

gaudium

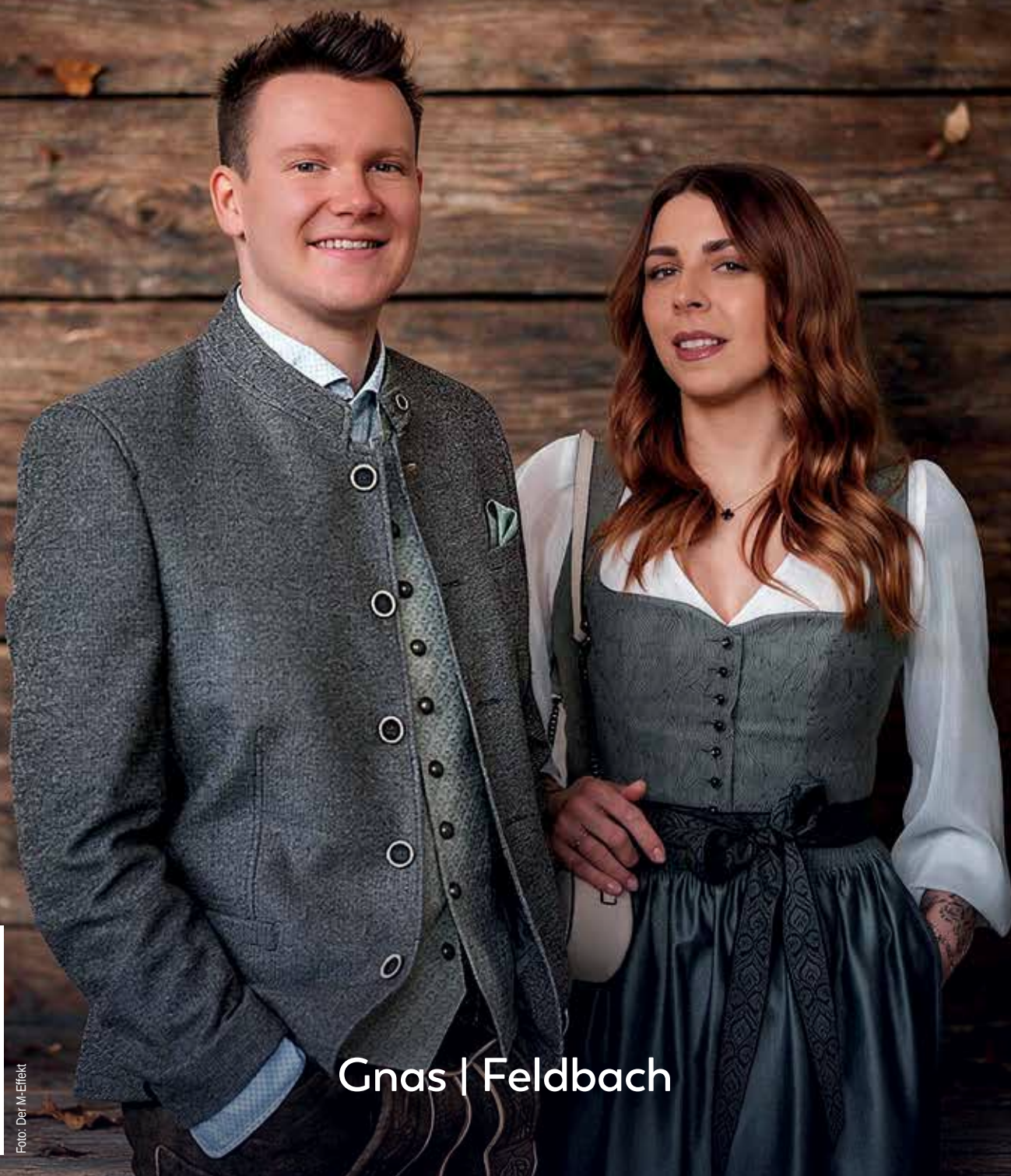
www.gaudium-magazin.at

Ausgabe **50**

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Herbst 2026


goldmann



Gnas | Feldbach

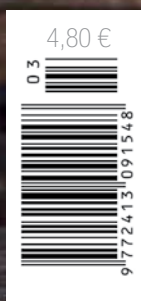


Foto: Der M-Effekt

SPAR WIE NOCH NIE

Mitmachen und gewinnen:
Kinder-Malwettbewerb in
unseren Filialen*

steiermaerkische.at/weltspartag

Besuchen
Sie uns am
Weltspartag:
28., 29. und
30.10.

Editorial

Wenn Sie gerade hier meine Gedanken zum einen oder anderen Thema lesen, halten Sie unsere **50. Ausgabe** (!) in den Händen. Darauf sind wir schon ein bisschen stolz, denn in Zeiten, wo alles nur mehr online passiert, freut es uns sehr, dass doch noch so viele Menschen Gedrucktes als wertvoll erachten und es schätzen. Wenn man bedenkt, dass dieses Magazin nur eine Handvoll Menschen zum Leben erweckt, ist es um so erstaunlicher, dass sich das *gaudium* noch immer am Markt behauptet. Die Art bzw. die Aufmachung, wie sich das *gaudium* präsentiert, ist in der Region einzigartig und das wollen wir möglichst auch so beibehalten. Natürlich werde ich als Herausgeber nicht müde, mich herzlich bei allen Personen, die das *gaudium* jetzt bereits über Jahre hinweg unterstützen, zu bedanken!

Aber jetzt zum eigentlichen Thema dieser Kolumne. Angesichts der Wahlergebnisse in Sachsen-Anhalt habe ich mir einmal den Begriff „Demokratie“ genauer angeschaut. Dieser wird laut dem Duden wie folgt definiert: „In einer Demokratie geht das Recht vom Volk aus.“ Nach den Wahlen in Deutschland und zuletzt auch in Österreich, fragen sich inzwischen aber Viele, ob eine Demokratie so funktioniert und ob ihre Meinung bzw. die „Meinung des Volkes“ überhaupt noch etwas zählt? Unser Parlament bzw. unsere Wahlen sind grundsätzlich an das Mehrheitsprinzip angelehnt. Aber stimmt das auch? Ich sage, die Mehrheit wird sich von unseren Politikern so zurechtgebogen, bis es für sie passt und nicht, wie es das Volk wollte.

Zurück nach Sachsen-Anhalt. Dort wurde die AfD mehr als klar zur Nummer eins gekürt und das erste, was von den Verlierer-

parteien kam, lautete: Wir wollen das aber nicht. Hallo, es ist egal, ob ihr das wollt, das Volk will es - und so sollte es auch umgesetzt werden. Wenn solche Mehrheiten nicht mehr gelten, dann können wir uns von einer fairen Demokratie verabschieden.

Immer wieder wird in diesem Zusammenhang von Respekt und Toleranz gesprochen. Dies gilt offenbar nur, wenn es der eigenen Meinung entspricht. Wenn plötzlich andere „gewinnen“, dann wird alles unternommen, das Endergebnis so zu verdrehen, bis es den alteingesessenen Parteien wieder passt.

Bei der letzten Nationalratswahl war es nicht anders. Es gab einen klaren Wahlsieger und trotzdem haben wir jetzt eine Zuckerl-Koalition, wo z.B. eine Partei, die 92,62 % der Bürger NICHT gewählt hat, den Außenminister stellt. Wie geht das? Dann wird eingeworfen, niemand kann mit dem blauen Chef arbeiten? Mein Vorschlag dazu: Die Parteien, die zusammen in der gewählten Reihenfolge mehr als 50% erreichen, MÜSSEN koalieren. Und wenn die handelnden Personen nicht miteinander können, müssen sie einfach ausgetauscht bzw. ersetzt werden, bis es eine Einigung gibt. So kommen immer die Parteien ans Ruder, die den höchsten Rückhalt in der Bevölkerung haben. So verstehe ich Demokratie!

Nun, man wird sehen, wie es in Sachsen-Anhalt weitergeht. Positiv finde ich, dass zumindest eine Partei diesen Brandmauer-Schwachsinn nicht mitmacht und das Wahlergebnis so akzeptiert, wie es vom Volk deutlich gemacht wurde. Diesen Standpunkt vertrete ich übrigens generell, egal, welche Partei eine Wahl gewinnt! Ich halte überhaupt nichts von Verlierer-Koalitionen, denn die sind zu gar nichts berechtigt!



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Inhalt



KULINARIK

- 14 **Neue steirische Weinheiten**
Cäcilia I., Julia und Sandra vertreten den steirischen Wein.
- 14 **Frühstücken in der Konditorei...**
...täglich bis 11.30 Uhr in der Kurkonditorei Radkersburg.
- 16 **Mini-Kiwis aus dem Vulkanland**
Trotz schwierigen Anbaus wächst die grüne Frucht gut.
- 18 **Proteinpulver aus der Mühle**
Neue Wege der Schalk-Mühle bei pflanzlichen Lebensmitteln.

HANDWERK

- 20 **30 Jahre Müller Stiegenbau**
Die Grabersdorfer Familie setzt auf traditionelles Handwerk.
- 23 **15 Jahre Regionalfernsehen**
Seit 2011 dokumentiert Vulkan TV das Geschehen der Region.
- 24 **Weihnachtswelt im Altstadtladen**
Und: Am 31. Oktober gibt's den Radio Steiermark Wurlitzer.

TOURISMUS

- 34 **„Weiße Nacht“ in Bad Blumau**
Brautstraußwerfen und Feuerwerk im Rogner Bad Blumau.
- 36 **„Eat 'n' Art in St. Margarethen/R.**
Das Motto lautete „Kunsthandwerk trifft auf Kulinarik“.

MENSCHEN

- 38 **Treffpunkt für Jung und Alt**
Generationenhaus in Jagerberg verbessert den sozialen Alltag.
- 42 **Julia steht am Platz ihre Frau**
Die Schiedsrichterin aus Halbenrain piffte auch international.
- 46 **Neue Sportart hebt buchstäblich ab**
Mit „Winchfly“ startet man vor der Haustür in luftige Höhen.

LIFESTYLE

- 53 **„Leuchtabende“ im Vulkanland**
Infos über Nachtfalter und zu viel „Lichtverschmutzung“.





50 Ausgaben gaudium: Seit 2014

Ein Magazin schreibt Geschichte: Das gaudium Magazin feiert seine 50. Ausgabe und blickt auf mehr als zwölf Jahre voller Geschichten, Begegnungen und regionaler Verbundenheit zurück.



Seit dem Mai 2014 bereichert das **gaudium** Magazin die Medienlandschaft des Thermen- & Vulkanlandes. Mit der nun erscheinenden 50. Ausgabe wird ein ganz besonderer Meilenstein erreicht – und damit eine Erfolgsgeschichte gefeiert, die vor mehr als zwölf Jahren ihren Anfang nahm.

Viermal jährlich erscheint das Magazin und widmet sich den Menschen, Geschichten, Unternehmen, Initiativen und Besonderheiten der Region. Dabei versteht sich das **gaudium** nicht nur als klassisches Printmedium, sondern als Plattform für all das, was das Thermen- & Vulkanland so einzigartig macht: seine Menschen, seine Vielfalt, seine Lebensqualität und seine zahlreichen Geschichten, die es wert sind, erzählt zu werden.

Hinter dem Magazin steht Gründer und Herausgeber Guido Lienhardt, der das **gaudium** im Mai 2014 ins Leben gerufen hat. Aus der ursprünglichen Idee, ein regionales Magazin mit eigenständigem Profil zu schaffen, ist über die Jahre eine feste Größe in der regionalen Medienlandschaft geworden.

„50 Ausgaben **gaudium** – das sind mehr als zwölf Jahre, in denen wir Menschen kennenlernen, Geschichten erzählen und Entwicklungen in unserer Region begleiten durften. Jede einzelne Ausgabe ist dabei ein Stück gewachsene Verbundenheit mit dem Thermen- & Vulkanland“, betont Guido Lienhardt.

Die 50. Ausgabe ist deshalb nicht nur



mit Leidenschaft für die Region

eine weitere Ausgabe im gewohnten Rhythmus, sondern ein Anlass, innezuhalten und Danke zu sagen: den Lesern, die das **gaudium** seit Jahren begleiten, den zahlreichen Menschen, die ihre Geschichten mit dem Magazin teilen, sowie Partner, Inserenten und Wegbegleitern, die die Entwicklung des Magazins ermöglicht und unterstützt haben.

50 Ausgaben bedeuten 50 Mal neue Themen, neue Stories und neue Perspektiven. Und jede Ausgabe zeigt auf: Neue, wie vielfältig und lebenswert das Thermen- & Vulkanland ist. Dafür gab's 2025 den Innovationspreis des Steirischen Vulkanlandes für das Lebenswerk!



Gründer Guido Lienhardt

Auch nach 50 Ausgaben gilt für Guido Lienhardt und sein Team: Die Geschichte des **gaudium** ist noch lange nicht zu Ende geschrieben. Mit Neugier, Leidenschaft und einem klaren Blick auf die Region geht das Magazin seinen Weg weiter – viermal im Jahr, Ausgabe für Ausgabe.

Ein halbes Jahrhundert **gaudium** – und noch lange kein Ende in Sicht. Mit der 50. Ausgabe feiert das **gaudium** einen besonderen Meilenstein.

Fazit: 50 Ausgaben. Über zwölf Jahre.

Rund 200 Monate regionale Geschichten. Und unzählige prägende Menschen...





Die Winzer-Familie Thaller konnte auf ihrem Weinschloss neben Ski-Legende Franz Klammer als Weinpaten u.a. die Ex-Weltcup-Rennläufer Christian Mayer und Tamara Tippler sowie Alexandra Gorsche, Mathias Schattleitner und Christoph Schrefler begrüßen.

Fotos: Gruber, Lienhardt

Genuss traf Skilegende - Auftakt für's „Nightrace“

Als exklusiver Auftakt zum legendären NIGHTRACE in Schladming hat sich „Taste the Race“ mittlerweile zu einem besonderen Fixpunkt entwickelt. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur ausgezeichnete Weine und kulinarische Erlebnisse, sondern vor allem eine gemeinsame Leidenschaft: der Skisport und die nachhaltige Förderung des Ski-Nachwuchses des WSV Schladming.

Gleichzeitig schafft die Veranstaltung eine besondere Verbindung zwischen zwei touristisch bedeutenden Regionen der Steiermark: Schladming-Dachstein und dem Thermen- & Vulkanland. „Taste the Race“ bringt alpine Skisporttradition und südoststeirische Wein- und Genussskultur zusammen und zeigt eindrucksvoll, wie aus regionaler Zusammenarbeit neue Impulse und wertvolle Partnerschaften entstehen können.

Für einen der emotionalen Höhepunkte sorgte heuer eine der größten Persönlichkeiten der österreichischen Skisportgeschichte: Skilegende **Franz Klammer** übernahm die Rolle des Weinpaten. Mit Schladming verbindet Klammer ein ganz besonderes Kapitel seiner außergewöhnlichen Karriere. 1973 feierte er dort seinen ersten Weltcup Sieg – ein Meilenstein und der Beginn einer Karriere, die österreichische Sportgeschichte schreiben sollte. Jahrzehnte später kehrt diese besondere Verbindung im Rahmen von „Taste the Race“ zurück und schlägt damit eine eindrucksvolle Brücke zwischen den großen Erfolgen der Vergangenheit und den Skistars von morgen.

Ein Herzstück von „Taste the Race“ ist die mittlerweile zur Tradition gewordene Kreation eines exklusiven Weines. Bereits zum fünften Mal wurde ein besonderer Cuvée geschaffen, der für Leidenschaft, Emotion und die Verbindung zwischen Wein und Skisport steht. Im imposanten



Olympia-Sieger Franz Klammer mit Großwilfersdorf's Bürgermeister Franz Zehner und seinem Schladminger Amtskollegen Hermann Trinker

Barriquekeller des Weinschlusses Thaller machte sich eine hochkarätige Jury auf die Suche nach dem Siegerwein für das kommende NIGHTRACE. Gemeinsam mit Weinpate Franz Klammer verkosteten Ex-Skirennläuferin Tamara Tippler, Ex-Skirennläufer Christian Mayer, Koarl Thaller sen., Genusspunkt-Herausgeberin Alexandra Gorsche, Mathias Schattleitner, Geschäftsführer des Tourismusverbands Schladming - Dachstein sowie Christoph Schrefler vom Wintersportverein Schladming die ausgewählten Weine und kürten schließlich den Sieger.

Auch die rund 230 Gäste konnten den neuen Jahrgang im stilvollen Ambiente des Weinschlusses verkosten. Zwischen Weingläsern, persönlichen Begegnungen und Erinnerungen an große Skisport-Momente war dabei die Vorfreude auf das kommende NIGHTRACE in Schladming bereits deutlich zu spürbar. ❄️



Im imposanten



Foto: Königsbauer



Fotos: Lienhardt, Thirzulebe, Bergmann,





Spagatkrapfen

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 250 g Butter
- 4 Dotter
- 1/8 l Wein oder Most
- Salz
- 4 El Sauerrahm
- Backfett Rapsöl
- Bestreuen mit Staubzucker, ev. Zimt

Zubereitung:

Aus den angegebenen Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Diesen eine halbe Stunde kalt stellen. Teig messerrücken-dick ausrollen und Rechtecke in der Größe von 10 mal 5 cm schneiden oder radeln. Spagatkrapfenform befeuchten, Teigstücke auf einer Spagatkrapfenform in heißem Fett goldgelb backen. Vorsichtig von der Spagatkrapfenzange lösen und überkühlen lassen. Mit Zimt-Zucker-gemisch übersieben.



PS: Spagatkrapfen kommen immer gut an und sind länger haltbar, daher lohnt sich, eine größere Menge zu backen, in Keksdosen aufbewahren.

Süßes & Knuspriges zur Weinlese

Zur steirischen Weinlese (und dem traditionellen Buschenschank-Besuch) passen gerade im Herbst am besten herzhaft, bodenständige und einfach zubereitete Gebäcke, die den Geschmack von jungem Wein (Sturm) oder klassischem Welschriesling und Sauvignon Blanc perfekt begleiten. Nachstehend ein paar Rezepte der besten traditionellen Vor- oder Nachspeisen.

Zwetschkenfleck

Für ein großes Backblech

Zutaten:

- 40 g Germ
- 2 Eier
- 2 Dotter
- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Kl Vanillezucker
- 1 Kl Salz
- Zitronenschale
- 1 kg Weizenmehl
- 0,5 l Milch
- 1 kg Zwetschken

Zubereitung:

Germ in etwas Milch mit dem Schneebesen auflösen, mit Eier, Salz, Zucker, Vanille und Zitronenschale glatt verrühren. Zimmerwarme Butter, Mehl und Milch zugeben.

Mit der Knetmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verkneten, bis sich dieser vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt 15 Minuten aufgehen lassen.

Inzwischen Zwetschken waschen, entkernen. Mit dem Messer in Viertel teilen,



jedoch nicht durchschneiden. Teig auf einem Backblech, befeuchtet und bemehlt oder mit Backpapier ausgelegt, gleichmäßig ausrollen. Mit Wasser besprühen, die Zwetschken dicht auflegen, mit Zucker bestreuen, min. 30 min aufgehen lassen. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Frisch gegessen köstlich - sollte weniger gebraucht werden, das Blech nur Hälfte ausrollen, belegen und aus dem restlichen Teig Kipferl, Striezel oder Milchweckerl formen.

Gebackene Mäuse

Zubereitung:

Teig wie beim Zwetschkenfleck, 2 EL Rum zum Teig geben. Weichen Teig bereiten, aufgehen lassen. Mit dem Löffel Teig abstechen und im Backfett goldgelb backen. Am Schluss mit Staubzucker bestreuen.



Speckweckerl

wie Bierstangerl-Teig (siehe rechts) Statt Bier Wasser nehmen und 100 g gewürfelten Selchspeck dazugeben. Nach dem Rasten zu Weckerl formen.

Käsestangerl

wie Bierstangerl-Teig (siehe rechts), statt Bier Milch nehmen. Den Teig zu kleinen Kugeln formen, ausrollen und dicht zu Stangerl eindrehen. Auf ein Backblech setzen, min. 30 min. aufgehen lassen, mit Wasser besprühen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Weinstrauben

Zutaten:

- 320 g Mehl (glatt)
- 4 Stk. Dotter
- 4 EL Sauerrahm
- 4 EL Weißwein
- ev. geriebene Zitronenschale, Salz
- Backfett Rapsöl (zum Ausbacken)
- Staubzucker (ev. mit Zimt od. Vanille-zucker vermischt) zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Er soll so fein sein wie ein weicher Nudelteil. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen. Dann so dünn wie möglich ausrollen, in Streifen radeln und zu einem lockeren Knäuel drehen, die

Enden zusammendrücken, in heißem Fett backen. Dann beidseitig bezuckern.

Tipp: Statt dem Ausrollen die Nudelmaschine nehmen, zweimal (1x grob und 1x feiner) durchlassen. P.S.: Wochenlang haltbar, in Keksdosen aufbewahren.



Bierstangerl

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Germ
- 300 ml Bier
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl oder 50 g Butter

Zubereitung:

Germ mit einigen Löffel Bier mit dem Schneebesen auflösen, Fett, Mehl und



Bier zugeben. Mit der Knetmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verkneten, bis sich dieser vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt 15 Minuten aufgehen lassen. Den Käse reiben, Teig in drei gleich große Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Nach gut zehn Minuten in acht Teile teilen, daraus gleichmäßige Stangen in 20 cm Länge formen. Mit Wasser bestreichen, in Körner oder Kerne drücken, aufs Backpapier legen oder mit geriebenem Käse bestreuen bzw. mit Roggenmehl besieben, gut, min. eine halbe Stunde, aufgehen lassen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit der Sprühflasche mit wenig Wasser besprühen.

Tipp: gleich die doppelte Menge machen – eignen sich gut zum Einfrieren und sind rasch aufgetaut bzw. aufgebacken. ➡

Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

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

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

KREUZGRABENHOF



Wo Schafe Wiesen mähen und gutes Fleisch entsteht

Vor sechs Jahren kauften Max und Theresa Glanz die ehemalige Bio-Gärtnerei Wagner in Gutendorf bei Kapfenstein, da es keinen Nachfolger für den Betrieb gab. Mit dem Hof erwarb die Familie Glanz auch steile Hanglagen, die man schon bald von drei Schafen bewirtschaften ließ. Aus den drei wurden rasch fünf – und damit war bei Max Glanz die Idee geboren, eine Schafzucht aufzubauen.

„Ich wollte unbedingt etwas Gutes für die Natur und zugleich Sinnvolles tun, etwas mit einer positiven biologischen Auswirkung. Ich wollte Bauer werden, weil man als Bio-Bauer die Möglichkeit

hat, unsere Umwelt positiv zu beeinflussen“, erklärt der studierte Geograph. Da die Beweidung steiler Flächen mit Schafen ökologisch besonders wertvoll ist, wuchs die Herde rasch. Inzwischen hat Glanz auch Streuobstwiesen angelegt, auf denen die Schafhaltung besonders gut mit dem Naturschutz verbunden werden kann: Die Flächen liefern somit Obst und zugleich Fleisch – eine Bewirtschaftung mit doppelter Wertschöpfung.

Heute mähen rund 140 Krainer Steinschafe die Wiesen rund um den Kreuzgrabenhof, wie der Bio-Betrieb der Familie Glanz inzwischen heißt. Zwei

Zuchtwidder und etwa 50 Mutterschafe bilden die Basis der Herde, der Rest sind Jungschafe. Max Glanz' Lieblingsschaf heißt übrigens Gerti, alle anderen tragen ebenfalls Namen. „Die meisten davon kann ich mir auch merken“, schmunzelt Max.

Beaufsichtigt und von Weide zu Weide getrieben werden die Schafe von zwei Border Collies namens Paco und Don. Sie folgen Max auf Schritt und Tritt, sind äußerst intelligent, höchst ausdauernd und beeindrucken mit einer unglaublichen Präzision, mit der sie auf Anweisung die Schafherde gezielt lenken.

Fotos: Lienhardt, Friedl



Krainer Steinschafe sind robust, stresstolerant, krankheitsresistent, ausdauernd und genügsam. Ihr Herdentrieb ist stark ausgeprägt. Sie sind gute Futterverwerter, für trockene Gebiete bestens geeignet und kommen auch mit rauem Klima gut zurecht. Das feinfasrige, fettarme Fleisch zeichnet sich durch besondere Qualität, ein äußerst dezentes, feinschmelzendes Aroma und einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren aus. Verantwortlich dafür sind das hochwertige Futter – ausschließlich Gras und Heu – sowie die besondere Haltung: Die Tiere sind auf der Weide, sobald und solange es die Vegetation erlaubt.

Die Schafe des Kreuzgrabenhofs werden ausschließlich für die Fleischproduktion gehalten. Die beim Scheren anfallen-

de Wolle wird auswärts zu Filz oder Düngepellets verarbeitet. Geschlachtet wird ausschließlich zu festgelegten Terminen und entsprechend der Menge, die vorab bestellt wurde. Die Schlachtung erfolgt möglichst schonend in der unmittelbaren Nachbarschaft und immer im Beisein von Max. Nur wenige Schritte von der Weide entfernt, haben die Schafe dabei noch einmal einen Blick auf die Wiese, auf der sie zuvor gelebt haben.

Das Fleisch wird ab Hof an zahlreiche Stammkunden verkauft. Gelegentlich

gibt der Schafbauer auch einzelne Tiere lebend weiter. Die seltene Rasse, die Anfang der 1990er-Jahre in Österreich beinahe verschwunden war, findet heute glücklicherweise wieder zunehmend Verbreitung. ➔



KONTAKT
Max & Theresa Glanz
max.glanz12@gmail.com
0664 4374407

Neue steirische Weinhoheiten

Das steirische Weinland bekam kürzlich neue gekrönte Häupter: Cäcilia I., Julia und Sandra übernahmen das Zepher von Weinkönigin Magdalena I. und den Weinhoheiten Antonia und Lea. Bei der Eröffnung der 56. Steirischen Weinwoche in Leibnitz wurden sie gekrönt. In den kommenden zwei Jahren vertreten sie den steirischen Wein als fachkundige Botschafterinnen im In- und Ausland.

Die drei neuen Weinhoheiten wurden nach einer anspruchsvollen Prüfung durch eine sechsköpfige Fachjury aus Tourismus- und Weinexperten ausgewählt. Bereits am Tag nach der bestandenen Prüfung absolvierten sie ihren ersten öffentlichen Auftritt.

Die neue Weinkönigin Cäcilia I. heißt **Cäcilia Skoff** und kommt aus Gamlitz. Sie ist ausgebildete Diplom-

Sommelière und arbeitet im elterlichen Familienbetrieb „Die Amtmann“.

Weinhoheit **Julia Perner** ist in Unterlupitschen bei Ehrenhausen zuhause und ist als zukünftige Hofübernehmerin in allen Bereichen des familieneigenen Weinbaubetriebes tätig.

Weinhoheit **Sandra Purkart** kommt aus Gleinstätten und arbeitet im elterlichen Weinbaubetrieb mit Buschenschank, Gästezimmern und Weinkeller.

Gemeinsam möchten sie die steirische Weinkultur, die Besonderheiten der Weinregionen und die Arbeit der Winzer mit Leidenschaft nach außen tragen.

Cäcilia I., deren Lieblingswein unter anderem der Sauvignon Blanc ist: „Ich möchte mein Wissen aus Weinbau, Gastronomie und Tourismus nutzen, um den steirischen Wein und seine Regionen authentisch zu präsentieren und Menschen dafür zu begeistern. Die Einblicke aus meiner Diplom-Sommelière-Ausbildung zeigen mir, wie

besonders unsere klimatischen Bedingungen, Böden und Sorten sind – und wie viel Qualität daraus entsteht. Besonders wichtig ist es mir, junge Menschen für Wein zu interessieren und neue Weinliebhaber zu gewinnen.“



Weinhoheit Sandra (li.), Weinkönigin Cäcilia I. und Weinhoheit Julia (re.) freuen sich auf die kommenden zwei Jahre als steirische Weinbotschafterinnen.

Foto: LK Steiermark / Fuchs

So BUNT kann Pasta sein

Pasta in **Pink**, **Blau** und **Grün**? **Na klar!**

In der Trummer Mühle treffen außergewöhnliche Farben und Sorten auf traditionelle Handarbeit und eine historische Nudelmaschine.

In den alten, urigen Gemäuern der Trummer Mühle in Hofing bei Ilz wird aus klassischer Teigware ein ziemlich buntes Vergnügen. Da kringeln sich blaue „Poseidons Locken“ und grüne „Amphitrites Locken“ auf dem Teller – ein bisschen Meer, ein bisschen Mythos. Auch „Lady in Pink“ sorgt für den farbenfrohen Auftritt. Mehr als 30 Sorten hat die Vulkanlandmanufaktur mittlerweile im Programm – von ganz klassisch bis ziemlich außergewöhnlich.

So modern und verspielt die Pasta („Teigware bzw. Nudeln“) aussieht, so traditionell ist ihre Herstellung. Denn im Mittelpunkt steht eine 60 Tonnen schwere Maschine: die originale italienische „La Parmigiana“ aus Bologna, Baujahr 1960er. „Es ist das „Herzstück“ der Produktion“, betont Michael Unger, der seit 2018 den Betrieb übernommen hat. „Sie ist wie eine alte, italienische Mami, der man zuhören muss“, schmunzelt er.

Handarbeit statt Massenware

„Was wir hier machen, geht durch Hände!“, unterstreicht Michael Unger. „Die Qualitätsmanagement beginnt schon beim Aufschlagen der Eier und geht bis zum Schneiden der Nudeln und begleitet so jeden Produktionsschritt.“ In den Teig kommt nur, was wirklich hineingehört: Künstliche Zusätze sind dabei nicht notwendig.

von Christian Knittelfelder



Auch bei der Verarbeitung gilt: Gut Ding braucht Weile. Der Teig wird mit 27 bis maximal 36 °C verarbeitet, anschließend dürfen die Nudeln bis zu 36 Stunden schonend trocknen. So sollen Geschmack, Struktur und die natürlichen Eigenschaften der Zutaten bestmöglich erhalten bleiben.

Auch die kräftigen Farben kommen ganz natürlich ins Spiel: Drachenfrucht und Spirulina machen die Nudelvarianten zum farbenfrohen Hingucker. Tomate, Spinat und Knoblauch verleihen den TriColore-Radiatoren ihr buntes Äußeres. Bärlauch, Steinpilze, Chili, Knoblauch und Sepiatinte sorgen für immer neue Kombinationen. Die Vulkanland-Sportlernudeln setzen auf Hafer und Roggen und bringen wertvolle Nährstoffe schnell und schonend auf den Teller.

Bunt geht's weiter

Die kulinarische Entdeckungsreise setzt sich im Mühlenladen fort – in



jeder Ecke gibt es regionale Spezialitäten in vielerlei Form, Craft-Biere bis hin zu internationalen Delikatessen wie außergewöhnlich fermentiertem und exquisiten Fischdosen aus Portugal, Frankreich und den Azoren zu finden.

Die Entstehung der Nudeln sowie Verkostungen lassen sich bei den Führungen in der „Vulkanland Route 66“-Erlebnismanufaktur je nach Belieben verfolgen. Vom 45-minütigen Schnupperbesuch über das „Genusspaket“ bis zur rund sechsstündigen „Meisterrunde“ mit Mühlenführung inklusiver eigener Nudelherstellung, Verkostung und Nudelmenü reicht die Palette.

In der Trummer Mühle geht's ziemlich authentisch zur Sache: mit einer Nudelmaschine aus den 1960ern, viel Handarbeit, wertvollen Zutaten und einer Portion Lust am Ausprobieren. Pasta? Na klar – basta!

www.trummermuehle.at



Fotos: Bergmann

KURKONDI TOREI

BAD RADKERSBURG



Lust auf Frühstück?

Ob mit Ei, vegan, glutenfrei, für die Kleinen oder zum Teilen – bei uns findet jeder sein Lieblingsfrühstück. Täglich bis 11:30 Uhr!

täglich geöffnet | 8:00–21:00 Uhr

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

EXOTISCHE FRUCHT

mit wildem Biss

von Christian Knittelfelder

(Mini-)Kiwis sind in der Südoststeiermark bereits in vieler Munde. Immer häufiger taucht zwischen St. Stefan im Rosental, Kirchberg an der Raab, Fehring, Straden und Riegersburg die kleine grüne Frucht immer häufiger - und erweitert als regionale Exotin die geschmackliche Vielfalt.

Sie ist klein, grün und steckt voller Aroma: Die Mini-Kiwi, auch Kiwibeere oder Scharfzahniger Strahlengriffel genannt, bringt ein Stück Exotik in die Südoststeiermark. Mit der klassischen Kiwi ist sie zwar verwandt, bleibt aber deutlich kleiner, säureärmer und kann sogar gleich mit der glatten, grünen Schale gegessen werden. Geschmacklich verbindet sie Kiwi und Traube, mitunter schwingt eine feine Honignote mit. „Sie muss unbedingt weich sein, damit sich die volle milde Süße entfaltet“, erklärt Nebenerwerbslandwirt Bernhard Thir.

Dass sie heute auf den sonnigen Hanglagen bei Riegersburg wächst, ist der Neugier und dem Mut von Chris-

tina und Bernhard Thir zu verdanken. „Und ein Hauch Naivität“, schmunzelt das Ehepaar. Seit 2016 kultiviert die Familie auf ihrer halben Hektar großen Streuobstwiese Bio-Mini-Kiwis. Ihre beiden Sorten stammen ursprünglich aus der Mongolei und Sibirien. Winterhart und damit für unser Klima geeignet, ist die Mini-Kiwi hierzulande dennoch noch eine Rarität.

Ganz einfach ist ihr Anbau allerdings nicht: Die Pflanzen brauchen mehrere Jahre bis zur vollen Leistungsfähigkeit, Spätfröste können den Blüten zusetzen und die Früchte

werden im Herbst ausschließlich von Hand geerntet. „Es ist für uns ein kleines Hobby - das ist aber auch eine Stärke einer kleinstrukturierten Landwirtschaft“, betonen die Thirs. Genau dieses Ausprobieren, Beobachten und Dazulernen macht für sie den Reiz aus. Auch Artischocken, Feigen und Oliven wurden auf ihren kleinen Versuchsflächen bereits angebaut.

Das Herz der Familie Thir schlägt seit jeher für die Eigenproduktion. So liegt es

in der Natur der Sache, dass der Thir-Hof Landwirtschaft, Verarbeitung und Direktvermarktung in Bio-Qualität verbindet. Neben alten Apfelsorten und Getreide entstehen regionale Produkte mit eigener Handschrift.

Am Hof landet die Frucht deshalb nicht einfach im Obstkorb, sondern wird unter der Marke „Thir zu liebe“ zu regionalen Spezialitäten veredelt. Aus den rund 450 Kilogramm geernteten Früchten entsteht etwa „WildGrün“ - ein innovatives, eisteartiges



Erfrischungsgetränk aus Mini-Kiwi und wilden Kräutern der „Wilden Schwestern“ aus Bad Gleichenberg. „Komplett trinkfertig, vitaminreich und vollständig aus der Region“, freut sich Christina Thir über die gelungene Umsetzung.

Sie selbst ist dazu längst als Seminarbäuerin und Brotsommelière für ihre handgemachten Brote, Germspeisen und feines Kleingebäck bekannt. Künftig soll dieses Angebot noch kombiniert und erweitert werden: In der geplanten hauseigenen Bäckerei mit Café sollen diese künftig direkt am Hof genossen werden können. Aus anfänglicher Neugier, viel Geduld und Akribie ist so ein vielfältiges Hofkonzept entstanden.

Die Mini-Kiwi zeigt dabei, was das die kulinarische Region Steirische Vulkanland immer wieder auszeichnet: Aus regionalen Bedingungen, Mut zum Ausprobieren und handwerklichem Können entstehen Produkte mit eigener Geschichte. ✦

www.thirzuliebe.at

Fotos: Thirzuliebe



Vom MÜHLENRAD zum PROTEINPULVER

Was haben ein Mühlenrad, Kürbiskernöl und Proteinpulver gemeinsam? In Kalsdorf bei Ilz lautet die Antwort: die Schalk Mühle. Seit 1859 wird hier gemahlen, gepresst, getüftelt - und inzwischen auch kräftig an der Zukunft pflanzlicher Lebensmittel gearbeitet.

Sechs Generationen Familiengeschichte treffen in den uralten Gemäuern der Schalk Mühle auf moderne Bio-Innovation. Was einst als klassische Getreidemühle begann, hat sich zu einem vielseitigen Lebensmittelbetrieb entwickelt. Heute entstehen hier kaltgepresste Bio-Öle und eine breite Palette pflanzlicher Bio-Produkte - von erlesenen Kernen, Samen und Hülsenfrüchten über Muse und Pestos bis hin zu Proteinpulvern, Riegeln und Snacks. Das Sortiment ist dabei konsequent vegan und basiert auf hochwertigen Rohstoffen.

Der Wandel vom Mehl zum Protein kam nicht von ungefähr. „Da wir beide immer sportlich sehr aktiv waren und Proteinpulver konsumiert haben, sind wir auf die Idee gekommen, auch Kürbiskernprotein und später Hanfprotein herzustellen“, erzählt Rainer Schalk, der mit seinem Bruder Franz den Betrieb führt.



Innovation bedeutet bei der Schalk Mühle allerdings nicht, die Tradition hinter sich zu lassen - sondern sie weiterzudenken. Ein gutes Beispiel dafür ist der nachhaltige Produktionskreislauf. Seit mehr als 100 Jahren wird die Mühle mit der Wasserkraft der Feistritz betrieben, ergänzt durch eine rund 2.000 m² große Photovoltaikanlage. Strom und Holz werden teilweise selbst erzeugt, die eigene Bio-Landwirtschaft liefert weitere Rohstoffe. Dazu kommen langfristige Partnerschaften mit mehreren hundert Bio-Landwirten aus Österreich. „Wir stehen für Verbundenheit mit der Natur und mit unseren Landwirten und für Lebensmittel, die traditionell, aber auch innovativ sind“, beschreibt Rainer Schalk die Philosophie des Familienbetriebs, am nördlichen Start der Vulkanland Route 66.

Wer wissen möchte, was hinter den Produkten steckt, kann in die Geschichte der Mühle tiefer eintauchen. „Der Weg führt durch die Getreidemühle ins Wasserkraftwerk-Museum und weiter ins Ölpresen-Museum“, erzählt Karin Walter von den persönlich geführten Genuss- oder Entdeckungstouren, mit finaler Verkostung von mehr als 30 Bio-Produkten. Dabei wird nicht nur gezeigt, wie echtes steirisches Kürbiskernöl entsteht,



von
Christian
Knittelfelder

sondern auch, wie Tradition und moderne Lebensmittelproduktion zusammenspielen. Für Kinder gibt es sogar eine eigene „Mühlengeister“-Tour.

Direkt am R8 ist die Schalk-Mühle zudem ein komfortabler Rastplatz: Genussladen, 24-Stunden-Shop, Radservicekasten und E-Bike-Ladestation sorgen für alles, was Radfahrer unterwegs brauchen. Vielleicht ist genau das die außergewöhnlichste Geschichte der Schalk Mühle: Ein Familienbetrieb mit klarer Prämisse und CO₂-neutral, der seit über 160 Jahren auf die Kraft des Wassers vertraut - und gleichzeitig mit Bio-Proteinen, pflanzlicher Ernährung und nachhaltiger Produktion längst mitten in der Zukunft angekommen ist.

www.schalk-muehle.at

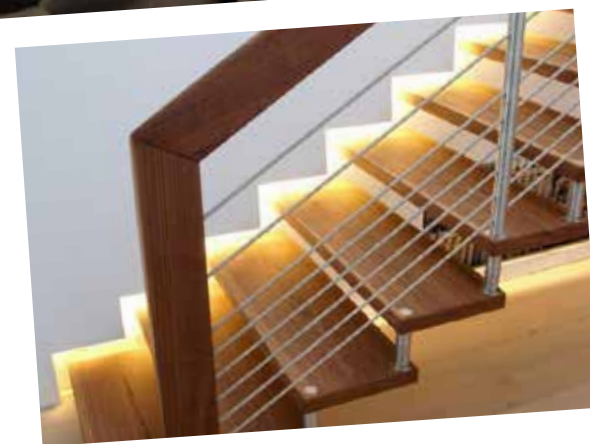


Foto: Bergmann

Handwerk



Foto: Pixabay



Fotos: Altsiadladen, Schloss Komberg, Müller, Vulkan TV

30 JAHRE STIEGENBAU MÜLLER

in Graberdorf

Seit mittlerweile 30 Jahren steht Stiegenbau Müller in Graberdorf für hochwertiges Handwerk, individuelle Lösungen und die Liebe zum Detail. Was einst als kleiner, engagierter Betrieb begann, hat sich

über drei Jahrzehnte zu einem etablierten Unternehmen entwickelt, das weit über die Region hinaus für seine Stiegen und Holzarbeiten geschätzt wird. Ein Blick zurück zeigt, dass die Erfolgsgeschichte von Stiegenbau

Müller vor allem mit Mut, handwerklichem Können und viel persönlichem Einsatz begonnen hat. Vor 30 Jahren hat Franz Müller den Grundstein für das Unternehmen gelegt - mit der Idee, traditionelles Handwerk mit individuellen Kundenwünschen zu verbinden.

Die ersten Jahre waren geprägt von viel Eigeninitiative und persönlichem Einsatz. Jeder Auftrag war zugleich eine neue Herausforderung: planen, messen, fertigen und montieren - mit dem Anspruch, für jeden Kunden eine maßgeschneiderte Lösung zu schaffen. Aus dieser Philosophie entwickelte sich Schritt für Schritt ein Unternehmen, bei dem Qualität und persönliche Betreuung bis heute einen hohen Stellenwert haben.

Von der Werkstatt zum etablierten Fachbetrieb

In den vergangenen 30 Jahren hat sich Vieles verändert. Technische Möglichkeiten, Materialien und Gestaltungsideen haben sich weiterentwickelt. Geblieben ist jedoch der Anspruch, handwerkliche Qualität mit zeitgemäßem Design zu verbinden.

Ob klassische Holzstiege, moderne Treppenlösung oder individuelle Sonderanfertigung - Stiegenbau Müller begleitet seine Kunden von der ersten Idee bis zur fertigen Umsetzung. Dabei steht nicht nur die Funktionalität im Vordergrund: Eine Stiege soll sich harmonisch in den Wohnraum einfügen und gleichzeitig ein langlebiges Stück Handwerk sein.

30 Jahre Erfahrung als Fundament für die Zukunft

Das 30-jährige Jubiläum ist für Stiegenbau Müller nicht nur Anlass, auf eine erfolgreiche Vergangenheit zurückzublicken. Es ist auch ein Moment, um Danke zu sagen - an die Kunden, an langjährige Partner und Lieferanten sowie an alle Mitarbeiter, die den Weg des Unternehmens über die Jahre mitgestaltet haben.

„30 Jahre sind ein besonderer Meilenstein. Wenn wir heute zurückblicken, denken wir vor allem an die vielen Menschen und Projekte, die unsere Geschichte geprägt haben. Gleichzeitig freuen wir uns darauf, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen und auch in Zukunft für Qualität, Verlässlichkeit und echtes Handwerk

zu stehen,“ betont das Unternehmer-Ehepaar Franz und Annett Müller.

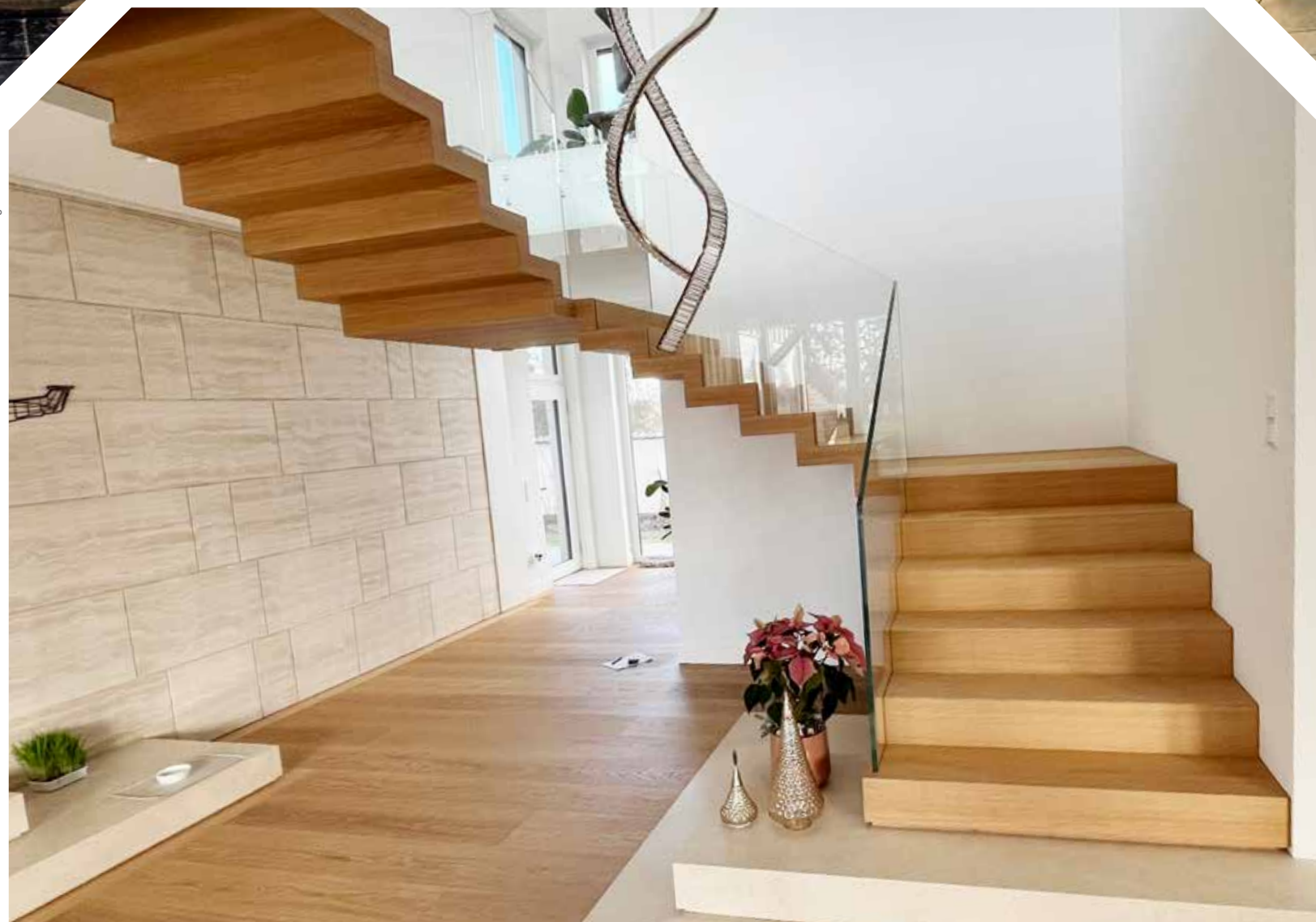
Die Geschichte von Stiegenbau Müller zeigt: Gute Handwerksarbeit hat Bestand. Und so soll auch in Zukunft jedes einzelne Projekt die Verbindung aus Erfahrung, Präzision und persönlicher Leidenschaft widerspiegeln.



Bgm. Gerhard Meixner überbrachte Franz und Annett Müller im Namen der Marktgemeinde Gnas Glückwünsche zum runden Firmenjubiläum.



Fotos: Stiegenbau Müller



Fotos: Stiegenbau Müller



KONTAKT
Schloss Kornberg
 Dörf 2, 8330 Feldbach
 Tel.: 0664 / 512 42 24
 office@schlosskornberg.at
 www.schlosskornberg.at



Fotos: Bardeau GmbH, Tafel



Schloss Kornberg - ein Ort voller Geschichten und Genuss

Historische Mauern, besondere Begegnungen, regionale Kulinarik und eine Weihnachtswelt, die jedes Jahr aufs Neue verzaubert. Schloss Kornberg ist ein Ort zum Entdecken, Genießen und Wiederkommen.

Weihnachten, wie es früher einmal war

Wenn sich Schloss Kornberg in sattes Tannengrün, edles Burgunderrot und warmes Gold hüllt, beginnt eine der schönsten Zeiten des Jahres: die Weihnachtsausstellung auf Schloss Kornberg.

2026 wird es klassisch, nostalgisch und stimmungsvoll. Liebevoll inszenierte Weihnachtswelten, traditionelle Motive und die Arbeiten von über 160 Kunst-Kunsthandwerkern machen die Ausstellung zu einem besonderen Erlebnis. Dazu



kommen ausgewählte kulinarische Spezialitäten aus der Region.

Hier darf man schauen, staunen, entdecken - und vielleicht schon das eine oder andere besondere Weihnachtsgeschenk mit nach Hause nehmen.

Hinter die Schlossmauern blicken

Wer Schloss Kornberg wirklich kennenlernen möchte, sollte sich auf eine Reise durch seine Geschichte begeben. Bei den Schlossführungen öffnen sich Türen zu Räumen, die sonst verborgen bleiben.

Die historischen Privaträume, die Ahnengalerie und das alte Speisezimmer erzählen von Jahrhunderten Schlossgeschichte und vom Leben der Familie Bardeau. Moderne Elemente wie „sprechende Bilderrahmen“ sowie VR- und 3D-Erlebnisse schlagen dabei

die Brücke zwischen Geschichte und Gegenwart.

Ein Schloss, das nicht nur besichtigt, sondern erlebt werden kann. Mittwoch bis Sonntag, 11 und 14 Uhr (Gruppen nach Vereinbarung).

Wo Schlossgeschichte auf steirischen Genuss trifft

Und nach dem Entdecken? Am besten einfach bleiben. Der Schlosswirt Kornberg verbindet die besondere Atmosphäre des Schlosses mit regionaler Küche, steirischer Gastlichkeit und saisonalen Spezialitäten. Ein Platz für ein gemütliches Mittagessen ebenso wie für besondere Genussmomente mit Familie und Freunden. So wird aus einem Ausflug nach Schloss Kornberg ein ganzer Tag voller Erlebnisse.

Schloss entdecken. Regional genießen. Weihnachten erleben.

Weihnachten

bei freiem Eintritt

ab 4.

Nov. 2026

täglich von 10 bis 18 Uhr

bis 20. Dezember

auf Schloss Kornberg

www.schlosskornberg.at



Fotos: Vulkan TV

Seit mittlerweile 15 Jahren steht Vulkan TV für regionale Berichterstattung mit Herz, Qualität und Innovationsgeist. Was als visionäres Medienprojekt begann, hat sich zu einer festen Größe im Thermen- & Vulkanland entwickelt und ist heute erfolgreicher denn je.

„Gegen die Trends der schnelllebigen Social-Media-Welt verfolgen wir konsequent das Ziel, nachhaltige regionale Inhalte zu vermitteln und die Menschen im Thermen- & Vulkanland mit positiven Geschichten zu verbinden“, so Geschäftsführer Günter Tuscher.

Vulkan TV hat bereits über 4.000 Beiträge aus der Region archiviert und verfügt damit über das größte regionale Filmarchiv. Ergänzend entstehen innovative Virtual-Reality-Produktionen, die eine noch realistischere Wahrnehmung der Umgebung ermöglichen. So wächst ein nachhaltiges Archiv, das weit über die Kurzlebigkeit sozialer Medien hinausreicht.

Zu den erfolgreichen Eigenproduktionen von Vulkan TV zählen unter anderem „Schnöll g'frogt“, „Auf Schleichwegen unterwegs“, „Der Natur auf der Spur im Steirischen Vulkanland“ und „Voll Energie“. Sie bieten seit Jahren authentische Einblicke und spannende Geschichten aus der Region.

Sehr zum Erfolg von Vulkan TV trägt auch Birgit Tuscher bei, die im Unternehmen nicht mehr wegzudenken ist.



Sie ist neben dem Office-Bereich auch für den Schnitt der Beiträge zuständig.

„Nach 15 Jahren steht eines fest: Wir setzen auf Regionalität, Qualität und Beständigkeit. Statt kurzlebiger Social-Media-Trends schaffen wir nachhaltige Inhalte, hochwertige Produktionen und echte Geschichten aus der Region“, betont Vulkan-TV-Geschäftsführer Günter Tuscher.



www.vulkantv.at





Fotos: Altstadtladen

Der Altstadtladen startet 2027 in sein 40-Jahr-Jubiläum

Am 8. Oktober erwartet Sie ein kulinarisches Highlight: Erleben Sie die exklusive Koch-Show des französischen Herstellers Cookut! Entdecken Sie vor Ort die erstklassige Qualität sowie das durchdachte, federleichte Design der Töpfe und Pfannen. Cookut verbindet pure Kochfreude im Alltag mit einem starken Versprechen: der bewussten Schonung unserer Umwelt. Lassen Sie sich von der Leichtigkeit des Materials begeistern und überzeugen Sie sich selbst von den vielen Vorzügen!

Am **31. Oktober** begrüßen wir den Wurlitzer von Radio Steiermark von 13 bis 15 Uhr bei uns in der Altstadtgasse. Im Rahmen dieser Veranstaltung können Sie Glückscoupons für Ihren Einkauf bei uns gewinnen.

Feierlichen Präsentation der Weihnachtswelt am Samstag, den 7. November, um 17 Uhr

Erleben Sie das neue Funkeln: Unsere Swarovski-Abteilung wächst! Tauchen Sie ein in eine Welt voller Glanz und Magie. Unsere wachsende Swarovski-Abteilung erstrahlt in neuem Glanz und bietet Ihnen ab sofort noch mehr Auswahl. Entdecken Sie die exklusive, topaktuelle Ariana Grande x Swarovski Capsule-Kollektion und lassen Sie sich von stilvollem Designschmuck verzaubern. Neben atemberaubenden Ringen, Ketten und Ohrringen

wartet auch die bezaubernde Welt der Kristallkunst auf Sie: Von den beliebten Krisbären und kunstvollen Figuren bis hin zu den begehrten Weihnachtsornamenten ist für jeden Geschmack ein glänzendes Highlight dabei. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Der Zauber der goldenen Jahreszeit: Genuss, Stil und Geschenke mit Herz in Feldbach

Wenn die Tage kürzer werden und der Herbst die Natur in warme Farben taucht, sehnen wir uns nach Gemütlichkeit, Genuss und Momenten, die das Herz wärmen. Es ist die perfekte Zeit, um das eigene Zuhause in eine Wohlfühl-oase zu verwandeln und schon jetzt mit Vorfreude an die Liebsten zu denken. In Feldbach laden gleich drei wunderbare Erlebniswelten dazu ein, diese besondere Jahreszeit mit allen Sinnen zu genießen.

• Der Altstadtladen - Inspiration für Ihr Zuhause

Bringen Sie die Farben des Herbstes in Ihre eigenen vier Wände. Hier erwartet Sie eine liebevoll kuratierte Auswahl an stilvollen Wohnaccessoires, edlen Manufaktur-Waren und kreativen Geschenkideen. Ob als Aufmerksamkeit für Freunde oder als kleines Verwöhnprogramm für sich selbst - jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte und bringt besonderen Glanz in den Alltag.

• Sir Robert's Teehaus - Zeit für behaglichen Genuss

Was gibt es Schöneres, als sich nach einem herbstlichen Spaziergang mit einer heißen, duftenden Tasse Tee aufzuwärmen? Treten Sie ein in eine Oase der Ruhe und entdecken Sie die feinste Teeauswahl aus aller Welt. Von kräftigen Herbstmischungen bis hin zu ersten winterlichen Gewürztees finden Teeliebhaber hier alles, was die kühlere Jahreszeit so wunderbar behaglich macht.

• Die Weihnachtswelt - wo die Vorfreude wohnt

Schon jetzt ein bisschen träumen erlaubt! Lassen Sie sich vom funkeln-den Zauber unserer Weihnachtswelt verzaubern. Hier schlägt das Herz der Festtage: Exklusiver Christbaumschmuck, glitzernde Lichterdekorationen und traditionelles Kunsthandwerk wecken die schönste Vorfreude des Jahres. Finden Sie in aller Ruhe die perfekten Geschenke, die am Heiligen Abend für strahlende Augen sorgen. Ob herbstliche Gemütlichkeit, die Suche nach dem idealen Geschenk oder das Eintauchen in weihnachtliche Magie - verbringen Sie eine inspirierende Auszeit bei uns. Wir freuen uns darauf, Sie zu beraten und zu inspirieren!



Fotos: Raiser, STG | Schiffer, TV St. Ruprecht, / Die Moshbacher's



Menschen, die das Besondere schaffen

Meisterkultur im Steirischen Vulkanland

Fotos: Flor Photography, Bergmann



Meister fallen nicht vom Himmel. Sie wachsen mit Erfahrung, Leidenschaft und dem Mut, ihren eigenen Weg zu gehen. Im Steirischen Vulkanland begegnet man ihnen auf Schritt und Tritt – als Winzer, Brenner, Brauer, Chocolatiers, Müller oder Handwerker. Sie alle verbindet ein gemeinsamer Anspruch: das Beste hervorzubringen.



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

ANZEIGE

Wo Leidenschaft auf Können trifft: Die Meisterkultur im Steirischen Vulkanland steht für Menschen, die ihr Handwerk mit Hingabe, Kreativität und höchster Qualität leben. Hier lernt man außergewöhnliche Persönlichkeiten und ihre Geschichten kennen.

Es gibt Orte, die man besucht. Und es gibt Orte, die man erlebt. Das Steirische Vulkanland gehört zweifellos zur zweiten Kategorie. Zwischen sanften Hügeln, Weinbergen und historischen Dörfern ist eine Kultur gewachsen, die weit über gutes Handwerk hinausgeht: die Meisterkultur.

Hier entstehen nicht nur Produkte - hier entstehen Geschichten. Geschichten von Menschen, die ihr Können über Generationen weitergeben, neue Wege beschreiten und mit Leidenschaft Besonderes schaffen. Ob in der Kulinarik, im Weinbau, in Manufakturen oder im traditionellen Handwerk – überall begegnet man Persönlichkeiten, die mit Liebe zum Detail arbeiten und höchste Qualität als Selbstverständlichkeit leben.

Tradition & Innovation

Die Meister des Steirischen Vulkanlands verbinden Tradition mit Innovation. Sie bewahren altes Wissen und entwickeln daraus Neues. So entstehen charaktervolle Weine, edle Brände, feine Essige, außergewöhnliche Schokoladen, handwerkliche Meisterstücke und regionale Spezialitäten, die den Geschmack und die Identität der Region prägen.

Für Gäste eröffnet sich eine besondere Möglichkeit, hinter die Kulissen zu blicken. In Erlebnismanufakturen, Werkstätten und Weingütern wird die Begeisterung der Produzenten spürbar. Besucher können zusehen, verkosten, mitmachen und erleben, wie aus hochwertigen Rohstoffen echte Meisterwerke entstehen.

Doch Meisterkultur bedeutet im Steirischen Vulkanland noch mehr. Sie steht für gelebte Gastfreundschaft, authentische Begegnungen und Menschen, die ihre Leidenschaft gerne teilen. In Werkstätten,

Weinkellern, Mühlen, Brauereien und Küchen entstehen Produkte mit Charakter - geprägt von Herkunft, Erfahrung und handwerklichem Können. Jede Flasche, jedes Werkstück und jede Spezialität trägt die unverwechselbare Handschrift ihrer Schöpfer.

Vulkanland Route 66

Genau diese Begegnungen machen den besonderen Reiz der Region aus. Die Freude am Erzählen, das ehrliche Interesse am Gast und die Bereitschaft, Wissen und Genuss zu teilen, machen jeden Besuch zu einem persönlichen Erlebnis. So wird Meisterkultur weit mehr als handwerkliche Perfektion - sie ist Ausdruck einer regionalen Identität, in der Qualität, Genuss, Gastfreundschaft und Lebensfreude untrennbar miteinander verbunden sind.

Die Erlebnismanufakturen öffnen ihre Türen und geben Einblicke in das, was sonst verborgen bleibt. Gäste erleben, wie Schokolade, Essig, Schinken, Brot, Wein, Bier oder edle Brände entstehen, treffen die Menschen hinter den Produkten und spüren, dass hier nicht Effizienz, sondern Leidenschaft den Takt angibt.

Wer der Vulkanland Route 66 folgt, entdeckt die Meisterkultur des Steirischen Vulkanlandes - authentisch, genussvoll und geprägt von außergewöhnlichem Handwerk und regionaler Qualität.

www.vulkanland.at
www.visitroute.at

“

Die Meisterkultur im Steirischen Vulkanland macht die Region einzigartig und stärkt die Vision der menschlichen, ökologischen und regionalwirtschaftlichen Zukunftsfähigkeit.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Das Land
Steiermark
Regionen

Kofinanziert von der
Europäischen Union



ROUTE 66

Straße der Lebenslust



MEISTERKULTUR - DAS NETZWERK DER MARKENBETRIEBE IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Meisterkultur steht für gemeinsame Werte wie Qualität, Respekt, Vertrauen und Zusammenarbeit. Der Austausch zwischen den Betrieben stärkt die regionale Wirtschaft und macht das Steirische Vulkanland menschlich, ökologisch und wirtschaftlich zukunftsfähig. Markenbetriebe prägen dabei das Image der Region nach innen und außen.

www.meisterkultur.at





Fotos: Parktherme Bad Radkersburg | Eisenberger

Start in den Thermenherbst

Nach einem langen & heißen Sommer freuen wir uns bereits auf die Ruhe & Gelassenheit, die der Thermenherbst mit sich bringt. Eine besonders genussvolle Zeit für eine Auszeit in der Parktherme: Inmitten der fünf Hektar großen Parklandschaft laden die vielfältigen Wasserwelten zum Entschleunigen, Eintauchen & Aufleben ein. Die 2.700 m² große Beckenlandschaft bietet dabei Thermalwasser in seiner reinsten Form – und einen herrlichen Blick auf die sich bunt wandelnde Natur.

eintauchen & aufleben.

Das hochmineralisierte Bad Radkersburger Thermalwasser entfaltet gerade in der kühler werdenden Jahreszeit seine wohltuende Wirkung. In den 34 bis 36 °C warmen Thermalwasserbecken lässt sich die gesundheitsfördernde & stressreduzierende Kraft des kostbaren Wassers besonders genussvoll erleben.

Während draußen die ersten Blätter tanzen, heißt es drinnen: tief durchatmen, Wärme spüren und neue Energie tanken.



Sauna-Highlight:

Bad Radkersburger Saunazeremonie

Von Oktober bis März verwöhnt SaunafreundInnen wieder die einzigartige Bad Radkersburger Saunazeremonie in der Finnischen Sauna – das Aufgusswasser wird mit natürlich-frischen Kiefernspänen aus dem Steirischen Thermen- & Vulkanland versetzt, spezielle Wedeltechniken mit dem Saunafächer runden den Erlebnisaufguss perfekt ab.

Genuss, der guttut.

Auch kulinarisch verwöhnt die Parktherme jetzt mit allen Sinnen: Die neugestaltete SB-Gastronomie verbindet unter dem Motto „Modern Styrian“ die Wurzeln der steirischen Küche mit modernen, alpin-mediterranen Einflüssen. Typische Spezialitäten wie Kürbiskernöl, Käferbohnen, Kren & Traube treffen auf kreative Leichtigkeit und laden dazu ein, die Steiermark neu zu entdecken. Dazu gesellen sich ausgewählte steirische Weine, fruchtige Säfte und kreative alkoholfreie Begleiter - herbstlicher Genuss, der einfach guttut.



KONTAKT

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

Alfred Merlini-Allee 7 | 8490 Bad Radkersburg
Tel.: +43 3476 2677-0
info@parktherme.at
www.parktherme.at

Winter-Saisonkarte

Auch wenn wir die Spätsommersonne noch in vollen Zügen zu genießen, darf gleichzeitig schon ein bisschen Vortreude auf die kühleren Monate aufkommen: Denn Herbst und Winter bringen jede Menge wohltuender Thermenmomente, wärmende Saunaaufgüsse & Entspannung mit sich.

Wer sich diese kleinen Pausen vom Alltag besonders oft gönnen möchte, kann sich jetzt die Winter-Saisonkarte für Thermengenuss von 1. Oktober bis 30. April zum Vorteilspreis sichern:

Von 14. September bis einschließlich 5. Oktober gibt es die Saisonkarte zum besonders günstigen **Vorverkaufspreis ab 462 Euro*** statt 501 Euro!

*Basis Erwachsener ohne Sauna



JETZT NEU
in Feldbach

Kulinarischer Spaziergang für Geniesser

Ein genussvoller Nachmittag in Feldbach – jeden Samstag um 15 und 16 Uhr

Genießer aufgepasst! Entdecken Sie die Stadt bei einem kulinarischen Spaziergang vom Nachmittag bis in den Abend. Ob zu zweit, mit Freunden oder in einer kleinen Gruppe: Entlang der Route erwarten Sie ausgewählte Genussstationen mit regionalen Kostproben. Jeder Halt bietet die Gelegenheit, Spezialitäten kennenzulernen, interessante Geschichten zu hören und besondere Orte neu zu erleben. Die Kombination aus Spa-

ziergang und Kulinarik macht diese Tour zum Erlebnis. Schlendern, probieren und genießen – für alle, die gesellige Stunden schätzen. ht diese Tour zum Erlebnis. Schlendern, probieren und genießen – für alle, die gesellige Stunden schätzen.



Start: Einfach FITZ – Die Zuckerbäcker, Bürgergasse 1, Feldbach
Zeit: Samstags um 15 und 16 Uhr (Dauer mind. 3 Stunden bis Open End) – der Spaziergang ist bei jeder Witterung möglich!

Preis: € 62,- pro Person

Buchung & Informationen: www.thermen-vulkanland.at/Kulinarischer-Spaziergang-in-Feldbach-fuer-Geniesser oder den QR-Code scannen.

Gutscheine: Gutscheine kann man in der Stadtgemeinde Feldbach an der Amtskasse (8-12 Uhr), Rathausplatz 1, 8330 Feldbach, erwerben.



Ihre Gastgeber für einen unvergesslichen Nachmittag

2 Feld
Bürgergasse 2, Feldbach
Tour-Angebot: Herzhafter Rindfleischsalat mit einem Glas Lava Bräu West oder Kichererbsen-Karfiol-Bowl, begleitet von einem Glas Frizzante

3 Velius Pizzeria Restaurant Bar
Bürgergasse 4, Feldbach
Tour-Angebot: Gusto di Mare

4 Café Beisl
Ungarstraße 2-4, Feldbach
Tour-Angebot: Cheers & Genuss – Ein kleiner Drink, ein herzhafter Bite – und der Genuss ist perfekt.

7 Urbanistub'n
Grazer Straße 18, Feldbach
Tour-Angebot: Erfrischender Feldbach-Spritzer dazu ein Bella-Italia-Brötchen

5+6 Sissi's Weinbar & La Piazzetta
Altstadtgasse / Ringstraße 8, Feldbach
Tour-Angebot: Sissi's prickelnder Genuss & Nelli's Crème brûlée

8 Tanzcafe Pinocchio
Pfarrgasse 11, Feldbach
Tour-Angebot: Campari Amore & das legendäre Kultgetränk „Ampel“

FELDBACH
Rathausplatz
Bunter Kircherturm der Welt
Stadtpfarrkirche
Rathaus

Motorik- & Sparkassenpark
Pfarrgasse 8

Hauptplatz
Bürgergasse

Altstadtgasse

Zentrum / Stadtturm
Tiefgarage

Ringstraße
Bismarckstraße

1 Einfach FITZ – Die Zuckerbäcker
Bürgergasse 1, Feldbach
Tour-Angebot: Begrüßung + „Drink & Sweets“

5+6 Sissi's Weinbar & La Piazzetta
Altstadtgasse / Ringstraße 8, Feldbach
Tour-Angebot: Sissi's prickelnder Genuss & Nelli's Crème brûlée

7 Urbanistub'n
Grazer Straße 18, Feldbach
Tour-Angebot: Erfrischender Feldbach-Spritzer dazu ein Bella-Italia-Brötchen

8 Tanzcafe Pinocchio
Pfarrgasse 11, Feldbach
Tour-Angebot: Campari Amore & das legendäre Kultgetränk „Ampel“

3 Velius Pizzeria Restaurant Bar
Bürgergasse 4, Feldbach
Tour-Angebot: Gusto di Mare

4 Café Beisl
Ungarstraße 2-4, Feldbach
Tour-Angebot: Cheers & Genuss – Ein kleiner Drink, ein herzhafter Bite – und der Genuss ist perfekt.

2 Feld
Bürgergasse 2, Feldbach
Tour-Angebot: Herzhafter Rindfleischsalat mit einem Glas Lava Bräu West oder Kichererbsen-Karfiol-Bowl, begleitet von einem Glas Frizzante

1 Einfach FITZ – Die Zuckerbäcker
Bürgergasse 1, Feldbach
Tour-Angebot: Begrüßung + „Drink & Sweets“

Noch mehr Genuss entdecken ...
... mit dem **KULINARISCHEN SPAZIERGANG** (Samstag Vormittag) und dem **KULINARISCHEN SPAZIERGANG FÜR ALLE NACHSCHWÄRMER** (Freitag Abend)
QR-Code scannen und buchen!





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



Partner von



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

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



Reif zum Genießen

Es gibt eine Zeit im Jahr, in der einfach alles reif ist. Die Weintrauben hängen schwer an den Reben, Äpfel leuchten zwischen den Blättern, Sonnenblumenfelder verabschieden sich langsam vom Sommer und auf den Feldern warten leuchtend orange Kürbisse darauf geerntet zu werden. Jetzt ist die Zeit, in der die Natur ihre ganze Reife zeigt - und daraus besonderer Genuss entsteht.

Genuss für den Gaumen

Im Südosten der Steiermark beginnt der Herbst mit einem Biss in einen frisch gepflückten Apfel. Saftig, süß und voller Aroma erinnert er daran, wie gut Regionalität schmecken kann. Der Duft von frisch gepresstem Kürbiskernöl liegt in der Luft - intensiv, nussig und unverwechselbar. Kaum jemand kann widerstehen, ein Stück noch warmes Bauernbrot in das schwarze Gold zu tauchen. Dazu kommen Käferbohnen, feine Kürbisgerichte und viele weitere Spezialitäten.

Was auf den Feldern wächst und in den Gärten reift, findet seinen Weg auf die Teller der Region - und wird mit Kreativität, Mut und handwerklicher Perfektion immer wieder neu interpretiert. Genau dafür steht die Kulinarik der Erfinder im Thermen- & Vulkanland.

KONTAKT

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, GF Christian Contola

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

Während in den Küchen bereits die ersten Herbstgerichte serviert werden, herrscht zwischen den Rebstöcken geschäftiges Treiben. Jetzt beginnt die Weinlese. Körbe füllen sich mit Trauben und daraus wird der Vorbote des Weins gekeltert. Bei der Gärung wird der in den Trauben enthaltene Frucht- und Traubenzucker in Alkohol und Kohlensäure gespalten - ab einem Volumsprozent spricht man dann von Sturm (verkauft wird dieser ab einem Alkoholgehalt von vier Prozent). Sein fruchtig-süßer Geschmack gehört genauso zum Herbst wie frisch gebratene Kastanien. In den Bushenschänken wird aufgetischt, Winzer öffnen ihre Keller und in den Vinotheken präsentiert sich die Vielfalt der Weine des DAC Weinbaugebietes Vulkanland - von charaktervollen Weißweinen bis zu eleganten Rotweinen.

Gold für die Augen

Wer den Herbst mit allen Sinnen erleben möchte, folgt den Weinwanderwegen durch goldene Reblandschaften.

Wer lieber auf zwei Rädern unterwegs ist, entdeckt auf den acht Genussradeltouren immer wieder neue Perspektiven.

Sie schlängeln sich durch sanfte Hügel, vorbei an Burgen, Schlössern und den Gläsernen Manufakturen entlang der Vulkanland Route 66.

Erholung für die Seele

Nach einer Wanderung, Radtour oder Golfrunde, laden die sechs Thermen der Region (Parktherme Bad Radkersburg, Die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort) zum Abschalten ein. Wohltuendes Thermalwasser löst Verspannungen und macht den Herbsttag vollkommen.

Reif ist hier nicht nur die Ernte. Reif ist auch der Moment, sich Zeit zu nehmen - für die Natur, für genussvolle Augenblicke und für sich selbst.

Zu schön, um nicht da zu sein!



Tipp: Buchbare Erlebnisse im Thermen- & Vulkanland





Das Genusshandwerk-Team - im Bild mit Bürgermeister Franz Jost und Stadtwerke Dir. Franz Friedl - verwöhnt die Gäste bei Veranstaltungen und Feiern in der Stadthalle mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Echte Möglichkeiten & echtes Genusshandwerk

Die Stadthalle Fürstenfeld ist eines der größten und modernsten Veranstaltungszentren der Ost- und Südoststeiermark sowie des südlichen Burgenlands und die perfekte Location für jeden Event - ob Tagungen, Seminare, Kongresse, Messen, Konzert- und Kulturveranstaltungen, Vorträge, Bälle, Firmenfeiern oder private Feste.

Über den Sommer wurden der Seminarraum sowie das Restaurant erneuert und mit einem innovativen Gastrokonzept ausgestattet. Im einladend gestalteten, klimatisierten Seminarraum gibt es eine dimmbare Beleuchtung, die technische Ausstattung mit 98 Zoll-

Bildschirm für Präsentationen sowie die Audiotechnik entsprechen dem allerneuesten Stand.



Das modernisierte und auf zeitgemäßen Stand gebrachte Restaurant mit Klimaanlage, welches Platz für bis zu 60 Personen bietet, bildet den idealen Rahmen für Gaumenfreuden-Erlebnisse in höchster Vollendung.

Genussvoll & vielfältig

Für die vorzügliche Kulinarik in der Stadthalle sorgt seit Jänner 2026 „echt Genusshandwerk“, einer der renommiertesten Gastronomiebetriebe weit über Regionsgrenzen hinweg. Das Getränke- und Speisenangebot wird individuell auf die Wünsche der Veranstalter und Gäste abgestimmt.

Horst Schafner, Geschäftsführer der



Li.: Der Seminarraum der Stadthalle erstrahlt in neuem Glanz und bietet modernste Standards sowie das neueste technische Equipment.



Genusshandwerk GmbH - zu der unter anderem das Medistryanes Landgut Riegerbauer in St. Johann bei Herberstein sowie das mit zwei Hauben von Gault & Millau ausgezeichnete Fine Dining Restaurant „echt JAN AIGNER“ im Forum Kloster in Gleisdorf gehören - zeichnet für das hervorragende gastronomische Verwöhnprogramm verantwortlich.

Für frisch zubereitete Genüsse aus hochwertigen Produkten namhafter regionaler Partnerbetriebe sorgen in Fürstenfeld Küchenchef Jan Aigner sowie Küchen-Patron Felix Allmer.



Events in der Stadthalle Fürstenfeld

Stadthalle Fürstenfeld, Wallstraße 26:

Buchungen: Christina Hultsch,
Rathaus Fürstenfeld, Augustinerplatz 1
T: 0664 / 853 30 78
E: christina.hultsch@stwf.at

Gastronomie Stadthalle:
Genusshandwerk GmbH,

Informationen & Kontakt:

echt.genusshandwerk.com,
E: echt@genusshandwerk.com



Perfekte Location für jeden Event

Das Herzstück der Stadthalle

bilden mit der Sporthalle im Untergeschoss das elegant ausgeführte Foyer und der Festsaal mit edlem Interieur. Dieser verfügt über eine Gesamtnutzfläche von 617 Quadratmetern und lässt sich durch Trennwände abteilen, sodass drei Säle in einer Größe von je rund 200 Quadratmetern zur Verfügung stehen. Es besteht die Möglichkeit einer

Kinobestuhlung für bis zu 830 Personen bis hin zur Festtafel und zu Messeständen. Der klimatisierte Saal mit einer Deckenhöhe von fünf Metern ist mit innovativer High-Tech Audio- und Lichttechnik, Beamer mit Back-Projektion sowie Flatscreens ausgestattet. Eine fixe Bühne und mobile Bühnenelemente sind vorhanden.



ANZEIGE





Das schönste Souvenir

Die Urlaubssaison ist vorbei. Viele von uns haben die vergangenen Wochen genutzt, um zu verreisen, Neues zu entdecken und für einige Zeit den Alltag hinter sich zu lassen. Wir fahren ans Meer, besuchen große Städte, wandern durch beeindruckende Landschaften oder reisen in ferne Länder. Wir lernen andere Kulturen kennen, probieren neue Speisen und sammeln Erinnerungen, die uns noch lange begleiten.

Doch jedes Mal, wenn ich nach einer Reise wieder nach Hause komme, gibt es diesen einen besonderen Moment: Man fährt durch die vertraute Landschaft, sieht die sanften Hügel, die Weingärten, Wälder, Wiesen und kleinen Ortschaften - und plötzlich wird einem wieder bewusst, wie schön wir es eigentlich hier haben.

Das Steirische Vulkanland ist vielleicht nicht das spektakulärste Reiseziel der Welt. Bei uns gibt es kein Meer, keine Millionenmetropole und keine weltberühmten Sehenswürdigkeiten an jeder Ecke. Dafür gibt es etwas, das man manchmal erst dann richtig zu schätzen weiß, wenn man eine Zeit lang weg war. Hier kennt man noch die Jahreszeiten. Man erlebt die Natur, sieht, wie sich die Landschaft verändert, genießt regionale Lebensmittel und begegnet Menschen, die einander grüßen. Wir haben wunderbare Wander- und Radwege, ausgezeichnete Kulinarik, Buschenschänken, kleine Betriebe, Veranstaltungen und eine Landschaft, die zu jeder Jahreszeit ihren ganz eigenen Reiz hat.

Es gibt viele wunderschöne Plätze auf dieser Welt - aber leben möchte ich nirgends lieber als hier, in unserem Steirischen Vulkanland. Und manchmal ist genau diese Erkenntnis das schönste Souvenir, das man von einer Reise mit nach Hause bringen kann.

Ihr **Günther Macher**



Die **Winzerfamilie Leitgeb** aus Trautmannsdorf, flankiert von **Bgm. Michael Karl**, dessen **Vorgängerin Christine Siegel** sowie **Winzer & Doppellandessieger Reinhard Wurzing**.

Weißer Nacht im Rogner Bad Blumau

Bereits zum achten Mal wurde in der einzigartigen Kulisse der Außen-thermallandschaft im Rogner Bad Blumau zum Fest „Einfach weiß & Brautkleidtreffen“ geladen. Am 25. Juli feierten rund 900 Besucher eine rauschende Nacht in Weiß. Über 100 Bräute führten ihr Brautkleid nochmals aus. Die meisten der Paare haben sich dort sogar das Ja-Wort gegeben.

Für das perfekte Styling sorgten die Hair- und Make-up-Artists Daniela Mudri, Carina Binder und Manuela Fechter sowie die Visagistinnen Sandra Teubl-Schuchlenz und Christine Bleimuth. Als prickelnde Begrüßung wurde den Gästen Schlumberger „Ice Secco“ gereicht.

Rund um den White Carpet präsentierte BMW Harmsdorf seine neuesten Fahrzeugmodelle in strahlendem Weiß. Die ausgestellten und von den Hostessen getragenen Brautkleider waren ausgewählte Modelle von Serayla Couture. DJ G sorgte mit mitreißenden Beats für ausgelassene Stimmung in der atemberaubenden Außenthermallandschaft, die von Digisound stimmungsvoll beleuchtet wurde.

Kulinarisch erwartete die Gäste ein vielfältiges Angebot an den Bars und der Outdoor-Küche, ergänzt durch hausgemachte Macarons von Tinas Torten. Die spektakuläre Akrobatik von Jakotopia

und das Bodypainting von Sabine Wonisch rundeten das Programm ab.

Zu den Höhepunkten zählten ein beeindruckendes Feuerwerk über der Außentherme sowie das traditionelle Brautstraufwerfen um Mitternacht. Mit großer Begeisterung sprangen die Damen im Brautkleid in das erfrischende Wellenbecken, um den Brautstrauf von Blumen Andrea und damit den Hauptpreis zu ergattern. Die glückliche Gewinnerin erhielt einen Gutschein für eine Nacht in einer romantischen Rückzugssuite im Waldhofhaus sowie eine Sechsliter-Magnumflasche von Schlumberger.

Eine rauschende und unvergessliche Nacht in Weiß, voller Highlights bis in die frühen Morgenstunden.

Die schönsten Momente des Abends wurden von Sarah Raiser Fotografie sowie Vulkan TV festgehalten. Diese finden Sie auf unserem Blog:

<https://entdeckungsreise.blumau.com/einfach-weiss-brautkleidtreffen-2026>.



Fotos: Raiser



Beliebteste
Therme
Österreichs

Das Paradies liegt so nah

Im Abendrot erstrahlen goldene Kuppeln und bunte Fassaden. Sehnsucht nach Ruhe und Rückzug im größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk, gestaltet von Friedensreich Hundertwasser.

Herbst in Ringelgrün

Ein lauer Wind streift über das Hügelwiesenland. Bewachsene Dächer scheinen zu leuchten, während Fenster farbenfroh tanzen. Ein letztes Treffen mit der Sonne. Die Natur zeigt sich farbenfroh und vielseitig. Herbstgenuss zur kulinarischen Hochzeit des Jahres. Märchenhafte Wasserwelten zum Eintauchen und Träumen. Ein Hauch von Romantik bei knisternden Feuerkörben. Kuschelliegen am Lieblingsplatz. Wärme und Geborgenheit verspüren. Sprudelnde Quellen offerieren sanfte Nähe. Sehnsucht nach unendlich Urlaub.

Märchenhafte Wasserwelten

Im Zentrum des 420.000 m² großen Areal stehen die drei heilkräftigen Thermalquellen mit Wassertemperaturen von der „Nordsee bis zur Südsee“, von 21° bis 37° C. Ganzjährig Badefreuden, unabhängig von Wetterlaunen.

Das Vulkania® Urmeer ist so einzigartig wie die Anlage, in der es zu finden ist. Aus einer Tiefe von über 3.000 Metern sprudelt die heilkräftigste Quelle der Region empor. Der natürliche Salzgehalt dieses Heilwassers lässt Sie wortwörtlich schweben.

Zeit für sich

Erst ein Besuch im Gesundheitsturm macht Ihren Aufenthalt im Rogner Bad Blumau vollkommen. Dieser mehrstöckige Turm ist einem traditionellen Badehaus nachempfunden. Wohlbefinden ist ein Ritual. Am Beginn dieses Rituals steht die Reinigung, das Schwitzen in der Sauna im Erdgeschoß. Anschließend die Pflege, bei einer wohltuenden Massage oder Anwendung im darüberliegenden Bereich Gesundheit & Schönheit. Das Nachruhen in der AlphaSphere, der Totes-See-Salzgrotte oder der Meeresklimakabine verspricht unendliche Entspannung für Körper, Geist und Seele.

Regionale Gaumenfreuden

So vielfältig wie die Geschmäcker sind auch die unterschiedlichen Restaurants und Bars. Lassen Sie sich die Region schmecken. Vorfreude auf die kulinarische Hochzeit des Jahres. Steirisches Törggelen mit Sturm und Kastanien, Kürbis und Apfel. Dazu die besten Rebsorten, kunstvoll eingefangen im Glas. Ihr Gaumen wird einen Ausbruch an Lebensfreude verspüren.

Spa Therme Blumau Betriebs GmbH

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



Ringelgrün
ab € 147,- p.P. / Nacht, inkl. regionaler HP
blumau.com

ANZEIGE

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt



Eat'n'Art - ein Regionsfest der Sinne

30 JAHRE
KELLER
GASSL
FEST
TIESCHEN
Sonntag,
4.10.2026

- > ab 11.00 Uhr
- > Tieschener Winzer
- > Regionale Kulinarik
- > Eintritt: € 4,-

TAU Thermen- & Vulkanland Steiermark

Handwerksteiermark
Tieschen

Wein Steiermark

STUTZIG & HACKER

GENERALI TEAM LACKNER

niederl.at

Raiffeisenbank Region Radkersburg

Anfang September verwandelte sich die Hügellandhalle in St. Margarethen/R. wieder in eine Bühne für regionales Kunsthandwerk und Kulinarik. Bei strahlendem Sonnenschein folgten zahlreiche Besucher der Einladung der Initiative Kultur24 des Verbands Hügel- und Schöcklland – ein Zuspruch, der die Veranstalter mit Freude auf einen rundum gelungenen Tag zurückblicken ließ.



Mehr als 30 Aussteller präsentierten ihre Produkte sowohl am Vorplatz als auch in der Halle und luden dazu ein, in die Vielfalt der Region einzutauchen: Schmuck, Keramik und Malerei standen neben Skulpturen, Textilien, Literatur und Naturprodukten – handgefertigt und mit Liebe zum Detail im Mittelpunkt.

Auch kulinarisch ließ Eat'n'Art keine Wünsche offen: Regionale landwirtschaftliche Produkte sowie warme und kalte Speisen sorgten für Genuss auf allen Ebenen. Für die passende Stimmung sorgte einmal mehr ein abwechslungsreiches Musikprogramm. Klassik traf auf Pop, als der Baso-arte-Chor gemeinsam mit Barbara Pörtl die Bühne bespielte, während Swing Mobil mit jazzig-swingigen Klängen für Schwung sorgte. Neuhold, Fuchs & Co, Quetschklopfa und Wagersfeld rundeten das musikalische Angebot ab. Und auch die jüngsten Gäste kamen nicht zu kurz: Das Kinderanimationsprogramm von Jakotopia begeisterte die kleinen Besucher.

Mit Eat'n'Art 2026 ist es einmal mehr gelungen, die Lebendigkeit und Vielfalt der regionalen Kunst- und Handwerkszene eindrucksvoll sichtbar zu machen.

Menschen



Fotos: Schlick, KLZ / Schuster, SG Hof-Runners, Bäler



Generationenhaus-Initiatorin
Ilse Schlick



Fotos: Lienhardt, Schlick

Generationenhaus Jagerberg - Treffpunkt für alle Altersgruppen

Mit dem Generationenhaus in Jagerberg ist ein besonderer Ort der Begegnung entstanden. Aufgrund einer Initiative von Ilse Schlick, einer pensionierten Volksschuldirektorin, wurde ein Treffpunkt geschaffen, der Menschen zusammenbringt, Gemeinschaft fördert und gleichzeitig neues Leben in den Ortskern bringt. Eröffnet wurde es im Oktober 2024.

Das Generationenhaus befindet sich in Jagerberg direkt an der Ortsdurchfahrtsstraße und ist ident mit dem Standort der öffentlichen Bücherei, die noch immer in Betrieb ist. Der Ort versteht sich als offener sozialer Treffpunkt für Jung und Alt. Herzstück des Hauses ist der gemütliche Cafébetrieb, der von Donnerstag bis Sonntag jeweils von 9 bis 19 Uhr geöffnet ist. Betreut wird das Café von einem engagierten Team aus ehrenamtlichen Helfern.

Dabei geht es um weit mehr als Kaffee und Kuchen: Das Generationenhaus bietet Raum für Begegnung, Gespräche und gemeinsame Aktivitäten. Regelmäßig finden Frühstücke (samstags, mit Anmeldung), Musik- und Tanznachmittage oder Modenschauen statt. So entsteht ein abwechslungsreiches Programm, das Menschen aus Jagerberg und der Umge-

bung zusammenführt und den sozialen Austausch fördert. Und wer etwa auf einen Termin beim benachbarten Arzt wartet, kann dies gerne im Generationenhaus tun.

Von Montag bis Mittwoch steht das Haus vor allem Vereinen und Gruppen zur Verfügung. So nutzen beispielsweise der Schachklub oder der Seniorenbund die Räumlichkeiten. Darüber hinaus bietet das Generationenhaus Platz für Besprechungen, Vorträge und Workshops und kann damit flexibel für unterschiedliche Aktivitäten genutzt werden.

Eine besondere Bedeutung hat das Projekt auch für die

Entwicklung des Ortszentrums. Das Generationenhaus trägt dazu bei, Leerstand im Ort entgegenzuwirken und vorhandene Räume wieder mit Leben zu füllen. Aus einem Gebäude wird dadurch ein lebendiger Mittelpunkt, an dem sich Menschen regelmäßig treffen, austauschen und gemeinsam Zeit verbringen.

„Großartige (finanzielle) Unterstützung erfährt unser Generationenhaus durch die Gemeinde Jagerberg, die das Projekt von Beginn an wertgeschätzt hat“, betont Ilse Schlick. „Und - wir würden uns sehr über neue ehrenamtliche Mitarbeiter freuen, die uns ca. 3,5 Stunden pro Tag im Café oder bei Veranstaltungen unterstützen“, ergänzt die Jagerbergerin. ✨



Der „Landberichterstatter“ ist

Beim Verein „Steirisches Vulkanland“ in Gniebing bei Feldbach fand die Geburtstagsfeier für Johann Schleich statt. Freunde, Kollegen und Wegbegleiter gratulierten dem „Professor“ zu seiner jahrzehntelangen Arbeit als Journalist, Buchautor, Fotograf und Volkskundler.

Geboren und aufgewachsen in der Region, hat Johann Schleich seine berufliche und persönliche Verbundenheit mit seiner Heimat stets bewahrt. Seine Arbeit ist dabei weit mehr als das Festhalten von Ereignissen: Mit Kamera und Feder dokumentiert er Menschen, Landschaften, Geschichten und Entwicklungen und macht damit Zeitgeschichte aus regionaler Perspektive sichtbar.

Als Journalist versteht es Schleich, den Blick auf jene Themen zu richten, die den Menschen vor Ort wichtig sind. Begegnungen mit Persönlichkeiten, gesellschaftliche Entwicklungen und die Besonderheiten der Heimat finden seit mittlerweile Jahrzehnten in seinen Beiträgen ebenso ihren Platz wie histori-

sche Zusammenhänge und persönliche Erinnerungen. Seine Texte zeichnen sich durch genaue Beobachtung, fundierte Recherche und eine besondere Nähe zu den Menschen aus.

Eine weitere große Leidenschaft gilt der Fotografie. Zahlreiche Aufnahmen von Johann Schleich sind zu eindrucksvollen Dokumenten ihrer Zeit geworden. Sein fotografischer Blick richtet sich dabei nicht nur auf spektakuläre Motive, sondern vor allem auf die kleinen und großen Geschichten, die sich hinter Menschen, Orten und Augenblicken verbergen. Sein Archiv beinhaltet inzwischen über eine Million Fotos!

Auch als Buchautor hat Schleich bleibende Spuren hinterlassen. Seine über 80 Publikationen verbinden journalistische Genauigkeit mit persönlichem Engagement und tragen dazu bei, Wissen, Erinnerungen und regionale Identität für kommende Generationen zu bewahren.

Zu seinem 80. Geburtstag stand daher nicht nur ein runder Geburtstag im Mittelpunkt, sondern ein Lebenswerk, das von Neu-

gier, Kreativität und einer tiefen Verbundenheit mit den Menschen und der Heimat geprägt ist.

„Du bist eine besondere Persönlichkeit, die durch die Erkundung, Erforschung und Dokumentation der Region wesentlich zum Aufschwung beigetragen hat. Mit deinen Fotos, Berichten, Aufzeichnungen und Büchern hast du die Entwicklung des Steirischen Vulkanlandes für künftige Generationen festgehalten“, so Feldbachs **Bürgermeister Josef Ober** in seiner Laudatio.

Telefonische Gratulation von Hans Roth

Ein besonderer Höhepunkt der Feier war die Gratulation von **Saubermacher-Chef Hans Roth**. Er übermittelte die Geburtstagswünsche per Telefonschaltung aus seinem Urlaubsort in Südtirol. Das zauberte dem Jubilar ein berührendes Lächeln ins Gesicht und machte ihn sogar für einige Momente sprachlos. Saubermacher Österreich-Geschäftsführerin Stefanie Köberl überbrachte persönlich die Glückwünsche und überreichte Johann Schleich eine Urkunde und den Ehrenring des Unternehmens.

Alles Gute zum 80. Geburtstag, Prof. Johann Schleich!



Fotos: Scherlau, pixabay

ANZEIGE





Berufe-Wimmelbuch: Mit „Blue“ auf Entdeckungsreise durch die Berufswelt des Vulkanlandes

Das Berufe-Wimmelbuch des Regionalmanagements Südoststeiermark - Steirisches Vulkanland lädt Kinder und Erwachsene dazu ein, die vielfältige Arbeits- und Berufswelt der Region spielerisch zu erkunden. Seit Herbst 2025 ist das Wimmelbuch in allen Volksschulen im Bezirk im Einsatz und damit ein fixer Bestandteil des Unterrichts.

Auf den detailreichen Seiten gibt es jede Menge zu entdecken: Regionale Betriebe und typische Berufsfelder, Menschen bei ihrer Arbeit und viele kleine Geschichten, die zum genauen Hinsehen und Fragenstellen einladen.

Im Mittelpunkt steht dabei aber nicht die Berufsentscheidung,

sondern die Freude am Entdecken. Kinder erhalten auf spielerische Weise Einblicke in die Vielfalt ihrer Region und werden an-geregt, über ihre eigenen Interessen, Talente und Stärken nachzudenken.

„Kinder begegnen Berufen oft schon sehr früh – im Alltag, in der Familie oder in ihrem unmittelbaren Umfeld. Das Berufe-Wimmelbuch schafft daraus einen spielerischen Zugang und zeigt gleichzeitig, welche vielfältigen Möglichkeiten und Stärken unsere Region bietet“, so die Projektverantwortlichen.

Entdecken, erzählen, ausprobieren

Das Wimmelbuch ist weit mehr als ein Bilderbuch zum Anschauen. Rätsel, Bastelideen und Fragen zum gemeinsamen Diskutieren sorgen für zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten und



schaffen Gesprächsanlässe - in der Schule ebenso wie zu Hause mit Eltern, Geschwistern und Freunden. Gleichzeitig werden Entdeckerfreude und Sprachkompetenz gefördert.

Eine besondere Begleiterin durch das Buch ist das Eisvogel-Mädchen „Blue“. Als Maskottchen taucht sie immer wieder auf und begleitet die Kinder durch die verschiedenen Seiten. Eine Orientierungsgeschichte rund um Blue verbindet die einzelnen Entdeckungen und macht das Erkunden der Berufswelt zu einer zusammenhängenden Geschichte.

Für noch genaueres Hinschauen gibt es zusätzlich ein großes Wimmelposter fürs

Kinderzimmer und eine kleine Lupe, mit der selbst die kleinsten Details entdeckt werden können. Das Angebot richtet sich an Jung und Alt – von 4 bis 99 Jahren.

Regionale Chancen sichtbar machen

Das Wimmelbuch zeigt, wie vielfältig die Arbeitswelt im Steirischen Vulkanland ist und welche Chancen direkt vor der eigenen Haustür liegen. Kinder lernen dabei nicht nur unterschiedliche Berufe kennen, sondern bekommen auch ein Gefühl dafür, was ihre Region auszeichnet und welche Fähigkeiten und Tätigkeiten für das Leben und Arbeiten vor Ort wichtig sind.

Damit leistet das Projekt einen Beitrag zu einer frühen und positiven Auseinandersetzung mit Bildungs- und Berufsorientierung. Denn berufliche Orientierung beginnt nicht erst kurz vor der ersten Ausbildungs- oder Berufswahl. Sie entwickelt sich Schritt für Schritt - durch Erfahrungen, Interessen, Begegnungen und die Auseinandersetzung mit den eigenen Stärken.

Bildungs- und Berufsorientierung wird im Steirischen Vulkanland daher als lebenslanger Prozess verstanden – vom Kindes- bis ins Erwachsenenalter. Das Berufe-Wimmelbuch ist Teil einer breiten Palette regionaler Maßnahmen, die Kindern und Jugendlichen frühzeitig Perspektiven eröffnen und sie dabei unterstützen, ihre eigenen Talente zu entdecken und ihre Zukunft aktiv mitzugestalten.

Gemeinsam für eine starke Bildungsregion

Entwickelt und umgesetzt wurde das Berufe-Wimmelbuch vom Regionalmanagement Südoststeiermark. Steirisches Vulkanland gemeinsam mit der QUA Bildung & Projekt GmbH. In die Entwicklung eingebunden waren außerdem die VS 1 Feldbach, die Bildungsregion Südoststeiermark, engagierte Eltern und weitere regionale Akteure.

Mit dem Berufe-Wimmelbuch wird die regionale Berufs- und Arbeitswelt für die jüngsten Bewohner des Steirischen Vulkanlandes sichtbar und greifbar – mit viel Fantasie, Neugier und vor allem mit Spaß am gemeinsamen Entdecken. Denn wer seine Region kennt, ihre Möglichkeiten entdeckt und die eigenen Stärken früh wahrnimmt, hat gute Voraussetzungen, die eigene Zukunft selbstbewusst zu gestalten.

Das Projekt wird aus Mitteln des Steiermärkischen Landes- und Regionalentwicklungsgesetzes unterstützt.



Illustrator & Comiczeichner

„Seit 2005 arbeite ich als freiberuflicher Comiczeichner und Illustrator in Dresden. Ich bin Mitglied der Illustratoren Organisation (IO) und zeichne für Verlage, Agenturen, Institutionen, Unternehmen und Privatkunden. Seit ein paar Jahren habe ich mich auf das Zeichnen von Wimmelbildern spezialisiert. Meine Arbeiten entstehen zumeist ganz klassisch auf Papier und werden anschließend am PC weiterbearbeitet. Ich verfüge über umfangreiches digitales Know-How und Equipment, so dass ich Ihnen stets die für Ihr Projekt gewünschten bzw. passenden Druckvorlagen liefern kann.“

Ich bin stilistisch flexibel, allerdings bevorzuge ich eine charmante und humorvolle Darstellung, wie man sicher an meinen zahlreichen Wimmelbildern für Kunden in Deutschland, Österreich und der Schweiz sehen kann.“ Ivo Kircheis



Mehr Infos auf www.ivokircheis.com

Das Berufe-Wimmelbuch gibt's bei „Technik für Kinder“ in der Feldbacher Franz-Josef-Straße 8 oder beim Regionalmanagement Südoststeiermark in Bad Radkersburg. Mehr Infos auf www.bbo.vulkanland.at



Fotos: Luit Baier, Knittelfelder

Mit Pfeife, Persönlichkeit und Schneid

Fußball lebt von Emotionen - doch damit aus Leidenschaft ein faires Spiel bleibt, braucht es Menschen, die den Überblick behalten und mutige Entscheidungen treffen. Julia Baier hat diese Aufgabe über viele Jahre mit Leidenschaft, Konsequenz und beeindruckender Persönlichkeit ausgefüllt - bis hin zur internationalen Fußballbühne.

Acht bis zwölf Kilometer Laufleistung, unzählige Entscheidungen in Sekundenbruchteilen und 90 Minuten höchste Konzentration: Fußballschiedsrichterin zu sein, ist Spitzensport. Julia Baier aus Halbenrain weiß, was es bedeutet, auf dem Platz Verantwortung zu übernehmen, wenn jede Entscheidung zählt. Die 38-Jährige hat sich in einer klassischen Männer-domäne bis auf die internationale Bühne vorgearbeitet.

Der Fußball wurde ihr praktisch in die Wiege gelegt. Ihr Vater war rund 30 Jahre lang Schiedsrichter, Julia begleitete ihn schon als Kind zu den Spielen. Mit 16 begann sie selbst Fußball zu spielen, ein Jahr später absolvierte sie heimlich die Schiedsrichterausbildung. Ihr Ziel war klar: „Ich wollte internationale Spiele leiten.“

Ihr Weg führte sie bis in die Herren-Regionalliga. In der Saison 2013/14 leitete sie als damals jüngste österreichische FIFA-Schiedsrichterin ihre ersten internationalen Begegnungen und gehörte fünf Jahre lang dem FIFA-Kader an. Zu ihren Höhepunkten zählen internationale Nachwuchsturniere und Einsätze bei Qualifikationsspielen. Unvergessen bleibt ein EM-Qualifikationsspiel in Estoril bei 36 Grad: „Es gab so viele spannende Entscheidungen - und ich bekam dafür eine Spitzenbenotung.“

Was von außen manchmal nach „ein bisschen Pfeifen“ aussieht, verlangt körperlich und mental alles. „Man muss



die Regeln im Schlaf können“, sagt Baier. Entscheidungen müssen innerhalb weniger Sekunden getroffen werden - oft mitten in emotionalen Situationen. „Du nimmst am Platz mehrere Rollen ein: Du bist Vermittler, Autorität und manchmal auch Lehrer.“

Als Frau in einer Männerdomäne musste sich Baier ihren Respekt erarbeiten. Beschimpfungen gehören leider dazu. Mit den Jahren hat sie gelernt, vieles auszublenden und sich ganz auf das Spiel zu konzentrieren. „Ich bin eine Frau, ich bin körperlich imstande, mit euch mitzuhalten und ich kenne die Regeln perfekt.“ Schneid, sagt sie, könne man sich nicht kaufen.

Nun neigt sich ihre aktive Karriere verletzungsbedingt dem Ende zu. Ganz verabschieden will sich Baier vom Schiedsrichterwesen aber nicht. Dafür hat ihr der Sport zu viel gegeben. Ihre Erfahrung möchte sie an junge Kolleginnen weitergeben und ihnen Mut machen, ihren eigenen Weg zu gehen. Im steirischen Schiedsrichterwesen schätzt sie besonders den Zusammenhalt: „Wir sind eine große Familie.“

Für Julia Baier ist Schiedsrichtern weit mehr als ein Hobby. Der Sport fordert körperlich, geistig und mental - und lässt einen dabei als Persönlichkeit wachsen. Genau deshalb wird sie dem Fußball auch nach dem Ende ihrer aktiven Laufbahn verbunden bleiben. ➔



goldmann

STIL HAT TRADITION.

Herbstglanz in Tracht mit

Goldmann

Die herbstlichen Trachtenkollektionen sind da! Bei Mode & Trachten Goldmann in Gnas und Feldbach verbinden authentische Trachten edle Materialien, feine Details und persönliche Beratung - seit 1928.

TRACHT FÜR ERNTEDANK & HERBSTFESTE

Vom Dirndl über Janker bis zur fein verarbeiteten Lederhose - Mode & Trachten Goldmann zeigt klassische Altsteirer-Looks ebenso wie moderne Interpretationen im Landhausstil. Ob Oktoberfest, Familienfeier oder ein stimmungsvoller Buschenschank-Besuch: Tracht verleiht jedem Anlass Charakter.

DIE PERFEKTE PASSFORM

Tracht soll sitzen - und Persönlichkeit unterstreichen. Die Mode- und Trachtenberaterinnen und -berater von Mode & Trachten Goldmann achten auf Passform, Material und Stil und die hauseigene Änderungsschneiderei sorgt bei Bedarf für präzise Anpassungen bis ins Detail.

Ihr Stil, unsere Leidenschaft.

Seit 1928.

Mode & Trachten Goldmann
8342 Gnas 40 | 8342 Gnas
Bürgergasse 22 | 8330 Feldbach

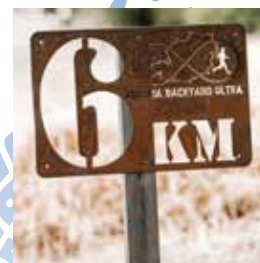
www.goldmann-mode.at ➔



Immer weiter: Das Prinzip „Backyard Ultra“

von
Christian Knittelfelder

Eine Runde in einer Stunde. Dann wieder von vorn. Beim Backyard Ultra entscheidet nicht das Tempo, sondern die Fähigkeit, immer weiterzumachen. Mittendrin: die Südoststeirerin Angela Saurugg, die einmal 208 Kilometer am Stück geschafft hat.



Gleich geht es wieder los. Noch einmal klatschen sich die letzten Teilnehmer ab. Manche lachen, andere wirken bereits müde. Dann fällt das Startsignal. Anders als bei einem klassischen Lauf stürmen sie nicht los. Sie gehen die ersten Meter, finden ihren Rhythmus und teilen ihre Kräfte ein. Vor ihnen liegen zum wiederholten Mal 6,7 Kilometer.

Der Backyard Ultra ist ein außergewöhnlicher Laufbewerb, dessen erster offizieller österreichischer Bewerb 2021 in Frankenmarkt stattfand. Jede Stunde startet eine neue Runde. Wer die 6,7 km nicht in 60 Minuten schafft oder beim nächsten Start fehlt, scheidet aus. Runde für Runde wird das Feld kleiner, bis der Vorletzte aufgibt und nur noch eine Läuferin oder ein Läufer übrigbleibt. „Last One Standing“ lautet das Prinzip. Hier treffen ambitionierte Hobbyläufer auf erfahrene Ultraläufer – alle mit derselben Frage: Wie weit komme ich?

Eine, die diese Frage eindrucksvoll beantwortet hat, ist die gebürtige Kirchbergerin Angela Saurugg. Was einst mit zehn Kilometern begann, führte die 44-Jährige über Halbmarathon und Marathon schließlich zum Austrian Backyard Ultra. „Ich habe das Format interessant gefunden, weil es komplett umgedreht ist“,

erzählt sie. Das Format stellt weniger Geschwindigkeit als Ausdauer, Taktik und mentale Stärke in den Mittelpunkt. Gelaufen wird bewusst mit Reserven. Fünf bis zehn Minuten bleiben zwischendurch lediglich für Essen, Trinken, Sockenwechsel und Regenieren.

Sauruggs persönlicher Rekord ist beachtlich: 31 Runden, 207,9 Kilometer. Aufgestellt 2025 in Frankenmarkt, verbunden mit einem österreichischen Altersklassenrekord in der W40. Ihr ursprüngliches Ziel waren 24 Starts. „Dann sind halt noch sieben mehr geworden“, lacht sie. „Besonders wenn die Nacht hereinbricht, erwacht bei mir neue Energie.“

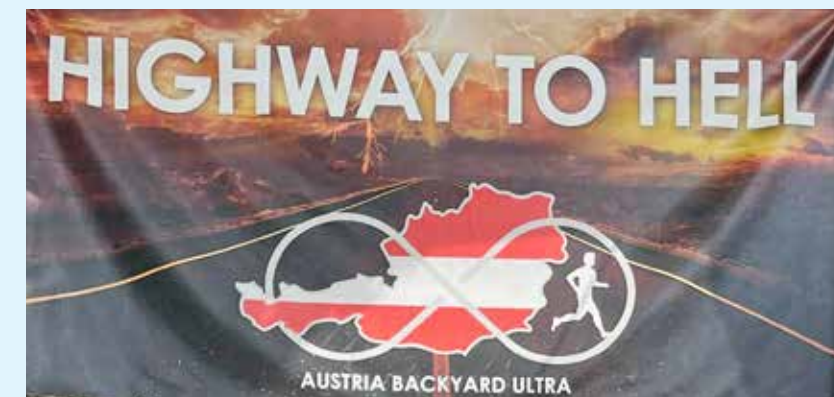
Auf Impuls von Angela Saurugg stellten sich diesen Sommer auch die Kirchberger „SG Hof Runners“, mit zwei dreiköpfigen Teams diesem Event und sammelten fleißig „Laufmeter“. „Jeder ist an seine persönlichen Grenzen gegangen. Besonders cool war, dass zwei Läufer von uns es über 100 Kilometer geschafft haben“, freut sich Alexander Falchner, der die SG Hof Runners 2020 als neue Sparte ins Leben rief und immer wieder Laufteams wie den Grazathlon, Erzberg Dirtrun oder Wings for Life aufstellt. Gemeinsam absolvierten sie im oststeirischen Wagendorf in 62 Stunden 415,75 Kilometer!

Dabei überraschte besonders „Hof-Runner“ Martin Timischl bei seinem ersten Antreten: 15 Mal ging er an den Start und legte dabei rund 100 Kilometer zurück. Eigentlich waren zehn sein Ziel – doch dann kam die Motivation von außen: „Eine elfte geht schon noch, oder?“ Timischls Resümee: „Monoton, aber magisch! Mental war es das Durchbeißen, denn um 4 Uhr früh ist das Bett schon sehr verlockend.“

Den Rekord in Österreich hält Stefan Wilfinger aus St. Kathrein/O. mit 42 Runden und 281,7 km, international ist seine Bestleistung 75 Runden und 502,82 km. Die Faszination liegt darin, die enorme Distanz in kleine, machbare Schritte zu zerlegen und zu bewältigen.

Gegenseitiges Motivieren ist das Um und Auf. „Eine läufst du noch für mich“ – bei diesem Satz kann auch Angela Saurugg nicht Nein sagen. „Dann hörst du halt nicht auf!“, grinst sie. Und wer weiß – vielleicht führt dieser Weg irgendwann bis zu ihrem geheimen Wunsch: „Last Woman Standing wäre schon mal cool.“

www.austriabackyardultra.com





SG Hof Runners


2
Teams


6
Läufer


62
Runden


415,75
km


51:43:02
Stunden

Team 1

 Angela Saurugg

16 Runden / 107,29 km

 Gerhard Fritz

7 Runden / 46,94 km

 Alexander Falchner

6 Runden / 40,23 km

Team 2

 Martin Timischl

15 Runden / 100,58 km

 Michaela Ettl

12 Runden / 80,47 km

 Valentin Hanti

6 Runden / 40,23 km



Gemeinsam mehr bewegen!



Wer glaubt, Gleitschirmfliegen sei nur in den Bergen möglich, kennt Winchfly Styria noch nicht. Ein innovativer Verein aus Fehring zeigt, dass der Traum vom lautlosen und nachhaltigen Fliegen auch im „Flachland“ Realität werden kann.

WINCHFLY STYRIA will hoch hinaus

Ein letzter Blick zum Himmel, die Leinen sind gespannt, ein kurzer Anlauf und der Gleitschirm füllt sich mit Luft. Dann zieht die elektrische Seilwinde den Piloten lautlos in die Höhe. Das Seil klinkt aus – und plötzlich trägt nur noch die Thermik. Unter ihm breitet sich das südoststeirische Thermen- & Vulkanland mit seinen sanften Hügeln in einer beeindruckenden völlig neuen Perspektive aus. Was nach Alpen klingt, ist mitten im Flachland rund um Fehring Realität. Statt stundenlange Anfahrten zu den Flugbergen in Kauf zu nehmen, starten die Piloten direkt vor der Haustür. Möglich macht das eine elektrisch betriebene Seilwinde, die mit Ökostrom arbeitet und den Gleitschirm lautlos auf ein paar hundert Meter Höhe zieht.

Danach übernehmen ausschließlich die Thermik und die Natur die Arbeit. „Im Prinzip ersetzt die Winde bei uns den Berg“, erklärt Obmann Herbert Wiesenhofer. „Dadurch können wir unser Hobby im Flachland ausüben und sparen viele Stunden Anfahrtszeit.“ Die mobile Winde wird auf einem Anhänger transportiert und kann auf geeigneten Flächen aufgebaut werden. Mit den Schleppgeländen in Fehring, Ilz und Hohenbrugg stehen drei ausgewählte Startplätze für Flugbegeisterte zur Verfügung. „Das Besondere ist, dass wir auch bei stärkeren Windverhältnissen starten können und anschließend oft stundenlang die Thermik nutzen. Der freie 360-Grad-Panoramablick über das Vulkanland ist jedes Mal etwas ganz Spezielles.“ Pioniere aus Fehring, Ilz, Unterlamn, dem Ilztal und St. Ruprecht an der Raab gründeten 2023 den ersten Paragleiter- und Hängegleiter-Windenschleppverein der Steiermark mit dem Ziel, den Windenschlepp in der Südoststeiermark zu etablieren.

Gut ausgebildet und mit viel Erfahrung in der Luft zählt der Verein heute bereits mehr als 25 Mitglieder. Für Mitgründer Patrick Birkel, gebürtiger Tiroler, hat das Projekt eine besondere Bedeutung: „Wo früher die Berge mein Startplatz waren, beginnt das Abenteuer heute praktisch direkt über meinem Haus in Fehring. Das ist ein unglaubliches Gefühl.“

Fotos: Winchfly

von
Christian Knittelfelder



Windensfliegen geht immer nur gemeinsam, ohne Windenfahrer hebt kein Pilot ab. „Wenn der Pilot nach einem gelungenen Flug wieder landet, jubeln immer zwei – der Pilot und der Windenfahrer“, bestätigt Karl Polt aus Unterlamn das Teamwork.

Mit viel Pioniergeist und Emotion macht Winchfly Styria eine außergewöhnliche Sportart in der Region sichtbar. Das Flachlandfliegen verbindet Naturerlebnis, Innovation und Nachhaltigkeit – und zeigt eindrucksvoll, dass große Flugräume keine hohen Berge brauchen. Einfach unbeschwert abheben! ✈️

www.winchfly.at



Vulkanland Innovationspreis 2025

Ein Tag voller Genuss, der Gutes bewirkt

Rund 200 Gäste, 18 Spitzenköche, 18 Winzer sowie zahlreiche Musikschaaffende und prominente Persönlichkeiten setzten auf Schloss Kornberg gemeinsam ein starkes Zeichen für die Österreichische Krebshilfe.

Bereits beim Empfang im historischen Innenhof wurden die Gäste mit einem stilvollen Aperitif begrüßt. Frisches Brot mit aufgeschlagener Butter, aromatische Ölkostproben, hauchdünn geschnittener Vulcano-Schinken direkt von der Berkel-Maschine sowie ein Glas Winzersekt stimmten auf einen Tag voller Genuss ein.

Im weiteren Verlauf verwandelte sich Schloss Kornberg in eine kulinarische Bühne. 18 Spitzenköche zeigten die Vielfalt der heimischen Spitzengastronomie – von raffinierten Vorspeisen und aromatischen Suppen bis hin zu kreativen Hauptspeisen, darunter regionalen Spezialitäten vom OFYR-Grill.

Zu den Mitwirkenden zählten u.a.

Stefan Eder (Der WILDe EDER), **Markus Sattler** (Sattlerhof) und Grillweltmeister **Adi Bittermann**. Den süßen Höhepunkt gestalteten **Dominik Fitz** und „Köche kochen“-Patin **Eveline Wild** an der Dessertstation. Begleitet wurde das kulinarische Erlebnis von 18 Winzern sowie zahlreichen Produzenten, die mit erlesenen Weinen, Bier, Kaffee, Schokolade und regionalen Spezialitäten das Geschmackserlebnis abrundeten. **Initiatorin Renate Zierler** zeigte sich tief bewegt von der besonderen Atmosphäre des Tages: „Wenn an einem so magischen Ort wie diesem wundervollen, ehrwürdigen Schloss so viele Herzensmenschen zusammenfinden, um Gutes zu tun, vervielfältigt sich das Glück - und wird für alle spürbar. Mit Genuss Gutes zu tun, gehört zu den schönsten Aufgaben, denen ich mich widmen darf.“

Mit viel Charme führten **Clara Ploder** und **Verena Schneider** durch das Programm. Musikalisch spannte sich der Bogen vom Volksmusik-Trio **Ligist 3** über Starviolinistin **Mia Nova** und das Austro-pop-Duo **2kW** bis hin zur Grazer Pop-Schlager-Queen **Allessa**, die den Abend stimmungsvoll ausklingen ließ.

Emotionaler Höhepunkt des Tages war die feierliche Übergabe der Spendenschecks. Der beim „Fest der Sinne“ erzielte **Reinerlös von 16.593 Euro** fließt vollständig in die finanzielle Soforthilfe der Österreichischen Krebshilfe und kommt so Menschen zugute, die durch eine Krebserkrankung in eine finanzielle Notlage geraten sind. 🌿



Die Gastgeber & Initiatoren



Die Köche



Die Promis & Künstler



Die Winzer



Die Produzenten

Fotos: Strasser

Lifestyle

Foto: STG / Klein

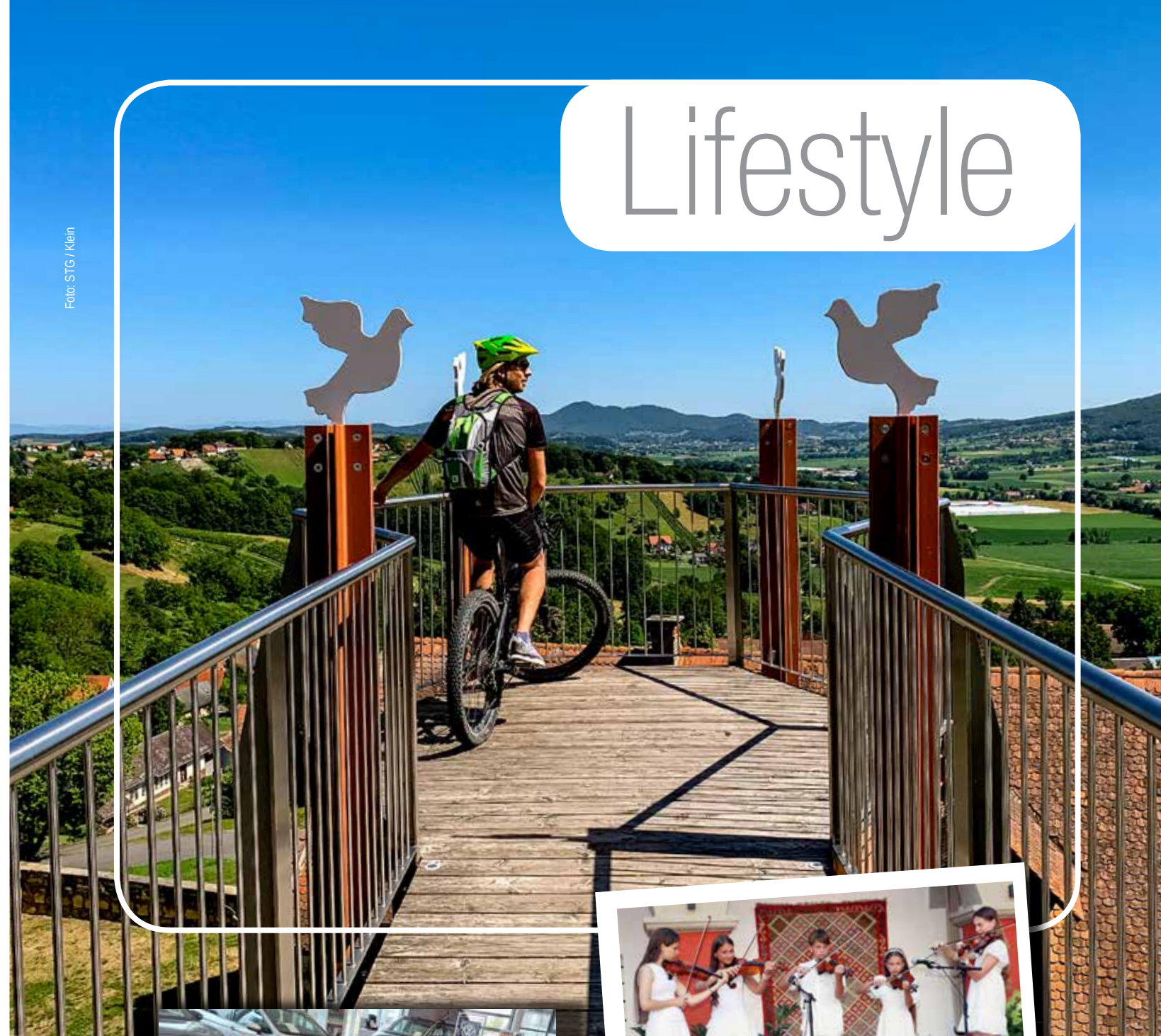


Foto: Lienhardt, Black Energy, MG

Die Skalapeños



Feuriger Sound, der Stimmung macht und in die Beine geht

Die „Skalapeños“ würzen die heimische Musiklandschaft mit erfrischender, unbekümmerter Spielfreude und einem energiegeladenen Sound. Im Jänner 2025 zunächst mit



sechs Musikern gegründet, wuchs die Band zur neunköpfigen Formation im Raum Feldbach heran. „Vom gelernten Musiker bis zum Autodidakten ist alles dabei – und genau das macht die Mischung unserer Formation aus“, erzählt Sängerin Pia Pozar. Auch der Name der Band ist Programm: „Skalapeños“ verbindet Ska und Chili – scharf, würzig und mit ordentlich Aroma.

„Bekannte Songs werden in den Kochtopf geworfen, kräftig umgerührt, noch



einmal gewürzt und als feurige, mit Bläsern unterstützte Ska-Punk-Versionen mit Reggae-Vibes, treibender Punk-Rock und Offbeat-Groove serviert“, verrät die Frontfrau das hauseigene Rezept. Die Musik soll vor allem eines: „Spaß machen – der Band und dem Publikum.“

Als Coverband positioniert, präsentieren sie bekannte Songs auf ihre ganz eigene Art. Punk-Klassiker, Pop-Hits der 90er oder aktuelle deutschsprachige Songs wie „Maschin“ von Bilderbuch – kein Genre und kein Jahrzehnt ist vor ihnen sicher.

Die Auftritte beginnen sich zu häufen und führen die Band unter anderem von Wörth bei Gnas, über Gleisdorf, Ilz, Graz bis nach Wien. Eine besondere Bedeutung hat für die Band das Glam in Feldbach, wo das erste Konzert stattfand und immer wieder eine spezielle „Heimspiel-Atmosphäre“ herrscht.

Die nächsten Highlights stehen bereits an: Support für die legendären „Elvis Jackson“ im Music House Graz, am 11. Oktober der „Soundportal Local Heroes Bandcontest“ und am 21. November die Premiere im Wakuu in Graz. Ska, Energie und eine Prise Chili sind garantiert. www.skalapenos.com

Black Energy – jung, laut und voller Leidenschaft auf der großen Bühne

Druckvoll, energiegeladen und mit ordentlich Härte: Die junge Rock- und Metalband Black Energy aus Kirchberg an der Raab, Paldau, Gnas und Feldbach sorgt für Aufsehen. Die fünf Musiker sind gerade einmal rund 14 Jahre alt – und die Band gibt es erst seit



zwei Jahren. Bei der österreichweiten Planet Festival Tour 2025/26 schaffte es Black Energy nach mehreren Qualifikationsrunden jedoch schon ins große Finale im Wiener Gasometer. Zuvor holten die Nachwuchsrocker den Steiermark-Sieg im PPC und gewannen die Playoff-Runde in Wien vor mehreren tausend Besuchern.

Im Finale erreichten sie unter 13 Acts den starken sechsten Platz und setzten sich damit gegen mehr als 50 Bands aus ganz Österreich durch.

Mit rund 20 eigenen Songs wie „Bury the Bombs“, „Lost Souls“ und „Never Again“ sowie Covers von Metallica, Guns

N' Roses und Nirvana beweist die Band, dass auch junge Musiker aus der Region auf großen Bühnen bestehen können. Der Erfolg brachte zahlreiche weitere Auftrittsfragen: Noch heuer stehen Konzerte im PPC, Orpheum, Glam Feldbach und in Leibnitz auf dem Programm.

Musikalisch bewegt sich Black Energy zwischen Metal, Grind Metal und klassischem Metal – Tendenz: hart und härter. Nils Lechner (Schlagzeug), Ferdinand Faul (Rhythmus-Gitarre), Marcel Sperl (Lead-Gitarre), Julian Wesselowitsch (Gesang) und Timo Gutmann (Bass) schreiben bereits fleißig neue Songs und arbeiten an ihrem ersten kleinen EP-Album.

„Es ist heuer sehr viel weitergegangen. Wir hatten super coole Auftritte und durften viele Erfahrungen sammeln“, freut sich Lead-Gitarrist Marcel Sperl.

www.instagram.com/blackenergy_official/

Fotos: AdobeStock, Perl, FiedlerPhoto

FELDBACH

DIE KULTURSTADT

Nebel reißen

FESTIVAL für Theater, Literatur und mehr

8. bis 22. November 2026

So., 8. November 2026, Zentrum, Feldbach, 17 Uhr

REVUE MIT TEXTEN UND MUSIK

Cradle Collective / Raabauer Holz und Blech Musik / Elisabeth Pichler / Michael Mehsner / Roman Wallner

SCHAULAUFEN oder Der Wind, der Himmel, die Erde & die Liebe



Fr., 13. November 2026, Rathausaal, Feldbach, 19.30 Uhr

THEATERSTÜCK

Maxi Blaha

„Emilie Flöge. Geliebte Muse“ – Die Modepionierin und ihr berühmter Lebensgefährte Gustav Klimt



Do., 19. November 2026, Zentrum, Feldbach, 19.30 Uhr

MUSIK & ERZÄHLUNG

Johannes Silberschneider mit Georg Laube & Milos Milojevic

„Mautern – Hollywood und retour“



So., 22. November 2026, Zentrum, Feldbach, 15 Uhr

SO EIN THEATER – KINDERTHEATER FÜR DIE GANZE FAMILIE

Kasperl und der verhexte Weihnachtsschnupfen

Ein turbulentes Weihnachtsabenteuer für kleine und große Kasperlfreunde



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





Fotos: Adobe Stock

Videos:

Naturwiese | Der Natur auf der Spur | auf Vulkan TV
Streuobstwiese | Der Natur auf der Spur im Vulkanland
auf Vulkan TV (Tipps für Streuobstgärten)

Gartentipps für Hecken, vogelfreundliche Gehölzpflege und mehr im Herbst

Tiere, Pflanzen und Pilze sind wichtige Helfer für gesunde Böden, die Bestäubung von Obst und Gemüse und sie halten Schädlinge in Schach. Mit kleinen, naturnahen Bereichen - sogenannten Trittsteinbiotopen - entstehen wertvolle Lebensräume.

Altholz & Asthaufen

Ob stehender, abgestorbener Baum für Hirschkäfer und Pilze oder Asthaufen für Kröte und Igel, beides ist wertvoll für die Artenvielfalt.

Tipp: Besser die Äste bis auf 20 cm kappen, als einen abgestorbenen Baum fällen.

Heimische Bäume & Sträucher

Ob als dekorative Hecke für Vögel und Schmetterlinge oder als Hausbaum für Wildbienen, heimische Bäume und Sträucher sind besonders wertvolle Nahrungsquellen für unsere Tierwelt.

Tipp: Als Hausbaum auf ausreichend Abstand zu Gebäuden/Straßen achten. Eine Linde braucht um sich genug Platz für Krone und Wurzeln.



Steininsel & Sandfläche

Ob ein Fels als Sonnenplatz oder eine „Reptilienburg“ als Überwinterungsort, beides sind wertvolle Stein-Oasen für Eidechsen und Schmetterlinge.

Tipp: Unterschiedlich große Steine kombinieren, nicht verfüllen: ab 80 cm Höhe zur Überwinterung geeignet.

Tümpel & Teich

Von der flachen Mulde für Unken bis zum ganzjährig mit ausreichend Wasser gefüllten Teich für Molche und Libellenlarven, jede Wasserstelle erhöht die Artenvielfalt.

Tipp: Lehmig-toniger Boden und wenig Platz? 40 cm tiefe Wassermulden sind ein interessanter Zwischenstopp für Unken und Insekten.

Wildblumen-Wiese

Vom Kräuterrasen als Rastplatz für Heuschrecken über die Wildblumen-Wiese für Schwebfliegen, bis zum Insektenschutzstreifen für Laufkäfer, jedes blühende Fleckerl zählt.



Tipp: Wildblumen-Wiese zweimal im Jahr mähen. Insekten-schutzstreifen über den Winter stehen lassen und erst im April 1x mähen. Immer Heu trocknen und entfernen.

Wilde Ecke

Wer Schmetterlinge will, braucht Raupenfutterpflanzen!

Tipp: Neben dem Komposthaufen einfach mal nicht mähen. Oft kommen Brennnessel (Tagpfauenauge & 50 weitere Schmetterlinge), Wilde Möhre (Schwalbenschwanz) und Rotklee (Bläuling) von selbst.

Ausführliche Anleitungen für Hecken, vogelfreundlichen Gehölzschnitt, Nisthilfen und naturnahe Gartengestaltung finden Sie mit den **QR-Codes** unten:



Die Südoststeiermark ist Teil der Landesinitiative "NaturVerbunden Steiermark".



Fotos: Berg- und Naturwacht / Wieser

Unter Sternen, zwischen Faltern

Der Ferien(s)pass im Steirischen Vulkanland machte auch heuer Sommerabende zu magischen Naturerlebnissen. Bei den „Leuchtabenden“ tauchten Familien in die verborgene Welt der Nachtfalter ein - und erfuhren, warum achtsamer Umgang mit Licht über das Überleben vieler Arten entscheidet.

Im Rahmen der Ferien(s)pass-Aktion 2026 im Steirischen Vulkanland und zwölf seiner Mitgliedsgemeinden wurden sechs „Leuchtabende“ unter Beteiligung des Schmetterlingskundlers Leo Kuzmits aus den Reihen des Landesmuseums Joanneum durchgeführt. Forschungen werden im Vulkanland schon seit über 50 Jahren durchgeführt. Bisher sind 1.600 Schmetterlingsarten in der Region Steirisches Vulkanland bekannt.

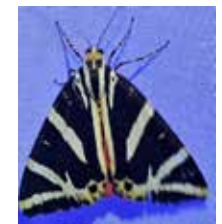
70 % unserer Tierwelt ist nachtaktiv. Bei den Schmetterlingen sind es fast 90%. Zwischen Abenddämmerung und Mitternacht besteht die höchste Aktivität. Insekten haben sich mit den Pflanzen zusammen entwickelt und stehen in enger Symbiose mit ihnen. Sie dürfen Pflanzenteile fressen und sorgen für die Befruchtung. Sie regulieren Monokulturen und sind für die ökologischen Kreisläufe unverzichtbar.

Die Tiere werden durch künstliche Lichtquellen von ihren Nahrungsquellen und Vermehrungspartnern getrennt und dort oft von Spinnen, Hornissen oder Fledermäusen gefressen oder vom Ver-

kehr getötet. Die Lichtverschmutzung hat zur Ausdünnung der Insektenbiomasse geführt. Heute haben wir nur noch ein Viertel der Insekten-Biomasse von vor 50 Jahren. Im Bereich der Straßen ist die Situation besonders schlecht. Außenbeleuchtungen reduzieren, mit Abblendlicht fahren, denn auch das Aufblendlicht hat zur Ausdünnung der Insektenwelt geführt, weil es bis zu 800 Meter in die Breite wirkt, während Abblendlicht nur 80 Meter im Radius wirkt. Der hohe Blauanteil im Licht lockt die Tiere mehr als die weichen Farben gelb und grün, bzw. rot.

Die Beteiligung und das Interesse aus der Bevölkerung an den Leuchtabenden waren hoch. Im Schnitt haben 40 Personen an einem Eventabend teilgenommen.

Mag. Bernard Wieser, GF des Blaurackenvereins und Bezirksleiter der Berg- & Naturwacht Südoststeiermark, und die jeweiligen Ortsstellen haben den Vorort-Ablauf im Rahmen ihrer Jugendarbeit mit den Grundbesitzern und den Gemeinden koordiniert. Die Gemeinden haben die Anmeldelisten geführt. ➡



Russischer Bär



Japanischer Eichen-Seidenspinner





Autohaus Praßl in Halbenrain: Innovative Fahrzeuge und umfassender Service für alle Marken

Neue Mobilität. Persönlicher Service. Alles aus einer Hand.

Die Automobilwelt entwickelt sich laufend weiter. Neue Marken, innovative Antriebskonzepte und moderne Fahrzeugtechnologien eröffnen Autofahrern heute mehr Möglichkeiten denn je.

Das Autohaus Praßl in Halbenrain setzt genau hier an und verbindet den Vertrieb innovativer Automarken mit einem umfassenden Serviceangebot - für Neu- und Gebrauchtwagen aller Marken.

„Unser Anspruch ist es, unseren Kunden rund ums Auto ein kompetenter und verlässlicher Ansprechpartner zu sein. Vom Fahrzeugkauf über die Wartung bis hin zur Reparatur oder Schadens-

abwicklung wollen wir möglichst viele Leistungen aus einer Hand anbieten“, erklärt Gernot Praßl, Geschäftsführer des Autohauses Praßl.

Innovative Marken und moderne Antriebskonzepte

Neben dem klassischen Neu- und Gebrauchtwagenhandel setzt das Autohaus Praßl auf innovative Automarken und moderne Antriebskonzepte. Mit Fort- häng, Chery, DFSK und BAIC erweitert das Autohaus sein Angebot um attraktive Modelle, die moderne Technik, umfang- reiche Ausstattung und ein überzeugen- des Preis-Leis- tungs-Verhältnis miteinander ver- binden.

Die Marken stehen für unter- schiedliche Fahr- zeugkonzepte und bieten eine inter- essante Auswahl – vom komfortablen Familienfahrzeug über SUV-Modelle bis hin zu moder- nen Fahrzeugen mit innovativen Antriebslösungen.

Ob Verbrenner, Hybrid oder Elek- trofahrzeug - ent- scheidend ist die individuelle Bera- tung. Denn nicht jeder Antrieb passt zu jedem Kunden.



GF Mst. Mst. Ing. Gernot Praßl, MBA

„Wir nehmen uns Zeit, die Anfor- derungen unserer Kunden kennenzulernen und gemeinsam das passende Fahrzeug zu finden. Gerade bei neuen Marken ist es wichtig, sich selbst ein Bild zu machen und das Fahrzeug bei einer Probefahrt kennen- zulernen.“

Freie Werkstätte für ALLE Marken

Auch nach dem Fahrzeugkauf bleibt das Autohaus Praßl Ansprechpartner. Als freie Werkstätte werden Wartungen und Repa- raturen nach Herstellervorgaben durch- geführt. Zum Leistungsumfang gehören unter anderem:

- Inspektionen und Wartungsarbeiten
- Reparaturen aller Marken
- § 57a-Begutachtung („Pickerl“) bis 3,5 Tonnen für alle Marken
- Reifenservice und Reifenhotel
- Hol- und Bringdienst

Damit können Kunden ihre Fahrzeuge unabhängig von Marke und Alter professi- onell betreuen lassen.

Karosserie- und Lackzentrum - auch bei Unfallschäden

Ein weiterer Schwerpunkt ist das Karosse- rie- und Lackzentrum. Von der Begutach- tung bis zur Reparatur und Lackierung werden Schäden fachgerecht abgewickelt.

Auch bei einem Unfall übernehmen die Mitarbeiter vom Autohaus Praßl auf Wunsch die gesamte Abwicklung mit der Versicherung. Das gilt ebenso für Hagel- schäden. Kunden erhalten damit einen zentralen Ansprechpartner und müssen sich nicht selbst durch die einzelnen Schritte der Schadensabwicklung küm- mern.

Fahrzeugaufbereitung für innen und außen

Auch optisch kann ein Fahrzeug wieder auf Vordermann gebracht werden. Die professionelle Autoaufbereitung für innen und außen sorgt dafür, dass Fahrzeuge wieder gepflegt und ansprechend ausse- hen – egal ob für den eigenen Gebrauch, vor dem Verkauf oder nach einer längeren Nutzungszeit.

Ein Ansprechpartner für das ganze Autoleben

Vom ersten Beratungsgespräch beim Fahr- zeugkauf über die regelmäßige Wartung bis zur §57a-Überprüfung, Reparatur, Unfallinstandsetzung oder Fahrzeugauf-



Fotos: Autohaus Praßl

bereitung: Das Team vom Autohaus Praßl möchte seinen Kunden möglichst viele Wege abnehmen.

„Wir wollen nicht nur Autos verkaufen. Wir wollen unsere Kunden langfristig begleiten - mit persönlicher Beratung, fach- licher Kompetenz und einem umfassen- den Serviceangebot“, so Gernot Praßl.

Wer also auf der Suche nach einem Neu- oder Gebrauchtwagen ist oder einen zuverlässigen Partner für Service, Reparatur, §57a, Karosserie, Lack, Reifen oder Fahrzeugaufbereitung sucht, findet

im **Autohaus Praßl in Halbenrain** einen Ansprechpartner für nahezu alle Anlie- gen rund ums Fahrzeug.



Autohaus Praßl GmbH

8492 Halbenrain 122
Tel.: 0664 / 438 83 68
E-Mail: info@autohaus-prassl.at
www.autohaus-prassl.at

ANZEIGE



Ihr gaudium für Zuhause

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

Kein Problem!

Für jährlich 30 Euro das gaudium abonnieren!

gaudium abonnieren

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

So wird's gemacht

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

Freiwillige Feuerwehr
Priebling
8481 St.Veit/S

KOL-technik

23. Herbstgaudi Priebling

“immer was Neues“

Sonntag, 27.09.2026

ab 9³⁰ Uhr

Musik: **DALUIS** + ???

und viele weitere **Überraschungen**

Wein & Genussgut am Rosenberg

der Onlineshop für den guten Genuss!

www.gausgut.com

kol-technik.com



13. Charity Golfturnier zugunsten Stiftung Kindertraum

Ende August fand auf der Golfanlage Traminergolf Klösch das schon traditionelle Charity-Golfturnier des **Rotary Clubs Bad Radkersburg** zu-gunsten der Stiftung Kindertraum (www.kindertraum.at) zum 13. Mal statt. Dieses erfüllt Herzenswünsche von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen oder mit schweren Krankheiten.

Dank der Unterstützung zahlreicher Sponsoren, Gönner und Golfer

konnte ein Scheck in Höhe von **14.450 Euro an die Stiftung Kindertraum** überreicht werden, womit im heurigen Jahr für Ayra (lebt mit einer komplexen neurologischen Beeinträchtigung) eine TheraSuit-Spezialtherapie, für Miriam (lebt mit einer massiven Entwicklungsstörung), Elisa (lebt mit einer seltenen genetischen Erkrankung, die mit ausgeprägter Muskelhypotonie und Entwicklungsstörungen einhergeht) und Laura (lebt mit spinaler Muskelatrophie, einer seltenen neuromuskulären Erkrankung, die zu Muskelschwäche führt und das Kind an den Rollstuhl bindet) jeweils eine tiergestützte Therapie finanziert wird.

Der Rotary Club Bad Radkersburg hat in den letzten Jahren mehr als 170.000 Euro zugunsten hilfsbedürftiger Kinder an die Stiftung Kindertraum gespendet.

Bei den 138 Teilnehmern stand bei heißen Temperaturen und ausgezeichneten Platzbedingungen nicht das Score, sondern der Charity-Gedanke im Vordergrund. Dabei kam aber auch die Kulinarik nicht zu kurz. Bei den Damen siegte in der Bruttowertung Karin Maller. Brutto-Herren gewann Kurt Maller. Beide feierten damit hoch erfolgreich ihren Hochzeitstag am Golfplatz!

Der Rotary Club Bad Radkersburg unterstützt seit über 25 Jahren in der Region Bad Radkersburg, aber auch über die Region und Grenzen hinaus, nationale und auch internationale Projekte, da Rotary keine „Grenzen“ kennt. „Wir wollen mit unserem Tun Menschen helfen, unterstützen und Hoffnung geben“, sagt Rotary-Präsident Reinhold Gollenz.

Für den guten Zweck haben Antenne-Steiermark-GF Gottfried Bichler, Bundesrat Günter Ruprecht, Immobilienprofi Gerald Gollenz, SAKO-Stahl-Boss Franz Saringer u.v.m. abgeschlossen. ➡

Präsident Reinhold Gollenz bei der Scheckübergabe an Christine Drechsler von der Stiftung Kindertraum.

Foto: Contolia

Fotos: Lienhardt, VW



Der Polo startet elektrisch in eine neue Ära

Volkswagen bringt mit dem neuen ID. Polo einen vollelektrischen Kompaktwagen auf die Straße, der Alltagstauglichkeit, modernes Design und innovative Technologien verbindet.

Mit Platz für fünf Personen, bis zu 454 Kilometern Reichweite und einem Kofferraumvolumen von bis zu 1.240 Litern setzt der ID. Polo neue Maßstäbe im elektrischen Kleinwagensegment.

je nach Modell und Ausstattung bei rund 13,3 bis 19,9 kWh/100 km.

Auch beim Laden zeigt sich der ID. Polo alltagstauglich: Je nach Batterie sind DC-Ladeleistungen von bis zu 105 kW möglich, AC-Laden erfolgt mit bis zu 11 kW. Zu den verfügbaren Technologien zählen unter anderem der weiterentwickelte Connected Travel Assist, moderne Parkassistenten, One-Pedal-Driving und Vehicle-to-Load.

Mit einem Einstiegspreis von 19.990 Euro inklusive aller möglichen VW-Boni positioniert Volkswagen den neuen ID. Polo als finanziell und optisch attraktiven Einstieg in die Elektromobilität. ➡



Zum Marktstart des ID. Polo stehen je nach Ausstattung (Trend, Life, Style, GTI) Batterievarianten mit 37 bzw. 52 kWh sowie Leistungen von 85 kW (115 PS) bis 155 kW (211 PS) zur Verfügung. Die stärkere Variante erreicht bis zu 160 km/h. Der Stromverbrauch liegt

Neue Fahrzeug-Experten im Autohaus Trummer



Südoststeirischer Verein für Heimatkunde

Der Ungarnaufstand 1956 - ein historischer Wendepunkt mit Folgen

VORTRAG



Prof. Paul Lendvai

Österreichischer Publizist, Buchautor und Osteuropa-Experte

Freitag, 23. Oktober 2026

ZENTRUM, RINGSTRASSE 9, FELDBACH
Einlass: 17 Uhr | Beginn: 18 Uhr

VVK: € 10,- | AK: € 15,- | Karten sind im Kulturbüro und im Stadtkaffee Feldbach erhältlich!



Seit Jänner dieses Jahres verstärkt **Christian Tieber** das Audi-Verkaufsteam im Autohaus Trummer in Gniebing. Er hat die Nachfolge von Georg Gregorc angetreten. Der gebürtige Hendorfer bringt umfassende Erfahrung in der Automobilbranche mit.

Nach seiner Ausbildung zum KFZ-Techniker war er im Außendienst tätig. Mit seinem technischen Fachwissen, seiner Vertriebs Erfahrung und seiner kundenorientierten Art ist er eine wertvolle Bereicherung für das Team.



Fotos: Lienhardt

Mario Fuchs aus Hatzendorf, zuvor im Großhandel tätig, verstärkt im Autohaus Trummer seit Kurzem das Volkswagen-Verkaufsteam.



Er hat die Nachfolge von Josef Lechner angetreten. „Ich habe gemerkt, dass ich meine berufliche Zukunft gerne stärker mit dem verbinden möchte, was mir persönlich wirklich Freude macht: der Umgang mit Menschen und meine Leidenschaft für Fahrzeuge. Gerade die Marke VW begleitet mich schon lange. Für mich ist ein Auto nicht einfach nur ein Produkt, sondern etwas, das Menschen im Alltag bewegt, ihnen Freiheit gibt und sie ein Stück weit begleitet“, sagt Mario Fuchs. ➡



Ab € 19.990,-*

Ab 18.09.26 bei uns!

*Alle Preise/Boni sind unverbindl. empf., nicht kartell. Richtpreise/Nachlässe inkl. NoVA u. MwSt. und werden vom Listenpreis abgezogen, nur für Privatkunden. Preis bereits abzgl.: € 1.000,- Eintauchbonus bei Eintauch eines Gebrauchten und Kauf eines neuen VW PKW Modells. Die Aktion ist limitiert u. kann pro Käufer nur einmal in Anspruch genommen werden. € 4.500,- Porsche Bank Paketbonus für Elektrofahrzeuge der Marke VW bei Finanzierung und Abschluss einer Kasko Versicherung sowie Abschluss eines Service-Produktes über die Porsche Bank Versicherung. Mindestlaufzeit 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50% vom Kaufpreis. Stromverbrauch: 13,3 - 19,9 kWh/100km. CO2-Emissionen: 0 g/km. Symbolbild. Stand 09/2026.



Ihre Volkswagen Ansprechpartner:

Trummer
Wir bewegen Menschen.

Gniebing 84
8330 Feldbach
Telefon +43 3152 2336 618
www.trummer.or.at



Mario Friedl
VW Verkauf
Tel. +43 664 2813627



Mario Fuchs
VW Verkauf
Tel. +43 664 80233617





Fotos: Lienhardt

Schloss Kornberg & Rohani: Eine Erfolgsgeschichte

Das Familienunternehmen Rohani Teppiche feierte Anfang Juli sein 50-jähriges Bestehen mit einem feierlichen Festakt im Innenhof von Schloss Kornberg bei Feldbach. Dabei prägten die fünf Kinder der Familie

Rohani (Maja, Anouk, Stella, Kian und Lina) den Festakt, denn sie gestalteten das musikalische Programm als „Hausmusik“ auf der Violine, Gitarre und der Steirischen.

Zu den Ehrengästen und Gratulanten zählten u.a. Feldbachs Bürgermeister und

urkunden und Glückwünsche überreichten. Ein Buffet des Schlosswirt-Teams (Familie Skalnik) und eine Geburtstags-torte von Konditor Dominik Fitz umrahmten die Feier kulinarisch.

Noch ein paar Worte zur Historie des Unternehmens: Huschang Rohani kam 1959 aus dem Iran nach Graz, um zu studieren, und gründete das Teppichunternehmen im Jahr 1976. Seit 1981 findet die traditionsreiche Teppichausstellung auf Schloss Kornberg statt, die heute von der zweiten Generation (Pujan und Tina Rohani) weitergeführt wird. 🌿

Vulkanland-Obmann Josef Ober, Riegersburgs Bürgermeister Manfred Reisenhofer, Graf Andreas Bardeau sowie WKO-Regionalstellenleiter Thomas Heuberger, die Ehren-

Nach 45 Dienstjahren (!) bei der Familie Rohani wurde Marianne Bäck mit viel Dankbarkeit in den verdienten Ruhestand verabschiedet.



Steirische Volkspartei

Südoststeiermark

Erntedank im Vulkanland.

Es liegt in unserer Hand, was unsere Kinder ernten!

Die gestaltende Kraft der Region.

stvp.at

Bild: AdobeStock, KI-modifiziert

Foto: Uitz

Werner Weinhandl,
Verkaufsleiter, Autohaus Uitz

Neue Verkaufsleitung

Mobilität aus einer Hand.

Werner Weinhandl bringt mehr als drei Jahrzehnte Branchenerfahrung ins Autohaus Uitz - und verbindet persönliche Beratung, starke Marken und kurze Wege.

Mit Werner Weinhandl hat ein erfahrener Branchenprofi die Verkaufsleitung im Autohaus Uitz übernommen. Für ihn beginnt gute Beratung nicht bei einer bestimmten Marke oder einem Modell, sondern bei der entscheidenden Frage: Welche Mobilitätslösung passt tatsächlich zum Bedarf des Kunden?

Starke Auswahl, kurze Wege

Genau dafür bietet Uitz eine starke Basis. Mit Mercedes-Benz, Ford und MG reicht das Angebot vom Premium-Pkw über Hybrid- und Elektrofahrzeuge bis zum leistungsstarken Nutzfahrzeug und zur kompletten Firmenflotte. So entstehen individuelle Lösungen für private wie gewerbliche

Mobilität. Der Vorteil liegt dabei nicht nur in der Vielfalt des Angebots. Bei Uitz greifen Beratung, Fahrzeugkauf und Service direkt ineinander - persönlich, unkompliziert und an einem Standort.

Zulassung im Haus

Wer bei Uitz seinen Neu-, Jung- oder Gebrauchtwagen findet, kann auch den nächsten Schritt gleich vor Ort erledigen: Die hauseigene Zulassungsstelle ist Montag bis Freitag bis 16 Uhr (Pause: 12-13 Uhr) geöffnet. Termin: 03152 / 8666-41 So wird aus dem Fahrzeugkauf ein durchgängiger Serviceprozess: **beraten, auswählen, zulassen - alles aus einer Hand bei Uitz.**

„*Ein gutes Gespräch beginnt nicht beim Auto, sondern beim Menschen.*“

Werner Weinhandl,
Verkaufsleiter, Autohaus Uitz

ZULASSUNG DIREKT IM HAUS.

- ✓ Für alle Marken
- ✓ Ab- und Anmeldung
- ✓ Wunschkennzeichen
- ✓ Montag bis Freitag

DONAU Versicherung AG - Team Garanta

Autohaus Uitz

DIE SERVICEPROFIS

Oh, MG!

DER NEUE MG4 EV URBAN

JETZT
**PREMIEREN-
WOCHEN**
BEI IHREM MG PARTNER

7

JAHRE GARANTIE
/ 150.000 KM*

Viel Stadt. Viel Freiraum.
Überraschend viel fürs Geld.

mgmotor.at

MG4 EV URBAN

JETZT UM € 19.990,-*

Autohaus Uitz Ges.m.b.H.

Gnaser Straße 24, 8330 Feldbach

TeL. +43 (0)3152 8666 56

autohaus-uitz.at

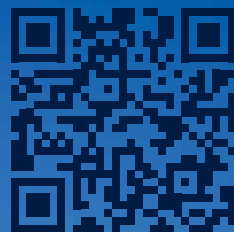
*Unverbindl. empf. Aktionspreis. Preis beinhaltet € 2.000,- Leasingbonus (gültig bei Leasingfinanzierung über die Denzel Leasing GmbH), € 500,- Versicherungsbonus (gültig bei Abschluss eines MG Versicherungs-Vorteils über GARANTA Versicherung-AG Österreich, Mindestlaufzeit 36 Monate) und € 2.500,- Eintauschbonus (Kombinierbar mit Leasingbonus und Versicherungsbonus) zzgl. Österreich-Paket in Höhe von € 350,-. Gültig bis auf Widerruf. Preis inkl. MwSt. und NoVA. *Hersteller- Garantie von 7 Jahren oder 150.000 km (je nachdem, was zuerst eintritt). Nähere Infos bei Ihrem MG Partner. Symbolabbildung. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Stromverbrauch: 15,3 - 15,5 kWh/100 km. Elektrische Reichweite nach WLTP (kombiniert): bis zu 416 km.

MG

- 100 % ELEKTRISCH
- BIS ZU 416 KM REICHWEITE (WLTP)
- KOMPAKTE KLASSE MIT RAUMVORTEIL

ANZEIGE

50 JAHRE rohani



Webshop



Schloss Kornberg, Dörf 2, 8330 Riegersburg

bis 18. Oktober 2026: Mi-So 10-18 Uhr

4. November 2026 bis 20. Dezember 2026: Mo-So 10-18 Uhr