

# gaudium

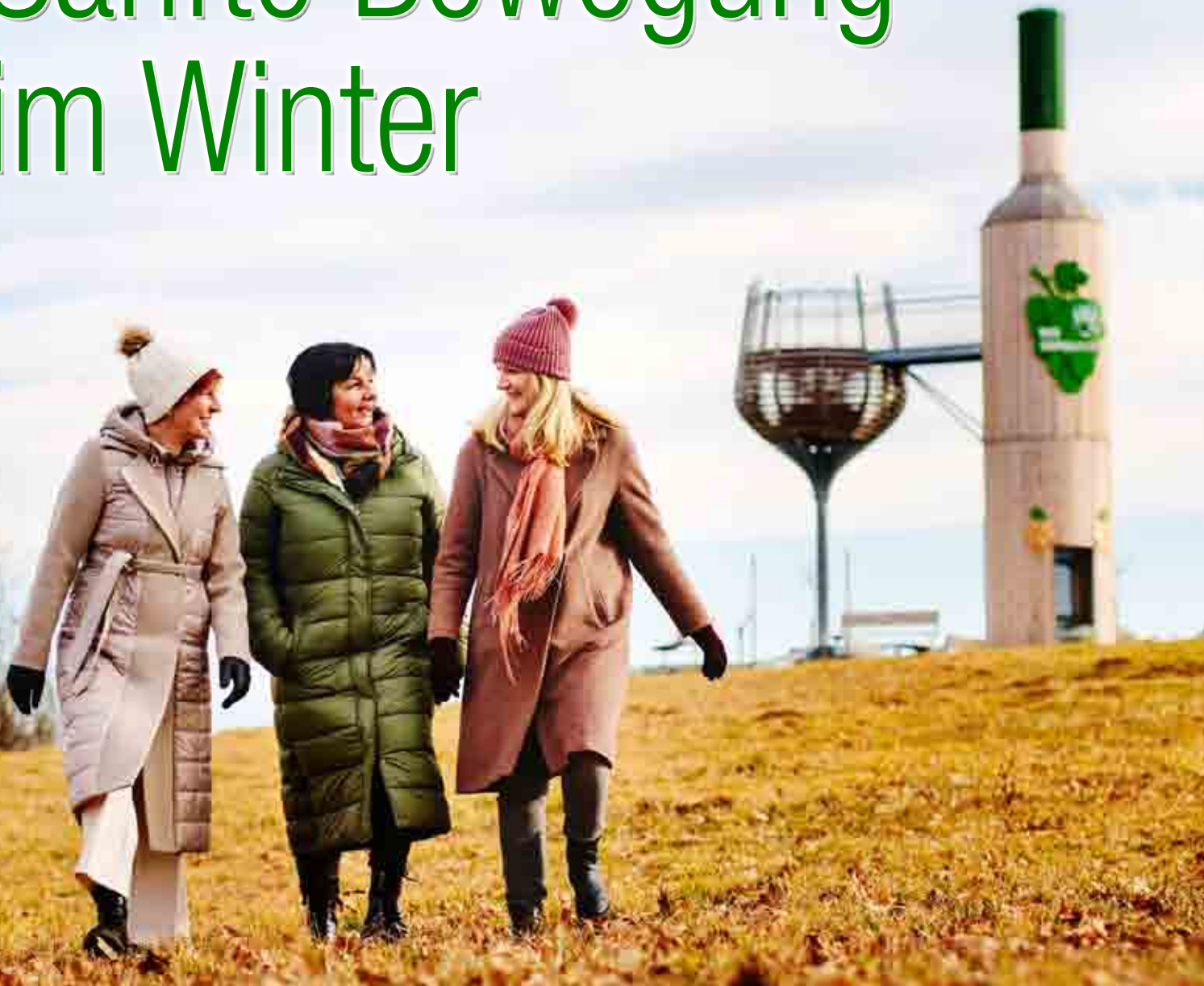
www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 47

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Winter 2025

## Sanfte Bewegung im Winter



ANZEIGE

4,80 €



### Aktive Wintererlebnisse

Winterwandern oder Winterradfahren in der hügeligen Landschaft, wohltuendes Thermalwasser in den sechs Thermen und regionale Kulinarik in den Gasthäusern und Buschenschänken - der Winter im Thermen- & Vulkanland ist einfach zu schön, um nicht da zu sein! (...mehr auf Seite 44)



## THERMENLANDGUTSCHEIN

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

So herrlich einfach ist das.



# Sehnsucht, öffne dich

## DAS GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS

*Auch als Online-Gutschein zum Selberdrucken*



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

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



# Editorial



**Guido Lienhardt**  
Herausgeber & Chefredakteur

Dieses Mal schaut das Editorial etwas anders aus, weil ich meinen Kommentar mit zwei Fotos ergänzen muss, damit man meine Kritik - und die ist in diesem Fall mehr als berechtigt - besser verstehen kann.

Es geht hier um das internationale „Pressefoto des Jahres 2025“. Die Wahl dazu erfolgt jährlich im Zuge der von der niederländischen Stiftung „World Press Photo“ zuerkannten World Press Photo Awards. Das kann natürlich auch ein Sportfoto sein! Der mit 5.000 Euro dotierte Preis gilt als „angesehenste und begehrteste Auszeichnung im Fotojournalismus“. Soweit so gut.

Was mich aber extrem nervt, ist die Tatsache, dass bei der diesjährigen Wahl nicht das Können des Fotografen (und nur darum geht es bei diesem Preis) ausgezeichnet wurde, sondern wieder mal eine typische „political correct“ Entscheidung getroffen wurde. Heutzutage muss alles „woke“ sein und egal, ob es bei Preisverleihungen um Kunst generell oder z.B. die Oscars geht, immer gewinnt das Projekt, das am ehesten den Begriffen Rassistismus, Sexismus, Moral oder Empathie angepasst ist. Die wirklich Besten kommen nie zum Zug, wenn sie sich nicht diesem aktuell völlig übertriebenen Trend unterwerfen.

Jetzt zu den Fotos: Links unten sehen Sie das „World Press Photo 2025“, das von der palästinensischen Fotografin

Samar Abu Elouf aufgenommen wurde. Es zeigt das tragische Schicksal des neunjährigen Mahmoud Ajjour, der im Gaza-Krieg beide Arme verloren hat. Es zeigt aber auch ein Motiv, wie es in Kriegsgebieten tagtäglich zu sehen ist. Das ist schlimm, aber fotografisch völlig simpel und unaufgeregt. Wenn ich mich in Gaza Stadt aufhalten würde, wo dieses Foto gemacht wurde, könnte ich - und wahrscheinlich auch jeder Andere - dieses Foto an jeder Ecke ohne viel Aufwand machen.

Für mich ist das Top-Foto des Jahres aber ganz sicher das unten rechts, das um die Welt ging. Der französische Fotograf Jerome Brouillet gewann mit diesem einzigartigen olympischen Augenblick mit dem brasilianischen Surfer Gabriel Medina bereits den Sven-Simon-Preis, den die Zeitung WELT AM SONNTAG vergibt. Es wurde bei den Olympischen Spielen 2024 in Tahiti auf die Sekunde genau im richtigen Moment festgehalten, als Medina aus einer riesigen Welle geschleudert wurde und dabei seinen rechten Zeigefinger in die Luft streckte. Das Foto zeigt Medina scheinbar über dem Wasser schwebend und vermittelt die Dynamik und den Nervenkitzel des Surfens auf höchstem Niveau. Dabei hat der Bronzemedaillengewinner den Zeigefinger ausgestreckt, die Geste für „Nummer eins“.

Fotografisch ist das extrem schwer. Man muss errahnen, wo der Sportler hinter der Welle auftaucht, die Schärfe muss passen und auch die Verschlusszeit, damit es überhaupt scharf und nicht durch eine Bewegungsunschärfe unbrauchbar wird. Experten halten dieses Foto für eines der besten Sportfotos überhaupt, das je geschossen wurde!

Also, liebe Leser, bilden Sie sich eine eigene Meinung und entscheiden Sie, welcher Fotograf hier die beste handwerkliche Leistung erbracht hat. Denn noch einmal - es geht bei diesem Preis nicht um das höchste soziale oder „woke“ Anliegen, sondern um die beste fotografische Leistung! Hier wird fälschlicherweise auf die Tränendrüse gedrückt und nicht Handwerkskunst prämiert.



Fotos: Samar Abu Elouf, Jerome Brouillet



**Impressum:** Medieninhaber, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Guido Lienhardt, **Redaktion:** Bürgergasse 20/3, 8330 Feldbach, Tel. 0664 / 940 89 22, e-mail: redaktion@gaudium-magazin.at, **Chefredakteur:** Guido Lienhardt, **Layout & Produktion:** Werbeagentur LIDO - Feldbach; **Druck:** Druckerei Niegelhell GmbH, Leitring, Auflage: dieses Mal 5.000 Stück, Erscheinungsintervall: 4x pro Jahr, Blattlinie: Präsentation von Unternehmen, Produkten und Dienstleistungen, aber auch Menschenportraits der Region Thermen- und Vulkanland Steiermark. Im Blattinneren stehende entgeltliche Veröffentlichungen sind mit ANZEIGE gekennzeichnet. Für Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Die in den Texten gewählte männliche Form bezieht die weibliche immer gleichermaßen mit ein. Auf eine Doppelbezeichnung wird aufgrund einfacherer Lesbarkeit verzichtet. Es gelten die DSGVO und die Preisliste 2025.

# Inhalt



64

36

50

68

62

55

33

30

59

## ADVENT

- 8+14 **Adventmärkte in den Städten**  
FB und FF bieten im Advent ein vielfältiges Programm.
- 10 **Xmas auf Schloss Kornberg**  
Die Ausstellung hat täglich von 10-18 Uhr bis 21.12. geöffnet.

## KULINARIK

- 24 **Das beste steirische Kernöl 2025**  
Den Champions-Sieg holte die Familie Raidl aus Ottendorf.
- 34 **Verkostung „Steirischer Fisch“**  
Ein variantenreiches Streetfood-Erlebnis bei den Saazer Teichen.

## HANDWERK

- 38 **BeeinDRUCKender Betrieb**  
Die Firma Niegelhell zeigt, wie vielfältig-kreativ ihr Portfolio ist.
- 40 **Feinkostabteilung der Holzwirtschaft**  
Über 5.000 Menschen arbeiten in den steirischen Tischlereien.

## TOURISMUS

- 42 **Einkaufsparadies „VL Route 66“**  
Auch das Christkind findet im Vulkanland Top-Geschenke.
- 46 **Alles rund um den Austro-Pop**  
In Fürstenfeld eröffnete ein Museum über STS & Co.

## MENSCHEN

- 52 **Leben abseits der Komfortzone**  
Feldbacherin in Australien auf der Suche nach Abenteuern.
- 56 **Zwei Lehrer im Land der Azteken**  
Ein Jahr war geplant, daraus wurden zwei samt Hochzeit.

## LIFESTYLE

- 65 **Der „Rosenkavalier“ wird 30**  
Waltraud Knaus und ihr Blumengeschäft feiern Jubiläum.
- 66 **20 Jahre Roth-Umweltpreis**  
Saubermacher-Boss ehrt Innovationen im Umweltbereich.

VON 03.11. BIS 24.12.  
**-10%**  
AUF GUTSCHEINE  
AUCH IM MAXI-FORMAT  
ERHÄLTlich



ES KOMMT  
DOCH AUF DIE

# GRÖSSE AN.

Schenke dieses Jahr zu Weihnachten wahrhaft Großartiges: Wärme, Zeit und Vielfalt. Ein Gutschein vom Thermenresort Loipersdorf öffnet Türen zu Therme, Saunen, Kulinarik und Hotels – einlösbar in rund 100 Betrieben in der Region. Und als wäre das nicht schon großartig genug, gibt es sogar noch 10 % Rabatt auf alle Gutscheine. Auf Wunsch auch im Maxi-Format – für noch mehr Eindruck unterm Weihnachtsbaum.

Es kommt halt doch auf die Größe an.  
Loift bei uns.

[therme.at/gutscheine](https://therme.at/gutscheine)

# Advent



Foto: Blyabay



Fotos: Pauer, Lienhardt, Bergmann

# EINSTIMMEN AUF DAS FEST

## ADVENTMARKT AM RATHAUSPLATZ

- ★ Sa., 29.11., 10-19 Uhr / So., 30.11., 8-18 Uhr
- ★ Sa., 06.12., 10-19 Uhr / So., 07.12., 10-18 Uhr
- ★ Mo., 08.12., 10-18 Uhr
- ★ Sa., 13.12., 10-19 Uhr / So., 14.12., 10-18 Uhr
- ★ Sa., 20.12., 10-19 Uhr / So., 21.12., 10-18 Uhr

## ★ Krampusmarkt der FF Feldbach & Adventmarkt am Rathausplatz

So., 30.11., ab 8 Uhr / Einzug: 14.30 Uhr

## ★ Nikolaussendungsfeier am Rathausplatz

Fr., 05.12., 16 Uhr

## FELDBACHER ADVENTSPAZIERGANG

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

## NACHTWÄCHTER & LATERNENLICHT

Entlang des Adventspaziergangs sorgen Laternen für vorweihnachtliche Stimmung.

Begleiten Sie täglich die Nachtwächter – Treffpunkt vor dem Kirchturm um 16.30 Uhr und um 21 Uhr

## TREFFPUNKT ADVENT

Glühwein, Punsch, Kekse und mehr ...  
Mi., 03.12. / 10.12. / 17.12.

Die Wirte der Stadt sorgen für vorweihnachtliche Stimmung und laden zur Veranstaltungsreihe „Treffpunkt Advent“ herzlich ein.

## EINKAUFSERLEBNIS

Die Innenstadtbetriebe bieten mit dem Adventfenster täglich neue Angebote und Aktionen – ideal für den Geschenkekauf!



## AUSSTELLUNGEN UND MEHR

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

## KINDERERLEBNISSE IM ADVENT

- ★ Zwergerwald hinter der Stadtpfarrkirche Feldbach
- ★ Sternen-Wunschhütte – hier darfst du dem Christkind ganz leise deine Herzenswünsche zuflüstern.
- ★ Bastelstube, jeden Samstag im Heimat.Museum im Tabor, Feldbach, 14-18 Uhr
- ★ Geführter Adventspaziergang  
So., 07.12. / So., 21.12., 16.30 Uhr,  
Treffpunkt: Kirchturm, Feldbach  
Begleiten Sie die Nachtwächter beim Anzünden der Kerzen in den Laternen. Es werden Geschichten erzählt und Weihnachtslieder gesungen.



FELDBACHER  
*Advent*

*Herzliche Einladung*  
Feierliche Eröffnung

Fr., 28. November 2025, 17 Uhr

Rathausplatz 1, Feldbach

[www.feldbach.gv.at/advent](http://www.feldbach.gv.at/advent)

Thermen-  
& Vulkanland  
Steiermark

FELDBACH  
ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT an der



VULKANLAND  
ROUTE 66

# Vorweihnachtszeit in Feldbach – ein besonderes Erlebnis



Genießen Sie den Feldbacher Advent mit seinen vielen Highlights und tauchen Sie in die festliche Atmosphäre der Stadt ein.

Besuchen Sie den Adventmarkt am Rathausplatz, wo Sie handgemachtes Kunsthandwerk aus der Region finden und bei einem Glas Glühwein oder Punsch die weihnachtliche Atmosphäre genießen können. Auch kulinarische Spezialitäten aus der Region warten auf Sie.

Der Adventspaziergang durch die Innenstadt führt Sie zu 24 festlich geschmückten Adventtüren – ein kleiner Rundgang, der die Stimmung in der Stadt perfekt widerspiegelt. Täglich um 16.30 Uhr werden entlang des Weges die Kerzen in den Laternen entzündet, beginnend am „buntesten Kirchturm der Welt“. Begleiten Sie auch in diesem Jahr die Nachtwächter auf ihrem Rundgang durch die festlich erleuchtete Stadt und lassen Sie sich von der stimmungsvollen Szenerie begeistern.

Unsere Händler haben auch in diesem Jahr 24 einzigartige Schaufenster gestaltet, die zum Flanieren und Staunen einladen. Genießen Sie den erstklassigen Service und die festliche Einkaufserfahrung in den Geschäften der Stadt.

Alle Infos zum Feldbacher Advent finden Sie unter [www.feldbach.gv.at/advent/](http://www.feldbach.gv.at/advent/)

Jeden Mittwoch erwartet Sie bei den Feldbacher Gastwirten, unter dem Motto „Treffpunkt Advent“, eine genussvolle Auszeit mit Glühwein, Punsch und süßen Leckereien – ein wahrer Genuss für alle Sinne. Auch der „bunteste Kirchturm der Welt“ – die Stadtpfarrkirche – sowie der Tannenwald vor dem Rathaus erstrahlen wieder im grünen Licht, ein Symbol für den Stillen Advent. Stimmen Sie sich auf Weihnachten ein und schaffen Sie gemeinsam mit uns ein stimmungsvolles Ambiente für die Festtage.

Für die kleinen Gäste gibt es neben dem Zwergerwald hinter der Stadtpfarrkirche jeden Samstag die beliebte Bastelstube. Neu in diesem Jahr ist die „Sternen-Wunschhütte“ – ein magischer Ort für Groß und Klein. Hier können alle ihre Herzenswünsche leise in den Wind flüstern und diese werden direkt ans Christkind weitergeleitet.

Kommen Sie nach Feldbach und lassen Sie sich von der Vorfreude auf Weihnachten verzaubern!



FELDBACH  
GASTRONOMIE  
gut essen und trinken

FELDBACHER  
BAUERN  
Silvester  
30. Dezember

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

CAFÉ BEISL  
CAFÉ FUCHS  
CAFÉ-BISTRO-LOUNGE JÖRG WOLF  
EINFACH FITZ  
LA PIAZZETTA  
PFEILER'S BÜRGERSTÜBERL & HOTEL  
RESCHERIA – DAS KAFFEEHAUS  
SISSI'S WEINBAR  
STADTKAFFEE  
URBANISTUB 'N  
VELIUS PIZZERIA RESTAURANT BAR



## Eine noch vielfältigere Weihnachtsausstellung

Die diesjährige Weihnachtsausstellung auf Schloss Kornberg präsentiert sich größer und grüner.

Wir eröffnen eine besonders grüne Ausstellung“, ließ Helmut Prassl vorm Aufsperrern der rund 700 m<sup>2</sup> großen Weihnachtsausstellung auf Schloss Kornberg durchklingen.

Flankiert wird das weihnachtliche Grün von den Farben beige, braun und grau, so der kreative Kurator der Schau.

Hanna Skalník verdeutlichte im Rahmen der Eröffnung: „Das Christkind kauft auf der Vulkanland Route 66.“ Jede Menge regionale Kulinarik ergänzt das vielfältige handwerkliche Angebot. Diesmal ist man in Kornberg besonders stolz, beachtliche 170 Handwerker für die Ausstellung gewonnen zu haben.

### Buntes Rahmenprogramm

Bis 21. Dezember von 10 bis 18 Uhr ist die Ausstellung geöffnet. Bis die diesjährige Weihnachtsausstellung ihre Pforten wieder schließt, erwartet die Gäste ein umfassendes Rahmenprogramm. Von einer Kinderbuchlesung am 23. November um 15 Uhr von Silvia Nagy bis zum Soluna Winterclubbing am 29. November ab 16 Uhr. Am 6. Dezember um 14 Uhr kommt der Nikolaus. Hochprozentiges gibt es am Nikolaustag und tags darauf von Krenac und Lava Bräu. Am 20. November um 18 Uhr 30 lädt die Vulkanland-Dichtergilde zur Lesung,



musikalisch umrahmt von Christa Fartek. Auch Candlelight Dinner und Ritteressen sind noch buchbar. Das ganze Rahmenprogramm findet sich auf [www.schlosskornberg.at](http://www.schlosskornberg.at).

### Schlosswirt runderneuert

Übrigens: Auch der Schlosswirt auf Schloss Kornberg präsentiert sich in neuem Ambiente, Majestätisches und Grün haben im haubengekrönten Lokal Einzug gehalten.



ANZEIGE

Fotos: Lienhardt, Schmidt

**matzer.net**

# Advent bei...

**Matzer**  
Ihr Garten wird staunen

## Adventausstellung

**15. Nov. bis 24. Dez. 2025**

**GARTENPLANUNG • PFLANZUNG • PFLEGE • VERKAUF**

**Steirische Volkspartei**  
Südoststeiermark

**WIRTSCHAFTSBUND**  
STEIERMARK

# Regional schenken

**schafft Arbeitsplätze vor Ort und schont das Klima!**

**Für eine lebens- und lebenswerte Südoststeiermark**



## Der Flohmarkt hat auf Weihnachten umgestellt

Die Flohmarkthändler haben ihr Angebot für das Weihnachtsfest vorbereitet. Da gibt es nicht nur Christbaumschmuck, Geschenkartikel, Engeln und den Weihnachtsmann, sondern auch leckere, süße hausgemachte Weihnachtsmehlspeisen.

Fotos und Text: Prof. Johann Schleich

Beim Durchstöbern der Verkaufskisten und Tische, die mit weihnachtlichen Geschenkartikeln gefüllt sind, stößt der Sammler mit geübtem Blick auf so manche Rarität. Wie einer der Flohmarktstandler meinte: „Bei mir kann jeder etwas Schönes, das unter dem Christbaum glänzt, finden.“ Gesucht wird jedoch nicht immer etwas Schönes, sondern sehr oft etwas Praktisches oder Kurioses. So begegnet man seit Jahren auf dem SPAR-Marktparkplatz im Kreuzungsbereich Weißenbach/Saaz dem hervorragenden Bäcker Hans Fink, der „altes Zeug“ und frische Mehlspeisen anbietet. „Meine Mehlspeisen sind alle hausgemachte Spezialitäten. Dabei lasse

ich meiner Fantasie freien Lauf. Für die Weihnachtszeit empfehle ich eine Köstlichkeit, die mit drei unterschiedlichen Füllungen gebacken wird“, erzählt Fink mit Begeisterung. Und auch in seinen Bananenschachteln kann man oftmals ein seltenes Dekorstück für die Küche oder das Wohnzimmer entdecken.

Geht man einige Stände weiter, kommt man zu Kurt Hellemann, der sich auf seltene Dekorationsstücke spezialisiert hat. Auf den Verkaufstischen bietet er die preislich gehobene Ware an, während man in den Kartons am Boden nach so manchem Schnäppchen wühlen kann. Da liegen handbemalte Christbaumkugeln,

kleine Engerl und zwischen den Kaffeehäferln blickt ein Keramikweihnachtsmann hervor. Aber auch die blecherne Keksdose, mit einer Schneelandschaft verziert, oder schöne Fichtenzapfen, die sich zum Bemalen bestens eignen, sind hier zu finden. Nicht fehlen darf ein Stoffweihnachtsmann und eine Weihnachtskrippe.

Unweit von Hellemann liegen mehrere Schachtelreihen, prall gefüllt mit kleinen Kunstobjekten und alles, was man für den Haushalt braucht. Doch hier kann man auch edles Tafelgeschirr, das einem reichlich gedeckten Weihnachtstisch eine besondere Eleganz verleiht, finden. Be-



sonders erfreulich bei diesem Flohmarktstand ist, dass sich die Flohmarkthändlerin für das Wohl von Hunden engagiert.

Setzen wir unseren Rundgang fort, so begegnen wir einem Uhren- und Schmuckverkäufer, der neben seinen alten mechanischen Raritäten auch so manche Armbanduhr anbietet, die für den Betrieb drei Batterien und für das Tragen ein starkes Handgelenk benötigt.

Endlich kommt man zu Brigitte's und Julia's Backstube, wo Mehlspeisen, Marmeladen und vieles mehr für den Festtagstisch oder einen gemütlichen

Nachmittag angeboten wird. „Als hauseigene Spezialität würde ich den Ameisenkuchen mit Schokostückchen, einen Schokokuchen oder einen Eierlikörkuchen empfehlen. Ich backe für die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen Mehlspeisen. Da ist immer für jeden etwas dabei“, erzählt sie.

Bei diesem Flohmarkttrudgang gäbe es noch viel zu erzählen. Das Angebot reicht von Bekleidung, Geschirr, den selten gewordenen Weihnachtsglückwunschkarten, Briefmarken, Kinderspielzeug, Bücher, Möbel bis hin zu Pflanzen, Obst, Gemüse und in Heimarbeit ange-

fertigte Bastelwaren. Die Welt und das Herz der Flohmarkthändler ist groß, genauso groß ist auch die Begeisterung der Flohmarktbesucher, die ständig auf der Jagd nach etwas Besonderem sind.

Der Flohmarkt ist aber auch ein Kommunikationszentrum, wo sich Sammler auf der Suche nach Besonderem und Nähe suchende Menschen, besonders ältere Männer, jeden Sonntagvormittag zum Tratsch treffen. ❄

## Der Altstadtladen - wo das Christkind zuhause ist...

Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von Zimt, Tannengrün und frisch gebackenen Keksen in der Luft liegt, beginnt die wohl zauberhafteste Zeit des Jahres: Weihnachten. Es ist die Zeit, in der wir innehalten, Freude schenken und das Herz ein wenig weiter wird. In der Weihnachtswelt des Feldbacher Altstadtladens findet man alles, was Weihnachten noch schöner macht. Jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte, jedes Detail ist mit Herz ausgesucht - für Momente, die bleiben.

**SWAROVSKI in der Weihnachtswelt**  
Anlässlich des 130-jährigen-Firmenjubiläums von SWAROVSKI finden die schillernden und glitzernden Produkte der Tiroler Manufaktur Einzug in die Weih-



nachtswelt. Gleich im ersten Raum wird sich das bekannte Unternehmen von seiner schönsten Seite präsentieren - natürlich mit passenden Weihnachts-Motiven. „Lassen Sie sich von der weihnachtlichen Magie in unserer Weihnachtswelt inspirieren“, freut sich Katrin Hierzer auf interessierte Besucher. Die Krippenabteilung wurde neu und noch umfangreicher gestaltet. So findet man hier u. a. auch die einzigartige Südtiroler Heidekrippe.

nachtswelt. Gleich im ersten Raum wird sich das bekannte Unternehmen von seiner

„Privat shopping“  
Was Viele vielleicht nicht wissen: Katrin Hierzer bietet auch ein exklusives „Private shopping“ durch die Weihnachtswelt an. Gegen rechtzeitige Voranmeldung kommt man in den Genuss eines wahren Weihnachtswunder-Erlebnisses. ❄



Eröffnung der Weihnachtswelt mit Bgm. Josef Ober



## Fürstenfeld geht dem Christkind entgegen...

Wenn sich der Himmel langsam in winterliches Blau hüllt und die kalte Luft von Lichterglanz und dem Duft von Keksen erfüllt wird, dann erwacht Fürstenfeld – die Thermenhauptstadt – in ihrem schönsten Gewand: als funkeln-de Weihnachtsstadt voller Magie, Wärme und Wunder.

### Weihnachtsmarkt

Vom 21. November bis 21. Dezember, jeweils freitags bis sonntags sowie am 8. Dezember, verwandelt sich der Fürstenfelder Hauptplatz in eine romantische Weihnachtswelt. Mit rund 50 festlich geschmückten Ständen zählt der Markt zu den größten und beliebtesten in der Steiermark. Entdecke heimisches Kunsthandwerk, liebevoll gestaltete Geschenkideen und regionale Spezialitäten. Genieß hausgemachten

Glühwein im Fürstenfelder Weihnachtsmarkt-Häferl, dazu süße Verführungen wie Waffeln und Baumkuchen.

### Lichterpfad

Wie aus einem Wintermärchen leuchtet Fürstenfeld im Advent: Millionen Lichter tanzen durch die Gassen, unzählige Christbäume strahlen um die Wette – vom Grazer Tor über den Hauptplatz bis zum Stadt-Zug-Platz.

Das Herzstück verzaubert Groß und Klein: Der zehn Meter breite „I Love Fürstenfeld“-Schriftzug begrüßt alle Besucher\*innen mit leuchtender Herzlichkeit – perfekt für magische Erinnerungsfotos.

Am 21. November werden die Lichter entzündet – ein besonderer Moment, wenn sich die Stadt mit einem sanften Leuchten auf das Fest der Liebe einstimmt.

### Adventbutler

An allen vier Adventsamstagen sind die Fürstenfelder Adventbutler unterwegs und bringen funkelnde Überraschungen mit: Rubellose, Sofortgewinne und Gutscheine im Wert von über 5.000 Euro – vielleicht liegt dein Glück schon hinter der nächsten Ecke?

### Abendshopping

Wenn der Tag zur Ruhe kommt und die Sterne über Fürstenfeld erwachen, laden die Innenstadtgeschäfte am 28. November zum Abendshopping bis 20 Uhr.

Schlendere durch das weihnachtliche Lichtermeer, entdecke besondere Geschenke – und genieße einen Adventsabend wie aus dem Bilderbuch.

Infos & Programmdetails gibt's hier  [www.dieweihnachtsstadt.at](http://www.dieweihnachtsstadt.at)



## Fürstenfeld - die Weihnachtsstadt mit Flair



### Weihnachtsmarkt - Einstimmen auf das Christkind

- \* 50 Stände im Weihnachtsdorf
- \* Christkindlpostamt
- \* Ringelspiel
- \* Bastelstube & Kinderprogramm
- \* Stimmungsvolle Livemusik
- \* Heimisches Kunsthandwerk
- \* Hausgemachter Glühwein und Punsch
- \* Spezialitäten wie Waffeln und Baumkuchen
- \* Kulinarische Mitbringsel
- \* Pferdekutschen-Fahrten 6.+7.+8.12. | 20.+21.12.
- \* Schmiedekunst 21.+22.11. | 6.+7.+8.12.

### Öffnungszeiten 21. November - 21. Dezember

- Freitags von 15-21 Uhr
- Samstags von 10-21 Uhr
- Sonntags & am 8.12. von 13-20 Uhr
- Kunsthandwerksstände jeweils bis 19 Uhr



[www.dieweihnachtsstadt.at](http://www.dieweihnachtsstadt.at)



# Orient trifft Rosental

## die Keramikrippen der Eva Teubl



von  
Christian  
Knittelfelder

Im kleinen Atelier unter dem Dach eines alten Bauernhauses in St. Stefan im Rosental entstehen aus Ton, Feuer und Rauch kleine Wunder für Weihnachten.

Eine knorrige, steile Bodenstiege führt hinauf in ein kleines Atelier des alten Bauernhauses. Nahe der Glojach-Kapelle hat sich die gebürtige Obersteirerin Eva Teubl vor elf Jahren ihren kreativen Rückzugsort mit weltweit gesammelten Schätzen geschaffen. „Schätze, die aber nur mir was wert sind“, lacht die 71-Jährige. Zwischen bemalten Tüchern aus Südkorea, Schalen aus Australien und Mitbringsel aus Nepal und Afrika schmücken vor allem ihre selbst kreierten Kunstwerke das Dachgeschoß - Figuren, Tiere und außergewöhnliche Krippen aus Ton, die sie mit Hingabe formt und zum Leben erweckt.

Seit vier Jahren begeistert sie die alte japanische Raku-Technik. Schon im 16. Jahrhundert in Japan für Teeschalen entwickelt, ist der Prozess auch heute noch archaisch wie poetisch: Zuerst wird die Skulptur aus Ton geformt, getrocknet und schließlich in einem Ofen auf über 800 Grad erhitzt. Damit beginnt die Kunst des kontrollierten Zufalls: Im glühend heißen Zustand holt sie die Figur mit Zange und Handschuhen heraus. Der plötzliche Temperaturschock lässt zarte Risse entstehen



- das typische marmorähnliche Krakelee, die dann den unverwechselbaren Charakter geben. Der entstehende Rauch dringt dabei tief in die Glasurrisse ein, schwärzt sie und verleiht dem Modell ihr lebendiges, geheimnisvolles Muster.

### Tonangebend

Besonders Esel, Kamele und Kühe haben es ihr angetan, die sie mit liebevoller Detailarbeit modelliert und statt in den typisch alpenländischen, mit Vorliebe in orientalischen und italienischen Krippen platziert. Diese wirken ausdrucksstark, beinahe beseelt. „Die Eva hat einfach eine Hand dafür - das ist unglaublich!“, streut ihr Susi Read Lob, mit der die Hobbykünstlerin eine kreative Freundschaft und die Leidenschaft für Krippen teilt. Die 69-jährige Mureckerin ist selbst gelernte Keramik-, Glas- und Porzellanmalerin und unterstützt sie mit ihren gekonnten Pinselstrichen.

„Wir tauschen uns ständig aus - ich gebe ihr Malkniffe, sie zeigt mir dafür Neues beim Tonaufbau“, erzählt Read. Gemeinsam verbringen sie kreative „Weibernachmittage“, malen, basteln, stricken - und kümmern sich mit einer weiteren Freundin um die Tombola für die jährliche Krippenausstellung des Krippenbauvereins in St. Anna am Aigen. Bislang hat Teubl ihre Werke nur für sich getöpft oder an Freunde und ihre Familie



verschenkt. Heuer sind einige Exemplare auch wieder in der Ausstellung in St. Anna am Aigen zu sehen. „Das Arbeiten mit Ton ist für mich meditativ“, sagt Eva Teubl und ist glücklich, am Ende etwas geschaffen zu haben, das man angreifen kann. Zum Töpfern behilft sich neben ihren Fingern nur mit einfachen Mitteln - gelegentlich mit einem Nudelwalker oder Zahnstocher.“

Ihre Krippenfiguren erzählen stille Geschichten - Maria, die liebevoll den Bauch hält, Josef, der demütig danebensteht, Tiere, die neugierig zusehen. „Diese modernen Versionen sind natürlich nicht jedermanns Sache. Und oft nehmen Besucher die Details gar nicht auf die Schnelle bewusst wahr. Aber wenn man es erklärt, welche Arbeit und Bedeutung dahintersteckt, werden die Stücke oft mit viel mehr Ehrfurcht betrachtet“, erzählen die Beiden. Schließlich ist jedes Werk eine kleine erschaffene Welt aus Ton, Feuer und Rauch - ein Stück Seele, das in der Hitze geboren wird und im kühlen Licht der Weihnachtszeit zu strahlen beginnt. ↵



Fotos: Teubl, Knittelfelder



# Adventzauber zum Erwandern

Begehrter Adventkalender  
in Bierbaum am Auersbach...



Wenn in Bierbaum am Auersbach der erste Adventsonntag naht, verwandelt sich das 450 Einwohner zählende Dorf in der Südoststeiermark in ein wunderbares Adventmärchen. Auf rund 8,5 Kilometern und mit 180 Höhenmetern führt ein sehenswerter Rundweg durch den kleinen Ort in der Gemeinde St. Peter am Ottersbach - vorbei an 24 liebevoll gestalteten Stationen, die von Familien, Chormitgliedern und engagierten Dorfbewohnern geschaffen wurden. Der Adventweg in Bierbaum lädt zum Innehalten ein: Jede Station ist ein „Fenster“ im begehbaren Adventkalender, jedes Detail Ausdruck von Kreativität, Gemeinschaft und Vorfreude auf Weihnachten.

„Es ist ein Gemeinschaftswerk“, betont Wolfgang Pauer und versteht es zugleich als Beleg für ein lebendiges und intaktes Dorfleben.

Die Idee zu diesem außergewöhnlichen Weg entstand in der Pandemiezeit, als das traditionelle Adventsingen der Chorgemeinschaft abgesagt werden musste. „Wir wollten etwas für die Menschen tun und ihnen trotz der Krise eine weihnachtliche Stimmung im Freien schenken“, erinnert sich Pauer, vormals Obmann der Chorgemeinschaft Bierbaum. Gemeinsam mit Margret Roßmann rief er den Adventweg ins Leben - ein Projekt, das heuer bereits zum fünften Mal wieder viele Besucher erfreut.

Bis zu 2.000 Wanderer spazieren jährlich bergauf und bergab, vorbei an den weihnachtlich geschmückten Plätzen

und staunen in ihrem eigenen Tempo über die unterschiedlichen Ideen und Motive. Nach etwa zwei Dritteln der Strecke kehrt man wieder in den Ortskern zurück - ideal, um den Weg auch in Teilabschnitten zu genießen. Man darf es zwar nicht erwarten, aber zwischendurch laden kleine Stärkungen wie Glühwein, Kekse oder ein wärmendes Lächeln der Gestalter zum Verweilen ein. „Jedes Jahr sieht der Adventweg ein bisschen anders aus“, erzählt Pauer. „Wir verwenden Naturmaterialien, Lichter und Symbole, die uns persönlich wichtig sind - und mit so wenig Kitsch wie möglich“.

Der Bierbaumer Adventweg (Anm.: Pläne liegen bei „Platz 1“, Dr. Zadra, Bierbaum 108, auf) kann vom 30. November bis zum 6. Jänner besucht werden. Er ist eine Einladung, den Advent bewusst und in Ruhe zu erleben.

Wer also Bewegung, Natur und besinnliche Weihnachtsstimmung miteinander verbinden möchte, findet hier ein erfüllendes Ziel für einen winterlichen Ausflug.

**Tipp:** Die meisten Stationen sind auch nachts beleuchtet. Neben der Vollmondwanderung am 3. Jänner ist der Weg - mit entsprechender Kleidung sowie mit Stirn- oder Taschenlampe - ebenso bei einbrechender Dunkelheit ein besinnliches und bezauberndes Erlebnis. ➔

Drei weitere  
adventliche Wandertipps:

## Weg der Besinnung in Kapfenstein

Tour: ca. 2,5 km; Besonderheit: Kurzweg mit spirituellen und geomantischen Plätzen in der Natur

## Adventwanderweg in Bad Loipersdorf

Tour: ca. 4,5 km;  
Besonderheit: lebensgroße Weihnachtskrippe

## Gossendorfer Krippenweg

Tour: ca. 9 km;  
Besonderheit: 63 liebevoll gestaltete Krippen

von  
Christian Knittelfelder





Schwester Mariä Cordis brachte die Idee zu den Holzlaternen in die Tischlerei Knaus.



Viele Gemeinden im Vulkanland schmücken ihre Kirchen und Kapellen mit Holzlaternen.



Im Feldbacher Advent sind die Holzlaternen in der Stadt allgegenwärtig.

Foto: Knaus, Bergmann

## „Ich geh‘ mit meiner Laterne“ ...

Seit 2005 lädt das Steirische Vulkanland mit der Initiative „Stiller Advent“ dazu ein, die Wochen vor Weihnachten bewusst als Zeit des Innehaltens zu erleben. In allen Gemeinden wird jeweils ein sakrales Objekt sanft in Grün beleuchtet - ein stilles Leuchten für Frieden, Hoffnung und Zuversicht.

Auch die Bevölkerung ist eingeladen, selbst ein stimmungsvolles Zeichen zu entzünden: Eine sanft-flackernde Laterne vor der Haustür trägt das Symbol weiter. Das allabendliche Entzünden - vielleicht gemeinsam mit den Kindern - wird so zu einem wertvollen Ritual der Besinnung.

### Laternen aus Handarbeit

Besondere Aufmerksamkeit schenkt seit Jahren die Tischlerei Knaus in Schützing bei Feldbach dieser Lichtquelle. Sie fertigt die Laternen in verschiedenen Größen und Ausführungen. In der „Wohlfühl-Werkstatt“ kann man diese im Rahmen von Laternenbaukursen selbst herstellen oder können als Bausatz für zu Hause erworben werden.

Annelies Knaus erinnert sich: „Die Idee dazu stammt von Schwester Mariä Cordis. Sie hat meinen Schwiegervater kurz nach seiner Pensionierung gebeten, Laternen für ihre Auslandshilfe - in Rumänien, Kroatien und Albanien - herzustellen.“

Mit der Idee zum Stillen Advent loderte auch das Feuer für die Hauslaterne neu auf: Seit 2009 ist das gemeinsame Laternenbauen bei Knaus ein beliebter Fixpunkt der Adventzeit - sowohl in der Werkstatt wie auch am Adventmarkt in Bad Gleichenberg.

### Soziale Projekte

Aus der Ursprungsidee entstanden weitere soziale Initiativen: Aktionen mit der Lebenshilfe, Projekte mit Schulklassen und ein Integrationsprojekt der Stadt Feldbach, bei dem Einheimische und Geflüchtete Seite an Seite Laternen bauten und als Friedenslichter entzündeten. Sogar eine EU-Delegation fertigte im Vulkanland schon Laternen als Zeichen für Zusammenhalt über Grenzen hinweg.

In gemütlicher Atmosphäre entsteht in zwei Stunden unter Anleitung von der Tischlermeister Josef und Philipp Knaus aus den vorgefertigten Teilen die eigene Trage- oder Standlaterne. Bratapfel, Punsch, Hausmusik und manchmal sogar



ein Besuch vom Nikolaus sorgen für gemütliche Nebeneffekte. „Sogar das traditionelle „Nuss'n auskifeln“ darf dabei nicht fehlen“, erzählt Annelies Knaus.

Auch heuer gibt es wieder Gelegenheiten, sich für Kurse anzumelden: Am Samstag, den 13. Dezember, ab 13.30 Uhr in der Wohlfühl-Werkstatt sowie am Sonntag, den 21. Dezember, ab 14 Uhr beim Adventmarkt in Bad Gleichenberg.

Wer lieber - oder leichter - zu Hause bastelt, greift einfach auf den Bausatz mit Online-Anleitung zurück - und taucht damit in die vorweihnachtliche Licht-Stimmung ein (jetzt auch als Adventkalender).

Weiterer Adventtipp: In Feldbach kann man übrigens täglich gemeinsam mit den Nachtwächtern (Treffpunkt um 16.30 vor dem Kirchturm) beim Adventkalenderrundgang die Kerzen der Laternen entzünden!

[www.vulkanland.at/bauanleitungen-laternen](http://www.vulkanland.at/bauanleitungen-laternen); [www.knaus.at](http://www.knaus.at)



# Kulinarik



Foto: Bixabay



Fotos: Lienhardt, Kaspar





# Schweinefilet im Speckmantel mit Kürbiskernspätzle

## Zutaten für vier Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 10 dünne Scheiben Selchspeck
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Thymianzweig
- Pfefferkörner
- Butter
- Zwiebel
- Rotwein
- Rindssuppe
- Schlagobers
- Salz

## Zubereitung:

Das Schweinefilet mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Öl, von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Schweinefilet herausnehmen, im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für ca. 25-30 Minuten garen.



Pfefferkörner mit dem Mörser grob zerstoßen. In einer Pfanne Butter schmelzen und aufschäumen lassen, dann die Pfefferkörner dazugeben und 10-15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Die feingehackten Zwiebeln zu den Pfeffer-

lassen. Zum Schluss etwas Schlagobers dazugeben und einkochen lassen, eventuell nachwürzen. Abschließend das Filet aufschneiden und gemeinsam mit Bratensaft und Kürbiskernspätzle servieren.

körnern mischen und dünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Mit Rotwein ablöschen und mit Rindssuppe aufgießen und einkochen

## Spätzle:

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 30 g Butter zum Schwenken

## Kürbiskernspätzle

Mehl, Eier, Salz, Kürbiskernöl, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verrühren und durch eine Spätzlepresse oder Spätzlehobel ins kochende Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, abgießen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen und in geschmolzener Butter schwenken.

# An den Festtagen nur das Beste!

In der festlichen Wärme des Weihnachtsabends entfaltet sich ein Menü, das Tradition und feine Raffinesse harmonisch vereint. Jeder Gang ist eine liebevolle Hommage an die besonderen Momente dieser Jahreszeit - getragen von winterlichen Aromen, kostbaren Zutaten und einer Prise festlicher Magie.

## Vorspeiseteller „Hatzendorfer Spezialitäten“

### Zutaten:

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Camembert
- Vulcania Käse
- Wilde Wiese
- Weißbrot



### Zubereitung:

Hauchdünne Scheiben vom trockenen Rohschinken und dem Bündnerfleisch vom Rind auflegen. Käse „Vulcania“ und „Wilde Wiese“ in gleichmäßige Stücke schneiden. Zusammen mit dem Camembert anrichten und mit Krauspetersilie garnieren. Aus Weißbrotscheiben Sterne ausstechen und beidseitig tosten. An Menge rechnet man pro Person etwa 60 g Käse- und 40 g Fleischspezialitäten.



## Käsecremesuppe „Moser“ mit Blätterteigstangerl

### Zutaten:

- 3 40 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 125 ml Weißwein (trocken)
- 500 ml Hühnersuppe
- 150 ml Schlagobers
- 80 g Hatzendorfer Käse „Moser“
- 1 Dotter
- 1 EL Kräuterblättchen (Oregano oder Majoran)
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Mehl zugeben, kurz rösten, mit Weißwein ablöschen und mit Hühnersuppe aufgießen. Suppe aufkochen, 120 ml Obers zugießen und ca. 20 Minuten schwach köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Cayennepfeffer würzen. Ca. 60 g vom „Moser“ in die Suppe rühren und aufkochen. Übriges Obers schlagen. Suppe vom Herd nehmen. Obers und Dotter vermischen, in die Suppe rühren und aufschäumen. Suppe im Teller mit Kräutern und restlichem „Moser“ bestreuen, mit Blätterteigstangerln servieren.



### Blätterteig-Stangerl

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Teig ausrollen, mit einem Teigrad in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen mit verquirltem Ei bestreichen, abwechselnd oder wahlweise mit Käse oder Paprikapulver bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Stangerl im Rohr 5-8 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Stangerln trocken aufbewahren!

## Himmlische Überdrüerschnitte

### Zutaten Mürbteig:

- 150 g Hatzendorfer Butter
- 150 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 300 g Mehl

### Belag:

- 2 Eiklar
- 120 g Kristallzucker
- Geriebene Nüsse

### Creme:

- 250 ml Schlagobers
- 60 g Staubzucker
- 250 ml Kaffeejoghurt
- 1 EL Vanillezucker
- 5 Blatt Gelatine
- 2 EL Rum

### Zubereitung:

Butter mit Mehl abbröseln, mit den weiteren Zutaten einen Mürbteig bereiten, 30 min. rasten lassen. Inzwischen Eiklar mit Zucker zu festem Schnee schlagen. Mürbteig ausrollen, auf Backblech geben. Eischnee auf den Teig streichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 C etwa 18 min. backen. Auskühlen lassen und den Kuchen in zwei gleich große Teile schneiden.

Gelatine einweichen. Schlagobers mit Staubzucker, Vanillezucker steif schlagen, Kaffeejoghurt untermengen. Gelatine ausdrücken, in 2 EL Rum und 1 EL Wasser auflösen, in die Schlagobersmasse rühren, 30 min. kaltstellen. Eine Kuchenhälfte mit der Creme bestreichen und mit der zweiten Kuchenhälfte bedecken. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und in Schnitten schneiden.



## Rezepte & Zubereitung: Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf



Direktor Lukas Wedam, Wolfgang Zöhner, Wirtschaftsleiterin Michaela Temmel, Anneliese Trösterer und Magdalena Siegl

Organisiert von der Frischen Kochschule Feldbach  
Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft  
Südoststeiermark

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

Die Produkte aus eigener Herstellung sowie das Geschirr und die Deko wurden uns freundlicherweise von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf zur Verfügung gestellt.



Die Kernöl-Champions Marcel Taucher (3.v.l.) mit Großvater Anton Raidl (Mitte) und den Gratulanten: Präsident Andreas Steinegger, Obmann Franz Labugger, Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Startjuror Martin Sieberer und Geschäftsführer Reinhold Zötsch (v.l.n.r.)

## Kernöl-Champion 2025 kommt aus Ottendorf

Die Champions-League der besten Kernöle des Landes gewinnt die Familie Raidl aus Ottendorf/R., Platz zwei geht an Andrea Wechtitsch und Franz Vollmaier aus St. Johann im Saggautal. Platz drei holt Daniel Brauchart und Julia Schubert aus St. Peter im Sulmtal. Die Ölmühle Hartlieb aus Heimschuh ist „Ölmühle des Jahres“.



Aus den Top 20 Kürbiskernölen – ermittelt aus mehr als 500 Ölen – kürte eine 70-köpfige Jury aus Spitzenköchen und viel Prominenz die Kürbiskernöl-Champions 2025/26 in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus.

Den begehrten Titel „Kürbiskernöl-Champion 2024/25“ holte sich erstmals die Familie Raidl aus Ottendorf an der Rittschein. Präsident Andreas Steinegger und Landesrätin Simone Schmiedtbauer gratulieren den Ausgezeichneten.

### Die überraschten Champions

Die Familie Raidl in Ottendorf an der Rittschein produziert hochwertiges steirisches Kürbiskernöl. „Jetzt haben

wir das beste Kürbiskernöl des Landes – damit haben wir nicht gerechnet“, freuen sich Großvater Anton Raidl und Enkel Marcel Taucher über ihren Erfolg. Bereits zuvor waren sie schon einmal in der Liga der Top-20-Produzenten vertreten und erhielten eine Gault Millau-Auszeichnung.

Der Titel als Kürbiskernöl-Champion ist für beide Ansporn, die Produktion künftig etwas auszuweiten. Die Familie legt Wert auf

perfekte Handarbeit: Vom Anbau über Ernte, Waschen, Trocknen und Lagern bis zum Pressen in der Ölmühle Grain in Lödersdorf wird alles sorgfältig betreut. Wichtig ist der Erntezeitpunkt. ☘



Fotos: LK Steiermark / Kristoferitsch

## Verjus Frizzante auf Triebel-Art

Das Weingut Triebel aus St. Anna am Aigen präsentiert eine erfrischende Neuheit, die perfekt zum Lebensgefühl des Thermen- & Vulkanlandes passt: den Verjus Frizzante – ein feinperlender, alkoholfreier Genuss aus grünen Trauben.

Hergestellt aus sehr früh geernteten Trauben, vereint der Verjus Frizzante die natürliche Frische des Verjus mit eleganter Perlage und feiner Fruchtnote sowie eine leichte Süße. Das Ergebnis ist ein eleganter Aperitif, der Regionalität, Nachhaltigkeit und bewussten Lebensstil harmonisch verbindet.

„Unser Verjus Frizzante ist kein Traubensaft und kein Sekt

– er steht für etwas Eigenständiges: den Geschmack der Region, modern interpretiert“, erklärt Winzer Franz Triebel. „Er zeigt, dass alkoholfreier Genuss genauso stilvoll und sinnlich sein kann wie ein Glas Wein.“

Der prickelnde Verjus ist vegan, histaminarm, kalorienarm sowie alkoholfrei & sensory-friendly. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, Speisenbegleiter oder Basis für kreative alkoholfreie Cocktails.

Mit dem Verjus Frizzante setzt das Weingut Triebel ein weiteres Zeichen für die innovative Kraft des Vulkanlands: Tradition trifft Moderne, Regionalität trifft Lebensfreude. ☘



Foto: Weingut Triebel



Foto: Tourismusschulen Bad Gleichenberg

## Zweiter Bundessieg in Folge für regionale Käsekenner

Die Tourismusschulen Bad Gleichenberg haben erneut bewiesen, dass sie zu den besten des Landes zählen: Beim Bundesfinale der diplomierten Käsekenner 2025, das Mitte Oktober in Bad Gleichenberg stattfand, holten Jara Trolp und Veronika Uhl mit beeindruckendem Fachwissen, sensorischer Präzision und großer Leidenschaft den Sieg – und verteidigten damit den Titel aus dem Vorjahr.

Der Bewerb forderte die Teilnehmer in Sensorik, Fachwissen und Präsentation heraus. Im Finale überzeugten Jara und Veronika die Jury mit ihrem perfekt zusammengestellten Käsewagen und ihrem professionellen Auftritt.

Direktor Alfred Tieber zeigte sich stolz: „Jara und Veronika haben mit Teamgeist und Fachkompetenz gegläntzt – ein Beweis für die hohe Qualität unserer Ausbildung.“ ☘



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

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

[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)



# Kulinarische Reise in Maria's Bistro

Ein „Kennenlernabend“ mit genussvoller, vulkanländischer Kulinarik - edle Weine inbegriffen.

Unter dem Motto „So schmeckt das Vulkanland Steiermark“ lud Maria's Bistro Wein & Tapas in Bad Gleichenberg zu einer exklusiven, kommentierten Verkostung ein. Geladene Gäste durften sich durch 13 fein aufeinander abgestimmte Gänge kosten - kunstvoll komponierte Appetithäppchen aus regionalen Produkten, die die Vielfalt und den Charakter des Vulkanlandes widerspiegeln.

Durch den Abend führte Sommelier Ljubo Vuljaj, der mit seiner Expertise, seinem Gespür für Genuss und seinen charmanten Anekdoten jede Kostprobe zu einem besonderen Erlebnis machte.

Mit beeindruckender Präzision präsentierte er ausgewählte Weinraritäten und charakterstarke Tropfen, die ausschließlich von Winzern aus dem Vulkanland Steiermark stammten. So fanden kräftige Vulkanböden, mineralische Nuancen



und die Handschrift regionaler Weinbaukunst ihren Weg ins Glas.

Die Kombination aus erstklassigen Weinen und regional inspirierten kulinarischen Kreationen verwandelte den Abend in eine Reise durch die Aromen der Südoststeiermark. Gäste erlebten, wie harmonisch sich die Produkte der

Region ergänzen - ein wahres Fest für Gaumen, Nase und Herz.

So wurde die kommentierte Verkostung in Maria's Bistro Wein & Tapas zu einer eindrucksvollen Hommage an die kulinarische Seele des Vulkanlandes Steiermark. ✦



Fotos & Text: Guido Lienhardt



## Die Weine der Verkostung:

Welschriesling 2024, WG Frauwallner, Straden  
 Sämling 2024, WG Grießbacher, St. Anna am Aigen  
 Riesling 2023 - Ried Klöchberg, WG Engel, Tieschen  
 Muskateller 2024, WG Pfeifer, St. Anna am Aigen  
 Chardonnay 2024 - Ortswein, WG Scharl, St. Anna am Aigen  
 Weißburgunder 2023 - Ried Katzianer, WG Leitgeb, Trautmannsd.  
 Weißburgunder 2019 - Ried Stradenberg, WG Fauster, St. Anna/A.  
 Grauburgunder 2024 - Ortswein, WG Fassold, Straden  
 Sauvignon Blanc 2023 - Ortswein, WG Ulrich, St. Anna am Aigen  
 Gewürztraminer 2024 - Ortswein, WG Domittner, Klöch  
 Blauer Zweigelt 2023, WG Pock, St. Anna am Aigen  
 Olivin 2013, WG Winkler-Hermaden, Kapfenstein  
 Chardonnay Beerenauslese 2022, WG Hütter, St. Anna am Aigen

## 13 Gänge Fingerfood:

- Duett Wollschwein & Verhackerts
- Vulkanlandschinken
- Beef Tartar
- Kartoffelstrudelteig mit Kürbis & Dip
- Kürbiscremesuppe herzhaft/pikant
- Steinpilzrisotto
- Bachsaibling auf Blattsalat
- Gebratene Hühnerkeulen auf Gurken-/Kartoffelsalat
- Crispy Minikartoffel mit Blauschimmelkäse
- Käsevariationen mit Feigen- und Quittenchutney
- Steirer-Tiramisu

# Weihnachtszeit!

**Zeit der Ruhe und Freude.**  
 Zu Advent, zu Weihnachten oder zum Jahreswechsel. Fassold bürgt für genussvolle Momente in diesen schönen Stunden.

[www.fassold.at](http://www.fassold.at)



Fotos: Winkler-Hermaden



Foto: Lienhardt

## Neu - die Urbani Vinothek in Bad Radkersburg

Im historischen Keller in der Sax-Passage (vormals Türkenallee) fanden 102 Weine eine neue Heimat und mit Richard Hofner einen Paten. Die historischen Räumlichkeiten haben, genau wie das Weingut Winkler-Hermaden und das Schloss Kapfenstein, Jahrhunderte alten Charme.

Beim Weinangebot setzt das südoststeirische Weingut auf eine Auswahl von eigenen Weinen, die durch ein großzügi-

ges Portfolio von Weinen befreundeter Weingüter aus der Steiermark, Österreich und dem Ausland ergänzt wird.

Von den 102 Weinen werden jedes Monat 17 Weine offen ausgeschrieben, sodass jeder Wein zwei Monate im Jahr offen ist. Dipl.-Sommelier Richard Hofner steht beratend zur Seite, damit Jeder mit Sicherheit seinen Lieblingswein findet. Viele kennen Richard Hofner ja noch aus seiner Zeit in der Vinothek in St. Anna.

Etwas Kleines zu essen gibt es auch: Auf dem Kulinarikteller finden sich 18 Monate gereifter Vulcano Schinken, Berg- und Hartkäse vom Arzberger Stollenkäse und feine Chutneys und Aufstriche aus Kapfenstein. Schauen Sie doch vorbei!

Die Urbani Vinothek hat von Dienstag bis Samstag von 14:30 bis 21:30 Uhr geöffnet. Vinothekar Richard Hofner und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

## Der Wein, der Tieschen repräsentiert

Unter dem Motto „Wer uns findet, findet uns gut“ widmen sich die TAU-Winzer Tieschen der Erzeugung von charakterstarken Ortsweinen, die den Weinort Tieschen zu 100% widerspiegeln. Die Grundlage der TAU-Weine sind Burgundersorten, weil diese dort am Besten gedeihen und damit untrennbar mit Tieschen verbunden sind. Weine mit dem TAU-Etikett sind charakterstark, vielschichtig und langlebig. Es sind Wei-

ne, die nicht vordergründig sind, sondern mit subtiler Frucht, zarter Würze und feiner Mineralität spielen und daher eher in die Kategorie der leichten Weine fallen.

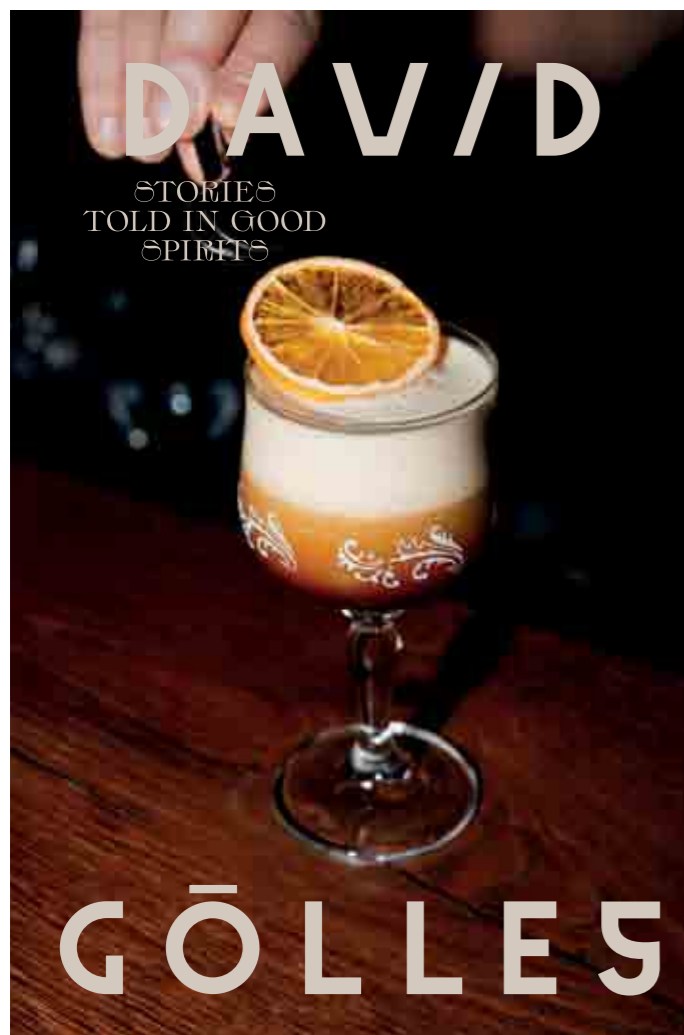
Alles andere wäre an einem Ort wie diesem auch gar nicht denkbar. Schließlich sind Weine immer das Spiegelbild des Bodens und der Menschen, die sie gemacht haben.

2025 fand die traditionelle Präsentation des neuen Jahrganges beim Weingut

Hopfer am Königsberg statt. Außerdem konnte man wieder spannende Raritäten historischer Jahrgänge verkosten. Und ganz neu: Während bis jetzt beim Tieschener Ortswein auf Burgunder-Cuvées gesetzt wurde, werden ab dem kommenden Jahr nur mehr reinsortige Burgundertrauben verarbeitet.

Die Gruppe der TAU-Winzer, die 2007 gegründet wurde, umfasst zehn Winzer aus der Weinbaugemeinde Tieschen. ✦

ANZEIGE



# KURKONDITOREI

BAD RADKERSBURG

## Gutscheine Weihnachtskekse Krapfen

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



Haubenkoch Christoph Mandl mit seinem Team



Fotos: Lienhardt

## „MitOhneSchale - Orangewein traf Edelkastanie“

Bereits zum zweiten Mal lud das Weingut Tropper in Straden zum Outdoor-Event „MitOhneSchale“ - und bewies eindrucksvoll, dass Wein und Kulinarik hier auf höchstem Niveau Hand in Hand gehen.

Für das kulinarische Erlebnis zeichnete niemand Geringerer als Vier-Hauben-Koch Christoph Mandl von den Saziani-Stubn verantwortlich. Mit einem raffinierten 13-gängigen Fingerfood-Menü rund um die Edelkastanie entführte er die Gäste - ohne Schale - auf eine geschmackliche Entdeckungsreise, bei der regionale Zutaten, kreative Kompositionen und feine Handwerkskunst perfekt harmonierten.

Besonderes Highlight des Abends waren die Fleischkreationen vom Zebu-Rind, die sowohl in Zartheit als auch in Aromatik begeisterten und den innovativen Charakter des Events unterstrichen.

Das Service-Team des Weingutes Tropper rundete das Erlebnis mit einer sorgfältig abgestimmten Weinbegleitung ab. Die perfekte Ergänzung dazu hört auf den Namen Red Copper oder Pannonian Dry. Sie sind die Schalen-/Orangeweine des Weingutes Tropper. Diese Weißweine werden auf der Maische gezogen - also mit Schale vergoren - und erhalten nebst der spannenden Farbgebung damit auch ein Arsenal an entsprechenden Aromen. Selbstverständlich flossen klassisch ausgebaute Lagenweine vom Ried Buchberg mit ein. Zu jedem Gang wurde das passende Tröpferl aus dem umfangreichen Sortiment des Hauses gereicht - eine genussvolle Verbindung, die die Aromen des Menüs gekonnt hervorhob.

Und wer dann bei Feuerromantik sein Glas erhob, um den letzten Sonnenstrahlen des Oktobers ins Gleichenberger Tal zu folgen, resümierte genussvoll, welche kulinarischen Höhen Christoph Mandl



Edi Tropper sen. zelebrierte vor Ort das traditionelle Kastanien-Kranzbraten.

aus dem gutseigenen Zebufleisch und Kastanien formen konnte.

Mit der gelungenen Kombination aus Spitzenküche, edlen Weinen und entspannter Atmosphäre hat die zweite Auflage von „MitOhneSchale“ einmal mehr gezeigt, dass Straden ein Fixpunkt für Genießer ist.

Die Vorfreude auf eine mögliche Fortsetzung im kommenden Jahr ist jetzt schon groß. ✈



Winzer Edi Tropper lud auf sein Weingut ein und verköstigte seine Gäste auf höchstem kulinarischen Niveau.

## Fortunessa - das delikate Brötchen-Service in Feldbach

Wer kennt sie nicht - die berühmten Brötchen des Wiener Traditionsbetriebs Trzesniewski oder von Frankowitsch in Graz? Einzigartig und wohlschmeckend. Für die Damen des Café Fortuna in Feldbach waren diese beiden Betriebe eine Inspiration, ein ebenso hochwertiges Konzept in ihrer Region anzubieten. Denn obwohl es viele Brötchenanbieter gibt, fehlt es ihrer Meinung nach an wirklich delikaten, handgerechten Brötchen.

Daniela Kink aus St. Anna am Aigen möchte dieses besondere Angebot nun umsetzen. „Unsere Brötchen sollen nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch optisch - denn 80 Prozent isst das Auge mit“, betont Daniela.

Die Zutaten stammen überwiegend aus der Region - von Schinken und Käse bis zu Kräutern und Gemüse. Auch die Aufstriche werden selbst kreiert. Danielas geheime „Paradiescreme“ bleibt jedoch ihr persönliches Erfolgsrezept. Im Café Fortunessa können die feinen Brötchen

zudem zu einem Pfiff Bier, einem Rosé-Frizzante „Aurora“ oder dem alkoholfreien „Prinzessin Stephanie“ genossen werden.

Bestellungen sind über die Homepage [www.fortunessa.at](http://www.fortunessa.at) oder telefonisch möglich. Wer bis 10 Uhr bestellt, kann seine Brötchen ab 14 Uhr abholen.

**KONTAKT**  
**Fortunessa Brötchen**  
 Gleichenberger Straße 7  
 8330 Feldbach  
 Tel.: 0664 / 5304 485  
 oder 0664 / 8210 223  
[www.fortunessa.at](http://www.fortunessa.at)

**Öffnungszeiten:**  
 Mo-Sa 7.00 - 18.00 Uhr  
 So & Feiertag 13.00 - 18.00 Uhr

*Fortunessa wartet im Café auch monatlich mit speziellen Angeboten auf Daniela und Margreth freuen sich auf Ihre Bestellung!*



Fotos: Reschco



ANZEIGE

# LAVA BRÄU

## LIMITED EDITION

World Spirits Award 2015 GOLD

Jetzt bestellen!

floraler London Dry Gin

**LAVA BRÄU BRAUMANUFAKTUR**  
 Auersbach 130, 8330 Feldbach, Tel. 03152 8575 201, [www.lavabraeu.at](http://www.lavabraeu.at)



Foto: Lienhardt

## Drei der besten fünf Kaffeehäuser der Steiermark... findet man im Vulkanland

Der Falstaff-Kaffeehausguide hat seine jüngste Bewertung veröffentlicht. Die **Kaffeerösterei Maitz** in St. Anna am Aigen ist nicht nur unter den top fünf Röstereien Österreichs, sondern auch das Nummer-eins-Kaffeehaus der Steiermark. „Wir haben die Grazer Kaffeehauszene hinter uns gelassen und das macht uns schon sehr stolz“, freut sich Franz Maitz. Dass der Wein jetzt eine herausragende Kaffeehauskultur folgt, ist für Bgm. Andrea Pock mehr als erfreulich.

Bgm. Josef Ober, Obmann des Steirischen Vulkanlandes, freut als Feldbacher Stadtoberhaupt natürlich auch über den Sensationserfolg der Stadt: Gleich zwei der drei besten Kaffeehäuser der Steiermark heißen ihre Gäste in Feldbach willkommen. „**Einfach Fitz - die Zuckerbäcker**“ ist das zweitbeste Kaffeehaus der

Steiermark - gefolgt von der nur ein paar Meter entfernten **Rescheria**. „Diese Bewertungen von außen sind deshalb wichtig, weil sie unsere eigene Zuschreibung der Kulinarischen Region Österreichs vertiefen“, weiß Ober. Und er ergänzt: „Wir haben unseren Gästen zu jeder Jahreszeit und zu jeder Witterung alles zu bieten, was das Herz begehrt.“

Für die Regionsvorsitzende Sonja Skalnik ist das Ergebnis von hohem Wert, spielt die ausgezeichnete Kulinarik im Thermen- & Vulkanland doch eine zentrale Rolle. Und: „Alle touristischen Kennzahlen der Region weisen nach oben. Und solche Erfolge sind ein zusätzlicher Turbo.“

„Jeder Betrieb geht seinen eigenen Weg. Jeder ist auf seine Art herzlicher Mensch und super Gastgeber. Und so ist es besonders schön, wenn wir uns nach jedem

Kaffeehausguide des renommiertesten Kulinarikmagazins Österreichs treffen, um den Erfolg zu feiern“, ergänzte Gastgeberin Melanie Böhme, Lebensgefährtin von Top-Pâtissier Dominik Fitz.

Und auch Daniel Freismuth mischt mit der **Delikaterie** ganz vorne mit, quasi als „glücklicher Trittbrettfahrer“, wie der „Gastrat“ bekannte: „Wir haben Maitz-Kaffee und Mehlspeisen von Fitz und sind damit in der österreichischen Top-Bewertung mit dabei.“

„Das Ergebnis zeigt das Herzblut, mit dem wir alle arbeiten“, resümierte Nico Resch von der Rescheria. Er strich das Engagement seiner Mutter Ulrike heraus, die buchstäblich „Tag und Nacht“ für ihr Lokal lebe und immer dann, wenn sie nicht in der Rescheria ist, am Herd steht und Mehlspeisen bäckt. ✨

## Maitz Kaffee - Handwerk, Herz und echter Geschmack

94 Falstaff-Punkte

Aleksandra und Franz Maitz betreiben eine kleine, aber sehr feine Kaffeerösterei im Vulkanland. Dort, wo Kulinarik auf sanfte Hügel trifft.

„Feinen Kaffee in der eigenen kleinen Manufaktur rösten?“ - Warum nicht, sagte sich das Paar und begann, sich mit dem Thema Kaffee intensiv zu beschäftigen. Bis es jedoch soweit war, dass sie den ersten Kaffee herstellen konnten, vergingen viele Tage, Wochen, nein sogar Jahreszeiten. 2016

schließlich erfüllten sie sich den Traum einer eigenen Rösterei, die ein Jahr später bereits vergrößert wurde.

Bei Maitz Kaffee in St. Anna am Aigen dreht sich alles um Qualität, Nachhaltigkeit und die Liebe zum guten Kaffee. In der hauseigenen Rösterei werden ausge-



wählte Bohnen schonend und in kleinen Chargen geröstet - für ein unverwechselbares Aroma und höchsten Genuss. Jeder Schluck erzählt die Geschichte von Leidenschaft, Erfahrung und dem Streben nach Perfektion. [www.maitz-kaffee.at](http://www.maitz-kaffee.at)



Fotos: Maika

## Einfach Fitz - Tradition trifft auf kreative Moderne

94 Falstaff-Punkte

Als Innovationspreis-Sieger 2023 und mit der Gläsernen Manufaktur in Feldbach hat man sich innovatives Qualitätshandwerk und höchste Pâtisseriekunst auf die Fahne geschrieben. Dominik Fitz ist bekannt durch die Liebe zum Detail und die ausgewogenen Süßspeisenkreationen, die Jung und Alt begeistern. Die Tradition wird gepflegt und dennoch Neues mutig probiert.

Neben dem Standardsortiment wie Törtchen, Macarons, Pralinen & Co werden außerdem Hochzeiten, Firmenjubiläen, private Feierlichkeiten mit spezieller Präsentation sowie auch Caterings,

wie beispielsweise für den SK Sturm Graz, betreut und Pâtisseriekurse angeboten. Doch es geht auch herzlich, mit bunter Brötchenvielfalt und Mittagsgereichten vor Ort, wie Suppe, Nudelgerichten und Salatvariationen im Sommer.

Mit 94 Punkten lt. Falstaff Caféguides ist „**Einfach Fitz**“ eine der drei besten Konditoreien der Steiermark und somit kulinarisch immer einen Besuch wert. Wer weiter weg wohnt, kann sich via Onlineshop die Naschereien einfach nach Hause bestellen.

[www.einfach-fitz.at/shop](http://www.einfach-fitz.at/shop)



Foto: EINFACH FITZ

## Rescheria - die Kaffeebar mit Stil

94 Falstaff-Punkte

Wenn Quereinsteiger wie Ulrike und Franz Christian Resch gastronomisch etwas Neues versuchen, dann kann so etwas Exquisites wie die **Rescheria** entstehen - ein urban-trendiges Szene-Lokal, wo man im italienisch angehauchtem Ambiente ungewöhnliche Geschmackserlebnisse genießen oder einfach nur entspannen kann.

„Wir setzen auf hohe Qualität und Produkte, die es anderswo nicht gibt. Dabei gehen wir

bewusst weg vom oft zitierten Regionalen, sondern bieten mit Kaffee Nosko von der Innsbrucker Traditionsrösterei, Trumer Bier aus Salzburg oder dem V8-Prosecco aus Triest neue Geschmackserlebnisse. Zum guten Kaffee servieren wir frischgemachte Brötchen, kreative Snacks, hausgemachte Kuchen und Kekse und verschiedenste „Aperitivos“, beschreibt Ulrike Resch das Angebot der **Rescheria** in der Feldbacher Bürgergasse.



Fotos: Resch, Puchas

[www.rescheria.at](http://www.rescheria.at)



ANZEIGEN

## Die Delikaterie - Restaurant mit top-bewertetem Kaffeehaus

92 Falstaff-Punkte

Seit dem August 2024 ist das **Kaffeehaus Delikaterie** offiziell eröffnet. Mit **EINFACH FITZ** wurde der erste Franchisebetrieb aus der Taufe gehoben. Lange haben Daniel Freismuth, Gastrat des Restaurants **Delikaterie**, und Dominik Fitz, Eigentümer von **Einfach Fitz**, an der Umsetzung des Franchiseprojektes getüftelt. Nach kurzen Adaptierungsmaßnahmen in der **Delikaterie** erfolgte im Vorjahr die Fertigstellung und offizielle Eröffnung.

**Die Öffnungszeiten des Restaurants sind:**

Mo, Di, Fr: 11 - 22 Uhr, Sa: 10 - 22 Uhr, So: 10 - 17 Uhr (Mi & Do: geschlossen).

Täglich frisch werden an diesen Tagen auch die Törtchen, Torten und Macarons von **EINFACH FITZ** aus der Backstube in Feldbach angeliefert. Daneben gibt es köstliche Pralinenkreationen sowie das Feldbach Karamell.

Natürlich kommt auch der prämierte Maitz-Kaffee zum Einsatz. Die **Delikaterie** mit Restaurant, Bar und Cursalon bleibt samt Kaffeehaus die erste Adresse für gehobene Gastronomie am Kurpark von Bad Gleichenberg.



[www.delikaterie.at](http://www.delikaterie.at)

Foto: Lienhardt, Puchas



Die Gastgeber Marlies Haas & Daniel Hörner, Kulinarikexperte Klaus Buttenhauser und Co-Organisator Wolfgang Zacharias



Fotos: Kaspar

## Steirischer Fisch einfach neu gedacht - Herbstverkostung an den Saazer Teichen

Ein goldener Oktobertag, spiegelglatte Wasserflächen und feiner Duft von gebratenem Karpfen in der Luft: Die Saazer Teiche in Paldau boten am die perfekte Kulisse für die Verkostung „Steirischer Fisch“. Ein Fest für Regionalität, Geschmack und gelebte Leidenschaft für die Teichwirtschaft.

Organisiert von Marlies Haas und Wolfgang Zacharias, zeigte die Veranstaltung, wie vielfältig und modern Karpfenküche heute sein kann.

Während Kulinarikexperte Klaus Buttenhauser in seinen Worten die Bedeutung des Karpfens als zeitgemäßes Lebensmittel hervorhob, bewiesen die Gerichte am Teller, dass Tradition und Innovation wunderbar zusammenfinden können.



Unsere Teiche. Wo Lebensmittel wachsen und begeistern.

Wolfgang Meichenitsch präsentierte raffinierte Gourmetgerichte vom Karpfen - von Ceviche über Karpfen-Bolognese

mit Stundenei bis zu knusprigen Karpfenknödeln mit Sauerkraut und setzte damit neue Akzente für die heimische Fischküche.

Das Team der Saazer Teiche ergänzte das kulinarische Erlebnis mit modernen Streetfood-Variationen und feinen Häppchen - unkompliziert, kreativ und überraschend leicht. Insgesamt wurden über zwanzig ver-

schiedene Karpfengerichte präsentiert. Ein besonderes Highlight war die Filetier-Vorführung, bei der gezeigt wurde, wie aus einem Karpfen durch fachgerechte Verarbeitung ein feines, grätenfreies Produkt entsteht. **Der Tenor des Tages: Karpfen ist köstlich, regional und modern. Ein Fisch mit Zukunft.**

### Neuigkeiten aus der Branche:

Seit September führen Marlies Haas und Daniel Hörner (Stv.) die Geschäftsführung des Steirischen Teichwirte- und Fischzüchterverbands, die damit die Nachfolge von Helfried Reimoser angetreten haben.

Mit der Marke STEIRERFISCH® will der Verband künftig verstärkt zeigen, was hinter heimischem Fisch wirklich steckt - ehrliche Produktion, gelebte Nachhaltigkeit und kulinarisches Potenzial, das noch lange nicht ausgeschöpft ist.

Ein weiterer Schritt in diese Richtung ist der entstehende Teichlehrpfad Saaz, der Besucher künftig in die Welt der Karpfenzucht, Biodiversität und Wasserbewirtschaftung eintauchen lässt. So werden Genuss und Wissen miteinander verbunden, vom Teller bis zum Teich.

Die Verkostung an den Saazer Teichen war dafür ein stimmungsvolles Beispiel. Ein Tag, an dem Handwerk, Geschmack und Überzeugung im Mittelpunkt standen und der gezeigt hat, dass die steirische Teichwirtschaft nicht nur Tradition bewahrt, sondern Zukunft gestaltet. ✨



Ihr **gaudium** für Zuhause

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

Kein Problem!

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

### gaudium abonnieren

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

Bestellen Sie das Abo einfach auf [www.gaudium-magazin.at](http://www.gaudium-magazin.at) und ab der nächsten Ausgabe geht's los. Bei der erstmaligen Zusendung wird eine Rechnung für das noch laufende Kalenderjahr beigelegt.

# Handwerk

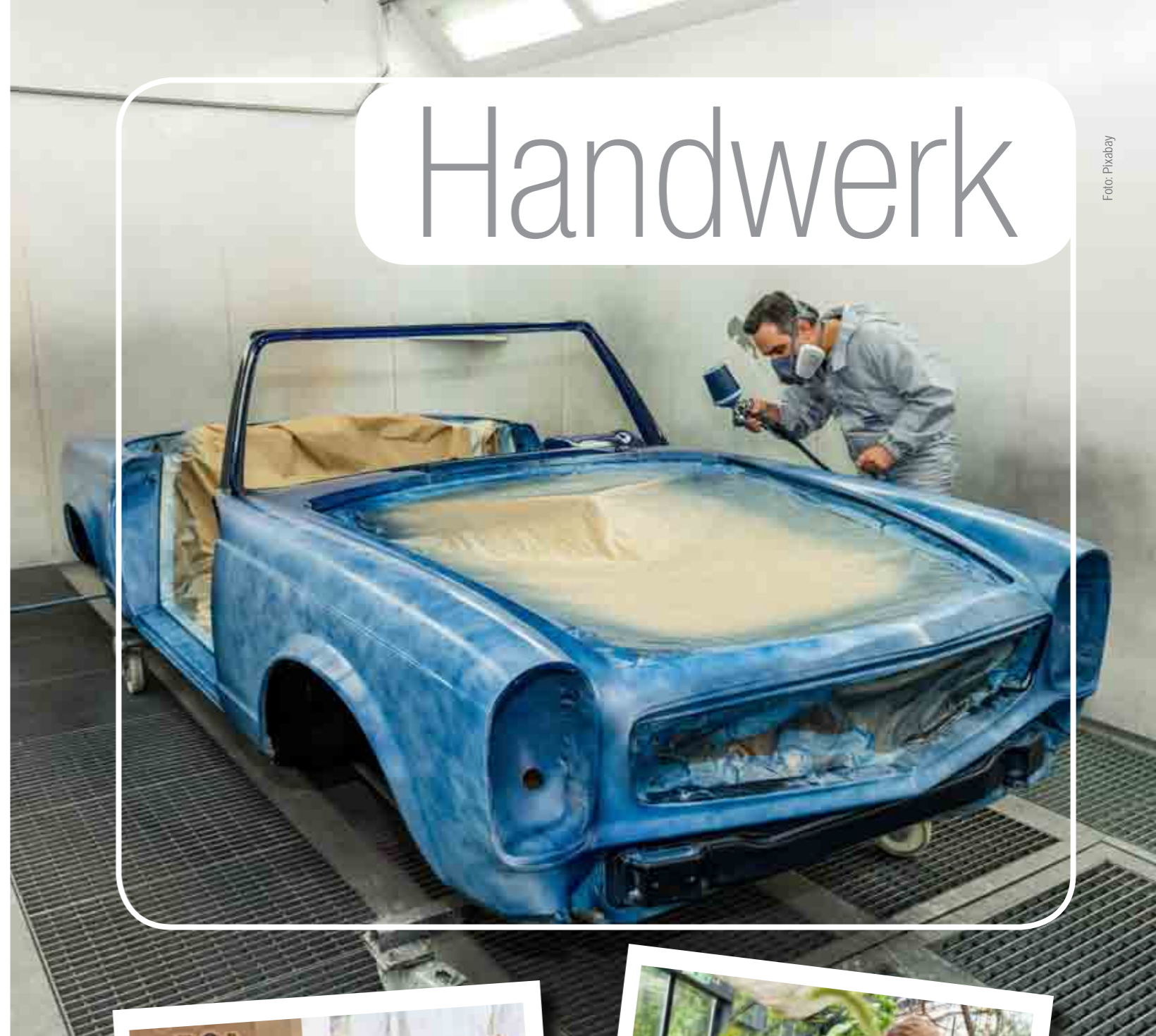


Foto: Pixabay



Fotos: Haring, martinbergerfotografie, Schmidt, Lenz

# Papier als kreative Spielwiese

Mit ihrer „Papierliebe“ verwandelt die Allround-Künstlerin Katja Haas jedes Blatt, jeden Bogen und jeden Buchstaben in ein kleines Kunstwerk.



von Christian Knittelfelder



Handlettering auf Glas



Moderne Kalligrafie auf Christbaumkugeln

Zeit für mich!

es ist wirklich er  
staunlich was ei  
nem alles so ein  
fällt wenn man  
am Schreibtisch  
sitzt und keine  
Einfälle hat.

JOSEPH CONRAD



Handlettering Workshop



Gelli-Print-Leporello



Gelli Print-Karten



Brushlettering Workshop

Papier raschelt, wenn man es bewegt - ein feines, lebendiges Geräusch. Seine Haptik reicht von rau bis glatt, von samtig bis zart gerippt. Es lässt sich wandelbar formen und beschriften. Jeder Bogen trägt seinen eigenen Geruch - frisch, holzig oder nach Druckerschwärze. All dies löste bei Katja Haas aus Studienzenen eine große Faszination aus.

Wenn die 47-Jährige in ihrer „Schatztruhe“ nach Musterexemplaren kramt, ist Vorfreude spürbar. Für sie ist Papier mehr als Werkstoff - es ist Leidenschaft, Leichtigkeit und Ausdruck purer Kreativität. Die hauptberufliche Grafik-Designerin hat sich als zweites Standbein mit Wort und Tat der „Papierliebe“ verschrieben. Ihr Label spiegelt diesen Geist in all seinen Seiten wider.

Katja Haas bleibt nie lange in der Komfortzone. Sie entdeckte Letterpress, restaurierte alte Druckmaschinen, entwickelte Handlettering und fand nach einem Schicksalsschlag Trost im Schreiben mit Pinsel und Tinte. Kurse, Bücher und Workshops folgten.

„Ob ich es falte, verzere, schneide, binde, färbe, bedrucke, zerreiße oder klebe - jedes Mal erfüllt es mich mit Glück.“ Die Südstaierin gestaltet und experimentiert mit Papier in all seinen Facetten und Möglichkeiten: von der Herstellung (Papiererschöpfen) über die Gestaltung (Druck, Handlettering, Collage, Kalligrafie) bis zur Verarbeitung (Falten, Buchbinden). Eine bunte Auswahl an Vorlagen liegt am Tisch ausgebreitet, und schwärmt: „Kreativität ist kein geradliniger Weg - sie ist kurvig, bunt, manchmal chaotisch, aber immer eine wundervolle Reise.“

#### Kreative Auszeiten

In ihren Handlettering-Workshops werden Buchstaben zu feinen Kunstwerken. „Handlettering hat mit normaler Handschrift

übrigens nichts zu tun“, merkt die Autodidaktin an. Ihr Wissen gibt sie Kursen und in ihren sehr beliebten Anleitungs- und Übungsbüchern (z.B. *Schöne Schriften - Schritt für Schritt*) weiter.

Die Pandemie brachte neue Impulse: Haas zog es wieder stärker in die Natur und begann mit Pflanzen, Blättern und Blüten zu drucken. Ob Gelli Print, Eco-Print oder Cyanotypie - die Schönheit der Natur auf Papier zu bannen, ließ sie seitdem nicht mehr los.

Seit 2007 führt sie dazu ihre eigene Grafik-Design-Agentur, doch die schöpferische Freude war bereits in der Kindheit offenbar: „Hauptsache Papier und Farben!“, erinnert sie sich. Obwohl der berufliche Weg sie zunächst in eine andere Richtung führte: Nach der Ausbildung zur Touristikkaufräuerin arbeitete sie in der gehobenen Hotellerie. Doch das Gefühl, dass noch etwas fehlte, ließ sie nicht los - bis sie schließlich ihre „kreative Spielwiese“ im Design - und mit Papier entdeckte. Auf diese Weise schließt sich der Kreis und ihr wurde immer mehr klar: „Meine Stärke liegt darin, mehrere kreative Bereiche zu verbinden.“

Papier ist für Katja Haas nicht nur Träger von Ideen, sondern ein Medium, das erlebt werden will. Die Papierkünstlerin verbindet Design, Kunst und Handwerk und zeigt, dass Fantasie keine Grenzen kennt. Für sie gibt es kein richtig oder falsch - „ein Werk ist dann fertig, wenn es einem selbst gefällt.“

[www.papierliebe.at](http://www.papierliebe.at)

**Tipp: Anleitung für einen Papier-Stern:**

[www.papierliebe.at/origami-papierstern-falten](http://www.papierliebe.at/origami-papierstern-falten)

# DRUCKEREI NIEGELHELL

gestaltet den Alltag mit Qualität

Wer täglich im Büro, im Homeoffice oder unterwegs arbeitet, weiß:  
Gute Drucksorten sind mehr als bloß Papier - sie sind Begleiter,  
Organisationshilfe und oft auch ein Stück Identität. Die Druckerei  
Niegelhell in Leitring versteht das wie kaum ein anderes Unternehmen.



Mit einem viertel Jahrhundert an Erfahrung und modernster Drucktechnik produziert der steirische Familienbetrieb alles, was im Arbeitsalltag gebraucht wird:

**Schreibtischunterlagen**, die nicht nur Platz für Notizen bieten, sondern auch mit einem individuellen Design Ordnung und Stil auf den Arbeitsplatz bringen.

**Notizblöcke** in verschiedenen Formaten - von handlich klein bis großzügig A4 - sind praktische Alltagshelfer, die sich perfekt für Meetings, Telefonate oder spontane Ideen eignen. Besonders edel wirken **Notizblöcke mit Hardcover**, die dank robuster Verarbeitung und ansprechender Gestaltung auch unterwegs ein professionelles Erscheinungsbild garantieren. Ob schlicht und funktional oder farbenfroh und mit Firmenlogo versehen - Niegelhell macht aus Papier Persönlichkeit.

Doch der Alltag will nicht nur organisiert, sondern auch geplant sein. Deshalb bietet die Druckerei Niegelhell ein breites Sortiment an Kalendern, die Struktur und Übersicht in jeden Tag bringen.



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

**KONTAKT**  
**Druckerei Niegelhell GmbH**  
 Leitringer Hauptstraße 23  
 8435 Leitring  
 Tel. 03452 / 84820  
 office@niegelhell.net  
 www.niegelhell.net

Leitringer Hauptstraße 23  
 8435 Leitring  
 Tel. 03452 / 84 820  
 office@niegelhell.net

DRUCKEREI  
NIEGELHELL

ANZEIGE



Fotos: Niegelhell / Heiring

Tischstehkalender in verschiedensten Formaten und Ausführungen - mit Standardkalendarium oder individuell gestaltet - sind ideale Werbeträger für Unternehmen, die das ganze Jahr über präsent sein wollen. Ebenso gefragt sind die Wandkalender, die mit klarer Gestaltung, brillanten Farben und hochwertigen Materialien überzeugen. Sie verbinden Funktionalität mit Ästhetik - sind zuverlässige Terminplaner und zugleich stilvolle Blickfänge in Büro, Schule oder Zuhause.

### Individuelle, robuste Schulhefte

Ein weiteres zentrales Tätigkeitsfeld der Druckerei Niegelhell ist die Produktion hochwertiger Schuldrucksorten, die seit Jahren in vielen Schulen zum Einsatz kommen. Besonders hervorzuheben sind die Schulhefte, die dank ihrer dreifachen Klammerheftung außergewöhnlich robust und langlebig sind - ideal für den täglichen Gebrauch im Unterricht. Der Umschlag kann individuell gestaltet werden, etwa mit dem Schullogo, einem besonderen Motiv oder den Farben der Bildungseinrichtung. Zur Auswahl stehen sämtliche gängigen Linierungen, von kariert bis liniert, und auf Wunsch fertigt die Druckerei Niegelhell auch Sonderanfertigungen mit individuellen Linierungen. So entstehen Schulhefte, die nicht nur funktional, sondern auch optisch ein Highlight im Klassenzimmer sind - durchdacht, widerstandsfähig und regional produziert.

### Mappen nach Maß - funktional, vielseitig und professionell

Auch bei Flügelmappen zeigt das Unternehmen seine Vielfalt: Ob klassisch, farbenfroh oder mit individuellem Firmen- bzw. Schullogo - die stabilen Mappen organisieren Unterlagen zuverlässig und hinterlassen bei der Übergabe von Angeboten oder Zeugnissen einen edlen Eindruck. Verschiedene Formate, Materialien und Veredelungen machen jede Flügelmappe zum maßgeschneiderten Begleiter im Büro, in der Schule oder bei Präsentationen.



DRUCKEREI  
NIEGELHELL  
GmbH  
Ihr regionaler Nahversorger für...

**Stempel**

**Etiketten**

**Verpackungen**

**Kuverts**

**(Durchschreibe-) Blöcke**

**...und vieles mehr!**

Wir produzieren alles inhouse - daher sind individuelle Anfertigungen kein Problem!



Foto: Lienhardt

Innungsmeister Rupert C. Zach, LR Willibald Ehrenhöfer, Euro-Skills-Teilnehmer Thomas Leitner, Landeslehrlingswart Wolfgang Hasenburger und Tischlermeister Martin Kamper

## Die Feinkostabteilung der Holzwirtschaft feierte

Ehrengast des diesjährigen „Feiertages der Steirischen Tischler“ war Wirtschaftslandesrat Willibald Ehrenhöfer. Er fühlte sich im Kreise der Tischler sichtlich wohl, sind sie für ihn doch die „Feinkostabteilung der Holzwirtschaft“. Ehrenhöfer weiß auch um ihre wirtschaftliche Bedeutung: „Der

quer durch die Produktionsprozesse geschaffene Mehrwert erreicht in der Holzwirtschaft den Faktor zwölf.“ Zudem zeichne die Tischler eine unendliche Leidenschaft aus. Das gälte für die regelmäßig bei Wettbewerben gewinnenden Lehrlinge genauso wie für ihre Ausbilder. Diese Leidenschaft drückte sich auch

bei der Teilnahme am diesjährigen Steirischen Tischlerstag im Schloss Seggau bei Leibnitz aus: Annähernd 200 Teilnehmer waren gekommen. „Die Tischlerfamilie hält zusammen“, freute sich der Geschäftsführer der Steirischen Tischler und Holzgestalter, Bernd Liebming.

### Tischler spielen in der Champions League

Rupert Christian Zach verdeutliche die Wirtschaftskraft der Tischler: „Wir spielen in der Champions League der steirischen Wirtschaft.“ Rund 5.000 Arbeitsplätze, deutlich über 400 Lehrplätze und eine Produktionsfläche von einer Million Quadratmetern sprechen für ihn eine klare Sprache. Und, so der Landesinnungsmeister: „Wir haben das Glück, mit dem besten und schönsten Material der Welt arbeiten zu dürfen.“

### 2026 Bundeswettbewerb in Graz

Wolfgang Hasenburger, Lehrlingswart der Steirischen Tischler, blickt auf eine beispiellose Erfolgsgeschichte. Mehrfach-siege beim Bundelehrlingswettbewerb im Sommer und mit Thomas Leitner, jüngst bei den Euroskills in Dänemark ein „Medallion for Excellence“-Preisträger, zeugen von der Qualität der Ausbildung. ❖



## Tischlerei Lenz präsentierte sich der Öffentlichkeit

Zahlreiche Besucher nutzten den Tag der offenen Tür, um einen Einblick in die Produktion der Tischlerei Lenz in Bad Gleichenberg zu erhalten. Gerade das Zusammenwirken mit anderen Ausstellern aus unterschiedlichen Branchen zeigte, wie wichtig es der Branche und auch generell ist, in Zukunft mit anderen Betrieben zu kooperieren.



„Unsere besonderen Meisterwerke aus den Duftbäumen von Bad Gleichenberg waren sehr begehrt. Diese gibt es auch in unserem Shop in der Ringstraße

und am Adventmarkt (am Sonntag, den 14. Dezember) in Bad Gleichenberg. Wir sind ja bekannt für unsere innovativen

Produkte. Gegen Terminvereinbarung machen wir auch Vorführungen mit unserem Kinosystem und unseren hochwertigen, selbst hergestellten Lautsprechern oder wir beraten und planen natürlich rund ums Einrichten“ betont Tischlermeister und Gastgeber Bernhard Lenz. ❖



Fotos: Tischlerei Lenz

# Tourismus

Foto: Thermen & Vulkanland Steiermark / Eisenberger



Fotos: Steiermark Tourismus / pixelmaker.at, Rogner Bad Blumau, Schloss Kornberg



VULKANLAND  
ROUTE 66

Strabe der Lebenslust

# Dem Christkind auf der Spur

Buchbare Erlebnisse: Eine unglaubliche Vielfalt an Erlebnismanufakturen und Erlebniseinkaufsbetrieben macht es auf der Vulkanland Route 66 überaus leicht, für Genießer Geschenke zu finden.

Wenn die Tage kürzer werden und der Winter Einzug hält, kommt im Steirischen Vulkanland Zeit des Durchatmens. Zwischen sanften Hügeln, dampfenden Quellen und duftenden Küchen entfaltet sich eine Region, die Wärme schenkt – innen wie außen.

Thermen laden zur Entspannung pur ein und bieten sich als Rückzugsort an: Hier wird das Leben gefeiert – genussvoll, regional und mit Herz. Die Vulkanland Route 66, die „Straße der Lebenslust“, ist die pulsierende Ader der Region. Entlang der Genießerstraße reihen sich 75 kulinarische Erlebnisbetriebe wie Perlen auf einer Kette. Über 55 Produzenten öffnen

ihre Türen und zeigen ihre Kunst – vom Schinkenröchern über die Schokoladeproduktion bis hin zu Wein-, Essig- und Bierverkostungen. „Schauen, probieren, genießen“ lautet überall das Motto. Wer den Duft frisch gerösteter Kaffeebohnen, das Prickeln erfrischender Schauweine oder den Geschmack handgemachter Schokolade erlebt, versteht, was Lebensfreude im Vulkanland bedeutet.

Auch abseits der Genussroute zeigt sich die Region aktiv und naturverbunden. Milde Temperaturen laden selbst im Winter zu Spaziergängen durch Weinberge und entlang der Mur-Au ein oder man wandert auf den Spuren der Vulkane. Adventmärkte und stimmungs-

volle Krippenwanderwege verbreiten vor weihnachtlichen Zauber.

Buchbare Erlebnisse machen den Aufenthalt besonders – süße, würzige oder hochprozentige Verkostungen laden zum Genießen ein. Auch für Einheimische gilt: Das Gute liegt so nah!

Buche jetzt dein Vulkanland-Abenteuer und entdecke, wie gut sich Genuss, Bewegung und Erholung verbinden lassen. Auch das Christkind wird hier fündig – kein Wunder bei dieser unglaublichen regionalen Vielfalt an genussvollen und nachhaltigen Geschenkideen.

[www.visitroute66.at](http://www.visitroute66.at)  
[www.vulkanland.at](http://www.vulkanland.at)

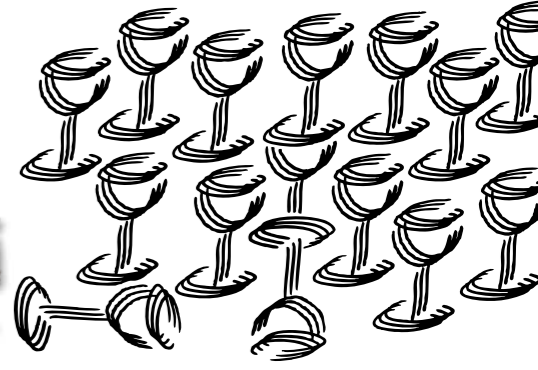


**Geschmacksvielfalt:** Das Sortiment am Obsthof Stangl in Paurach umfasst über 20 verschiedene Edelbrände, Liköre, Most und Fruchtsäfte.



**Informative Geschichten** rund um den Kürbis und die Käferbohne erzählt das Bäcksteffls-Käferbohnenkabinett in Halbenrain.

86 Kilometer  
55 Erlebnismanufakturen  
20 Erlebniseinkaufswelten  
Weitere Infos:  
[www.visitroute66.at](http://www.visitroute66.at)



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Das Projekt „Netzwerk Innovative Regionalwirtschaft“ wird im Rahmen des Programms für ländliche Entwicklung durch Mittel der europäischen Union, des Bundes und des Landes unterstützt.



Fotos: www.vulkanland.at - Bergmann, Flor, Photography, Friedl



**Prickelnde Momente:** Bei der Familie Meister und ihrem Kulinarium Riegersburg taucht man in die Champagnermethode ein.



**Lang gereifte Essige und feine Obstbrände** überzeugen in der Essigmanufaktur und Brennerei des Obsthofs Neumeister in Straden.



**Weinfreunde** kommen in der Gesamtsteirischen Vinothek mit rund 200 Weinen von 120 Winzern in St. Anna am Aigen auf ihre Kosten.



**Ja, auch Reis wächst im Vulkanland!** Bei Steirerreis Fuchs in Klöch gibt es für die ganze Familie interessante Führungen.

Kooperationspartner der Vulkanland Route 66 - Straße der Lebenslust ist die Energie Steiermark.

# Heiße Quellen, tiefe Entspannung



**GF Christian Contola**  
8280 Fürstenfeld  
Hauptstraße 2a  
info@thermen-vulkanland.at  
www.thermen-vulkanland.at  
Tel: 03382 / 55100



In der winterlichen Jahreszeit erholen sich Körper und Geist im dampfenden Thermalwasser oder an der kristallklaren Luft. Die verführerische Kulinarik lässt das Herz höherschlagen und in der Sauna lässt sich neue Kraft schöpfen. Das Thermen- & Vulkanland ist im Winter einfach viel zu schön, um nicht da zu sein.

Die sechs Thermen - Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort - laden zur Entspannung ein. Das wohltuende Thermalwasser entspringt in bis zu 3.000 Metern Tiefe, mit Temperaturen von bis zu 110 °C, und entfaltet besonders in der kalten Jahreszeit seine heilende und stresslösende Wirkung. Wissenschaftlich belegt ist, dass das wohltuende und heilkräftige Thermalwasser eine besonders stressabbauende Wirkung aufweist und damit eine wunderbare Energiequelle für Körper und Geist darstellt.

## Sanfte Bewegung

Im Thermen- & Vulkanland wird Bewegung zum sanften Wintererlebnis. Sei es beim Winterwandern in den Wanderdörfern Unterlamm, Riegersburg und Bad Loipersdorf oder beim Winterradeln durch die Murauen oder die sanfte Hügellandschaft, die kristallklare Luft sorgt für neue Energie. Und sogar GolferInnen kommen im Winter auf ihre Kosten - der Thermengolfclub Loipersdorf-Fürstenfeld ist ganzjährig bespielbar.

## Kulinarik der Erfinder

Das Thermen- & Vulkanland hat auch Winter kulinarisch einiges zu bieten. Die Region hat sich zu einem Hotspot für Menschen entwickelt, die Freude an kulinarischen Entdeckungen haben. Vulcano Schinken, Gölles Edelbrände, Zotter Schokoladen und viele weitere Genussbetriebe bieten den Gästen stets ein kreatives und innovatives Angebot. In den vielfach ausgezeichneten Wirtshäusern, Buschenschenken und Haubenlokalen kommt die ganze Vielfalt der Region auf den Tisch - von regionalem Kürbiskernöl bis hin zu edlen Weinen und hochprozentigen Spezialitäten aus der Region.

## Adventzauber mit Herz

Besinnliche Stimmung versprühen die Advents- und Weihnachtsmärkte der Region, allen voran das traditionsreiche Wasserschloss Burgau mit seiner großen Kunsthandwerksausstellung und das prachtvolle Schloss Kornberg, das edles Kunsthandwerk und kulinarische Genüsse vereint. Fürstenfeld verwandelt sich mit seiner Beleuchtung in eine Weihnachtsstadt mit einem stimmungsvollen Weihnachtsmarkt mit Musik und Kunsthandwerk, in Feldbach wird der Platz vor dem neuen Rathaus zu einem Weihnachtswald mit vielen Ständen und regionalen Schmankerln. Ein Geheimtipp für alle, die das Ursprüngliche suchen: der Krippenweg in Gossendorf, wo liebevoll gestaltete Krippen die winterliche Landschaft in eine Freiluft-Galerie verwandeln.

Fotos: TV Thermen- & Vulkanland, Majcan, Eisenberger, Klump Photography, Königshofer



## Unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit

Ruhe umhüllt das Friedensreiche Hügellandschaft. Sanfte Nähe im Dampf der heißen Quellen. Lebensenergie tanken und wertvolle Momente teilen.

Wenn Umrisse goldener Kuppeln, bunter Säulen und Fassaden aus dem Dampf heißer Quellen auftauchen, steigt die Sehnsucht nach Wärme und Geborgenheit.

Mit dem Rogner Bad Blumau wurde ein Traum Wirklichkeit. Ein Weltunikat, geschaffen von Gründer und Eigentümer KR Robert Rogner und Künstler Friedensreich Hundertwasser. Das Rogner Bad Blumau selbst ist schon ein Erlebnis für alle Sinne. Aber auch die Umgebung lädt ein, um einen entspannten Urlaub zu genießen und Kraft zu tanken.

Im Zentrum des 420.000 m<sup>2</sup> großen Areal des Rogner Bad Blumau stehen die heilenden Quellen. 14 verschiedene Innen- und Außenbecken mit Wassertemperaturen von 21 bis 37° C. Das besondere Highlight ist die Vulkania® Heilquelle. Das Vulkania® Urmeer ist so einzigartig wie die Anlage, in der es

zu finden ist. Der natürliche Salzgehalt dieses Heilwassers lässt Sie wortwörtlich schweben. Die bunte Innenthermallandschaft und die abwechslungsreiche Saunalandschaft locken ganzjährig mit unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit.

Nachhaltig und mit allen Sinnen genießen. Regionale Gaumenfreuden. Mehrfach ausgezeichneter Spa Bereich.

Bewusster Neustart ganz ohne Stress und Vorsätze. Hier entsteht ein neues Urlaubsgefühl voller Lebensfreude.

**Unendlich Ruhe, Wärme und Geborgenheit im Rogner Bad Blumau ab € 147,- p.P./Nacht inkl. HP**

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



**Tipp: Freude schenken.  
Gutscheine für Hotel, Spa,  
Therme & Kulinarik**

**Gutscheine & Angebote auf  
blumau.com & bad-blumau.com**

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt



# Fürstenfelds Soundtrack in Bild & Ton

Fotos & Text:  
Waltraud  
Wachmann



Museum „Austro-Pop Zeitreise“: Die Geschichte des Austropop & der Musikszene im Raum Fürstenfeld

## KONTAKT

### Museum „Austro-Pop Zeitreise“:

Fabriksgasse 1  
(beim Ärztezentrum Thermenland)  
8280 Fürstenfeld

Infos & Terminbuchungen:  
[www.austropop-zeitreise.at](http://www.austropop-zeitreise.at)

Die Ausstellung kann zu den Öffnungszeiten auch ohne Buchung besichtigt werden, für Gruppen empfiehlt sich eine Vorabbuchung.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Di - Fr: 10-12 Uhr und 14-17 Uhr  
Sa, So: 14-17 Uhr

Vorstellungsbeginn immer zur vollen Stunde

Schmettert die gewaltige Stimme Enrico Carusos durch den Raum, öffnen sich gerade die Pforten zur Multimedia-Vorstellung im neuen Pop-Museum in der historischen Schlossbastei des revitalisierten einstigen Austria Tabakwerke Areals und heutigen Ärztenzentrums in der Fürstenfelder Innenstadt. „Es darf behauptet werden, Caruso war der erste Popstar und hat bis 1920 rund eine Million Schellacks verkauft“, führt Museumsgründer, Inhaber und Musikliebhaber Architekt DI Friedrich Ohnewein beginnend mit der Jahrhundertwende durch eine audiovisuelle Reise bis nach der Jahrtausendwende und präsentiert den beeindruckenden Soundtrack der Region Fürstenfeld.

In der Ausstellung „Austro-Pop Zeitreise“ werden 100 Jahre facettenreicher und überraschender Historie des Austropop mit all seinen Geschichten und Gesichtern gezeigt. Zweifelsohne ist Wien die Wiege dieses für eine ganze Nation so prägenden Musikstils, Fürstenfeld aber seine bevorzugte Wahlheimat. In der landauf landab einzigen Stadt mit eigener Hymne - bekanntlich „I wü wieda ham“ der legendären STS - gaben und geben sich absolute Größen der Szene wie Günter Timischl, Boris Bukowski, Ewald Pfleger oder Carl Payer und viele mehr die Klinke in die Hand.

Sie alle waren es auch, die DI Friedrich Ohnewein dabei unterstützt haben, Originalexponate und Raritäten zusammenzutragen. Die interaktive Ausstellung zeigt Fotos, Originalinstrumente, Bühnenausfits, Tonaufnahmen, Videos, Interviews, Kurzfilme, Zeitungsartikel, Aufnahmetechnik und Tonträger jeder Generation. Ein Flipper, Grammophone, Jukeboxen, Radios, seinerzeitige technische Innovationen von Eumig bis hin zu einer in allen Studioaufnahmen von STS verwendeten „Martin 28“ versetzen interessierte Besucher in Staunen. Stimmlich verwirklichen kann man sich in einer Karaoke-Lounge.



## NÄCHSTER EVENT

in den Ausstellungsräumen:

Fr., 5. Dezember, 18 Uhr

Signierstunde mit  
OPUS-Mastermind Ewald Pfleger





v.l.: Franz Friedl, Geschäftsführer der Stadtwerke Fürstenfeld, GR Christian Sommerbauer, Michael Hutterer, Vizebgm. Roland Gogg (Mitte), mit den Padelgoal-Gründern Andreas Glaser und Oliver Bacher sowie Philip Borckenstein-Quirini, Geschäftsführer der Therme Loipersdorf, bei den neuen Outdoor-Padelplätzen in Fürstenfeld.



Fotos: Padelgoal

## Trendsportart Padeltennis jetzt auch in Fürstenfeld

Am 11. Oktober 2025 wurden in Fürstenfeld zwei neue Outdoor-Padelplätze offiziell eröffnet. Das junge Unternehmen Padelgoal, gegründet von Andreas Glaser und Oliver Bacher, bringt damit den in Österreich stark wachsenden Trendsport Padel erstmals in die Thermenhauptstadt.

Die feierliche Eröffnung erfolgte durch Vizebgm. Roland Gogg in Anwesenheit von GR Christian Sommerbauer sowie zahlreicher Sportbegeisterter und Unterstützer. Mit den beiden neuen Plätzen bietet Fürstenfeld ideale Bedingungen für Padelspieler - von Anfängern bis hin zu ambitionierten Freizeitathleten. ❄️

# Menschen



## DIE WELT ENTDECKEN



**GRUBER**  
reisen statt verreisen.

AUF UNSEREN EINZIGARTIGEN RUNDREISEN IN DIE FERNE



### INDIEN

das „Goldene Dreieck“

Termine im Februar & März p.P. im DZ € 2.490,-



### USBEKISTAN

Mythos der Seidenstraße

Termin im April p.P. im DZ € 2.180,-

### VORBEIKOMMEN UND BERATEN LASSEN.

IM REISEBÜRO FELDBACH ERFAHREN SIE MEHR

GRUBER-reisen Reisebüro Feldbach  
Tel. 03152 3525  
feldbach@gruberreisen.at

Wir machen Urlaub perfekt!  
[www.gruberreisen.at](http://www.gruberreisen.at)



### CHINA

Shanghai, Xi'an, Luoyang, Peking

Termin im März p.P. im DZ € 2.490,-



### DUBAI

& Abu Dhabi

Termine im Februar & März p.P. im DZ € 2.490,-



### KENIA

Rundreise, Safari & Baden

Termin im Februar p.P. im DZ € 4.690,-





Fotos: Poliato



von Guido Lienhardt

# Lehrreiche Saison für

# HASLER MOTORSPORT

Im Winter 2025 wurde der Dallara World Series V6 weiter verbessert und der Motor nochmals am Prüfstand fein abgestimmt und getestet. Nach allen Vorbereitungen und Tests konnten Andreas Hasler und sein Team Anfang Mai voll motiviert zum Saisonauftakt der Boss GP nach Hockenheim fahren.

BOSS GP ist die schnellste Rennserie Europas und eine der spektakulärsten in der internationalen Motorsportwelt. Die Bezeichnung „BOSS“ steht für Big Open Single Seaters, was so viel bedeutet wie: Hier sind nur die großen und PS-starken

Formelrennfahrzeuge der letzten Jahre zugelassen.

Obwohl der Ratschendorfer voll motiviert in das Zeittraining gestartet ist, ging der Motor nach sehr guten ersten Runden auf der langen und schnellen Geraden leider in Rauch auf (Motorschaden). Somit war das Rennwochenende für Hasler Motorsport auch schon wieder vorbei und vielleicht auch die ganze Rennsaison?

Der Plan war eigentlich, die ganze Saison (sechs Rennen) zu bestreiten und den

Titel in der Boss GP Super Lights Klasse nach 2022 wieder zu gewinnen.

„Nach vielen Überlegungen, Telefonaten, Besprechungen usw. entschieden wir uns für den Wechsel des kompletten Rennautos auf einen Dallara World Series T12 mit Gibson V8 Motor (ein Formel 2 Auto) und somit einen Wechsel in die Königsklasse der BOSS GP Formula“, erinnert sich Andreas Hasler.

Nach erneuter harter Arbeit und Motivation des gesamten Teams durch Familie und enorm motorsportbegeisterte Freunde und Sponsoren testete

das Team Ende Juli, gemeinsam mit HS Engineering, am Slovakia-Ring. Andreas konnte sich Runde für Runde steigern. Ende Oktober ging es schließlich voll motiviert und mit guten Erinnerungen an den Sieg im Vorjahr zum Saisonfinale der BOSS GP nach Misano, um zumindest ein Rennwochenende mit dem neuen Auto bestreiten zu können.

Und dieses sorgte für Spannung pur: Erstes Training ein guter fünfter Platz, zweites Training überraschend Rang drei. Am Samstag waren alle voll motiviert für das erste Rennen, aber der Defekteufel hat Andreas leider schon

in der Einführungsrunde erwischt (der Kompressormotor für die Schaltung hat den Geist aufgegeben). Ersatzteile von HS Engineering und die schnelle Reparatur durch die Mechaniker ließ alle aufatmen.

Am Sonntag war das zweite Rennen angesetzt, Andreas startete von Startplatz fünf aus. Er pushte Runde für Runde und konnte bald um Platz vier kämpfen.

„Nach einigen Versuchen gelang es mir, auf P4 zu fahren und der Drittplatzierte war nach einem Traum-Überholmanöver auch gleich 'fällig'. Dann war ich wohl zu übermotiviert und habe ein

wenig zu viel riskiert. Zwei Runden vor Schluss und auf Podiumskurs habe ich mich mit einem Abflug ins Kies leider verabschiedet. Aber alles ging glimpflich aus. Misano hat trotzdem Mega-Spaß gemacht. Denn unser Motto lautet: Never give up!“, zieht Andreas trotzdem positiv Resümee.

„Der finale Dank geht an meine Familie, an das Mechaniker-Team, an HS Engineering, Zele Racing sowie an alle Sponsoren, Fans und helfenden Hände. Wir sind alle voll motiviert für die Rennsaison 2026 und die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren!“, resümiert Hasler. ✨



# Planlos...

Wie eine Steirerin ihr Leben zur Reise machte und ihr Glück am anderen Ende der Welt fand - Heimat im Herzen, Salzwasser in den Haaren!

von Christian Knittelfelder

## ...geht der Plan los



Was, wenn morgen mein letzter Tag ist? Hab' ich alles erlebt, was ich erleben wollte? Schon als Teenager stellte sich Cora Naomi Prassl diese Frage und wusste: „Feldbach ist meine Heimat - aber nicht meine Endstation.“ Tief in ihr brannte der Wunsch nach mehr sehen, mehr erfahren und mehr Abenteuer. Nach ihrem Studium kam der perfekte Moment dafür und jobbte ein Jahr als private Ergotherapeutin bei einer Familie in Seattle.

Was als einmaliges Erlebnis geplant war, wurde schließlich zur Lebensschule. „Ich verliebte mich in das Leben jenseits der Komfortzone - in das Alleinreisen, das Eintauchen in fremde Kulturen, das spontane Kennenlernen von Menschen - all das hat eine Energie in mir freigesetzt, die ich so nicht kannte“, erzählt die Freiheitsliebende.

Schon bald trieb sie die Sehnsucht wieder fort. Ein One-Way-Ticket nach Indonesien markierte ein weiteres Kapitel ins Unbekannte. Als das Ersparte schwand, eröffnete ihr ein Online-Job neue Wege und 2 ½ Jahre voller Abenteuer zwischen Bali, den Philippinen und quer durch Europa.

### Lifestyle am Meer

Während dieser Zeit wuchs der Traum,

in Australien zu leben und zu arbeiten. Nach etlichen Visa-Anträgen und Papierkram erfüllte sich dieser Wunsch und Cora startete als Ergotherapeutin an der Gold Coast. Heute lebt die 29-Jährige in Kingscliff, nördlich von Byron Bay. Immer wenn sie nicht arbeitet, findet man den blonden Sonnenschein draußen in der Natur oder auf den Stränden: beim Surfen, Campen oder auf Reisen - australischer Lifestyle pur.

Gelassenheit und Work-Life-Balance sind die größten Unterschiede, die ihr

zum Leben in Österreich einfallen. Indonesien lehrte sie verstärkt, dass Glück nicht materiell ist. „Viele Menschen dort haben wenig und sind trotzdem voller Lebensfreude. Gleichzeitig wird einem klar, wie privilegiert wir in Österreich sind.“

Seit 2020 besitzt Cora nur, was in ihren Koffer passt - sie hat bewusst auf Gewohntes verzichtet, dafür immer wieder unbezahlbare Erfahrungen gewonnen, die ihr Leben geprägt haben. Für sie steht fest: Arbeit ist kein Selbstzweck, sondern der Weg, das Leben zu genießen. „Auch

Fotos: freepik.com, Prassl



wenn das Unsicherheiten mit sich bringt - es bringt mir Freiheit. Nicht alles im Leben muss geplant sein - manchmal ist es genau das Ungeplante, das die schönsten Kapitel schreibt.“ Ihr Motto: „Planlos geht der Plan los.“

Momente, wenn neben dem Surfbrett Delfine auftauchen, in der Ferne ein Wal springt und Schildkröten vorbeiziehen, während die Sonne untergeht, sind dann für sie der schönste Lohn.

### Qualität statt Quantität

Besonders wertvoll ist aber auch das Wiedersehen mit Familie und Freunden. 2023 reisten ihre Eltern nach Asien und

campen zusammen auf Vulkanen, fahren Scooter durch überfüllte Straßen und versuchten sich im Surfen. Im kommenden Februar ist bereits ein Roadtrip mit ihren Eltern und auch ihrer Oma geplant.

„Wenn mich heute jemand fragt, was ich vom Reisen mitgenommen habe, antworte ich: ein leichteres Herz, ein offeneres Denken und eine tiefe Resilienz“, reflektiert Cora. Auch wenn sie oft allein reiste, war sie doch nie einsam - zu oft hat sie erlebt, wie herzlich Fremde sein können. „Dieser Weg ist bestimmt nicht für alle gemacht. Jeder Lebensweg ist anders - für mich war es dieser. Und ich würde ihn immer wieder gehen.“



# Simone Reicht entwirrt das Chaos

Was für viele ein gemütlicher Zeitvertreib am Küchentisch ist, betreibt Simone Reicht mit erstaunlicher Präzision und Geschwindigkeit: Die gebürtige Kirchbacherin reiste mit dem österreichischen Team zur Speedpuzzle-Weltmeisterschaft ins spanische Valladolid.

von Christian Knittelfelder

Zum fünften Mal fand heuer im Herbst eine Puzzle-Weltmeisterschaft statt. Über 3.000 Teilnehmende aus 75 Ländern traten in den Kategorien Einzel, Paar und Team gegeneinander an - mit dem Ziel, Puzzleteile in Rekordzeit zusammenzufügen. Bei nationalen und internationalen Wettbewerben gilt es, ein 500-Teile-Puzzle in maximal 90 Minuten zu lösen - die Besten schaffen das sogar in rund 30 Minuten!

Bereits zum zweiten Mal war Simone Reicht dabei - eine beachtliche Leistung, denn die 28-jährige Juristin entdeckte ihre Freude für das Speedpuzzeln erst im Jänner 2024. Was als Freizeitbeschäftigung bei wöchentlichen Puzzletreffs begann, entwickelte sich rasch zum ernsthaften Wettkampf - und ebenso schnell stellten sich Erfolge ein. Schon bei den Österreichischen Meisterschaften sicherte sich Reicht im Teambewerb die Goldmedaille. Nach ihrem Start bei der Europameisterschaft im Juli in Budapest setzte sie sich diesmal das große Ziel, erstmals in ein WM-Einzelfinale einzuziehen.

„Eigentlich machen wir uns aus einem sehr gemütlichen Hobby einen riesigen Stress“, sagt die Südststeirerin schmunzelnd. Für Spitzenzeiten braucht

es neben Konzentration und Tempo auch Strategie und Technik: Beginnend beim Öffnen der kleinen Säckchen, in denen die Teile warten - ehe diese mit geübter Fingerfertigkeit blitzschnell auf die bedruckte Seite gedreht werden. „Ich sortier’ beim Umdrehen zwar die Randteile heraus - aber der Rand kommt erst meist später“, erklärt sie wider Erwarten. „Hat man die Motive erkannt, entstehen nach und nach die einzelnen Sektionen, die man schließlich zu einem Ganzen verbindet.“ Dazu hat sie einen Tipp parat: „Ganz wichtig ist ein gutes Spacemanagement! Sonst liegen die Abschnitte überall verstreut rum - und du hast keinen Platz mehr zum Bauen.“

## Unter den Besten der Welt

Vor allem im Einzel-Halbfinale fand die Kirchbacherin Gefallen am farbenfrohen, japanischen Motiv und konnte mit einer Top-Zeit von 40:51 Minuten glänzen. Damit belegte sie den brillanten 23. Platz und zog ins Finale ein - „mein zweitschnellster Versuch überhaupt“, erzählt sie stolz. Das anschließende Finale verlief zwar nicht ganz nach Wunsch (117), doch nach dem starken 53. Platz im Duo durfte sie auch im Teambewerb - mit zwei bislang unveröffentlichten 1000-Teile-Puzzles von Ravensburger - nochmal richtig jubeln: Mit Rang 18 zählt ihr Quartett nun zu den Top 20 der Welt!

Speedpuzzeln vereine „die Freude am Puzzeln mit dem Nervenkitzel eines Wettkampfs“. Zugleich ist es für sie beruhigend: „Mich entspannt das total, wenn man das Chaos entwirrt und Ordnung schafft. Ich kann da stundenlang sitzen - nur ich und mein Puzzle.“

## Weltrekord

Als eindrucksvoller Start der WM fand übrigens ein Guinness-Weltrekordversuch statt: 400 Puzzler aus aller Welt - darunter auch Simone Reicht - vollendeten gemeinsam das riesige 40.320-Teile-Disney-Puzzle in unter einer Stunde. Ein spektakuläres Gemeinschaftserlebnis!

Na, Lust bekommen? Dann schnappt euch euer Puzzle - allein, zu zweit oder als kleine Challenge. Der Winter ist perfekt dafür. Wie schnell schafft ihr ein 500-Teile-Puzzle? 🌟

[www.instagram.com/simonespuzzlejourney](https://www.instagram.com/simonespuzzlejourney)



Fotos: Reicht, Ravensburger



Zwischen Vulkanen und Glühwürmchen

# 2 Lehrer in Mexiko

Als das Lehrerpär Nadin Baumegger (31) aus Bruck und Felix Mehsner (32) aus Feldbach Ende 2022 beschloss, für ein Jahr an einer deutschen Auslandsschule zu unterrichten, ahnten sie nicht, dass daraus zwei Jahre, eine Hochzeit und unzählige Abenteuer werden würden.

von Christian Knittelfelder

Das es Mexiko wurde, war eigentlich gar nicht geplant. Es hätte ebenso Asien werden können“, erzählt der sympathische Südoststeirer. Aber gut, Mexiko, das klang nach Sonne, viel Kultur und einer Portion Chaos. Und genau das erwartete sie.

Nach 26 Stunden Reisezeit erreichten sie Cholula, eine Stadt auf 2.000 Metern Seehöhe, über der der mächtige Popocatepetl thront - ein aktiver Vulkan, der regelmäßig Asche über Häuser und Straßen streut. Die ersten Tage waren geprägt von verwirrenden Orientierungsläufen

zwischen Marktständen, Sprachbarrieren und einer erbarmungslos brennenden Juli-Sonne. Doch bald fanden sie ihren Platz - im Schulalltag des Colegio Humboldt, im Tanzkurs über den Dächern der Stadt und in der farbenfrohen mexikanischen Lebensart.

## Land und Leute

Das Leben in Mexiko ist von Anfang an interessant: Im Klassenzimmer trifft Pünktlichkeit auf mexikanisches „ahorita“ - ein Wort, das „gleich“, „morgen“ oder schlicht „nie“ bedeuten kann. Während Nadin als Klassenpräsidentin eine vierte

Klasse unterrichtet, teilt der frühere österreichische Staatsmeister im Ultimate-Frisbee seine Begeisterung für Mathematik mit den Schülern - und bald auch seine Freude für Trail-Runs, Crossfit und Fußballduelle gegen Abiturienten.

Durch ihre kulturelle Neugier und Offenheit entdeckte das Paar Land und Leute in allen Facetten: Am Pazifikstrand von Playa Ventura, wo Felix erstmals das mexikanische Gesundheitssystem kennenlernte, und im dichten Regenwald von Chiapas, in dem sie in Lehmhütten übernachteten, dem Ruf der Brüllaffen



Fotos: Mehsner

lauschten und durch die Ruinen uralter Mayastädte wanderten. Bei einer Begegnung mit dem indigenen Volk der Lakandonen erhielten sie als Geschenk Verlobungsarmbänder - ein besonderes Zeichen, das wenige Wochen später tatsächlich in ihre Hochzeit mündete.

Oft wurden sie von der faszinierenden Natur überrascht: Seien es die Millionen von Glühwürmchen im Bundesstaat Tlaxcala oder war es der Blick auf die verschneiten Vulkane vom Balkon ihrer Wohnung - Mexiko zeigte sich laut, staubig, wild und wunderschön.

Ihr Alltag blieb damit stets ein Balanceakt zwischen Schule und Abenteuer. Der Aufstieg auf den 5.230 Meter hohen

Vulkan Iztaccíhuatl war für sie ein Spagat zwischen Euphorie und Erschöpfung: Nadin musste mit einer Verletzung im Basiscamp bleiben, Felix erreichte den Gipfel genau zu Sonnenaufgang. Ein erneuter gemeinsamer Versuch ist kürzlich aber geglückt.

Zwischen Unterrichtsvorbereitung, veganen Kochkursen, traditionellen Festen wie dem „Tag der Toten“ (Día de Muertos) und kleinen Musikauftritten von Felix mit einem deutschen Kollegen haben die temporären „Auswanderer“ längst weit mehr gefunden als „nur“ einen Arbeitsplatz in der Ferne.

Im Sommer 2026 werden sie jedoch ihre Zelte wieder abbauen und nach

Österreich zurückkehren. Die größte Vorfreude gilt dem frischen Leitungswasser und Schwarzbrot - und auf einen etwas geordneteren Alltag. „Zusammenfassend war es schon jetzt eine superspannende Erfahrung“, resümiert der Feldbacher. Obwohl man sich - wie fast überall - an ein paar landesspezifische „Hausregeln“ halten muss, fühlen sie sich auch immer sicher - und willkommen. „Die Mexikaner nehmen einem unglaublich schnell auf und sind sofort begeistert, wenn man nur ein paar Brocken ihrer Sprache spricht.“

„Manchmal“, sagt Nadin, „fühlt es sich immer noch wie Urlaub an.“ Einer, den sie mit aller mexikanischer Gelassenheit nun auch noch ein gutes halbes Jahr zusammen genießen können. ✨



Hochzeit!



# „Ein Leben ohne MEERSCHWEINCHEN

ist möglich, aber sinnlos!“

Romana Frankl aus Ratschendorf ist schon von Kindheit an verliebt in Meerschweinchen und züchtet sie nun - mit einer kleinen Unterbrechung - seit über 15 Jahren.



Fotos: Frankl

VON  
Guido  
Lienhardt

Vielleicht gehören ja Sie auch zu den Menschen, die schon einmal ein Meerschweinchen als Haustier hatten. Die putzigen Nager bereiten vor allem Kindern große Freude und fordern diese gleichzeitig dazu auf, Verantwortung für ein Tier zu übernehmen. Grundsätzlich sollte man die Tiere aber auf keinen Fall einzeln halten, Meerschweinchen sind Herdentiere! Ihren Ursprung haben sie in Südamerika, in domestizierte Form sind sie heutzutage fast weltweit als Haustier in von Menschen besiedelten Regionen verbreitet.

Bei Romana Frankl wurden es aus anfangs zwei Tieren aktuell an die 100 - und alle haben einen Namen! Denn die Ordinationsassistentin hat sich vor mehr als 15 Jahren dazu entschlossen, Meerschweinchen zu züchten. Bei ihr findet man sie in allen Farben und Rassen. Ob Peruaner, Lunkarier, Glatthaar oder English crested, Liebhaber werden im großen Freigehege in Ratschendorf sicher fündig.

Vor einigen Jahren ist sie dem Kleintierzuchtverein Leibnitz ST3 beigetreten, mit dem sie immer wieder bei Ausstellungen zu finden ist. Wenn Sie Tiere abgibt, prüft sie immer im Vorfeld, wo die Tiere hinkommen. „Allein gebe ich sie gar nicht her, außer es gibt schon eine kleine Gruppe, bei der z.B. eines gestorben ist. Damit Meerschwein-

chen sich in ihrem neuen Lebensraum wohlfühlen, sollte man optimal mind. 4-5 in einer kleinen Herde halten. So können sie auch gerne bis zu zehn Jahre alt werden“, betont die erfahrene Züchterin.

Ihr großes Freigehege bietet den Nagern jede Menge Platz, kleine Unterstände, wo sie sich in Gruppe versammeln und auch Schutz gegen das Wetter finden. Den Winter halten sie gut aus, im Sommer stellt ihnen Romana gefrorene Wasserflaschen, eingewickelt in Handtücher, als „Klimaanlage zur Verfügung. Und - ganz wichtig: Es gibt auch eine Alarmanlage - nämlich die drei Dackel Prinz Ludwig, Graf Andrassy und Prinzessin Lillifee, die alle natürlichen Fressfeinde der flauschigen Tiere abwehren.

Und wer sich so gut mit Meerschweinchen auskennt, wird auch manchmal prämiert. So heuer bei der Vereinschau. Dort wurde „Elvis“ als bestes Jungtier und „Brutus jun.“ als bestes Langhaar-Meerschweinchen ausgezeichnet.

Ach ja, abschließend vielleicht noch eine kurze Erklärung zum Namen: Der Name „Meerschweinchen“ entstand vermutlich, weil spanische Seefahrer die Tiere aus Südamerika über das Meer nach Europa brachten und ihre Quiekgereusche an die von Hausschweinen erinnerten. ❖



Elvis



Brutus jun.



Die „Alarmanlage“





Züchter Johann Fössl und Johann Gütl, Obmann des Kleintierzuchtvereins Feldbach ST9, freuten sich über den guten Besuch der Kleintierschau in Untergiem.



Fotos: Lienhardt

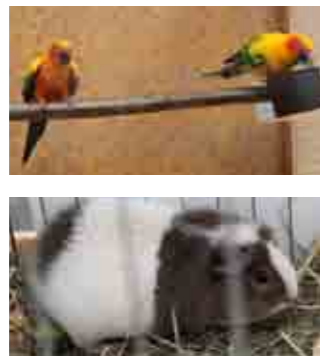
Die höchste Punktezahl der Jury-Bewertung: Der große Alexandersittich von Johann Fössl holte bei der Kleintierschau bei Blumen Posch in Untergiem 95 Punkte und war „Bester Vogel der Ausstellung sowie Rasse-, Klassen- und Gruppensieger.“

# Publikumsmagnet Kleintierschau

Den Kleintierzuchtverein Feldbach ST9 gibt es seit 1978. Obmann ist Johann Gütl, der mit seinen Mitgliedern und vielen Helferlein mehrere tausend Besucher bei der Kleintierschau in den Glashäusern von Blumen Posch in Untergiem begrüßen durfte.

Die Besucher, darunter viele Familien mit Kindern, konnten sich an zwei Tagen über 1.200 Kaninchen, Meerschweinchen, Tauben, Geflügel und Vögel unter die Lupe nehmen und über die Vielfalt der Natur staunen.

Der Verein mit über 90 Mitgliedern hat auch viele Landes- und Bundessieger in seinen Reihen, angeführt vom zigfachen Welt- & Europameister Johann Fössl, der auch bei dieser Ausstellung mit seinen Nymphensittichen den besten bzw. schönsten Vogel der Ausstellung beisteuerte.



Lifestyle



Fotos: Lienhardt, Herbst, Scherlau



Die Herbst & Partner Hundezucht KG - besser bekannt als Knight of Angels - steht für verantwortungsvolle Zucht von American Staffordshire Terriern. Seit einiger Zeit betreiben sie zudem einen Shop für hochwertigen Hundebedarf mit ausgewählten Premiumprodukten für Ernährung, Pflege und Ausstattung.



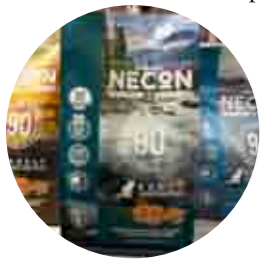
Fotos: Herbst

# Hundebedarf mit

## Der vielseitige Qualitäts-Shop von Knight of Angels

Geschäftsführer Karl Herbst und seine Lebensgefährtin Angelika legen bei ihrem Hundeshop besonderen Wert auf kompetente Beratung und erstklassige Produkte rund um den besten Freund des Menschen. Sie überzeugen mit sorgfältig ausgewählten Tierbedarfsartikeln, die perfekt auf die Bedürfnisse aktiver, sensibler oder verwohnter Vierbeiner abgestimmt sind.

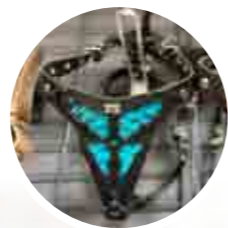
Ein Highlight des Sortiments ist das NECON Premium Futter aus Italien. Vier innovative Serien bieten eine optimale Ernährung für jeden Anspruch: **Atletico** unterstützt sportlich geführte Hunde, **No Gluten** ist ideal für Tiere mit Getreideunverträglichkeit, **Zero Grain** setzt auf die Sojabohne als einzige Kohlenhydratquelle und **Natural Wellness** wurde



Für stilbewusste Halter bietet BESTIA exklusive Halsbänder, Leinen und Brustgeschirre aus edlem Leder. Die robuste Sportserie liefert zusätzlich widerstandsfähige Halsbänder, Leinen und Geschirre für aktive Hunde. Kraftvoll und sicher präsentieren sich zudem die UNIMON CHAINS - bunte Ketten und Maulkörbe in Premiumqualität.

**Gesunde Belohnung gefällig?** SNACKIES punkten als deutsche Mono-Protein-Leckerlis, die schonend hergestellt werden, mit einer hohen Verträglichkeit und eignen sich ideal als gesunde Belohnung für empfindliche oder allergische Hunde.

Besuchen Sie den Shop persönlich in St. Margarethen an der Raab - Hunde sind immer herzlich willkommen - oder stöbern Sie bequem online! ✨



**KONTAKT**  
**Knight of Angels**  
**Herbst & Partner Hundezucht KG**  
 Industriestraße 19  
 8321 St. Margarethen an der Raab  
 Öffnungszeiten:  
 Mo-Fr: 12-18 Uhr  
 telefonische Beratung:  
 0664 / 417 83 98  
 Online-Shop:  
 www.doglovers.at



## Apothekenversorgung an den Feiertagen und auch an 70 Wochenstunden bereit

Viele Kurgäste, Patienten in Klinikum, Kurhaus und Altenheimen, Studierende, Tagesgäste und vor allem ca. 10.000 Einwohner im Umkreis von fünf Kilometern finden im Kurort Bad Gleichenberg an Feiertagen eine versorgende Apotheke.

Ab 1. Jänner 2026 weitet die Curapotheke die akademische Gratisdienstleistung und Beratung aus. 57 Öffnungszeiten (1991 waren es nur 39) und 13 Bereitschaftsdienststunden, alternierend mit der Johannesapotheke, entsprechen dann 3,5 Kassenordinationszeiten!

Dienstag bis Freitag öffnet die Curapotheke ab 7 Uhr 30 als erste Apotheke im Bezirk, die Arztordination Dr. Matschiner ist 20 Meter entfernt und sogar schon um 7 Uhr besetzt. Mittwochs schließt die Curapotheke um 19 Uhr, Dr. Matschiner und Dr. Niederl ordinarieren abends ebenso lange.

Im Kurort gibt es ein Nachtfahrverbot. Die Medybox bei der Curapotheke ist eine partielle 24/7 Versorgungslösung. Dieser Automat ist der einzige im Umkreis von 60 Kilometern. An den 13 Feiertagen im Jahr öffnet die Curapotheke von 9 bis 11 Uhr, wie es in streng katholischen Orten wie Bergamo (Stadt der Päpste) üblich ist und hier früher nach dem Kirchgang üblich war.

Die neuen Dienstzeiten wie auch die Behinderten-Haltemöglichkeit durch Hineinfahren direkt vor die Curapotheke, vor allem für alte und behinderte Menschen, sind dem angesehenen Kurort nun noch würdiger.



Mag. pharm Dr. Josef Zarfl  
 Konziliarapotheker und  
 Curapotheker in Bad Gleichenberg

ANZEIGE

## Curcumin und Weihrauch - eine bewährte Naturkraft neu entdeckt

Weihrauch ist vielen aus der Kirche vertraut. Das Harz der Boswellia-Bäume, die in Indien, Arabien und Afrika wachsen, enthält jedoch weit mehr als nur einen besonderen Duft. Vor allem die sogenannten Boswelliasäuren stehen im Mittelpunkt der Forschung. Auch Kurkuma, die leuchtend gelbe „Gewürzknolle“ aus Asien, wird seit Jahrhunderten in der indischen Tradition geschätzt. Neben ihrer Verwendung als Gewürz ist es vor allem das Curcumin, das sie so wertvoll macht.

curcumin-Loges® plus Boswellia vereint Curcumin aus der Kurkuma-Wurzel und Boswelliasäuren aus Weihrauchharz in einer Form, die der Körper besonders gut verwerten kann. Möglich macht das eine patentierte Mizellentechnologie: Sie „verpackt“ die fettlöslichen Wirkstoffe ähnlich wie bei der Aufnahme von Vitaminen aus Milch und verbessert so ihre Bioverfügbarkeit deutlich. Studien zeigen: Die Aufnahme von Curcumin ist bis zu 677-fach höher (nach acht Stunden), die der Boswelliasäuren etwa 56-fach im Vergleich zu herkömmlichen Extrakten.

curcumin-Loges® plus Boswellia ist u.a. auch in der Curapotheke Bad Gleichenberg erhältlich.



**Steiermärkische SPARKASSE**

# Frohe Weihnachten

&

## EIN GUTES NEUES JAHR

**Gemeinsam Zukunft gestalten – mit Vertrauen, Verantwortung und einem starken Miteinander.**

Mit diesem Gedanken wurde die Steiermärkische Sparkasse vor über 200 Jahren gegründet – aus dem Wunsch heraus, Gemeinschaft zu stärken und Zukunft zu ermöglichen.

In diesem Sinne danken wir Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue – und freuen uns darauf, auch im neuen Jahr gemeinsam Perspektiven zu schaffen.

[steiermaerkische.at](http://steiermaerkische.at)



## Mein Leben mit einem Defibrillator nach der Diagnose Long-QT-Syndrom

Als bei mir das Long-QT-Syndrom diagnostiziert wurde, hat sich mein Leben von einem Moment auf den anderen verändert. Diese seltene Herzrhythmusstörung verlängert die elektrische Erholungsphase des Herzens. Dadurch kann es zu gefährlichen Rhythmusstörungen kommen - manchmal aus völliger Ruhe heraus. Plötzlich bekam etwas, das man sonst kaum bewusst wahrnimmt - der Herzschlag - eine zentrale Bedeutung.

Heute lebe ich mit einem implantierbaren Defibrillator, kurz ICD. Dieses kleine Gerät ist ein technisches Wunderwerk: Es überwacht Tag und Nacht meinen Herzrhythmus, erkennt lebensbedrohliche Situationen in Sekunden und kann, wenn es nötig ist, mit einem gezielten elektrischen Impuls mein Herz wieder in den richtigen Takt bringen.

Ein ICD ist mehr als nur ein „Gerät“. Er ist ein stiller Begleiter. In meinem Fall hat er sich bereits eingeschaltet - und genau in diesem Moment war im Hintergrund ein Arzt, der aus der Ferne meine Gesundheitsdaten abrufen konnte. Diese moderne Telemedizin schenkt mir Sicherheit: Ich weiß, dass mein Herz nicht nur von mir, sondern auch von Fachleuten überwacht wird.

Dennoch verändert ein Defi das Leben. Man wird vorsichtiger, bewusster - manchmal auch verletlicher. Gleichzeitig wächst die Dankbarkeit für das, was selbstverständlich erscheint: ein ruhiger Tag, ein Konzert, ein Lächeln, ein gutes Gespräch.

Heute sehe ich mein Leben klarer. Mein ICD erinnert mich daran, dass Technik Leben retten kann, aber auch daran, wie kostbar jeder einzelne Augenblick ist. Er hält meinen Rhythmus - doch die Melodie meines Lebens bestimme ich selbst. ✨

Ihr Günther Macher



Ein Jahr Bauzeit: Aus dem ehemaligen Rathaus wurde die neue Musikschule der Stadt Feldbach.

## Neues Kapitel für das Haus „Hauptplatz 13“

Das Projekt „Musikschule neu“ hat mit dem Umzug des Rathauses vom Hauptplatz in den jetzigen Standort, der ehemaligen Villa Hold, in dem davor die Musikschule Feldbach beheimatet war, im Juni 23 begonnen.

Im Herbst 2024 haben die Arbeiten für den Um- und Zubau beim ehemaligen Rathaus zur „Musikschule neu“ begonnen. Dank kräftiger finanzieller Unterstützung von LH-Stv. Manuela Khom, und des Landes Steiermark in Form von Bedarfszuweisungsmitteln wurden rund fünf Millionen Euro in den Um- und Zubau der neuen Musikschule investiert.

Der Hauptstandort „Musikschule Feldbach“ verfügte bereits in den vergangenen Jahren über mehrere Zweigstellen, nämlich in Riegersburg, Breitenfeld/R., Auersbach und Gossendorf. Im Sommer 2025 wurde mit der Gemeinde Edelsbach eine weitere Kooperation geschlossen und wird seit Beginn des Schuljahres 2025/26 von den Musikschullehrern auch im Musikheim Edelsbach unterrichtet.

In diesem Zusammenhang ist zu er-

wähnen, dass sich mit dem Umzug der Musikschule nicht nur der Standort derselben ändert, sondern die Musikschule Feldbach nach den Bestimmungen des Privatschulgesetzes auch (rechtlich) „neu errichtet“ wurde. Selbiges gilt für sämtliche der zuvor genannten Zweigstellen.

Es gab daher zweierlei Gründe zu feiern:

1. Die „Neuerrichtung“ der Musikschule Feldbach aus verwaltungsrechtlicher Sicht einschließlich der Fortführung und dem Ausbau der bestehenden Kooperationen mit den Nachbargemeinden Riegersburg und Edelsbach sowie den Abschluss des baulichen Um- und Zubaus des ehemaligen Rathauses am Hauptplatz zu einer modernen, sämtlichen technischen Anforderungen entsprechenden Musikschule für mehr als 700 Schüler und 23 Lehrer.

Der Standort am Hauptplatz ist sehr zentral gelegen und von sämtlichen Feldbacher (Pflicht-)Schulen in wenigen Gehminuten erreichbar. Aufgrund der großen Schülerzahl wird die Musikschule zu einer weiteren Belegung und Stärkung der Feldbacher Innenstadt führen. ✨



Fotos: Lienhardt, Puchas

Foto: Dinitech



Landesrat Willibald Ehrenhöfer zählte zu den prominenten Gratulanten, die Dietmar Niederl zur Erfolgsgeschichte beglückwünschten.

## Zehn Jahre NRGkick von Dinitech

Im Jahr 2015 brachte Geschäftsführer Dietmar Niederl NRGkick auf den Markt und stellte eine völlig neue Lösung vor, die das Laden von E-Autos überall möglich machte. Inzwischen entscheiden sich nicht nur Endkunden für die flexible Wallbox, sondern auch Flottenkunden aus aller Welt. Bis heute ist NRGkick Vorreiter und liefert laufend neue Innovation direkt aus dem eigenen Kompetenzzentrum in St. Stefan im Rosental.

„Zehn Jahre NRGkick bedeuten zehn Jahre Einsatz für einfaches, sicheres und flexibles Laden - zuhause, unterwegs und im Business. Unser Anspruch bleibt: Die beste Ladelösung am Markt zu liefern und Standards bei Sicherheit, Konnektivität und Nachhaltigkeit zu setzen“, betont GF Dietmar Niederl.

Am Jubiläumsevent mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft, darunter LR Willibald Ehrenhöfer, Partnerunternehmen, Mitarbeitern sowie der Presse nahmen über 100 geladene Gäste teil. ✨

überall. schnell. laden.



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



www.NRGkick.com

## 30 Jahre Rosenkavalier - wir feiern!

Seit 1996 führt Waltraud Knaus das Blumengeschäft *Rosenkavalier* in Feldbach. Und weil die Firmengründung mittlerweile 30 Jahr her ist, feiert die Unternehmerin den runden Geburtstag ihres Blumenladens mit Kunden, Freunden, Sohn Markus und natürlich Haus- & Hofhund Theo!

Handwerk, Visionen, Neugier und vor allem Herzblut prägen die tägliche Arbeit von Waltraud Knaus. „Mit meinem Team biete ich ein Potpourri an Blumen, Keramik, Pflanzen und Accessoires

für jeden Anlass. Blumen und Pflanzen sowie Rohstoffe für meine Blumengebilde beziehe ich überwiegend bei heimischen Gärtnern und verwende zusätzlich sehr viele Produkte aus der Natur.

Auch eine regionale Zustellung unserer Blumenarrangements ist möglich. Des Weiteren übermitteln wir als Fleurop-Partner weltweit Ihre Blumenwünsche“, betont die Feldbacher Blumenexpertin.

Das runde Firmenjubiläum lässt Waltraud Knaus in Dankbarkeit und mit Freude zurückblicken. „Der *Rosenkavalier* ist ein wichtiger Teil meines Lebens und deshalb möchte ich mich vor allem bei meinen Kunden herzlich für ihre langjährige Treue bedanken!“

**30-Jahr-Feier**  
Am Samstag, den  
**10. Jänner 2026**  
möchte ich ab 17 Uhr diesen besonderen Tag mit meinem Team, meinen Kunden und meinen Freunden bei einem gemütlichen Beisammensein im *Rosenkavalier* feiern.



Fotos: Knaus

**KONTAKT**  
**Blumenhandlung Rosenkavalier**  
Schillerstraße 10  
8330 Feldbach  
Tel. 03152 / 2505  
office@blumen-rosenkavalier.at



Clemens Bendler, TU Graz; Aleksander Jandric, BOKU Wien; Hanna Kobald, Montanuniversität Leoben; Saubermacher Gründer Hans Roth; Clara Neuendorf, TU Wien und Markus Schlacher, Universität für Weiterbildung Krems

Fotos: Saubermacher / Schierlauer

# 20 Jahre Jubiläum: Hans Roth Umweltpreis geht an BOKU Wien

Aleksander Jandric von der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) ist Hauptgewinner des diesjährigen Hans Roth Umweltpreises. Der Absolvent erhält die Auszeichnung für seine Dissertation zur Entwicklung einer (kosten-) effizienten Analyseverfahren komplexer Abfälle.

Bereits zum 20. Mal wurde heuer der Hans Roth Umweltpreis an herausragende Wissenschaftler vergeben. Als besondere Überraschung fanden sich auch ehemalige Preisträger aus den vergangenen Jahren in der Alten Universität ein. Von „Innovativen Anwendungs- und Recyclingpotentialen von Farbstoffpulvern“ über die „Analyse der Quellen von Kupfereinträgen in den Gleisschotter“ – die eingereichten Arbeiten verdeutlichen eindrucksvoll die wissenschaftliche Vielfalt und den hohen Anspruch der Forschungsleistungen im Bereich der Kreislaufwirtschaft in Österreich.



Als symbolischer Höhepunkt der Jubiläumsfeier überreichte Astrid Arberger, Leiterin für Forschung & Entwicklung bei Saubermacher, dem Preisstifter Hans Roth eine Chronik über „20 Jahre Umweltpreisgeschichte“ - mit Einblicken in die Karrieren ehemaliger Preisträger und deren Beiträge zur Kreislaufwirtschaft.



Simone Schmiedtbauer, Umweltlandesrätin: „Die ausgezeichneten Arbeiten zeigen eindrucksvoll, wie Forschung und Innovation dazu beitragen, wertvolle Ressourcen zu sichern und Umweltbelastungen zu reduzieren. Der Hans Roth Umweltpreis ist ein starkes Signal für gelebte Kreislaufwirtschaft und eine lebenswerte Steiermark.“

Ressourcen, der Umwelt und der Gesundheit - und das bereits zum zweiten Mal: Schon 2018 wurde der Wissenschaftler für seine Masterarbeit mit dem Hans Roth Umweltpreis ausgezeichnet.

### Kreislaufwirtschaft schafft Lösungen

Das beweisen auch die Arbeiten der weiteren vier ausgezeichneten Absolvierenden. Die Themen umfassen das Textilrecycling, konkret Herausforderungen in der automatisierten, nahinfrarotbasierten Sortierung von Alttextilien durch etwa Knöpfe oder Reißverschlüsse, die thermische Aufbereitung von Mineralwolleabfällen und Stahlschlacken als Zementersatz, die Bewertung der Recyclingfähigkeit von Mobiltelefonen sowie die Auswirkungen der EU-Taxonomieverordnung auf die Bewirtschaftung eines Gründerzeit-Mietzinshauses in Graz.

Der mit 4.000 Euro dotierte Hauptpreis geht an Aleksander Jandric (BOKU Wien). Zudem dürfen sich Hanna Kobald (Montanuniversität Leoben), Clemens Bendler (TU Graz), Clara Neuendorf (TU Wien) und Markus Schlacher (Universität für Weiterbildung Krems) über ihre Auszeichnungen mit je 2.200 Euro Preisgeld freuen.



goldmann

# AUFTRIFF MIT STIL.

Gnas | Feldbach

[www.goldmann-mode.at](http://www.goldmann-mode.at)

ANZEIGE



Das Jubiläum wurde mit einem Festakt begangen - mit dem steirischen Landeshauptmann Mario Kunasek als Ehrengast.



Fotos: Lienhardt



## 20 Jahre Kids Chance Radkersburger Hof

Ein österreichweit einzigartiges Konzept für stationäre Fördertherapie feierte Jubiläum.

Seit 2005 gibt es die stationäre Fördertherapie für Kinder bei Entwicklungsstörungen oder Behinderungen am Radkersburger Hof. Über 1.000 Kinder und Jugendliche haben seither bei ihren jährlichen Therapieaufenthalten kleine und große Schritte in ihrer Entwicklung zu mehr Selbstständigkeit gemacht. Zahlreiche Erfolgsgeschichten bestätigen das Konzept.

### Immer mittendrin, nie daneben

Wesentlich für das Konzept der Kids Chance ist laut dem ärztlichen Leiter Dr. Wolfgang Kubik der soziale Aspekt kindlicher Entwicklung: „Kinder entwickeln sich nicht nur motorisch, sondern auch geistig in einem sozialen Rahmen - und

dieser stellt gleichzeitig die Motivation für die Kinder dar, Leistung zu erbringen.“

Kids Chance ist keine Behandlung, es bedeutet „zum Handeln befähigen“. Kinder werden in ihrem Alltag begleitet, statt sie isoliert zu therapieren. Kinder lernen in Gemeinschaft, auch vonein-

ander. Mit Rückschlägen lernen sie gemeinsam umzugehen. Dennoch steht das einzelne Kind mit seinen Potenzialen im Mittelpunkt - nicht ein standardisierter Therapieablauf.

### Entwicklung ist immer möglich

Kinder werden hier nicht „geheilt“ - was sie als Entwicklungsstörung oder Defizit mitbringen, ist Teil von ihnen. „Der körperliche Mangel ist sicher nicht das, was wir in den Vordergrund stellen“, beschreibt der ärztliche Leiter Dr. Wolfgang Kubik, „sondern in erster Linie die Fähigkeiten, die das Kind hat und die es auszeichnen.“

Kids Chance richtet den Fokus auf Potenziale, setzt gemeinsam mit der Familie Ziele und legt das Therapieprogramm danach aus. Die Förderung endet nicht mit der Therapieeinheit oder dem Aufenthalt - sie ist, nicht zuletzt dank intensiver Einbindung der Eltern, ein kontinuierlicher, langfristiger Prozess mit den Zielen: Selbstständigkeit und Lebensqualität.

lichkeiten eröffnet werden. Kids Chance begleitet die Kinder und Jugendlichen über Jahre in ihrer Entwicklung. In zwei intensiven Therapieaufenthalten pro Jahr, jeweils 14 Tage lang, gehen vertraute Therapeuten mit ihnen neue Schritte. Kids Chance ist ein Ort, an dem Entwicklung beginnt und Mut wächst. Die Kinder neh-



men neue Strategien und Fertigkeiten in ihren Alltag zu Hause mit - und kommen wieder, bereit für den nächsten Schritt.

### Kids Chance schreibt Geschichte

Was 2005 als mutige Vision begann, ist heute lebendige Realität: ein Ort ohne Krankenhausatmosphäre - aber mit viel Herz, Expertise und Innovationskraft.



### Kids Chance schafft Zukunft

Kids Chance ist ein Ort, an dem nicht Behandlungen abgeschlossen, sondern Mög-



# Verschenke klare Augenblicke.

Mit Gutscheinen von optik billek.



optik billek

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



## Pick-up aus Südkorea

Der KGM Musso ist ein Pick-up-Modell des südkoreanischen Herstellers KG Mobility (KGM), zuvor als SsangYong bekannt. Er ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, darunter Dieselmodelle und die rein elektrische Variante KGM Musso EV. Dieser vereint jahrzehntelange Pickup-Tradition mit modernster Elektromobilität. Robust, leistungsstark und nachhaltig - ein Fahrzeug, das Erfahrung und Innovation in perfekter Balance zusammenführt. Er vereint markantes Design



Fotos: Lienhardt

mit praktischer Alltagstauglichkeit und bietet moderne Elektropower, eine geräumige Ladefläche und durchdachte Details für Arbeit und Abenteuer. Das Einstiegsmodell Musso EV mit 152 kW (207 PS) liegt bei 39.490 Euro.

## Österreichs GÜNSTIGSTER E-PICKUP!

**KGM MUSSO EV**  
Vollelektrischer SUV mit unschlagbarem PreisLeistungsverhältnis.

**AUCH ALS ALLRAD ERHÄLTlich!**

2 WD	4 WD
Systemleistung: 206,9 PS	237,3 PS
Max. Drehmoment: 339 Nm	629,5 Nm
El. Reichweite: 420 km	379 km



Fahrzeug: 7 Jahre/150.000 km  
Batterie: 10 Jahre/1.000.000 km

**GARANTIE**



**ab € 37.990,-\***  
inkl. € 1.500,-Finanzierungsbonus

KGM MUSSO EV: Schwebende Mittelkonsole, Kabellose Induktions-Ladeschale, Verzögerte Abschaltung der Belüftung, Kabelgebundene Telefonspiegelung (ANDROID AUTO UND APPLE CARPLAY), Einstiegsilfe für den Beifahrersitz, Belüftete und beheizte Vordersitze, Beheizte Rücksitze, USB-C-Anschlüsse. \*Unverbindliche Preisempfehlungen inklusive Finanzierungsbonus bei Finanzierung über die easyleasing GmbH. Details unter kgmaustria.a



seit 1967  
**autOKalcher**

**FEHRING**  
Autohaus Kalcher GesmbH  
Grazzer Straße 24, A-8350 Fehring  
Tel: +43(0)3155/2424-0

[www.autokalcher.at](http://www.autokalcher.at)

# Agentur „Der M-Effekt“ holt Auszeichnung beim Green Panther

Applaus für gelebte Kreativität: Beim diesjährigen Green Panther, dem wichtigsten Award der steirischen Werbe- und Kreativwirtschaft, durfte sich die Agentur „Der M-Effekt“ aus Fürstenfeld über eine Auszeichnung für die Kampagne „Wirt/in sei Dank“ freuen - ein

Projekt der LAG Thermenland-Wechsel-land, das die Wirtshauskultur als Ort der Begegnung, regionalen Identität und Gemeinschaft ins Zentrum rückt.

Mit einer crossmedialen Kampagne, die von Website und Social Media über

Plakate und Workshops bis hin zu liebevoll gestalteten Drucksorten reichte, setzte „Der M-Effekt“ ein starkes Zeichen für gelebte Wirtshauskultur. Die Botschaft: „Danke, dass es euch gibt. Danke, dass ihr bleibt.“

„Wir sind stolz, dass wir in einer der Königsdisziplinen einen Panther mit nach Hause nehmen dürfen“, freut sich Geschäftsführerin Michaela Eibel.

„Diese Auszeichnung ist ein schöner Beweis dafür, dass kreative Kommunika-

tion dann wirkt, wenn sie mit Herz, Haltung und Handschlag umgesetzt wird.“ Damit ziert nun bereits die dritte Green Panther-Auszeichnung das Büro der Agentur in Fürstenfeld.

Mit kreativen Ideen, fachspezifischem Know how und viel Erfahrung unterstützt das M-Effekt Team Kunden in ganz Österreich, vor allem in den Bereichen Marketing, Projektmanagement, Positionierung, Text, Social Media, Webdesign und -programmierung sowie Grafik Design. ✦



Foto: Kolzmuith

stvp.at

Steirische Volkspartei



Ein Inserat der Steirischen Volkspartei

Lukas Schnitzer  
Klubobmann

Manuela Khom  
Landeshauptmann-Stellvertreterin

## Abgeordneten-Sprechtag

Zuhören & kümmern. Unsere Aufgabe.

Jetzt persönlichen Termin vereinbaren:



online: [www.stvp.at/abgeordneten-sprechtage](http://www.stvp.at/abgeordneten-sprechtage)

„Weihnachten ist nicht nur da, wo Lichter brennen, sondern überall dort, wo wir die Welt ein wenig heller machen“

Irmgard Erath

## Frohe Weihnachten

und ein glückliches, gesundes 2026

*Franz Fartek*

VBgm. Franz Fartek  
Abgeordneter zum Landtag  
Bezirksparteiobmann

Steirische Volkspartei  
Südoststeiermark

IM NAMEN DER FPÖ SÜDOSTSTEIERMARK  
WÜNSCHE ICH EIN FROHES  
**WEIHNACHTSFEST**  
UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR!

**EUER**

**LABG. VZBGM. MICHAEL WAGNER | BEZIRKSPARTEIOBMANN**