

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 41

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Sommer 2024

UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal im Steirischen Vulkanland



Foto: Thermen- & Vulkanland / pixelmaker.at

4,80 €



Ein zukunftsfähiger Lebensraum für Mensch & Natur.
Das einzigartige Juwel lädt zum Entdecken & Erleben ein. *(mehr auf Seite 26-27)*

ANZEIGE

75%* FÖRDERUNG!

RAUS AUS ÖL!

& **5-FACH SPAREN** BEI UMSTIEG
AUF LUFT/WASSERWÄRMEPUMPE
UND BIOMASSEHEIZUNG

krobath
Bad Heizung Service



Außengerät

- **GELD SPAREN** DURCH 75%* FÖRDERUNGEN
- **PLATZ SPAREN** durch neuen
SUNEX HYDRA TOWER
- **CO₂ SPAREN**
- **ZEIT SPAREN**
durch schnellere Montage
- **ENERGIE SPAREN**
durch mehr Effizienz

Das **NEUE (Heiz)RAUMWUNDER!**
SUNEX HYDRA TOWER
Warmwasserspeicher, Pufferspeicher, Umwälzpumpen, Ventile,
Filter und Armaturen
kompakt in einem Gerät verbaut.



Innengerät

Der HYDRA-Tower benötigt nur
knapp über 1m² Heizraumfläche

Ihr Qualitätspartner

informiert Sie über alle
Förderungen
Terminvereinbarungen unter:
www.krobath.at

* Bis zu 75% der eingereichten Rechnungen werden durch Bundesförderung gedeckt. Bei Errichtung einer Thermischen Solaranlage € 2.500.- Bundesförderung. Zusätzlich Landes- und Gemeindeförderungen möglich.



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Seit Jahren wird uns Bürgern ein neues „Service“ der Bundesregierung angeboten - der Reparaturbonus. Damit soll erreicht werden, dass nicht so Vieles weggeworfen wird, anstatt es reparieren zu lassen. Nun, die Idee ist an sich gut und sehr lobenswert. Wenn es da nicht, wie immer, an der Praxis bzw. der Umsetzung scheitern würde.

Bei uns zu Hause hat kürzlich der ziemlich große und auch ziemlich teure Kühlschrank nach immer lauter werdendem Brummen den Geist aufgegeben. Erster Gedanke: verdammt, kaputt, ein Neuer muss her! Doch dann kam mir die Werbung von Frau Gewessler in den Sinn und ich dachte „Tu endlich was für die Umwelt (wie von oben so nachdrücklich befohlen) und lass das Ding reparieren, statt es gleich zu entsorgen. Und wenn ich durch den Reparaturbonus etwas zurückbekomme - auch gut!“

Gesagt, getan. Herstellerfirma angerufen und Check vor Ort ausgemacht. Der Monteur kam, meinte, der Kompressor sei kaputt, den könne man wechseln, die Reparatur lohne sich also. Zehn Tage später wurde das kaputte Teil getauscht (und „zur Sicherheit“ noch ein weiteres), der Reparaturbonus eingereicht und der Kühlschrank lief wieder - ganze drei Tage! Dann gab der Blechkasten wieder kein Lebenszeichen mehr von sich und war endgültig hinüber.

Meine Reklamation erfolgte sofort, mit der Antwort, da könne man nix machen, da müsse mehr kaputt sein. Geld gibt's keines retour, schließlich sei man ja hergefahren und hat am Gerät gearbeitet (wenn auch ohne Erfolg). Kleiner Trostpries, dachte ich: Ein bisschen „Schmerzensgeld“ gibt's

ja noch von Frau Gewesslers „Politzucker!“. Aber da kam auch nichts! Begründung: Die Herstellerfirma (eh nur ein koreanischer Industriegigant) sei im System nicht gelistet und daher falle man leider durch den Rost.

Also, wenn man sich da nicht verarscht vorkommt, dann weiß ich auch nicht mehr. Aber ich bin lernfähig. Die Regierung soll sich ihren Reparaturbonus... und ich lasse künftig gar nix mehr reparieren. Kaufe einfach neu. Fertig! Gut gemacht, Thema und Ziel verfehlt!

Übrigens reparieren: Wer sich anschauen will, wie reparieren wirklich Sinn macht und was alles möglich ist, wenn keine Politik im Spiel ist, sollte sich im TV (läuft leider immer auf unterschiedlichen Sendern - einfach online suchen) die britische Sendung „Repair Shop“ zu Gemüte führen. Da wird von der verrosteten Uhr über den zerrupften Teddybär bis hin zum beschädigten Bild oder Möbelstück alles mit viel Liebe zum Detail und mit höchster Handwerkskunst und Hingabe perfekt restauriert und wieder zum Leben erweckt. Es werden viele Dinge, mit denen immer persönliche Geschichten und Schicksale verbunden sind, für das Jetzt und auch für die Nachwelt erhalten. Wenn man am Ende sieht, wie sich die Leute freuen, dass das, was eigentlich schon aus dem Sinn, auf dem Dachboden oder im Keller verschwunden war, wieder Teil des täglichen Lebens ist, möchte man (zumindest ich) fast über einen Berufswechsel nachdenken. Leider fehlen mir dazu die handwerklichen Fähigkeiten - aber die Leidenschaft wäre im Übermaß vorhanden.

Inhalt

26



42



14



KULINARIK

- 8 **Kreative Erdbeer-Gerichte**
In der roten Beere stecken viele ungeahnte Möglichkeiten.
- 13 **Vinothek Steiermark renoviert**
Nach 31 Jahren ist in der Vinothek St. Anna jetzt Vieles neu.
- 16 **Das Fürstenbräu ist wieder offen**
Das beliebte Fürstenfelder Gasthaus hat einen neuen Betreiber.
- 18 **Mit diesem Essig hat es begonnen**
Pionier Alois Gölles feiert heuer „40 Jahre Apfel Balsamessig“.



TOURISMUS

- 31 **Die Lange Nacht des Einkaufs**
Feldbach lädt am 28.6. wieder zum Shoppen und Genießen.
- 33 **Top-Veranstaltungen in Fehring**
Auf die „Weintage“ im August folgt „Most & Jazz“ im Herbst.
- 39 **Fünf Mal Einkaufs-Donnerstag**
Bis 21 Uhr flanieren, probieren & verkosten in Fürstenfeld.



MENSCHEN

- 44 **Mit einem Vogel zum WM-Titel**
Spielfelder züchtet meisterlich Großsittiche und Prachtfinken.
- 46 **Einer der jüngsten Linienpiloten**
Stefan Knittelfelder darf mit 22 schon Passagierjets fliegen.
- 52 **Krimi-Tour in Bad Radkersburg**
Die Stadt kennenlernen und zugleich einen Mordfall lösen.



LIFESTYLE

- 54 **Neue Anlaufstelle für Reisende**
Reisebüro für Individualisten in Stainz bei Straden.
- 54 **Groovige Musik & Workshop**
Ragtime, Blues, Dixieland und Swing bei Festival in Weiz.
- 63 **Publikumsmagnet „alte Fahrzeuge“**
Oldtimertreffen in Weinberg platzte aus allen Nähten.
- 64 **DiniTech eröffnete neuen Standort**
Der St. Stefaner Ladekabelproduzent wächst kontinuierlich.





56



50

Fotos: Lienhardt, RMSO, Lavendelgut, Müller, Altsiedlhaus, waldhochzeit.at, Mikusch



22



63



59



48



Landessieger & Weingut des Jahres sind gekürt

Größte Weinkost der Steiermark

„Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark.“ Die Beteiligung war großartig: „Rund 500 Weinbauern reichten 1947 steirische Qualitätsweine ein“, betonte Landwirtschaftskammer Vizepräsidentin Maria Pein bei der Siegerpräsentation. Die Landesweinbewertung ist für die Wein-

baubetriebe ein Sprungbrett, um nationale und internationale Aufmerksamkeit zu erhalten.

Die Anzahl an Landessiegern aus dem Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark ist heuer im Vergleich zu den Jahren davor eher überschaubar. In der Kategorie „Morillon“ holte das **Weingut Rudolf & Petra Schuster** aus Klöch mit einem Chardonnay Klassik DAC den Landessieg, bei der

Gruppe „Burgunder ortstypisch“ siegte das **Weingut Pfeifer Annaberg** aus St. Anna/Aigen mit einem Chardonnay DAC. Und, wie könnte es anders sein, ging die Kategorie „Traminer/Gewürztraminer“ nach Klöch. Der **Weinhof Tomaschitz** aus Gruisla wurde mit dem Gelben Traminer Klöch DAC Landessieger 2024.

„**Weingut des Jahres 2024**“ wurde das Weingut Weber aus St. Stefan/Stainz. ✨



27. Steirische Weintrophy - so feiert man Wein

Sehr glanzvoll fand die 27. Gala der Steirischen Weintrophy an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg statt, zu der mehr als 850 Weine eingereicht wurden. Im Vorfeld sind 45 Finalisten mittels Vorverkostungen herausgefiltert worden. Die 15 Sieger wurden im Anschluss von einer Jury ermittelt, die ausschließlich aus Diplomsommeliers bestand, die von der WIFI Wein Welt zusammengestellt wurde. Der eine oder andere Winzer wurde für seine Leistungen auch mit Mehrfachnominierungen belohnt - wie z.B. der Weinhof Platzer, der mit einer Auszeichnung bei vier Nominierungen das Spitzenfeld anführte.

Eröffnet wurde der Abend mit der Verkostung aller 45 Finalistenweine, begleitet von kulinarischen Leckerbissen von Haubenkoch Walter Triebel. Danach wurden die 15 Sieger verkündet und verkostet, begleitet von einem Degustationsmenü. Verwöhnt in Küche und Service wurden die Gäste von den Schülern der Tourismusschulen Bad Gleichenberg. ✨

Weintrophy-Sieger:

Sekt - Verein Sekt Anna, Burgunder Brut

Schilcher Gebietswein - Weingut & Buschenschank Weber, Schilcher Klassik Weststeiermark DAC 2023

Welschriesling Gebietswein - Weingut Albrecher, Welschriesling Südsteiermark DAC 2023

Weißburgunder Gebietswein - Weinhof Leitner, Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC 2023

Muskateller Gebietswein - Peiserhof Fam. Strohmeier Gelber Muskateller Klassik Weststeiermark DAC 2023

Sauvignon Blanc Gebietswein - Weingut Schilcherei Jöbstl, Sauvignon blanc Weststeiermark DAC 2023

Burgunder Ortswein, 2021 und älter - Weingut Repolusk, Weißburgunder Leutschach Südsteiermark DAC 2021

Burgunder Riedenwein 2020 und älter - Weinhof Platzer, Chardonnay Ried Aunberg Vulkanland Steiermark DAC 2021

Sauvignon Blanc Ortswein, 2022 und älter - Weingut Tschermonegg, Sauvignon Blanc Gamlitz Südsteiermark DAC 2022

Sauvignon Blanc Riedenwein, 2021 und älter - Weingut Kodolitsch, Sauvignon blanc T.M.S. Ried Rosenberg Südsteiermark DAC 2021

Riesling, 2023 und älter - Landesweingut Silberberg, Riesling Kitzeck-Sausal Südsteiermark DAC 2022

Traminer, 2022 und älter - Weingut Schuster, Gelber Traminer Vulkanland Steiermark DAC 2022

PIWIs weiß, 2023 und älter - Weingut Dietl, Vino Vincent Muscaris 2023

Blauer Zweigelt, 2022 und älter - Weingut Gründl vlg. Stefflbauer, Blauer Zweigelt Classic 2022

Rotwein Vielfalt, 2022 und älter - Weingut Pauritsch, Zweigelt-Shiraz 2022



Foto: sofly

Kulinarik



Foto: Steiermark Tourismus / Ikarus



Fotos: Lienhardt, Weingut Hutter, Manufaktur Gollies, Meitz



Alles Erdbeere...

Erdbeerkuchen

Zutaten für acht kleine Formen:

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 110 g Zucker
- 2 Stk. Eidotter
- 3 EL Wasser
- 150 g Butter

Zutaten für die Vanillemilch:

- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 50 g Zucker
- 2 Stk. Eier

Zubereitung:

Am Anfang das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Salz und Zucker darauf streuen, die Butter in Streifen schneiden und darauf verteilen. Zum Schluss noch die Eidotter und das Wasser beimengen und alles zu einem Mürbteig verkneten - oder alle Zutaten in der Küchenmaschine verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Danach ausrollen, in kleine Kuchenformen geben und auseinander drücken, so dass auch ein Rand entsteht.



Anschließend bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen und herausnehmen.

Inzwischen Milch und Schlagobers mit dem Vanillezucker in einem Topf kurz ziehen lassen. Eier und Zucker hellcremig schlagen und mit der ausgekühl-



ten Milch vermengen. Danach auf den Kuchenboden geben, Erdbeeren darauf verteilen und bei 160 Grad 25 Minuten backen.

Den Erdbeerkuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit halben Erdbeeren dekorieren und mit etwas Staubzucker bestreuen.

Erdbeersalat mit Mozzarella

Zutaten für zwei Personen:

- 300 g Erdbeeren
- 1 Prise Zucker
- 80 g Mozzarella
- 1 Handvoll Rucola-Salat
- 2 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- 0,5
- 4 Blätter Basilikum
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 3 Scheiben Paradeiser
- 2 Radieschen

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, dann in einer Schüssel mit dem Zucker mischen und 20 Minuten beiseite stellen, damit die Erdbeeren etwas Saft ziehen können.

Anschließend dem Rucola-Salat Essig und Öl sowie die Paradeiserscheiben hinzufügen und vorsichtig unterheben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Mozzarella abtropfen lassen, in Würfel schneiden und dem Salat beimengen. Ebenso die klein geschnittenen Erdbeeren.

Kurz vor dem Servieren die Radieschenscheiben und die Basilikumblätter über den Salat streuen und servieren.



Erdbeerknödel

Zutaten für acht Personen:

- 1 EL Butter
- 80 g Semmelbrösel + 1 EL Zucker
- 12 Erdbeeren
- Staubzucker

Zutaten für den Teig:

- 250 g Magertopfen
- 1 Ei
- 60 g Grieß
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig zuerst in einer Schüssel Topfen, Ei, Butter, Grieß, Mehl, Zucker und eine Prise Salz gut vermischen. Die Teigmasse für rund 20 Min. ruhen lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in zwölf gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke flachdrücken und in der Mitte eine Erdbeere darauf setzen. Die Erdbeere mit dem Teig umhüllen und mit feuchten Händen zu einem Knödel formen.

Den Knödel ein wenig in Mehl wälzen und für rund zehn Minuten in einem Topf mit Salzwasser köcheln lassen. Währenddessen in einer Pfanne Butter,



Brösel und Zucker leicht anrösten lassen - dabei ständig rühren.

Nun die fertig gekochten Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Brösel-Zuckermischung wälzen.

Zum Schluss die Erdbeerknödel nach Belieben mit Staubzucker bestreuen!



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für drei bis vier Personen:

- 300 g Erdbeeren
- 1 Stk. Limette
- 30 g Zucker
- 125 g Schlagobers
- 125 g Topfen
- (oder klassisch mit 250 g Mascarpone statt Topfen und Schlagobers)
- 1/2 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Biskotten

Zubereitung:

Schlagobers aufschlagen, Topfen, Zucker, Vanillezucker und den Saft einer halben Limette zugeben und unterheben. Die geteilten Biskottenstücke auf den Boden eines Glases legen und die Hälfte der in Stücke geschnittenen Erdbeeren auf die Biskotten legen. Danach mit der Creme auffüllen und den gesamten

Vorgang wiederholen. Ganz oben im Glas sollten wieder Erdbeeren zu sehen sein.

Das Tiramisu für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren kann man (muss aber nicht) die köstliche Nachspeise auf Wunsch z.B. mit Schokospänen oder Staubzucker bestreuen.



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

Welche Ziele haben Sie?

Reden wir darüber:
Der Financial Health Check.

Jetzt
Termin
vereinbaren

Gold für Weingut Hutter bei der „Sauvignon Selection by CMB“

Concours Mondial du Sauvignon wurde zu Sauvignon Selection by CMB. Vom 18. bis 20. April fand dieser internationale Sauvignon Blanc Wettbewerb in der Steiermark statt.

Um seine Vision und sein internationales Engagement besser widerzuspiegeln, ändert der weltweit größte Wettbewerb, der Sauvignon Blanc gewidmet ist, seinen Namen in Sauvignon Selection by CMB.

Die steirischen Winzer beweisen seit Jahren ihr Können beim größten internationalen Sauvignon-Wettbewerb, der auch zu den einflussreichsten Weißweinwettbewerben der Welt zählt. Die Steiermark etabliert sich damit als bedeutendes Anbaugebiet für erstklassigen Sauvignon. Mit einem Rahmenprogramm rund um die Blindverkostung von knapp 1.300 Sauvignon Blancs konnten die 60 internationalen Experten drei Tage lang Terroir, Weine und Weinbauern der Steiermark kennenlernen.

Beeindruckende 42 % der eingereichten österreichischen Weine (156 prämierte steirische Sauvignon Blancs von den gesamt 161 österreichischen Einreichungen) wurden von der

Fachjury in der Blindverkostung mit einer Auszeichnung bedacht.

Darunter auch das Weingut Hutter aus Reiting bei Feldbach. Der „**Ried Reitingbergen Sauvignon Blanc Privat Reserve 2020**“ wurde mit Gold ausgezeichnet. „Wir sind sehr glücklich über diese Auszeichnung und gleichermaßen stolz, dass unser Schritt zu den klassifizierten Rieden sich in

so einer hohen und jetzt auch prämierten Qualität niederschlägt“, freut sich Winzer Franz Hutter.

Diesen besonderen Sortensieger und viele andere edle Tröpferl kann man z.B. jetzt im Sommer beim „Achterln 5.0“ und zu den Verkaufszeiten von Montag bis Samstag von 9 - 12 & 14 - 17 Uhr am Weingut verkosten, genießen und natürlich auch gerne mit nach Hause nehmen. 🌿



Franz und Jakob Hutter

Achterln 5.0 beim Weingut Hutter

Genuss auf der Terrasse, wir sehen uns im Sommer!

22. Juni 2024
06. Juli 2024
27. Juli 2024
03. August 2024

Weitere Details auf www.hutter-wein.at

wein | gut Hutter: Wir arbeiten mit und in der Natur

Harmonisch in einen Talkessel eingebettet, liegt zwischen Feldbach und Bad Gleichenberg eines der schönsten Weingüter der Region. Es hat sich für Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Regionalität entschieden. Typische steirische Weine, klassisch, fruchtig und trocken sowie weiße Lagenewäucher und eine Vielzahl an Rotweinen, teils im Holz gereift, warten auf die Verkostung durch Weinkenner und -liebhaber. „Es ist mir wichtig,

ehrliche Weine für größtmöglichen Genuss zu produzieren, die die Handschrift der Region und des Winzers tragen. Immer mehr beschäftigen wir uns auch mit dem Thema Nachhaltigkeit, denn unser Tun und unsere Produkte sollen zukunftsfit sein.“

Kunden können am Weingut oder online aus 25 verschiedenen Weiß-, Rosé- und Rotweinen sowie auch einigen PIWI-Sorten vom Gebiets- bis zum Riedenwein wählen.

Das Weingut Hutter ist auch Mitglied der exquisiten „Eruptionswinzer“-Gruppe, bei der Innovation und Qualität höchsten Ansprüchen entsprechen. Die besten Rieden wurden klassifiziert und bringen die wertigsten Weine der Region. Am Weingut Hutter werden die Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc als klassifizierte Riedenweine im kleinen Holzfaß ausgebaut und bürgen für absoluten Hochgenuss.



Julia, Jakob, Ingrid und Franz Hutter führen den Familienbetrieb mit Know how, Erfahrung und regionaler Verantwortung.



KONTAKT: wein | gut Hutter, Reiting 2, 8330 Feldbach
Tel. 03152 / 4422 | franz@hutter-wein.at | www.hutter-wein.at

ANZEIGE





Semlitsch Naturprodukte zählt auch 2024 zum „Kreis der auserwählten Destillieren“



Die Prämierung der besten Edelbrenner aus dem In- und Ausland fand im Rahmen der Destillata 2024 auf großer Bühne in Innsbruck statt. Dort standen die Profis der Edelbrenner-Szene unter großem Beifall im Scheinwerferlicht. Mit dabei: Franz Semlitsch aus Deutsch Haseldorf bei Klöchl, dessen Produkte aus der hauseigenen Destillerie einmal mehr überzeugen konnten. „So nebenbei“ gab es auch noch vier Goldmedaillen für den südoststeirischen Trophäensammler. Williamsbrand, Marillenbrand, Williams-Strong Spirit und Apfel-Elstarbrand überzeugten die Jury.

Aufgrund kontinuierlicher Aufbauarbeit und ständiger Verbesserung des Systems hat sich die Destillata-Prämierung bester Spirituosen zu einer der seriösesten Edelbrandverkostungen entwickelt. Sie versteht sich als Bindeglied zwischen Erzeuger und Konsumenten.

Aber auch auf nationaler Ebene war der Mann mit dem auffälligen Bart, der sensiblen Nase und dem Geschmackssinn für das Besondere erfolgreich. Zahlreiche Produkte aus dem Hause Semlitsch räumten sowohl bei der österreichweiten Verkostung in Wieselburg wie auch bei der steirischen Landesverkostung mit mehrfach Gold ordentlich ab. ↵



Weitere Auszeichnungen 2024:

Gold (Wieselburg Österr. Prämierung)

- Williamsbrand
- Williams-Strong Spirit
- Apfel-Elstarbrand
- Kürbiskerne-Likör

Gold (Wieselburg Österr. Prämierung)

- Marillennektar

Gold (Wieselburg Österr. Prämierung)

- Steirisches Kürbiskernöl

Gold (Steirische Prämierung)

- Williams-Strong Spirit
- Kirschbrand
- Birnenbrand
- Zwetschenbrand
- Marillenbrand 1
- Marillenbrand 2
- Apfel-Elstar Holzfass
- Kokos-Ananas Likör
- Haselnuss Likör

Gold (Steirische Prämierung)

- Marillennektar

Alles neu in der Vinothek Steiermark

Mitten im Ort St. Anna am Aigen, in wunderschöner Aussichtslage, thront seit mittlerweile 31 Jahren die Vinothek Steiermark. 160 verschiedene Weine von 120 Winzern aus allen steirischen Regionen können dort unter fachkundiger Beratung verkostet und gekauft werden. Außerdem gibt es auch Kleinigkeiten zu essen.

Nach über drei Jahrzehnten ist auch das damals futuristisch wirkende Gebäude in die Jahre gekommen. Unzählige Veranstaltungen und der technische Fortschritt machten eine umfassende

Renovierung notwendig, die kürzlich abgeschlossen werden konnte. „So wurden u.a. die Schank- und Kühlanlage, die Akustikdecke und die Elektrik erneuert sowie eine neuer Fußboden verlegt. Mitglieder des Weinbauvereins haben mit über 1.000 Stunden Eigenleistung fleißig mitgeholfen, dass sich die Vinothek jetzt wieder in einem modernen Ambiente präsentieren kann. Das Gebäude selbst gehört der Gemeinde, die natürlich auch ihren Beitrag geleistet hat“, erklären Weinbauverein-Obmann Fabian Pock und sein Stellvertreter Daniel Pfeifer.

Neue Vinotheksfüllung

Da es schon bei der Eröffnung 1993 einen eigenen Bausteinwein gegeben hat, kreierte der Weinbauverein zur Neueröffnung eine Vinotheksfüllung 2023, von der 993 Flaschen eines Cuvées aus 14 von Ortswinzern gesponserten Weinen abgefüllt wurden. Die runde Mischung aus Morillon, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Grauburgunder soll den Ort St. Anna am Aigen widerspiegeln - so etwa wie ein Ortswein. Der Erlös aus dem Verkauf dieser Vinotheksfüllung kommt ausschließlich der Vinothek zugute.

Übrigens: Für den Winzerumzug am 13. Oktober wird noch bis 1. September ein passender „Bacchus“-Darsteller gesucht! 🍷



Fotos: Lienhardt



Wein erleben und das Steirische Vulkanland genießen

Im Herzen des Steirischen Vulkanlandes leben wir, das **Weingut Kapper** in Brunn bei Fehring, die Leidenschaft für Wein. Spüren Sie die Verbundenheit zur Tradition, aber auch unsere Offenheit für das Moderne. Schmecken Sie bei einer Verkostung die Liebe und Freude am Wein.

Die tiefgründigen und teilweise sandigen Lehm Böden rund um Fehring, das milde Klima des Vulkanlandes und die Leidenschaft zum Wein spiegeln sich in dem breiten Sortiment an Qualitäts-

weinen wider. Auf Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber Mensch und Natur wird größter Wert gelegt. Dementsprechend wird auf Herbizide im Weingarten verzichtet, der benötigte Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage genutzt und das Holz für die Hackgutheizung aus dem eigenen Wald gewonnen. Wir leben Regionalität gemeinsam mit unseren Kunden und Geschäftspartnern.

Sich einfach verführen lassen - bei uns geht's ganz einfach. Erleben Sie die Weine unseres Familienweingutes bei einer kommentierten Weinverkostung im Kostkeller oder bei einem exklusiven Event auf der

Sonnenterrasse - traumhafte Aussicht inklusive. Jungwinzer Thomas Kapper erlernte das Fingerspitzengefühl und die Leidenschaft für Wein und Kulinarik in einem Haubenlokal. Erlebt werden kann diese spannende Kombination bei einer stimmungsvollen Feier oder bei einem der „Grill & Chill“-Abende im Sommer.



Fotos: schubidu_quartet



ANZEIGE

Termine Grill & Chill:

- Donnerstag, 4. Juli
- Donnerstag, 11. Juli
- Donnerstag, 18. Juli
- Donnerstag, 25. Juli

Jeder Donnerstag hat ein anderes Thema - jeweils ab 17.00 Uhr, bei jeder Witterung!

Wir freuen uns auf euren Besuch!
Franz & Thomas Kapper

Mehr Infos auf weingut-kapper.at



Benvenuto im Altstadtthaus

Willkommen im mediterran-kulinarischen Süden!

Mit dem Altstadtthaus Restaurant & Enoteca samt italienischem Verkaufsladen und Genussgarten wird ein besonderer Weg gegangen - Einrichtung, Gestaltung, Dekoration, Garten etc. vermittelt „la Dolce Vita“ mitten in Bad Radkersburg.

Mediterrane Küche und Atmosphäre machen das Altstadtthaus zu einem Genusstempel für alle, die das südländische Flair lieben. Erleben Sie „la Dolce Vita“ in Zweisamkeit oder gemeinsam in großer Runde und genießen Sie typisch Gradeser Küche. Die besondere Affinität des Küchenteams zu Fischen - gebraten, gedünstet oder vom Grill - ist mittlerweile weithin bekannt. Ebenso die geräucherten und gebeizten Spezialitäten.

In der Enoteca & im Verkaufsladen im Arkadenhof findet man sich gerne

zu einem guten Glas italienischen oder steirischen Wein, einem Prosecco oder einer italienischen Jause zusammen.

Wer im Genussgarten mit einem Hausbrandt-Espresso oder einem Sorbetto & mit hausgemachter, italienischer Dolce einfach entspannen möchte, für diejenigen gibt es hierfür natürlich auch ausreichend Plätze, umgeben von natürlichem Grün. Lassen Sie sich überraschen und rundum verwöhnen - das Team des Altstadtthauses freut sich auf Sie!

Einblicke in das Altstadtthaus

Der Schwerpunkt liegt auf der mediterranen Gradeser Küche. Von Fisch & Meeresfrüchten bis hin zu Rind und Pasta wird eine große Bandbreite südländischer Gerichte geboten. Auf die Frische der verwendeten Lebensmittel wird großer Wert gelegt. So werden frische Fische von der Adria wöchentlich geliefert und das Gemüse wird, soweit möglich, von heimischen Gemüseproduzenten bezogen. Wichtig ist dem Altstadtthaus-Küchenteam auch die Verwendung von saisonalen Produkten.

FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN IM ALTSTADTHAUS



Deftige Variation € 22,50

- Prosciutto, Salami, Mortadella, Käse, Oliven, Cherrytomaten, Pesto, Keimlinge, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Ciabatta
- Kaffee, Prosecco oder Limonata

Süße Variation € 15,50

- Cornetti oder Croissant, Ciabatta, Butter, Marmelade, Honig, Früchte der Saison, Dolce
- Kaffee, Prosecco oder Limonata

Käse/Gemüse Variation € 18,50

- Cornetti oder Croissant, Ciabatta, Butter, Mozzarella, zweierlei Pesto, Cherrytomaten, Oliven, Montasio oder Parmesan, Keimlinge
- Kaffee, Prosecco oder Limonata

Frühstück Grado € 10,50

- Cicchetti
- Kaffee oder Prosecco

FRÜHSTÜCK

JEDEN
FR & SA
10:00 - 14:00
UHR

Frühstück in Rom?

Nein, aber warum nicht im Altstadtthaus? Es holt „la Dolce Vita“ auf Ihren Frühstückstisch. Deftig pikant, lieblich süß oder typisch Grado - es steht für jeden Geschmack das passende Frühstück parat, und zwar Freitag und Samstag von 10 - 14 Uhr.



ANZEIGE



Feiern im Altstadtthaus

Es können auch private Feiern im Altstadtthaus abgehalten werden.

Von der Reservierung einzelner Bereiche bis zu geschlossenen Gesellschaften (bei rechtzeitiger Rückfrage auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten) ist alles möglich. Buchen auch Sie unsere mediterranen Räumlichkeiten und/oder unseren Genussgarten für Ihre persönliche Feierlichkeit:

- Indoor: 28 Personen (Arkade) + 28 Personen (Restaurant)
- Outdoor: 60 Personen
- Geschlossene Gesellschaft möglich (ab 20 Pers. Indoor, ab 40 Pers. Outdoor)



ÖFFNUNGSZEITEN

**JEDEN
FR & SA
10:00 - 22:00
UHR**

+43 3476 / 20271
info@das-altstadthaus.at
www.das-altstadthaus.at

Auszug aus der Speisekarte:

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Gemischter Vorspeiseteller nach Altstadtthaus-Art (mit Wurstwaren)	€ 19,-
Rohschinken „San Daniele“ mit Melone	€ 17,-
„Caprese“ Tomate, Mozzarella, Basilikum	€ 17,-
Thunfischtatar mit Knoblauchciabatta	€ 21,50
Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißweinsauce	€ 19,50

HAUPTGERICHTE

Thunfischsteak vom Grill	€ 29,50
Ribeye vom Grill mit Rucola und Grana (~ 250g - 280g)	€ 27,50
Tagliatelle mit Scampi Busara-Art	€ 19,50
Fritto misto (Tintenfisch, Sardine, Fischfilet, Garnele)	€ 21,50

DESSERTS

Schokoladentorte mit marinierten Früchten	€ 9,50
Panna Cotta	€ 8,50
Cre mosi (von Hausbrandt Triest) klein	€ 2,90
Tiramisu	€ 8,50

DAS KÜCHENTEAM EMPFIEHLT:

Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste oder mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven

Spaghetti Vongole

Gratinierter Jakobsmuscheln

*alle Preise sind Inklusivpreise in Euro.



Warme Küche durchgehend von 12 - 21 Uhr. Tischreservierung erbeten



Eröffnungsfeier im „Fürstenbräu neu“ mit zahlreichen Ehrengästen: Markus Jahn, Walter Eder-Halbedl, Helmut Eder, Bürgermeister Franz Jost, Herbert Fasching, Sandro Szabo, Alise Oosterveld und Vizebürgermeister Roland Gogg.

Neue Handschrift fürs Gasthaus Fürstenbräu

Seit Mai lenkt Sandro Szabo die Geschicke im Fürstenfelder Traditionsgasthaus Fürstenbräu. Im Zuge einer Übergabefeier wurden die bisherigen Eigentümer Alise Oosterveld & Herbert Fasching gebührend verabschiedet.

Das Fürstenbräu, die gastronomische Institution in der Thermenhauptstadt, stand Anfang des Jahres vor aufregenden Veränderungen: Sandro Szabo übernahm den Betrieb von Alise Oosterveld und Herbert Fasching und läutete damit eine neue Ära für das traditionsreiche Wirtshaus mit angeschlossener Brauerei ein. Nach kurzer Renovierungsphase

eröffnete das beliebte Gasthaus wieder am 7. Mai. Als gelernter Koch, Kellner und Bürokaufmann bringt Sandro Szabo reichlich Gastronomieerfahrung von beruflichen Stationen in Österreich und auf der ganzen Welt mit. Sämtliche Mitarbeiter wurden zudem übernommen - so können sich die Gäste auf Kontinuität und gewohnte Fürstenbräu-Qualität freuen,

auch beim Bier von Braumeister Helmut Eder. „Meine Handschrift werde ich mit ein paar neuen Gerichten auf der Karte einfließen lassen“, betont Sandro Szabo. Und das im wahrsten Sinne: Denn die Speisekarte wird der gebürtige Tiroler handschriftlich gestalten.

Dass die Übernahme des Fürstenbräu für Sandro Szabo wahrhaftig ein echtes Herzensprojekt ist, erläutert er wie folgt: „Das Personal hier hat es mir auf Anhieb angetan. Gelebte Herzlichkeit ist mir sehr wichtig - und große Herzen haben sie hier alle.“

DRY AGED KARREE

vom Steirischen
Vulkanlandschwein

**STEIRISCHES
VULKANLANDSCHWEIN**

Rezepte und Infos online unter
vulkanland-schwein.at

Steirerhuhn Gourmet - das Hendl mit Platz an der Sonne

Bei Lugitsch ist „ehrlicher und regionaler Genuss“ das Motto, wenn es um Geflügel geht. Die Marke Steirerhuhn steht für qualitätsbewusste Geflügelzucht im Einklang mit der Natur. Transparenz im Lebensmittelkreislauf, hochwertiges Futter aus der hauseigenen Mühle und strenge Hygiene- und Haltungsvorschriften macht das Steirerhuhn außergewöhnlich.

Jetzt neu im Sortiment und einzigartig in Österreich, neben den bewährten Sorten Steirerhuhn Klassik und Bio,

ist das Steirerhuhn Gourmet. Dieses Feinschmeckerhuhn steht für verantwortungsbewusste Tierhaltung auf höchstem Niveau. Neu sind mehr Platz und mehr natürliche



Fotos: Lugitsch

Beschäftigungsmaterialien im Stall, eine langsamer wachsende und bewegungsfreudige Rasse, eine geschützte Sonnenterrasse und zusätzlich - und das ist in der konventionellen Haltung einzigartig in Österreich - ein Auslauf auf die grüne Wiese.

Lugitsch Geflügel-Frisch-Markt in Saaz

Der Geflügel-Frisch-Markt ist in der Region rund um Feldbach seit 30 Jahren für sein einzigartiges Geflügelsortiment, die Fachberatung und Serviceleistungen wie Zerteilen und Marinieren bekannt.

Die große Auswahl an frischen Hendl-Produkten wurde nun um das Steirerhuhn Gourmet erweitert. Hendl-Liebhaber in ganz Österreich finden dieses steirische Feinschmeckerhuhn aus dem Hause Lugitsch in ausgewählten Märkten als Spar Premium Weidehuhn.

Mein Platz an der Sonne.
Das Steirerhuhn mit Sonnenterrasse
und Auslauf auf die Wiese.

Einzigartig in Österreich
und jetzt neu im
Geflügel-Frisch-Markt

STEIRERHUHN IST EINE MARKE DER
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.m.bH
8330 Feldbach | Gniebing 52
www.steirerhuhn.at

ANZEIGE



Alois Gölles mit einer von heute nur noch drei existierenden Balsam-Apfel-Essig-Flaschen aus dem Jahr 1984.

Essig war vor 40 Jahren noch kein Thema

Wie fing es mit dem Projekt „Apfel Balsamessig“ an?

In den 80er Jahren war der Balsam-Apfel-Essig nur ein Hobby von mir und das Ergebnis kulinarischer Neugier. Ich habe damals nebenberuflich nur Obstsaft für unsere Großfamilie hergestellt, lediglich die Schnapsproduktion war gewinnbringend und kam dann auch Ende der 80er Jahre in Fahrt. In Italien hatte ich zu der Zeit erste Berührungspunkte mit Balsamessig. Aber in Österreich war Essig noch kein kulinarisches Thema. Als ich Anfang der 90er Jahre eher zufällig in eine Falstaff-Essig-Verkostung „reintratschte“ und auf Anhieb in die Top-5 von 30 Anbietern kam, waren wir plötzlich Teil der damaligen kulinarischen Blase einer „Nouvelle Cuisine“ mit ca. 100 Winzern, Köchen, Restaurants und Lebensmittelproduzenten auf Top-Level.

Wann wurde Essig „salonfähig“?

In dieser neuen „Gourmetfamilie“ waren die Winzer die ersten, die auf Qualität setzten und in ihrem Sog andere Mitglieder der gehobenen Gastronomie zu edleren Produkten anspornten. Es war eine echte Aufbruchstimmung für kulinarische Neuheiten aller Art bemerkbar. Und da die Konsumenten auch immer öfter bereit waren, mehr Geld für hochwertige Produkte auszugeben, wurde auch unser Balsamessig „leistbar“. 15 Jahre lang, bis ca. 1999, waren wir der einzige Anbieter von Balsam-Apfel-Essig in Österreich. Heute haben wir vier Balsam-Essige, vier klassische und neun „kreative“ Essige wie Tomaten-, Quitten-, Spargel- oder Zitronenessig im Angebot. Trotz einiger Rückschläge zu Beginn unserer ersten Versuche mit Essig war es eine gute Entscheidung, letztlich auf Qualität und Ideenreichtum zu setzen.

Alois Gölles, Destillateur & Essigproduzent



40 Jahre Gölles Apfel Balsamessig

Wenn man in der Manufaktur Gölles von Essigen und Edelbränden spricht, dann meint man stets 100 % reine Frucht. Dahinter stecken viel Handarbeit, Feingefühl und eine große Portion Leidenschaft, die sich in den Augen jedes einzelnen Mitarbeiters widerspiegelt und mit viel Hingabe zum Produkt an die Kunden weitergegeben wird.

Das Jahr 2024 markiert ein besonderes Ereignis - den 40. Geburtstag des Apfel Balsamessigs. Im Jahr 1984 legte Alois Gölles den Grundstein für eine Revolution in der Welt des Essigs. Er verfolgte die Vision, einen Essig zu kreieren, der sich durch sein fruchtiges Aroma und eine angenehme Würze anstatt durch intensive Säure auszeichnet. Mit der ersten Produktion des Original Apfel Balsamessigs setzte er einen weltweiten Stan-

dard und zieht damit Feinschmecker 40 Jahre später noch immer in seinen Bann.

Balsamico auf die steirische Art

Getrieben von dem Wunsch, Essig zu erzeugen, welcher nicht durch Säure, sondern vielmehr durch frucht-typischen Geschmack und milde Würze überzeugt, begann im Verlauf der 1980er Jahre die Essigproduktion im Hause Gölles immer fester Fuß zu fassen. Nach Besuchen in

verschiedenen Acetaias rund um Modena wuchs in Alois Gölles immer mehr der Drang, auch dieser Form der Obstveredelung eine Chance zu geben. 1984 wurde schließlich mit dem Apfel Balsamessig der Grundstein für die Essigherstellung gelegt. Acht Jahre im Eichenfass gelagert, geprägt durch wundervoll harmonische Apfelaromen, gepaart mit reifen Fassnoten steht er den besten italienischen Balsamici in Geschmack und Charme um nichts nach.





Fotos: Lienhardt, Manufaktur Gölles

Eine lange kulinarische Reise

Bereits in dritter Generation betreibt Alois Gölles den Obstbau in Riegersburg. Unmittelbar nach dem Abschluss seiner fundierten Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg ging er an die Veredelung der Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pflirsiche seines Vaters. So destillierte er bereits im Jahr 1979 seine ersten Edelbrände und kurz darauf, im Jahr 1984, legte er den Grundstein für seine einzigartige Manufaktur für feinen Essig.

Gleich auf Anhieb gelang ihm ein großer Wurf: Der Apfel-Balsamessig - ein weltweites Unikat (Balsamessig wurde zuvor nur aus Trauben erzeugt) das erst 1999, also 15 Jahre später, erstmals kopiert wurde. Heute sind es an die 20 verschiedene Edelbrände und ebenso viele Essige, die immer wieder höchste Anerkennung und Auszeichnungen in der Fachpresse bekommen.

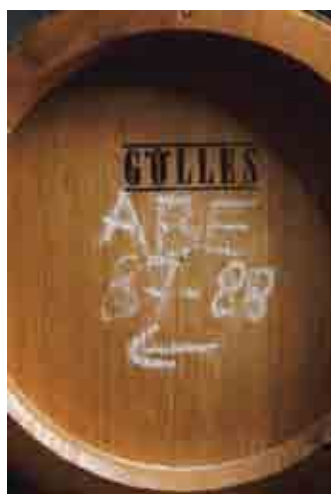
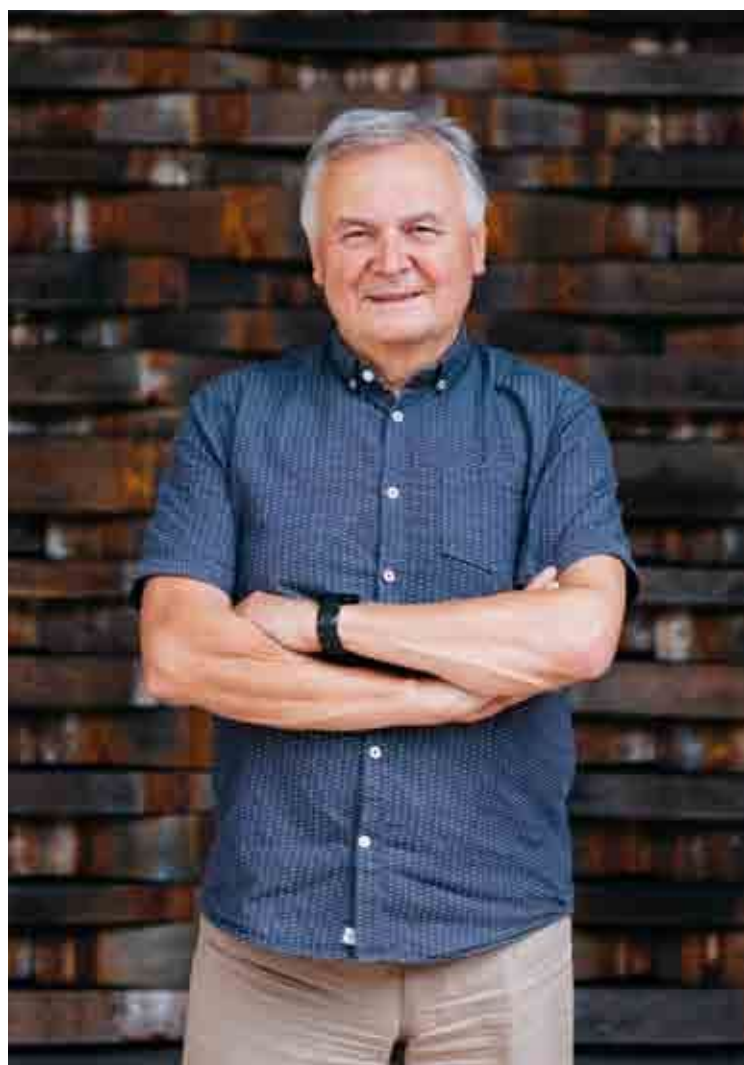
Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war er auch einer der ersten, der die Tore seiner Manufaktur geöffnet hat. Seine „Gläserne Manufaktur“ gibt es bereits seit 1993. In dritter



Anfang April feierte die Familie Gölles mit zahlreichen Ehrengästen und prominenten Persönlichkeiten sowie bedeutenden Wegbegleitern und Spitzenköchen im renommierten Restaurant Steirereck Wien das 40-jährige Bestehen des Apfel Balsamessigs der Manufaktur Gölles. Hausherr Heinz Reitbauer (li.) inszenierte den Essig aus dem Hause Gölles perfekt.

Generation beschäftigt sich nun Sohn David Gölles mit der Erzeugung von Gin, Whiskey und Rum.

2015 wurde die Manufaktur erweitert und neu gestaltet: Ein Refugium für alle, die hautnah mehr über edlen Brand und feinen Essig erfahren wollen.





Die Autorinnen Carina Sammer und Andrea Bregar präsentierten zusammen mit Ortsbgm. Helmut Marbler (Gossendorf) und Bgm. Ferdinand Groß (Kapfenstein) ihr neues Kochbuch.

BLAUKRAUT - das Kochbuch für die vegetarisch, saisonale Kräuterküche

Eine Grafikerin als Köchin, eine Kräuter-Spezialistin, ein Kochbuch. Carina Sammer hat mit der Unterstützung und Expertise von Andrea Bregar ein Herzensprojekt verwirklicht: Alle Leidenschaften wie Rezept-Entwicklung, Food-Design, Fotografie und grafische Umsetzung in einem Projekt zu vereinen. Der gemeinsame Hang zur Ästhetik sowie ein experimentierfreudiger Umgang mit den Geschenken der Natur ließen daraus ein Kräuter-Kochbuch entstehen. Ein Band, der aus vier Teilen - den Jahreszeiten - besteht.



Die Bücher bieten eine Vielzahl an kreativen Rezepten, die auf regionalen und saisonalen Zutaten basieren, dennoch bleiben die Gerichte spannend, modern und sogar exotisch. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln rückt dabei genauso in den Mittelpunkt, denn die Zutaten in BLAUKRAUT dürfen und sollen sogar getauscht werden - je nach-

dem, was saisonal verfügbar ist oder verbraucht werden soll.

Die Rezepte regen dazu an, „Überbleibsel“ weiter zu verwenden, naheliegende

Produkte aus der Region zu entdecken und sich für Garten und (wilde) Natur zu begeistern. Die Kochbücher sind somit gleichermaßen Arbeitsbücher und laden (durch mitgelieferte Haftnotizen) zum Aufzeichnen persönlicher Notizen ein. Ein Regional-ranking stärkt das Bewusstsein zur Verwendung regionaler Produkte. Neben den Rezepten von Carina werden im Anhang Kräuterwissen und Umgang mit Kräutern von Andrea erläutert.

Inhalte & Themen:

- Frühling: Lauchgewächse & Wildkräuter
- Sommer: klassische, mediterrane & fruchtige Kräuter, essbare Blüten
- Herbst: Wildfrüchte, Nüsse & Samen
- Winter: Wurzeln, Nadeln & Sprossen





Abgesehen von der offiziellen Präsentation des Kochbuches bei Carina Sammer in Neustift bei Kapfenstein wurde bei wunderbarem Wetter und in märchenhaftem Rahmen – nämlich im Kräutergarten von Andrea Bregar in Gossendorf – der Kochbuchband **BLAU KRAUT** zahlreichen Besuchern, Interessenten und Kräuterbegeisterten vorgestellt. Die übliche Lesung bei Buchvorstellungen wurde durch einen Gartenrundgang und einer Verkostung von Kräuterhäppchen ersetzt.

Im Garten erklärte Andrea diverse Kräuter, die in den Rezepten verarbeitet wurden. Richtiger Anbau, Standort und Erntezeitpunkt der Kräuter spielen für bestmöglichen Geschmack eine genauso wichtige Rolle wie die spätere Verarbeitung. Nach diesem informativen Rundgang wurden Kostproben aus den Kochbüchern kredenzt und probiert.

Der laue Abend ließ die Gäste noch lange in den Büchern schmökern und klang mit einem anregenden Austausch von Küchen- und Gartenerfahrungen aus. ✨



BLAU KRAUT - das Kochbuch

Größe: 175 x 210 mm
 Umfang: zwischen 96 und 116 Seiten
 pro Band ca. 35-45 Rezepte
 Einzelband: 20 Euro exkl. Versand
 Sammelband: 75 Euro exkl. Versand
 erhältlich u.a. bei der Buchhandlung Morawa in Feldbach und online bei den Autorinnen

Nähere Infos und Bestellungen unter
www.lebenmitkraeutern.net
www.blauraum.at





Fotos & Text:
Guido Lienhardt



Die Gastgeber: **Andreas**
und **Michaela Muster**

Höchst genussvoll die Weinstraße erleben

Es gibt sicher viele verschiedene Arten, die Südsteiermark und die berühmte Weinstraße zu erkunden. Ein unvergessliches Erlebnis ist sicher die „Genussreise Weinstraße“, organisiert und angeboten vom Ratscher Landhaus in Ratsch/Ehrenhausen.

Fünf Gänge mit dazu passenden Weinen in fünf ausgewählten Lokalen - eine Reise entlang der Weinstraße der besonderen Art. Das klang beim ersten Hinsehen und -hören ziemlich interessant und kulinarisch sicher spannend. Deshalb machte ich mich mit großen Erwartungen auf zum Ratscher Landhaus, wo ich sogleich vom Inhaber-Ehepaar Michaela und Andreas Muster mit einem Winzersekt willkommen geheißen wurde. Ganz entspannt erklärte Andreas den zehn Teilnehmern, wie die nächsten vier bis fünf Stunden ablaufen werden, während schon der Gruß aus der Küche des Ratscher Landhauses serviert wurde.

Bei herrlichem Frühsommerwetter genoss ich die ersten kleinen Happen auf der Hotelterrasse und lernte andere Teilnehmer kennen. Mit einem Pärchen aus Süddeutschland und einem aus Tirol kam ich rasch ins Gespräch, die Vorfreude auf das noch Kommende wurde von allen in gleichem Maße versprüht.

Nach etwa einer halben Stunde marschierte die kleine Gruppe los, angeführt von „Reiseleiter“ Andreas Muster, der uns

- permanent Spannendes erklärend - zum benachbarten Weingut & Buschenschank Pilch brachte, wo man uns schon erwartete. Alles war sehr gut organisiert, ich fühlte mich bestens bewirtet und betreut. Die Gastgeberfamilie Marianne, Rudolf, Madeleine und Reinhard Pilch stellte sich kurz vor, berichtete vom kürzlich erfolgten Um- und Neubau des Buschenschanks samt Panoramaterrasse und servierte Spinat-Palatschinken, gefüllt mit Frischkäse und Schinken. Dazu harmonierte perfekt ein frischer Weißburgunder Südsteiermark DAC 2023.

Nach dem Essen kam wieder Reiseleiter Andreas ins Spiel. „Wenn ich sage: austrinken! Dann geht’s weiter“ ließ er die kleine Gruppe, höflich, aber bestimmt, wissen. Kurze Distanzen wurden übrigens zu Fuß gegangen, maximal die Strecke von den Betrieben zum Taxitransfer.

Und so waren wir mit zwei Kleinbussen auch schon kurz darauf auf dem Weg zum Kultur-Weingut Kästenburg. Wow, was für ein Panorama! Von der Terrasse bot sich ein atemberaubender Blick über die in der Abendsonne fast glühende Hügellandschaft der Weinstraße. Gastgeber

Jakob Jakopé ließ uns wissen, dass die Anfänge des Weinguts bis ins Jahr 1638 zurückgehen, es familiäre Verbindungen ins Schwabenland gibt und sich der Betrieb auf Schaumwein spezialisiert hat. Verkostet wurde eine bodenständige, köstliche Süßkartoffelsuppe, umrahmt von haus-eigenem, sprudelndem Rieslingsekt.

Noch mental gefangen von der Frühabendstimmung ging die Reise weiter zum Weingut & Buschenschank Dreisiebner. Komplett umgeben von Weingärten gibt es wahrscheinlich kein besseres Plätzchen, sich das Flair der Weinstraße ungefiltert zu verinnerlichen. Der heutige Vorzeigebetrieb war 1889 rein bäuerlich „gestrickt“. „Viecher, Äcker, ein Bauernhaus und viel Armut“, erzählte Michaela Dreisiebner, die mit Mann Hannes heute die Geschicke des Weinguts leitet. Hausgemachte Schinkenvariationen ließen das kulinarische Herz höherschlagen, ein Sauvignon Blanc Hochsulz sorgte nicht nur bei mir für Begeisterung, sondern auch bei den deutschen und tiroler Gästen.

Die Abendsonne stand schon tief, als wir beim Weingut - Wirtshaus - Weinhotel von Wolfgang Maitz eintrafen. Wieder





Mehr Infos auf www.ratscher-landhaus.at

vernebelte der Rundumblick auf die wunderschöne Landschaft die Sinne - aber die brauchten wir ja noch, um den Hauptgang des fünfgängigen Menüs genießen zu können: Geschmortes und Gebratenes vom Ratscher Steinschaf, garniert mit Polenta und Stollenpilzen. Ein Morillon Ehrenhausen 2021 gab dem Gericht den Funken für das Entstehen einer wahren Geschmacksexplosion.



geschmackliche Gesamtabenteuer auf einen neuen Höhepunkt. Am Ende betonte Andreas Muster ausdrücklich, dass die freundschaftliche Zusammenarbeit und Wertschätzung der besuchten Betriebe sehr viel zum Erfolg dieses Events beitragen. Denn nur dadurch ist so ein Nachmittag voller Leichtigkeit und unbeschwertem Genuss möglich!

Zurück blieben nach fast fünf Stunden nur zufriedene, ziemlich satte und kommunikative Menschen, die sich zum Teil näher kennengelernt und gegenseitig wertschätzen gelernt hatten. Adressen und Telefonnummern wurden ausgetauscht und ich verabschiedete mich von den Mitreisenden und unseren äußerst umsichtigen und bemühten Gastgebern, Michaela und Andreas Muster.

Normalerweise wäre damit das kulinarische Finale erreicht worden, aber wir waren erst bei Gang vier. Da musste also noch etwas kommen? Aber was? Nun, bei unserer Rückkehr zum Ratscher Landhaus war rasch klar, was noch fehlte: Ewas Süßes! Und zwar sowohl auf dem Teller wie auch im Glas. Ein Dessert von der Schokolade und Himbeere, geschmeidig ergänzt von einer Rheinriesling Auslese 2017 vom Weingut Gross brachte das

Danke, es war kulinarisch unvergleichlich und zugleich menschlich verbindend!



Grande Finale im Ratscher Landhaus

Fünf-Gänge-Menü der „Genussreise Weinstraße“ des Ratscher Landhauses



Ratscher Landhaus (Gruß aus der Küche)



Weingut & Buschenschank Pilch



Kultur Weingut Kästenburg



Weingut & Buschenschank Dreiseibner



Weingut - Wirtshaus - Weinhotel Maitz



Ratscher Landhaus



Dominik Fitz, Melanie Böhme und Daniel Freismuth freuen sich auf die neue Zusammenarbeit.

Delikaterie und EINFACH FITZ starten gemeinsames Projekt

In Bad Gleichenberg heißt es Abschied nehmen vom Zuckerbäcker EINFACH FITZ in der Villa Albrecht. Die Bewohner und Gäste dürfen sich jedoch gleichzeitig auf etwas Neues freuen - dem Angebot von EINFACH FITZ im Restaurant Delikaterie Bad Gleichenberg.

Das Restaurant Delikaterie und EINFACH FITZ sowie die gesamte SHR Beteiligung GmbH rücken zusammen und starten eine umfangreiche Kooperation. In Zeiten von wirtschaftlichen Herausforderungen ist es sehr wichtig, sich auf die jeweiligen Stärken zu fokussieren und diese bestmöglich zu

verknüpfen. So wird das Restaurant Delikaterie erster Franchisenehmer der Marke EINFACH FITZ, dessen Standort in der Villa Albrecht geschlossen wird, und erweitert dafür um ein eigenes Caféhaus in der Delikaterie.

Seit Jahren ist die Delikaterie DAS Restaurant der ersten Wahl am Haupt-

platz von Bad Gleichenberg - mit Speisen, die nach alter Tradition und mit viel Passion zubereitet werden. Die Erweiterung des Restaurants in Richtung Caféhaus mit den süßen Produkten von EINFACH FITZ erscheint daher nur logisch.

„Dominik Fitz und wir haben bisher schon sehr eng zusammengearbeitet und es gibt seit Längerem eine Auswahl an Torten vom vielfach prämierten Zuckerbäcker Fitz in der Delikaterie. Nun starten wir in eine neue Ära und Bad Gleichenberg erlebt eine gastronomische Erweiterung direkt am Hauptplatz vorm einzigartigen Brunnen. Damit können wir zum heurigen Jubiläum im Ort - das Kurhaus feiert sein 190-jähriges Bestehen - etwas beitragen“, so Gastrat und Betreiber der Delikaterie, Daniel Freismuth.

Angeboten werden die süßen Spezialitäten im neu gestalteten Caféhaus Delikaterie Bad Gleichenberg ab sofort.

Delikaterie

Kaiser Franz Josef Straße 5
8344 Bad Gleichenberg

Öffnungszeiten Delikaterie:

Fr bis Di und Feiertag von 11 bis 22 Uhr,
Mi und Do Ruhetag

Öffnungszeiten Caféhaus

Mi bis So von 8 bis 17 Uhr

www.delikaterie.at

ANZEIGE

Bezahlte Anzeige

EU-Förderung für regionale Entwicklung in der Steiermark



© Daniel Ingold

EFRE & JTF 2021–2027: starke Innovationsimpulse für die Regionen

Die Steiermark investiert mehr als € 145 Mio. aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und des Just Transition Fund (JTF) der Europäischen Union in unterschiedliche Bereiche, kofinanziert mit nationalen Fördermitteln von fast € 24 Mio.

Unter anderem werden damit Projekte zur Implementierung einer nachhaltigen integrierten Entwicklung in Städten und Stadtregionen unterstützt und damit eine innovationsorientierte Wirtschafts- und Standortentwicklung vorangetrieben, Ressourcenschonung stärker etabliert und die Anpassung an den Klimawandel forciert.

Förderungsmöglichkeiten, die richtigen Förderstellen sowie allgemeine Informationen finden Sie unter

www.efre.gv.at/foerderungen/foerderkompass



Tourismus

Foto: Steiermark Tourismus / pixelmaker.at



Fotos: RWSO, Bergmann, Lienhardt, Stadtgemeinde Fehring



UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal im Steirischen Vulkanland

- ein besonderer Rohdiamant

Der vom Wasser geprägte Lebensraum Unteres Murtal wurde von der UNESCO mit dem Prädikat „Biosphärenpark“ geadelt. Hier beginnt der weltweit erste fünf Länder übergreifende Biosphärenpark entlang der Flüsse Mur, Drau und Donau, der sich bis kurz vor die Tore Belgrads erstreckt.

Der Biosphärenpark ist zugleich Lebens-, Wirtschafts-, Arbeits- und Erholungsraum und bedeutet, dass hier eine Modellregion entsteht, in der das Zusammenleben von Mensch und Natur durch innovative Ansätze in der Weiterentwicklung langfristig gestärkt und gesichert wird. Die Menschen vor Ort, die Landwirtschaft, die Wirtschaft, der Tourismus

und die vielfältige Tier- und Pflanzenwelt gehen neue Wege für eine ganzheitliche und nachhaltige Entwicklung zum Wohle aller.

Der Biosphärenpark Unteres Murtal ist nicht nur ein Paradies für Flora und Fauna, sondern vor allem ein besonderer Lebensraum für uns Menschen.

Nachdem die Strukturen gut aufgestellt sind, wird es in den nächsten Monaten und Jahren darum gehen, den Biosphärenpark mit Leben zu füllen und gemeinsam mit Akteuren aus allen Lebens- und Wirtschaftsbereichen auszuloten, wie die Zukunft gestaltet werden kann - als Vorzeigeregion für einen Lebensraum, in dem Mensch und Natur im Einklang leben.



Im Biosphärenpark gibt es bei zahlreichen Schau- und Erlebnisplätzen einiges zu entdecken.

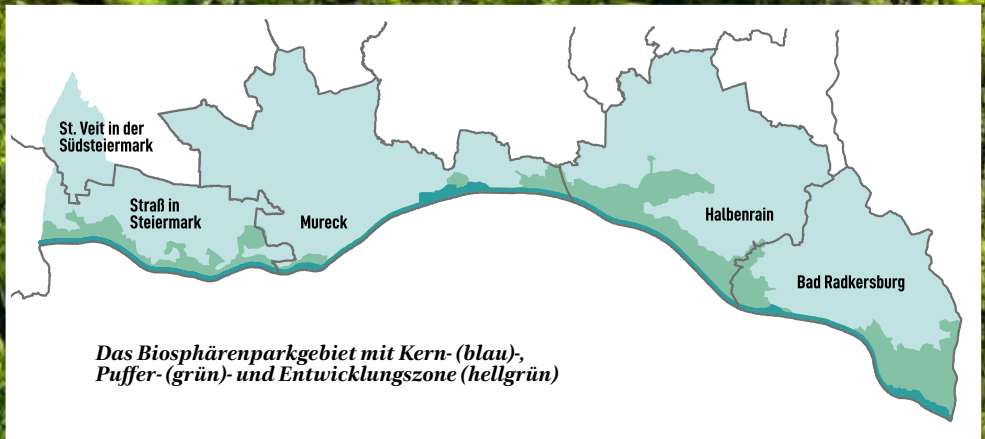
Fotos: Bernhard Bergmann, RMISO, Andreas Tiefenbach, Landentwicklung Steiermark

Zahlen & Fakten:

- Weltweit gibt es 748 Biosphärenparks in 134 Ländern, davon vier in Österreich.
- Das Parkgebiet erstreckt sich von Bad Radkersburg und Halbenrain über Mureck und Teile der Gemeinden Straß in Steiermark bis hin nach St. Veit in der Südsteiermark.
- 13.180 Hektar
- Zweitgrößtes Auwald-Vorkommen Österreichs
- Besonderer Lebensraum mit hoher Biodiversität
- Zonierung: Kern-, Pufferzone (Europaschutzgebiet Natura 2000 - steirische Grenzmuir mit Gamlitzbach), Entwicklungszone
- Nördlichstes Eintrittstor zum fünf Länder übergreifenden Biosphärenpark Mur-Drau-Donau



Der Biosphärenpark - ein Paradies für Fauna und Flora



Das Biosphärenparkgebiet mit Kern- (blau-), Puffer- (grün-) und Entwicklungszone (hellgrün)

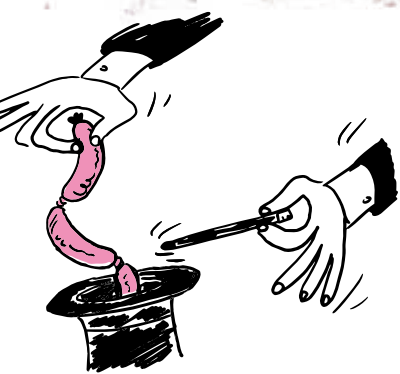


ANZEIGE



VULKANLAND

ROUTE 66



Unterwegs auf der Vulkanland Route 66



Die Route 66 - die Straße der Lebenslust - ist eine Erlebnistour für jedes Alter. Dabei achten die Genussstationen auf ein familienfreundliches Angebot. So kommen auch die Kleinsten nicht zu kurz.

Auf der Suche nach spannenden kulinarischen Streifzügen, bei denen die ganze Familie auf ihre Kosten kommt? Die Vulkanland Route 66 steht für ein abwechslungsreiches Programm für jung und alt! Und eins ist sicher: Der Ausflug mit Kindern wird von jeder Menge spannenden, lustigen und lehrreichen Erlebnissen begleitet. Viele der Manufakturen auf der „Straße der Lebenslust“ legen größten Wert auf Familienfreundlichkeit.

Haptisches Erlebnis

Speziell angepasste Erlebnisführungen laden Kinder ein, dem Weg vom Rohstoff zum genussvollen Lebensmittel nachzuspüren. So wird entlang der Vulkanland

Route 66 etwa die Mühle zur Schule und das Schokoladentheater regt nicht nur zum Kosten an, sondern gemeinsam mit dem „Essbaren Tiergarten“ auch zum Nachdenken. Beim SteirerReis der Familie Fuchs in Klöch „reisen“ die Kinder sogar mit dem TukTuk durch den Betrieb. Und auch am Gmoarieglhof in Markt Hartmannsdorf gibt es laufend spannende Abenteuer mit „tierischem“ Kinderprogramm zu erleben.

Für Kinder und Familien

Kindgerechte Angebote wie auch Spielplätze und Menüs sorgen für einen nachhaltig positiven Eindruck. Entlang der Vulkanland Route 66 darf man auch bei frucht-

barem Regen auf erlebnisreiche Stunden vertrauen. Schließlich hat das Thermen- und Vulkanland das abwechslungsreichste Schlechtwetterprogramm Österreichs. Dafür sorgen auch die Thermen. Die Straße der Lebenslust ist damit für Jung und Alt die beste Idee. Schauen, Probieren und Genießen in einer der lebenswertesten Regionen Europas macht Lust auf mehr und aus Gästen treue Fans der Region. Mehr auf: www.visitroute66.at

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



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



Route 66 - die Straße der Lebenslust - entlang und in unmittelbarer Nähe der 80 km langen Bundesstraße 66 befindet sich die wohl höchste Dichte an Erlebnismanufakturen, in welchen die Gäste gustieren, verweilen und Mitbringsel erwerben können.

Strabe der Lebenslust

IM STEIRISCHEN VULKANLAND



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Betriebe machen mit liebevoll hergerichteten Spielplätzen die Zeit für Kinder unterhaltsam.



Familienfreundliche Gaststätten und Buschenschenken wissen, worauf es ankommt: Ein Platz zum Wohlfühlen für alle.



Action & Abenteuer für die Kleinen - so macht die Therme mit Kindern richtig viel Spaß!



Durch Schauen, Probieren und Genießen bei den Führungen geht das Erlebnis mit dem Lerneffekt Hand in Hand.

ANZEIGE

Fotos: Zötter Schokolade, Bernhart, Eisenberger



StADir. Philipp Huemer, Bgm. Josef Ober und Kulturref. Michael Mehsner feiern noch bis Mitte September. Mit vielen Veranstaltungen will man die Stadt Feldbach spürbar machen.

140 Jahre Stadterhebung

Die Stadt Feldbach feiert bis 13. September ein besonderes Jubiläum.

Seit dem Jahr 1884 ist viel Zeit vergangen und noch mehr hat sich seit damals ereignet. Die Stadt hat sich in eine gedeihliche Gegenwart entwickelt und ist mehr als zukunftsfähig aufgestellt. Eine Vielzahl von Umständen hat bewirkt, dass zwischen den Bürgern von Feldbach und ihrer Heimatstadt eine besondere Beziehung entstanden ist. Man wird hier geboren, wächst hier auf, besucht die Schulen, arbeitet hier, geht weg und/oder kehrt wieder zurück, findet Bekannte, Gleichgesinnte und Freunde, teilt mit anderen die Interessen und das Leben - letztendlich eingebettet darin, was diese Stadt so alles zu bieten hat. Und da gibt es nicht

so wenig zu entdecken und zu erleben.

Wie lässt sich nun der aktuelle Zustand dieser Identität in Worte fassen?

Was ist das Besondere an Feldbach im Jahr 2024? Wie könnte die Zukunft der Stadt aussehen? Was verbindet man ganz persönlich mit dieser Stadt? Feldbach, meine Stadt! An welche „gemeinsamen Erlebnisse“ erinnert man sich? „Wir laden Sie, werte Bürger, und alle, die sich Feldbach verbunden fühlen, dazu ein, der Stadt zu gratulieren, eine Nachricht zu schicken, einen Gruß zu diesem besonderen Anlass. Für Ihre Briefe, Postkarten, Fotos und mehr ist vor dem

Programmübersicht



Postamt 140 - eine Sammlung von Grüßen an die Stadt; Dauer: noch bis 15.08.2024; Präsentation: bei der Abschlussveranstaltung am 13.09.2024

Literaturwettbewerb der Stadt Feldbach 2024 - „Das Vermächtnis“; Ende der Einreichfrist: 24.06.2024; Preisverleihung: 13.09.2024, 19 Uhr, Zentrum

Die Vermessung der Stadt

Dauer: bis 15.09.2024 (gekennzeichneter Rundgang im öffentlichen Raum)

Alles Gute - Künstlerinnen aus Feldbach; Ausstellungseröffnung: 04.07.2024, 19.30 Uhr, Kunsthalle; Dauer: bis 28.07.2024, Di-So, 11-17 Uhr

Die zweite Achse - ein Portrait der Gleichenberger Straße und der Schillerstraße; 14.08.2024, 19.30 Uhr, Kulturwerkstatt, Franz-Seiner-Gasse 2; Dauer: bis 08.09.2024, Di-So 11-17 Uhr

Großes Finale; 13.09.2024, 19 Uhr, Zentrum; Verleihung des Literaturpreises, Präsentation der Grußbotschaften an die Stadt Feldbach sowie Rück- und Ausblick

Rathaus ein Postkasten eingerichtet: Das Postamt 140. Oder Sie wenden sich per E-Mail unter postamt140@feldbach.gv.at an uns. Eine Auswahl wird bei der Abschlussveranstaltung am 13.09.2024 im Zentrum oder im Magazin Lebenskultur der Feldbacher Zeitung Ausgabe Nr. 43 / Oktober 2024 veröffentlicht“, ruft Bgm. Josef Ober zum Mitmachen auf. ✨



Erweiterung Klinik Maria Theresia

Der Radkersburger Hof investiert in neue, moderne Einzelzimmer, zusätzliche Therapieflächen und innovative Therapiemöglichkeiten. Der Spatenstich für die erste Bauphase ist am 5. April. Diese gilt dem Zubau zum bestehenden Haus Joseph, mit dem die Kapazität der Klinik Maria Theresia um 55 zeitgemäße, komfortable Einzelzimmer erweitert wird. Eine gesundheitsfördernde Architektur, eine sogenannte „Healing Architecture“, soll den Genesungsverlauf der Patienten ebenso fördern wie das Wohlbefinden der Mitarbeiter. Ab 2025

folgen der weitere Umbau der Klinik Maria Theresia sowie die Schaffung neuer Praxis- und Ordinationsräume.

Die erneute Investition im Umfang von zehn Millionen Euro soll eine Optimierung der Kapazitäten ermöglichen und weiterhin den modernsten Standard in allen Einrichtungen des Hauses gewährleisten. Zum Top-Standard gehören heute Einzelzimmer mit viel Privatsphäre, maximalem Komfort und Möglichkeiten zur individuellen Betreuung.

„Wir wissen, dass ein Wohlfühl-Ambiente wesentlich zu einem optimalen



Genesungsverlauf beiträgt. Auch in dieser Hinsicht möchten wir unseren Ruf als führende Reha-Einrichtung weiter stärken“, begründet Geschäftsführerin Michaela Krenn diesen Schritt.

„Wir setzen uns intensiv mit den Bedürfnissen unserer Patienten auseinander. Das sind Menschen, die unter körperlichen Beschwerden leiden, Linderung suchen und ihre Lebensqualität bewahren möchten. Als Antwort darauf bieten wir in unseren Reha- und Kur-Einrichtungen vermehrt Einzelzimmer an. Damit ermöglichen wir unseren Patienten neben therapeutischer Betreuung auch einen privaten Rückzugsraum“, erklärt Primarius Dr. Wolfgang Kubik. ✨





Lange Nacht des Einkaufs & Genusses und Zsammsteh'n in Feldbachs Zentrum

Gerade im Sommer lässt es sich in Feldbach wunderbar genießen. Gemütliche Gastgärten, eine abwechslungsreiche Gastronomie, die größte Eisvielfalt der Region und ein bunter Branchenmix im Handel laden zum Flanieren und Genießen in die Bezirkshauptstadt ein.

Daneben bietet die Erlebnis- und Einkaufsstadt ein vielfältiges Kultur- und Veranstaltungsprogramm rund um das Jahr sowie abwechslungsreiche Freizeit- und Ausflugsangebote an.

Feldbach ist auch ein Hotspot für Nachtschwärmer: Gepflegt fortgehen? - in Feldbach kein Problem. Eine genussvolle

Beisl-Tour, ein animierender Flight in der Weinbar oder zu später Stunde ab in die Disco, alles ist möglich!

Lange Nacht des Einkaufs und Genusses

Am 28. Juni findet in der Feldbacher Innenstadt wieder das beliebte Einkaufen & Gustieren von 18 bis 22 Uhr statt. Einmalige Angebote & Schnäppchen von 8 bis 22 Uhr sowie ein großes Gewinnspiel werden wieder tausende Gäste nach Feldbach locken.

Seien auch Sie am 28. Juni mit dabei und versäumen Sie keinesfalls kulinarische Schmankerl und unglaubliche Shoppingangebote.



Z'sammsteh'n bei Essen, Trinken und Live-Musik

Ab Juli startet die zur Tradition gewordene Veranstaltungsreihe „Zsammsteh'n“ der Feldbacher Gastwirte. Jeweils dienstags ab 17 Uhr laden Café Fuchs, Sissi's Weinbar, Bauernstadl, Café Casa Mia und Café Beisl zu regionaler Kulinarik. Neben den köstlichen Schmankerln bieten auch Winzer aus dem Vulkanland ihre edlen Tropfen an. Dazu gibt es stimmungsvolle Live-Musik.

FELDBACH
GASTRONOMIE
gut essen und trinken

VON 17-24 UHR
IMMER DIENSTAGS
IM SOMMER

Zsammsteh'n
2024
BEI FELDBACHER
GASTWIRTEN

www.feldbach.gv.at

Essen, Trinken und
Live-Musik

16. JULI - Sissi's Weinbar
23. JULI - Bauernstadl
30. JULI - Café Fuchs
6. AUG. - Café Casa Mia
20. AUG. - Café Beisl

FELDBACHS
Lange Nacht
DES EINKAUFES
UND GENUSSES

Großes Gewinnspiel
Einmalige Angebote & Schnäppchen von 8-22 Uhr

Fr., 28. Juni
Einkaufen & Gustieren
von 18 bis 22 Uhr

FELDBACH
ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT an der
VULKANLAND
ROUTE 66



Fotos: Baumit

VINO.TAKE Kowald hat/ist Europa's schönste Fassade

Baumit vergab im Mai zum sechsten Mal den „Baumit Life Challenge Award“. Ljubljana wurde 2024 zum Schauplatz für die schönsten Fassaden aus ganz Europa und war der perfekte Gastgeber, um gemeinsam die Siegerprojekte zu feiern, da sich hier der Gewinner der letzten Life Challenge – die Cukrarna-Galerie – befindet.

Die 13 europäischen Jurymitglieder hatten die anspruchsvolle Aufgabe, in sechs verschiedenen Kategorien die Sieger auszuwählen: Einfamilienhaus, Mehrfamilienhaus, Nicht-Wohnbau, Thermische Sanierung, Historische Sanierung und Besondere Struktur. Entscheidend waren Design, Erscheinungsbild und Verarbeitung.

Österreich siegte in der Kategorie „Besondere Struktur“

Österreich war – wie schon in den vergangenen Jahren – auch bei der Life Challenge 2024 wieder stark vertreten und in den Kategorien Einfamilienhaus, Mehrfamilienhaus, Historische Renovierung und Besondere Struktur nominiert. Am 23. Mai gab es schließlich allen Grund

zum Jubeln: Die VINO.TAKE der Familie Wolfgang und Ursula Kowald in Bad Loipersdorf wurde von der Expertenjury zum Sieger in der Kategorie „Besondere Struktur“ gewählt.

Inmitten von Weinbergen im südoststeirischen Bad Loipersdorf gelegen, gleicht die „VINO.TAKE Kowald“ einer Skulptur im Einklang mit den Farben der umgebenden Landschaft. Erdige Farbtöne überall – von Gips über Stahl bis hin zu Beton. Die „VINO.TAKE Kowald“ bietet sowohl im Innenbereich als auch auf der spektakulären Panoramaterrasse eine elegante und moderne Kulisse.

Wie bereits die Expertenjury festgehalten hat, überzeugt der Sieger VINO.TAKE Kowald durch die beeindruckende Kombination von Material, Farbe und Putzstruktur. Die Einbettung in die einzigartige Landschaft der Südoststeiermark verwandelt die VINO.TAKE in ein architektonisches Unikat“, freut sich Georg Bursik, GF von Baumit Österreich.



Baumit gratulierte dem Categoriesieger „Besondere Struktur“ VINO.TAKE Kowald; von links nach rechts: Judit Járomi, GF Baumit Ungarn, Georg Bursik, GF Baumit Österreich, Wolfgang und Ursula Kowald, Bauherren, Andreas Konrad, Baumit Außendienst, Manuel Schleich, Baumit Außendienst und Dimitru Marcuț, MD-Putze.

ANZEIGE

THERMEN- UND VULKANLAND WEINTAGE Fehring



Austropop-Abend,
Tanzmusik und hunderte
Qualitätsweine warten bei den
43. Weintagen im idyllischen Weindorf
am Hauptplatz von 2. bis 4. August 2024.

Zu den Thermen- und Vulkanland-Weintagen in Fehring – einem Degustationsevent, das alljährlich ein zahlreiches Publikum anzieht – lädt Fehring immer am ersten Augustwochenende. Im idyllischen „Weindorf“ am Hauptplatz genießt man ein ganzes Wochenende lang regionale Weine und Kulinarik. Am Sonntag wird heuer bei freiem Eintritt zum Austropop-Abend mit „ALLE ACHTUNG“ und der Band „Skylight“ geladen.



STADT FEHRING

Fr. 6. bis So. 8.
September 2024

Opening-Event
Do. 05.09.24

am Hauptplatz Fehring mit

SCHICK SISTERS & OPUS BAND // AVEC
Candlelight Ficus // Fanfare Ciocărlia // Schneeberger & Bakanic
SOKO Dixie // Rahel // David Helböck // Leftovers u.a.

Rahmenprogramm: Big Band Bad Gleichenberg // The Freaky Friday Jailhouse Gang // u.v.m.

mostundjazz.com



Opening-Event
Do. 05.09.24

ab 17:00 Uhr, Radkersburgerstraße Fehring

Soko Dixie // Sandra Hesch // DJ Petra & Collier Hansi // DJ Reptile

MOST & JAZZ 2024

Freitag, 6. September 2024, ab 19:00 Uhr - Festivalbühne

David Helböck // Schick Sisters & Opus Band // Ulrich Drechsler

Samstag, 7. September 2024, ab 10:00 Uhr

10:00 Uhr - Festivalbühne: Big Band Bad Gleichenberg

16:00 Uhr - GerberHaus: Leko Sextett

19:00 Uhr - Festivalbühne: Rahel // Leftovers // AVEC

Sonntag, 8. September 2024, ab 11:00 Uhr - Festivalbühne

Familia Pádua // Schneeberger & Bakanic
Candlelight Ficus // Fanfare Ciocărlia

Most+Jazz Side-Events

MI 28. Aug. 17:00 - Kuruzzenschenke, Petzelsdorf

DO 29. Aug. 19:00 - Walhalla, Perltstein

FR 30. Aug. 19:00 - Wirtshaus Lilli, Fehring

SA 31. Aug. 10:00 - Samstagsmarkt, Fehring

SA 31. Aug. 17:00 - Capitano, Freibad Fehring

SO 1. Sep. 06:00 - Kürbischhof Koller, Weinberg

SO 1. Sep. 11:00 - Restaurant Malerwinkel, Hatzendorf

SO 1. Sep. 17:00 - Buschenschank Krenn-Kniely, Weinberg

MO 2. Sep. 17:00 - St. Josef Apotheke, Fehring

DI 3. Sep. 17:00 - Schuhhaus Kalcher, Fehring

MI 4. Sep. 18:00 - Gasthaus Pock, Fehring

FR 6. Sep. 08:00 - Raiffeisenbank, Fehring

FR 6. Sep. 14:00 - Autohaus Kalcher, Fehring

FR 6. Sep. 00:00 - Austrorvinyl Werk2, Fehring

SA 7. Sep. 00:00 - Austrorvinyl Werk2, Fehring

SO 8. Sep. 10:00 - Pfarrkirche, Fehring

„KogJazz“

„Brass&Prassen“

„Lillis Flying Jazzcuisine“

„Jazz'n Shop“

„MJ-Beach Club“

„Electric Sunrise Breakfast“

„Most+Jazz-Brunch“

„RieglJazz“

„Jazz'n Shop“

„Jazz'n Shop“

„Jazz'n Shop“

„Rooftop Breakfast“

„Jazz'n Shop“

„A.J.S.-Party“

„A.J.S.-Party“

„Jazz-Messe“

mostundjazz.com

f /mostundjazz



KONTAKT

**Tourismusverband
Thermen- & Vulkanland
GF Christian Contola**

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

Endloses Naturerlebnis im Thermen- & Vulkanland

In den Sommermonaten dreht sich im Südosten der Steiermark alles um aktive Bewegungseinheiten in der Natur, belebendes Thermalwasser, regionale Genussbot-schafter und kulturelle Erlebnisse und Veranstaltungen.

Inspirierende Natur

Auf 6.000 Genusskilometer gibt es Rad-touren mit dem E-Bike, dem Mountain-bike, dem Rennrad oder ganz gemütlich mit der ganzen Familie im Südosten der Steiermark zu entdecken. Genusswan-derer können sich über zahlreiche The-menwanderwege freuen. Quer durch das sanfte Hügelland, vorbei an Weingärten oder durch die Murauenlandschaft um Bad Radkersburg verlocken die Rad- & Wanderwege immer wieder dazu stehen-zubleiben und die Natur zu genießen. Die vier abwechslungsreichen Golfplätze der Region machen das Thermen- & Vulkan-land zu Österreichs beliebtester Golfde-destination 2024.

Wohlfühlspaß im Thermalwasser

Im belebenden Thermalwasser der sechs Thermen - Parktherme Bad Radkersburg, Terme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heiltherme Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort, schöpfen die Gäste neue Kraft und regenerieren die müden Muskeln. Aufregende Ferien-programme und Wasserattraktionen bie-ten den kleinen Gästen eine spannende

und ereignisreiche Zeit - Erlebnisse, die man so schnell nicht vergessen wird.

Kulinarik und Ausflugsziele

Im Sommer warten regionale Schman-kerl aus Spargel, Erdbeeren und Holun-der in den Gasthäusern, Buschenschän-ken und Haubenlokalen darauf verkostet zu werden. Auf der Straße der Lebenslust - der Vulkanland Route 66 - ist man dem Genuss auf der Spur. In den Genussmanu-fakturen haben Gäste die Möglichkeit einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Dass Genuss keine Grenzen kennt, erfährt man bei der regionalen Pro-dukdivielfalt in den GlamUR Betrieben. Für Kulturinteressierte warten die Bur-gen, Schlösser und kleinen historischen Städten darauf entdeckt zu werden. Und in den vielen lauen Sommernächten locken Konzerte unter freiem Sternem-himmel in die Städte - das ist Dolce Vita auf steirisch.

Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein. Entdecken Sie die Veranstaltungen im Sommer unter

www.thermen-vulkanland.at





Verschenken Sie Sehnsucht: Mit dem **Thermenlandgutschein** tauchen Sie in **märchenhafte Thermen-Wasserwelten** ein, genießen **zauberhafte Kulinarik** oder erleben **magische Glücksmomente** in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.

So herrlich einfach ist das.



THERMENLANDGUTSCHEIN

Sehnsucht, öffne dich

*Auch als Online-Gutschein
zum Selberdrucken*

www.thermenlandgutschein.at


Thermen-
& Vulkanland
Steiermark



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

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





Neue Herausforderung

Seit mittlerweile zwei Monaten bin ich Obmann des Stadtchors Feldbach. Obwohl ich kein Sänger bin, habe ich diesen Job mit großer Freude angenommen. Natürlich fragen mich viele: Du singst gar nicht und bist trotzdem Obmann eines Chors?

Für mich ist es aber eine Herausforderung, einen Chor zu leiten, der für die Zukunft gestärkt werden soll. Dazu sollte man wissen: Der Stadtchor Feldbach ist ein gemischter Chor mit rund 40 Sängerinnen und Sängern und feiert 2025 sein 175-jähriges Bestehen. Die Hauptaktivitäten sind das Sommerkonzert im Rahmen der Feldbacher Sommerspiele und das Neujahrs- oder Faschingskonzert. Weitere Auftritte: Teilnahme an Chorfestivals, Volkskulturfestival, Adventkonzert sowie musikalische Umrahmung bei diversen Veranstaltungen.

Es ist eine Herausforderung, denn mit Blick auf die Zukunft fehlen Sängerinnen und Sänger. Wenn man da nicht gegensteuert, wird der Chor in ein paar Jahren seine Existenz verlieren.

Leider kann man die Tendenz erkennen, dass Musikvereine immer kleiner werden. Das bringt auch Probleme mit sich. Zum Beispiel kann mit einer unvollständigen bzw. unausgeglichenen Besetzung nicht die ganze Vielfalt des Repertoires ausgeschöpft werden.

Aber genau diese Problematik hat mich dazu motiviert, mal was ganz Anderes zu machen und mich der Herausforderung zu stellen, den Stadtchor Feldbach in eine positive Zukunft zu führen. Unterstützt werde ich dabei von meiner Frau Sabine, die sich um das Musikalische kümmert.

Vielleicht haben Sie Interesse am Singen und möchten das beim Stadtchor tun? Dann lade ich Sie ein, am 28. Juni zu unserem Sommerkonzert ins Zentrum Feldbach zu kommen, um uns gegenseitig kennenzulernen.

Ihr Günther Macher



LAbg. Franz Fartek, Bgm. Heinz Konrad (Eichkögl), EE-Obmann Gerhard Krainer (Edelsbach), Bgm. Johannes Suppan (Edelsbach) und Renate Theißl (Museumsleiterin) kooperieren künftig.

Lebensraum Edelsbach-Eichkögl „Wir radeln gemeinsam in die Zukunft“

Mit sprießenden Ideen und frischen Umsetzungen lassen die Gemeinden Edelsbach und Eichkögl aufhorchen. Man kann die Region nun nämlich ganz einfach entlang eines gekennzeichneten Radweges erkunden, der an der Grenze der beiden Gemeinden verläuft. Neben einer idyllischen und entschleunigenden Landschaft bietet der Radweg Lebensraum E² auch eine reiche Auswahl an kulinarischen Stationen sowie bekann-

te Ausflugsziele wie z.B. Gsellmanns Weltmaschine, Brückenbaumuseum, etc.. Hier lässt es sich genussvoll radeln, denn neben einer Buschenschankroute gibt es auch eine Backhendlroute, die zum Verweilen und zur Einkehr bei der ein oder anderen Gaststätte einlädt. Der Lebensraum EE profitiert von der jeweiligen Vielfalt und ist ein Paradebeispiel dafür, wie durch die Vernetzung unterschiedlicher Orte neue Synergien entstehen können. ✨

Neue Regionalmanager

Personelle Änderungen an der Spitze des Regionalmanagements Südoststeiermark und gleichzeitig auch beim Verein zur Förderung des Steirischen Vulkanlandes. Michael Fend, bisher sogenannter „LEADER-Manager“ (die Bezeichnung ist dem europäischen Förderprogramm geschuldet) und somit Vulkanland-Geschäftsführer, ist seit April neuer Chef des Regionalmanagements Südoststeiermark. Beim Verein heißt seine Nachfolgerin Raphaela Fink. Beide Positionen wurden in den zuständigen Gremien einstimmung bestätigt.

Ziel beider Organisationen ist die gemeinsame Umsetzung des regionalen Zukunftsfähigkeitsprogrammes „Vision 2040“. Man befindet sich auf dem Weg zur lebenswertesten Region Europas, so Vulkanland-Obmann Josef Ober. Die bisherige Regionalmanagement-Geschäftsführerin Beatrix Lenz ist in Altersteilzeit gegangen, Raphaela Fink wurde als erfahrene Projektmana-

gerin für das Vulkanland aus den eigenen Reihen nachbesetzt. Franz Fartek, Vorsitzender des Regionalmanagements Südoststeiermark, sieht in der Neubesetzung der Chefpositionen einen kontinuierlichen Weg, Doppelgleisigkeiten zu beseitigen und Synergien noch optimaler zu nutzen. Die positive Entwicklung der Region sei gewahrt, so Fartek.

Der gebürtige Vorarlberger Michael kann auf fast 20 Jahre Regionalentwicklungsarbeit im Steirischen Vulkanland zurückblicken, Raphaela Fink ist Absolventin der WU Wien und absolvierte anschließend ein Masterstudium in Bio-Marketing in Wieselburg. ✨





Sommer im Rogner Bad Blumau

Urlaub im Rogner Bad Blumau ist zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter märchenhaft schön. Ringelgrün, Himmelblau oder Kugelrot. So bunt wie die Namen sind auch die Möglichkeiten. Hier erwacht ein neues Urlaubsgefühl voller Lebensfreude. Bewährte Qualität immer wieder neu entdecken. Ihre Gedanken sind schon da.

vom Balkon der exklusiven Logen. Baden unterm Sternenhimmel. Einfach schön. Egal, wie das Wetter ist.

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



Der Sommer präsentiert sich natürlich, kunstvoll, bunt, vielseitig und besonders erfrischend. Unendlich Freiraum. Vertrautes neu entdecken. Höchste Qualität. Weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft mit Badetemperaturen von 21° bis 37° C. Baden wie im Meer. Einzigartige Vulkania® Heilquelle. Ein erfrischender Sprung in das Sportbecken. Und auch auf die geliebten Wellen muss man nicht verzichten. Badefreuden, unabhängig von Wetterlaunen. Eintauchen und aufleben. Abwechslungsreiche und großzügige Restaurants. Die schönsten Sonnenterrassen, eingebettet in ein Meer aus Seerosen oder im Schatten der Bäume. Genuss, abseits des Alltäglichen. Gemeinsam an versteckten Plätzen träumen. Liegewiesen und begehbare Dächer. Zahlreiche Refugien am und im Wasser. Sonneninsel und schattige Oasen im Garten der vier Elemente. Hängebatten und Schwebeliegen zum Träumen. Kuschelliegen und Bambus Salas als Refugien für zwei. Ein paradiesischer Ausblick



Himmelblau
ab € 124,- pro Person / Nacht inkl. HP
blumau.com



Fürstenfeld all Inclusive

Fürstenfeld ist das städtische Lieblingkind vieler Gäste. Menschen, die hier einkaufen, genießen die einmalige Atmosphäre der Stadt, die Sehenswürdigkeiten und Erlebnisswelten. Fürstenfeld ist eine Stadt „all inclusive“.

Museum Pfeilburg

Geschichte hautnah erleben kann man im Museum Pfeilburg. Auf drei Etagen führt das mit dem Österreichischen Museumspreis ausgezeichnete Museum durch die wechselhafte Geschichte der Festungsstadt.

Festungsweg

Der 3,5 Kilometer lange Festungsweg entlang der imposanten Wehrmauern garantiert eine spannende Zeitreise in die Vergangenheit Fürstenfelds. Die beeindruckenden Bunkeranlagen und Tunnelsysteme in der Ungar- und Mühl-Bastei gewähren Einblicke in die Dimensionen der Fundamente der mächtigen Festungsmauern. Ein Historikerlebnis der besonderen Art.

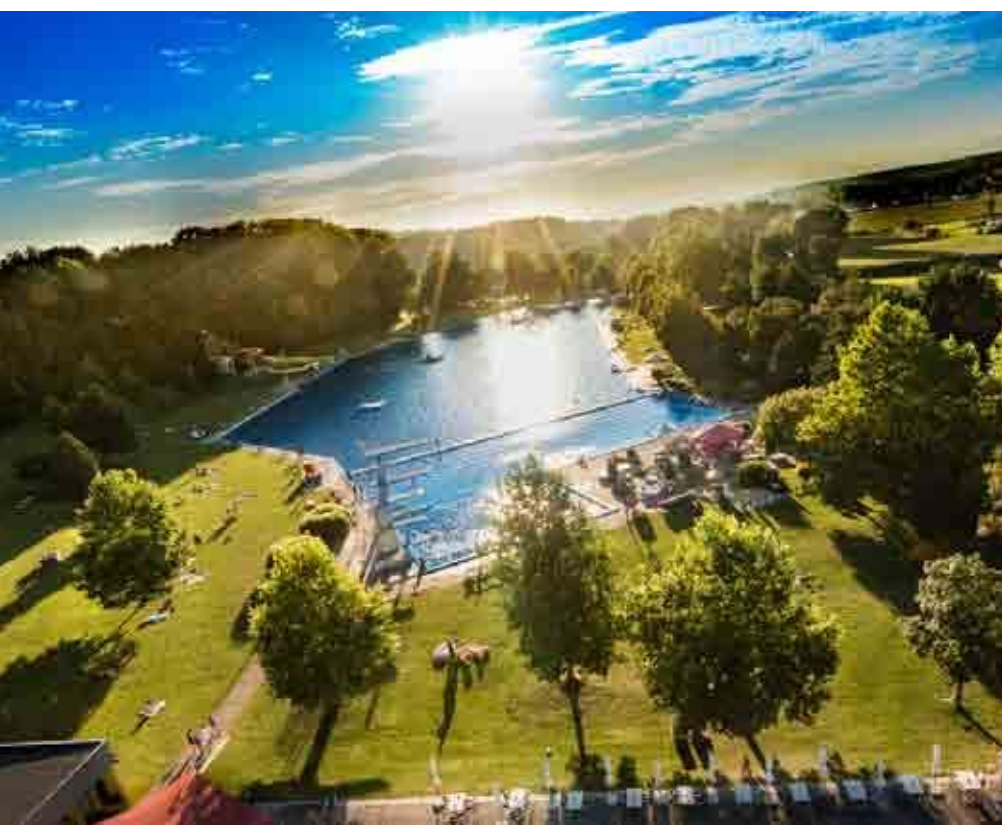
Motorikpark

Ganzjährig und kostenlos bietet der Motorikpark mit 22 Stationen herausfordernde und lustige Abenteuer. Dank eines gut befestigten Weges können auch ältere Personen oder Familien mit Kinderwagen entspannt durch den Park flanieren. Der Rundweg - Eingang direkt am Parkplatz „Freibad Fürstenfeld“ - führt durch den mit mächtigen Bäumen bestandenen Buchwald - er zählt zu den ursprünglichsten Naturräumen der Stadt und gilt auch als „Dschungel Fürstenfelds“.

Riviera der Oststeiermark

Mit 23.000 m² Wasserfläche ist das Freibad Fürstenfeld das größte Beckenfreibad Europas. Es garantiert unbegrenzte Badevergnügen und genießt aufgrund

der Weitläufigkeit und mediterranen Atmosphäre den Ruf als „Die Riviera der Oststeiermark“. Auf zehn Hektar gepflegter Rasenfläche findet jeder Gast seinen individuellen Platz „am Meer von Fürstenfeld“ mit verschiedenen Badebereichen, Sprungbecken mit Zehn-Meter-Turm, 50-Meter-Sportbecken und Großbecken. Bestens ausgestattete Kinder-, Spiel-, Erlebnis- und Sportbereiche garantieren ein abwechslungsreiches Badevergnügen – inklusive Top-Gastronomie.



„Museum Pfeilburg“

Geöffnet bis Ende Oktober,
Dienstag-Sonntag, 14-17 Uhr.

Eintritt:

Erwachsene: 6,00 Euro
Senioren oder Gruppe: 4,50 Euro
Schüler 2,50 Euro
Führungspauschale: 2,00 Euro.

Anmeldung:

Gästeinformation Fürstenfeld

Festungsweg-Führungen

Jeden Samstag, 14 Uhr. Treffpunkt:
„Museum Pfeilburg“.
Kosten: 5,00 Euro/Person.
Führungen ab sechs Personen auch
außerhalb der Öffnungszeiten.

Anmeldung:

Gästeinformation Fürstenfeld.

Motorik-Park

Ganzjährig bei freiem Eintritt geöffnet.
Eingang am Parkplatz „Freibad Fürstenfeld“,
Badstraße 1.

Gästeinformation Fürstenfeld

Hauptstraße 2a
8280 Fürstenfeld
Tel.: 03382 /55100-81
fuerstenfeld@thermen-vulkanland.at



Fürstentfelder Lange Einkaufsnächte 2024

Date mit der Event-Stadt

Schauen. Shoppen. Genießen. - Fürstentfelder Einkaufsabende bis 21.00 Uhr, Top-Stimmung bis Mitternacht. Fünf Lange Donnerstage vom 11. Juli bis 8. August 2024. Genuss pur!

Fünf Wochen lang - vom 11. Juli bis 8. August 2024 - sind die Fürstentfelder Innenstadt-Geschäfte jeden Donnerstag bis 21.00 Uhr geöffnet. Spezielle Angebote, Schnäppchen und Verkaufsstände vor den Geschäften schaffen eine sommerlich einmalige Einkaufsatmosphäre. Begleitet werden die Langen Donnerstage von zahlreichen Attraktionen, Gewinnspielen und Live-Musik. Kindern wird vergnügliche Abwechslung geboten, von erlebnisreicher Kinderanimation über „Karussell & Ringenspiel“ bis hin zu „Woazbrod'n & Stecker'lbrod“.

Die verkehrsfreie Shoppingmeile von der Hauptstraße bis zum Hauptplatz bietet viel Platz für einen entspannten Einkaufsbummel, kulinarische Genüsse und eine Fülle an Aktionen. Von 21.00 Uhr bis Mitternacht bestimmen Musik,

stimmungsvolle Unterhaltung und Geselligkeit die Fürstentfelder Innenstadt.

Ob Single, Paar oder Familie, - an den fünf Langen Einkaufs-Donnerstagen steht das genussvolle und entspannte Einkaufserlebnis im Vordergrund. Abseits von Hektik und Zeitdruck entfaltet die Fürstentfelder City ihren unverwechselbaren Charme und bietet seinen Besuchern eine einmalige Kulisse mit südlichem Flair.

Genuss pur

Fürstentfelder Lange Einkaufsdonnerstage
11., 18., 25. Juli, 1., 8. August
Einkauf bis 21.00 Uhr
Nachtschwärmen bis 24.00 Uhr

Tanzende Wasserfontänen

Auch die Ton- und Lichtspiele am Marienbrunnen am Fürstentfelder Hauptplatz sind eröffnet. Mit speziellen Hits kann man die außergewöhnliche Atmosphäre des Hauptplatzes in vollen Zügen genießen, begleitet vom Rhythmus „tanzender“ Wasserfontänen.

Am täglichen Programm stehen:
Boris Bukowski - „Trag deine Liebe wie einen Mantel“, STS - „Fürstentfeld“ und Carl Peyer - „Romeo und Julia“.

Die Spielzeiten:
Mo-Do 11, 17, 21 Uhr
Fr-So 11, 14, 17, 21 Uhr



FÜRSTENTFELD
thermenhauptstadt

Alle aktuellen Infos: www.fuerstentfeld.at

FÜRSTENTFELDER EVENTSOMMER 2024

27. Juni: **SEILER & SPEER** • 28. Juni: **MELISSA NASCHENWANG** • 29. Juni: **JOSH** 30. Juni: **PETER CORNELIUS**
06. Juli: **MORINO ORCHESTER** • 06. Juli: **BRUNNENFEST** • 11. Juli: **LANGER EINKAUFSDONNERSTAG** • 13. Juli: **MUSIKVEREIN SÖCHAU**
18. Juli: **LANGER EINKAUFSDONNERSTAG** • 25. Juli: **LANGER EINKAUFSDONNERSTAG** • 01. August: **LANGER EINKAUFSDONNERSTAG**
08. August: **LANGER EINKAUFSDONNERSTAG** • 15. August: **FOLKSHILFE mit LEMO** • 16. August: **BORIS BUKOWSKI**
17. August: **AUT OF ORDA** • 23. August: **LE CRAVAL** • 24. August: **AUGUSTINI STRASSENFEST** • 30. August: **DIE HOPFENSWINGERS**
31. August: **AUF A WORT** • 07. September: **STRASSENOUTLET**



Die Top-fünf-Regionen nach Nächtigungen aus Wien sind:

1. Thermen- & Vulkanland
2. Oststeiermark
3. Schladming-Dachstein
4. Region Graz
5. Südsteiermark

Im Sommer und Tourismusjahr 2023 entfielen 19,6 % aller Wiener Nächtigungen auf die Steiermark. Wenn man die Wiener Gäste im Sommer näher durchleuchtet, so zeigt sich ein hoher Stammgästeanteil und eine große Zufriedenheit bei den Themen Natur und Kulinarik. 🌿

Thermen- & Vulkanland bei den Wienerern die Nummer 1

Die Steiermark ist seit mehr als 30 Jahren ungebrochen das beliebteste österreichische Urlaubsland der Wiener. Besonders erfreulich: Die Nummer 1 aller steirischen Regionen ist bei den Wienerern das Thermen- & Vulkanland! Rund 350.000 Gästeankünfte und eine Million Nächtigungen konnte die Steiermark im Sommer 2023 aus dem

Markt Wien verzeichnen. 12,6 % aller Nächtigungen wurden im Sommer 2023 von Wienerern getätigt, das entspricht einem 22-prozentigen Anteil an den Inlandsnächtigungen. Die Aufenthaltsdauer beträgt konstant 2,9 Nächte.



Fotos: STG, Eisenberger

Verstärkung in der Geschäftsführung der Parktherme Bad Radkersburg

Die 42-jährige Marketingexpertin Doris Salchinger verstärkt seit 1. Mai 2024 die Geschäftsführung der Kur- & Fremdenverkehrsbetriebe Bad Radkersburg. Sie tritt an die Stelle von Helene Frühwirth, die eine selbst gewählte, befristete Auszeit nimmt. Gemeinsam mit Geschäftsführer Christian Korn wird Doris Salchinger künftig die Geschicke der Parktherme sowie des Vita med Gesundheitszentrums und des Campingplatzes Bad Radkersburg leiten.

Bis dato als Prokuristin im Unternehmen tätig, kann sie auf eine langjährige Erfahrung in den Bereichen Marketing & Kommunikation und Sales zurückgreifen.

„Mit Doris Salchinger tritt eine ausgewiesene Fachexpertin in die Geschäftsführung ein, die gemeinsam mit Geschäftsführer Christian Korn weitere Impulse für die Entwicklung unseres Bad Radkersburger Leitbetriebes setzen wird“, so Eigentümerversorger und Aufsichtsratsvorsitzender Bgm. Karl Lautner. 🌿



Foto: Tischler

Unser Spitzenservice bei Ihrer Talentsuche.

Starten Sie mit den kostenlosen Werbe-Tools der Steiermark eine starke Employer-Kampagne und finden Sie Mitarbeiter:innen, auf die man bauen kann.



Jetzt QR-Code scannen und Werbematerial downloaden!



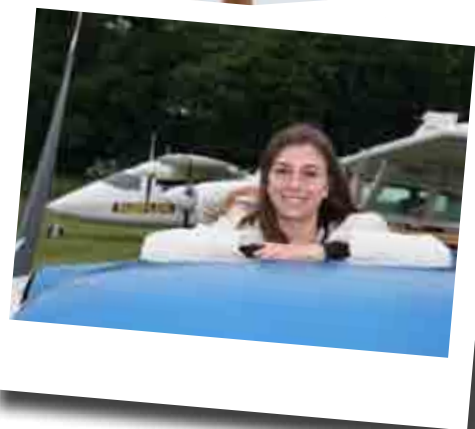
Steiermark

Das Land Steiermark

→ Wirtschaft, Tourismus, Regionen, Wissenschaft und Forschung

Bezahlte Anzeige © STG | Tom Lamm

Menschen



Fotos: Knittelfelder, Müller, Fotokrusell/Melanie, Lienhardt





Fotos: Lienhardt, Weisseis, Richter, Schönberg, Südflyg

Kampf dem Hagel in stürmischen Höhen

Die SÜDFLUG GmbH ist ein EASA-zertifiziertes Luftfahrtunternehmen, das sich mit professioneller Hagelabwehr in der Steiermark einen Namen gemacht hat. Das Familienunternehmen wurde 1979 von Walter Golob gegründet, wird in dritter Generation von Enkelin Linda geführt und ist in Graz Thalerhof stationiert. Die Flugzeuge kommen vor allem in den Bezirken Leibnitz und Südoststeiermark zum Einsatz.

Mit einer Jahrespauschale finanzieren 27 steirische Gemeinden die Hagelabwehrdienste der Südflyg. Sie werden aber nicht von diesen Kommunen, sondern von Einsatzleiterin Birgit Oberwalder aktiviert, denn sie steht in ständiger Verbindung mit den heimischen Radar- und Wetterdiensten wie ZAMG Geosphere Austria oder Austro Control. Von Mitte April bis Ende September stehen sechs Piloten permanent auf Abruf bereit, denn die Wetterkapriolen nehmen immer mehr zu und die Hagel-Vorhersage wird immer schwieriger.

Chefpilot und technischer Betriebsleiter ist Karl „Charly“ Schönberg, einer der erfahrensten Piloten ist Albert Neumeister aus Gnas. Der ehemalige Obst- und Stiegenbauer machte 1990 den Pilotenschein und kam 1992 zur Südflyg. Wenn er nicht als Hagelabwehrflieger im Einsatz war und ist, führte er Privatflüge mit Geschäftsleuten durch. Nach 32 Jahren ist aber bald Schluss. Ein bis zwei Jahre will der Gnaser noch gegen Gewitterwolken und Hagel ankämpfen.

„Zum Glück ist in all den Jahren nichts Gravierendes passiert. Einzig ein Blitzschlag, bei dem die komplette Bordelektronik ausfiel, er die Cessna aber noch landen konnte, blieb als „Highlight“ in Erinnerung. Aber auch der Abendhimmel in atemberaubenden Farbkombinationen und kilometerhohe schwarze Wolken haben Eindruck hinterlassen.“



Hagelabwehrpilot Albert Neumeister

Zum Einsatz bei der Hagelabwehr kommen eine Cessna 150, eine Cessna 182 und eine zweimotorige Partenavia P68B. Diese stehen ganzjährig am Rande des Thalerhofer Flugfeldes und werden über die Wintermonate gewartet. Etwas Sorgen bereitet dem leidenschaftlichen Pilot Charly der Nachwuchs. Alle Piloten zählen schon zur etwas älteren Generation und neue, junge Piloten, die mehr als das Übliche leisten wollen, sind schwer zu finden.

„Reich wird man mit dieser Arbeit nicht und eine gewisse Portion Mut muss man auch mitbringen, um in diesem Job, für den man eine Berufspilotenlizenz inkl. Spezialausbildung braucht, bestehen zu können“, lässt Charly wissen.

Und so werden die „tollkühnen Männer in ihren fliegenden Kisten“ auch heuer wieder vermehrt ausrücken. Denn es gibt immer mehr Superzellen, die auch viel schneller aufziehen. „Man hatte früher einfach mehr Vorlaufzeit, bevor man im Flugzeug saß“, erinnert sich Albert Neumeister.



Es begann vor fast 70 Jahren

Seit 1955 wird präventive Hagelabwehr in der Steiermark durchgeführt. Sie erfolgte bis 1976 mit Silberjodidraketen. Da das System mit den Raketen aber nur lückenhaft funktionierte und auf Dauer nicht effizient war, suchte man nach neuen Methoden.

Nach einer Reise in die USA zu den Forschungsstellen für Wetterbeeinflussung in Colorado brachten Fachleute das System der Hagelabwehr mit dem Flugzeug nach Österreich. Man montierte Brenner an die Flugzeuge und konnte damit das verbrennende Silberjodid direkt und zeitgerecht in die Hagelentstehungs-Zonen einbringen.

Eben dieses System wurde in der Steiermark 1982 eingeführt. Walter Golob begann im Bezirk Radkersburg, die Hagelabwehr mit dem Flugzeug durchzuführen. Im Laufe der Jahre verfeinerte und verbesserte er das System, indem er die eingesetzten Generatoren an den Flugzeugen technisch weiterentwickelte, das System der Einbringung des Silberjodids in die Wolken verfeinerte, die Art der Befliegung an die neuen meteorologischen Erkenntnisse anpasste und das System der Wetterbeobachtung ausbaute. ✈



In diesem umgebauten Bierfass ist das Silberjodid untergebracht. Pilot Charly Schönberg kann die Dosierung während des Fluges per Hand steuern.



Das bewährte Südflug-Team: die Piloten Albert Neumeister und Michael Haidvogel (stehend), Geschäftsführerin Linda Golob, Einsatzleiterin Birgit Oberwalde, Chefpilot Charly Schönberg und Pilot Wolfgang Greifensteiner



Karl-Heinz

hat mehr als nur einen Vogel

Karl-Heinz Mikusch aus Spielfeld züchtet seit über 35 Jahren verschiedene Großsittiche und Prachtfinken und holte damit schon mehrere Weltmeistertitel.

Tatsächlich nennt er über 250 Vögel, teilweise international mit Gold, Silber und Bronze prämiert, sein Eigen.





Schon mit zehn Jahren begann Mikusch, sich für die gefiederten Tiere zu interessieren. Am Bauernhof seines Großvaters und Vaters gab es immer schon Tauben und Enten, die ihn faszinierten. Vor 35 Jahren begann er dann mit der Vogelzucht. Dabei dienten die ersten Jahre vor allem dem Kennenlernen der seltenen Sittiche und Exoten.

Der Südsteirer besuchte, um seinen Wissenstand über die Materie zu erhöhen, viele Ausstellungen. Auf in der Branche bekannten Vogelmärkten in Deutschland, Holland und Österreich wurde gutes Zuchtmaterial gekauft, sodass Karl-Heinz Mikusch vor gut 30 Jahren das erste Mal ausstellen konnte. Nach anfänglichen Rückschlägen, aber mit zunehmender Erfahrung stellten sich auch immer mehr Erfolge ein. Heute zählt Karl-Heinz Mikusch mit seinen Tieren zur absoluten Weltspitze in der Vogelzucht und kennt sich kaum wie ein anderer mit Größe, Flügelstellung, den Zehen, der Farbe oder der Zeichnung des Gefieders aus.

Weltmeister und viele Titel mehr

Bei der Weltmeisterschaft 2018 im italienischen Cesena waren insgesamt 35.846 (!) Vögel vertreten. Karl-Heinz Mikusch nahm mit fünf seiner Vögel teil und holte den Weltmeistertitel sowie drei Vize-Weltmeistertitel. Bis 2024 folgten noch weitere sechs WM- und drei Vize-WM-Titel sowie einmal WM-Bronze. Und obwohl es in den Corona-Jahren 2020 und 2021 keine Ausstellungen und Meisterschaften gab, ließ die Qualität seiner Züchtungen nicht nach. Daher waren auch Bundes- und Landessiege nur eine logische Folge.

Seine Leidenschaft zu den exotischen Vögeln beschreibt er so. „Wenn ich mich mit meinem Hobby beschäftige, kann ich voll abschalten. Man kann durchaus sagen, dass es wie eine Sucht ist, aber eine positive“, betont Mikusch, der sich auch regelmäßig mit seinen Vereinskollegen beim ST9 Feldbach austauscht und immer wieder gerne Tipps gibt. Und wenn die von einem x-fachen Weltmeister kommen, sollte man genau zuhören. ✨



1x Gold und 3x Silber für Karl Heinz Mikusch bei der WM 2018 im italienischen Cesena.

Fotos: Mikusch, freepik.com/follow



Der Traum vom Fliegen

wurde

Wirklichkeit

Zum ersten Mal brachte Jung-Pilot Stefan Knittelfelder aus Gnas seine Passagiere gekonnt zum Zielflughafen und belohnte sich nun für seinen hartnäckigen Aufwand.

Bei meiner ersten Landung mit dem Airbus hatte ich einfach nur ein richtig breites Grinsen im Gesicht“, strahlt Stefan Knittelfelder immer noch. Mit 22 Jahren zählt der gebürtige Gnaser zu den jüngsten Linienpiloten Österreichs. Er setzte kürzlich von Berlin aus zu seinem ersten offiziellen Verkehrsflug mit Passagieren an. Als zusätzliches Besatzungsmitglied war er in den vergangenen Wochen bereits als

Teil der Crew dabei. Sechs „Leerlandungen“ ohne Passagiere an Bord gab es zum Abschlussstil für ihn mit dem

„70 Tonnen Gerät“ noch erfolgreich zu erfüllen. „Es fühlt sich aber gar nicht so an. Man ist auf so auf seine Aufgaben fokussiert“, erzählt er vorfreudig kurz vor seinem ersten offiziellen Abflug. Über 300 unterschiedliche Flüge hat er insgesamt schon absolviert.

Am 2. Juni war es dann an der Zeit und er saß erstmals als Erster Offizier (Co-Pilot) direkt rechts an der Seite des Kapitäns auf einem dreieinhalb-Stunden-Flug nach Tunesien. Griechenland, Bulgarien, Ägypten und Spanien werden als Zielflughäfen in Folge weiter angepeilt. „Es fühlt sich wirklich richtig cool an, dass sich nach den intensiven Ausbildungsjahren mein langersehnter Wunsch erfüllt hat!“

Und diesen verfolgte er mit beeindruckender Konsequenz. Ins Leben gerufen wurde der eigene „Höhenflug“ nämlich bereits 2008: Bei einem Familienurlaub von Graz auf die Insel Kos durfte der damals sechsjährige Knirps mit seiner Schwester ins Cockpit der Lauda-Maschine schauen. „Von da an wusste ich, ich werde Pilot!“, erinnert sich Knittelfelder.

Daraufhin hat er seine Ausbildung komplett auf

dieses Ziel ausgerichtet. Nach der HT-BLA für Flugtechnik in Eisenstadt ist Knittelfelder in der Flugschule gelandet und hat die Ausbildung zum Privatpilot abgeschlossen. Den Berufsflieger konnte er im Herbst 2023 abschließen. „Der Flugsimulator wird dabei zu deinem besten Freund. Um die bestmögliche Flugsicherheit zu gewährleisten, wird man richtig gut ausgebildet, um wirklich für alle möglichen Eventualitäten gewappnet zu sein. Jedes Szenario wird zigfach durchgespielt“, hat der ehrgeizige Jung-Offizier volles Vertrauen in sein Tun. „Die Grundbasis eines Piloten sind Ruhe und Disziplin - diese Faktoren habe ich immer in meinem Handgepäck.“

Beruflich weit über den Wolken unterwegs und in seiner neuen Wahlheimat Brandenburg - unweit vom Berliner Flughafen - nun langsam eingelebt, hat er die steirische Heimat trotzdem stets in Form von Kernöl im Visier.

Wie es ihn damals nachhaltig prägte, erlaubte der Jungpilot kürzlich auch einigen Kindern vor dem Start einen Blick ins Cockpit zu werfen und freute sich natürlich mit ihnen mit: „Wie ich in ihre strahlenden Augen geschaut habe, sah ich mich!“

... Boarding completed! Stefan Knittelfelder hat sein angestrebtes Ziel bereits erreicht... ✈

von
Christian
Knittelfelder

Fotos
Stefan
Knittelfelder



Genieße
KÖSTLICHES EIS
VON EIS-GREISSLER
auf unserer
Sonnenterrasse!

KURKONDITIONEIREI
BAD RADKERSBURG



**TÄGLICH
GEÖFFNET**

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

Märchenhafte

Hochzeit im Wald

Fotos: waldhochzeit.at / Gomboc, Dobitsch



KONTAKT

Nicole Müller

Edelstauden, 8081 Pirching am Traubenberg

Tel.: 0677 / 62 111 633

liebe@waldhochzeit.at

waldhochzeit.at

Nicole Müller aus Edelstauden bietet Heiratswilligen, die das Besondere suchen, den perfekten Rahmen für eine Traumphochzeit.

Vom Pflanzenhaus und dem privaten, heimeligen Landhaus, das von blühenden Wiesen sowie grasenden Pferden auf Weiden und Wäldern umgeben ist, führt ein schmaler, frisch gemähter Wiesenstreif hinunter zur offenen Hochzeitslocation am Waldesrand. Drei weiße Seidentücher hüllen den Waldeingang festlich ein. Zarte Sonnenstrahlen glitzern trotz leichtem Nieselregen durch die Lichtung, während die frische Waldluft in die Nase steigt und den idyllischen Kraftplatz beim natürlich gewachsenen Baumkreis fast mystisch erscheinen lassen. Baumbänke reihen sich auf und sorgen für Sitzplätze bis 60 Personen.

Es erscheint nachvollziehbar, wenn die Brautleute und Hochzeitgäste die Attribute „zauberhaft, verträumt und magisch“ gerne zur Beschreibung des natürlichen Trauungsorts verwenden. Die Ruhe des Waldes wird nur durch Blätterrauschen und Vogelgezwitscher unterbrochen. Das gesamte Anwesen ist uneinsichtig. Schließlich liegt die romantische Hochzeitslocation tief versteckt inmitten der sanft hügeligen Wälder von Edelstauden in der Gemeinde Pirching am Traubenberg.

„Mein Mann Alexander und ich haben 2016 die Verwaltung des „Koglgrazlthofes“ übernommen und uns bald darauf entschieden, zu heiraten. Dabei haben wir diese Waldstelle zufällig für unsere eigene Trauung entdeckt. Anschließend haben Viele gemeint, die Location ist so schön und die Details sind so liebevoll hergerichtet, dass es wirklich voll schade wäre, wenn das nicht in Zukunft genutzt werden würde. So kam es, dass ich beim Bürgermeister angefragt habe, hier weitere „Waldhochzeiten“ anzubieten und auch die Standesbeamtin war sofort in den Ort verliebt“, erzählt Nicole Müller.

25 bis 30 Trauungen - standesamtlich oder zeremoniell - finden seitdem an dem Kraftplatz im Wald statt. „Darunter sind viele Paare, die unbemerkt und in ganz kleiner Runde heiraten wollen“, erzählt die hauptberufliche E-Learning-Coachin vom erkennbaren Trend. „Unser Angebot spricht klarerweise sehr naturverbundene Menschen an.“ Viele kommen aber auch wegen der Möglichkeit, ihre „Herzestiere“ wie etwa Hunde oder Pferde mit in die Feier zu integrieren. „Sehr oft sind unsere besten Freunde auch als Ringträger dabei. Einmal ist eine Dressurreiterin mit dem eigenen Pferd im Brautkleid ingeritten, das war schon sehr märchenhaft“, freut sich Müller auf die individuellen Wünsche der Gäste eingehen zu können.

„Dieser individuelle Faktor gefällt vielen, da man bei uns sehr frei wählen und agieren und Vieles auch selbst machen kann.“ Ob Empfang im Garten des Gutshofes, Picknick auf den Wiesen oder doch Flying Häppchen im Wald - mit ihrem kleinen, familiären Team von „Waldelfen“ versucht die Gastgeberin, so zu unterstützen, damit der unvergessliche Tag für ewig im Herzen bleibt - mit dem Wald und der Natur als Trauzeugen. ❀





Hai-Angriff im Sand

von Christian Knittelfelder

Footvolley ist eine spektakuläre Trendsportart aus Brasilien, die Beachvolleyball und Fußball kombiniert. Dieses Format ist reizvoll wie herausfordernd zugleich, denn bis auf die Hände und Arme dürfen alle Körperteile eingesetzt werden. Eine 26-jährige Stradnerin führt mit ihrer Spielpartnerin sogar das europäische Ranking an.



Fotos: Müller

Die sehr junge, aber aufstrebende Fun-Sportart verfügt über großes Potenzial und begeistert mit ihrem einzigartigen Spielstil sowie den außergewöhnlichen Skills. Wer Footvolley einmal verfallen ist, kommt davon nicht mehr los. So ähnlich erging es auch der 26-jährigen Stradnerin Julia Rauch. „Ich habe ein recht gutes Ballgefühl und fühle mich im Ballsport zu Hause. 2017 kam ich Spaßhalber dazu, es ausprobieren und dann ging alles recht schnell.“

Ein paar Jahre danach ist die Südoststeirerin bereits zweifache Europameisterin und trägt wesentlich dazu bei, die Sportart bekannter zu machen. Seit drei Saisonen bildet die Volksschullehrerin mit Antonia Missethan aus Großklein ein eingespieltes und erfolgreiches Duo im Damen-Footvolley. Nach dem Überraschungserfolg 2021 im deutschen Schwäbisch-Gmünd holten sie 2023 in Portugal zum zweiten Mal den EM-Titel.

Damit erweitern beide ihre umfangreiche Medaillensammlung und führen die europäische Rangliste an.

Seit 2010 wird der Sport hierzulande vom Verein Footvolley Austria gefördert und vor allem durch die Brüder Hofmann-Wellenhof getragen. Benedikt ist Präsident des Footvolley-Verbandes. Das Duo Jakob und Klemens setzte die ersten Schritte, bildete eine kleine Szene in Graz und war auch jahrelang nicht zu schlagen. 2018 gelang es die Footvolley-EM auf den Grazer Hauptplatz zu bringen. „Seitdem ging das Niveau steil nach oben!“, wirft Rauch einen Blick zurück. „Am Anfang war bereits

entscheidend, das Team, das gut serviert und halbwegs gut in der Annahme ist, wird gewinnen. Das ist jetzt nur mehr die Basis.“

Technisch besonders hochwertig anzusehen und beliebt beim Publikum ist vor allem der „Shark Attack“ („Hai-Attacke“). Damit ist das spektakuläre Spiel des Balles mit der Fußsohle gemeint. Gespielt wird barfuß auf einem acht Mal acht Meter großen Feld, die Netzhöhe beträgt bei den Damen 2,10, bei den Herren 2,20 Meter. Das Service erfolgt mit dem Fuß von einer einen Meter von der Grundlinie entfernten kleinen Erhöhung, dem „Zuckerhut“.

Einen Blick darauf zu werfen, lohnt sich, animiert die Stradnerin: „Das Spezielle bei Damenmatches ist etwa, dass die Rallyes oft länger dauern und es dadurch für die Zuschauer richtig aufregend werden kann!“

Zusammengefasst erfordert diese Sportart Ballkontrolle, Ausdauer, Koordination, Konzentration und schnelle

Reflexe. Ihr zwei Jahre älterer Bruder Johannes ist übrigens ebenso schon auf den Geschmack gekommen und nähert sich national der Spitze an. Wer es den Rauch-Geschwistern gleichtun und Footvolley selbst einmal ausprobieren möchte, dafür gibt es offene Trainings in Graz, wo Sportbegeis-

terte gerne vorbeikommen können. Ehe es für Rauch/Missethan Ende August zur EM-Titelverteidigung nach Bastia geht, gibt es am 4. August noch die Möglichkeit, beim Turnier in Hartberg die Ballakrobaten anzufeuern.

www.facebook.com/footvolleyaustria



Julia Rauch & Antonia Missethan feiern ihren Sieg in Graz.



tatort: Bad Radkersburg

Mörderische Stadtbesichtigung

Als spannendes Abenteuer getarnt, sucht die Stadt Hobby-Ermittler, die auf interaktive Spurensuche gehen und einen „mörderischen Umweltskandal“ aufdecken.

Fotos & Text **Christian Knittelfelder**

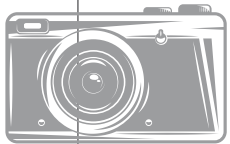


Fact-Box:

Start und Ziel: Therme Bad Radkersburg
Distanz und Dauer: 3,5 km / 2-3 Stunden
Uhrzeit: Wann immer ihr möchtet
Gruppengröße: 1-5 Personen
Teilnahme: aufgeladenes und internetfähiges Handy + Krimiakte
Buchbar: www.krimi-trails.de/produkt/krimi-trail-bad-radkersburg

Ausgangsbasis:

Ein Umweltskandal erschüttert Bad Radkersburg und dann wird auch noch die Leiche von Omar Boukari in der Nähe der Mur gefunden. Doch was haben diese beiden Tragödien miteinander zu tun? Bisher steht die Polizei vor einem großen Rätsel, doch vielleicht könnt ihr helfen, Licht ins Dunkle zu bringen?



Dieser modern inszenierte Detektiv-Trail eignet sich perfekt, um in eine fesselnde Geschichte einzutauchen und nebenbei auf Entdeckungsreise zu gehen. Dabei erkunden Ratetüchse auf spielerische und kreative Weise den historischen Stadtkern von Bad Radkersburg und lösen mit Hilfe von Hinweisen vor Ort knifflige Aufgaben. Das Charmante daran: Ganz nebenbei erfahren die Teilnehmer allerhand Wissenswertes über die Stadtgeschichte.

Nach der Buchung bekommt man eine Krimi-Akte mit dem Ermittlungsauftrag und den Haftbefehl-Code per Mail zugeschickt. Es ist eine

Kombination aus Schnitzeljagd und Sightseeing, bei der die Teilnehmer versteckte Orte und Zeichen richtig deuten müssen. Dabei erhält man in der Rolle der Ermittler immer wieder neue Hinweise in Form von Briefen, Anrufen und Sprachnachrichten - und wird so quer durch die Mur-Stadt gelotst.

Einrechnen sollte man für das unterhaltsame Krimierlebnis im Freien zwischen zwei und drei Stunden. Natürlich können Nachdenkpausen in Cafés und Gasthäusern jederzeit eingelegt werden. Teamwork und Logik werden dabei auf die Probe gestellt. Ein Outdoor-Escape-Game für die

ganze Familie, Freundesgruppen und vor allem Krimi-Fans.

Unser Selbsttest: Wir sind zu dritt durch die Stadt geschlendert und haben Bad Radkersburg durch das spannende Teamevent auf erfrischende Art und mit neuen Augen angeschaut. Die meisten der 15 Rätsel - bis auf zwei - konnten wir auf Anhieb recht schnell lösen. Ein Hinweis stellte uns aber länger auf die Probe und obwohl ein Versteck für uns schließlich gar nicht zu aufzustoßern war, schafften wir es dennoch, den wahren Schuldigen hinter Gitter zu bringen. Wir waren uns emig: So macht ein Städtetrip zusätzlich Spaß! ❄️

Lifestyle

Foto: pixabay



Fotos: Steiermärkische Sparkasse, Drechsler, DiniTech, Waldhochzeit

Elegant Tours - neu in Stainz bei Straden

Elegant Tours - ein neuer Boutique-Reiseveranstalter für weltweite Individualreisen, wurde heuer von Claus & Ksenia Wippel in Stainz bei Straden gegründet. Das Paar hat bis zum Ausbruch der Covid-Pandemie auf der Arabischen Halbinsel gelebt und im Tourismus gearbeitet. 2020 entschieden sich die beiden dazu, mit ihrer damals einjährigen Tochter nach Österreich zurückzukehren und sie hier aufwachsen zu lassen.

Claus Wippel arbeitete als Vollblut-Touristiker in allen Sparten des Tourismus für Stadthotels, Luxus-Resorts, Incoming-Agenturen und Reiseveranstalter und bereiste alle Kontinente der Welt. Diese Erfahrungen will er heute umsetzen, um als Direktreiseveranstalter Reisen auf höchstem Niveau, aber auch für jedes Budget anzubieten - und dies zum Bestpreis.



Foto: Wippel



elegant tours

Service auf höchstem Niveau

„Uns fiel auf, dass seit der Pandemie bei fast allen großen Reiseveranstaltern im Bereich Service gespart wird. Wir möchten diese Lücken füllen und mit einem 24-Stunden-Concierge-Service punkten und damit den Reisenden ein Gefühl von Sicherheit mitgeben, damit diese die schönste Zeit des Jahres sorgenfrei genießen können. Wir bieten nicht nur Reisen an, sondern vermitteln unser Wissen auch in Form von persönlichen Vorträgen für Unternehmer und Hoteliers der Region - und das zu verschiedensten Themen rund um den Tourismus“, sagt Claus Wippel. ✨

KONTAKT

Elegant Tours

8345 Stainz bei Straden

Tel.: 0681 / 10837747

info@eleganttours.at | www.eleganttours.at



Wenn Vulkane swingen beginnen

Beim Dixie- & Swingfestival Weiz im August werden 5.000 Jazzfans die Erlebnisregion Oststeiermark und das Thermen- & Vulkanland entern. Die Gemeinden Ilz und Riegersburg sind live dabei.

An der Musikschule Ilz gibt es diesmal sogar drei Tage (9.-11. August) den Workshop für traditionelle Jazzmusik, also Ragtime, Blues, Dixieland und Swing. Prominente Dozenten wie die Gesangsprofessorin Ines Reiger, Mátyás Bartha, Herbert Swoboda, MMag. Robert Ederer und Co. formen kleine Ensembles und üben den „Swing“. Am Sonntag (11.8.) gibt es das Abschlusskonzert im Hof der Musikschule Ilz mit Dozenten, Schülern und Bands. Mit dabei auch die „Big Band Ilz“ unter Willi Kulmer und „Liza in Dixieland“. An allen drei Tagen gibt es eine für den nahenden Schulbeginn interessante Ausstellung des Musikhauses Grießl aus Graz. Offenes Geheimnis: Am Samstag (10.8.) sollen sich die Musiker im Buschenschank Brunner treffen. Vielleicht nicht nur zum Jausnen.

Damit wandern alle Blicke nach Riegersburg. Denn die Marktgemeinde ist heuer nach Ilz die zweite „Festival Gemeinde“ im Steirischen Vulkanland. Zum Abschluss des neuntägigen Festivals gastiert am 18. August auf dem Marktplatz die komische, aus der Slowakei stammende Band „Funny Fellows & Janika“. Als Headliner zum „Dixie- & Swingfestival Weiz“ kommen heuer Startrompeter James Morrison (AUS), die Gipsy Tatiana Eva-Marie (USA) mit Avalon Jazz Band (FRA) und Starpianist Rossano Sportiello zu vier Händen mit Mátyás Bartha.

Wer sich zum Workshop anmelden möchte oder alles genau wissen will, schaut auf www.dixie-swingfestival.at.

Foto: Dixie & Swing



FELDBACHER SOMMERSPIELE

27.06.-13.08.2024 – PROGRAMM

Donnerstag, 27. Juni, Zentrum, 19 Uhr

ERÖFFNUNGSKONZERT DER FELDBACHER SOMMERSPIELE 2024

„Feldbacher Friedenskonzert“

Das Friedenskonzert wird vom Rotary Club Feldbach in Zusammenarbeit mit der Stadtgemeinde Feldbach veranstaltet und beinhaltet Auftritte der Bigband der Musikschule Feldbach, Musikschule Ptuj (Slowenien) und der Bigband Pula (Kroatien) – **Uraufführung des Arrangement von „Imagine“.**

Freitag, 28. Juni, Zentrum, 19.30 Uhr

SOMMERKONZERT DES STADTCHOR FELDBACH

„Sommer, Sonne und Mee(h)r“

Mittwoch, 3. Juli, Sonnendeck, 19.30 Uhr (bei Regen im K4)

KONZERT SEITINGER&MAIERHOFER **Eintritt frei!**

Liedermacher und Geschichtenerzähler – und je ein bisschen Pop, Jazz und Volksmusik

Donnerstag, 4. Juli, Kunsthalle, 19.30 Uhr

VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG **Eintritt frei!**

„ALLES GUTE“

An der Ausstellung wirken mit: Roswitha Dautermann, Anja Gether, Herta Haas, Charlotte Kleindienst, Karin Kogler, Karin Scheucher und Zsuzsanna Szula. Werke von Cleo Hammer-Purgstall und Maria Jungwirth werden von privaten Leihgebern zur Verfügung gestellt.

Ausstellungsdauer: bis 28.7.2024, Di-So 11-17 Uhr

Montag, 8. Juli, Zentrum, 17 Uhr



QUASI-QUASAR-THEATER

„Stella Zauberstern“ **Eintritt frei!**

Freitag, 12. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

KONZERT „THE STONES SONGBOOK“

Kurt Keinrath & Florian Trummer

Samstag, 13. Juli, Kulturwerkstatt, 18 Uhr

STADTMUSIK WURLITZER

„Das Leben ist (k)ein Wunschkonzert!“ – Ein Dämmerstern der besonderen Art

Montag, 15. Juli, K4, 19.30 Uhr

KABARETT „DIE STADTKÜNSTLER“

Satirische Plaudereien von Uwe Trummer & Hannes Glanz

Freitag, 19. Juli, „soundgrube“ (Sandgrube)

Auersbach, 19 Uhr

(bei Regen in der MZH Auersbach)

VOKAL.TOTAL OUT OF GRAZ

„Vokaler Wahnsinn“

Montag, 22. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

LESUNG & MUSIK MIT KOMPONIST, POET UND AUTOR LORENZ MAIERHOFER

„Zum Glück“

Donnerstag, 25. Juli, Taborhof, 20.30 Uhr (bei Regen im K4)

FILMVORFÜHRUNG **Eintritt frei!**

„Das Schloss“ – Zum Kafka-Jahr 2024

Freitag, 26. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

KONZERT BORIS BUKOWSKI

„Bukowski privat“

Mittwoch, 31. Juli, Sonnendeck, 19.30 Uhr

(bei Regen im K4, Rathausplatz 1)

KONZERT ANNA TROPPEL-LENER

MIT DEM TRIO GSCREAMS **Eintritt frei!**

Freitag, 2. August, Kunsthalle, 18.30 Uhr

VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG **Eintritt frei!**

„Wald- und Wiesenkunst“ von zweintopf

Ausstellungsdauer: 03.08.-17.09.2023, Di-So 11-17 Uhr

Hochsommer-Öffnungszeiten: 02.08.-04.08. & 08.08.-11.08., 10-18 Uhr (im Rahmen von Hochsommer Art Festival 2024)

Freitag, 9. August, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

KONZERT MIT „SIR“ OLIVER MALLY & FLORIAN TRUMMER UND STRANGER IN THE FAMILY

„Blues & Beyond“

4 Brüder und ein „Fremder“... und doch wie aus einem Guss

Samstag, 10. August, Hof im Kieslingerhaus, 19.30 Uhr

(bei Regen im Zentrum)

MUT ZUR MITTE **Eintritt frei!**

„Ein Aufatmen in Wort, Bild und Klang“

Dienstag, 13. August, Zentrum, 19.30 Uhr

NICOLE BEUTLER

„Wer weiß, wo ich schon morgen bin“



Infos und Tickets:

Kulturbüro Feldbach,
Rathausplatz 1, 8330 Feldbach,

Tel.: 03152/2202-310, -311, kultur@feldbach.gv.at

Gästeinfo Feldbach, Hauptplatz 1, 8330 Feldbach,
Tel.: 03152/3079, info@thermen-vulkanland.at

www.feldbach.gv.at/kulturstadt



Ein Hauch Provence



In der abwechslungsreichen Hügellandschaft der Oststeiermark scheint die Sonne mehr als 2.000 Stunden im Jahr. Mittendrin liegt das Lavendelgut Bad Waltersdorf der Familie Wilfinger, die eines der größten Lavendelfelder Österreichs biologisch und ökologisch bewirtschaftet. Der daraus gewonnene Lavendel wird in der hauseigenen Manufaktur zu ätherischem Öl und anderen exquisiten Produkten veredelt.

Im Jahr 2016 haben Petra Wilfinger und ihr Mann das Lavendelgut auf einem etwa 6.000 m² großen Grundstück am Sonntagsberg nahe Bad Waltersdorf gekauft. Rasch stellte sich die Frage: Was tun mit der großen Fläche? Nach einigen Überlegungen kamen beide auf das Thema Lavendel, der in dieser Region bis dato noch keine Bedeutung hatte. Und so legte Petra Wilfinger ihr erstes Lavendelfeld an. Schon bald waren es mehr und aktuell werden etwa acht Sorten am Sonntagsberg angebaut (weltweit gibt es 60-70 Sorten Lavendelsorten).

Die herrlich duftende Pflanze wird Ende Juni händisch geerntet - und das nur bei Schönwetter. Nach maximal zwei Wochen (je nach Wetter) ist die Ernte ein- und in den Ökopark Hartberg gebracht, wo das ätherische Öl des Lavendel per Destillierung gewonnen wird.

Echte Handarbeit

Das wertvolle Öl verarbeitet Petra Wilfinger dann in ihrer kleinen, biologisch zertifizierten Manufaktur zu Duft- und Massageölen, Seifen, Duftsackerl oder -pölsterchen und vieles mehr. Außerdem

finden sich in der Produktpalette des Lavendelguts Badezusätze, Lippen- und Handpflege, Duschbäder, Balsame, Deodorants, Salben, Venensprays und Handdesinfektionsmittel.

Auf ringnaturshop.com kann man im vielfältigen Produktangebot stöbern und diese natürlich auch bestellen bzw. kaufen.

Touristenmagnet & Foto-Hotspot

Mittlerweile haben sich die violettblauen Felder in ihrer Hochblüte als beliebtes Fotomotiv herumgesprochen. „Für



Zwei- bis dreimal pro Jahr wird der Boden vertikutiert und vom Unkraut befreit. Das passiert mit Hilfe von Pferd Poldi, das sich für diesen Einsatz schon oft bewährt hat.



” Das **Lavendelgut in Bad Waltersdorf** ist ein wahres **Schmuckstück**. Nicht nur die hervorragende Lage mit Blick auf ein tolles Lavendelfeld locken, auch das Geschäft selbst ist ein wahres Erlebnis. Der angenehme **Duft** nach Lavendel, die nette **Atmosphäre**, die große Auswahl an regional produzierten Produkten und die Möglichkeit, diese auch zu verkosten, sind nur einige Gründe, das Lavendelgut zu besuchen. “

Beispiel einer Tripadvisor-Bewertung

private Schnapsschüsse sind die Fotografen kein Problem. Wenn es sich aber um professionelle Fotos für Hochzeiten oder Werbemotive handelt, muss man schon mit uns Kontakt aufnehmen. Schließlich sind die Felder Privatbesitz“, bittet Petra Wilfinger um Verständnis.

Lavendel hat eine gute Nachrede

Zu den Stärken der Zier- und Heilpflanze Lavendel zählen seine harmonische Schönheit und die positive Wirkung seiner kostbaren Inhaltsstoffe auf Mensch und Tier.

Es sind die hübschen Blüten und Blätter, in denen sich die positive Energie der Pflanze ballt. Als Nervenkräutlein, das beruhigend wirkt und den Schlaf begünstigt, ist er wohlbekannt. Mit seinem Duft bringt er Frische ins Haus und wehrt Insekten auf natürliche Art und Weise ab. Erschöpfte Seelen ermuntert er und unruhige Geister besänftigt er. Von Hand gepflegt, sorgfältig geerntet und zu einzigartigen Erzeugnissen verarbeitet, offenbart das Lavendelgut Bad Waltersdorf, welche großartigen Werte die Natur der Steiermark für den Menschen zu bieten hat.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag: 9 - 12 und 13 - 17 Uhr

Samstag: 9 - 13 Uhr

KONTAKT:

Lavendelgut Bad Waltersdorf
Wagerberg 192, 8271 Bad Waltersdorf

Tel.: 03333 / 27310
office@lavendelgut.com

www.lavendelgut.com
www.ringnaturshop.com



Fotos: Lienhardt, Marktgemeinde Tieschen

Tieschen - seit 25 Jahren Marktgemeinde und Paradebeispiel zukunftsorientierter Gemeindepolitik

Bei der Gemeindereform 2015 wurde Tieschen als Zentrumsgemeinde eingestuft und durfte somit eigenständig bleiben. Basis für diese Entscheidung war, dass es in Tieschen einfach alles gibt, was für ein funktionierendes Gemeindeleben notwendig ist. Dazu zählen z.B. Arzt, Nahversorger, Bank, Fleischhauer, Tankstelle, Kindergarten, Schule, Betriebe aller Art und vieles mehr. Einen Namen hat sich Tieschen vor allem als Weinbau- und Tourismusgemeinde gemacht.



Seit April 2000 lenkt Bgm. Martin Weber die Geschicke der 1.300-Einwohner-Gemeinde Tieschen. Die 25-Jahr-Feier der Markterhebung bot Gelegenheit, zurückzublicken und auch aufzuzeigen, wie sich Tieschen aktuell präsentiert.

Infrastruktur und Klimaschutz stehen ganz oben auf dem To-Do-Zettel der Gemeindeverantwortlichen. Stolz berichtet Bgm. Weber, dass Tieschen als eine der ersten steirischen Gemeinden flächendeckend zu 100% mit Glasfaser-Internet versorgt ist.

Auch für den Klimaschutz werden Jahr für Jahr Maßnahmen gesetzt. Vor über zehn Jahren wurde schon die gesamte Ortsbeleuchtung auf klimaschonende LED umgestellt. Nachdem das Projekt „Klimafit Grüne Wärme“ mit einer Bioheizungsanlage wiederum im Ortskern erfolgreich umgesetzt wurde, startet heuer das Projekt „Klimafit Grüne Energie“ am Dach der Kläranlage, die aktuell bereits mit Sonnenenergie betrieben wird. Auf weiteren zehn Dächern von gemeindeeigenen Gebäuden wird die Energiewende in

Zusammenarbeit mit der Raiffeisenbank und in Form der „Erneuerbare Energie Gemeinschaft Tieschen“ mit zusätzlichen PV-Anlagen vorangetrieben.

Für Gäste der Region, aber auch die Bevölkerung hat Tieschen ebenfalls viel zu bieten. So kann man sich im örtlichen Freibad (im Umkreis von etwa 20 km das einzige) erfrischen oder die Umgebung kulinarisch bei den zahlreichen bekannten und vielfach ausgezeichneten Winzern und Buschenschänken erkunden. Der TAU-Weg der Riede und der Sonnengangsweg laden entlang der Weingärten und Obstanlagen zum Wandern oder Radfahren ein.

Aber auch im Bereich Bildung ist Tieschen Vorreiter. So wird die Digitalisierung der Volksschule ausgebaut. Schon vor etwa sieben Jahren haben wir die Kinder mit Tablets ausgestattet, was sich dann beim Distance Learning in der Corona-Zeit sehr bewährt hat“, betont Bgm. Martin Weber.

Außerdem wurde eine digitale Schultafel angeschafft, heuer kommt eine zweite hinzu. Auch die Lehrgrabungen am Königsberg gehen weiter. 20 Studierende und Professoren der Unis Wien und Krems werden die prähistorische Höhensiedlung unter der Leitung von Univ.-Prof. Wolfgang Neubauer wissenschaftlich untersuchen. Am 20. Juli findet dazu am Marktplatz zum 4. Mal das „Fest der Forschung“ statt, zu dem interessierte Bürger und regionale Schulen eingeladen sind.

Insgesamt investiert die Gemeinde allein im Jahr 2024 über 2,1 Millionen Euro in ein zukunftsstarkes Tieschen!



Anlässlich „25 Jahre Marktgemeinde Tieschen“ wurden 25 Personen des öffentlichen Lebens für ihre ehrenamtlichen Tätigkeiten gewürdigt. Bgm. Martin Weber (2.v.r.), die Gemeindevertretung und LH-Stv. Anton Lang (im Bild hinter Gabriele Ploder) gratulierten sehr herzlich.

ANZEIGE



Der SV Tieschen steigt erstmals auf!

Zugegeben, es hat ein wenig gedauert. Aber im 63. Jahr seit der Gründung hat der SV Tieschen den Aufstieg in die nächsthöhere Spielklasse geschafft. Das wurde im Rahmen einer großen Meisterfeier ausgiebig gefeiert.

Darauf haben die Kicker des SV Tieschen wirklich lange warten müssen. Aber nach dem 10:0-Sieg gegen Jagerberg am 3. Mai dieses Jahres standen die Tieschener als Meister der 1. Klasse Süd fest - und damit auch als Fixaufsteiger in die Gebietsliga.

Der Sportverein Tieschen wurde 1961 gegründet. Der erste Ball und die erste Garnitur Dressen wurden noch mit Eigenmitteln und Unterstützung der Dorfbewohner angeschafft. Mehrere Male war der SV schon Herbstmeister, aber im Frühjahr kam immer wieder der Einbruch. „Wenn man es von der sportlichen Seite sieht, kann man festhalten, dass wir zumindest 63 Jahre lang nicht abgestiegen sind“, resümierte Obmann Gerhard Gschaar schmunzelnd.

Erfolgstrainer Alois Sundl, selbst 10-15 Jahre als Spieler in Tieschen tätig, und

seit erst 15 Monaten Hauptübungsleiter, glaubt, dass sich seine Mannschaft gut in der neuen Liga schlagen wird. „Vielleicht ist sogar Platz fünf möglich“, gibt er sich optimistisch.

Anlässlich des Aufstiegs erinnerten sich auch zwei Tieschen-Legenden an ihre Anfänge beim Verein. Mittelfeld-Dauerläufer Karl Schöllauf (Spieler von 1964-1979) brachte zum Pressetermin 70 Jahre alte Fußballschuhe mit, die er von einem ehemaligen Gönner des Vereins geschenkt bekommen hatte.

„Eisenfuß“ Karl Unger spielte von 1964 bis 1984 beim SV Tieschen.

Als Libero war er das stabile und teils unüberwindbare Bollwerk in der Abwehr.

Er war auch Mannschaftskapitän und ist noch immer im Besitz seines Spielerpasses.

Obmann Gschaar und Kassier Reinhard Stoff bedankten sich im Vorfeld der Feierlichkeiten zum einen beim langjährigen Dauersponsor Raika und zum anderen bei der Gemeinde und bei Bgm.

Martin Weber für die immerwährende Unterstützung, besonders in Sachen Infrastruktur.

Die Meisterfeier fand direkt nach dem letzten Spiel gegen Mureck auf dem Marktplatz statt, wo mit den Fans und der

Bevölkerung dieses historische Ereignis bis spät in die Nacht zelebriert wurde.



Sie waren schon ein paar Tage vor der großen Meisterfeier in Party-laune: v.l. Karl Unger, Trainer Alois Sundl, Karl Schöllauf, Bgm. Martin Weber, Obmann Gerhard Gschaar, Kassier Reinhard Stoff und Alexander Neubauer (Raika)



Viel Prominenz (darunter der steirische Fußball-Präsident Wolfgang Bartosch, SPÖ-Klubobmann Hannes Schwarz und Bgm. Martin Weber) sowie die heimischen Winzer gratulierten zum Meistertitel.



Das Saubermacher-Team freut sich über den Würdigungspreis für vorbildliches Wirtschaften.

Würdigungspreis für vorbildliches Wirtschaften geht an Saubermacher

Diözesanbischof Wilhelm Krautwaschl verlieh den Würdigungspreis für vorbildliches Wirtschaften der Katholischen Kirche Steiermark für vielfältigstes Engagement für Mensch und Gesellschaft an das Entsorgungsunternehmen Saubermacher. Mit diesem Preis werden Unternehmen ausgezeichnet, die im Sinne der katholischen Soziallehre menschen-, umwelt- und wirtschaftsgerecht agieren.

Aus 75 Nominierungen durch die steirischen Pfarren und Seelsorge-räume wählte die Jury des Fonds für Arbeit und Bildung der Diözese Graz-Seckau - bestehend aus Experten für Wirtschaft, Gewerkschaft und katholische Soziallehre - acht Unternehmen aus. Das Recyclingunternehmen Saubermacher wurde von den acht Ausgezeichneten für „vielfältigstes Engagement für Mensch und Gesellschaft“ ausgezeichnet.

Bischof Wilhelm Krautwaschl: „Bebauen und entwickeln sowie behüten und schützen, alles mit Fokus auf eine gute Beziehung zwischen den Menschen und zwischen Menschen und der



Peter Hochegger, gf. Vorsitzender des Fonds für Arbeit und Bildung der Diözese Graz-Seckau, Saubermacher Hans Roth und Fonds-GF Bernhard Schwarzenegger

Umwelt - so beschreibt Papst Franziskus gelungenes Wirtschaften in seiner Sozial- und Umweltenzyklika Laudato Si. Den Preisträgern sage ich ein herzliches Vergelt's Gott für ihren Einsatz.“

Saubermacher-Gründer Hans Roth übernahm gemeinsam mit Führungskräften sowie Mitarbeitern den Preis von Bischof Krautwaschl.



Saubermacher-CEO Hans Roth nahm mit großer Freude die Gratulationen von Bischof Wilhelm Krautwaschl und WK-Präsident Josef Herk entgegen.

Jetzt neu: Toyota bei Gady Family

Toyota ergänzt seit Jänner das Markenportfolio der Gady Family mit Vertriebs- und Servicestandorten in Leibnitz und Fehring. „Die japanische Marke ist der Weltmarktführer und eines der zuverlässigsten Fahrzeuge der Welt“, sagt Markenleiter Alexander Dengg sichtlich stolz über den Familienzuwachs.



An den beiden Gady-Standorten in Leibnitz und Fehring wird die vielfältige Produktpalette von Toyota nicht nur verkauft, sondern auch serviert.

Das gesamte Wissen und die Erfahrung der fachlich versierten Mitarbeiter der Gady Family stehen zur Verfügung.

Überzeugen Sie sich von der Modellvielfalt und den aktuellen Aktionen. Beispielsweise sind die Modelle Yaris, Yaris Cross oder CH-R bereits zu

einem sensationellen Leasing-Angebot von nur **1,99 % im TOYOTA EASY Leasing** erhältlich. Profitieren Sie auch von der **Zehn-Jahre-Relax-Garantie** bei Ihrem Toyota! Durch die jährliche Inspektion verlängert sich Ihre Werksgarantie für ein weiteres Jahr - bis zu einem Fahrzeugalter von maximal zehn Jahren.

Gady Family bewegt!

KONTAKT

Gady Autohaus GmbH

Industriestraße 9, 8430 Leibnitz
Tel.: 03452 / 2211-0

Bahnhofstraße 21, 8350 Fehring
Tel.: 03155 / 2310-0

www.gady.at



ANZEIGE

Sommer. Sonne.
Der neue Golf.

Jetzt bei uns Probe fahren
und für 1 Monat Fahrvergnügen
mit dem neuen Golf gewinnen!

Kraftstoffverbrauch: 5,2 – 6,6 l/100 km. CO₂-Emissionen: 118 – 150 g/km.
Symbolbild. Stand 04/2024.



Theodor Mager

8280 Fürstenfeld, Körmenderstraße 7
Telefon +43 3382 53360, www.autohaus-mager.at



Familie Hütter ist „Vifzack 2024“

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat die Familie Hütter aus Krusdorf/Straden mit ihrem Projekt „Mobilstall für Mastgeflügel“ zum Gewinner des Innovationspreises „Vifzack 2024“ gekürt.

Mobiler Tierwohlstall für Masthühner

Über den Wolken und in Krusdorf muss die Freiheit wohl grenzenlos sein. Zumindest fürs Geflügel. Die Hühner - und der stolze Vier-Kilo-Hahn - fressen Waltraud Hütter buchstäblich aus der Hand, als sie beim LKW-Anhänger, der mitten in der Wiese steht, das Tor öffnen. Außen unscheinbar, verbirgt sich im Inneren dieses ausrangierten Sattelanhängers ein um weniger als 30.000 Euro selbst gebauter High-Tech-Stall für Masthühner.

Die Großfamilie Hütter ist schon seit vielen Jahren Vorreiter mit Weidehaltung für Gänse, Enten, Puten und nun auch Mastgeflügel. „Tierwohl ist ein Generationenprojekt. Bei uns arbeiten alle Generationen daran mit“, sagen die beiden Söhne Martin und Patrick, die voll am Betrieb mitarbeiten.

Perfekt selbstgemacht

Während es aber mobile Ställe für Legehennen viele an der Zahl gibt, sieht es bei Mastgeflügel anders aus.

Also hat August Hütter ab 2019 alte LKW-Sattelanhänger erworben und sie mit viel Hirnschmalz und Technik mit seinen Söhnen und einem befreundeten Schlosser umgebaut. Dabei wurden Fenster, Silos, Heizung und Einrichtung auf den Anhänger gebaut, Patrick hat auch die automatisierte Fütterung selbst pro-

grammiert. In der Schule gelernt? „Nein, das habe ich mir alles selbst beigebracht“, ergänzt der 29-Jährige, der einen mobilen Fahrverkauf aufgezogen hat, damit das Fleisch bis Wiener Neustadt vor die Tür der Kunden geliefert wird. ✨



Foto: Landwirtschaftskammer

HANDWERKERBONUS

bis zu 2.000 Euro
für maßgefertigte
Tischlerarbeiten
ab 15. Juli 2024
beantragbar



www.wko.at/handwerkerbonus

Für alle Handwerkerleistungen ab 1. März 2024 –
Förderhöhe mindestens 50 Euro, maximal 2.000
Euro pro Person und Wohneinheit 2024/maximal
1.500 Euro pro Person und Wohneinheit 2025.

Dein
Handwerkerbonus
für Einbaumöbel
(Küche, Bad & Co)
vom Steirischen
Tischler.

IHR
steirischer
TISCHLER
...MACHT'S PERSÖNLICH



Faszination Oldtimer

Über 7.000 Besucher tummelten sich am Pfingstmontag auf den Wiesen rund um das Sportgelände in Weinberg bei Fehring, um Oldtimer, US-Cars, Motorräder und Mopeds sowie Sportwagen, alte Traktoren und sogar einen Panzer zu bestaunen. Drei Hektar Parkplätze und die umliegenden Wiesen haben fast nicht ausgereicht, um den Besuchermassen Platz zu bieten. Zum Glück gab es den ganzen Tag über ein ständiges Kommen und Gehen, sodass letztlich jeder irgendwie doch einen Platz fand.

„Zirkusdirektor“ & Organisator Ru-

pert Bruchmann und das Team des „Sportlerstammtisch Weinberg“ freuten sich, dass am Ende des Tages der komplette Vorrat an Speisen und Getränken an den Mann und die

Frau gebracht werden konnte. Neben der Präsentation der vielen Fahrzeuge bot das Treffen bei perfektem Wetter auch die Gelegenheit zum gemütlichen Beisammensein, Fachsimpeln mit Gleichgesinnten und zum Genießen der steirischen Gastfreundschaft. ✨



Fotos: Sportlerstammtisch Weinberg



Leidenschaft auf Rädern

Das Oldtimertreffen „Blechnobil“ in Brunn bei Fehring war eine bestens besuchte Veranstaltung für Oldtimer-Enthusiasten, die unter der Leitung von Obmann Reinhard Kaufmann zum bereits wiederholten Mal mit viel Liebe zum Detail organisiert wurde. Dieses Treffen präsentierte eine Vielzahl an Fahrzeugen, von verschiedenen Herstellern und Modellen bis hin zu Traktoren und Mopeds, die eine reiche Automobilgeschichte widerspiegeln. Sonderausstellungen, wie die im alten Heizhaus der ÖBB, boten einen genaueren Blick auf ausgewählte Modelle, weckten Nostalgie und regten Gespräche unter den Besuchern über diese polierten und kostbaren Fahrzeugikonen an. ✨



Fotos: Lienhardt



Rechts: Organisator Reinhard Kaufmann mit seinem Peugeot-Oldtimer





Kompetenzzentrum für Elektromobilität eröffnet

Die DiniTech GmbH in St. Stefan im Rosental eröffnete Ende Mai ihr brandneues Kompetenzzentrum für Elektromobilität. Am neuen Firmensstandort feierten über 500 Gäste.

Nach der Begrüßung durch Geschäftsführer Dietmar Niederl und Michaela Trummer, die gemeinsam einen kurzen Einblick in die Entstehungsgeschichte des heimischen Unternehmens gaben, folgten Ansprachen von NRBg. Agnes Totter, Landesrätin Barbara Eibinger-

Miedl und Bgm. Johann Kaufmann. Pfarrer Grabner führte die Segnung des Firmenstandortes durch. Anschließend durften die Besucher ein umfangreiches Programm genießen - von Führungen durch den Standort über Gewinnspiele, regionaler Kulinarik und der Möglichkeit, die Produkte des Unternehmens zu testen, kam keine Langeweile auf.

Der Abend wurde mit einer Präsentation von Vertriebs- und Supportleiter Gilbert Neubauer über die Kompetenzen

der DiniTech GmbH fortgesetzt, gefolgt von einer Kabarettvorstellung durch Peter DeVille.

Der neue Firmenstandort, der aus einem mehrstöckigen Bürogebäude, einer Produktionshalle und einem Forschungs- und Entwicklungsbereich bestand, wurde kürzlich in einem zweiten Bauabschnitt erweitert. Aktuell belaufen sich die Hallenflächen auf 4.500 m² und die Büroflächen auf 1.600 m². ✨

DiniTech präsentierte „Charging4Fleets“

Die Firma DiniTech aus St. Stefan im Rosental hat beim „NRGkick Fleets Day“ ihr neuestes Produkt, das Flottenportal „Charging4Fleets“, offiziell vorgestellt. Die Veranstaltung fand im brandneuen DiniTech-Kompetenzzentrum statt und zog zahlreiche Experten sowie Interessenten aus dem Bereich Flotten- und Fuhrparkmanagement an.

Neben interessanten Vorträgen von Marcella Kral (ÖAMTC) und Paul Zöchling (Post AG) präsentierten DiniTech-Gründer und Geschäftsführer Dietmar Niederl Alexander Winkler (Softwareleiter) und Gilbert Neubauer (Vertriebsleiter) die Funktionen und Vorteile des neuen Flottenportals.

Charging4Fleets bietet eine umfassende Lösung für die Herausforderungen des Flottenmanagements elektrischer Fahrzeuge. Mit Features wie präziser Abrechnung, Möglichkeit des Ladens ohne feste Installation und einer nahtlosen

Integration in den Arbeitsalltag setzt DiniTech neue Maßstäbe. Das Portal ermöglicht es, Ladevorgänge problemlos zu überwachen, zu verwalten und abzurechnen, was Unternehmen hilft, ihre Elektroflotten effizient zu nutzen.

Ein herausragendes Merkmal des Portals ist die Flexibilität der Ladeinheit NRGkick, die überall einsetzbar ist und ohne zusätzliche Installationskosten auskommt. Dies vereinfacht das Management und die Skalierung von Elektrofahrzeugflotten erheblich. Nutzer können

ihre Dienstfahrzeuge bequem zu Hause laden und die Kosten einfach und genau mit dem Arbeitgeber abrechnen.

Marcella Kral (ÖAMTC) gab spannende Einblicke in die Entwicklung der E-Mobilität und den Zukunftschancen der Branche, während Paul Zöchling, (Post AG) mit Einblicken in die Elektrifizierung der eigenen Firmenflotte begeisterte. Beide betonten, dass es weiterhin nachhaltige Lösungen und Innovationen wie „Charging4Fleets“ brauche, um die Zukunft der E-Mobilität zu stärken. ✨



Der neue VW Tiguan - großräumiger Allrounder

Volkswagen hat die dritte Generation des mehr als 7,6 Mio. Mal verkauften Bestsellers vollständig neu entwickelt. Besonders interessant ist der Tiguan als Plug-in-Hybrid.

Nobler Innenraum, viel Platz, tadelloses Fahrverhalten und auch ein eHybrid im Angebot - die erste Ausfahrt im neuen VW Tiguan hat was.

Der erste Fahrereindruck? Unspektakulär - im allerbesten Sinne des Wortes. Das SUV federt Unebenheiten rigoros weg und vermittelt gleichzeitig Stabilität in Kurven. Beim Antrieb bietet Volkswagen eine große Auswahl: So werden aktuell zwei Mildhybride sowie ein Diesel mit Allradantrieb angeboten. Voraussichtlich ab Sommer 2024 starten die beiden Plug-in-Hybride.

Das großzügige Innere des neuen Tiguan ist wertig und übersichtlich. Dank der intuitiven Bedienelemente des Cockpits kann man sich auf das Wesentliche konzentrieren - nämlich das Fahren. Dafür sorgt u.a. das Multifunktionslenkrad in Leder oder das „Digital Cockpit Pro“ mit dem 26 cm (10,25 Zoll) großen TFT-Farbdisplay. Praktisch: In der Mittelkonsole

sind gleich zwei induktive Ladeschalen verbaut. Und - der Innenraum lässt sich in einer von 30 wählbaren Farben sanft „beleuchten“.

Elektrisierend - der Tiguan eHybrid

Der Plug-in-Hybrid mit Elektro- und TSI-Benzinmotor macht besonders effizientes Reisen möglich. Bei ausreichend geladener Batterie startet der Tiguan eHybrid automatisch, bei dem nur der Elektromotor läuft. Die Batterie ermöglicht 50 km rein elektrische Fahrt. Aktiviert man den Hybridmodus, übernimmt der Tiguan eHybrid die optimale Abstimmung der Motoren für eine besonders effiziente Fahrt auf weiten Strecken. Im GTE-Modus kann man Verbrennungs- und Elektromotor zu

einer Systemleistung von 245 PS kombinieren. Der Tiguan startet mit dem 130 PS starken Mildhybrid bei 33.990 Euro. 🌿



Fotos: Lienhardt, Volkswagen

Der neue **Tiguan**
Für alles, was das Leben bringt

Jetzt Probe fahren

Verbrauch: 5,3 - 7,9 l/100km. CO₂-Emission: 139 - 194 g/km. Symbolbild. Stand 02/2024



Trummer

Wir bewegen Menschen.
8330 Feldbach, Gniebing 84
Telefon +43 3152 2336
www.trummer.or.at

Ihre VW Ansprechpartner



Josef Lechner
VW Markenleiter
+43 664 80233617



Mario Friedl
VW Spezialverkäufer
+43 664 2813627



institut ihres Vertrauens entschieden haben. Das hat sicher auch mit der sehr hohen Beratungs- und Betreuungskompetenz unseres Teams zu tun. Die Sparkassen-Gruppe wurde dafür schon mehrmals mit dem 'Recommender Award' ausgezeichnet", analysiert Klaus Domittner anlässlich der Präsentation der 2023er Zahlen & Fakten.

Mit Stand 31.12.2023 hält die Steiermärkische Sparkasse Südoststeiermark bei 48.160 Kunden und 75 Mitarbeitern in elf Filialen. Das Kundenvolumen beträgt stolze 2,4 Mrd. Euro. 2017 waren es noch 1,7 Mrd. Euro.

Regionsleiter Klaus Domittner weiß, warum trotz schwieriger Rahmenbedingungen die Geschäftszahlen in der Südoststeiermark sich positiv vom Konzernschnitt abheben. „Wir als ehemalige hilfesuchende Grenzregion leben nicht nur wieder, wir wachsen und gedeihen. Das ist den hier lebenden Menschen, die fleißig, innovativ und trotzdem bodenständig sind, geschuldet. Die Region ist stark geprägt von Klein- und Mittelbetrieben und einer vielseitigen Landwirtschaft“.

Auch der Blick auf das Konzernergebnis 2023 kann sich sehen lassen. Birgit Pucher, Leiterin der Konzernkommunikation, konnte auf historische und massive Wachstumsraten in allen Geschäftsbereichen verweisen. Die Bilanzsumme beträgt 21,3 Mrd. Euro, das Jahresergebnis konnte von 292 auf 460 Mio. Euro gesteigert werden. 2,9 Mrd. Euro Eigenkapital führen zu einer Bestquote von 25%. ✨

Wieder Rekordjahr für die Steiermärkische Sparkasse

Auch der Bankensektor muss sich Jahr für Jahr neuen wirtschaftlichen Herausforderungen stellen. Eine hohe Inflation und hohe Energiepreise, kräftige Zinserhöhungen und generell eine schwächelnde Konjunktur haben zu sinkenden Kreditnachfragen und Rückgängen bei Investitionen in gewerbliche Wohnimmobilien und auch beim öffentlichen Wohnbau geführt.

Umso mehr freut es Klaus Domittner, Leiter der Region Südoststeiermark (ehemalige Bezirke Feldbach, Fürstenfeld und Radkersburg), dass „sein“ regionales Bankinstitut das Ausleihungsvolumen

gegenüber 2022 um 4,9% auf 208 Mio. Euro für das Geschäftsjahr 2023 steigern konnte. Da klassische Kredite für Wohnbau oder Freizeitaktivitäten (Auto, Reisen, etc.) nicht so gefragt waren, boomten im Gegensatz Geldausleihungen für thermische Sanierungen und Investitionen in den Energiesektor, sprich PV-Anlagen, Heizungstausch und vieles mehr. Ein starker Trend war wieder zu Sparbüchern, aber auch zu Wertpapieren erkennbar.

„Was mich als Regionsleiter besonders stolz macht, sind die 2.300 Neukunden, die sich 2023 für unsere Bank als Geld-

Steiermärkische Sparkasse lud zum Businessfrühstück

Die Region Südoststeiermark der Steiermärkischen Sparkasse lud in Feldbach gemeinsam mit INNOLAB zum Business-Frühstück bei der KGT Gebäudetechnik GmbH ein.

Unter dem Titel „Good Morning Innovation“ erklärte Manuel Muhsbach, Innovationsbegleiter INNOLAB, wie es Unternehmer gelingen kann, neue Idee zu

finden und diese nachhaltig in ihre Unternehmen zu implementieren. Außerdem zeigte er anhand von Best Practice Beispielen, wie man seine Idee zur Rechnung bringt, gab Tipps zur erfolgreichen Marktpositionierung sowie zu neuen Erlösmodellen und stellte erfolgreiche steirische Innovationen vor.

Klaus Domittner, Leiter Region Südost-

steiermark Steiermärkische Sparkasse, ist von der Innovationskraft seiner Region überzeugt: „Die Region Südoststeiermark ist stark von Klein- und Mittelbetrieben und einer vielseitigen Landwirtschaft geprägt, die sich den Anforderungen einer modernen Wirtschaft stellen. Wir begleiten diese Betriebe und unterstützen sie in ihrer Innovationsfreude.“ ✨



Manuel Muhsbach, Innovationsbegleiter INNOLAB, Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark Steiermärkische Sparkasse (auch im Bild links), Josef Dietl, Geschäftsführer KGT Gebäudetechnik GmbH, Oliver Kröpfel, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse



Wir machen Wohnen leistbar!

Wohnraumoffensive:

- ≡ Jungfamilien-Bonus bis zu € 10.000,-
- ≡ „Sanieren für Alle“ mit einer Förderung von 75% der Kosten
- ≡ Heizkostenzuschuss und Wohnbonus zur Senkung der Kosten
- ≡ Bis zu € 200.000 Darlehen für den Kauf des ersten Eigenheims (max. 1,5% Zins)

Mehr dazu:
www.stvp.at/wohnraumoffensive



Simone Schmiedtbauer
Landesrätin

Christopher Drexler
Landeshauptmann

rohani.at
teppiche
schloss kornberg

Mi-So 10-18 Uhr

