schlagobers hinzugeben. Abschließend mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren.



## Gebackene Apfelscheiben

### Zutaten für vier Personen:

- 1/8 l Milch
- 100 g Mehl
- 4 Stk Apfel
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 4-5 EL Öl

### Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse austechen und in dicke Scheiben oder Spalten schneiden. Aus den übrigen Zutaten einen dicken Palatschintenteig bereiten. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im heißen Fett in einer Palatschinkenpfanne langsam

goldbraun backen, sodass die Äpfel gar werden. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit z.B. Apfelmus oder Vanillesauce servieren.



## 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

# BIO

IM STEIRISCHEN VULKANLAND

**BIOLOGISCHE VIELFALT VOR DER HAUSTÜR**

**Bio-Ackerland**  
1.387 ha

**Bio-Obstanlagen**  
1.146 ha

**Bio-Dauergrünland**  
810 ha

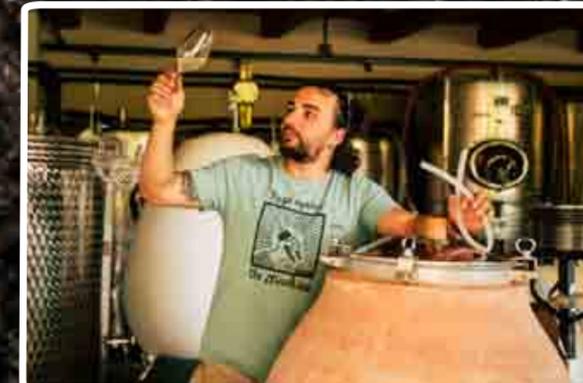
**Bio-Weingärten**  
163 ha

**Bio-Gemüse und Sonstiges**  
52 ha



INFOS ZU BIO IM VULKANLAND:

[www.vulkanland.at/bioimvulkanland](http://www.vulkanland.at/bioimvulkanland)



*Nachhaltige Bewirtschaftung von Grund und Boden als Basis für gesunde Lebens- und Genussmittel. (Bild: Kobatl-BioWeine, Tieschen)*



*Nachhaltige Lebensweise eröffnet neue Chancen für eine gesunde und hochwertige Eigenversorgung. (Bild: Obsthof Brennerer Neumeister, Straden)*

## Kleine, feine Bio-Vielfalt im Steirischen Vulkanland

Wer sich im Vulkanland auf kulinarische Spurensuche begibt, kommt garantiert an einem der kleinen, feinen Bio-Betriebe vorbei im Hofladen oder am Bauernmarkt vorbei.

Die Vielfalt an Bio-Betrieben und Bio-Produkten im Steirischen Vulkanland ist bunt. Vom Streuobstapfel über Rosenblüten bis hin zu Eiern und Käsespezialitäten bietet das Vulkanland ein reiches Angebot in Hofläden, Selbstbedienungsshops und im Lebensmitteleinzelhandel.

Insgesamt haben 19 Bio-Winzer ihre Tore für die Gäste geöffnet. Es gibt eine Palette von frisch knackig,

klassisch steirisch bis hin zu extravaganten Naturweinen in einem bunten Farbenspiel von gelb über orange

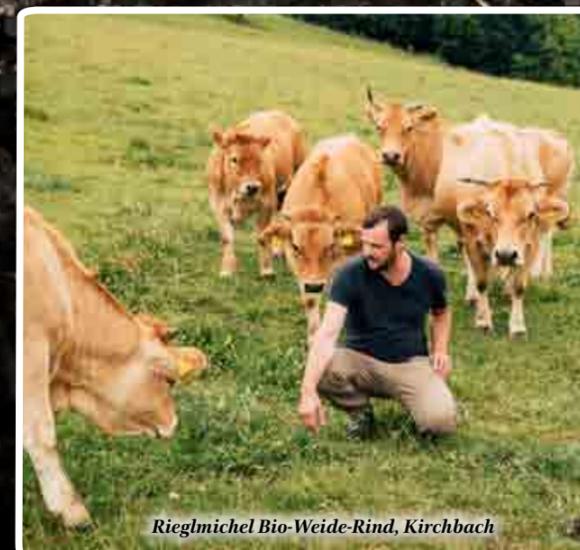
zu rot. Auf den Märkten warten Kleinbauern mit ihrer saisonalen Bio-Vielfalt auf, es gibt Obst, Gemüse, Honig, Öle, Getränke, Kräuter, Saatgut, Fleisch, frischen Fisch und knuspriges Gebäck, unter-

mal von liebevoll komponierten Blumenarrangements - alles bewusst in Bio-Qualität. An heißen Sommertagen wartet zudem köstliches Bio-Eis aus heimischen Früchten auf die großen und kleinen Schleckermäuler.

In den liebevollen Hofläden können mitunter sieben Tage die Woche frische Produkte in der Selbstbedienung erstanden werden. Mit etwas Glück kommt man mit den Betreibern ins Gespräch und erfährt Details zu der sehr transparenten Bio-Produktion. Viele der in der Region erzeugten Produkte werden in der heimischen Gastronomie angeboten.

Liebst du natürlichen Genuss und möchtest du die Natur schonen? Dann greife zu Lebensmitteln aus Bio-Anbau.

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



*Rieglmichel Bio-Weide-Rind, Kirchbach*



*Biohof Pranger, St. Anna/A.*



*Das Steirische Vulkanland, Bio Ernte Steiermark und der Verein der steirischen Bio-Modellregionen machen gemeinsame Sache.*

Gut behütet, St. Stefan/R.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



ANZEIGE

Konto und  
Kreditkarte im  
1. Jahr gratis\*

**Jetzt zum  
besten Konto  
Österreichs  
wechseln.**

Mit George und Wechselservice.

\* Neukundenangebot gültig bis 31. Dezember 2024. Das Gratis-Angebot umfasst die Kontoführung inklusive Debitkarte und eine Kreditkarte (Smartcard oder Premiumcard) für ein s Komfort Konto. Andere Entgelte sind vom Angebot nicht umfasst. Nach Ablauf des Gratis-Jahres gelten die vereinbarten Konditionen für Kontoführung und Kartenentgelte (siehe Konditionenaushang). Details dazu auf [www.steiermaerkische.at](http://www.steiermaerkische.at)

öGVS | Gesellschaft für  
Verbraucherstudien GmbH



KUNDEN-VOTUM 2024

**BESTE  
GIROKONTEN  
(FILIALBANKEN)**

Umfrage 08/2024, 2.065 Bewertungen  
1. Platz von 12 Filialbanken, ögvs.at/7684

Fotos: Hütter



## Gan(s)z gut von Familie Hütter Steirische Weidegans aus Krusdorf

Ob Huhn, Ente, Truthahn oder Gans, alles findet man am Hof der Familie Hütter in Krusdorf. Besonders aber die Weidegänse sind ein essenzieller Teil der Herbstlandschaft. Denn wer will nicht ein gutes Ganserl zu Martini oder zu Weihnachten genießen?

Um im Herbst ein Ganserl genießen zu können, beginnt für die Familie Hütter die Arbeit bereits im Frühjahr. Die ersten Küken ziehen bereits im April am Hof ein. Von nun an widmet sich die Familie mit großer Leidenschaft und Hingabe der Pflege und Betreuung der Tiere.

„Es ist für mich tagtäglich eine Freude zu sehen, wie sich die Gänse entwickeln. Ihr Herdenverhalten, die Flugversuche oder ihr strahlend oranger Schnabel, alles fasziniert mich an ihnen“, so Martin Hütter.

### Haltung der steirischen Weidegans

- Sobald sie das Küken-Alter verlassen haben, kommen sie auf die Weide.
- Durch viel Bewegung auf der Weide entsteht die besondere Fleischqualität.
- Zusätzlich spielt auch die Ernährung der Tiere eine wichtige Rolle.
- Gras, Klee und Kräuter, was die Tiere fressen, beeinflussen das Fett und den Geschmack des Fleisches.
- Die Küken kommen alle aus einer österreichischen Brüterei. Als Eintagesküken ziehen sie am Hof ein.

- Die Gänsesaison startet ab Mitte/Ende Oktober und dauert bis Weihnachten.
- Zusätzlich ist die Familie Hütter Mitglied bei der Arbeitsgemeinschaft „Steirische Weidegans“.
- Seit zehn Jahren arbeitet sie an der kontinuierlichen Verbesserung ihrer Weidehaltung.

Erhältlich sind nicht nur die frischen Weidegänse, sondern auch herrliche Spezialitäten wie die geräucherte Gänsebrust, die Ihre Menüfolge abrunden wird.

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten ein Festessen der besonderen Art, denn Essen verbindet.



Krusdorf 12, 8345 Straden  
Tel.: 03473 / 8642  
office@pute-huhn.at  
[www.pute-huhn.at](http://www.pute-huhn.at)



ANZEIGE



## Zeit für die „B68 neu“

In der letzten Zeit liest man immer wieder die Schlagzeile, wie wichtig es wäre, die B68 auszubauen. Die Gegner aber finden immer wieder Gegenargumente. „Das umstrittene Straßenbauprojekt im Finale“; „Ohne Kompromiss kämpfen ein paar Bauern vehement gegen den Straßenbau B68“; „Andrang und erhitzte Gemüter bei Bürgerinfo-Veranstaltung“ usw... Sogar der Landeshauptmann findet es wichtig, dass die „B68 neu“ endlich gebaut wird.

Eigentlich wird über diesen Ausbau schon Jahrzehnte diskutiert und es gab tausende Unterschriften. Schon damals war man sich einig, wie wichtig eine gut ausgebaute Straße für die Region ist. Und schon damals gab es Gegner, die dieses Straßenprojekt bis jetzt nachhaltig verzögern konnten.

Diese Straße ist eine wichtige Lebensader und für die Zukunft auch von wirtschaftlicher Bedeutung. Ich behaupte sogar, dass es die Lebensqualität in der Region erhöht. Die Ortsdurchfahrten entlang der B68 werden sicher entlastet. Heute diskutiert eine Handvoll Bauern über fruchtbaren Boden, der in Laufe dieser jahrelangen Diskussion mehrmals verbaut wurde. Über den erst kürzlich neu errichteten Mastbetrieb mitten im Ackerland, der eine enorme Fläche an fruchtbarem Boden wegnimmt, hört man nichts. Aber auch das fruchtbare Ackerland im Raabtal, das für die Biogas-Gewinnung verwendet wird, wird nicht erwähnt.

Wir alle leben im schönen Vulkanland, wir alle haben miterlebt, wie sich unsere Heimat positiv entwickelt hat. Es gäbe viele andere Projekte, die wirklich verhindert werden und andere, die wir vorantreiben sollten, um unser Vulkanland zukunftssicher zu machen (z.B. die Elektrifizierung der Eisenbahn). Ich denke aber, dass der Ausbau der B68 für die Zukunft das Beste ist und so schnell wie möglich realisiert werden sollte. ✦

Ihr Günther Macher



Die Jury: Stefan Speiser, Silvio Nickol, Bernhard Degen, Romana Fertl, Dominik Stolzer, Sören Herzig, Leo Doppler, Martina Hohenlohe und Verkostungsleiter Reinhold Zötsch

## Gault&Millau prämierte das beste Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Der führende Gourmetguide „Gault & Millau“ kürte mit einer hochkarätig besetzten Fachjury das beste Steirische Kürbiskernöl. Bei der steirischen Landesprämierung waren im Vorfeld aus insgesamt 520 Einreichungen 20 Finalisten ermittelt worden, die in der Gault&Millau-Redaktion noch einmal gegenüber gestellt wurden.

Die Verkostung fand heuer bereits zum 19. Mal statt. Eine Fachjury, darunter die hochdekorierten Haubenköche Silvio Nickol (Palais Coburg), Sören Herzig (Restaurant Herzig) und Stefan Speiser (Apron), die Gastronomen Leo Doppler (Restaurant Hansen) und Dominik Stolzer (Tatarie

Marie) sowie Sensorikerin Romana Fertl

(OpenSense), bewertete die Öle anhand vorgegebener Kriterien. Gemeinsam mit Gault&Millau-Herausgeberin Martina Hohenlohe und ihrem Redaktionsteam wurden so die besten steirischen Kürbiskernöle 2024 ermittelt.

Das EU-herkunftsgeschützte Produkt vereint ausgezeichnete steirische Rohstoffe mit Tradition und ist eine urtypische, österreichische Besonderheit, die auch in der Spitzengastronomie mannigfaltig zum Einsatz kommt. ✦

### Die Gewinner:

- 1. Platz:** Familie Uhl, Altenmarkt bei Fürstenfeld
- 2. Platz:** Ölmühle Höfler, Kaindorf
- 3. Platz:** Hof Kiesner (Fam. Pirker), Lamperstätten



Fotos: Sier



## Erstes Bierfestival auf Schloss Kornberg

Am Ende waren es weit über 30 Biersorten, die das erste Vulkanland-Bierfestival zum Veranstaltungshighlight des Sommers machten. Das Ambiente des Innenhofs von Schloss Kornberg beeindruckte nachhaltig. Die Abendstimmung, Wetterleuchten im Norden und laue Temperaturen sorgten für ein atmosphärisch beeindruckendes Fest bis in die späten Abendstunden.

DJ Peta von Austrovinyll heizte den Gästen gehörig ein. Fünf Brauereien (Noom, Hermax, Hifa, Terra Cervisiae und Lava Bräu) holten ihre feinsten Biere aus dem Keller: Von Cassis zu dunklen Stouts, von Holunderbier bis hin zu trocken ausgebauten IPA's reichte das genussvolle Angebot. Der Schlosswirt zu Kornberg sorgte für „einfache Speisen“,

die er, seinem Status entsprechend, auf Haubenniveau veredelte.

Bgm. Manfred Reisenhofer zeigte sich von Veranstaltung genauso ebenso begeistert wie NRAbg. Agnes Totter, die es sich trotz vollem Terminkalender nicht nehmen ließ, eine Stippvisite in Kornberg zu machen. Insgesamt sind sich die Brauer mit Veranstalter Roman Schmidt einig: „Das schreit nach Neuauflage!“ ✦



Fotos: markenagentur



## Info:

Das Wort „Aquaponik“ ist ein Wortmix aus Aquakultur (kontrollierte Aufzucht von Fischen) und Hydroponik (Kultivierung von Pflanzen ohne Erde). Aquaponik steht für eine kombinierte Aufzucht von Fischen und Pflanzen in einem recirculierenden Kreislaufsystem. Es handelt sich um eine integrierte Aquakultur, bei der das Wasser aus der Fischhaltung aufbereitet und wiederverwendet wird, um angebaute Pflanzen mit Nährstoffen zu versorgen.

## Wie funktioniert das System?

Durch das geschlossene Aquaponik-Kreislaufsystem wird das Wasser aus unserem Fischhaus ganz natürlich durch Filter und Mikroorganismen aufbereitet. Dieses nährstoffhaltige Wasser gelangt dann ins Gewächshaus, wird dort wiederverwertet und versorgt die Gemüse- und Kräuterpflanzen mit allen essenziellen Stoffen, die sie zum Wachsen und Gedeihen benötigen. Im Gegenzug dazu reichern die Pflanzen das Wasser mit Sauerstoff an. Dieses fließt zurück ins Fischhaus und schafft ideale Lebensbedingungen für die Welse.

# Alles für die

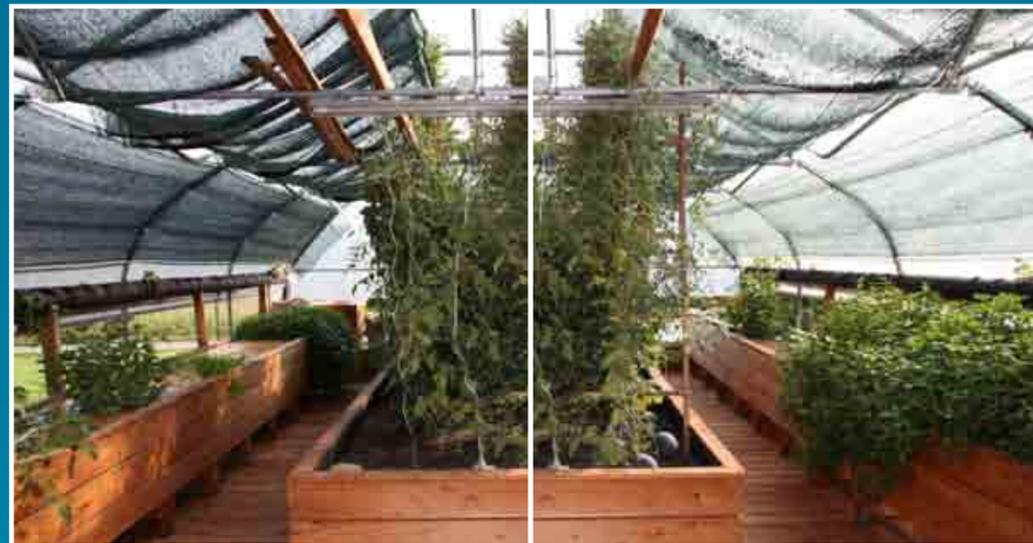
# Fisch'!

**FISKA,** die Fischgärtnerei in Edelstauden ist eine kleine, aber feine, smarte und ressourcenschonende Landwirtschaft für Fisch, Gemüse und Kräuter. Die Methode der Quereinsteiger Evelyn und Christian Plattner beruht auf dem uralten, aber innovativen Konzept der Aquaponik. Dieses ermöglicht es ihnen, ihre Kunden das ganze Jahr über mit frischem Wels und Gemüse der Saison zu versorgen - und das völlig ohne Chemie. „Wels und Gemüse sind regional und nachhaltig. Aber nicht nur das: Sie sind vor allem g'schmackig und g'sund“, betonen die beiden Jungunternehmer.

Die Idee, solch einen „Geistesblitz“ in die Tat umzusetzen, kam Familie Plattner während des Corona-Lockdowns. Ein TV-Bericht zum Thema „Urban Farmers bzw. Aquaponik“ blieb nachhaltig in Erinnerung... und so gründete das Paar schon bald eine kleine Landwirtschaft - nämlich FISKA. Der Start ins Unternehmertum verlief langsam, es sollte anfangs eher der Eigenversorgung dienen. Doch die ersten Versuche mit dem Fisch - einem afrikanischen Raubwels - verliefen so positiv, dass die beiden fast nicht mit dem Bau neuer Fischbecken nachkamen. Aktuell haben die Plattners eine Betriebsgröße gefunden, die „handlebar“ ist und mit der sie ihre Kunden, meist aus dem näheren Umfeld, aber auch einige namhafte Gastro-Betriebe und Bauernläden, stets mit frischem Fisch versorgen können.

Das Gewächshaus wurde im Mai 2023 fertiggestellt. Dort wachsen im Frühjahr, Sommer und Herbst hauptsächlich Tomaten, Paprika, Pfefferoni, Chilli, Gurken, Salate, Mangold, Spinat, Erdbeeren, Melonen und unterschiedlichste Kräuter. Zudem experimentieren Evelyn und Christian mit Heilkräutern und exotischem Gemüse wie Obst.

Einige Zeitungsberichte, der Gewinn des Innovationspreises 2023 des Steirischen Vulkanlandes, aber vor allem sehr gute Mundpropaganda, machen FISKA immer bekannter. Und vielleicht inspiriert ja auch dieser Artikel dazu, sich mal auf der Homepage [www.fiska.at](http://www.fiska.at) umzusehen und eines der köstlichen Wels-Filets zu bestellen. Es lohnt sich, empfiehlt das gaudium.



### FISKA - die Fischgärtnerei

Edelstauden 59a, 8081 Pirching a. T.

Mobil: 0676 / 420 42 28  
Mail: [hallo@fiska.at](mailto:hallo@fiska.at)

[www.fiska.at](http://www.fiska.at)  
[www.instagram.com/fiska.at](https://www.instagram.com/fiska.at)  
[www.facebook.com/fiska.at](https://www.facebook.com/fiska.at)

Ganzjährig - Ab-Hof-Verkauf immer freitags - auf Vorbestellung.

Auf Instagram und Facebook gibt es auch einige Rezepte zum Probieren.

## REZEPTE

### Gebratener Wels

Das Welsstück im Ganzen belassen oder in mehrere Teile schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und nach Belieben mit etwas Knoblauch marinieren. Den Fisch auf der Hautseite in der heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. TIPP: Die Haut verhindert das Austrocknen des Fischfleisches. Die Pfanne nicht komplett abdecken. Den Fisch wenden und nochmals kurz braten. Zum Schluss mit frischen Kräutern verfeinern und servieren.

### Gebackener Wels

Das Welsfilet in ca. 4 cm dicke Streifen schneiden und gut salzen. Die Fischstücke zuerst mit Mehl, danach mit verquirltem Ei und anschließend mit Brösel panieren. In der heißen Pfanne mit Raps- oder Sonnenblumenöl beidseitig frittieren, bis die Panade goldbraun ist. Das Öl sollte den Fisch fast gänzlich bedecken.

### Welsfilet-Spieße mit Kokos-Curry-Suppe (für vier Personen):

**Welsspieße:**  
2 Welsfilets ohne Haut  
Salz & Pfeffer, Saft einer Zitrone  
Fischgewürz (optional)

**Kokos-Curry-Suppe:**  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)  
4-5 Kartoffeln  
1 Karotte  
10 cm Lauch  
750 ml klare Gemüsesuppe oder Fischfond  
400 ml Kokosmilch  
125 ml Obers, optional  
Gelbes Currypulver  
Scharfes Chilli  
Salz & Pfeffer  
Frische Kräuter und Lauchringe zum Garnieren  
Baguette, Ciabatta oder Bauernbrot

Die gehackte Zwiebel, die gepressten Knoblauchzehen und den geriebenen Ingwer kurz in Öl im Suppentopf anrösten. Mit viel Curry stauben und anschließend mit klarer Gemüsesuppe (oder Fischfond) und Kokosmilch ablöschen.

Die Kartoffeln sowie die Karotte schälen und kleinstwürfelig schneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und der Karotte in die Suppe zum Mitköcheln geben. Sobald die Karottenstücke weich sind, alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, scharfem Chilli und frischen Kräutern abschmecken. Bei Bedarf gerne mit etwas Obers verfeinern. Wenn die Suppe zu dick ist, einfach mit etwas Gemüsesuppe oder Fischfond „verlängern“.

Den Wels enthäuten, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und nach Belieben mit Fischgewürz und Knoblauch marinieren - auf Spieße stecken und in der Pfanne beidseitig anbraten. Die Suppe anrichten und die Welsspieße darüber drapieren. Zum Schluss mit frischen Kräutern und ein paar Lauchringen garnieren.

Baguette, Ciabatta oder ein Stück dunkles Bauernbrot passen perfekt dazu. 🍴

Foto: FISKA, Lienhardt



# Den Kaffeebohnen auf der Spur



Wenn man sich wie Franz Maitz und Aleksandra Piecak-Maitz mit dem Kaffeerösten beschäftigt, liegt es nahe, sich mal anzuschauen, wie so eine Kaffeebohne wächst und wie sie geerntet, verarbeitet und verschickt wird. Deshalb hat sich die Familie Maitz in den Flieger gesetzt und das Kaffeursprungsland Brasilien anvisiert - mit dem Ergebnis: Alles sehr interessant, beeindruckend und höchst lehrreich!

Im Jahr 2016 haben sich Franz und Aleksandra in Frutten-Gießelsdorf bei St. Anna/A. den Traum von der eigenen Rösterei erfüllt. Diese wurde Schritt für Schritt errichtet. Intensive Tage trieben die Familie von der Baustelle zum Rohkaffee, zur Verpackung, zur Markenentwicklung, ... und zu vielen weiteren Stationen. 2017 erfolgte der Neubau der Rösterei, ein innovatives Shop-in-Shop-Konzept entstand. Heute werden in der Maitz-Rösterei 35 Tonnen Kaffee pro Jahr geröstet.

Die kleine Reisegruppe mit elf Personen aus Deutschland und Österreich hat sich teilweise zum ersten Mal getroffen/gese-

hen. Alle wurden in Brasilien herzlich von Romulo Andrade (Sohn von Ismael Andrade) und seiner Frau Beatriz empfangen.

Von Belo Horizonte ging es für die Kaffeeexperten nach Carmo de Paranaíba. Dort befindet sich auch das Hauptquartier von Andrade Brothers. Geführt wird das Unternehmen von Ismael und seinem Bruder Eduardo Andrade. Mitte der 70er Jahre haben sie sich ein Herz gefasst und die Capim Branco Farm, die seit 1901 im Familienbesitz ist, übernommen und dort Specialty Coffee angebaut. Anfang 2000 kam die Sao Silvestre Farm dazu. Mit diesen zwei Farmen produziert Andrade Bros. jährlich ca. 30.000 Sack Specialty Coffee. 2024 werden es aufgrund der Klimabedingungen ca. 28.000 Sack sein.

„Wir haben uns bei dieser Ursprungsreise komplett auf einen Ort konzentriert. Ziel war es, lange Busreisen zu vermei-

den und die Zeit eher mit so vielen wie möglichen Eindrücken zu nutzen. Unsere Reisegruppe war vier volle Tage vor Ort bei der Familie Andrade und konnte von der Ernte bis hin zum Transport des fertig gepackten Sackes in den Container bei allen Prozessen mitmachen bzw. anpacken. Auf der Sao Silvestre Farm durften einige Reisetilnehmer sogar mit/ auf der Erntemaschine fahren. Auf der Sao Silvestre Farm wird die geerntete Kaffeekirsche von Unreinheiten gewaschen und in reife und unreife Kaffeekirschen sortiert. Danach werden diese zum Trocknen auf die Trocknungsfelder ausgelegt.

Für den Sao Silvestre pulped natural, der in Kaffeerösterei Maitz zum Einsatz kommt, erfolgt die Sortierung ebenfalls dort, allerdings wird die reife Kaffeekirsche für den weiteren Prozess auf die Capim Branco Farm gefahren, da aktuell nur dort die Entpulpungsanlage steht. In



der Erntezeit wird rund um die Uhr gearbeitet. Durch das kleine Zeitfenster der Erntezeit würde man ansonsten mit den knapp 80 Mitarbeitern auf beiden Farmen nicht die komplette Ernte schaffen.

Ein Highlight waren die African Beds sowie die verschiedenen Aufbereitungen der Microlots. Von Aerobic, Anaerobic, Kombucha oder auch dem „Dark-Room“. Das ist ein 40 ft. Container, in dem die Kaffeekirschen bestimmter Microlots in einer konstant hohen Temperatur getrocknet werden. Dadurch möchte man einen intensiveren Geschmack erreichen. Die Andrades probieren Einiges aus und schicken auch jedes Jahr mindestens ein Lot (= 14-18 gr.) zum Cup of Excellence.



Tags darauf wurden auf der Capim Branco Farm die zuvor geernteten und sortierten Kaffeekirschen in die Entpulpungsanlage gekippt. Weiter ging es zum Lager der Andrade Bros., wo die getrockneten Kaffeebohnen erstmals den Entsteiner durchlaufen und danach anhand von „screens“ sortiert werden. Die verschiedenen

„screens“ werden dreifach nach leicht brüchigen und unreifen Bohnen sortiert. Als letzten Schritt durchlaufen die Bohnen einen, bei dem mit Hilfe von Kameratechnik die letzten unreifen Bohnen aussortiert werden. So schaffen es nur die besten Kaffeebohnen in den Sao Silvestre, Capim Branco und Dolce Cerrado Sack.

Am letzten Tag konnte die Reisegruppe eine große Kooperative in Carmo de Paranaíba besuchen. Die Kooperative handelt jährlich ca. 300.000 Sack Rohkaffee. Dort standen eine Vorstellung und Firmenpräsentation und ein Rundgang durch die Geschäftsräume sowie das Lager auf dem Programm. Anschließend wurden noch viele Kaffees „gecuippt“ - auch welche, die es nicht nach Europa schaffen, sondern am internen Markt verkauft werden. „Unser Fazit: Wir können wirklich froh sein, Specialty Coffee rösten und trinken zu dürfen“, resümierte Franz Maitz.



Bevor es zum Abschlussabend ging, haben alle gemeinsam mit der Familie Andrade eine Einrichtung besucht, die den Reisetilnehmern wirklich am Herzen liegt.

Eine **Kindertagesstätte namens „Catinho“**, die in einem sehr armen Viertel in Carmo de Paranaíba liegt. Kinder im Alter zwischen sechs und 12 Jahren, deren Eltern nicht das Geld haben, eine Ganztagschule zu bezahlen, werden dort betreut. Die Räumlichkeiten sind begrenzt auf 65 Kinder. Teilweise bekommen sie dort die einzige warme Mahlzeit am Tag. „Wir als CTS und auch als Reisegruppe waren uns sehr rasch einig, dass hier Unterstützung angesagt ist“, so Franz Maitz. CTS (Coffee Trading Stahl) ist ein erfahrenes Team aus Kaffeehändlern und Logistik-Experten, das seit Jahren erfolgreich mit zahlreichen Kaffeebauern, Kooperativen und Röstereien zusammenarbeitet.

Nach diesen Eindrücken und der spontanen Entscheidung, das Projekt mindestens einmal pro Jahr finanziell zu unterstützen, erlebten alle noch einen brasilianischen Come-All-Together-Abend mit dem kompletten Team von Andrade Bros. sowie mit allen Familienangehörigen.

„Uns war wichtig zu sehen bzw. zu erleben, dass bei unseren Partnern mit hohen Qualitätsstandards gearbeitet wird. Natürlich wollten wir auch die Menschen kennen lernen, die all das möglich machen“, zogen Franz und Aleksandra zufrieden Bilanz über die Reise. ☺

(Textquelle: CTS Reisebericht 2024 Brasilien Cerrado MG)



Fotos: Maitz

ANZEIGE



# Gert hat viele Tassen im Schrank

Vor 15 Jahren verschlug es den Kärntner Gert Vielgut - natürlich der Liebe wegen - nach Bad Radkersburg. Dort angekommen, hatte er die Idee, in einem ehemaligen Geschäftslokal in der Langgasse einen Coffee- und Teeshop zu eröffnen. Auf 28 m<sup>2</sup> und mit 28 Sorten Tee sowie zehn Tassen startete der Jungunternehmer mit „cafeGUT - TEEgut - VIELGUT“ in eine ungewisse Zukunft.

Heute, 2024, kann man im „cafeGUT - TEEgut - VIELGUT“ auf mehr als 300 m<sup>2</sup> aus über 300 Teesorten bzw. 10.000 (!) Tassen, hochwertigem Porzellan und Tischdeko-Accessoires wählen und in der Tee-Manufaktur ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art mit allen Sinnen genießen. Mit der hauseigenen Teeabfüllanlage lässt sich jede gewünschte Menge Tee in praktische „Pyramindenbeutel“ abfüllen - sogar personalisiert, wenn das gewünscht ist. Die Hauptteesorten, die verarbeitet werden, sind unterschiedlichste Varianten von

Grün- und Schwarztee. Diese kommen aus den wichtigsten Anbaugebieten wie Indien, China, Japan uvm..

Mittlerweile kommen Kunden teils extra aus Graz nach Bad Radkersburg, um im Coffee- und Teeshop Vielgut neueste Kreationen aus der Welt des Tees und Kaffees zu verkosten. „Wir setzen zum einen von Beginn an auf die Qualitätsschiene und arbeiten zum anderen bei den Tassen bzw. beim Porzellan mit vielen erfahrenen, oft auch kleinen Manufakturen aus der ganzen Welt zusammen. So

findet man in unserem Sortiment immer feine und oft sogar seltene Einzelstücke“, betont Gert Vielgut, dem man die Leidenschaft für sein Geschäft schon nach wenigen Worten anhört und beim Leuchten in seinen Augen auch ansieht.

Bis Ende des Jahres ist der brandneue Online-Shop auf der Homepage [www.vielguts.com](http://www.vielguts.com) in Betrieb. Dann kann man das umfangreiche Angebot von „cafeGUT - TEEgut - VIELGUT“ einfach von der Couch aus durchstöbern und hochwertige Produkte online bestellen. ✨



„Die von uns sorgfältig ausgewählten Tees werden behutsam gefüllt und zeichnen sich in ihrer Beschaffenheit dadurch aus, dass der Teegeschmack in all seinen Nuancen erhalten bleibt, als würde man offenen Tee aufgießen. Vielgut's Teepyramiden sind kein Massenprodukt und werden in kleinen Mengen in Bad Radkersburg liebevoll befüllt, per Hand gepackt. Jede Teepyramide ist einzeln verpackt, um den größtmöglichen Aroma-Schutz zu gewährleisten. Sehr gerne füllen wir für Sie Ihre persönlichen (Garten-)Kräuter ab. Jede Teepyramide ist für den Gaumen und das Auge ein besonderes Erlebnis.“

**Gert Vielgut, Tee-Kenner**

Fotos: Vielgut, Lienhardt



KONTAKT

**cafeGUT - TEEgut - VIELGUT**

Langgasse 17 - 19, 8490 Bad Radkersburg

Tel.: 0667 77 17 523

[office@vielguts.com](mailto:office@vielguts.com) • [www.vielguts.com](http://www.vielguts.com)

# GeNUSSvolle Ernte

Für Franz Kober gibt es keine Nuss, die auf seinem Hof nicht geknackt werden kann. Der Biobauer aus Ilz ist ein Vorreiter von innovativem Nutzpflanzenbau.



KONTAKT  
**Aroniahof Kober**  
 Hochenegg 22  
 8262 Ilz  
 Tel.: 0664 / 340 08 97  
 info@aroniahof-kober.at  
 www.aroniahof-kober.at

Fotos: Kober, Strasser, Pfister, Krittelfelder



Während die zwei Hofhunde durch die Obstplantagen sprinten, beschreibt Franz Kober im Schaugarten die anwachsende Vielfalt, die man oft nur im Süden vermutet. Neben Johannis- und Aroniabeeren, Holunder, Ölkürbis und Käferbohnen gedeihen auf dem Bio-Aroniahof auch Feigen, Kaki, Maulbeere („total interessant für die Zukunft“), Minikiwi, Indiarbanane („rausgelöffelt schmeckt sie nach Banane-Mango“) und Mandeln. „Ich probiere einfach gerne was aus.“ Auch im Jahr 2019 hat er eine besondere Nuss geknackt und der beliebten und gesunden Haselnuss erstmals in der Südoststeiermark eine Heimat gegeben.

## Exotische Früchte

Bereits vor mehr als 15 Jahren zeigte sich der interessierte und innovative Geist als Visionär und war auch einer der ersten Landwirte, der sich über die damals exotische Aronia-Frucht -zuerst vorwiegend als Lebensmittel-farbstoff - hinweg traute. Mittlerweile ist sie auch hier längst als heimisches „Super-Food“ bekannt.



## Veredlung von Haselnüssen

Vor ein paar Jahren kam derselbe Mut auf, erstmals in der Region Haselnussbäume zu pflanzen und zu veredeln. Die Idee ist ihm bei einer Messe gekommen, als er sich mit einem niederösterreichischen Landwirt unterhielt und dabei erfuhr, dass die Haselnuss eigentlich relativ problemlos zu halten und zu ernten sei. Daraufhin hat er sich schlaugemacht und relativ schnell auf 1,5 Hektar Haselnussbäume gesetzt. „Der absolute Renner sind die schokolierten Haselnüsse! Es ist für uns ein Glück, den Zotter in der Nähe zu haben, denn das Endprodukt ist wirklich einfach ein Traum!“, schwärmt Kober. Dort wird auf die zartknackige Erfolgsformel 1:1 gesetzt. „Bei den Schokolierten heißt das 1 kg Haselnuss zu 1 kg Schokolade.“

Vor allem bei den Urlaubern sind diese knackigen Geschenke sehr oft ein willkommenes Mitbringsel, die in ausgewählten Genussläden erhältlich sind.

Mit rund 1.500 kg Ausbeute wird heuer wieder gerechnet. Die Haselnussernte

„ist im Grunde keine schwere Arbeit“ und wird auf zwei Etappen erledigt. „Es passiert auch nix, wenn die Nüsse am Boden liegen bleiben - außer, du hast zu viele Eichkatzerln, die sie wegtragen“, erzählt er schmunzelt. Sobald die Nüsse von selbst heruntergefallen bzw. von den Bäumen geschüttelt worden sind, werden sie aufgesammelt und anschließend luftgetrocknet. Kurz vor der Veredlung werden sie erst geknackt. „Eine frisch geknackte Haselnuss ist vom Aroma her die beste.“ Ein Teil davon wird geröstet, die für den Schokoladeüberzug vorgesehenen werden in der Riegersburger Schokoladenmanufaktur „versüßt“.

Irmgard und Franz Kober haben 2018 den Familienbetrieb zudem komplett auf Bio umgestellt und mit ihrer nussigen Idee der ohnehin hohen Produktvielfalt in der kulinarischen Topregion Österreichs noch die Haselnuss und die Mandel hinzugefügt. Dafür wurden sie mit dem „Vifzack“ sowie dem „Vulkanland Innovationspreis“ prämiert, weil sich die Jury jeweils sicher war:

**Es ist wahrlich ein GeNUSS!** ✨





SALON-Sieger 2024 Südstaiermark mit Gratulanten (v.l.n.r.): Johannes Schmuckenschlager (Präsident Österreichischer Weinbauverband), Sophie I (Österreichische Weinkönigin), Weingut Gschaar, Sophie I (Steirische Weinkönigin), Chris Yorke (Geschäftsführung ÖWM)

## Weingut Gschaar - SALON-Sieger 2024

Der SALON, Österreichs härtester Weinwettbewerb, lässt die 275 besten Weine des Landes hochleben. 29 davon sind SALON-Sieger, darunter das **Weingut Gschaar aus Klöch**. Es konnte mit dem **2023 Vulkanland Steiermark DAC Traminer „Klöch“** in der Kategorie „Gebietstypische Weine - Vulkanland Steiermark DAC“ überzeugen.

Im Rahmen einer feierlichen Siegerehrung im Palais Niederösterreich in Wien

wurde das Weingut Gschaar gemeinsam mit den anderen SALON Siegern ausgezeichnet. „Herzlichen Glückwunsch an das Weingut Gschaar und allen weiteren SALON-Preisträgern“, freute sich Chris Yorke, Geschäftsführer des Österreich Wein Marketing (ÖWM).

Seit mehr als 35 Jahren gilt der SALON als einer der wichtigsten Weinwettbewerbe in Österreich. „Aus tausenden Einreichungen schaffen es nur die besten Weine

in den SALON. Ausschlaggebend ist dabei einzig und allein die Qualität der Weine, die in mehrstufigen Blindverkostungen beurteilt wird“, sagt Yorke im Rahmen der Auszeichnung der 29 SALON-Sieger-Weine im Palais Niederösterreich in der Wiener Innenstadt.

Von den 29 Gewinnern kommen 16 aus Niederösterreich, acht aus dem Burgenland, vier aus der Steiermark und einer aus Wien. ✨



## Eröffnung des Kaffeehauses Delikaterie mit Wirtschaftstreibenden der Region

Im August 2024 wurde das Kaffeehaus Delikaterie in Bad Gleichenberg offiziell eröffnet. Gemeinsam mit zahlreichen Wirtschaftstreibenden der Region, die sich zu einem Wirtschaftsfrühstück trafen, sowie mit Melanie Böhme und Dominik Fitz wurde der erste Franchisebetrieb von EINFACH FITZ aus der Taufe gehoben. Die Erweiterung des Restaurants Delikaterie ist damit vollzogen.

Seit März haben Daniel Freismuth, Gastrat des Restaurants Delikaterie, und Dominik Fitz, Eigentümer von EINFACH FITZ, an der Umsetzung des Franchiseprojektes getüftelt. Nach kurzen Adap-

tierungsmaßnahmen in der Delikaterie erfolgte im Juni das Softopening, dem nun nach Fertigstellung weiterer - vor allem digitaler - Maßnahmen die offizielle Eröffnung folgte.

### Wirtschaftsbund Feldbach lud zum Wirtschaftsfrühstück

Die offizielle Eröffnung wurde gleich zum Anlass genommen, die Wirtschaftstreibenden und Partner aus der Region zum Wirtschaftsfrühstück einzuladen. Neben den am Umbau zum Kaffeehaus Delikaterie beteiligten Firmenchefs gesellten sich u.a. NRAMB, Agnes Totter,

LAbg. Franz Fartek, Bgm. Michael Karl, Vizebgm. Eduard Fasching, Jörg Siegel (SHR), WK-Regionalstellenleiter Thomas Heuberger uvw. zum Netzwerken nach Bad Gleichenberg. GF Daniel Freismuth: „Ich freue mich, dass das Interesse am Kaffeehaus Delikaterie und an der Zusammenarbeit mit EINFACH FITZ so groß ist. Damit kann auf direktem Wege das neue Angebot an potenzielle Kunden vermittelt werden.“

### Restaurant Delikaterie bleibt erstes Haus in Bad Gleichenberg

Die Delikaterie mit Restaurant, Bar und Cursalon bleibt die erste Adresse für die gehobene Gastronomie direkt am Fuße des Kurparks von Bad Gleichenberg. Von Freitag bis Dienstag verwöhnt das Team rund um Mario Krenn und Christian Felsberger die Gäste mit klassischen, saisonalen und kreativen Gerichten. Für einen „Absacker“ nach dem Arbeitstag oder zum Feiern gibt es eine umfangreiche, internationale Getränke- und Weinkarte. ✨



# Handwerk



Foto: pixabay

Fotos: Lienhardt, Herend, Grabner, pixabay

# Das etwas andere Einkaufserlebnis

Kleine Welten entstanden 1987 aus den einstigen Räumen eines fast 500 Jahre alten Hinterhofes am Hauptplatz 12 in Feldbach. Die Altstadtgasse lädt ein zu einer Reise durch die Welt der schönen Dinge zum Schenken, Sammeln und Wohlfühlen.

Im Geschenkartikelgeschäft trifft man auf Swarovski, Herend, Hummelfiguren, Hutschenreuther, Goebel, Thun, Willow Tree, Mova Globe, Steiff, Schnitzereien aus dem Erzgebirge und vieles mehr. Noch weitere acht Räume warten darauf, entdeckt zu werden. Wunderbare Wohnaccessoires und allerlei Praktisches er-

wartet die Kunden im Altstadtladen mit seinen über 230 m<sup>2</sup>. „Fühlen Sie sich in eine andere Zeit versetzt, spüren Sie die Energie der alten Mauern und die vielfältige Natur der kleinen Gärten. Genießen Sie in Ruhe das etwas andere Einkaufserlebnis. Empfehlenswert ist auch ein Besuch des Sir Robert's Teehauses oder unserer Weihnachtswelt“, sagt Inhaberin Katrin Hierzer.

**Saisonstart dafür ist am 2. November 2024 ab 16 Uhr.**



Fotos: Altstadtladen

### ... keine Zeit?

Auch das ist kein Problem, denn der Online-Versand Robea ist 24 Stunden von zu Hause aus erreichbar. Dort findet man Vieles aus den umfangreichen Sortimenten. Alle grüne Buttons führen direkt zu den entsprechenden Rubriken. Einfach [www.altstadtladen.at](http://www.altstadtladen.at) aufrufen und in Ruhe suchen, stöbern und stressfrei einkaufen.

Eröffnung der Weihnachtswelt 2024 ist am 2. November um 16 Uhr



**SWAROVSKI**  
SCS - Event  
am 11. Oktober

Erleben Sie eine fröhliche Eleganz der Superlative mit den SWAROVSKI Idyllia SCS Jahresausgaben 2024 Gouldamadine

Am Dienstag für Ihre Besuche gibt es ein kleines Geschenk und die, die zu uns kommen, erhalten ein exklusives Geschenk.

Einmal Geschenk am Saal  
Bis zur exklusiven SWAROVSKI SCS Jubiläumsschau ab dem SWAROVSKI Jubiläum am 11.10.24

**Altstadtladen**  
Altstadtgasse  
8330 Feldbach  
[www.altstadtladen.at](http://www.altstadtladen.at)

**Herend**  
Künstler - Event  
am 18. und 19. Oktober

Begrüßen Sie bei uns einen Künstler von Herend, der zeigt, wieviel Können und Liebe dazu gehört, Herend Dekore zu malen. Exklusive Sonderstücke werden ebenfalls ausgestellt. Dazu erwarten Sie noch weitere Überraschungen.

18. Okt. - 18 Uhr  
Abendempfang

Bei vorgerücktem Spätnachmittag und einem guten Glas Tokaji genießen sie sich gut über die wunderbarsten Porzellanstücke von Herend. Neben dem Künstler begrüßen wir auch Herrn Com. Dr. László Szendrői & Herrn István von Herend bei uns.

**Altstadtladen**  
Altstadtgasse  
8330 Feldbach  
[www.altstadtladen.at](http://www.altstadtladen.at)



Familie Paar mit Alexander Stumpf, Standortleiter von Hartberg und Wolfau



Fotos: Paar

# 75 Jahre Spenglerei-Dachdeckerei Paar

Mit der Gründung einer Spenglerei 1949 durch Franz Paar in Feldbach begann die traditionsreiche Geschichte der heutigen Spenglerei-Dachdeckerei Paar GmbH mit aktuell 95 Mitarbeitern (davon elf Lehrlinge) an den drei Standorten in Feldbach, Hartberg und Wolfau.

Seit 75 Jahren verbindet Paar traditionelles Handwerk mit innovativen Technologien, um die Bedürfnisse der Kunden rund ums Dach zu erfüllen, wobei die persönliche Beratung im Vordergrund steht. Der Schutz der Gebäude - ob Dach oder Metallfassade - ist Kernaufgabe der Firma Paar.

Die Geschäftsfelder eines modernen Dachdecker- und Spenglerbetriebes gehen aber weit darüber hinaus und so beschäftigt sich die Firma Paar auch mit

Energiegewinnung durch dachintegrierte Photovoltaik oder Wasserspeicherung durch Retention auf dem Dach.

Der Beruf des Dachdeckers und Spenglers hat sich im Lauf der Zeit stark gewandelt. Beide Berufe sind auf der Liste der Mangelberufe ganz oben. Im Gegenzug ist der Beruf unter den Top fünf Berufen, die nicht von der KI

„Alle, die den Beruf kennenlernen wollen, sind bei uns herzlich eingeladen, ihn auszuprobieren oder sich grundsätzlich bei uns zu informieren!“  
**Roland Paar, Geschäftsführer**



Jan Seidl und Patrick Hohenwarter, unsere zwei neuen Meister aus Hartberg.



Die persönliche Kundenberatung liegt bei der Firma Paar im Fokus.

gefährdet sind. Dies sorgt für die besten Voraussetzungen für einen zukunftssicheren Arbeitsplatz.

Mit fortschrittlichen Themen wie Energiegewinnung, Wasserspeicherung, Dachbegrünung, Gebäudemonitoring etc. kann man auch selbst Teil der Energiewende sein und aktiv am Klimaschutz mitgestalten.

Die Firma Paar hat in ihrer 75-jährigen Geschichte rund 170 Lehrlinge als Dachdecker und Spengler ausgebildet.



ANZEIGE



Dachintegrierte Photovoltaik aus Spenglerhand



Fotos: Baumgartner

# 35 Jahre Baumgartner Kaminbau/-sanierung & Öfen

Die Firma Baumgartner GmbH mit Ofenstudios in Gnas und Köflach ist DER Experte für den Neubau von ein- und doppelwandigen Kamin-Systemen. Neben einer großen Auswahl an Edelstahlkaminen und Kaminen aus Keramik bietet das Unternehmen auch Systeme aus beständigem Kunststoff an.

### Kaminöfen vom Ofen-Spezialisten

Ein Kaminofen von Baumgartner ist in jedem Wohnraum ein Blickfang und sorgt mit behaglicher Wärme und leisem Knistern für eine gemütliche Stimmung. Bei der Planung werden alle Faktoren

wie Luftzufuhr, Raumgröße und das Bau-recht berücksichtigt.

### Tischherde in aller Munde

Von rustikal bis modern: Gemütlich kochen und dabei die Wärme genießen, sogar bei Stromausfall. Entdecken Sie vielfältige Tischherde in unserem Ofenstudio in Gnas. Lassen Sie sich inspirieren und fachkundig beraten!

### Premium-Griller von Napoleon

Schönheit, Leistung und Langlebigkeit – das zeichnet die hochwertigen Griller von Napoleon aus.



Besichtigen Sie diese im Schauraum von Baumgartner in Gnas, einen der größten Schauräume für Kaminöfen, Tischherde, Profi-Griller, Outdoor-Küchen und natürlich Kamin-Systeme in der Südoststeiermark.

Auf 300 m<sup>2</sup> sind 80 Öfen und 20 Tischherde ausgestellt. Beste Gelegenheit, alles genau unter die Lupe zu nehmen, ist bei der **Baumgartner-Hausmesse am 5. und 6. Oktober in Gnas.**

**Übrigens: Bis Ende 2024 gibt's beim Baumgartner einen großen Griller-Abverkauf mit Schnäppchenpreisen!**

**baumgartner** HAUSMESSE  
kaminsanierung | kaminbau | ofenstudio

**5. + 6. Okt.**  
**Gnas/Burgfried**  
9-17 Uhr

**Kochen & heizen**




**Das größte Ofenstudio der Südoststeiermark**

**Baumgartner GmbH**  
Ofenstudio Gnas  
Tel.: 03151 / 30162  
Ofenstudio Köflach  
Tel.: 0664 / 40 21 396

ANZEIGE



Fotos: Gudrun Lienhardt



**Meine Tracht.**  
Meine Art zu leben.

**goldmann**  
Mode & Tracht fürs Leben

Sympathisch, kompetent & fairer Preis.  
Auch in großen Größen.  
In **Gnas**, Tel. **03151/2275**  
und **Feldbach**, Tel. **03152/4180**.  
[www.goldmann-mode.at](http://www.goldmann-mode.at)

# Sophias Augen fangen jeden Blick ein



Vor der Kamera im Mittelpunkt zu stehen, sorgt für ein außergewöhnliches Gefühl. Seit mehr als 15 Jahren ist Sophia Grabner als Model und Schauspielerin tätig. Dies kommt ihr aber auch in der weiteren Rolle als Fotografin hinter der Kamera zugute, die sie hauptberuflich seit 2020 mit viel Passion ausübt.

## Bemerkenswerte Vita

Wenn man mit Sophia spricht, fängt sie einen mit offenen herzlichen Lachen und ihren strahlenden großen grünen Augen sofort ein. Es kommt das Gefühl auf, man kennt sie woher. Das kommt vermutlich auch nicht von ungefähr. Denn als Model und Schauspielerin („Ausbildung bei Elfriede Ott“) ist die 38-Jährige für diverse Filme, Werbungen etc., in der Wahrnehmung vielerorts präsent. Sei es auf Plakaten und Inseraten für Raiffeisenbank, Siemens, Ford, Sparkasse oder „die Steirerin“, wo sie sich als abwechslungsreiche Darstellerin präsentiert. Über Auftritte bei den Sommerspielen Berndorf, in verschiedenen Kurzspielfilmen oder im ersten österreichischen Star-Wars-Fanfilm „Regrets of the past“ - den man übrigens auf youtube findet - sowie im steirischen ORF-Landkrimi „Steirerster“ war sie schließlich 2019 im Kino für den Actionstreifen „Marlene“ zu sehen. Dafür absolvierte sie sogar ein Kampftraining und schwang als gefährliche Killerin das Schwert beim Dreh auf Schloss Kornberg.

## Ab ins Kino!

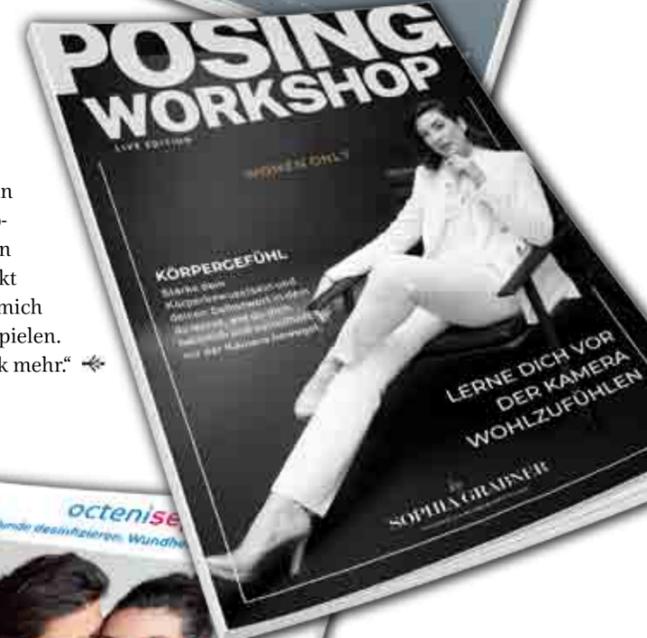
Und jetzt sorgt sie erstmals in der Hauptrolle für Gänsehautmomente. Ab 24. Oktober wird der sehenswerte SciFi-Genrefilm „The Trail“ in den Dieselkinos erscheinen. Dabei begibt sich eine junge Frau, Anna, zur Traumabewältigung auf einen abgelegenen Wanderpfad durch die österreichischen Alpen. Womit die Wandererin allerdings nicht gerechnet hat, ist ein plötzlicher Einbruch aus einer anderen Welt. „Es ist schon cool - wenn man die Zuschauer quasi durch den Film führt. Schließlich hat man als Schauspielerin irgendwo im Inneren einen Teil, der sich gerne zeigt.“

Gedreht wurde dafür hauptsächlich im Vulkanland, aber auch auf der Teichalm und im Gesäuse. „Ich bin schon sehr, sehr gespannt, wie das Publikum gewisse emotionale Szenen aufnimmt. Kommt das so an, wie

man es selbst erlebt hat? Obwohl ich weiß, was ich gespielt hab und alle Geheimnisse kenne, ist es auch für mich total aufregend, dass man die Reise, die die Hauptfigur macht, auch selbst als Zuschauer wieder erlebt.“

Das Fotografie-Business bekommt aber trotzdem mehr Fokus. „Mich erfüllt es einfach, Menschen im Businesskontext zu fotografieren und ihnen zu helfen, sich vor der Kamera wohlfühlen. Natürlich wird, vor der Kamera zu stehen, immer bleiben - weil ich es liebe. Das versuche ich dann in unterschiedlichen Dingen, in Werbefilmen oder Fotoshootings, auszuleben - und wenn wieder ein cooles Filmprojekt anklopfen sollte, werde ich mich reintigern und mit Freude spielen. Aber ich spüre keinen Druck mehr.“

[www.sophiagrabner.com](http://www.sophiagrabner.com)



von  
Christian  
Kritzelfelder



# Südoststeirer rockten die Tischlertrophy

Der Kampf um den ersten Platz bei der Steirische Tischlertrophy, der Wettbewerb für die steirischen Schulen, war diesmal mehr als knapp und wurde in der Südoststeiermark ausgefochten. Beide Preisträger sind „Wiederholungstäter“, regelmäßige Teilnehmer der Tischlertrophy und waren schon 2023 am Stockerl.

So errang die Polytechnische Schule Feldbach mit 119 Punkten den zweiten Platz. Platz eins und somit der Sieg ging mit 120 Punkten an die Mittelschule Fehring.

Rupert Christian Zach, Landesinnungsmeister der Tischler und Holzgestalter, kam persönlich vorbei, um den Siegerscheck zu überreichen. In Feldbach stellte er fest: „Wer bei euch auf Sieg wettet, hat eine schlechte Quote. Ihr seid immer unter den Siegern.“ Und das ist insbesondere dem Engagement der handelnden Personen zu verdanken. Christian Narnhofer (er ist für den Fachbereich Holztechnik verantwortlich) ist als engagierter Pädagoge weithin bekannt. Entsprechend Lob gab es auch von Direktor Gerald Posch, der versucht, Narnhofer „die Steine aus dem Weg zu räumen“, wie er es formulierte, um qualitativ über das normale Maß hinaus arbeiten zu können.

## Kreatives Schuhregal

Übrigens, den Stockerplatz erreichten sie mit der kreativen Umsetzung des dies-



jährigen Themas, nämlich mit von der Innung zur Verfügung gestelltem Material ein innovatives „Vieleck zur Schuhaufbewahrung“ zu bauen.

Als Patronanztischler fungierte in bewährter Weise Philipp Knaus von der Tischlerei Knaus in Schützing.

## Mehr Mädchen und viele neue Tischlerlehrlinge

Ein beeindruckendes Detail am Rande: In der Poly-Projektgruppe waren mehr junge Frauen als Männer und von den zehn Teilnehmern haben sich bereits sieben für den Beruf des Tischlers entschieden - und die meisten haben auch schon den Lehrplatz.

## Fehring ist Landessieger

Den Siegerscheck überreichten der Innungsmeister und Innungsgeschäftsführer Bernd Liebinger der Mittelschule in Fehring. Direktorin Regina Theresia Halbedl dankte im Rahmen der Siegerehrung insbesondere ihrem Fachbe-

reichslehrer Andreas Tamweber, der die Schüler gemeinsam mit Patronanztischler Erich Gross von der gleichnamigen Tischlerei in Weinberg begeisterte. Er machte den Erfolg für die Schüler plakativ: „Wisst ihr, was das bedeutet? Das heißt, ihr seid Landessieger der Steirischen Tischlertrophy.“

## Fehring ist Handwerk

Vizebürgermeister LAbg. Franz Fartek freute sich mit den Schülern mit und versicherte, dass das Handwerk in Fehring einen besonderen Stellenwert hat: „Fehring soll das Headquater fürs Handwerk in der Südoststeiermark werden.“ Da passt die Neuausrichtung der Schule gemeinsam mit der Mittelschule Riegersburg im kommenden Schuljahr bestens dazu, freut sich die Direktorin: „Im kommenden Jahr werden wir Talent School.“ Dank dieses Projektes bekommt die handwerkliche Berufsorientierung in der Mittelschule Fehring einen noch höheren Stellenwert.

## Die weiteren Sieger

Platz drei ging ebenfalls an eine Schule, die regelmäßig bei der Tischlertrophy gehörig aufzeigt, nämlich an die polytechnische Schule Rottenmann. Und in der Sonderkategorie Landwirtschaftliche Fachschulen siegte Kirchberg am Walde vor der LFS Stainz. Wobei Kirchberg im Walde nicht nur Sieger der Sonderkategorie ist, sondern mit 122 Punkten auch steirischer Punktgesamt Sieger, würden alle Kategorien zusammengefasst werden.

Fotos: WKO Steiermark

# Tourismus



Foto: pixabay



Fotos: pixelmaker.at, Bergmann, Julianhof, Stadt Fürstenfeld





## Herbstgenuss im Rogner Bad Blumau

Das Thermen- & Vulkanland in der Südoststeiermark ist eine Region zum Verlieben, geprägt von längst erloschenen Vulkanen, weiten Ebenen mit fruchtbaren Basaltböden und Dörfern, die ihren ursprünglichen Charme bewahrt haben, so auch die Orte der Gemeinde Bad Blumau. Idyllisch in die

Landschaft eingebettet befindet sich eine märchenhafte Welt aus Farben und Formen, in der alles fließt.

Das Rogner Bad Blumau ist das größte bewohnbare Gesamtkunstwerk, von Künstler Friedensreich Hundertwasser und dem Visionär KR Robert Rogner

in naturnaher Bauweise errichtet, und verspricht vollkommene Entspannung für alle Sinne. Urlaubsfreuden nachhaltig erleben. Alles was Sie mitbringen müssen ist Zeit. Zeit, um all das Schöne und Vielseitige voll auszukosten. Zeit, um zu genießen.

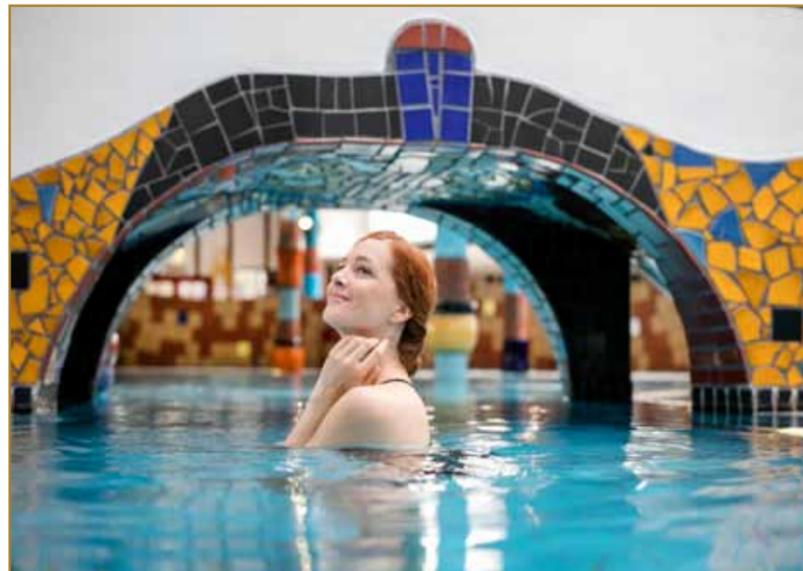
Mittelpunkt der 420.000 m<sup>2</sup> großen Anlage ist die vielseitige Thermenlandschaft mit 3.085 m<sup>2</sup> Wasserfläche. 14 verschiedene Innen- und Außenbecken mit Wassertemperaturen von der Nordsee bis zur Südsee. Baden wie im Meer, unabhängig von Wetterlaunen.

### Herbst in Ringelgrün

Die Natur zeigt sich in ihren schönsten Farben. Im Abendrot erstrahlen tanzende Fenster, bunte Fassaden und goldene Kuppeln. Romantik bei knisternden Feuerkörben. Momente voller Geborgenheit. Sanfte Nähe in heißen Quellen.

Herbstgenuss zur kulinarischen Hochzeit des Jahres. Sehnsucht nach unendlich Urlaub. Da will ich hin.

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



**Kugelrot**  
 ab € 150,- p.P. / Nacht, inkl. regionaler HP  
 blumau.com

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

ANZEIGE

„In der Einkaufsstadt  
 Feldbach gibt es alles,  
 was es zum Leben  
 braucht!“



**GENUSSTIPP!**

Feldbach in kleinen  
 Happen bei 6 Stationen

**Start:** Feldbacher Kirchturm  
**Zeit:** Samstag Vormittag /  
 Beginn zwischen  
 9 und 10.30 Uhr  
**Preis:** pro Person € 43,-  
**Hinweis:** Der Spaziergang ist bei jeder  
 Witterung möglich!

- **kulinarischer Spaziergang**
- **6 Stationen**
- **6 Kostproben inklusive!**
- **2-15 Teilnehmer pro Gruppe**

Buchung bitte bis spätestens  
 Freitag 12 Uhr erforderlich.  
 Zum Buchen QR-Code scannen  
 oder online auf [www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at).



## Feldbach - die Einkaufs- & Erlebnisstadt an der Vulkanland Route 66

In und um die Einkaufs- und Erlebnisstadt Feldbach erwartet Sie ein vielfältiges Angebot von Shoppingmöglichkeiten, wunderschöne Gastgärten und eine ausgezeichnete Kulinarik - so bunt und abwechslungsreich wie der Kirchturm!

Auch der Spätsommer lässt sich in Feldbach wunderbar genießen. Ein bunter Branchenmix im Handel, die längste Straße der Mode, gemütliche Gastgärten und eine abwechslungsreiche Gastronomie laden unter dem Motto „In der Einkaufsstadt Feldbach gibt es alles, was es zum Leben braucht!“ zum Flanieren und Genießen in die Bezirkshauptstadt ein.

### Vielfältiges Einkaufsangebot und eine einzigartige Atmosphäre:

Flanieren Sie entlang unserer lebendigen Einkaufsmeile und durch die Altstadtgasse und erleben Sie ein besonderes Flair. Entdecken Sie charmante Geschäfte, genießen Sie die gemütlichen Plätze und lassen Sie sich von der Vielfalt begeistern.

Von Modeboutiquen über Elektrofachgeschäfte bis hin zu Lederwaren und Optikern - stöbern Sie in einer großen Auswahl an hochwertigen Produkten und lassen Sie sich inspirieren.

### Abwechslungsreiche Gastronomie und liebevoll gestaltete Gastgärten:

Gönnen Sie sich eine „kleine“ Auszeit vom Shoppen und Flanieren und genießen Sie in entspannter Atmosphäre kulinarische Köstlichkeiten in den wunderschönen Gastgärten und Gastronomiebetrieben der Stadt. Unsere Restaurants und Cafés bieten für jeden Geschmack das Richtige - von regionalen Spezialitäten und herzhaften Speisen bis zu internationalen Gerichten und süßen Leckereien.

Auch die große Auswahl an hausgemachten Säften, hochwertigen Weinen und regionalen Bieren lässt Genießerherzen höher schlagen und macht den Gastgartenbesuch mit der Familie, Freunden oder Kollegen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Statten Sie der Einkaufs- und Erlebnisstadt Feldbach einen Besuch ab und genießen Sie den goldenen Herbst!



Fotos: Stadtgemeinde Feldbach/Bernhard Bergmann

ANZEIGE

# Zauberhafter Herbst im Thermen- & Vulkanland

Radfahren in der bunten Landschaft, eintauchen in wohltuendes Thermalwasser und verkosten der kulinarischen Schmankerl. Eine herbstliche Auszeit im Südosten der Steiermark.

## Die bunte Landschaft entdecken

Die Natur in diesem sanften Hügelland schreit förmlich danach, entdeckt zu werden. Auf 6.000 Genusskilometern gibt es die verschiedensten Radtouren im Südosten der Steiermark für die Familie, E-Biker, Mountainbiker oder Rennradler. Quer durch das sanfte Hügelland, vorbei an Weingärten oder durch die einzigartige Landschaft der Murauen um Bad Radkersburg verlocken die Radwege immer wieder dazu stehenzubleiben, um die Natur zu genießen oder in den gläsernen Manufakturen die kulinarischen Spezialitäten der Region kennenzulernen. Genusswanderer können sich über zahlreiche Themenwanderwege freuen. Die Orte Bad Loipersdorf, Riegersburg und Unterlamm sind Teil der Österreichischen Wanderdörfer und bieten abwechslungsreiche Touren für alle Wanderbegeisterten. Gemütliche Einkehrstopps laden am Wegesrand zur Pause. Und die vier abwechslungsreichen Golfplätze, der GC Traminer Golf Klöch, GC Bad Gleichenberg, Thermengolfclub Loipersdorf oder GC Bad Waltersdorf machen das Thermen- & Vulkanland zu Österreichs beliebtester Golfdestination 2024.

## Den verführerischen Genuss schmecken

Herzhafte Kürbisse, würziger Kren und nussig-schmackhafte Käferbohnen sind die Genussbotschafter, wunderbar verarbeitet in den Erlebnismanufakturen und Familienbetrieben entlang der Vulkanland Route 66 - der Straße der Lebenslust. Die Gaumen der Gäste werden ebenso mit einem edlen Glas Wein verwöhnt. Und in den Buschenschänken herrscht „Sturmzeit“. Sturm - der gepresste Traubenmost, der zu Beginn der Gärung noch süß wie Traubensaft schmeckt und gemeinsam mit heißen Kastanien für einen perfekten Tagesabschluss sorgt.

## Die Sorgen verdampfen lassen

Mit den sechs Thermen (Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort) gilt das Thermen- & Vulkanland als die älteste Thermenregionen Österreichs. Beim Aufenthalt in einem der Thermalbecken werden dann die Sorgen verdampfen, bei einem anschließenden Saunagang kann man wieder Kraft schöpfen und sich denken: „Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein“.

## KONTAKT

Tourismusverband  
Thermen- & Vulkanland  
GF Christian Contola

A-8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a

info@thermen-vulkanland.at  
www.thermen-vulkanland.at  
Tel: +43 3382 / 55100

TV Thermen- & Vulkanland, Weikner.at, Harald Eisenberger, Christian Thomaser, Tom Lamm



## THERMENLANDGUTSCHEIN

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

So herrlich einfach ist das.



# Sehnsucht, öffne dich

## DAS GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

*Auch als Online-Gutschein zum Selberdrucken*

thermenlandgutschein.at



Partner von  
Thermen- & Vulkanland  
Steiermark



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

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

ANZEIGE

# Südafrika-Style im Vulkanland



**JULIANHOF**  
PREMIUM GUESTHOUSE & SPA



Nach dem Opening inzwischen in aller Munde: Julianhof Premium Guesthouse & Spa in der Südoststeiermark. Mit nur zwei Premium Guesthouses, jedes mit privatem Infinity-Pool (beheizt - versteht sich), Whirlpool-Jacuzzi und Sauna sowie südafrikanischem Beach-House-Style ist dies die angesagteste Location für eine magische Herbst-Auszeit mit intimer Privatsphäre.

## Die Story dahinter...

„Unsere Liebe zu Afrika ist tief verwurzelt - durch Abenteuerreisen und unser idyllisches Haus in Südafrika. Die Faszination für die Natur, die Tierwelt und die geheimnisvolle Aura des Kontinents inspirierte uns zu einer einzigartigen Vision. Auf unseren Reisen entdeckten wir die atemberaubende Eleganz der Sechs-Sterne-Beach-House-Lodges und waren sofort verzaubert. Gleichzeitig schätzen wir seit Langem die mediterrane Atmosphäre, die Aktivmöglichkeiten und die Gastfreundschaft des Steirischen Vulkanlandes.“

Als wir zufällig auf einen 200 Jahre alten Bauernhof zwischen dem majestätischen Himmelsberg Straden und den malerischen Weinbergen stießen, spürten wir die Magie dieses besonderen Ortes. So entstand die Idee, hier Luxus-Ferienhäuser im südafrikanischen Beach-House-Style zu errichten. Ein Refugium für anspruchsvolle Paare, Familien und Freunde sowie exklusive VIP-Events. Hier findet man absolute Privatsphäre und ein Service der Extraklasse, wobei die Eleganz Afrikas auf die Faszination der Steiermark trifft.“

*Bernd und Nicole Rathgeb, Inhaber*



Der Herbst ist eine der schönsten Jahreszeiten im Steirischen Vulkanland. Beim Opening des Julianhofs vor einem Jahr fragte sich so mancher, was es mit der Kombination aus Südafrika und der Steiermark auf sich hat und warum ein Zebra aus der Hecke lugt. Nur wenige Monate später hat sich herumgesprochen, dass dieses angesagte Urlaubsrefugium im Thermen- und Vulkanland ein Sinnbild von luxuriöser Privatsphäre ist. Gäste und bekannte Persönlichkeiten aus dem In- und Ausland haben dieses Refugium entdeckt, um in kompletter Privatsphäre zu entschlendern.

Julianhof Premium Guesthouse & Spa wurde für Gäste geschaffen, die das Außergewöhnliche lieben. Jedes der beiden Ferienhäuser garantiert absolute Intimität. Durch die Großzügigkeit des Areal

sowie das südafrikanisch angehauchte Design fühlt man sich wie in einer anderen Welt. „Es wirkt tatsächlich so, als befände man sich in einer Luxus-Lodge in Afrika. Mit Weitblick über das Gourmet-Mekka Straden und inmitten der Weinberge. Und aus dem Gebüsch ragt als Kunstinstallation ein Zebra“, schwärmen die Gäste über den neuen Sehnsuchtsort mit Fünf-Sterne-Lifestyle.

## Floating Brunch im privaten Pool

Einzigartig sind die beiden Häuser in vielerlei Hinsicht: Vom exklusiven Beach-House-Flair, beheiztem Infinity-Pool, Sauna-Haus, Relaxbereich bis hin zum exklusiven Whirlpool. Das „Farmhouse“ bietet Platz für bis zu vier Personen, das „Beachhouse“ für bis zu sieben Personen. Hier genießt man zusätzlich die großzügige Outdoor-Lounge mit XXL-

## KONTAKT

**Julianhof Premium Guesthouse & Spa**

Wieden-Klausen 32, 8345 Straden

Tel.: 0676 356 61 10  
info@julianhof.at | www.julianhof.at

Liegeflächen, Pool-TV, Outdoor-Küche mit Designer-Kugelblitz-Grill und bunten Pölstern aus Mosambik - inspiriert von Sechs-Sterne-Luxus-Strandhäusern. Das abwechslungsreiche Frühstück kann als Pyjama-Frühstück oder als Floating-Brunch im privaten Infinity-Pool genossen werden. Den Gästen wird weiters ein spezielles Konzept aus zubuchbaren Leistungen angeboten, das den Aufenthalt noch glamouröser gestaltet.

In Sachen Gaumenfreuden wird mit einigen der besten steirischen Köche wie den Geschwistern Rauch und der Saziani Stub'n kooperiert. Buschenschank-Catering, Limousinen-Abholservice, Private Cooking vom Haubenkoch und davor eine Yoga-Einheit mit Massage - ganz privat im Ferienhaus. Annehmlichkeiten der Premium-Klasse und südafrikanischer Lifestyle - ab sofort im Julianhof. ↪





**legende**

**Motorikpark®**  
mit 22 Stationen

**Sagenpfad**

**Erlebniswelt-Runde**

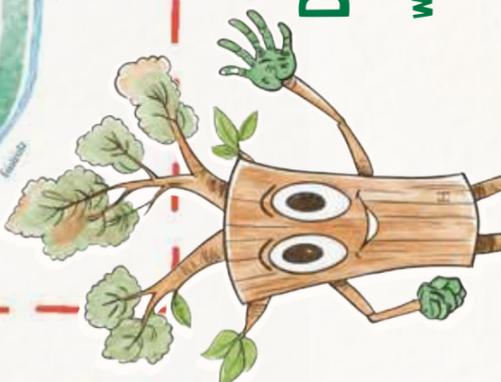
**A1** Abzweigung Waldruheweg Altenmarkt

**A2** Abzweigung Augustiner-Rundweg

**A3** Abzweigung Festungsweg (Pfeilburg)

**Da geht's rund**

[www.erlebniswelt-fuerstenfeld.at](http://www.erlebniswelt-fuerstenfeld.at)



ANZEIGE

# Wege in eine Welt für sich

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

Die „Erlebniswelt 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 Thermehauptstadt führen. Bestückt sind die jeweiligen Routen mit einer Fülle an Stationen, die ein außergewöhnliches Natur- und Freizeiterlebnis garantieren: Ob allein, ob in der Gruppe oder mit der Familie, die „Erlebniswelt Fürstenfeld“ führt in ein weitläufiges Paradies für Naturliebhaber, Bewegungsbegeisterte und Ruhesuchende - ganzjährig, gratis und auf größtenteils befestigten Wegen.

Ausgangspunkt für alle drei Rundwege ist der Fürstenfelder Freibad-Parkplatz in der Badstraße. Von dort gelangt man über befestigte Wege zu den Routen „Sagenpfad“, „Motorikpark®“ und „Erlebnis-Runde“.

Alle drei Rundwege führen durch den malerisch an der Geländekante zum Fluss Feistritz gelegenen Buchwald. Er zählt zu den ursprünglichsten Naherholungsräumen der Stadt und gilt aufgrund seiner Ursprünglichkeit und üppigen Fauna auch als der „Dschungel Fürstenfelds“.

Säumen den knapp fünf Kilometer langen „Sagenpfad“ märchenhaft zu Bild



& 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 „Erlebniswelt-Runde“ entlang eines Teilstückes von „Sagenpfad“ und „Motorikpark®“ und schließ-

lich aus dem Buchwald auf die Anhöhen Stadtbergs. 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.erlebniswelt-fuerstenfeld.at](http://www.erlebniswelt-fuerstenfeld.at)



Fotos: Stadtmaking Fürstenfeld

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Das Land  
Steiermark  
Regionen

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

1954-2024  
**70** Jahre  
 Fotoclub Feldbach

Der Fotoclub Feldbach feiert in Kooperation mit der neuen Stadt Feldbach und der Initiative „Unsere Innenstadt hat's“ das Jubiläum

70 Jahre Fotoclub Feldbach  
 mit einer großen Ausstellung,  
 einem Jugend Fotowettbewerb und  
 einem Gewinnspiel



Ausstellung vom 11. Oktober - 27. Oktober 2024  
 Kunstwerkstatt Feldbach, Franz-Seiner-Gasse 2

Vernissage: Freitag 11. Oktober 2024, 18 Uhr

Eröffnung der Ausstellung (Fotos der Mitglieder sowie Fotos der Teilnehmer des Jugend-Fotowettbewerbs)

Verlosung der Preise unter den Teilnehmern des Gewinnspiels

**Gewinnspiel**

In 25 Geschäften der Innenstadtinitiative „Unsere Innenstadt hat's“ wird ab August je ein Foto eines Clubmitglieds in der Auslage ausgestellt. Dem Bild beigefügt ist ein Buchstabe der Teil des Lösungswortes ist. Alle 25 Buchstaben in der richtigen Reihenfolge zusammengefügt ergeben das Lösungswort. Teilnahme-scheine gibt es in den jeweiligen Geschäften.

Die Teilnahme-scheine können bei der Vernissage am 11. Oktober ab 18 Uhr in die Glücksbox geworfen werden. Unter den anwesenden Teilnehmern werden attraktive Preise verlost. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen von 6 - 100 Jahren.

**Jugend Fotowettbewerb**

In Kooperation mit den Klima- und Energiemodellregionen Wirtschaftsregion mittleres Raabtal, Netzwerk Südost, Wein- und Thermenregion Südoststeiermark und Gnas - St.Peter - Deutsch Goritz repräsentiert durch die Lokale Energie Agentur (LEA) GmbH Auersbach veranstaltet der Fotoclub einen Jugend Fotowettbewerb zum Thema „Klimawandel im Vulkanland“.

Teilnahmeberechtigt sind alle Jugendlichen von 7 - 18 Jahren. Abgegeben werden können Fotos im Hochformat 9 x 13 cm bis längstens 4. Oktober 2024 (Postweg beachten) beim Fotoclub Feldbach. Das ausgedruckte Bild bitte auf der Rückseite mit Namen, Mailadresse und Schule beschriften. Gesammelt in der Schule oder einzeln per Post an Fotoclub Feldbach, 8330 Feldbach, Postfach 0001 senden. Die besten 676 Fotos werden zu einem Gesamtkunstwerk zusammengefügt und werden bei der Ausstellung ausgestellt sein. Als Preise gibt es ein Handy XIAOMI 13T Pro, einen Elektroscooter, eine Kompaktkamera sowie weitere Warenpreise zu gewinnen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Die Preisverleihung erfolgt am 27. Oktober 2024 bei der Finissage. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

Finissage: Sonntag 27. Oktober 2024, 10 Uhr

Abschluß der Ausstellung, Musik, Speis und Trank  
 Verleihung der Preise des Jugend Fotowettbewerbs



Foto Peter Siegel

# Menschen



Nennt man mich *Brillenschlange*,  
 dann stört mich das nicht,  
 denn ich trage meine Brille von  
*optik billek* richtig gerne im  
 Gesicht.



optik billek

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



Fotos: Landsknechte zu Gnas, Linder, Bergmann, Fortmüller

# 10 Jahre

## Landsknechte zu Gnas



2024 ist ein besonderes Jahr für die „Landsknechte zu Gnas“. Der Verein feiert das zehnte Gründungsjubiläum.

Gnas besaß schon im 19. Jahrhundert eine Marktwache, deren Aufgabe es war, für Recht und Ordnung zu sorgen. Ab 2013 existierten erste Pläne für eine Neugründung einer solchen Wache. Einer Initiative von Michael Maitz folgend wurden im Frühjahr 2014 ersten Kostenvoranschläge für die Anschaffung von Ausrüstungsgegenständen eingeholt, das Vorhaben drohte allerdings zunächst zu scheitern. Schuld daran waren nicht nur die zu erwartenden hohen Kosten für die Ausrüstung, viele potentielle Mitglieder hegten Bedenken, in Uniform und mit Schusswaffen durch den Ort zu patrouillieren. Schließlich entschloss man sich, die Truppe nach dem Vorbild der kaiserlichen Infanterie des 16. Jahrhunderts, der sogenannten „Landsknechte“, auszurüsten.

Am 11.11.2014 folgte die öffentliche Vorstellung des Vereins bei einer Pressekonferenz. Als Gründungsmitglieder wurden Michael Maitz, Günther Maierhofer, Hans Baumgartner, Gerhard

Puntigam, Gerhard Meixner und Lisa Maitz namhaft gemacht.

Bald entwickelten sich die Landsknechte zu einem bedeutenden Kulturträger in der durch die Gemeindestrukturreform neu formierten Marktgemeinde Gnas. Die Knechte begleiten kirchliche und weltliche Feste mit ihrer beeindruckenden Präsenz, stellen Ehrenwachen zu

besonderen Anlässen und lassen alte Bräuche in der Region wiederaufleben. Hauptmann Günther Maierhofer bietet außerdem spezielle Nachwächterrundgänge durch den Markt an, bei denen spannende Geschichten und Sagen aus der Region erzählt werden.

Seit 2016 wird der traditionelle Katreinmarkt wieder, den alten Über-



lieferungen folgend, durch das Austragen der Marktfreyung und durch das Verlesen der kaiserlichen Marktverleihungs-urkunde von 1643 eröffnet. Dass es in Gnas wieder eine Gelöbnismesse als Erinnerung an den großen Brand von 1822 gibt, ist ebenfalls den Landsknechten zu verdanken.

Als offizielle Heimatstätte dient den Landsknechten das alte Waaghäuschen am Marktplatz, das von den Vereinsmitgliedern liebevoll restauriert und zu einem Zeughaus umgestaltet wurde. Das Wappen der Landsknechte erinnert in seiner Gestaltung sowohl an das Marktwappen von Gnas als auch an das Famili-

enwappen der Familie Reichenburg, die im 15. und 16. Jahrhundert Grundherren des Marktes waren. Es wurde vom renommierten Heraldiker Tankred Strohmayer nach einem Hinweis des Landesheraldikers Dr. Gernot Peter Obersteiner für den Verein entworfen.

Eine weitere Besonderheit ist die von Bezirkskapellmeister Mag. Karl Promitzer komponierte Vereinsfanfare „Einzug der Landsknechte“, die am 23. April 2017 in der Pfarrkirche uraufgeführt wurde. Als Vereinsheiligen haben die Landsknechte übrigens den heiligen Georg erkoren, der alljährlich bei einer eigenen Georgmesse gehuldigt wird.

Ein besonderer Höhepunkt war die Veröffentlichung eines zweistündigen Dokumentationsfilms über die Gnaser Pfarrkirche. Die drei Landsknechte Mattias Sammer (Kamera und Schnitt), Günther Maierhofer (historisches) und Mag. Dominik Wagner (kirchliches) arbeiteten hunderte ehrenamtliche Stunden an diesem Großprojekt. Der Erlös aus dem Filmverkauf kam einem guten Zweck in der Pfarre zugute.

Das 2024 erschienene Buch „Zehn Jahre Landsknechte zu Gnas“ gibt einen reich bebilderten und unterhalt-samen Einblick in das bisherige Wirken der Knechte. ↪



Fotos: Landsknechte zu Gnas

Landesrätin Simone Schmiedtbauer (links) und LK-Vizepräsidentin Maria Pein (rechts) gratulieren den neuen Weinhoheiten – Weinkönigin Magdalena I. (Mitte) sowie den Hoheiten Antonia (2.v.r.) und Lea (2.v.l.)



Foto: LK Steiermark / Fischer

## Die Steiermark hat neue Weinhoheiten

Bei der Eröffnung der 54. Steirischen Weinwoche in Leibnitz wurden neue Weinhoheiten gekrönt. Zwei Jahre werden sie engagierte und fachkundige Botschafterinnen für den steirischen Wein sein.

Für die regierende Weinkönigin Sophie I. und ihren Hoheiten Katrin und Marlene ging die Regentschaft zu Ende. Die Majestäten Magdalena I., Antonia und Lea übernahmen das Zepter. Gekrönt wurden sie bei der steirischen Weinwoche in Leibnitz.

**Magdalena I.** (22) heißt die neue Weinkönigin - mit bürgerlichem Namen Magdalena Niederl. Sie kommt aus Breitenbuch bei Kirchbach. Sie hat erfolgreich die HBLA für Obst- und Weinbau Klosterneuburg mit der Matura abgeschlossen. Sie arbeitet sie auf dem elterlichen Weinbau- und Direktvermarktungsbetrieb, ihr Lieblingswein ist der Grauburgunder.

**Antonia Hiebaum** (23) ist am familieneigenen Weinbaubetrieb und Buschenschank Nagl-Hiebaum in St.

Stefan/R. aufgewachsen. Sie hat an der FH Joanneum den Bachelorstudiengang Gesundheits- und Krankenpflege erfolgreich abgeschlossen. Antonia werkt im elterlichen Betrieb und hat Interesse, diesen einmal weiterzuführen.

**Lea Kneiβl** (22) kommt aus Löffelbach bei Hartberg und hat die HBLA für Obst- und Weinbau mit der Matura erfolgreich abgeschlossen. Bei einigen Auslandspraktika konnte sie schon internationale Erfahrung im Weinbau sammeln. 🍷



Jugendinnovationspreis 2023

## Gut abgestimmte regionale Entwicklung

LAbg. Franz Fartek ist Vorsitzender der Region Südoststeiermark Steirisches Vulkanland. In dieser Funktion beschäftigt er sich mit Themen der regionalen Zukunftsfähigkeit. Was macht die Region langfristig erfolgreich? Diese Frage beschäftigt den regionalen Abgeordneten und Vizebürgermeister von Fehring in seinem täglichen politischen Tun.

### Was sind Sie nun die Themen, die für eine lebens- und lebenswerte Region entscheidend sind?

Auf diese Frage kann es nur eine Antwort geben. Wir müssen in der regionalen Entwicklung auf ein funktionierendes, inspirierendes Miteinander achten, um die Entwicklungsfähigkeit im Steirischen Vulkanland zu stärken. Wenn man das will, geht es etwa um die Jungen in unserer Gesellschaft.

Langfristig erfolgreich können wir nur sein, wenn wir die Jugend für die Entwicklung der Region begeistern, sie inspirieren und motivieren, über sich hinauszuwachsen und einen gesellschaftlichen Beitrag zu leisten. Dafür haben wir etwa mit der Jugendstudie die Basis geschaffen und den Jugendinnovationspreis ausgerufen.

Wir haben als erste Region einen regionalen Bildungsplan beschlossen und veranstalten sehr erfolgreich Bildungs- und Berufsorientierungsmessen. Und wir stärken mit dem Projekt „Frauenkraft“ die Rolle der Frau in der Gesellschaft. Wichtige Impulse hinsichtlich Gleichstellung und Gendergerechtigkeit verbessern die regionale Lebenskultur.



Workshop mit der Steir. Landentwicklung im Biosphärenpark Unteres Murtal.



Gut besuchte Bildungs- & Berufsorientierungsmesse in Feldbach

### Neben der zukunftsfähigen Lebenskultur spielt auch ein zukunftsfähiger Lebensraum eine wichtige Rolle. Welche Initiativen gibt es dazu?

Ein intakter und nachhaltig bewirtschafteter Lebensraum bildet das Fundament einer zukunftsfähigen Lebenskultur. Der Biosphärenpark Unteres Murtal ist wohl das bedeutendste Projekt für die Inwertsetzung eines in Mitteleuropa einzigartigen Lebensraumes. Aber auch die klimafitte Wasserwirtschaft - versorgungssicher und mit gutem Wassermanagement - ist mir ein Anliegen, auch in Hinblick auf eine zukunftsfähige Landwirtschaft als Grundversorger der Region.

### Wie steht es um die Mobilität in der Region?

Der öffentliche Verkehr (ÖV) ist eine zentrale Herausforderung, aber auch Chance für eine gute langfristige Entwicklung. Wir arbeiten an lokalen und kleinregionalen Lösungen, die den öffentlichen Verkehr der Region ergänzen.



Unterstützt aus Mitteln des Steiermärkischen Landes- und Regionalentwicklungsgesetzes



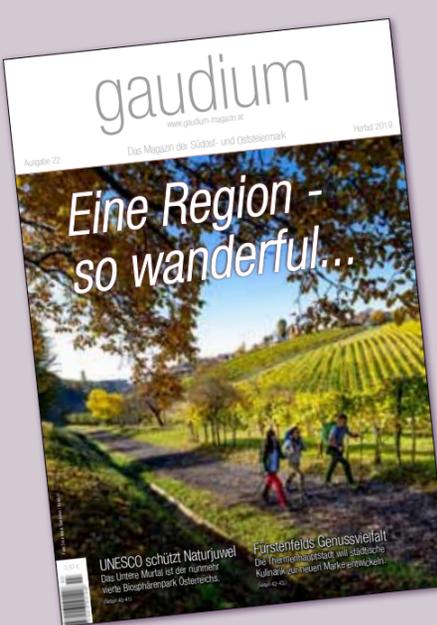
Regionsvors. LAbg. Franz Fartek zeigt regionale Handwerksarbeit.

### Was macht die Regionalentwicklung in der Südoststeiermark so besonders?

Die langjährige Gemeindekooperation stärkt das Vertrauen in die Entwicklungsfähigkeit. Wir sind gut mit den Gemeinden, aber insbesondere auch mit den LEADER-Verein Steirisches Vulkanland abgestimmt. Und wir pflegen eine Institutionenkooperation, die eine langfristig gut ausgerichtete, schlagkräftige Regionalentwicklung möglich macht.



Fotos: Formüller, Raiser, Friedl, RMSO



# Ihr gaudium für Zuhause

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

**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.

Für jährlich 30 Euro das gaudium abonnieren!

**So wird's gemacht**

- Bestellen Sie das Abo einfach auf [www.gaudium-magazin.at](http://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 Abonnierung wird automatisch jährlich verlängert, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich (via E-Mail oder auf dem Postweg) widerrufen wird.



von Christian Knittelfelder

# Josef Stangl zeigte seinem 15er Steyr *das Meer!*

2.700 Kilometer - ein Gnaser Oldtimertraktor meisterte die große Fahrt an die Cote d'Azur.

In Gnas ist Josef „Sepp“ Stangl nicht nur für seine frisch gebackenen Semmeln und seinen markanten hochgezwickelten Schnauzer, sondern auch für seinen 15er Steyr Traktor, regionsbekannt. Immer wieder sieht man den gelerten Müllermeister auf seinem grünen Traktor durch die Straßen rattern. In den Familienbesitz kam der grüne Oldtimertraktor - Baujahr 59 - durch seinen Vater. 2001 holte der heuer 70-jährige Pensionist den viele Jahre in einer Hütte geparkten Oldtimer wieder heraus und begann ihn herzurichten. Diese neue Leidenschaft führte dann sogar so weit, dass er als Präsident mit 41 weiteren Gleichgesinnten den „Oldtimerclub Region Gnas“ gründete. Rund 15 Ausfahrten zu Oldtimertreffen werden im Jahr gemein-

sam organisiert. Doch dem Gnaser waren diese Strecken noch nicht weit genug und so sorgte er in den vergangenen Jahren mit zwei außergewöhnlichen Ausfahrten für Aufsehen. Nachdem sein Neffe im Zuge einer Feier von dessen Pilgerreise von Florenz nach Rom zu Fuß berichtete, posaunte Josef Stangl vor der mit großem Italienfaible geprägten Familie Spaßhalber hinaus: „Das schaff ich mit meinem 15er Steyr auch!“

Und so machte er sich 2022 tatsächlich zu seiner ersten langen Traktor-Reise nach Rom auf und war schließlich mit seinem 15er Steyr sogar vor dem Kolosseum ein kurioser Blickfang. Zwei Jahre später rollte im Spätfrühling 2024 das nächste Abenteuer an. Mit drei Wege-

fahrten im Schlepptau wollte er seinem Traktor „endlich das Meer zeigen“. Der Gniebinger Toni Riegerbauer auf seiner Puch MV50 sowie der Gnaser Karl Lindner und der Bad Gleichenberger Siegfried Frauwallner begleiteten ihn als Guides im Wohnmobil, das auch zur Übernachtung diente. Mit interessanten Geschichten im Gepäck setzten sie die 2.700 Kilometer lange Tour „von Gnas zur Cote d'Azur“ und zurück mit Bravour um. Damit ging für Stangl ein Lebenstraum in Erfüllung. 20 Tage waren sie mit einer maximalen Höchstgeschwindigkeit von 25 km/h dafür unterwegs. Die längste Tagesetappe betrug 286 km - bemerkenswert auf einem ruckelnden 15er Steyr. Für Sonne und Regen war er mit Regenschutz, Steirerhut und Kappe gewappnet.



Route:

Radlpass - Lesachtal - Pustertal / Brixen  
Bozen - Kalterer See - Garda See - Verona  
Piemonte - La Morra - Barolo  
Richtung Ligurien - Imperia / Ital. Riviera  
Diano Marina - San Remo - Grenze / Menton  
Monaco - Eze / Cap Ferrat - Nizza - Antibes  
Cannes / Boulevard de la Croisette  
La Napoule - Massif de l'Estérel  
Corniche d'Or (Rote Felsstrände)  
Saint Raphael - Frejus - Sainte Maxime  
Saint Tropez / Gendarmerie Nationale  
Restaurant Senequier; Bigliari; Place de Lices  
Lac Saint-Cassien - Grasse / Fragonard Parfum  
St. Paul de Vence / le Cercle; Rue Grande  
Nizza/Promenade des Anglais; Hotel Negresco  
Cap d'Ail - Monaco - Menton - San Remo  
Finale Ligure - Voltri - Genua-Ligurische Küste  
Rapallo - Passo di Cento Croci nach Parma  
Brescello / Don Camillo & Peppone - Verona  
Bassano del Grappa / Ponte Vecchio  
Valle del Vajont - Passo Sant'Osvaldo - Barcic  
Spillimbergo - San Daniele - Venzone (Kanaltal)  
Faaker See - Sobotth - Leutschach (L. Gutmann)  
GH Amtmann - Wörtherstüberl Wörth/Gnas

„Wichtig war natürlich schon, dass ich einen gut gefederten Sitz mit Armlehne und hoher Rückenlehne draufgebaut habe“, grinst Stangl.

Unterwegs wurden sie am Gardasee vom gebürtigen und nach Italien ausgewanderten Raninger Thomas Friedl auf der Vespa herzlichst empfangen. Er begleitet sie eine Etappe bis nach Verona. Danach tuckelten sie schließlich weiter bis nach Saint Tropez. Als großer Louis de Funes-Fan war dort dabei natürlich ein Zwischenstopp bei der Gendarmerie Nationale ein Fixpunkt. Nur beim Befahren der populären Rennstrecke von Monaco hatte die französische Polizei etwas dagegen und eskortierte das steirische Gespann wieder höflich, aber vehement aus der Stadt hinaus.

„Auf dem Traktor hat man richtig Zeit, durch die Gegend zu gondeln - das ist ein schon ein wahres Erlebnis, so was muss man einfach erlebt haben.“



Fotos: Lindner

# Ein Engel fliegt über die Hürden

Hürdensprinterin Isabelle Engel (19) aus Tieschen hatte die Ehre, für Österreich bei den U20-Leichtathletikweltmeisterschaften in Lima/Peru aufzulaufen. Danach feierte sie in Tirol nach 2023 ihren nächsten Staatsmeistertitel und sorgt in der Leichtathletikszene weiter für Aufsehen.



von Christian Knittelfelder



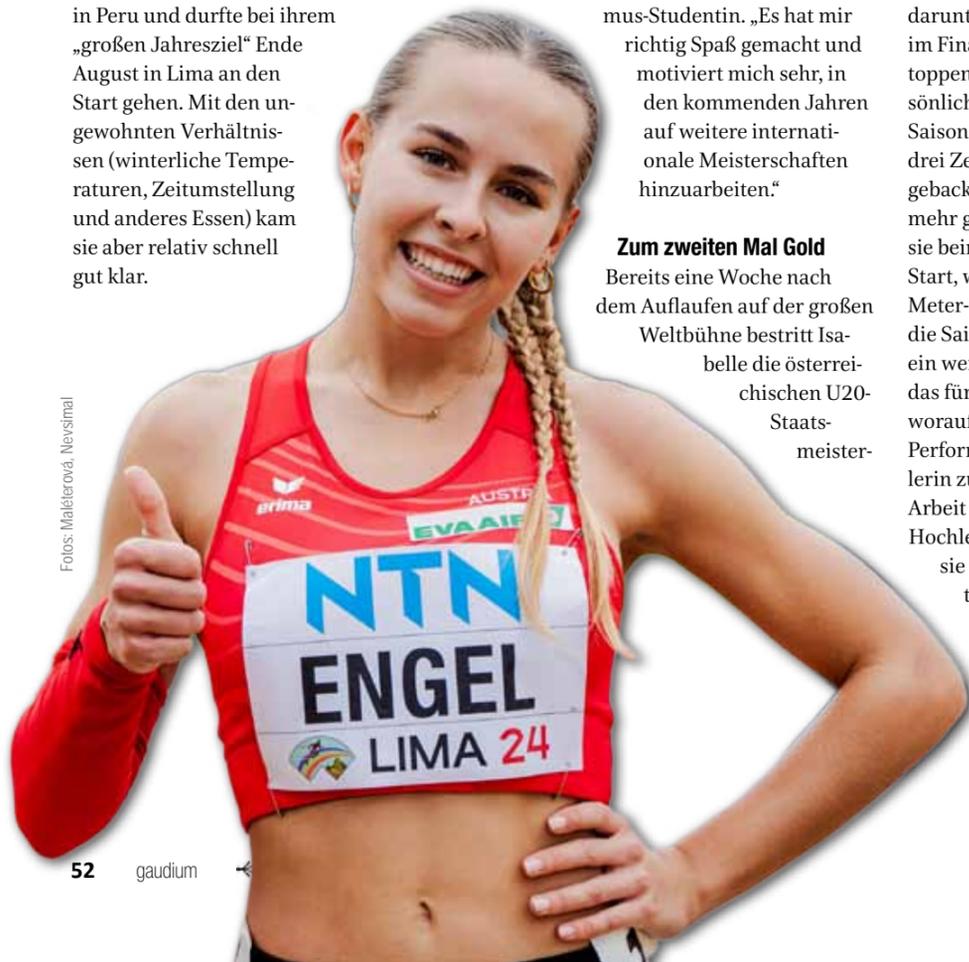
Isabelle Engel wartet gerade auf ihr Boarding zu ihrem Urlaubsflug nach Barcelona. Den hat sie sich auch redlich verdient. Denn die schnelle Tieschenerin ist selbst auf persönlichen Karrierehöhen unterwegs. Die 19-Jährige knackte im Sommer im 100-Meter-Hürdenbewerb das Limit für die U20 WM in Peru und durfte bei ihrem „großen Jahresziel“ Ende August in Lima an den Start gehen. Mit den ungewohnten Verhältnissen (winterliche Temperaturen, Zeitumstellung und anderes Essen) kam sie aber relativ schnell gut klar.

„Mit einer Zeit von 14,27 bei 16 Grad in der Früh war ich nur knapp über meiner Bestleistung und bin richtig zufrieden mit meinem internationalen Debüt. Alles ist aufgegangen. Die Erfahrung und das Drumherum sind unvergesslich und eine absolute Bereicherung für mich“, schwärmt die Sportjournalismus-Studentin. „Es hat mir richtig Spaß gemacht und motiviert mich sehr, in den kommenden Jahren auf weitere internationale Meisterschaften hinzuarbeiten.“

**Zum zweiten Mal Gold**  
Bereits eine Woche nach dem Auflaufen auf der großen Weltbühne bestritt Isabelle die österreichischen U20-Staatsmeisterschaften.

schaften in Reutte. Und erneut konnte sie - diesmal als Favoritin - im Wettkampf ihre Höchstleistung abrufen und jede Hürde nehmen. „Niemand hätte mir gedacht, dass ich am Saisonende so schnell laufen kann. Ich bin davor noch nie unter 14 Sekunden gelaufen und auf einmal bin ich mit 13,87 Sek. deutlich darunter gewesen.“ Diese Zeit konnte sie im Finale mit 13,84 Sek. sogar abermals toppen und stellte damit ihren neuen persönlichen Rekord auf. Mit dem furiosen Saisonendspurt, in dem sie sich um fast drei Zehntel steigerte, hätte die frischgebackene Staatsmeisterin heuer nicht mehr gerechnet. Als i-Tüpfelchen stand sie beim 100-Meter-Sprint ebenfalls am Start, wo sie Bronze und in der 4x100-Meter-Staffel Silber gewann. „Nachdem die Saison krankheitsbedingt für mich ein wenig holprig gestartet hat, war das für mich ein unglaubliches Finish, worauf ich richtig stolz bin.“ Die starke Performance schreibt die blonde Sportlerin zu großen Teilen auch der mentalen Arbeit zu. Neben ihren Trainern Beate Hochleitner und Christoph Ranz wurde sie von einem Sportpsychologen unterstützt und auf das Großereignis bestmöglich vorbereitet. Für die junge Isabelle Engel ein tadelloser „Lauf“ der Geschichte, wie sie ihn sich nicht besser erträumen hätte können. ✨

[www.instagram.com/engel\\_isa](https://www.instagram.com/engel_isa)



Fotos: Malesková, Nevsiml

## Charity Golfturnier des Rotary Clubs Bad Radkersburg

Alle Jahre wieder am letzten Freitag im August veranstaltet der Rotary Club Bad Radkersburg sein größtes Fundraising-Projekt im Jahreslauf: das Benefiz-Golfturnier - und das immerhin schon zum elften Mal.

So fanden sich Ende August wieder 130 Golfer beim Golf Resort in Klöch ein. Das Frühstück bei Kaffee oder Würstl - je nach Vorliebe - versprach Großes, auch das Wetter verhieß viel. Es sollte einer der zahlreichen heißen Tage dieses Sommers werden.

Rotarier und Turnierverantwortlicher Klaus Domittner begrüßte, Rotary Club-Präsident Georg Gerhold sprach Worte zum Anlass und Leonhard Wörndl, der Betreiber des Golfplatzes und Gastgeber, wünschte allen ein „schönes Spiel“. Mit dem Kanonenstart um Punkt 11 Uhr nahmen die 33 Flights ihren Wettkampf auf. Da das Charity-Turnier vorgabewirksam ausgeschrieben war, war sportlicher Ehrgeiz bei den Spielteilnehmern deutlich erkennbar.

Hürden des Spieles waren jedoch vorerst nicht die Löcher, sondern eindeutig die Labestationen. Bereits Loch eins überraschte mit Schwammerlgulasch und Serviettenknödel aus der Küche des Golfhotels. Dazu für Mutige ein erster Sommerspritzer und für alle reichlich Wasser, auch „to go“ - für unterwegs.

Bei Loch sieben der nächste Stopp. Die Kurkonditorei Bad Radkersburg lud zu Kaffee und Kuchen. An dieser Stelle sei angemerkt, dass Damen unserer rotarischen Freunde an allen Labestationen als „Chef de Cuisine“ den Köchen zur Hand gingen und die eintrudelnden Golfer durch ihren Charme zu Mahl und Getränk luden.

War diese Hürde überwunden und wurden zwischendurch doch einige Löcher erfolgreich gespielt, wartete bei Loch 13 das nächste Hindernis: in reichlich Schweineschmalz und am offenen Feuer gebratene Titz-Hendlstücke mit handgeschnittenen Kartoffelscheiben als Beilage. Es muss gesagt sein: Auf diese Station hoffen die Golfer besonders. Dazu - endlich? - Bier. Genauer: Gerstlbier



Nach einigen weiteren Abschlägen und ordnungsgemäßen Versenken von Golfbällen kam schließlich Loch 16 in Sicht. Bei dieser Rast wurden Hühnerleberpastinchen mit Feigen-Chutney vom Feinsten kredenzt, die ihren vollen Geschmack erst mit einem Schluck Klöcher Gewürztraminer erkennen ließen.

Nach dem Dinner gab's die Siegerehrung mit Scorekarten-Verlosung. Turniersieger wurden Susanne Zirngast bzw. Kurt Maller.

### Doch der Zweck des Turniers war gar nicht die kulinarische Golfrunde, sondern die Scheckübergabe.

Der Rotary Club Bad Radkersburg unterstützt mit diesem Benefizturnier zum wiederholten Male die **Stiftung Kindertraum** ([www.kindertraum.at](http://www.kindertraum.at)). Diese ermöglicht unheilbar kranken Kindern die Erfüllung eines Trau-

mes, dort, wo unser Gesundheits- und Sozialsystem Lücken hinterlässt. Heuer lancieren wir die Ausbildung einer Assistenzhündin für die 14-jährige Miriam.

Sie kam mit einem Herzfehler zur Welt und ist mit Herzschrittmacher sowie implantiertem Defibrillator versorgt. Nach einem Schlaganfall im Kleinkindalter lebt sie mit spastischer Tetraparese und weist ein unsicheres Gangbild auf. Der Assistenzhund wird speziell auf ihre Bedürfnisse ausgebildet und lernt Aufgaben auszuführen, die das Leben des Teenagers erleichtern.

Unsere Sponsoren und Gäste haben es ermöglicht, allein heuer 15.790 Euro an die Stiftung zu überweisen. Insgesamt konnten in den letzten Jahren mit mehr als 120.000 Euro viele Herzenswünsche bedürftiger Kinder erfüllt werden. ✨



Präsident Georg Gerhold bei der Scheckübergabe an Christine Nüssel (Stiftung Kindertraum)

Fotos: Christian Track / Rotary Club



## UDFC Hof bei Straden weiter im Aufschwung

Die Erfolgsspur des südoststeirischen Damenteams UDFC Hof bei Straden führte wieder bis ins Steirerinnen-Cupfinale.

In den vergangenen Jahren hat sich der Frauenfußball enorm weiterentwickelt. Vor allem seit das österreichische Frauen-nationalteam 2017 bei der EM-Endrunde – mit den regionalen Vorbildern Viktoria Schnaderbeck (Kirchberg) und Sarah Puntigam (Gnas) – ins Halbfinale einzog und sogar als „Team des Jahres“ ausgezeichnet worden ist, hat der Frauenfußball extrem an Ansehen gewonnen. Auch in der Südoststeiermark sorgen Hof bei Straden, Kirchberg an der Raab, Ottendorf und St. Stefan im Rosental aktuell in den steirischen Meisterschaften seit Jahren für Furore.

Der Durchmarsch bis ins steirische Cupfinale gegen den GAK sowie der hervorragende Platz drei in der Frauenlandesliga lässt den UDFC Hof bei Straden stolz auf eine tolle Vorsaison zurückblicken. Damit wird die bereits lange Erfolgsgeschichte des UDFC Hof bei Straden weitergeschrieben. Für Co-Trainer Roland Pock gelingt das vor allem aus Summe der einzelnen Teile: „Unser Trainer Sandi Bauer hat es geschafft, in den letzten beiden Jahren ein starkes Kollektiv

aufzubauen. Dazu kommt die gute Arbeit des gesamten Vorstandes. Unser Ziel ist es immer, für unsere Spielerinnen die bestmöglichen Rahmenbedingungen zu schaffen – damit sie dann auch auf dem Spielfeld gute Leistungen erbringen können.“

Zukünftig soll die Strategie durch den Aufbau eines Zweier-Teams in der Frauenoberliga Süd weitere Früchte tragen. „Wir setzen im Verein sehr auf die Jugend – so gab es einige Landesligaspiele, die wir mit einem Durchschnittsalter von nur 18 Jahren bestritten haben“, erzählt Pock. Der Kader ist für beide Teams breit aufgestellt und umfasst derzeit 37 Spielerinnen.

Durch das zweite Team soll es gelingen, den Mädchen in der Umgebung eine weitere gute Option zu bieten, dem Hobby Fußball weiter nachzugehen. Denn erfahrungsgemäß sei es für Mädchen in Burschenteams ab 14 Jahren schwer, sich zu etablieren. „Dafür gab es auch ausschließlich positive Rückmeldungen der umliegenden Vereine“, sieht Pock die Weichenstellung für eine positive Zukunft des UDFC Hof und des Frauenfußballs in der Region bestätigt. Damit es in Hof weiterhin heißt: eine Mannschaft – eine Familie! ❖

**Helmut Trummer**  
ist seit Juli 2021 als Obmann  
des UDFC Hof bei Straden  
im Amt.

### Seit wann gibt es ein Frauenteam in Hof?

Vereinsgründung im Jahr 2007

### Größte Erfolge?

Meister der Steirischen Frauenlandesliga 2015, Vizemeister 2018, 3. Platz 2023. Steirerinnen Cup: Sieger 2015, Finalist: 2019, 2023, 2024

### Wie lauten die Saisonziele?

**Roland Pock (Obmann Stellvertr.):** „Wir möchten den dritten Platz des Vorjahres in der Landesliga bestätigen. Gleichzeitig soll das neue Zweier-Team in der Oberliga Süd behutsam aufgebaut werden.“

### VEREINSFAKTEN:

#### Liga:

Steirische Frauenlandesliga (I) und Frauen Oberliga Süd (II)

#### Obmann:

Helmut Trummer

#### Trainer Team I:

Sandi Bauer

#### Trainer Team II:

Manfred

Schanner-Schwarz

#### Social Media:

udfc.hof



## TSV GAEST Kirchberg sorgt für Fußballfeste

Die aufstrebenden Mädels von Neo-Trainer Christian Mehringer sorgen in Kirchberg an der Raab regelmäßig für schöne Fußballfeste.

Zwischen 1998 und 2006 hat eine der größten österreichischen Fußballikonen ihre internationale Fußballkarriere in Kirchberg an der Raab gestartet. Die ehemalige ÖFB-Damenkapitänin und England-Legionärin Viktoria Schnaderbeck (34) ist mit ihrer eindrucksvollen Vita für viele Fußballerinnen ein großes Vorbild geworden.

Ein eigenständiges Frauenteam wurde allerdings zuerst in Hof bei Kirchberg geboren. 2010 wurde schließlich fusioniert, das Team konnte sich weiterentwickeln und Kirchberg konnte dank besserer Infrastruktur schließlich in einer steirischen Damenliga am Rasen auflaufen. Mittlerweile haben sich die Mädels des TSV GAEST Kirchberg schon längst als Fixstern in der Frauenlandesliga etabliert. Nach dem unjubilenden Aufstiegsjahr 2017/18 surften die Kirchbergerinnen eine Zeit lang voll auf der Feierwelle. Damals, noch unter Trainer Josef Luttenberger sowie Torschützenkönigin Sabrina Liendl, konnten sie ihren siegreichen Lauf mit zwei weiteren Meistertiteln in der höchsten steirischen Liga tatsächlich erneut überflügeln. Grundstein für den Erfolgslauf

wird der ausgeprägten Nachwuchsarbeit zugeschrieben. „Wir stechen besonders durch unseren Altersdurchschnitt von nur 17 Jahren hervor. Wir geben ihnen bei uns Zeit zu spielen und sich weiterzuentwickeln“, fasst der sportliche Leiter, Peter Braunstein, zusammen.

Beweis für den guten Ausbildungsweg sind Wechsel einiger Kirchberger Spielerinnen in die 2. Frauen-Bundesliga. Dazu schaffte eine Spielerin den Sprung zu Sturm Graz. Braunstein glaubt vor allem durch den großartigen Zusammenhalt auf und neben dem Spielfeld an eine gelingende Fortführung der Truppe um Kapitänin Nadine Ranftl: „Bedingt durch einige Abgänge von erfahrenen Stammspielerinnen in höhere Ligen versuchen wir, die junge Mannschaft neu zu strukturieren. Jetzt wird wieder die Basis für die nächsten Jahre gelegt. Man schaut positiv in die Zukunft der Kirchberger DFrauenfußballmannschaft.“ ❖

**Trainer Christian Mehringer,**  
**Kapitänin Nadine Ranftl**  
**und der engagierte sportliche**  
**Leiter Peter Braunstein (v.l.).**



### Seit wann gibt es ein Frauenteam in Kirchberg?

Gegründet im Jahr 2010

### Größte Erfolge?

Meister Oberliga Süd und Aufstieg 2017/18 in die Landesliga, Meister Steirische Frauenlandesliga 2018/19 und 2019/2020.

### Wie lauten die Saisonziele?

**Peter Braunstein (Sportlicher Leiter):** „Ziel ist der Verbleib in der Landesliga und eine zukunftsorientierte Ausbildung der Spielerinnen.“

### VEREINSFAKTEN:

#### Liga:

Steirische Frauenlandesliga

#### Obmann:

Erich Weissensteiner

#### Sportliche Leitung:

Peter Braunstein und

Nina Hirzer

#### Trainer:

Christian Mehringer

Daniel Schröfel (Co-Trainer)

#### Social Media:

TSV GAEST

Kirchberg Damen

tsvkirchberg-

damen

Alle Artikel „Frauenfußball“  
von Christian Knittelfelder



**Sarah Schantl,**  
Trainerin

**Seit wann gibt es ein Frauenteam in St. Stefan/R.?**  
Gegründet im Jahr 2006

**Was waren die bisher größten Erfolge?**  
Aufstieg in die Landesliga 2014/2015

**Wie lauten die Saisonziele?**  
*Sarah Schantl (Trainerin Frauen):*  
„Heuer wollen wir, so gut es geht, vorne mitspielen und die Großen der Liga ein bisschen ärgern. Was am Ende dabei rauskommt, sehen wir dann im Juni 2025.“

#### VEREINSFAKTEN:

**Liga:**  
Frauen Oberliga Süd

**Obmann:**  
Harald Puntigam  
**Trainerin:**  
Sarah Schantl  
**Co-Trainer/in:**  
Viktoria Fruhwirth und  
Simon Neuhold

**Social Media:**  
ststefan\_frauen  
(und auch auf Tik Tok)

## TUS DiniTech St. Stefan will die „Großen“ ärgern

Gemeinsam formten sich Frauen von St. Stefan im Rosental neu und wollen in der Oberliga Süd mit großem Teamgeist bestehen.

Sarah Schantl kennt die Geschichte der Frauenmannschaft von St. Stefan im Rosental ganz genau. Schließlich stieß sie bereits kurz nach der Gründung im Jahr 2006 zum Team und hat dort jahrelange als Spielerin mitgewirkt, ehe Verletzungen sie zum Karriereende gezwungen haben. „Mädels aus der fußballbegeisterten Marktgemeinde, die teilweise schon in der Jugend fußballerisch aktiv waren, haben sich damals zusammengetan, einen Trainer gesucht und einfach eine Frauenmannschaft gegründet“, erzählt die hauptberufliche Lehrerin und führt die Geschicke des Vereins nun als aktuelle Cheftrainerin an der Seitenlinie.

„Seit 2022 habe ich mit Unterstützung von Viktoria Fruhwirth und Simon Neuhold die sportliche Leitung inne. Da sich unser Trainer David Hirschmann im Winter beruflich veränderte, übernahmen wir nun gemeinsam auch das Zepter an der Seitenlinie.“

Im Sport gibt es wie im Leben bekanntlich immer

wieder neben Höhen auch Tiefen, aus dem sich ein starkes Team am besten gemeinsam herausziehen kann. Aus einer solchen schwieriger Situation heraus gelang es auch, die Truppe vor der Auflösung zu bewahren und ein neues mitreißendes Team zu formen, das weiterhin in der Frauen-Oberliga Süd bestehen will - und kann.

Dort möchte man aber nicht bloß mitspielen, sondern auch die „Großen“ etwas ärgern. Dieses Ziel kann mit dem Verbleib von Anna Gutmann weiter verfolgt werden. Seit Jahren hat man mit dem Ausnahmetalent eine gefährliche Waffe in den eigenen Reihen. Trotz mehrerer Anfragen aus höheren Ligen blieb die Rekordtorschützin - mit grandiosen 202 (!) Toren in 213 Matches - den Rosentalerinnen bislang treu. „Unser Team zeichnet sich aber auch durch kontinuierliches Engagement am Sportplatz aus, auf dem man neben Spaß auch die Geduld erhält, sich in Ruhe weiterzuentwickeln“, erklärt Schantl.

Um die internen Ziele zu erreichen, unterstützt außerdem der von Ina Löffler und Joel Häberli gegründete Fanclub „Squadra Femminile“ tatkräftig mit. ⚡

*Anna Gutmann gilt als die treffsicherste Spielerin in der Frauenmannschaft von St. Stefan im Rosental.*



**Andreas Zwetti**  
Obmann

## Starker Zusammenhalt beim DFC Ottendorf/R.

Das Hauptaugenmerk liegt beim Fußballverein in Ottendorf nun ganz auf der Jugend und der Frauenkampfmannschaft.

Die Frauenmannschaft in Ottendorf wurde im Jahr 2008 gegründet, ehe daraus 2013/2014 eine Spielgemeinschaft mit den Damen aus Loipersdorf entstand. Im Jahr 2017 wurde die Spielvereinigung wieder aufgelöst. Der DFC Ottendorf wird seitdem als eigenständiger Verein geführt. Der Meistertitel in der steirischen Landesliga in der Saison 2017/18 ragt dabei als sportlicher Höhepunkt in der Vereinsgeschichte heraus.

Danach gab es allerdings einige turbulente Jahre. Trotz allem - und samt 13 Abgängen im Jahr 2021 - ließ man sich in Ottendorf nicht unterkriegen. Die neue sportliche Leitung ist auch felsenfest davon überzeugt, mit einem nachhaltigen Konzept und hoher Jugendbeteiligung wieder in ruhige Gewässer zu navigieren. Der Neubeginn soll nach dem Abstieg zurück in die Frauen Oberliga Süd gemeinsam in Angriff genommen werden.

In unserem Team gibt es einen atemberaubenden Zusammenhalt. Und auch der Witz kommt im Training und im Spiel nicht zu kurz“, freut es den neuen Trainer Gerhard Kriegl, ein Damenteam in der Gemeinde

Ottendorf zu führen. „Dies kann unserer Meinung nach nur durch sehr enge Zusammenarbeit des Jugend- und Kampfmannschaftsbereichs funktionieren. Daher werden die Nachwuchsspielerinnen auch regelmäßig zu den Trainings der Frauen-KM eingeladen, um sie möglichst früh zu integrieren“, erklären Obmann Andreas Zwetti und der Trainer den eingeschlagenen Weg.

„Wir sind ein familiär geführter Verein mit flachen Hierarchien, der Wert drauf legt, dass jeder bei uns Fußball spielen kann. Ich traue mir zu sagen, dass bei uns Freundschaften fürs Leben entstehen“, so Zwetti. Dies bestätigt auch die schon traditionelle Poolparty mit BBQ beim Obmann.

Interessierte Fußballerinnen (ab zehn Jahren) können sich übrigens Dienstag und Donnerstag von 19 bis 20.30 Uhr gern zu einem Probetraining anmelden (0664/5292118). Die Vereinsführung ist überzeugt, zukünftig wieder viel Positives im Frauenfußball aus Ottendorf zu hören. Damit es weiter heißt: „kämpfensiegevollgasgebn!“ ⚡

**Seit wann gibt es ein Frauenteam in Ottendorf?**  
Gegründet im Jahr 2008, Neugründung DFC Ottendorf 2017

**Was waren die bisher größten Erfolge?**  
Meister Oberliga Süd 2016/17 (DFC Ottendorf/Loipersdorf), Meister Landesliga 2017/18, Cupsieger und Vizemeister 2017/18 (DFC Ottendorf)

**Wie lauten die Saisonziele?**  
*Gerhard Kriegl (Trainer):* „Kurzfristig wollen wir uns in der Tabellenmitte ansiedeln und dabei die Entwicklung der Mannschaft fortführen.“

#### VEREINSFAKTEN:

**Liga:**  
Frauen Oberliga Süd

**Obmann & Sportlicher Leiter:**  
Andreas Zwetti  
**Obmann-Stellvertreter:**  
Mario Fasching  
**Trainer:**  
Gerhard Kriegl

**Social Media:**  
dfcottendorf  
dfcottendorf

*Gerhard Kriegl hat in den letzten Jahrzehnten verschiedenste Funktionen im Jugend- und Herrenfußball durchlaufen. Seit Juli 2024 hat er mit viel Freude das Frauenteam in Ottendorf übernommen.*





Lifestyle

# Weihnachten auf Schloss Kornberg

**A**dventstimmung pur auf Schloss Kornberg bei Feldbach - heuer **vom 2. November bis 23. Dezember** - ist die wohl schönste Einstimmung auf das Weihnachtsfest. Der herrlich dekorierte Innenhof lädt zum Staunen, aber auch zum Genießen ein - Glühweinstand, steirische Kulinarik und stimmungsvolles Rahmenprogramm inklusive. Noch nie waren die Vielfalt, die Mischung aus vorweihnachtlicher Deko, von über 100 Kunsthandwerkern, einzigartigen Geschenkideen, erlesenem Regionalgenuss und zauberhafter Inszenierung magischer.



lung mit einer wunderschönen Tafel in den Gewölbe- bzw. Ausstellungsräumen. Außerdem sind Schlossführungen noch

bis zum 23. Dezember 2024 möglich. Mehr Informationen finden Sie auf [www.schlosskornberg.at](http://www.schlosskornberg.at)



Fotos: Schloss Kornberg



Fotos: Lienhardt, Schmidt, Track



ANZEIGE



## Es lebt sich gut ... als Frau im Vulkanland!

Seit mehreren Jahren setzt das *Regionalmanagement Südoststeiermark, Steirisches Vulkanland* mit der Initiative *Frauen.Kraft im Vulkanland* Impulse für die Gleichstellung in der Region. Durch verschiedene Aktivitäten will man Frauen stärken, sie miteinander vernetzen und zeigen, was die Südoststeiermark für Frauen zu bieten hat.

### EIN NETZWERK FÜR AUSTAUSCH UND INSPIRATION

Das *Frauen.Kraft* Netzwerk ist ein lebendiger und dabei ungezwungener Treffpunkt für alle interessierten Frauen jeden Alters. Mehrmals im Jahr finden Treffen in der gesamten Region statt, immer mit einem anderen inhaltlichen Fokus – von Karrierechancen über persönliche Weiterentwicklung bis hin zu regionalen Besonderheiten und aktuell diskutierten Themen. Als Highlight steht außerdem immer eine Besichtigung, eine Führung und/oder das Kennenlernen von spannenden regionalen Betrieben, Produkten und Angeboten auf dem Programm eines Netzwerktreffens.

Einfach beim nächsten Termin vorbeikommen!

### ROLE MODELS – VORBILDER AUS DER REGION

23 beeindruckende Frauen, die in der Südoststeiermark ihren eigenen Weg (auch mit Umwegen) gehen und in unterschiedlichsten Bereichen aktiv sind: das sind die *Frauen.Kraft* Role Models. Von Politik und Wirtschaft über Landwirtschaft, Ehrenamt und Tourismus bis hin zu Gesundheit, Kreativität und Natur – die Role Models zeigen, wie vielfältig weibliche Lebenswelten in unserer Region sein können. Sie sind Vorbilder für junge Mädchen und Frauen und zeigen, welche Möglichkeiten in der Region bestehen.

„Die Initiative *Frauen.Kraft im Vulkanland* zeigt eindrucksvoll, wie wertvoll es ist, Frauen und Männer gemeinsam für die Gleichstellung zu mobilisieren. Die Vielfalt und Stärke, die aus diesem Miteinander auf Augenhöhe entsteht, ist ein großer Gewinn für unsere gesamte Region. Das ist mir ein wichtiges Anliegen, denn nur gemeinsam können wir den Weg für eine gleichberechtigte Zukunft ebnen.“

Regionsvorsitzender LAbg. Franz Fartek



Unterstützt aus Mitteln des Steiermärkischen Landes- und Regionalentwicklungsgesetzes

Design by createum.com

Diese Role Models bereichern mit ihrer individuellen Geschichte seit kurzem das Netzwerk und gehen mit gutem Beispiel voran:

Geht net, gibt's net!  
Leonie Tieber



Foto: DAMTC / Lukas Lorenz

Funktionsträgerinnen  
in Vereinen bereichern  
das Ehrenamt!  
Marion Luttenberger



Foto: Melissa Fuchs

Gleichstellung beginnt im  
Familienalltag und damit,  
ein Vorbild zu sein.  
Melissa Fuchs



Foto: Melissa Fuchs



Gleichstellung  
beginnt im Kopf!  
Nadja Gerhold

Foto: Melissa Fuchs

Gleichstellungspotenziale  
gibt es in jedem Bereich  
und an jeder Ecke!  
Viktoria Hirtl



Foto: Melissa Fuchs

Mehr Netzwerken statt  
Konkurrenzdenken!  
Melanie Schlein



Foto: Melissa Fuchs

Alle *Frauen.Kraft* Role Models, weitere Infos zur Initiative und aktuelle Veranstaltungen gibt es auf der Website unter [www.frauenkraft.vulkanland.at](http://www.frauenkraft.vulkanland.at). Lassen Sie sich inspirieren und werden Sie Teil einer Bewegung, die das Steirische Vulkanland noch lebenswerter macht – für alle.



Wanderung in der sanften  
Landschaft des Vulkanlandes

Foto: Landeshauptstadt Steiermark



Frauengesundheit im Fokus im  
Kurhaus in Bad Gleichenberg.

Foto: Landeshauptstadt Steiermark



Gesagt.  
Getan.

**Für ein Zuhause,  
das sich  
jeder leisten kann!**

**Steirische Wohnraumoffensive ab 1. September 2024**

# Wohnraumoffensive des Landes für alle

Die steirische Wohnraumoffensive startete am 1. September und bringt neue, leistbare Wohnungen und höhere Eigenheimförderungen für den Bezirk Südoststeiermark.

Die insbesondere durch deutlich gestiegene Bau- und Finanzierungskosten geänderten Rahmenbedingungen haben akute Auswirkungen auf den Immobilienmarkt. Die Bautätigkeit hat stark abgenommen, was bei einer nach wie vor steigenden Nachfrage durch Bevölkerungswachstum und einem Strukturwandel mittel- und langfristig auch zu einer Verknappung des Angebots an leistbaren Wohnimmobilien führen kann.

„Wir haben bereits reagiert und mit einem neuen Geschoßbauprogramm und der Sanierungsförderung Neu auf die geänderten Rahmenbedingungen reagiert, um weiterhin ausreichend leistbaren, nachhaltigen und hochwertigen Wohnraum im Bezirk Südoststeiermark zur Verfügung stellen zu können. Über 1.600 Wohnungen werden bereits vom Land über die Geschoßbauförderung unterstützt, dazu kommen noch hunderte

Objekte in der Sanierung und in der Eigenheimförderung. Die neue Wohnraumoffensive ergänzt und erweitert die Unterstützung des Landes und soll gerade jungen Familien wieder Eigentum ermöglichen. Ab dem 1. September gibt es dafür günstige Landesdarlehen von bis zu 200.000 Euro und einen Jungfamilienbonus von bis zu 10.000 Euro“, sagt **Wohnbaulandesrätin Simone Schmiedtbauer**.

Mit der „großen steirischen Wohnraumoffensive“ investiert das Land Steiermark knapp 300 Millionen Euro in leistbaren, nachhaltigen und hochwertigen Wohnraum. Neben den Attraktivierungen der Eigenheim- und Jungfamilienförderung gibt es künftig auch neue Sonderförderungen zur Errichtung zusätzlicher Miet- und Eigentumswohnungen sowie für thermische Sanierungen.



„Mit der Reform unserer Förderprogramme reagieren wir auf die steigenden Bau- und Finanzierungskosten. Unser Ziel ist es, den mehrgeschossigen Wohnbau nachhaltig voranzutreiben und gleichzeitig Mieten bezahlbar zu halten. Die Umsetzung von 5.500 neuen geförderten Wohnungen in den nächsten zwei Jahren wird maßgeblich dazu beitragen, die Wohnsituation vieler Menschen in der Steiermark zu verbessern. Auch die Sorgen der Menschen, die sich ein kleines Haus gebaut haben, sind uns nicht egal. Mit ‚Sanieren für Alle‘ werden notwendige Sanierungen bis zu 100% gefördert, sodass auch einkommenschwache Haushalte keine kalten Winter fürchten müssen“, sagt **LAbg. Wolfgang Dolesch**. Mehr Details auf [www.wohnbau.steiermark.at](http://www.wohnbau.steiermark.at).



## ZIVILSCHUTZ-PROBEALARM Große Sirenenprobe in ganz Österreich

**Zivilschutz-Probealarm 5. Oktober 2024**  
zwischen 12:00 und 12:45 Uhr

Österreich verfügt über ein flächendeckendes Warn- und Alarmsystem. Mit mehr als 8.200 Sirenen kann die Bevölkerung im Katastrophenfall gewarnt und alarmiert werden.

Um Sie mit diesen Signalen vertraut zu machen und gleichzeitig die Funktion und Reichweite der Sirenen zu testen, wird am Samstag, **5. Oktober 2024**, ein **österreichweiter Zivilschutz-Probealarm** durchgeführt.

Weitere Informationen am Servicetelefon **0316 / 877 4444**

**Bedeutung der Signale** Sirenenprobe 15 Sekunden

**Warnung** **3 Minuten** gleichbleibender Dauerton

**Herannahende Gefahr!**  
Radio oder TV (ORF) bzw. Internet ([www.orf.at](http://www.orf.at)) einschalten, Verhaltensmaßnahmen beachten!

**Alarm** **1 Minute** auf- und abschwellender Heulton

**Gefahr!**  
Schützende Bereiche bzw. Räumlichkeiten aufsuchen, über Radio oder TV (ORF) bzw. Internet ([www.orf.at](http://www.orf.at)) durchgegebene Verhaltensmaßnahmen befolgen!

**Entwarnung** **1 Minute** gleichbleibender Dauerton

**Ende der Gefahr!**  
Weitere Hinweise über Radio oder TV (ORF) bzw. Internet ([www.orf.at](http://www.orf.at)) beachten!

# 25 Jahre KUNSTHALLE FELDBACH

„THE BEAT GOES ON“

**JUBILÄUMSAUSSTELLUNG mit 25 Künstlerinnen und Künstlern  
aus den 25 Jahren des Bestehens (1999-2024)**

Anton Adamer / Franz Cserni / Hannes Fladerer / Maria Groß / Ludwig Haas / hoelb/hoeb / Karl Karner  
Talos Kedl / Kibo Alexander Flitsch / Renate Krammer / Stefan Maitz / Gerti Maitz / Alois Neuhold  
Paul Nest / Notto / Anton Petz / Peter Pilz / Peter Ruhso / Robert Schaberl / Andreas Stern  
Thomas Stimm / Wolfgang Wiedner / Josef Wurm / Franz Vana / Marlene Voves

**27.09.-03.11.2024**



FELDBACH  
DIE KULTURSTADT  
www.feldbach.gv.at

**Vernissage:** 26.09.2024, 19.30 Uhr / **Gesamtgestaltung:** Kulturreferent Dr. Michael Mehsner  
Kunsthalle Feldbach, Sigmund-Freud-Platz 1, 8330 Feldbach / **Öffnungszeiten:** Di-So 11-17 Uhr

# Audi Q6

## E-Mobilität auf dem nächsten Level

Das Premium-SUV fasziniert mit hervorragender elektrischer Performance, progressivem Design und digitalem Innenraum. Der strukturierte Aufbau mit hochwertigen Materialien erzeugt eine visuelle Klarheit mit futuristischer Anmutung. Der neue Innenraum bietet Features wie Panorama-Displays, Head-up-Display, Audi Assistant, Bedieneinheit Fahrertür, dynamischem Interaktionslicht und 3D-Sound mit Kopfstützenlautsprechern.

Das zukunftsweisende Design vereint kraftvollen SUV-Charakter mit wuchtiger Sportlichkeit. Mit einer elektrischen Reichweite von bis zu 625 km und dank des kraftvollen Antriebs sowie der hervorragenden Ladeperformance beim Schnellladen (nachgeladene Reichweite von 255 km in zehn Minuten) gewinnt das Reisen mit dem Audi Q6 eine neue Qualität.

Herzstück des Q6 ist die flach in den Unterboden integrierte 800-Volt-Lithium-Ionen-Batterie mit beeindruckender Per-

formance - beim Laden und beim Antrieb. Bei einer Leistung von bis zu 285 kW und einer Beschleunigung von 5,9 Sek. auf 100 km/h im Modus Launch Control kommt richtig Freude auf.

Das Interaktionslicht - eine dynamische Lichtleiste unterhalb der Windschutzscheibe - im Ambiente-Lichtpaket plus sorgt mit großem Farbspektrum nicht nur für informative und situationgerechte Unterstützung des Fahrers, sondern auch für eine tolle Inszenierung des Innenraums.

Sehr gelungen ist auch die große und stetig wachsende Auswahl beliebter Apps wie z.B. Amazon Music, Spotify oder YouTube direkt im MMI des Fahrzeugs - ohne den Umweg über ein Smartphone. Mit

Alexa, dem Sprachdienst von Amazon, kann man Nachrichten hören, die Wettervorhersage oder Sportergebnisse abrufen, Musik streamen und vieles mehr.



**Unter der Fronthaube steckt ein zweiter Gepäckraum mit 64 Litern Fassungsvermögen. Nutzbar z.B. zum Verstauen des Ladekabels.**

Fotos: Lienhardt

FELDBACH  
DIE KULTURSTADT

# Nebel reißen

## FESTIVAL für Theater, Literatur und mehr

Karten & Infos: Kulturbüro Feldbach, Tel.: 03152/2202-310 oder -311, kultur@feldbach.gv.at  
www.feldbach.gv.at | www.facebook.com/StadtFeldbach

**Samstag,  
19. Oktober 2024,  
Kugelmühle, 19.30 Uhr**

**Sonntag,  
20. Oktober 2024,  
Zentrum, 15 Uhr**

**Dienstag,  
22. Oktober 2024,  
Zentrum, 19.30 Uhr**

**Donnerstag,  
21. November 2024,  
KGT, 19.30 Uhr**

LESUNG & MUSIK

**Andy Warhol's  
Velvet Underground**

Michael Mehsner und  
Cradle Collective

KINDERTHEATER

**Der Bär,  
der nicht da war**

Tanztheater für Kinder ab  
4 Jahren (Mezzanintheater)

THEATER

**Hamlet –  
One man show**

nach William Shakespeare  
mit Stefan Bernadin

TEXTE & MUSIK

**Seid einfach  
still!**

Scharfe Lieder, Texte, Gedichte  
und Gedanken zur Weihnacht  
mit Hannes Feurer & Klanglandschaft

# Q6

Der neue,  
rein elektrische  
e-tron

Mit einer Reichweite bis zu 638 km\*.

Jetzt bei uns Probe fahren.

**Trummer**  
Wir bewegen Menschen.

Gniebing B4  
8330 Feldbach  
Telefon +43 3152 2336618  
www.trummer.or.at

**Günter Kleinschuster**  
Audi Markenleiter  
Tel. 0664/1108269

**Georg Gregorc**  
Audi Spezialverkäufer  
Tel. 0664/88640749

Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 16,6-21,0 (WLTP); CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0.  
Angaben zu den Stromverbräuchen und CO<sub>2</sub>-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs.  
\*Die Reichweite variiert in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto, Stand 07/2024.

ANZEIGE



## Stippvisite im Parlament

Es ist schon beeindruckend, das Parlament an der Ringstraße in Wien. Mehr als zwei Dutzend Südoststeirer machten sich auf den Weg, um auf Einladung der Abgeordneten zum Nationalrat, Agnes Totter, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Die Erwartungshaltung der Vulkanländer wurde mehr als erfüllt. Die handwerkliche Brillanz, die das Wahrzeichen der Demokratie auszeichnet, beeindruckte nachhaltig. Im griechisch-klassizistischen Stil erbaut, wurde es nach über 130 Jahren 2017 umfassend saniert. Geplant

von Theophil Hansen, inspiriert von der antiken Agora als Ort der Diskussion und des Austauschs, mahnt Pallas-Athene als Brunnenstatue vor dem Gebäude, zur Weisheit. Der historische Reichsratssitzungssaal sorgte für Staunen.

Die imposante Säulenhalle hat es der Parlamentarierin Agnes Totter besonders angetan. Sie gab einen Einblick in ihre Arbeit und in das in den vergangenen fünf Jahren Gelungene.

Die Abgeordnete ist überzeugt: „Die Leistungsbilanz der aktuellen Regierung kann sich sehen lassen!“



## Sportregion Fürstenfeld - fit for fun von Anfang an

Der Stadt Fürstenfeld und der Impulsregion Fürstenfeld ist es in Zusammenarbeit mit der Bildungsregion Oststeiermark/Bildungsdirektion Steiermark gelungen, ein Extra-Paket an sportlich ausgerichteten Angeboten in Kindergärten und Schulen zu schnüren. Unter dem Titel „Sportregion Fürstenfeld - fit for fun von Anfang an“ startet die Stadt in einen bewegten Kindergarten- und Schul-Herbst.

Das Projekt geht auf eine Initiative von Bgm. Franz Jost zurück und konnte durch das konstruktive Zusammenspiel vieler Beteiligter umgesetzt werden. Mit ASKÖ, ASVÖ und Sportunion sind auch die steirischen Sektionen der drei Sportdachverbände mit im Boot. Ziel ist es, Kindern und Jugendlichen in Kooperation mit den Kindergärten, Schulen



und Sportvereinen eine polysportive Bewegungsausbildung zu ermöglichen, d.h. ein mehrere Sportarten umfassendes, vielfältiges und bewegungsförderndes Angebot. Dieses richtet sich an die Kindergärten, Pflichtschulen und höher bildenden Schulen Fürstenfelds und umfasst somit alle Schulstufen.

Pro Gruppe steht in den Kindergärten pro Woche eine spezielle Bewegungseinheit am Programm, in den Volksschulen werden die bestehenden drei Turneinheiten um eine weitere, bewegungsfördernde Einheit aufgestockt. Dieses Kontingent wird vom Bewegungsland Steiermark und von den Dachsportverbänden ASKÖ, ASVÖ und Sportunion finanziert.

Das für alle Sportdisziplinen grundlegende Bewegungsprogramm an der Mittelschule, an der polytechnischen Schule

und an den höher bildenden Schulen offeriert zwei Wochenstunden als unverbindliche Übung und wird von der Bildungsdirektion Steiermark finanziert.

Nicht nur die hohe Sportvereinsdichte in Fürstenfeld - darunter höchst erfolgreiche mit Platzierungen bei Welt-, Europa- und Staatsmeisterschaften - ist für das Projekt von großem Vorteil. Fürstenfeld verfügt auch über eine entsprechend beachtliche Sportinfrastruktur - darunter das größte Beckenfreibad Europas mit vier Beachvolleyballplätzen, eine der größten Kletterhallen des Landes, das JUFA Sport Ressort mit Kunstrasenplatz, Sportkegelbahn und eigenen Sporthallen, die Stadthalle mit einer Sportarena und Sporthalle, Fußball- und Tennisplätze, einen Motorikpark mit Outdoor-Klassenzimmer, einen Thermengolfplatz und vieles mehr.

Foto: Lienhardt

Steirische Volkspartei  
Südoststeiermark

# Für eine sichere Zukunft

# ES GEHT UM ALLES!

29. September 2024

1 x ÖVP *Totter*

KARL NEHAMMER

Bundeskanzler der Republik Österreich

AGNES TOTTER

Nationalrätin, Spitzenkandidatin

ANZEIGE



# Es muss einfach ein Golf sein!

Volkswagen zelebriert heuer „50 Jahre Golf“ und bringt dazu entsprechend eine überarbeitete Version der 8er-Reihe des Kompaktklassikers auf den Markt. Das gaudium hat sich gedacht, warum sollte nicht ein eingefleischter Golf-Fan den neuen Wagen testen? In Kooperation mit dem Autohaus Mager konnte für diese Testfahrt eine langjährige Kundin gewonnen werden: Melanie Keszei, Golf-Enthusiastin der ersten Stunde.

Viel Überredungskunst war nicht nötig, um Melanie Keszei aus Jobst ans Steuer des brandneuen VW Golf zu bringen. Wenn ein Gesprächsthema auf das eigene Auto fällt, schwärmt die Fürstenfelder Gemeindeangestellte nur von einem - dem Golf. Der Wagen hat quasi eine Familientradition und so ist es kein Wunder, dass bereits ein 1er Golf der Eltern zur Familie gehörte. Das erste Auto der Schwester war ein Golf und ihr Bruder ist aktuell auch Golf-Fahrer.

Und Melanie selbst: Ja, sie fährt aktuell auch einen VW, aber interessanterweise keinen Golf. Warum? Dazu kommen wir später.

Georg Holik vom Autohaus Mager übergab symbolisch in Fürstenfeld den Schlüssel für die Testfahrt. „Von der Serie ist dieses Auto eigentlich ein 9er, aber es wird offiziell nicht so betitelt. Es ist also ein Update auf die 8er-Serie“, betont der erfahrene Kundenbetreuer. Nun, Melanie ist's eigentlich egal, sie fühlt sich am



Georg Holik übergab den Schlüssel für die Testfahrt an Melanie Keszei.

Steuer, sprich Lenkrad, sofort wohl. Ein durchaus gewohntes Gefühl. „Mein erstes Auto war zwar ein Nissan, aber rasch folgte ein gebrauchter Golf - und der war ein Volltreffer. Das war genau mein Auto. Die Größe passte, die Ausstattung, die Motorisierung, die laufenden Kosten



Fotos: Lienhardt

waren genau auf mich zugeschnitten. Der Einstiegspreis für den neuen Golf liegt bei 24.490 Euro.

Zurück zum Testwagen: Das Autohaus Mager hat für die Testfahrt ein Modell VW Golf „4Me TSI“ mit 115 PS und 1.500 ccm bei vier Zylindern zur Verfügung gestellt. Dezent in schwarz gehalten, aber sehr sportlich in der Linienführung. Das Raumangebot der 8er-Serie ist sehr großzügig (L/B/H: 4,3 x 1,8 x 1,5 m), das Fahrgefühl exzellent. Zahlreiche elektronische Helferlein, die sich im Bedarfsfall automatisch zuschalten, sorgen ein entspanntes „Dahincruisen“. Das Kofferraumvolumen kann durch Umlegen der Sitze bis auf 1.237 Liter ausgedehnt werden.

Am auffälligsten sind die Neuheiten beim Amaturenbrett. Hier ist mittlerweile alles digital, das große Display ist übersichtlich und leicht bedienbar. Melanie Keszei nimmt diese „Updates“ zwar zur Kenntnis, ist aber mittlerweile schon voll im „Drive-Mode“. „So ist Autofahren für mich stressfrei“, betont die langjährige Autohaus-Mager-Kundin, „der Wagen sieht gut aus, fährt sich ultraleicht und bietet im Alltag wirklich alles, was ich mir von einem täglichen mobilen Begleiter erwarte. Er hat mich nie im Stich gelassen und vor den ominösen 100.000 km habe ich einfach auf einen neuen getauscht.“

Und das „Golf-Gen“ wird wohl in der Familie bleiben. Die 16-jährige Tochter

drängt nämlich ihre Mama schon, „bitte fahr bald wieder Golf!“ Denn - und jetzt zurück zur Tatsache, dass Melanie zurzeit nicht Golf fährt - momentan hat sie einen VW Taigo. „Ein Super-Auto, das alle Stückerl spielt. Vor allem der höhere Einstieg („Wurde mir von meinem Mann empfohlen“) und der größere Innenraum sind wirklich praktisch. Aber - und das ist sicher - mein Herz schlägt für den Golf.“

Und deshalb wird Kundenbetreuer Georg Holik vom Autohaus Mager in Ilz und Fürstenfeld, mit dem Melanie Keszei in Sachen Service, Preis und Kundenbetreuung mehr als zufrieden ist, ihr bald ein Angebot unterbreiten - natürlich für einen brandneuen VW Golf! ➔

## Die 4Me Sondermodelle

<b>Der Polo</b> Ab € 99,- mtl.*	<b>Der T-Cross</b> Ab € 129,- mtl.*	<b>Der T-Roc</b> Ab € 149,- mtl.*	<b>Der neue Golf</b> Ab € 149,- mtl.*
			

\*Privatkunden-Angebot im Mietleasing der Porsche Bank inkl. USt. und NoVA. zzgl. gesetzl. Vertragsgebühr, keine Bearbeitungskosten, Laufzeit 36 Monate, 10.000 km/Jahr. Eigenleistung (VZ-Depot): Polo € 5.000,-, T-Cross € 5.600,-, T-Roc € 6.050,-, der neue Golf € 5.900,-. Bereits berücksichtigt: € 1.000,- Porsche Bank Bonus bei Finanzierung über die Porsche Bank Versicherung. Für Porsche Bank Boni gilt: Mindestlaufzeit 36 Monate. Die Boni sind unverbindl., nicht kart. Nachlässe inkl. USt. und NoVA und werden vom Listenpreis abgezogen. Angebot gültig bis 31.12.2024 (Antrags- und Kaufvertragsdatum). Kraftstoffverbrauch: 0,3 - 9,3 l/100 km. Stromverbrauch: 14,7 - 20,6 kWh/100 km. CO<sub>2</sub>-Emissionen: 6 - 212 g/km. Symbolbild. Stand 08/2024.

Theodor Mager

Körmenderstraße 7,  
8280 Fürstenfeld  
Telefon +43 3382 53360  
[www.autohaus-mager.at](http://www.autohaus-mager.at)

VW

Körmenderstraße 7,  
8280 Fürstenfeld  
Telefon +43 3382 53360  
[www.autohaus-mager.at](http://www.autohaus-mager.at)

Hauptstraße 35,  
8262 Ilz  
+43 3385 286

ANZEIGE

# Gady und Saubermacher: Traditionsunternehmen feiern drei Jahrzehnte Partnerschaft

Die Gady-Family gehört zu den Ikonen der steirischen Wirtschaft. Seit knapp 90 Jahren bewegt das südsteirische Familien- und Traditionsunternehmen mit Firmensitz in Lebring Mensch und Maschine. Für die fachgerechte Entsorgung zeichnet seit über 30 Jahren die Firma Saubermacher verantwortlich. Sie kümmert sich jährlich um 160 Tonnen Abfall aller Art. Auch in den kommenden Jahren wollen die beiden Familien gemeinsame Wege gehen. Als Zeichen der Verbundenheit wurde gemeinsam ein Rotahorn-Baum gesetzt.

In Zeiten, in denen Ressourcenoptimierung immer wichtiger wird, gewinnen Dienstleistungen in der Entsorgungsbranche zunehmend an Bedeutung. Sie tragen sowohl ökonomisch als auch ökologisch entscheidend zum Erfolg jedes Unternehmens bei.

Familie Gady gilt als Vorreiter für umweltbewusstes Handeln. In der Entsorgung vertraut das Familienunternehmen seit über drei Jahrzehnten auf das Know-how und die Expertise von **Saubermacher**. Der Umweltpionier kümmert sich in acht Filialen in der Süd- und Südoststeiermark sowie in Graz um die Abholung und Verwertung von Gewerbemüll, Kunststoffverpackungen, Altpapier und Kartonagen. Aber auch spezielle Abfälle wie Reifen und Windschutzscheiben, Batterien, Airbag-Module, Spraydosen



Philipp Gady, Eigentümer und Geschäftsführer; Sarah Puntigam, Nationalteam-Fußballerin und Saubermacher-Umweltbotschafterin; Hans Roth, Saubermacher-Gründer

Fotos: pixelmaker.at

und ölverunreinigte Betriebsmittel fallen in den Zuständigkeitsbereich. Letztere werden im Saubermacher Hightech Recyclingzentrum in Premstätten unter strengsten Umweltstandards verarbeitet. Die gute Nachricht: Mehr als 70 Prozent aller bei Gady anfallenden Abfälle können bereits recycelt werden. Eine Erfolgsgeschichte mit Gewinn für die Umwelt.

Ein weiteres Plus: Bereits ein Drittel aller Abfalltransporte führt Saubermacher gemeinsam mit weiteren Partnern

klimaschonend mit HVO-Diesel durch -Tendenz steigend. Auch immer mehr E-LKW sind im Einsatz. Im Burgenland und in Niederösterreich ist Saubermacher ebenfalls für Gady in den dazugehörigen Autohäusern Kohla-Strauss und Bierbaum unterwegs. Seit einem Jahr unterstützt Saubermacher über die Battery Services GmbH nicht nur bei der Entsorgung von E-Auto Batterien, sondern mit Ausrüstung und Know-How auch bei der sicheren temporären Zwischenlagerung beschädigter Einheiten.

Als Zeichen für die langjährige Partnerschaft der Familie Gady und Saubermacher wurde am Hauptsitz in Lebring ein Rotahorn-Baum gesetzt. Er steht symbolisch für über 30 Jahre Vertrauen, Zusammenarbeit und Verantwortung für Mensch und Umwelt.

Saubermacher-Umweltbotschafterin Sarah Puntigam: „Ich freue mich sehr, dass ich in Zusammenarbeit mit Hans Roth und Saubermacher auf das wichtige Thema Ressourcenoptimierung aufmerksam machen und so einen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann“.



Steirische Volkspartei



## Werte wieder wertvoll machen.



- Unsere Bräuche, Traditionen und Werte hochhalten.
- Unsere Ehrenamtlichen, Vereine, Einsatzorganisationen und Dorfgemeinschaften mit voller Kraft unterstützen.
- Unsere Werte und Grundregeln wie Freiheit, Demokratie und Respekt voreinander gelten für ALLE im Land.

Landeshauptmann Christopher Drexler

# MEHR GELD FÜR IHR NEUES BAD

*Ihr Qualitätspartner*

**krobath**  
Bad Heizung Service

**SUNEX**<sup>®</sup>  
Gruppe



Wir **ERNEUERN** Ihr Bad als  
**KOMPLETTANBIETER** -  
von der Planung bis zur  
Fertigstellung/Endreinigung.

☎ **03152/9002-0**

SIE BEKOMMEN

bis zu **€ 2.000.-\***

## HANDWERKERBONUS

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

Bäderausstellung  
auf ≈ 800m<sup>2</sup>



Suchen Sie sich Ihr  
neues Bad aus!