

# gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 45

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Sommer 2025

## Zehn Jahre Semlitsch Edelbrände



Wieder im Kreis der „auserwählten Destillieren“  
Die Familie Semlitsch wurde bei der „Destillata 2025“ wieder in den Kreis der zwölf weltweit erlesensten Brennereien aufgenommen und gewann drei Goldmedaillen! (mehr auf Seite 13)



Foto: Lienhardt

Stolz präsentieren Vorstandsmitglied Oliver Kröpfl und Regionalleiter Klaus Domittner die „Recommender-Urkunde 2025“, die der Steiermärkischen Sparkasse eine Top-Kundenbetreuung bzw. -orientierung bescheinigt.

## Steiermärkische Sparkasse als einzige steirische Bank mit dem „FMVÖ-Recommend-Award“ ausgezeichnet

Zum 19. Mal hat der Finanz-Marketing Verband Österreich (FMVÖ) in Wien die „Recommender-Awards“ verliehen. Basierend auf 8.000 Befragungen von Kunden von Banken und Versicherungen wurden die Finanzinstitute mit der höchsten Kunden-Orientierung ausgezeichnet.

Im Jubiläumsjahr darf sich die Steiermärkische Sparkasse besonders freuen: Als einzige steirische Bank wurde die Steiermärkische Sparkasse gleich mit zwei Auszeichnungen prämiert. Neben dem FMVÖ-Recommend-Gütesiegel für „Hervorragende Kunden-Orientierung“ konnte auch der begehrte Sonderpreis „Bank mit der besten Kundenberatung“ entgegengenommen werden.

„Als Steiermärkische Sparkasse stehen wir seit mittlerweile 200 Jahren an der Seite der Menschen. Als verlässliche Finanzpartnerin stehen wir unseren Kunden in allen Lebenslagen persönlich und digital zur Seite. Insbesondere un-

seren Mitarbeitern ist es zu verdanken, dass wir diese beiden Auszeichnungen erhalten haben“, betont Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

„Die beiden Auszeichnungen erfüllen mich mit Stolz. Wir nehmen die Bedürfnisse unserer Kunden sehr ernst und sind ihnen in allen finanziellen Angelegenheiten eine verlässliche Partnerin. So



gelingt es uns, ihre Anliegen zu verstehen und sie dahingehend gewissenhaft zu beraten. Dass wir wiederholt vom FMVÖ ausgezeichnet wurden, bestätigt unseren Ansatz“, so Klaus Domittner, Regionalleiter Südoststeiermark.

**Über den FMVÖ-Recommend**  
Seit 2007 untersucht der FMVÖ-Recommend die Weiterempfehlungsbereitschaft österreichischer Bank- und Versicherungskunden. Den Unternehmen mit der höchsten Kunden-Orientierung werden die „Recommender-Awards und -Gütesiegel“ verliehen. Die Steiermärkische Sparkasse wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

## Historische Verkündung!

Am 8. Mai 2025 war bei allen Fernsehstationen dieser Welt folgender Satz zu hören, live verkündet auf dem Petersplatz in Rom vom Kardinalprotodiakon, dem französischen Kardinal Dominique Mamberti:

„Annuntio vobis **gaudium magnum: habemus papam!** („Mit großer **Freude** verkünden wir: Wir haben einen Papst!“)

Das *gaudium* Magazin gratuliert Papst Leo XIV. zur Wahl!



**Guido Lienhardt**  
Herausgeber & Chefredakteur

## Editorial

Täglich wird man mit Nachrichten aus aller Welt fast schon überfüttert, sodass man Vieles gar nicht mehr so richtig wahrnimmt. Aber eine Meldung ließ mich dann doch aufhorchen. Das Bundesland Steiermark bzw. dessen Landesregierung hat beschlossen, das Gendern in allen Landesgesetzen abzuschaffen! Dazu kann ich nur sagen: Endlich! Es dürfte kein Geheimnis sein, dass ich ein eingefleischter Gegner dieser die deutsche Sprache zerstörenden Tendenz war und bin. Und was hat uns dieser überzogene Feminismus am Ende gebracht - gar nichts, schon gar nicht den Frauen. Das Gendern wurde fast immer nur halbherzig durchgezogen - selbst die Hardcore-Genderer haben in ihren Formulierungen mit -Innen und Inninnen begonnen, je länger aber eine sprachliche Abhandlung gedauert hat, desto weniger hat man sich ans knallharte Gendern gehalten. Solche Dinge machen aber nur Sinn, wenn man sie bis ins kleinste Detail durchzieht, aber genau dabei kam die Unsinnigkeit des Ganzen ans Tageslicht. Wenn aber Begriffe wie „Mitglieder und Mitgliederinnen“ erfunden werden, zeigt es mehr als deutlich, in welcher sprachlichen Abgründe solche Maßnahmen führen.

Und seien wir ehrlich: Was hat es den Frauen im deutschsprachigen Raum wirklich gebracht? Rein gar nichts, außer dass man sich darüber allerorts lustig gemacht hat. Wichtiger wäre, die Gleichberechtigung auf anderen Ebenen anzugehen. Ein positives Zeichen in diese Richtung ist z.B. das French-Open-Tennis-Turnier in Paris. Dort wird nämlich für Damen und Herren exakt gleich viel Preisgeld ausgeschüttet (obwohl

die Herren auf drei Gewinnsätze spielen müssen und die Damen nur auf zwei). Wenn das irgendwann auch in der Wirtschaft angekommen ist und auch dort beide Geschlechter gleich viel für die gleiche Leistung verdienen, wäre das um ein Vielfaches gerechter als jede Inninnen-Schreibweise.

Das Beste ist nämlich, dass die steirische Maßnahme natürlich sofort Kritiker auf den Plan gerufen hat - und die Kommentare dazu sind geradezu grotesk. Da heißt es z.B. „Ob die steirische Landesregierung nichts Wichtigeres zu tun hätte als das Gendern abzuschaffen?“ Ach ja, jetzt auf einmal ist das Thema nicht mehr so wichtig, aber bei der Einführung dieses Schwachsinn dominierete das Thema alle gesellschaftlichen Schichten. Da war es sogar so wichtig, dass fast alle Printmedien, TV-Anstalten - und am Ende auch das komplette Land - begonnen haben, die deutsche Sprache und ihre Grammatik in Frage zu stellen.

Mit einem gebe ich den Kritikern aber recht: Kümmern wir uns in Sachen Gleichberechtigung um die wirklich wichtigen Bereiche, vor allem jene, die am Ende auch etwas bringen. Und hören wir auch auf mit diesem Frauen-Quoten-Blödsinn. Ich bin überzeugt, dass die Frauen in unserem Land stark genug sind, alles zu erreichen, was sie wollen - auch ohne den Steigbügelhalter einer Quote!

Das *gaudium* Magazin und ich als dafür Verantwortlicher waren von Anfang an gegen diesen Gender-Wahnsinn, wie es dezidiert im Impressum (siehe unten) nachzulesen ist. Und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern, liebe Leser!

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

# Inhalt



56



22



60

## KULINARIK

- 11 **Die Wein-Landessieger 2025**  
Weingut des Jahres wurde zum dritten Mal der Weinhof Ulrich.
- 15 **Craft-Bier aus Schützing**  
Kleine Privatbrauerei sticht mit interessanten Sorten hervor.

## HANDWERK

- 26 **Auf die Details kommt es an**  
Mit ruhiger Hand erschafft Ingeborg kreative Zinnfiguren.
- 28 **Immer mehr Druck auf Druckereien**  
Klassische Druckereien im Kampf gegen Online-Anbieter.

## TOURISMUS

- 36 **Revitalisierung des Curparks**  
Start für Mammut-Umbau-projekt in Bad Gleichenberg.
- 39 **Neuer Raabtal-Radlwirt**  
Erstmals bei den Radlwirten ist der GH Strobl aus St. Ruprecht.

## MENSCHEN

- 52 **DJ-Duo mischt die Szene auf**  
Anna & Lisa legen österreichweit auf Festivals und in Clubs auf.
- 53 **50 Jahre Journalismus à la Schleich**  
Hans blickt auf fünf Jahrzehnte und eine Million Fotos zurück.
- 59 **Kennen Sie schon Padel-Tennis?**  
Neue Trendsportart zieht immer mehr Spieler in ihren Bann.

## LIFESTYLE

- 64 **In der Ruhe liegt die Kraft**  
Ins Vulkanland soll Ruhe einkehren - für mehr Lebensqualität.
- 66 **Neue Sparkasse am Stadtrand**  
Nachhaltiges Konzept für neue Filiale in Bad Radkersburg.
- 68 **Alles fest in „Thaller-Hand“**  
Nach dem Rückkauf der Sparten Spiel & Sport: Umbau ist fertig.
- 75 **Aus Ssang Yong wurde KGM...**  
...aber kein „Konsum Großmarkt“, sondern u.a. das Modell Actyon.

24



20



Fotos: Lienhardt, Bergmann, BSC Rothberg, Linshalm Fotografie, Rauch Tabak KG, van Lueik



8



38



72



12



Die großen Sieger beim Wettbewerb „Bauernhof des Jahres 2025“: Daniela, Helmut und Philipp Augustin mit Freundin Julia Reiß. Es gratulierten Präsident Andres Steinegger (links) und Vizepräsidentin Maria Pein (rechts).

## Bauernhof des Jahres 2025

Der begehrte Titel „Bauernhof des Jahres 2025“ geht an Daniela, Helmut und Philipp (Sohn) Augustin aus Unterauersbach bei Gnas. Sie beeindruckten beim Publikumsvoting mit ihren auf Stroh gehaltenen Schweinen und mit völliger Transparenz.

Ihre 240 Schweine halten Daniela, Helmut und Philipp Augustin auf Stroh auf ihren traditionsreichen Bauernhof in Unterauersbach bei Gnas. Gleichzeitig begeistern sie ihre Kunden mit ihren mehr als 300 auf dem Hof selbst hergestellten Tierwohl-Produkten.

Und weil die Nachfrage ständig wächst, stehen die nächsten Innovationen und Investitionen bereits vor der Tür. Großgeschrieben wird bei Familie Augustin auch

der Dialog mit der Bevölkerung: „Unsere Türen sind weit offen, jeder kann sich von unserer Tierhaltung überzeugen und die Verarbeitungsräume besichtigen - alle sind herzlich - nicht nur zum „Wuggerl-Schau“-eingeladen.“

### Große Strahlkraft

Junior Philipp Augustin, der auch ein exzellenter Koch ist, führt jährlich mehr als 500 Interessierte durch den land-

wirtschaftlichen Betrieb sowie durch die Herstellungsräume der Tierwohl-Lebensmittel und steht dabei gerne Rede und Antwort. „So ist die stressfreie Schlachtung am Hof schon seit dem EU-Beitritt vor 30 Jahren eine Selbstverständlichkeit“, betont Helmut Augustin. Besonders stolz ist die ganze Familie auf ihre auf Stroh gehaltenen glücklichen Schweine, die auch einen großen Auslauf haben. Außergewöhnliche Strahlkraft haben ihre mehr als 300 am Hof veredelten Tierwohl-Lebensmittel. Daniela Augustin: „Ausgesprochene Renner sind das große Angebot an Wurstwaren, die köstlichen Leberaufstriche im Glas sowie die Bratwürste und Selchwaren.“

### Fine Dining: Innovationen und ständiger Blick nach vorne

Was sich einfach anhört, ist harte Arbeit, doch dies ist für Familie Augustin Teil ihrer DNA. Und genau deshalb steht in den kommenden 1,5 Jahren die nächste Innovation mit einer größeren Investition an. Junior Philipp Augustin, der sich aktuell noch dem Catering verschrieben hat, verrät, dass es in Richtung Gastronomie geht. Jeweils in den Sommermonaten will er eine kleine Gästeschar im Freien mit Tierwohl-Köstlichkeiten bekochen, die gleichzeitig die Natur und das Grunzen der Schweine genießen werden. Zudem werden im neuen Gastrobereich auch ein Bauernladen eröffnet und die Verarbeitungsräume vergrößert. ↪

Foto: LK Steiermark / Großschädl



Foto: Steiermark Tourismus / Lamm

# DRY AGED KARREE

vom Steirischen Vulkanlandschwein

Rezepte und Infos online unter [vulkanland-schwein.at](http://vulkanland-schwein.at)



Fotos: Kirchengast, Lienhardt



# Bei Strudeln bitte nicht hudeln

Grundlage eines jeden guten Strudels ist der Teig. Damit der nicht nur gut schmeckt, sondern auch leicht zu verarbeiten ist, muss man ihm eines geben: Zeit! Gut „ausgeruht“ lässt er sich ohne Probleme so weit dehnen, dass er möglichst viel Füllmasse aufnehmen kann. Er sollte auch so dünn sein, dass man unter ihm eine Zeitung durchscheinen sieht und diese sogar lesen kann. Viele erfahrene Köche bestätigen das. Das *gaudium* zeigt, welche vielfältigen Einsatzmöglichkeiten es für Strudelteig gibt.

## Strudelteig (Grundrezept)

- Zutaten:**
- 250 g glattes Mehl
  - 30 g Öl
  - 150 g Wasser
  - Salz

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten mit dem Mixer (Knet-hacken) zu einem glatten Teig verkneten. Am besten noch mit der Hand gut durchkneten, ein Laibchen formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt ca. 30 min oder besser über Nacht rasten lassen. Wichtig ist es, dass der Teig nicht austrocknet, da man ihn dann schwer ausziehen kann. Dann den Teig auf ein bemehltes Strudeltuch geben, etwas mit dem Nudelwalker ausrollen und dann mit dem bemehlten Handrücken so dünn wie möglich ausziehen.

Den Teig mit der gewünschten Fülle bestreichen oder belegen. Festere Füllen werden auf 2/3 des Teiges verteilt, dünnere auf die Hälfte des Teiges. Der restliche Teig wird mit zerlassener Butter oder Öl bestrichen, damit er nach dem Backen schön aufblättert. Die Ränder



einschlagen und mit Hilfe des Strudeltuches einrollen.

Wenn die Teigränder zu dick sind, kann man sie wegschneiden und wieder zusammenkneten und zugedeckt für einen weiteren Strudel verwenden. Oder man legt die abgeschnittenen Ränder auf die Fülle und rollt sie mit ein. Den Strudel kann man mit Ei, zerlassener Butter, Rahm oder Milch bestreichen und dann bei ca. 180°C Heißluft ca. 35 min backen. Die Backzeit variiert je nach Fülle und Dicke des Strudels.



## Fleischstrudel (als Suppeneinlage)

- Zutaten:**
- Strudelteig laut Grundrezept
  - 1 Zwiebel
  - 2 EL Öl
  - 600 g Faschiertes (Rindfleisch oder gemischtes)
  - ½ Stange Lauch
  - 1 Paprika rot
  - 1 Ei
  - 2 EL Semmelbrösel
  - 1 EL Senf
  - 1 TL Paradeismark
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - ev. Petersilie

**Zubereitung:**  
Strudelteig bereitstellen. Für die Fülle Zwiebel fein hacken, in einer Pfanne in Öl goldgelb rösten, Faschiertes dazugeben, mitrösten, in Würfel geschnittenen Paprika hinzufügen, durchmischen und kaltstellen. Dann das Faschierte mit Senf



und den Gewürzen gut durchmischen, Ei und Semmelbrösel dazugeben, gut durchrühren, abschmecken - nicht zu scharf würzen. Den gefüllten Strudelteig - wie

zuvor beim Teig-Rezept beschrieben - im Backrohr finalisieren.  
**Tipp:** Strudel mit einer Soße und Salat nach Saison servieren.

## Oma's Krautstrudel

- Zutaten:**
- Strudelteig laut Grundrezept
  - 1 Zwiebel
  - 100 g Selchspeck
  - ca. 1 kg Weißkraut
  - Salz, Pfeffer
  - Kümmel, gemahlen
  - 4 EL Schweineschmalz

**Zubereitung:**  
Strudelteig bereitstellen. Für die Fülle das Kraut fein hobeln oder schneiden, salzen, gut durchkneten und eine Viertel Stunde ziehen lassen. Feingehackte Zwiebel und



gewürfelten Speck anrösten, etwas Wasser und das Kraut dazugeben, kurz dünsten, würzen und abkühlen. Das Schmalz erwärmen. Das Kraut auf 2/3 des ausgezogenen Teiges verteilen, restlichen Teig mit

Schmalz beträufeln. Seitlich einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Auf ein befettetes Blech geben, mit Fett bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

## Apfelstrudel klassisch

- Zutaten:**
- Strudelteig laut Grundrezept
  - 700 g Äpfel
  - Saft einer halben Zitrone
  - 60 g Bröseln
  - 30 g Butter (zerlassen) zum Rösten der Brösel mit Zucker
  - 30 g Zucker + Zimt
  - 40 - 60 g Rosinen

**Zubereitung:**  
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brösel sowie den Zucker dazu-

geben und rösten, bis die Zutaten zu duften beginnen. Die gerösteten Zuckerbrösel aus der Pfanne auf einen Teller leeren und auskühlen lassen. Danach mit Rosinen, Zimtpulver und den geschnittenen Äpfeln vermischen.

Strudeltuch auf den Tisch legen und leicht bemehlen. Die Teigkugel mit den Händen flach drücken. Die Hände bemehlen, eine Hand unter den Teig legen, mit der zweiten den Teig von der Mitte heraus vorsichtig auseinanderziehen - solange, bis der Teig durchsichtig ist. Den Teig lt. Grundrezept behandeln und in einem vorgeheizten Backofen mit Heißluft bei 180°C für 30 - 40 Minuten backen.



...oder alternativ:  
**Topfenstrudel**  
Das Rezept dazu finden Sie z.B. im Kochbuch der südoststeirischen Bäuerinnen oder unter [www.gutekueche.at/omas-topfenstrudel-rezept-24108](http://www.gutekueche.at/omas-topfenstrudel-rezept-24108)



Den Strudel aus dem Backofen nehmen und 2-3 Mal mit zerlassener Butter bestreichen. Kalt oder warm servieren. ❖

## Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

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

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



**Die Trophäen gingen an folgende Weingüter:**

- SEKT: Weingut Paschek, Sauvignon Blanc Sekt
- SCHILCHER GEBIETSWEIN DAC 2024: Weingut & Buschenschank Weber, Schilcher Klassik Weststeiermark DAC 2024
- WELSCHRIESLING GEBIETSWEIN DAC 2024: Weingut Platzer, Welschriesling Klassik Vulkanland Steiermark DAC 2024
- WEISSBURGUNDER GEBIETSWEIN DAC 2024: Weingut Prugmaier, Weißburgunder Südsteiermark DAC 2024
- MUSKATELLER GEBIETSWEIN DAC 2024: Weingut Leitner, Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC 2024
- SAUVIGNON BLANC GEBIETSWEIN DAC 2024: FERIEN.WEIN.GUT Der Peiserhof, Sauvignon Blanc Klassik Weststeiermark DAC 2024
- BURGUNDER ORTSWEIN DAC 2023 und älter: Weingut Platzer, Chardonnay Tieschen Vulkanland Steiermark DAC 2023
- BURGUNDER RIEDENWEIN DAC 2022 und älter: Familienweingut Trabos, Weißburgunder Ried Kranachberg Südsteiermark DAC 2021
- SAUVIGNON BLANC ORTSWEIN DAC 2023 und älter: Weingut Strablegg-Leitner, Sauvignon Blanc Eichberg Südsteiermark DAC 2023
- SAUVIGNON BLANC RIEDENWEIN DAC 2022 und älter: Weingut Kodolitsch, Sauvignon Blanc Ried Rosengarten „T.M.S.“ Südsteiermark DAC 2022
- RIESLING DAC 2024 und Höchleit'n Südsteiermark DAC 2022
- TRAMINER DAC 2023 und älter: Weingut Müller, Gewürztraminer Klöch Vulkanland Steiermark DAC 2023
- PIWI weiß 2024 und älter: Weingut Leitner, Sauvignon gris & Muscaris Piwi Duett 2024
- BLAUER ZWEIFELT 2023 und älter: Weingut Scharl, Travertin 2023
- ROTWEIN VIELFALT 2023 und älter: Weingut Deutsch, Deep Purple, 2022

Foto: SOFLY



Fotos: LK Steiermark / Krenn

## 28. Steirische Weintrophy - ein Hoch auf den steirischen Wein

An den Tourismusschulen Bad Gleichenberg wurde die bereits 28. Steirische Weintrophy in feierlichem Rahmen zelebriert. Mehr als 755 eingereichte Weine und ein hochkarätiges Verkostungsteam unterstrichen die Bedeutung dieses Events für die steirische Weinszene. Die Verkostungen fanden unter notarieller Aufsicht statt und garantierten damit ein höchstes Maß an Objektivität. Im Vorfeld filterte ein Expertenteam 45 Finalistenweine heraus – je drei Weine pro Kategorie von insgesamt 15. Die Siegerkür erfolgte durch eine Fachjury, bestehend aus Diplom-sommeliers, und zusammengestellt von der WIFU Wein Welt.

Einige Weingüter konnten sich gleich mehrfach hervortun. So etwa der Weingut Platzer, der mit fünf Finalistenweinen glänzte und zwei Siege erringen konnte, sowie der Weingut Leitner, der bei drei nominierten Kategorien zwei Trophäen für sich verbuchen konnte. Die Gala in den Tourismusschulen Bad Gleichenberg wurde mit einer Verkostung der Finalistenweine eröffnet, begleitet von kulinarischen Highlights, zubereitet von Schülern sowie den Praxislehrern Rupert Dessl, Christian Klapsch und Alfred Lindner. Im Anschluss daran wurden die 15 Siegerweine präsentiert, begleitet von einem raffinierten Degustationsmenü.

## Ulrich schon wieder „Weingut des Jahres“

Unter den 18 Landessiegern sind heuer ein Dreifach- und ein Doppel-Landessieger: Weingut Ulrich (Siegerweine Sauvignon blanc, Chardonnay Ried Tamberg und Sauvignon blanc Ried Hochstraden) und Weingut Felberjörgl (Siegerweine Riesling Ried Höchleit'n und Welschriesling-Beerenauslese). Zudem errang das Weingut Ulrich aus

St. Anna/A. nach 2013 und 2019 zum dritten Mal den Titel „Weingut des Jahres“.

über's Jahr und ein Sprungbrett, um national und international Aufmerksamkeit zu erhalten.

**Größte und älteste Weinbewertung der Steiermark**

„Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark. Die Beteiligung war trotz der geringen Ernte großartig, rund 350 Weinbauern reichten 1.685 Weine ein. Die Landesweinbewertung ist für die Weinbauern Bestätigung ihrer sorgfältigen Arbeit

**Die Landessieger 2025:**

- Welschriesling:** Weingut Burger, Gersdorf/F.
- Weißburgunder:** Weingut Koller, Kitzeck
- Morillon:** Weingut Grabin, Labuttendorf
- Riesling:** Weingut Felberjörgl, Kitzeck
- Sauvignon Blanc:** Weingut Bockmoar, Wildon
- Muskateller:** Weingut Adam-Lieleg, Leutschach
- Traminer/Gewürztraminer:** Weingut Tomaschitz, Klöch
- Scheurebe:** Weingut Perner, Ehrenhausen
- Schilcher:** Der Peiserhof, Elbiswald
- Schilcher Orts- & Riedenwein:** Weingut Friedrich, St. Stefan/St.
- Burgunder ortstypisch:** Weingut Marko, Ehrenhausen
- Sauvignon Blanc ortstypisch:** Weingut Ulrich, St. Anna/A.
- Riedenwein Burgunder:** Weingut Ulrich, St. Anna/A.
- Riedenwein Sauvignon Blanc:** Weingut Ulrich, St. Anna/A.
- Prädikats-/Süßwein:** Weingut Felberjörgl, Kitzeck
- Sekt:** Sekt Anna, St. Anna am Aigen
- Blauer Zweifelt:** Weinbau Labanz, Oberhaag
- Rotwein Vielfalt:** Weingut Deutsch, Mitterdorf/Raab



Foto: Lienhardt

**GRILL on HILL STEAK & MEER**

**MEET & EAT im WEINGARTEN MEETWOCH 17:30**

**Bruchmannkapelle 8350 WEINBERG/RAAB**

**TOP WINZER & LIVE MUSIK**

18. Juni COLLENE Kris Wyatt & Contra	09. Juli WEINHOF PLATZER Four in Session	23. Juli KOWALE BillDown	13. Aug. KONRAD Stranger in the Family	20. Aug. DOMITTNER Six Gin
--	--	--------------------------------	--	----------------------------------

**EINTRITT FREI**

**www.bruchmanns.at**  
Kontakt: info@bruchmanns.at



## Neuer Verkostungsraum beim Weinbauer vom Hopfer

Mario ist der Weinbauer vom Hopfer - und das aus Überzeugung! Schon sehr früh wurde dem Tieschener bewusst, dass seine Zukunft und Passion im Weinbau liegen. Mario's Herangehensweise bei der Vinifizierung ist stets bedacht, sorgfältig und fokussiert. Seine Weine sollen anspruchsvoll sein, aber niemals überfordern. Im Vordergrund steht immer das Trinkvergnügen. Mario's Anspruch ist, das Beste aus jedem Jahrgang herauszuholen - kompromisslos und konsequent. Die Eröffnung des neuen Verkostungsraumes am Königsberg stellt ein weiteres Highlight in der Weiterentwicklung des Betriebes dar. Mario und Viktoria Hopfer konnten dazu zahlreiche Gäste begrüßen, darunter Bgm. Martin Weber, der im Namen der Gemeinde zur regionalen Investition gratulierte.

## Alexander und Werner sind überzeugt von PIWI

Im Jahr 2013 erhielt Werner J. Resch aus Berndorf bei Kirchberg/Raab das Aupflanzrecht, zwei Jahre später konnte der Werbe-Experte erste Trauben ernten. Zusammen mit seinem Schwiegervater Alexander Sükar keltert er von Beginn an nur PIWI-Sorten. PIWI-Weine sind nachhaltig produzierte Weine aus Rebsorten mit Resistenzeigenschaften. Diese Rebsorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf und ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Daher sind diese robusten und innovativen Rebsorten eine naheliegende Ergänzung zu herkömmlichen, traditionellen Rebsorten mit intensivem Pflanzenschutz. Und der Erfolg gibt den beiden Quer-einsteigern recht. Sie konnten für ihre

Weine, die unter der Marke „yeltsberg“ vertrieben werden, schon zahlreiche nationale und internationale Preise einheimen. Neu im Programm sind ein blaufränkischer Rosé-Schaumwein mit dem klingenden Namen „Aurora“ und

der gemischte Satz „Solero“ aus den Sorten Sauvignon gris, Cabernet blanc und Bronner - ein fruchtiger Sommerwein. Die Anbaufläche beträgt ca. zwei Hektar, etwa 4.000 Flaschen bringen die Nebenerwerbswinzer pro Jahr auf den Markt.



Alexander Sükar und Werner J. Resch stehen hinter der PIWI-Wein-Marke „yeltsberg“.



### Vom Sicherheitstag zur Chormusik - ein ungewöhnlicher Weg mit viel Herz

Manchmal findet das Leben Wege, die man sich nie hätte träumen lassen. In meinem beruflichen und privaten Leben durfte ich bereits viele spannende Projekte umsetzen: Ich habe Hochzeitsmessen organisiert, eine Jagdmesse betreut, zahlreiche Konzerte auf die Bühne gebracht - von Julian le Play bis zu den Wiener Sängerknaben. Beruflich darf ich als Angestellter des Zivilschutzverbandes Steiermark bei aufwendigen Sicherheitstagen mit Einsatzorganisationen wie der Spezialeinheit COBRA oder dem Österreichischen Bundesheer zusammenarbeiten und realitätsnahe Einsatzübungen präsentieren. Aktuell richte ich die Distriktskonferenz des Rotary Distrikts 1910 aus - eine große Ehre, die größte Veranstaltung des Jahres für Rotary zu organisieren.

Doch, dass ich eines Tages einem Chor vorstehen würde - und das als Nicht-Sänger - hätte ich nie erwartet. Jetzt bin ich Obmann des Stadtchors Feldbach, der heuer sein 175-jähriges Bestehen feiert. Gemeinsam mit meiner Frau darf ich diesen traditionsreichen Chor mit viel Herz und Demut in die Zukunft führen.

Es ist eine tägliche Herausforderung, bei der man sehr viel lernt - aber auch ein großes Geschenk. Chorgesang verbindet Generationen, schafft Gemeinschaft und leistet einen unschätzbaren Beitrag zum gesellschaftlichen Leben. Mit den Jubiläumsfeierlichkeiten im heurigen Jahr möchten wir das sichtbar und hörbar machen.

Ich lade Sie herzlich ein, bei einer unserer Veranstaltungen vorbeizuschauen. Entdecken Sie die alles durchdringende Kraft der Musik - und vielleicht auch Ihre eigene Stimme. ✨  
Ihr Günther Macher



Vulcano Schinken repräsentiert das Steirische Vulkanland ab sofort im Wiener Palais Ferstel.

### Neueröffnung der Vulcanotheke in Wien

Im wunderschönen Palais Ferstel, das an die Mailänder Passage erinnert, eröffnete die Vulcanotheke mit neuen Pächtern - die Familie Heinisch - neu und verwöhnt ab sofort die Wiener und alle Personen mit verwöhnten Gaumen mit neuesten Kreationen rund um den Vulcano Schinken. Die Getränkekarte umfasst ein breites Sortiment vor allem steirischer Weine. Darüber hinaus gibt es ausgefallene Spezialitäten von Produzenten aus dem Steirischen Vulkanland.

Dazu gesellen sich weitere Erzeugnisse von Vulcano wie Speck, Speckfrüchte, Salami-Produkte oder die beliebten Vulcanossis. Erweitert wird das angebotene Sortiment durch Käse, Saucen, Pesti und Eingelegetes von Haberl & Fink und weite-

re Spezialitäten aus dem Vulkanland.

Ein breites Weinsortiment u.a. vom Weingut Thaler aus Bad Waltersdorf und dem Weingut Krispel aus Straden bieten zu diesen exquisiten Jausen den würdigen Begleiter. Als absolute Neuheit können in der Vulcanotheke alle Vulcano-Produkte bestellt werden, die dann zu einem gewünschten Termin innerhalb Europas geliefert werden.

Die Bar wurde vom bekannten Floristen Andreas Stern gestaltet. Für Fleisch-Liebhaber gibt es einen „Schinkenhimmel“, in dem die verschiedenen Vulcano-Schinken heranreifen. Einige Stammkunden haben ihren Schinken sogar mit Brennstab markiert - sozusagen die neue „Schinkenbank“.



### Neuer Landwirtschaftskammer-Präsident

Mit überwältigender Mehrheit wählte das Bauernparlament Andreas Steinegger zum neuen Präsidenten der steirischen Landwirtschaftskammer. Er folgt Franz Titschenbacher, der zwölf Jahre diese Spitzenposition innehatte. Mit Maria Pein als Vizepräsidentin bildet Andreas Steinegger das Präsidium der steirischen Landwirtschaftskammer.

Er werde eine starke und überlegte Stimme für die steirischen Bauern sein, sagte der neue Kammerpräsident in einer ersten Reaktion nach seiner Wahl. „Mein Herz schlägt für die Bauern. Daher werde ich mich mit voller Kraft und klarer Sprache für die Anliegen der steirischen Bauern und bäuerlichen Jugend einsetzen“, unterstrich

Steinegger, der seine neue Aufgabe mit Respekt und Freude ausüben wird. Der neue Präsident erhielt bei seiner Wahl vom Bauernparlament 97,4 Prozent der abgegebenen Stimmen. Er dankte für das große entgegengebrachte Vertrauen.

„Die Klimakrise ist eine große Gefahr für die Land- und Forstwirtschaft. Mit der klimafitten Acker-, Grünland- und Forstwirtschaft steuern wir ebenso dagegen wie mit neuen Züchtungen, Humusaufbau, verstärkter Holzverwendung und einem guten Wassermanagement. Mit erneuerbaren und nachwachsenden Energieträgern hat die Land- und Forstwirtschaft auch einen wichtigen Hebel in der Hand, den Klimawandel zu bremsen“, betonte Steinegger. ✨



Franz Titschenbacher übergab sein Präsidenten-Amt an Andreas Steinegger (li.).

Foto: Van Luelik

Foto: Landwirtschaftskammer Steiermark



## Zehn Jahre meisterliche Edelbrände

Die Familie Semlitsch aus Deutsch-Haseldorf bei Klöch gehört seit Jahren zu den besten Edelbrandproduzenten der Welt. Professionell produziert sie seit 2015 Hochprozentiges in vielfach prämierter Qualität.

Das Jahr 2024 war für Gertrude und Franz Semlitsch ein besonderer Jahrgang. Es war ein starkes, herausforderndes Jahr mit letztlich sehr guter Qualität. Bei der steirischen Landesbewertung 2025 holten sie sich mit dem Tresterbrand den Landessieger-Titel und zusätzlich zehn Goldmedaillen (für Himbeerbrand, roter Williamsbrand, Apfel-Elstarbrand im Holz, Birnenbrand, Zwetschenbrand, Marillenbrand, Weichselbrand, Kirschbrand sowie zwei Liköre Haselnuss und Kokos-Ananas).

Bei der Bundesbewertung 2025 in Wieselburg wurde das Duo dreifacher Bundessieger (mit dem „Goldenen Stamperl“ ausgezeichnet) mit dem Tresterbrand, Williams Strong-Spirit sowie dem Obstler und erhielten außerdem vier Goldmedaillen (Zwetschenbrand, Apfel-Elstarbrand, Kirschbrand und Himbeerbrand).

Dass sie auch international gut mithalten können, bewiesen sie bei der „Destillata 2025“ in Bozen, wo sie wieder in den Kreis der auserwählten Destillieren

aufgenommen wurden und drei Goldmedaillen mit nach Hause nehmen konnten (für Williamsbrand, Tresterbrand, Apfel-Elstarbrand im Holz).

„In die Brände kommen nur die schönsten und besten Früchte und das schmeckt man auch im fertigen Produkt. Bei Führungen durch unseren Betrieb, für die eine telefonische Voranmeldung erforderlich ist, erklären zwei Sommeliers den Kunden, wie das Produkt entsteht und wie echte Qualität schmeckt und riecht“, erklärt Franz Semlitsch.



Bundesverkostung



Destillata international

Begonnen hat er mit dem Brennen bereits im Jahr 2000, so richtig professionell agiert er aber seit 2015 - das Jahr, in dem er sein erstes „Goldenes Stamperl“ gewonnen hat. Karriere-Höhepunkt war 2021 der Titel „Nationensieger“ bei der „Destillata“ sowie die Auszeichnung „Destillerie des Jahres international“.

Trotz der Erfolge bleibt der Mann mit dem sensiblen Gaumen und der „feinen“ Nase stets rastlos, aber umso ideenreicher und höchst qualitätsorientiert. ✨



Landesbewertung



Fotos: Lienhardt, Semlitsch Naturprodukte

# Terra Cervisiae Schützing



Fotos: Flor, Kirchengast

von  
Guido  
Lienhardt

## Craft-Bier mit Ortsbezug

Fruchtbier, mit schwarzen Ribiseln aus eigenem Anbau gebraut (saisonal - Sommer)

### Cassis

Bei Stefan Kirchengast aus Schützing ist sicher nicht Hopfen und Malz verloren - im Gegenteil. Der 32-jährige Obstbauer ist seit Kurzem auch leidenschaftlicher Bierbrauer.

Angefangen hat alles vor fünf Jahren mit „a bisserl kochen“ im Rexhef'n der Mama. Heute gibt es eine überschaubare Menge an wunderbaren Craft-Bieren, die seit 2024 biologisch hergestellt und zertifiziert sind. Auslöser für die mittlerweile vorhandene Sortenvielfalt war der Wildhopfen, der in großen Mengen rund um den Kirchengast-Hof wächst.

Was früher eher als Unkraut eingestuft wurde, zählt heute zu den wichtigsten Geschmacksgebern, wie z.B. für die Sorte „Schützing“. Aktuell produziert Stefan Kirchengast etwa 7.200 Flaschen Bier (0,33 Liter) pro Jahr, aufgeteilt auf sechs „Städte-Sorten“ sowie drei saisonale Varianten (Ostern, Sommer, Weihnachten).

Ziel ist, in den nächsten Jahren bis 20.000 Flaschen pro Jahr zu produzieren. Und beim Bier allein wird es wohl nicht bleiben. Seit Kurzem stellt Stefan auch Bieressig her,



„Da unsere Biere alle sehr sorgfältig, aber eben in Handarbeit und mit natürlichen Rohstoffen hergestellt werden, können sie sich von Brauvorgang zu Brauvorgang in Farbe, Aroma und Geschmack minimal unterscheiden. Was sich jedoch über alle Sude hinweg fortsetzt, ist die hohe Qualität der verarbeiteten Rohstoffe sowie die daraus entstehenden Produkte.“

**Stefan Kirchengast,  
Bierbrauer**

und zwar sortenreine Essige aus seinen verschiedenen Biersorten. Aktuell sind Santorin, Sorrent, Kornberg und Riegersburg verfügbar.

Erhältlich ist das „Terra Cervisiae“ u.a. ab Hof in Schützing, im Genusshotel Riegersburg, beim Sekt Kulinarium Schützing (neben dem Zotter) und im Lagerhaus Feldbach. Bester Ort für eine Verkostung ist in nächster Zeit das Bierfestival auf Schloss Kornberg, das am 16. August ab 14 Uhr stattfindet.

Ach ja, was bedeutet eigentlich der Name „Terra Cervisiae“? Beide Wörter kommen aus dem Lateinischen und stehen für Erde/Land/Welt bzw. Bier - also quasi „Die Welt der Biere“.

Details zu Besichtigungen am Obsthof Kirchengast findet man auf der Homepage [www.kirchengast.eu](http://www.kirchengast.eu).



### Havanna

India Pale Ale



### Santorin

Porter



### Jerusalem

Rauchbier (saisonal - Ostern)



### Riegersburg

Honigbier, mit Honig aus eigener Imkerei gebraut



### Oberndorf

Gewürzbier, mit verschiedenen weihnachtlichen Gewürzen gebraut (saisonal Weihnachten)



### Kornberg

mit Holunderblüten aus eigenem Anbau verfeinert



### Schützing

Single-Hop Pale Ale, ausschließlich mit Hopfen aus eigener Wildsammlung gebraut



### Sorrent

Pale Ale



# 100 Prozent Bio-Genuss

Die Bio-Genussabende der „Steirischen Biomodellregionen“ sollen ein kulinarisches Selbst-Bewusstsein in der Region etablieren, regionale Rezepte mit biologischen Produkten vorstellen und die Betriebe entlang der Genuss-Wertschöpfungskette (Bio-Produzenten + Handel + Verarbeitung + Dienstleistung) miteinander verbinden. Durch die Vernetzung und persönliche Vorstellung der Produzenten lernen die Konsumenten die Menschen kennen, die hinter den Produkten stehen und holen sie aus der Anonymität.

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

Traditionelles, Neues und Unerwartetes aus der regionalen Küche und köstliche Produkte aus der Region stehen im Mittelpunkt der Veranstaltungsreihe



- Die Bio-Produzenten des Genussabends:**
- Kreuzgrabenhof, Maximilian Glanz, Kapfenstein
  - Gut behütet Pflzmanufactur, Michaela Friedl, St. Stefan/R.
  - Biohof Steki, Familie Kickenweiz, Riegersburg
  - Biohof Krenn, Gottfried und Rosi Krenn, Kapfenstein
  - Pock's edel:fisch, Thomas Pock, Bruck/Lafnitz
  - Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein



**Durch den Abend führte Ernst Heuberger, Christof Winkler-Hermaden beschrieb die dazu passenden Weine.**

„Bio-Genussabend“. Die Köche, so wie kürzlich auf Schloss Kapfenstein Kelwin Meßner, zaubern aus regionalen Köstlichkeiten, die gerade Saison haben, fünf Gänge - Tradition trifft Innovation, perfektes Handwerk frische Ideen und vom Putz bis zum Stingl wird alles verkocht.

50 geladene Gäste genossen ein Menü aus regionalen, saisonalen Delikatessen - begleitet von Bio-Weinen der Gastgeberfamilie Winkler-Hermaden. Geschichten von Bio-Bauern aus der Umgebung und Weinbeschreibungen von Christof Winkler-Hermaden ergänzten den kulinarischen Hochgenuss.

Die bisherigen Bio-Genussabende führten zu wunderschönen Plätzen und Restaurants im Vulkanland und haben die Gäste schon auf Schloss Kapfenstein, bei Krenn 49 in Edelsbach, auf Schloss Kornberg und im Restaurant Malerwinkel in Hatzendorf verzaubert.

Die teilnehmenden Bio-Betriebe ließen die Gäste an ihrer Bio-Philosophie teilhaben und beeindruckten mit authentischen Geschichten aus der Praxis. ➔



**Spargel - Radieschen - Walnuss**  
mit Ofentomaten und Brot  
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark 2024



**Welschriesling Rahmsuppe**  
mit Schwarzbrot-Croutons  
Weißburgunder Vulkanland Steiermark 2024



**Saibling Mangold**  
Burre Blanc Kräutersäbblinge  
Grauburgunder Kapfensteiner Schlosskogel 2020



**Lammrücken im Kräutermantel**  
mit Navette Rhabarber Polenta  
Olivin 2020



**Holunder Erdbeere**  
mit weißer Schokolade  
Süßwein Riesling Grafenschatz

# Die steirischen Bio-Modellregionen: Bio verbindet und schafft neue Kooperationen

Der Aufbau von nachhaltigen Kooperationen ist ein wesentliches Element der Bio-Modellregion im Steirischen Vulkanland. Gemeinsam mit dem Studiengang „Gesundheitsmanagement im Tourismus“ und im Seminar „Nachhaltiger Ländlicher Tourismus“ wurden Projektideen für Bio-Betriebe entlang der Wertschöpfungskette entwickelt.



Exkursionsstart mit den Studentinnen der FH Joanneum

In der Bio-Modellregion Vulkanland wurden im letzten Jahr mehr als 20 Veranstaltungen organisiert, um Konsumenten, Interessensvertreter, Landwirte, Unternehmen und Verarbeiter über biologischen Landbau und Lebensmittel direkt zu informieren. Dabei war es wichtig, die Möglichkeiten und Herausforderungen, die sich bei der Umsetzung neuer regionaler Bio-Absatzmärkte ergeben, herauszuarbeiten.

**Ziel des Projektes mit der FH Joanneum**  
Die innovativen Ideen der StudentInnen sollen Aspekte wie die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie, Logistik, Kommunikation und Steigerung der regionalen Wertschöpfung umfassen. Wichtig dabei ist, unterschiedlichen Unternehmen, die an der Vermarktung, bzw. dem Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln beteiligt sind, eine Reihe von detaillierten Projektideen zu liefern.

Im Projekt mit dabei sind Gottfried und Rosi Krenn vom Biohof Krenn, Katharina, Christof und Georg Winkler-



Georg Winkler-Hermaden brachte auf Schloss Kapfenstein seine Expertise zum Thema Bio ein.

Hermaden vom Schloss Kapfenstein, Stefanie und Daniel Kickenweiz vom Biohof Steki sowie Gabriele Grandl vom Sonnenhaus Grandl.

auch von der Vorlage eines Ideenpools für mögliche Umsetzungsmaßnahmen. Sie bekommen eine Sicht von außen auf die Unternehmen und die Bio-Modellregion Vulkanland.

**Die Projektideen werden...**

- sich an den Erwartungen, Bedürfnissen und Wünschen der Projektpartner orientieren.
- innovativ, kreativ und zukunftsorientiert, aber auch praxisnah und geschäftsorientiert sein.
- Lust auf deren Umsetzung machen.
- den Projektpartnern präsentiert und laufend evaluiert.

**Machen Sie mit!**

Entdecken Sie die Bio-Vielfalt und nutzen Sie unsere Angebote!



[www.bio-modellregionen.at](http://www.bio-modellregionen.at)

Die Steirischen Bio-Modellregionen und die Projektpartner profitieren genauso vom Austausch und Kontakt zu Studierenden und Lehrenden der FH Joanneum Bad Gleichenberg wie

Auf dem Weg zu

# 100% Bio

100% Miteinander

[www.bio-modellregionen.at](http://www.bio-modellregionen.at)



Fotos: Biener-Oberzaucher

## HLW / FSB Mureck wird zur Genuss-Schule

An der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Mureck ist Regionalität nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Praxis. Hochwertige regionale Lebensmittel in der Küche, ein eigener Kräuter-, Gemüse-, Obst- und Weingarten vor dem Haus bis hin zu vielfältigen Diplomarbeiten bezeugen das eindrucksvoll.

Damit lag es für den Clusterleiter Christof Biener-Oberzaucher nahe, dies auch im Namen der Schule zu verankern: „In der Vulkanland Genuss-Schule spiegelt sich unser Verständnis einer modernen HLW wider: Die Veredelung regionaler Lebensmittel auf höchstem Niveau“. Die ideale Verbindung von Theorie und Praxis, gute Teamfähigkeit und -arbeit sowie

das gelebte Miteinander auf Augenhöhe in der Schule sind für ihn neben der Kompetenz in Wirtschaft und Informationstechnologie Schlüsselfaktoren für den Erfolg der Schule und deren Schüler.

Vulkanland-Obmann Josef Ober freut sich über die Initiative und konnte sich auch selbst von der Qualität überzeugen: „Die Absolventen der Vulkanland Genuss-Schule sind nach einer hervorragenden Ausbildung bestens vorbereitet, die kulinarische Region und die vielen Lebensmittel-Betriebe des Vulkanlandes in die Zukunft zu führen.“

Der Standort an der Vulkanland Route 66 und in der schönsten Aulandschaft der Region wirkt wie eine Bestätigung für das attraktive Bildungsangebot. ↩



Foto: Hutter



Die Winzerfamilie Hutter (Franz, Gattin Ingrid und Sohn Jakob) übergab den neuen Messwein persönlich an Pfarrer Markus Schöck.

## Burgunder-Trilogie ist der neue Feldbacher Messwein

Der Feldbacher Pfarrer Markus Schöck wollte, dass sein Messwein aus der Region kommt und rief daher zur Blindverkostung auf. Aus 16 eingereichten Weinproben wurde von einer Experten-Jury der Siegerwein für den Seelsorgeraum Feldbach ermittelt: Gewonnen hat das Weingut Hutter aus Reiting (Stadt Feldbach). Franz Hutter und sein Sohn Jakob wählten dafür die Burgunder-Trilogie 2020 vom Ried Reitingbergen Vulkanland Steiermark DAC 2020. Dieser Wein ist ein Cuvee aus Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder. Er wird im Barrique-Fass ausgebaut und reift zwei Jahre. „Er ist eher auf der milden Seite und daher auch schon für Frühmessen geeignet“, meint Franz Hutter mit einem Augenzwinkern. ↩

## Scharlemanje 2022: Pinot-Noir-Rarität vom Scharl

Im stilvoll inszenierten Gerberhaus in Fehring präsentierten Josef und Andrea Scharl ihren neuen Scharlemanje Pinot Noir Reserve 2022

den geladenen Gästen. Die Räumlichkeiten rötlich in Szene gesetzt von Andreas Stern und begleitet von einem grandiosen Coq au vin von Haubench Koch Walter Triebel, wurde der Abend zu einer stimmigen Verbindung aus Wein, Kulinarik und Atmosphäre. Ein Jahrgang mit Charakter- und ein Event, das noch lange in Erinnerung bleibt.

Der Scharlemanje 2022 aus dem Hause Scharl hat an diesem Abend gezeigt, wofür er steht: Für Zeitgeist mit Tiefe, Geschichten- und Momente, die wir leben. ↩



Fotos: Broboters

# Handwerk



Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt, Bergmann, Rauch Tabak KG, privat

# Ein Fest des Flechtens - für besondere Handwerkskunst

Naturverbunden, langlebig, kreativ und nachhaltig: Die Korbflechterei ist im Herzen des Steirischen Vulkanlandes tief und lebendig verankert. Mitte Juni wurde dieses traditionsreiche Handwerk in Feldbach mit einem Fest gebührend gefeiert.

von Christian Knittelfelder



Regionale Korbflechter schufen den „Vulkan-Korb“.

Früher war in bäuerlichen Familien das Handwerk als praktische Notwendigkeit für den Alltag weit verbreitet. Besonders rund um Straden, Gnas und Bad Radkersburg prägten wandernde „Korbmacher“ das ländliche Leben. Im Vulkanland wird die Geschichte heute in kunstvoll geflochtenen Werken und Kursen bewusst fortgeführt. Das Flechten zählt schließlich zu den ältesten Handwerks-techniken der Menschheit - archäologische Funde belegen, dass schon vor 10.000 Jahren geflochtene Gefäße genutzt wurden.

## Ein Handwerk mit Geschichte - und Zukunft

Im Jänner 1998 initiierten die Gemeinde Stainz bei Straden, der Blaurackenverein und die Naturschutzorganisation EURO-NATUR eine Erhebung der letzten Korbweidenbestände sowie jener Landwirte, die diese noch für die Herstellung von Korbwaren pflegen. Dabei wurden über 40 Standorte mit Korbweiden im Gemeindegebiet dokumentiert. Aus dieser Initiative ging der Korbmacher- und Besenbinderverein Stainz bei Straden hervor - mit dem Ziel, das traditionelle Handwerk und die dazugehörige Kulturlandschaft zu erhalten und weiterzugeben. Für ihr Schaffen rund um den Korbmacher- und Besenbinderball sowie ihre kunstvollen Osterinstallationen wurden die Stainzer 2005 mit dem Steirischen

Volkskulturpreis ausgezeichnet. Seit 2013 gehört Korbflechten ebenso zum immateriellen Kulturerbe. Heute erlebt dieses alte Handwerk erneut eine neue Blüte - getragen von leidenschaftlichen Menschen, die es mit Hingabe bewahren und weiterentwickeln. Die aktiven Gruppen in Gniebing, Straden und Frutten-Gießelsdorf mit regelmäßigen Treffen stehen wie Claudia Stolzer („AugenWEIDENflechtkunst-Kursleiterin und Autorin des Buches „Korbflechten leicht gemacht“), Toni Hebenstreit oder die „Naturgeschichten“ von Helga Lienhart für diese Renaissance.

## Markt der Korbflechter

Unter dem Titel „Markt der Korbflechter“ wurden Mitte Juni Werkende aus ganz Österreich in die Steiermark eingeladen. Der heurige Austragungsort in Feldbach erwies sich dafür als ideal. Als Blickfang diente ein im Vorfeld gemeinsam geschaffener, zwei Meter hoher Weiden-Vulkan. Unterstützt vom Steirischen Vulkanland und getragen vom Engagement der Gniebinger Korbflechterrunde sowie Claudia Stolzer aus St. Stefan/R., entstand eine Veranstaltung, die das breite Spektrum des Handwerks nochmal erweiterte. Rund 20 verschiedene Aussteller präsentierten ihre stilvoll geflochtenen Arbeiten. Ob dekorative Körbe, stilvolle Möbelstücke und Gartendekorationen oder fein gearbeitete Alltagsgegenstände - die Vielfalt ist beeindruckend.



Markt-Mitorganisatorin Claudia Stolzer



Korbflöcherball Stainz im Jahr 2012

dem Ziel ins Leben gerufen, Gleichgesinnte zusammenzubringen, Wissen zu teilen und den Austausch zwischen Generationen und Regionen zu fördern. Die gezeigten Arbeiten aus Weide, Stroh, Kukuruz, Holz oder Gräsern beweisen wieder eindrucksvoll, dass die oftmals meditativ empfundene Flechtkunst auch ein Ausdruck gelebter Kreativität, überlieferten Wissens und nachhaltigen Gestaltens ist. Neben dem Verkaufs- und Präsentationsmarkt konnten Interessierte sich auch selbst am Flechten ausprobieren.

Da die Weidenflechterei bis heute nicht zur Gänze maschinell gemacht werden kann, steht hinter jedem Korb und jeder Weidendekoration auch die Persönlichkeit des Weidenflechters. ➔

[www.korbflechter.at](http://www.korbflechter.at)  
[www.claudia-augeuweide.at](http://www.claudia-augeuweide.at)  
[www.blauracke.at/projekte/korbflechten/](http://www.blauracke.at/projekte/korbflechten/)  
 Formularbeginn

Bettina Gloggnitzer hatte den Markt 2024 im Burgenland mit



Bgm. Johann Winkelmaier, Geschäftsführerin Liane Berghofer und Sohn Franz E. Berghofer sind zuversichtlich, dass es die Berghofer-Mühle in Fehring noch lange als Familienbetrieb geben wird.

## 180 Jahre Berghofer-Mühle

Zeitlos, lebendig, einzigartig - seit 180 Jahren ist die Berghofer-Mühle in Fehring ein Ort, an dem Tradition, Handwerkskunst und die Leidenschaft für das Müllerhandwerk gepflegt werden.

Die erste urkundliche Erwähnung der Mühle stammt bereits aus dem 12. Jahrhundert - ein faszinierender Beweis für die jahrhundertelange Bedeutung des Mühlenhandwerks in der Region. Diese Mühle ist somit ein Dokument der Handwerks-, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte.

Trotz der modernen Welt hat die Berghofer-Mühle nie ihren traditionellen Betrieb und ihre alten Maschinen aufgege-

ben. Als eines der letzten Unternehmen, das noch nach traditionellen Verfahren arbeitet, bewahrt die Familie Berghofer das alte Handwerkswissen, das mittlerweile von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt wurde.

„Wir waren maßgeblich an diesem Prozess beteiligt und sind stolz darauf, diese jahrhundertalte Tradition auch in die Zukunft zu tragen“, betont.

### Seit 1845 ist die Mühle im Familienbesitz - 5./6./7. Generation

- Die Mühle bestand damals bereits aus einer Getreide- und Ölmühle, einer

Säge und dem Wohn- und Wirtschaftsgebäude. Der Antrieb erfolgte mittels Wasserräder.

- 1906: Errichtung einer elektrischen Eigenanlage zur Beleuchtung der Gebäude. Dadurch fand in Fehring erstmals die Elektrizität Anwendung, obwohl es nur eine mit Wasserrad angetriebene kleine Anlage war.
- Erst der Brand der Mühle im Jahr 1915 brachte für Fehring die Elektrizitätsversorgung, als die hölzernen Wasserräder durch eine Francis-Turbine mit Generator ersetzt wurden.
- 1919 schaltete man in Fehring erstmals die elektrischen Lichter ein. Der dafür notwendige Strom wurde von der Berghofer-Mühle geliefert. Bis dahin gab es in Fehring nur Petroleumlicht.
- Kurz vor dem Kriegsende, zu Ostern 1945 kam es zur totalen Zerstörung der Mühle.
- 1968 übernahm Erwin Berghofer (Fünfte Generation) die Mühle. Er führte einige Änderungen, Erneuerungen und Umbauten durch, z.B. Silobauten, Stall- und Mühlenumbauten, Trocknungsanlage uvm.. In seine Zeit fiel auch der Bau des zweiten Kraftwerkes.
- 1999 stiegen Diana, Liane und Isabella Berghofer in den Betrieb ein, seit 2011 führen sie die Mühle gemeinsam. ↪





Wo **TRÄUME**  
**WAHR** werden

Auf zu deinem [www.tischler.at](http://www.tischler.at) in der Nähe!



**IHR**  
*steirischer*  
**TISCHLER**  
...MACHT'S PERSÖNLICH



goldmann



# IN LÄSSIGEN SOMMERLOOKS LEUCHTEN

Ihr Stil, unsere Leidenschaft.

*Seit 1928.*

Mode & Trachten Goldmann Gnas

Gnas 40 | 8342 Gnas | T +43 3151 2275 | [info@goldmann-mode.at](mailto:info@goldmann-mode.at)

Mode & Trachten Goldmann Feldbach

Bürgergasse 22 | 8330 Feldbach | T +43 3152 4180 | [info@goldmann-mode.at](mailto:info@goldmann-mode.at)

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



# RAUCH Natur-Zigarette



Eine Erfolgsgeschichte mit Tabak aus Österreich geht weiter.

Der einzige Tabak-Herstellungsbetrieb in Österreich, die Rauch Tabak KG in Perbersdorf, konnte Mitte April eine Produktneuheit vorstellen: Die Rauch Natur-Zigarette, eine Filter Zigarillo, in einer Zigarettenpackung mit 20 Stück. Sie ist gefüllt mit qualitativ hochwertigem, naturbelassenem, Zigaretten tabak aus Österreich und der Karibik, ohne Zusatzstoffe. „Diese Tabakmischung hat es uns ermöglicht, den günstigen Kleinverkaufspreis von 6,60 Euro festzusetzen“, sagt Produzent Johannes Rauch.

Mit einem Filter und mit dem natürlichen Tabakdeckblatt (anstelle von Papier) ist die Rauch Natur-Zigarette - gesetzlich betrachtet - eine Filter-Zigarillo und wird deshalb auch so bezeichnet. Vom Geschmack und dem Rauchverhalten her ist sie jedoch eine echte Natur-Zigarette - vollmundig und mild zugleich, bei einer mittleren Stärke.

Als Filter-Zigarillo betrachtet, ist sie aktuell die günstigste Zigarillo auf dem österreichischen Markt - und das bei qualitativ hochwertigster Tabakqualität. Die besonders edle, mit Goldprägungen versehene Verpackung, ist in der Größe gleich groß wie eine handelsübliche Zigarettenverpackung.

### Bodenständigkeit und Tradition

Die Familie Rauch steht in allen Belangen des Lebens für Bodenständigkeit. Dazu gehört, neben dem naturnahen Bewirtschaften der eigenen Weingärten im Vulkanland Steiermark, auch das Besinnen auf traditionelle Werte wie Familie, Fleiß und menschliche Zusammenarbeit.

So setzte die Familie Rauch die alte Tradition des Tabakanbaus, die Alois Rauch bis 1980 betrieb, fort. In liebevoller Handarbeit wird der Tabak selbst angebaut und schafft somit die Basis für puren Genuss von 100% österreichischem Naturtabak. Von Hand gerollt, entstehen daraus eine einzigartige Zigarre, eine Mini-Zigarillo, Pfeifentabak und seit 2025 die zuvor beschriebene Zigarette. An dieser Stelle sei zu den Zigarren noch angemerkt: Jede Zigarre ist in einem separaten Glasrohr verpackt (ausgeführt wie ein Mini-Humidor mit kleinen Lüftungslöchern und einem Puffer) und zu je fünf Stück in einer edlen Holzbox verpackt. ↵



**Rauch Tabak KG**

Perbersdorf 30, 8093 St. Peter/O.  
Tel.: 0664 / 73 11 3003  
office@tabak-rauch.at  
www.tabak-rauch.at



Fotos: Bergmann / Vulkanland, Knittelfelder

# Zinnlichkeit Kunst in Miniatur



Das Besondere am Bemalen der winzigen Zinnfiguren liegt in der Kombination aus viel Geduld, großer Präzision, feinem Gespür für Farben und vor allem Hingabe. Es ist weit mehr als nur „Anmalen“ - es ist „zauberhaftes Kunsthandwerk“.

von Christian Knittelfelder

Zeitintensiv, mit ruhiger Hand und voller Liebe zum Detail - Ingeborg Zechmann aus Lödersdorf bei Riegersburg hat vor gut 17 Jahren ihre Faszination für das filigrane Bemalen von

Zinnfiguren entdeckt. Jede ihrer Figuren ist ein kleines Unikat, sorgfältig mit dünnen Pinseln von Hand gestaltet. Die Miniaturen, mit denen sie arbeitet, sind unterschiedlich groß - meist zwischen drei und zwölf Zentimeter, je nachdem, für welchen Zweck oder welche Epoche sie angefertigt wurden.

Ihre ersten Erfahrungen sammelte sie in einer traditionsreichen Wiener Zinngießerei. „Es waren ein paar Zinnsoldaten und ein kleines Pferd“, erinnert sich die heute 70-Jährige gern. „Komm, ich zeig dir mal, was ich alles habe“, sagt sie und führt in den kleinen, eingerichteten Werkraum in ihrer Wohnung. Zahlreiche fertig bemalte Modelle stehen Schlange, aber auch einige, die noch darauf warten, vollendet zu werden.

Mit Engelchen, Kränze, Christbäume hat sie angefangen, Geburtsbäume, Brautpaare, Kutschen sowie Tiere folgten auf Bestellung - und die Freude wuchs ständig weiter. „Es ist am Anfang nicht ganz einfach, bis man alle einzelnen Kniffe und Feinheiten für das Bemalen herausgefunden hat.“

Die Detailverliebtheit blieb der Hobbykünstlerin immer erhalten: „Wenn es mir nicht gefällt, will ich die Figur gar nicht hergeben.“ Bei ihr sieht auch kein Werkstück gleich aus, da sie aus dem Gedächtnis arbeitet. „Oft ist das eine reine Gefühlsfrage.“ Manchmal braucht es auch drei bis vier Farbschichten, bis alles beidseitig so harmonisch aussieht und fürs Auge zur Geltung kommt, wie sie es sich vorstellt.

„Ich liebe es, mit Farben zu spielen, Schattierungen zu setzen, um Miniaturen Ausdruck im Gesicht zu geben, um Tiefe, Lebendigkeit und Charakter zu erzeugen - besonders in den kleinen Maßstäben“, verrät die in die Südoststeiermark Zugewanderte.  
Vor zwei Jahren ist die Pensionistin zusammen mit ihrem Hund und ihrem Lebensgefährten von Wien auf's südoststeirische Land gezogen.

**Handwerk teilen**  
Beides, das Zinngießen und das Bemalen, wäre ein viel zu aufwendiger Prozess. „Normalerweise arbeiten fünf Personen an einer Figur - eine zeichnet, eine fertigt die Form an, eine gießt, eine entgratet und eine malt an.“ Deshalb kauft sie die Rohlinge meistens zu. „Ich könnte das gar nicht alles allein schaffen.“ Von Zeit zu Zeit besucht sie Kunsthandwerksmärkte und mag es, wie etwa bei der

Adventausstellung der Gärtnerei Kickenweiz in Riegersburg zu stehen und dort ihre kleinen Besonderheiten unter dem Namen „zauberhaftes Kunsthandwerk“ zu präsentieren und zu verkaufen.  
Über Interessierte, die gerne geduldig basteln, malen und gestalten und eine ruhige Hand haben, würde sich die herzliche Kunsthandwerkerin sehr freuen, ihr Wissen zu teilen, damit dieses schöne Handwerk weitergeführt werden kann. ❖

Kontakt: [kunst.zechmann@gmail.com](mailto:kunst.zechmann@gmail.com) oder 0676 / 4843509





# Niegelhell - einfach beeinDRUCKend

Egal, ob Sie auf dem Weg zur Arbeit unzähligen **Plakaten** und **Bannern** begegnen - wenn Sie im Büro etwas im **Kalender** eintragen, beim Telefonieren auf einer **Schreibtischunterlage** kritzeln, in der Post **Briefe**, **Flugblätter** und **Werbeflyer** durchstöbern oder Sie auf einer Weinflasche den Namen des Weines vom **Etikett** ablesen - all diese täglichen Lebenssituationen (und noch viele mehr) haben eines gemeinsam: Sie verwenden Erzeugnisse, die in einer **DRUCKEREI** hergestellt werden.

Richard Niegelhell junior aus Leitring (Gemeinde Wagna) ist vor rund 35 Jahren bei der Suche nach einer Lehrstelle eher zufällig auf den Beruf des „Flachdruckers“ (so lautete damals die offizielle Berufsbezeichnung des klassischen Offsetdruckers) gestoßen. Doch schon bald entwickelte er eine Leidenschaft für diese Tätigkeit und nach Abschluss seiner Lehre war für ihn schnell klar: „Ich mache mich selbstständig!“

Schließlich hat der damals 24-Jährige im Jahr 2000 die „Druckerei Niegelhell“ gegründet und seine erste Druckmaschine, eine gebrauchte GTO 46, gekauft.

Gemeinsam mit zwei Freunden hat er diese in Salzburg selbst abgeholt und in der Garage seines Elternhauses aufgebaut. Mit einem kleinen Maschinenpark, bestehend aus einer Falzmaschine (mit selbstgebaute Zählwerk!), einer Schneidemaschine mit handbetriebener Kurbel

und einer Foldnak Heft-/Falzmaschine konnte nun richtig gestartet werden. So wurden in besagter Garage dann die ersten Druckaufträge gefertigt, anfangs freilich noch alles etwas improvisiert. So war sein Schlafzimmer zum Beispiel tagsüber auch das offizielle Büro der Firma und jeder freie Zentimeter wurde für die Produktion genutzt.

Das Geschäft lief gut. In den darauf folgenden Jahren konnte Richard Niegelhell seine ersten Mitarbeiter einstellen und den Maschinenpark erstmalig ein wenig erweitern. 2004 wurde mit dem Bau des neuen und jetzt bekannten Firmengebäudes begonnen, das etwa zwei Jahre später in Vollbetrieb ging. Auch einige neue Maschinen zogen mit ein. Mit einer neuen Offsetmaschine, einem Hercules-Belichter, einer modernen Falzmaschine und einer Zeitungsstraße hat Richard Niegelhell seine Druckerei auf das nächste Level gehoben.

Ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte stellte 2008 die Einrichtung der neuen „Abteilung LFP“ (Large Format Printing - zu deutsch: Großformatdruck) dar. Seither können auch Großbogenplakate, Banner und Planen sowie Schilder, Outdoor-Kleber und Klebeschriften hergestellt werden. Später folgten weitere Maschinenerweiterungen sowie die Errichtung einer Lagerhalle.

„In unserer Branche ist Stillstand mit einem Rückschritt gleichzusetzen“, betont Richard Niegelhell und meint weiter: „Allein, wenn ich daran denke, welche technische Entwicklung das Druckwesen in den letzten drei Jahrzehnten gemacht hat, ist man gezwungen mitzuhalten, um konkurrenzfähig zu bleiben. Auch wenn das bedeutet, regelmäßig ganz schön ordentlich - wie kaum in einer anderen Branche - investieren zu müssen!“ Aus diesem Grund wurde die Druckerei im vergangenen Jahr ein weiteres Mal



massiv erweitert. In der neu zugebauten Produktionshalle haben nun eine Komori Ganzbogen-Offsetdruckmaschine, eine Zusammentragstraße, eine neue Falzmaschine, ein Klebebinder sowie ein Drei-Seiten-Schneider ihren Platz gefunden.

Auch die Umwelt liegt der Druckerei Niegelhell sehr am Herzen: So wird zum Beispiel durch die neu errichtete Photovoltaik-Anlage am Dach ein Großteil des benötigten Stroms selbst hergestellt und beim Einkauf des Papiers bzw. der Materialien sehr auf Umweltfreundlichkeit geachtet.

Dass trotz zunehmender Digitalisierung die Druckbranche auch in Zukunft eine wichtige Rolle spielen wird, davon ist Richard Niegelhell überzeugt: „Sicher hat sich das Druckverhalten in den letzten Jahren verändert - die Tendenz geht eindeutig weg von Massensendungen und hin zu mehr Veredelung, Qualität und nachhaltigen Materialien. Aber ein Druckwerk ist am Ende doch das Beständigere, weil man es anfassen und einfach weitergeben kann.“

Der Abschluss der Betriebserweiterung sowie das 25-jährige Bestehen der Druckerei wird nun aus gutem Grund ordentlich gefeiert. Geschäftspartner,

Kunden und Freunde sind Ende August herzlich zum „Tag der offenen Niegelhell-Tür“ eingeladen. „Wir sind sehr stolz darauf, dass wir noch eine Druckerei sind, die alles selbst und hier vor Ort pro-

duziert - und das möchten wir auch gerne herzeigen. Die Kunden sollen auch die Menschen kennenlernen, die ihre Ideen und Produkte in die Realität umsetzen“, so Richard Niegelhell.

**Tag der offenen NIEGELHELL-TÜR** **WIR FEIERN**

**Freitag, 29. August 2025 10-16 Uhr**

**8435 Leitring Leitringer Hauptstraße 23**

Das Team der Druckerei Niegelhell freut sich auf Ihr Kommen!

- ) Bratwürstel und Getränken
- ) Einblick hinter die Kulissen
- ) Führungen durchs Firmengebäude



Fotos: Lienhardt, Niegelhell, Holler, 123rf.com



**Tourismusverband-Vorstand: Philip Borckenstein-Quirini (Vorsitzender-Stv.), Sonja Skalnik (Vorsitzende), Veronika Kollmanitsch (Finanzreferentin) und Geschäftsführer Christian Contola**

## Hervorragende Nächtigungszahlen

Positive Zahlen trotz schlechter Prognosen, eine eindrucksvolle Sonderkampagne, erfolgreiche Projekte und ein optimistischer Blick in die Zukunft: Der Tourismusverband Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland zog bei der Vollversammlung 2025 im Congress Loipersdorf einen Schlussstrich unter die Vergangenheit und arbeitet ab sofort nur noch an einer erfolgreichen Zukunft.

Dass die Arbeit des Tourismusverbandes Thermen- & Vulkanland in den letzten Jahren und so auch 2024 eine

ausgezeichnete war, bestätigen viele positive Zahlen. „Und diese erfolgreiche Arbeit werden wir in den nächsten Jahren fortsetzen. Wir haben mit unseren sechs Thermen perfekte Rahmenbedingungen, dazu kommen unsere Spitzen-Kulinarik und viele andere Attraktionen, die das Thermen- & Vulkanland zu einer Top-Destination in der Steiermark machen.

Den größten Anteil daran haben die kreativen Betriebe in der Region, die immer wieder für ihre Leistungen ausgezeichnet werden oder Preise für ihre

Produkte gewinnen“, bekräftigte Vorsitzende Sonja Skalnik.

### Zartes Plus

Besonders erfreulich waren einmal mehr die Nächtigungszahlen, die Geschäftsführer Christian Contola präsentierte. Trotz schlechter Prognosen stand am Ende des Jahres 2024 mit 2.100.093 Nächtigungen ein zartes Plus von 0,5 Prozent. „Und das, obwohl wir um einige Betten weniger haben als andere Regionen“, so Contola, der auch auf den Wirtschaftsfaktor Tourismus im Thermen- & Vulkanland hinwies. Im Tourismus sind in dieser Region über 6.000 Menschen beschäftigt, die für einen Umsatz von ca. 252 Millionen sorgen.

Das Jahr 2024 konnte mit einem Gewinn von 83.137 Euro abgeschlossen werden. Ein kraftiges Plus gab es bei den Interessentenbeiträgen und bei der Nächtigungsabgabe. Im Voranschlag 2025 wird bei Einnahmen und Ausgaben von je 4.970.200 Euro zumindest wieder eine schwarze Null angestrebt.

Stolz zeigten sich die Tourismus-Verantwortlichen über die vielen Investitionen, die in der Region getätigt wurden und wieder neue Gäste bringen sollen. ➔

Foto: Thomaser



Foto: Steiermark Tourismus / pixelmaker.at

## Thermen- & Vulkanland ist eine zertifizierte Wanderregion

Im Rahmen der Vollversammlung des Tourismusverbandes Thermen- & Vulkanland wurden drei Gemeinden (Bad Loipersdorf, Unterlamm und Riegersburg) und fünf Betriebe (in Bad Loipersdorf der Birkenhof, in Unterlamm das Weingarten Resort und die Villa Thermale sowie in Riegersburg das Genusshotel und das Camping Resort als neue Mitglieder von „Österreichs Wanderdörfern“ vorgestellt und die Erlebnisregion als zertifizierte Wanderregion prämiert.

Herzstück des Thermen- & Vulkanlandes sind die sechs Thermen der Region, welche der Region nicht nur einen Teil des Namens, sondern auch höchste touristische Qualität verleihen. Neben diesen touristischen Aushängeschildern ist der Tourismusverband sehr bemüht, die so facettenreiche Breite seines touristischen Angebots entsprechend darzustellen. Die Gäste von heute trachten nach Abwechslungsreichtum und Vielfalt im touristischen Angebot, aus dem sie individuell wählen können.

Dementsprechend setzt das Thermen- & Vulkanland im Bereich der Bewegungsthemen neue Akzente und ist 2024 der österreichweit agierenden, bedeutenden Angebotsgruppe von „Österreichs Wanderdörfer“ beigetreten. Diese Gruppe verbindet rund 40 hochklassige

Wanderdestinationen vom hochalpinen Lech/Zürs bis zu voralpinen Regionen im Osten des Landes.

Der Region des Thermen- & Vulkanlandes kommt dabei im Südosten Österreichs mit seiner sanften Hügellandschaft und dem milden Klima eine besondere Rolle zu, kann man sich hier doch das ganze Jahr über vom „Frühen Frühling“, dem „Sommer voller Genuss“, dem „Goldenen Herbst“ bis zum „Winterwandern“ dem Wandersport und der „Magie des Wanderns“, wie es im entsprechenden Slogan auch so bedeutungsvoll verspricht, hingeben. ➔



Foto: Königshofer

## Gold fürs Rogner Bad Blumau bei den juniorSkills Austria

Linda Freißmuth, Lehrling zur Hotel- und Restaurantfachfrau im Rogner Bad Blumau, überzeugte mit ihrem Können bei den diesjährigen Staatsmeisterschaften im Tourismus, den juniorSkills Austria, und sicherte sich Gold. 77 junge Fachkräfte stellten sich den Herausforderungen in den Disziplinen Küche, Hotel Reception und Service. Das Rogner Bad Blumau wurde dabei von den Lehrlingen Linda Freißmuth und Maya Bischoff vertreten. Bestens ausgebildete Nachwuchsführungskräfte sind ein wesentlicher Faktor für den langfristigen Erfolg im Rogner Bad Blumau.

„Es freut mich, dass unsere Lehrlinge ihr Können unter Beweis stellen konnten. Wenn dieses Engagement dann auch noch mit Gold ausgezeichnet wird, ist das eine Bestätigung für unseren gemeinsamen Weg“, so Thomas Scheuchl, HR-Leiter im Rogner Bad Blumau. ➔



**In der Kategorie „Hotel Reception“ wurde Linda Freimuth (re.) österreichweit zur drittbesten Rezeptionistin gekürt. Bereits im Jänner erreichte Linda bei den juniorSkills Steiermark den ersten Platz und somit Gold. Mit dieser Leistung hat sie jetzt die Chance auf eine Teilnahme an den EuroSkills und WorldSkills.**

Foto: Pircher / bild[ART]isten



VULKANLAND  
ROUTE 66

Straße der Lebenslust

Herzliche Einladung zum Sommerurlaub  
an der Vulkanland Route 66

Zwischen Weinbergen, warmen Thermalquellen und Lebenslust zeigt sich das Steirische Vulkanland in den Sommermonaten von seiner allerschönsten Seite. Es erwarten Sie sanfte Hügel mit mediterranem Flair, bereichert mit unglaublich feinen kulinarischen Genüssen und dazu jede Menge Erholung. Wenn das keine Einladung zum Urlaub in der Region ist?

Es klingt wie im Traum! Urlaub im Steirischen Vulkanland ist zu jeder Jahreszeit eine wunderbare Möglichkeit zwischen Weinbergen, Buschenschanken und Thermalenergie zu tanken. Im Sommer ist die Region im Südosten Österreichs mit ihrem mediterranen Ambiente, den sanften Hügeln, dem belebenden und entspannenden Thermalwasser und der exklusiven Kulinarik noch schöner, entzückender, lauer und köstlicher. Darüber hinaus haben Outdoor-Erlebnisse wie Weinwandern, Genussradeln und Sightseeing einfach noch mehr Flair! Vergnüglich ist ebenso der erfrischende Badespaß in den Naturbadeseeen und den vielen Freibädern der Region.

**Vulkanland Route 66**

Malerisch schlängelt sich die Vulkanland Route 66 einmal von Nord nach Süd durch die Region. Die Straße der Lebenslust macht ihrem Namen alle Ehre:

Entlang der 86 Kilometer warten hinter jeder Kurve neue kulinarische Verlockungen darauf, entdeckt und verkostet zu werden. In den über fünfzig Erlebnismanufakturen kommen Besucher bei kommentierten Führungen den edlen Delikatessen ein Stückchen näher: Der Duft von Kaffee steigt in die Nase bei der Kaffeerösterei Maitz. Süßer wird's für Schokoladefans in der Zotter Erlebniswelt. Unzählige Verkostungsstationen, wie dem Schokobrunnen lassen das Herz höherschlagen. Ein gemütlicher Spaziergang durch den Tiergarten inspiriert und entschleunigt zugleich. Und wer hätte gedacht, dass sich in Klöch und Halbenrain professionelle Reismanufakturen verbergen?

Diejenigen, die die Vulkanland Route 66 erkunden, sollten unbedingt Pausen in den charmanten Vinotheken, Buschenschanken und Weingütern einlegen. Brettljause und Käferbohnspezialitäten runden jede Wanderung perfekt ab.

Faszinierende Orte wie der Bulldogwirt, die Schiffsmühle, Pechmann's alte Ölmühle oder eine der Aussichtswarten sind unweit der Straße der Lebenslust einen Abstecher wert.

**Kraftvoll in Bewegung**

Für all jene, die ihren Sommerurlaub gerne aktiver und sportlicher gestalten, finden in Wanderschuhen und auf Pedalen den richtigen Anspruch. Eine Vielzahl an Themenwanderwegen wartet darauf, erkundet zu werden. In wenigen Stunden kann man den Klöcher „Traminerweg“, den „TAU - Weg der Riede“ oder den „Weinweg der Sinne“ erwandern. Biker wählen aus verschiedenen (Mehr) tagestouren und 14 Themenradwegen. Erholung ist in einer der vielen Pensionen und Hotels garantiert.

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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Fotos: Bergmann/Vulkanland



Majestätische Ausblicke über das Steirische Vulkanland wie etwa von der Aussichtswarte St. Peter/O. - zum Innehalten und Genießen.



Entdeckungstouren auf der Vulkanland Route 66 sind geprägt von kurvigen Straßen, einer idyllischen Region und einzigartigen Stopps.



Wandern zwischen sanften Hügeln, idyllischen Weinbergen und vulkanischen Spuren der Vergangenheit ([www.spuren.at](http://www.spuren.at)).



Kulinarische Hochburg im Südosten Österreichs! Entlang der Straße der Lebenslust wird jede Rast zur Geschmacksexplosion.



86  
Kilometer

53  
Erlebnismanufakturen

19  
Erlebniseinkaufswelten

Weitere Infos:  
[www.visitroute66.at](http://www.visitroute66.at)



Mit den Vulkanland Route 66-Kostgläsern lässt sich bei den Gläsernen Manufakturen eine genussvolle Entdeckungsreise erleben. Man kann sich stilvoll durch die regionalen Köstlichkeiten kosten - ein einzigartiges Geschmackserlebnis! Zugleich sind die edlen Gläser ein perfektes Erinnerungsstück an einen unvergesslichen Aufenthalt im Steirischen Vulkanland.



# THERMEN- UND VULKANLAND WEINTAGE Fehring



Austropop-Abend, Tanzmusik und hunderte Qualitätsweine warten bei den 44. Weintagen im idyllischen Weindorf am Hauptplatz von 1. bis 3. August 2025.

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

Fotos: Stadtgemeinde Fehring

FEHRING MÄCHT sich fühlen GLÜCKLICH.

Most + Jazz

STADT FEHRING

Fr. 5. bis So. 7. September 2025

Opening-Event Do. 04.09.25

am Hauptplatz Fehring mit

**MARIANNE MENDT & SEXTETT**  
MOLDEN & SEILER FT. DAS FRAUENORCHESTER  
PETER LENZ LARGE ENSEMBLE // SIR OLIVER MALLY GROUP  
KARLHEINZ MIKLIN & FOLLOWING FOOTSTEPS // BUNTSPECHT // OLD SCHOOL BASTERDS U.A.

Rahmenprogramm ab 27.08.2025: Big Band Bad Gleichenberg // SOKO Dixie Wiener Tschuschenkapelle // Dr. Jekyll & the Hyde Company // FKHP // u.v.m.

mostundjazz.com



Opening-Event Do. 04.09.25

ab 17:00 Uhr, AustroVinyl Werk 2 - Radkersburgerstraße 9  
Soko Dixie // Big Band Bad Gleichenberg // DJ Peta & Coller Hansi  
**MOST & JAZZ 2025**

Freitag, 5. September 2025, ab 19:00 Uhr - Festivalbühne

MOLDEN & SEILER FT. DAS FRAUENORCHESTER // MARIANNE MENDT & SEXTETT

Samstag, 6. September 2025, ab 10:00 Uhr

10:00 Uhr - Festivalbühne: Big Band Bad Gleichenberg  
16:00 Uhr - Gerberhaus: Karlheinz Miklin - Following Footsteps  
19:00 Uhr - Festivalbühne: BUNTSPECHT // KATATROPIC

Sonntag, 7. September 2025, ab 11:00 Uhr - Festivalbühne

PETER LENZ LARGE ENSEMBLE // SIR OLIVER MALLY GROUP  
OLD SCHOOL BASTERDS

Most+Jazz Side-Events

MI 27. Aug. 18:00 - Kuruzzenschenke, Petzelsdorf  
DO 28. Aug. 17:00 - Most & Genuss Glanz-Pöhl, Petzelsdorf  
FR 29. Aug. 20:00 - Wirtshaus Lilli, Fehring  
SA 30. Aug. 10:00 - Samstagsmarkt, Fehring  
SA 30. Aug. 19:00 - Walhalla, Perlstein  
SO 31. Aug. 06:00 - Kürbishof Koller, Weinberg  
SO 31. Aug. 11:00 - Restaurant Malerwinkl, Hatzendorf  
SO 31. Aug. 17:00 - Buschenschank Krenn-Kniely, Weinberg  
MO 1. Sep. 17:00 - St. Josef Apotheke, Fehring  
DI 2. Sep. 17:00 - E-Lugitsch, Fehring  
MI 3. Sep. 18:00 - Gasthaus Pock, Fehring  
FR 5. Sep. 00:00 - Austrovinyl Werk2, Fehring  
SA 6. Sep. 00:00 - Austrovinyl Werk2, Fehring  
SO 7. Sep. 10:00 - Pfarrkirche, Fehring

„Kuruzzenkageln“  
„M+J trifft Kulinarik“  
„Lilli blickt Pizza“  
„Jazz'n Shop“  
„Walhalla Gartengroove“  
„Electric Sunrise Breakfast“  
„Most+Jazz-Brunch“  
„Riegl Jazz“  
„Jazz'n Shop“  
„Jazz'n Shop“  
„Churchpup-Groove“  
„A.J.S.-Party“  
„A.J.S.-Party“  
„Jazz-Messe“

mostundjazz.com

f/mostundjazz



# Feldbach entdecken

Geschichte, Kultur & Abenteuer erleben

Erkunde die charmante Stadt Feldbach bei spannenden Rundgängen: Vom bunten Kirchturm aus führen Wege durch historische Gassen, vorbei an Sehenswürdigkeiten, Shops und lauschigen Plätzen. Ob entspannter Raabspaziergang mit Naturgenuss oder familienfreundlicher Stadtspaziergang mit Abenteuerspielstationen - hier wird Bewegung zum Erlebnis!



**TIPP:** Ein ganz besonderes Highlight für Ihren Besuch in Feldbach: der Stadtturm! Wer die 100 Stufen des Aussichtsturms erklimmt, wird mit einem atemberaubenden Blick über die Stadt belohnt. Oben angekommen erwartet Sie ein majestätisches Panorama, das Feldbach aus einer völlig neuen Perspektive zeigt.

Als einer der besten Aussichtspunkte der Region ist der Stadtturm täglich von 6 bis 23 Uhr geöffnet und lädt zu unvergesslichen Momenten ein - ob bei Sonnenaufgang, am Nachmittag oder zum stimmungsvollen Sonnenuntergang.



Fotos: Stadt Feldbach

FELDBACH GASTRONOMIE gut essen und trinken



Essen, Trinken und Live-Musik

8. JULI - Café Fuchs  
15. JULI - Sissi's Weinbar

22. JULI - Rescheria  
29. JULI - Bauernstadt  
5. AUG. - Café Beisl

ANZEIGE

FELDBACHS Lange Nacht DES EINKAUFES UND GENUSSSES

UNSERE INNENSTADT HAT'S MITTEN IN FELDBACH

Großes Gewinnspiel

Einmalige Angebote & Schnäppchen

Fr., 27. Juni Einkaufen & Gustieren von 18 bis 22 Uhr

FELDBACH ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT der NEUE STADT FELDBACH VULKANLAND ROUTE 66

ANZEIGE



Foto: Lienhardt, Rendering: Das Kurhaus Bad Gleichenberg

## Curpark Bad Gleichenberg wird revitalisiert

Die Eigentümer und Betreiber des Kurhauses Bad Gleichenberg investieren umfangreich in die Revitalisierung des Curparks Bad Gleichenberg, der großteils zum Kurhaus gehört. In drei Bauphasen wird das traditionsreiche Natur- und Erholungsgebiet nachhaltig modernisiert und für künftige Generationen bewahrt. Jörg Siegel und Daniel Freismuth präsentierten kürzlich die Pläne samt Renderings zur besseren Vorstellungskraft.

Der Curpark Bad Gleichenberg feiert im Jahr 2027 sein 190-jähriges Bestehen. Nun wird dieser bedeutende Erholungsraum umfassend adaptiert, um ihn für Gäste, Besucher und Einheimische noch attraktiver zu gestalten. Die Maßnahmen machen den Park zukunftsfit und stärken seine Funktion als grüne Oase der Region weiter.

### Erste Bauphase: Sternallee wird erneuert

Die erste Bauphase hat bereits begonnen und wird im Spätherbst dieses Jahres abgeschlossen. Im Mittelpunkt steht die umfassende Neugestaltung der Sternallee, die das Herzstück des Curparks bildet. Breitere Wege, ein modernes Beleuchtungskonzept mit zahlreichen Laternen sowie gemütliche Sitzgelegenheiten schaffen eine angenehme Atmosphäre für Spaziergänger.

Zur Erhaltung der natürlichen Umge-

bung und zur Verbesserung der Sicherheit werden entlang der vier Wege der Sternallee über 100 Bäume neu gepflanzt. Zudem wird ein zeitgemäßes Gästeleitsystem installiert, das den Besuchern eine gute Orientierung innerhalb des Parks und des gesamten Ortes ermöglicht. Während der Bauarbeiten bleibt der Curpark mit Ausnahme der betroffenen Abschnitte weiterhin öffentlich zugänglich.

### Investition in Nachhaltigkeit & Zukunft

Die umfassende Revitalisierung des Curparks wird von den Eigentümern, der Familie Anita und Erwin Müller, sowie den Betreibern Peter Hochleiter, Jörg Siegel



LAbg. Vizebgm. Michael Wagner, Daniel Freismuth, Jörg Siegel und Bgm. Michael Karl freuen sich auf das neue nachhaltige Erscheinungsbild des örtlichen Curparks.

und Daniel Freismuth als SHR-Gruppe finanziert. „Wir sind im Herzen tief verwurzelt mit Bad Gleichenberg und es ist uns ein großes Anliegen, dass der Curpark Bad Gleichenberg auch in Zukunft in seiner Einzigartigkeit erhalten bleibt!“, so Kurhaus-Geschäftsführer Jörg Siegel.

Nach dem Besuch des Kurhauses im Jahr 2024 ist es der Familie Müller ein besonderes Anliegen, dieses historische Naturjuwel langfristig zu bewahren. Der Curpark dient als „grüne Lunge“ der Region und ist ein bedeutender Ort für Erholung und Gesundheit.

### Weitere Bauphasen bis 2027 geplant

Nach Abschluss der ersten Bauphase folgen zwei weitere Bauetappen, die in den kommenden Jahren umgesetzt werden. Bis Ende 2027 soll die umfassende Modernisierung des Curparks abgeschlossen sein und dieser den Besuchern ein noch eindrucksvolleres Natur- und Erholungserlebnis bieten. ➔



SAUNIEREN BIS MITTERNACHT

Die Therme der Ruhe ist bis 24 Uhr geöffnet!

## Die Therme der Ruhe im Sommer

### NEU: Die lange Nacht der Sauna

- Die Therme der Ruhe und die Saunawelt bis 24 Uhr geöffnet
- Geführte Spezialaufgüsse mit Sonderthemen
- Mobile Saunabar & mobile Cocktailbar
- Jeden 1. Freitag im Monat – 2. Mai | 6. Juni | 4. Juli | 1. August

Tageseintritt € 36,- p. P. | Abendeintritt ab 17 Uhr € 26,- p. P.



BAD  
GLEICHENBERG  
DIE THERME DER RUHE

T: 03159 2294-4050 | M: therme@therme-der-ruhe.at  
www.therme-der-ruhe.at

### Sommergenuss im Curpark

Holen Sie sich Ihr Urlaubsgefühl und nehmen Sie sich Zeit für einen Tag Sommergenuss. Genießen Sie mit Ihrem Partner oder besten Freund(in) das prickelnde und kulinarische Angebot im schattigen Curpark.

### Die Curpark-Liebe für 2 Personen inklusive

- Tageseintritt mit Sauna
- Reservierte Kuschelliege
- Gepackte Badetasche
- Herziger Überraschung
- Ausgewählte Kulinarik und Getränke

um € 145,- für zwei Personen statt € 159,-  
Promocode: SOMMERBONUS

Sommerfest am 12. Juli ab 18 Uhr

Aktion gültig von 12.07. – 01.09. 2025.



## LA SERA NELLA DELIKATERIE

JEDEN FREITAG VON 27. JUNI  
BIS 25. JULI AB 17:30 UHR

4-GANG-MENÜ, € 55,- P.P.

Ein Abend wie in der Toskana. Freuen Sie sich auf vier Gänge mit italienischen Spezialitäten, begleitet von feinen mediterranen Weinen – in der einzigartigen Atmosphäre der Delikaterie.

**DELIKATERIE**  
RESTAURANT *Bei* CURSALON

Kaiser-Franz-Josef-Straße 5/4, 8344 Bad Gleichenberg  
office@delikaterie.at | www.delikaterie.at | +43 3159 44 606

ANZEIGE



Fotos: Lienhardt



## Bewegende Sommerangebote der Parktherme

Mit frischer Energie und einem vielfältigen Bewegungsprogramm begrüßte die Parktherme Bad Radkersburg die warme Jahreszeit: Anfang Mai erfolgte der offizielle Startschuss für die Outdoorfitness-Saison 2025.

Bei strahlendem Sonnenschein eröffnete Doris Salchinger, Geschäftsführerin der Parktherme Bad Radkersburg, gemeinsam mit Geschäftsführer Christian Korn und den Outdoorfitness-Trainern die Sommersaison direkt am 50m-Sportbecken, das von Mai bis September mit wohltemperierten 25 °C für sportliche Schwimmfreunden & Erfrischung sorgt. Sie präsentierte das breit gefächerte Bewegungsangebot der Parktherme, das die regionalen Pressevertreter, geladenen Gäste und Schüler des BORG Bad Radkersburg auch gleich hautnah erleben konnten: Von Faszienfitness und Pilates über smovey® Training und Feldenkrais® bis hin zu professionellem Schwimmtraining - die Experten gaben spannende Einblicke in ihre Trainingsangebote und zeigten, wie einfach es ist, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen.

„Bewegung ist ein zentrales Element für Gesundheit und Wohlbefinden. Mit unserem Outdoorfitness-Programm möchten wir unseren Gästen die Möglichkeit bieten, auf vielfältige und natürliche Weise

neue Energie zu tanken - und das inmitten unserer einzigartigen Parklandschaft.“, so Doris Salchinger.

### Das Outdoorfitness-Programm

Das Programm begeistert mit einer breiten Auswahl: Beim Gesundheitsyoga mit Birgit Trummer fördern bewusste Bewegungen, vertiefte Atmung und Meditation das physische und mentale Wohlbefinden. Inmitten der natürlichen Parklandschaft stärkt Kräuteryoga zudem die Verbindung zur Natur, während beim Flow & Grow mit Katrin Jurkowitz fließende Yogaeinheiten inmitten der natürlichen Parklandschaft die Flexibilität & körperliche Stärke genauso wie die innere Balance stärken. Faszienfitness mit Markus Strini bietet wertvolle Impulse für geschmeidige Bewegungen und ein ganzheitliches Körpergefühl. Beim gelenkschonenden Schwimmtraining mit Sigrid Antoniuk stehen Brustschwimmen, Kraultechnik, Aqua-Gymnastik und Pilates für alle Leistungsniveaus am Programm. Ein weltweit einzigartiges Erlebnis bietet die Feldenkrais®-Methode mit Walter Uresch im Thermalwasser - die sanften

Bewegungen fördern die Körperwahrnehmung und lindern Verspannungen.

Für alle, die Spaß und Training verbinden wollen, gibt es smovey® Training mit Gerlinde Reich. Die Vibrationen der smovey® Ringe wirken positiv auf Tiefenmuskulatur, Kraft und Beweglichkeit - im Thermalwasser noch gelenkschonender. Maximale Power garantiert das energiegeladene Jumping Fitness-Training by Fitness Tschernutschitsch: Ein effektives Ganzkörper-Workout auf dem Trampolin, das Kalorien verbrennt und Endorphine freisetzt.

Von Montag bis Freitag laden kostenlose Einheiten wie Rücken Fit, Aqua Jogging oder Faszienyoga dazu ein, sich im Schatten alter Baumriesen aktiv zu erholen. Zusätzlich sorgt das Parktherme Fluidum mit Motorikstrecke, Sandspielplatz und erkletterbarem Schriftzug im weitläufigen Parkareal für bewegende Momente, die Wasserwelten und Natur auf einzigartige Weise erlebbar machen.

Das **Outdoorfitness-Programm ist kostenlos!** Für die Teilnahme wird nur ein gültiger Thermeneintritt benötigt. ➔



Fotos: Schrotter, Resch

## Die Raabtal-Radlwirte - eine regionale Institution mit Geschichte

Im Herbst jährt sich die Eröffnung des beliebten Raabtal-Radwegs zum bereits 27. Mal. Seit 1998 führt der rund 105 Kilometer lange „R11“ vom steirischen Passail bis ins burgenländische Jennersdorf - quer durch das malerische Raabtal.

Der Radweg wurde damals von der steirischen Landesregierung in Zusammenarbeit mit den Raabtal-Radlwirten ins Leben gerufen und zählt heute zu den meistbefahrenen Radrouten Österreichs. Zwei Zählanlagen entlang des Weges liefern beeindruckende Zahlen: Monatlich nutzen über 7.000 Radfahrer die Strecke.

Hinter dem Erfolg stehen die engagierten Mitglieder des Vereins zur Förderung des Raabtal-Radweges - bekannt als die Raabtal-Radlwirte. Sie gelten nicht nur als Initiatoren, sondern auch als unermüdete Gestalter und Förderer des Radweges. Seit 25 Jahren organisieren sie gemeinsam mit dem ORF Radio Steiermark den offiziellen Saisonauftakt am 1. Mai: den „ORF Radio Steiermark Radltag am Raabtal-Radweg“. Dabei radeln Teilnehmer aus verschiedenen Orten in einer Sternfahrt nach Feldbach, wo der Frühling auf zwei Rädern begrüßt wird.

### Die aktiven Raabtal-Radlwirte - Verein zur Förderung des Raabtal-Radweges:

1. Grillwirt Sperl, Haufenreith/Passail
2. Gasthaus Strobl, St. Ruprecht/R.
3. Café & Konditorei Wurm, Gleisdorf (mit Vereinssprecher Werner J. Resch)
4. Gasthof Wagenhofer, Fladnitz
5. Gasthof & Hotel Gsöls, Kirchberg
6. Gasthof Schwarz, Paurach
7. Wirtshaus & Hotel Hödl-Kaplan, Feldbach
8. Restaurant & Hotel Raffel, Jennersdorf



Andreas Strobl - der neue „Radlwirt“ in St. Ruprecht an der Raab (Gasthaus Strobl)

Der Gründungsobmann des Vereins war 1998 der umtriebige Wirt und Tausendsassa Seppi Fuchs. Heute zählt der Verein unter Obmann Wolfgang Gsöls acht aktive Radlwirte entlang der Raab - jüngster Zugang ist Andreas Strobl aus St. Ruprecht/Raab. In Spitzenzeiten waren es sogar 13 Mitgliedsbetriebe, deren Engagement bis ins ungarische Szentgotthárd reichte.

Aktuell sucht man noch passende Partnerbetriebe in Weiz und Fehring, um das Netzwerk weiter zu stärken.



ANZEIGE

# Mediterranes Flair

## im Thermen- & Vulkanland



In den Sommermonaten dreht sich im Thermen- & Vulkanland alles um aktive Bewegungseinheiten in der Natur, belebendes Thermalwasser, regionale Genussbotschafter und kulturelle Erlebnisse und Veranstaltungen.

### Abenteuer in der Natur

Die Sehnsucht nach endlosem Naturerlebnis kann bei einer Wanderung durch die sanften Weinberge oder einer spannenden Radtour durch den UNESCO Biosphärenpark gestillt werden. Am Wegesrand laden immer wieder gemütliche Einkehrstopps zur Pause. Erfrischung garantieren die kühlen Seen und Freibäder im Thermen- & Vulkanland. Die vier Golfplätze der Region versprechen ein abwechslungsreiches Golfspiel und bei einer Heißluftballonfahrt lässt sich das Thermen- & Vulkanland von oben entdecken.

### Entspannt abtauchen

Im belebenden Thermalwasser der sechs Thermen - Parktherme Bad Radkersburg,

Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort, schöpfen die Gäste neue Kraft und regenerieren die müden Muskeln. Aufregende Ferienprogramme und Wasserattraktionen warten auf die kleinen Gäste und darauf, entdeckt zu werden.

### Kulinarik der Erfinder

Essbarer Tiergarten, Schokoladen-Theater und Kakaokino. Kein Tag, an dem hier nichts Neues erfunden wird. Und auch die Küchenchefs der Region überraschen mit Gerichten, die Geschichten erzählen und den Gaumen fordern.

Das findet auch international Anerkennung: Das „Saziani“ in Straden und das

„Geschwister Rauch“ in Trautmannsdorf wurden jeweils mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ob Haubenlokal, Buschenschank oder gut bürgerliches Gasthaus – hier ist für jeden das Richtige dabei. Im Sommer warten regionale Speisen aus Spargel, Erdbeeren oder Holunder darauf verkostet zu werden. Auf der Straße der Lebenslust – der Vulkanland Route 66 – ist man dem Genuss auf der Spur.

In den Genussmanufakturen haben Gäste die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Für Kulturinteressierte warten die Burgen, Schlösser und kleinen historischen Städten darauf, entdeckt zu werden. Und an lauen Sommernächten locken die Konzerte und langen Einkaufsnächte in die Städte.

Fotos: TV Thermen- & Vulkanland, Königshofer, Maybach, Eisenberger

*Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein.*

### KONTAKT

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland  
GF Christian Contola

8280 Fürstenfeld, Hauptstraße 2a  
Tel.: 03382 / 55100

info@thermen-vulkanland.at  
www.thermen-vulkanland.at

TIPP: Buchen Sie Ihr besonderes Urlaubserlebnis. Ob Weinverkostung, Kräuterworkshop oder ein Picknick im Weingarten. Die Erlebnisse im Thermen- & Vulkanland versprechen einen Urlaub voller Abwechslung.



Thermen- & Vulkanland  
Steiermark



*Immer das passende Geschenk!*

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



## THERMENLANDGUTSCHEIN

# Sehnsucht, öffne dich



Auch als  
Online-Gutschein  
zum Selberdrucken

thermenlandgutschein.at

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

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





Feierliche Preisverleihung des „Neptun Staatspreis für Wasser 2025“ im Palais Berg in Wien

## Neptun Staatspreis für Wasser

Ein triumphaler Moment für die Steiermark. Bei der feierlichen Verleihung des „Neptun Staatspreises für Wasser 2025“ im Palais Berg in Wien ging der begehrte Hauptpreis an die Steiermark. Das grenzüberschreitende Kooperationsprojekt „Let's flow together - Aktionstag an der Mur“ wurde mit dem Neptun Staatspreis für Wasser in der Kategorie „WasserBILDUNG“ mit dem ersten Platz ausgezeichnet – und das nicht nur als Kategoriensieger, sondern auch als Gesamtsieger unter insgesamt 738 eingereichten Projekten. Ein neuer Rekord an Einreichungen! Somit erhielt das Projekt gleich zwei Auszeichnungen.

Die Verleihung, die vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,

Regionen und Wasserwirtschaft (BML), der Österreichischen Vereinigung für das Gas- und Wasserfach (ÖVGW) und dem Österreichischen Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV) ausgerichtet wurde, war ein denkwürdiger Abend, der die unermüdliche Arbeit und das Engagement der vielen Beteiligten rund um das Thema Wasser, Bildung und Gewässerschutz feierte.

Let's flow together - der erste Aktionstag für die Mur in Bad Radkersburg - wurde 2024 im Rahmen der ständig österreichischen-slowenischen Kommission für die Mur ins Leben gerufen, mit dem Ziel, steirische und slowenische Schüler im Einzugsgebiet der Mur zusammenzubringen, um gemeinsam zu forschen und

zu lernen. Das Umwelt-Bildungs-Zentrum Steiermark (UBZ) konzipierte diesen Aktionstag mit zahlreichen Kooperationspartnern wie dem Land Steiermark (Abteilung 14 Wasserwirtschaft), dem UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal, dem Verband der Geographielehrer Slowenien, Schulen und den Gemeinden Bad Radkersburg und Gornja Radgona.

Im Zuge der Aktivität wurden die Schüler zu wahren „Wasserforschern“, indem sie mit Messgeräten das Murwasser untersuchten, Kleinstlebewesen beobachteten sowie Flusskrebse bestaunten. Mittels Sand und Wasser wurde experimentiert, um zu verstehen, wie Wasser und somit die Flüsse Landschaften formen. Dabei lernten sie, wie der Klimawandel mit der Hochwasserthematik in Verbindung steht. Aufgaben zum Lebensraum Mur wurden gelöst und zudem tauchten sie ein in den UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal mit dessen Besonderheiten und Potentialen.

Biosphärenparkmanager Andreas Schuster als Projektkooperationspartner betont, „dass der Preis mehr als eine Auszeichnung ist. Er ist ein Symbol für die Bedeutung von Bildung, grenzübergreifende Zusammenarbeit und Innovation im Umgang mit einem der wertvollsten Ressourcen der Erde, dem Wasser.“

Foto: Slovenik



Fotos: Vulkan TV, Regionalmanagement Süsteiermark, Steirisches Vulkanland

## Wir sind UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal

Ein besonderes Naturjuwel voller Leben

Im Süden der Steiermark, entlang der mäandrierenden Mur, liegt ein wahrer Schatz: der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal. Die UNESCO hat dieses Gebiet 2019 als vierten österreichischen Biosphärenpark anerkannt. 2021 erfolgte der nächste Meilenstein, die Ernennung zum ersten „Fünf Länder UNESCO Biosphärenpark Mur-Drau-Donau“, der sich von Österreich bis nach Serbien entfaltet.

### Was macht den Biosphärenpark besonders?

Er steht für ein befruchtendes Miteinander von Mensch und Natur, für einen zukunftsfähigen Lebensraum. Mit dem zweitgrößten Auwaldvorkommen Österreichs, einer beeindruckenden Artenvielfalt, einer Kulturlandschaft, die sich über Jahrhunderte entwickelt hat, ist der Biosphärenpark nicht nur ein Rückzugs-

ort für Flora und Fauna, sondern auch ein fruchtbarer Boden für Innovation, Regionalwirtschaft und Lebensqualität.

Es werden neue Wege gesucht für eine Entwicklung, die der Natur und uns Menschen gut tut. Ziel ist es, diesen besonderen Lebensraum so zu gestalten, dass er auch in Zukunft eine gesunde Basis für eine vitale Regionalwirtschaft, eine einzigartige Lebensqualität und Fülle an Biodiversität bietet. Der Biosphärenpark soll ein lebendiges Beispiel dafür sein, wie Ökologie, Wirtschaft und Gesellschaft Hand in Hand funktionieren.

**Tipp: Den Biosphärenpark-Film ansehen!**



### NEU: Veranstaltungsreihe „Unser Biosphärenpark“

Das Programm lädt Einheimische und Gäste gleichermaßen dazu ein, unseren Biosphärenpark, der voller Leben und Vielfalt steckt, auf neue Weise zu entdecken. Es warten monatlich abwechslungsreiche Aktivitäten, bei denen man den Biosphärenpark aus neuen Perspektiven kennenlernen und erleben kann.



### Programm 2025 im Überblick:

**Mit dem Rad zur Murfähre Weitersfeld**  
25. Juli, 14:00 Uhr / Hauptplatz, Bad Radkersburg

**Kräuterzauber im Biosphärenpark: Die Vielfalt der Natur entdecken**  
29. August, 15:00 Uhr / Zuhause im Kräuterglück, Misselsdorf 155, Mureck

**Geschmack der Natur - regionale Köstlichkeiten und die Menschen dahinter erleben**  
19. September, 16:00 Uhr / SO Fröhlich KG, Dietzen 45, Halbenrain

#### Weitere Veranstaltungen im Herbst:

- Gemeinsam schlagen wir Wurzeln im Biosphärenpark - eine besondere Mitmach-Aktion
- Die Mur im Fluss - Wasser verstehen, Natur bewahren
- Klanglandschaft Mur-Drau-Donau - eine musikalische Reise durch den „Fünf Länder Biosphärenpark“
- Winterzauber im Biosphärenpark - gemeinsam lassen wir das Jahr besinnlich ausklingen

#### Weitere Details zum Programm und zur Anmeldung finden Sie auf

[www.biosphaerenpark-unteresmurtal.vulkanland.at/news-events/](http://www.biosphaerenpark-unteresmurtal.vulkanland.at/news-events/)



**KURKONDITIONEIREI**  
BAD RADKERSBURG

EISEIS  
EISEIS  
EISEIS

**täglich geöffnet | 8:00–21:00 Uhr**  
Alfred-Merlini-Allee, 8490 Bad Radkersburg  
+43 3476 3560-5531 | [www.kurkonditorei.at](http://www.kurkonditorei.at)



# 28 Jahre Rogner Bad Blumau

Das Weltunikat Rogner Bad Blumau feiert sein 28-jähriges Bestehen. Es braucht Visionäre und Vordenker, um etwas Einzigartiges entstehen zu lassen. Die zwei Visionäre, Robert Rogner und Friedensreich Hundertwasser, haben in Bad Blumau ein Weltunikat geschaffen. Am 10. Mai 1997, pünktlich am Geburtstag von Gründer & Eigentümer Robert Rogner, genossen die ersten Gäste das märchenhafte Areal des größten bewohnbaren Gesamtkunstwerks, das Mensch, Natur und Architektur vereint.

Auch nach 28 Jahren werden im Rogner Bad Blumau immer wieder neue Ideen realisiert. Immer der Zeit voraus. So wurde kürzlich der Spatenstich zu einer einzigartigen Photovoltaik-Anlage gesetzt. Auf einer Fläche von über fünf Hektar entsteht ein innovatives Projekt, das nachhaltige Energiegewinnung mit ökologischer Verantwortung verbindet. Die Anlage wird aus 9.688 Photovoltaik-Modulen mit jeweils 590 Wp bestehen, die sich über eine Modulfläche von rund 25.000 m<sup>2</sup> erstrecken. Mit einer Gesamtleistung von 5,7 MWp soll jährlich rund 7.000 MWh grüner Strom erzeugt werden – genug, um etwa 2.000 österreichische Haushalte vollständig mit Energie zu versorgen. Ergänzt wird die Anlage durch einen Batteriespeicher mit einer

Kapazität von 6 MWh. Die erwartete CO<sub>2</sub>-Einsparung liegt bei rund 4.000 Tonnen pro Jahr – das entspricht etwa 33 Millionen mit dem Auto gefahrenen Kilometern.

Geplant und umgesetzt wird das Projekt gemeinsam mit den österreichischen Unternehmen Energie Netze Steiermark und KPV Solar GmbH. Die großzügige Grünfläche in der Gemeinde Bad Blumau bleibt gleichzeitig landwirtschaftlich nutzbar. Schafe werden dort weiden und unter den Solarpaneelen Schatten finden. Anstatt der Natur etwas zu entnehmen, entsteht eine Symbiose mit ihr. Hier ist Zeitgeist nachhaltig spürbar. Gemeinsam mit der Geothermieanlage wird so eine Ersparnis von insgesamt rund 10.000 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr erzielt.



**Direktorin Melanie Franke zog wieder Bilanz über die Erfolgsgeschichte der Thermenanlage Rogner Bad Blumau.**

Robert Rogner wurde bereits am 9. Mai gefeiert. Zusammen mit den Jubilaren des Jahres wurde der Tag gebührend zelebriert. Am 10. Mai erreichten die Feierlichkeiten zum diesjährigen Jubiläum ihren festlichen Höhepunkt.

Der Abend stand ganz im Zeichen der Menschen. Den krönenden Abschluss bildete ein fulminantes Feuerwerk, das den Abend stimmungsvoll ausklingen ließ. ✨



## Sommer in der beliebtesten Therme Österreichs

Urlaubsfreuden in märchenhaften Wasserwelten. Egal, wie das Wetter ist.

Das Rogner Bad Blumau ist das größte bewohnbare Gesamtkunstwerk, von Friedensreich Hundertwasser und dem Visionär KR Robert Rogner in naturnaher Bauweise errichtet, und verspricht vollkommene Entspannung für alle Sinne. Urlaubsfreuden nachhaltig erleben. Alles, was Sie mitbringen müssen, ist Zeit. Zeit, um all das Schöne und Vielseitige voll auszukosten. An einem Ort, an dem der Mensch im Mittelpunkt steht. Ehrlich, bewusst und mit Freude.

Mit einer Gesamtfläche von 420.000 m<sup>2</sup> und über 3.000 m<sup>2</sup> Wasserfläche, zahlreichen Refugien am und im Wasser sowie

der einzigartigen Vulkania® Heilquelle ist das Weltunikat der perfekte Ort für Individualität und Rückzug. Einfach schön. Egal, wie das Wetter ist.

### Baden wie im Meer

Eintauchen und aufleben. Von der „Nordsee bis zur Südsee“, von 21° bis 37°C. Hier findet jeder seine perfekte Badetemperatur, unabhängig von Wetterlaunen. Entspannt schweben im natürlich solehaltigen Vulkania® Urmeer. Erfrischung versprechen unter anderem das olympische Sportbecken oder das Sprudelbecken mit Naturgrotte im Saunagarten. Und auch auf die geliebten Wellen muss man

nicht verzichten. Die bunte Innenthalandschaft und die abwechslungsreiche Saunalandschaft locken ganzjährig mit ihren Reizen. Wohltuende Meeresluft atmen in der Meeresklimakabine. Vollkommene Entspannung in der Salzgrotte. Im Soledampfbad Körper, Geist und Seele reinigen. In der Gartensauna schwitzen. Und danach die Sinne im Tauchbecken wecken.

### Entdeckungsreise

Zahlreiche Rad-, Wander- und Spazierwege warten auf Sie. Genießen Sie die teilweise unberührte Natur und erkunden Sie die idyllische Landschaft im Thermen- & Vulkanland Steiermark. Wiesen voller Wildblumen, schattige Wälder, lauschige Plätze und Kraftorte. In und um die Anlage können Sie neue Wege beschreiten. TIPP: Verleih von Fahrrädern und modernsten E-Bikes.

### Sommer Himmelblau

Der Sommer präsentiert sich natürlich, kunstvoll, bunt, vielseitig und besonders erfrischend. Natürlich solehaltiger Vulkania® Heilsee. Olympisches Sportbecken mit Zeitmesseinrichtung. Versteckte Plätze. Kuschelliegen und Bambus Salas. Hängematten unter Bäumen. VIP Service. Strohgedeckte Sonnenschirme. Massagen und Anwendungen. Köstliche Eiskreationen aus ROGNERS Bio Eismanufaktur auf den schönsten Sonnenterrassen. Fruchtige Cocktails direkt an den Pool serviert. Gaumenfreuden aus ROGNERS Food Truck. Das ist unendlich Sommer im Weltunikat.

### KONTAKT

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



**Himmelblau**  
ab € 130,- p.P. / Nacht  
inkl. regionaler HP

[blumau.com](http://blumau.com)

- Regionale Halbpension
- Eintritt in die weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft
- Natürlich solehaltiger Vulkania® Heilsee
- Olympisches Sportbecken mit Zeitmesseinrichtung
- Vielseitiges Sportprogramm
- Und vieles mehr...

ANZEIGE



Leo Aberer beim #WeAreWater-Fest

# Thermenresort Loipersdorf - der Sommer wird groß, die Erlebnisse werden größer

Wenn ein Rockstar das Mikrofon gegen Badelatschen tauscht und Österreichs größte Therme zum Duell fordert, ist das der Startschuss für einen Sommer voller Highlights. Sonnenschein im 23.000 m<sup>2</sup> großen Freibereich, 35 Becken, fünf Rutschen und neu: die Jump & Fun Area. Das Thermenresort Loipersdorf steht für entspannte Urlaubstage und unvergessliche Action.

Am 31. Mai forderte „Alle Achtung“-Frontmann Christian Stani 80 Themengäste aller Generationen zum eigens kreierten **Thermen-Resort-Fünfkampf** - und holte sich mit prominenter Unterstützung von Lucas Fendrich, Arvid Auner, Leo Aberer & Co. den Sieg. Der Wettinsatz des Thermenresorts: Ein

Charity-Tag für zehn Familien in herausfordernden Lebenssituationen - mit freiem Eintritt ins Thermenresort, persönlichen Begegnungen mit Stani und einem Ausflug in die Region.

Die „Niederlage“ nahm Geschäftsführer Philip Borckenstein-Quirini gelassen: „Gemeinsam mit Stani schaffen wir un-

vergessliche Momente für Menschen, die sie besonders verdienen.“ Gefeierte wurde der sportliche Showdown in bester Stimmung - auf der neuen Acapulco-Terrasse.

Stars hautnah? In Loipersdorf keine Seltenheit: Stani, Leo Aberer oder Billie Steirisch sind regelmäßig bei Events dabei.



Challenge-Sieger Christian Stani mit Bandkollegen Robert Veigl



## Programm für Groß & Klein

Die große Stani-Challenge war nur der Auftakt. Am 28. Juni regnet es beim **#WeAreWater-Fest** wieder Tausende bunte Wasserbälle ins Acapulcobecken - samt Spielestationen, Gewinnen und jeder Menge Spaß. Das Familienfest eröffnet den Family Summer (28. Juni bis 7. September) mit ermäßigten Tickets (für die Kleinsten schon ab fünf Euro), großer Jump & Fun Area, täglicher Animation - von Kinderyoga bis Aqua-Rolle - und entspannter Me-Time dank Kinderbetreuung.

Ein Highlight des Sommers: Das legendäre **Trachtenspringen** am 2. August, bei dem sich die Models des Jungbauernkalenders spektakulär in die Fluten stürzen.



Tamara Mascara beim Trachtenspringen



Hindernisse von „Beat the City“

## Neu 2025: 45 Meter pures Hüpfvergnügen

Ab 2. Juli bringt die neue Jump & Fun Area die originalen „Beat the City“-Hindernisse nach Loipersdorf. Auf 45 Metern Länge warten Parcours-Elemente zum Hüpfen, Klettern und Austoben. Als tägliche Ferienchallenge gilt es, den actionreichen Loipathlon zu meistern - ein Wettkampf für kleine Energiebündel und große Gipfelstürmer.



Aquarolle

## Wellness, Natur & Ruhe

Wer Erholung sucht, findet sie im 15.000 m<sup>2</sup> großen Schaffelbad - dem Adults-only-Bereich für Gäste ab 16 Jahren. Mit 14 Saunen, darunter die Panorama-Sauna mit geführten Aufgüssen, 14 Becken,

Kuschelliegen und einem Private Spa bietet das Schaffelbad alles für entspannende Wellness-Auszeiten im Grünen.

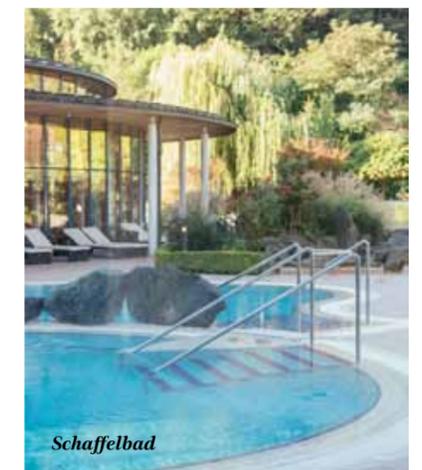
**Tipp:** Von 12. Juli bis 7. September gilt der Summer-Special-Tarif mit **20% Ermäßigung!**

## Urlaubsgenuss

Weil's so schön ist, bleibt man am besten gleich länger. Die attraktiven Nächtigungsangebote für Wellness- und Aktivurlauber gibt's auf [www.therme.at/urlaubsregion](http://www.therme.at/urlaubsregion)



Freibereich im Thermen- und Erlebnisbad



Schaffelbad



# Fürstenfeld all inclusive

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



## Museum Pfeilburg

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

## Festungsweg

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

## Motorikpark

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

## Riviera der Oststeiermark

Mit 23.000 m<sup>2</sup> Wasserfläche ist das Freibad Fürstenfeld das größte Beckenfreibad

Europas, garantiert unbegrenztes Badevergnügen und genießt aufgrund der Weitläufigkeit und mediterranen Atmosphäre den Ruf als „Die Riviera der Oststeiermark“. Auf zehn Hektar gepflegter Rasenfläche findet jeder Gast seinen individuellen Platz mit verschiedenen Badebereichen, Sprungbecken mit Zehn-Meter-Turm, 50-Meter-Sportbecken und Großbecken. Bestens ausgestattete Kinder-, Spiel-, Erlebnis- und Sportbereiche garantieren ein abwechslungsreiches Badevergnügen.

Das zauberhafte Freibad Söchau ergänzt neuerdings das familienfreundliche Badeangebot der Thermenhauptstadt.

## Freibäder in Fürstenfeld & Söchau

Fürstenfeld: täglich 8-20 Uhr, Söchau: täglich 9-19 Uhr

## Museum Pfeilburg

Geöffnet bis Ende Oktober, Di-So, 14-17 Uhr. Eintritt: Erwachsene 6 Euro, Senioren oder Gruppe 4,50 Euro, Schüler 2,50 Euro, Führungspauschale 2 Euro. Anmeldung bei der Gästeinformation Fürstenfeld

## Festungsweg-Führungen

Bis Ende Juni jeden Samstag, 14 Uhr. Im Juli & August: jeden Dienstag um 19 Uhr, jeden Donnerstag um 20 Uhr, jeden Freitag um 10 Uhr. Treffpunkt: „Museum Pfeilburg“. Kosten: 5 Euro/Person. Führungen ab sechs Personen, auch individuell buchbar. Dauer der Führungen: 1,5 bis 2,5 Stunden. Anmeldung: Gästeinformation Fürstenfeld

## Motorik-Park

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

## Gästeinformation Fürstenfeld

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



Fotos: Stadtmaking Fürstenfeld, van Luelik, Eisenberger

# Fürstenfelder Lange Einkaufsnächte 2025 - ein Shopping-Date mit der Event-Stadt

Schauen. Shoppen. Genießen. Die Fürstenfelder Einkaufsabende bis 21.00 Uhr, Top-Stimmung bis Mitternacht. Fünf Lange Donnerstage vom 10. Juli bis 7. August 2025. Genuss pur!

Fünf Wochen lang sind die Fürstenfelder Innenstadt-Geschäfte jeden Donnerstag bis 21.00 Uhr geöffnet. Spezielle Angebote und Schnäppchen schaffen eine sommerlich einmalige Einkaufsatmosphäre - begleitet von Attraktionen, Gewinnspielen, Live-Musik, Kinderanimation, „Karussell & Ringenspiel“, „Woazbrod'n & Steckerlbrot“.

Die verkehrsfreie Shoppingmeile von der Hauptstraße bis zum Hauptplatz bietet viel Platz für entspannte Einkaufsbummel und kulinarische Genüsse. Bis Mitternacht dominieren stimmungsvolle Unterhaltung und Geselligkeit die Innenstadt.

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

## Genuss pur Fürstenfelder Lange Einkaufsdonnerstage

- 10., 17., 24., 31. Juli, 7. August 2025
- Einkaufen bis 21.00 Uhr
- Nachtschwärmen bis 24.00 Uhr



# FÜRSTENFELD OPEN AIRs 2025

27.06.	<b>voXXclub</b> MARKUS KROIS   NORDWAND	
28.06.	<b>EDMUND</b> Support: POXRUCKER SISTERS	
29.06.	<b>ABBA SYMPHONICS</b>	
22.08.	<b>CHRIS STEGER</b>	
23.08.	<b>WOLFGANG AMBROS</b>	

Juni Konzerte am Hauptplatz | August Konzerte am Augustinerplatz  
**Wenn Fürstenfeld zur Showbühne wird**  
Tickets: oeticket und Gästeinfo Fürstenfeld



Foto: Lienhardt

# „NaturVerbunden Südoststeiermark“ Der Biotopverbund - ein Netzwerk mit Mehrwert für alle

Im Vorjahr startete die Initiative „NaturVerbunden Steiermark“. Für Projektleiterin Chiara Vodovnik ist der Praxistag in den Modellregionen im Herbst eine tolle Gelegenheit, sich für den eigenen Garten oder Betrieb Tipps aus erster Hand zu holen - ganz nach dem Motto: „Gemeinsam für die Artenvielfalt!“

Das Land Steiermark will die heimischen Naturjuwelen gemeinsam mit Naturschutzorganisationen, Landwirtschaftskammer, Landesjägerschaft sowie Städte- und Gemeindebund erhalten, verbinden und weiterentwickeln. Die Südoststeiermark wurde - mit den Regionen Murau Murtal, Südweststeiermark und Oststeiermark - als eine von vier Modellregionen ausgewählt.

LAbg. Michael Wagner und LAbg. Franz Fartek betonten die Wichtigkeit von Umwelt- und Ressourcen-Schonung sowie den Erhalt der Artenvielfalt. „Wir freuen uns, mit Anna Gasperl eine regionale Ansprechpartnerin (sie kommt aus St. Peter/O.) für den Biotopverbund gewonnen zu haben und dass bereits erste Trittsteinbiotope, wie bei der neuen Sparkassen-Filiale in Bad Radkersburg, gemeinsam realisiert wurden.“

Michael Fend, Geschäftsführer des Regionalmanagements Südoststeiermark. Steirisches Vulkanland, freute sich, dass mit Anna Gasperl die erste Biotopverbund-Managerin angestellt wurde. „Unsere Vision ist es, zur lebenswertesten Region Europas zu werden. Mit dem Biotopverbund soll ein zukunftsfähiger Lebensraum, nicht nur für uns Menschen, sondern auch für Tiere und Pflanzen geschaffen werden.“

Anna Gasperl zeigte anhand der Krötenwanderung, worauf es bei der Vernetzung von Lebensräumen ankommt: Sichere Wege und kurze Abstände zwischen Lebensräumen. „Der Biotopverbund bietet auch für uns Menschen einen Mehrwert. Ein Blühstreifen am Ackerrand lockt Wildbienen und Schwebfliegen an und kann durch mehr fleißige Bestäuber z.B. die Ölkürbis-Ernte erhöhen.“ Wichtig sei aber auch die Verbindung von Menschen und Lebensräumen. Ein Ziel sei es, von denjenigen, die sich bereits sehr gut mit der Anlage und Pflege von naturnahen Lebensräumen, zum Beispiel in Gemeinden, auskennen, zu lernen.

„Wir wollen für Privatpersonen, Gemeinden, Betriebe und Schutzgebiete Anregungen bieten oder Treffen organisieren. So, dass möglichst viele Menschen, die in der Region leben, arbeiten, wirtschaften und verwalten, ohne großen Aufwand Teil des Biotopverbundes werden können z.B., indem nur Teile der Blumenwiese gemäht werden, die zum Spielen oder als Wege genutzt werden.“

**SCHLOSS KAPFENSTEIN**  
WINKEL-HERVADEN

Nur bei Schönwetter!

31. August 2025

## 1. Picknickfest

AM SCHLOSSKOGEL

Hüpfburg, Snacks & Getränke ab 11 Uhr

Live Musik „Picksiaßn Bixen“ 12 - 15 Uhr

Vorbestellung der Picknickkörbe:  
+43 (0)3157 300 300

[www.schloss-kapfenstein.at](http://www.schloss-kapfenstein.at)

# Menschen



Fotos: Lienhardt, Bergmann, Schleich, Lisana

# Das Duo der positiven

von  
Christian  
Knittelfelder

## Nächste Termine:

- 28.06.: Keusch'n Session - Schloss Spielfeld
- 03.07.: Junge Wirtschaft Connector | next level networking - Graz
- 05.07.: Höhenflug - Dornbirn
- 02.08.: Weinfest Johann Schmuck
- 06.09.: Modalar Mountain Griffen



Fotos: Lisana

Das dynamische DJ-Duo Lisana bringt frische Kreativität in die elektronische Musikszene. Die lebhaften Schwestern sind bekannt für ihre energiegeladenen Sets und begeistern auf Partys, Festivals und in Clubs.

Die gebürtigen Bad Radkersburgerinnen Anna Repnik (33) und Lisa Schnalzer (35) legen unter dem Künstlernamen „Lisana“ auf und verbreiten seit rund sechs Jahren elektronische Klangwelten, in der Tech House und Techno mit afro-, orientalischen sowie organischen Einflüssen verschmelzen.

So gestalten sie dramaturgische Klangreisen, die sich an Raum, Umgebung, Anlass und der Energie des Publikums orientieren

- aufgebaut aus eigenen und ausgewählten Songs, die sie live zu einem stimmigen Gesamterlebnis mixen. Ihre klar strukturierten Rhythmen versuchen sie mit überraschenden Wendungen, kreativer Dynamik und dem gezielten Einsatz von Vocals zu einem fesselnden Klangbild zu verweben. Gleichzeitig experimentieren die Beiden immer wieder auch mit dem Übereinanderlegen („Layern“) verschiedener Tracks.

„Unser Instrument ist sozusagen unser ‚Plattenkoffer‘ - nur eben digital“, erklärt Anna, die gemeinsam mit Lisa nicht nur musikalisch aktiv ist, sondern auch im Ingenieurbüro ihres Vaters arbeitet und Psychologie studiert.



Ihre ersten öffentlichen Auftritte fanden kurioserweise während der Pandemie als Online-Live-Sets statt, um „den Menschen zu Hause eine gute Zeit zu schenken“.

Die ‚echte‘ Premiere legten sie dann bei „Rave in the Cave“ im Niesenberger hin. Daraufhin folgten Bookings in der Postgarage, bei „Kein Sonntag ohne Techno“ im Dom, im Kunsthaus-Café sowie bei innovativen Wein-

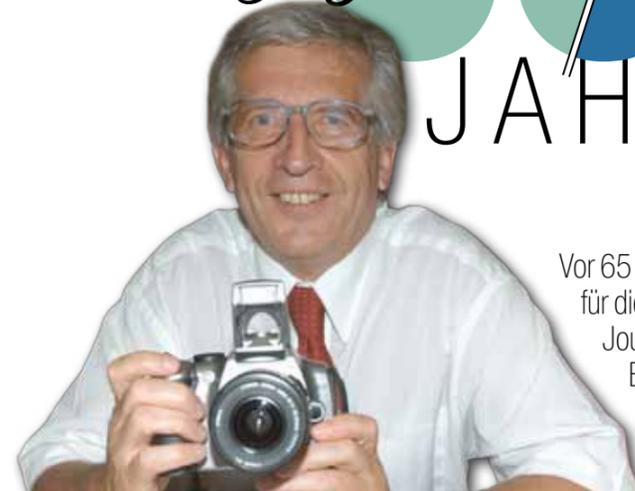
gütern - ebenso wie Auftritte in Wien, Lech und Mannheim. Ein besonderes Highlight war das renommierte Springfestival, bei dem sie beim „Stage Opening“ für Fritz Kalkbrenner spielten. Auch heuer stehen sie wieder mit Größen wie Mike Skinner und Dominik Eulberg am Lineup.

Mit diesen Shows verfolgen sie weiter ihren Traum, sich als Künstlerinnen zu etablieren und so bald wie möglich Teil von Solomuns renommiertem „+1“-Format im Pacha Ibiza zu werden, das internationale Gast-DJs für ein Set einlädt. „Das war zu Beginn unsere Inspiration!“

Anna schildert ihr animierendes Werken so: „Wir lieben es einfach, Momente zu schaffen, Emotionen durch Musik zu triggern, damit Menschen ihrem Alltag entfliehen, abschalten und Freude haben können“. Dabei möchten die Zwei positive Vibes verbreiten und Menschen zusammenbringen. Für sie ist DJing nicht nur das Auflegen von Musik - es entsteht eine Gemeinschaft, die Energie und Lebendigkeit miteinander teilt. „Es ist macht extrem Spaß, wenn man diese vibrierende Energie spürt und gemeinsam mit Tanzenden, Gastronomieleute und Veranstalter etwas Besonderes schafft - und Teil davon sein darf.“

<https://soundcloud.com/lisanaofficial>  
[www.instagram.com/lisana.official](http://www.instagram.com/lisana.official)  
[www.facebook.com/lisana.music](http://www.facebook.com/lisana.music)

# Fotografie 650 Jahre Schleich-Presse



Vor 65 Jahren entdeckte Prof. Johann Schleich seine Leidenschaft für die Fotografie. Das führte in weiterer Folge zu seinem Beruf als Journalist und zu 50 Jahren Berichterstattung in der „Raabtaler Bildpost“, der „Tagespost“, der „Kleinen Zeitung“ und vielen anderen Medien.

von Guido Lienhardt

UM EINEN KLEINEN EINBLICK IN DIE ARBEIT VON PROF. SCHLEICH ZU GEBEN, SOLL DIES HIER SOWIE AUF DEN FOLGENDEN BEIDEN SEITEN IN FORM VON FOTOS MIT BILDTEXT ERFOLGEN.

Bald danach hat er seine ständige journalistische Tätigkeit auf etwa zwölf Tages- und Wochenzeitungen sowie für die Steiermarknachrichten im Radio Steiermark erweitert.

In erster Linie ist die Schleich-Presse auf Ereignisse in der Ost-, Südost und Weststeiermark spezialisiert, jedoch erfolgte die Berichterstattung auch über dieses Gebiet hinaus, so etwa aus vielen Ländern Europas und sogar bis New York.

Es begann vor 65 Jahren mit der Hobbyfotografie, was zu dieser Zeit für einen Jugendlichen besonders außergewöhnlich war. In dieser Zeit entstanden bereits interessante Naturaufnahmen, Stillleben, Porträts und Sportfotos. Das professionelle Verfassen von Zeitungsartikeln und die Aufnahme von Pressefotos begann vor 50 Jahren mit der Gründung der „Bildpost“ und dem baldigen Einstieg in die Tagesberichterstattung bei der „Ta-

gespost“, der „Kleinen Zeitung“ und vielen anderen Zeitungen und Magazinen, für die hier anzuführen der Platz fehlt.

„Verbunden mit der journalistischen Arbeit setzte ich auch meine Arbeit als Buchautor fort. Und so entstanden mehr als 80 Bücher und Broschüren, viele Ausstellungen und Vorträge. In meinem Fotoarchiv befinden sich etwa eine Million Fotos und rund 50.000 von mir geschriebene Zeitungsartikeln. Dazu kommen noch mehr als 350 Fernsehsendungen bei Vulkan TV, ORF, Servus TV und anderen Fernsehstationen“, erzählte Schleich bei einem Gespräch mit *gaudium*-Herausgeber Guido Lienhardt.





1964: Bergrennen auf der Kornberger-Leiten.



1975: Bundeskanzler Bruno Kreisky in Feldbach.



1978: 1. grosser Auftritt der "Paldauer"

**Quintett aus Paldau: Auslandserfolge und erste Langspielplatte**  
Vor allem im Ausland bekannt und beliebt sind die „Paldauer“, eine Kapelle, die jetzt seit 7 Jahren besteht. Ihre Tourneen führten Franz Griebacher, Helmut Wolf, Erwin Pfundner, Hans Kaufmann und Ewald Muhri nach Deutschland, Italien, Holland und in die Schweiz. Jetzt erschien die 1. Langspielplatte des erfolgreichen Quintetts – die Lieder der Platte sind in der Schweiz schon lange ein großer Erfolg.

**KLEINE ZEITUNG**

Freitag, 4. Juli 1980  
Nr. 154 56-  
Preis 18,- / Lire 705-  
Aufgabenverteilung  
Bundesländer-  
zahlung  
Unabhängig  
Erscheinungsort  
Graz, Verlags-  
postamt 8020 Graz  
Tel. 0316/775010

**DAS WETTER**

Zögende Wetterberührung  
8 bis 24 Grad

# HEUTE 21 Rumänen mit dem Rübenbomber in die Freiheit

Bericht auf den Seiten 8 bis 10



1980: Rumänische Flüchtlinge landeten in Pertlstein.

Mit diesem Flugzeug der Type „Antonov-2“ gelang den Familien die abenteuerliche Flucht aus Rumänien. Überglücklich landeten sie mit dem letzten Tropfen Benzin auf einem österreichischen Acker (Foto: Schleich)



1983: Die Therme Loipersdorf brennt.

## Sowjetische Atomraketen nahe bei Fürstenfeld!

An der ungarischen Grenze, unweit vom Bezirk Fürstenfeld und dem südlichen Burgenland, soll nach Aussagen gut informierter Kreise eine sowjetische Atomraketenbasis gebaut werden. Standort ist der ungarische Ort Kondorfa bei St. Gotthard, ca. 15 Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt. Das Raketenbatteriefeld ist von der Außenwelt hermetisch abgeriegelt und mit hohen Holzzäunen umgeben. Daß die Angelegenheit äußerst brisant ist und unter strengster Geheimhaltung abläuft, beweisen die modernen Alarmanlagen, die auf diesem Gelände installiert wurden. Die Rede ist auch von rund 3000 Sowjetsoldaten, die im Bereich Kondorfa stationiert sind mit der Errichtung der Basis beschäftigt seien.

Es handelt sich um SS-20 Raketen, deren Einsatzradius bei rund 5000 Kilometern liegt. Für das burgenländische und oststeirische Grenzgebiet eine äußerst unangenehme Situation. Hier rückt ein Bericht aus Ungarn, den der ehemalige Oberstleutnant der CS-Luftwaffe, Zbynek Cerovsky, der 1968 bei der Invasion der CSSR degradiert wurde, in den Westen übermittelt, in den Vordergrund. So heißt es hier, daß die Strategie-Planung des Warschauer Paktes im Ernstfall nicht nur auf die Bundesrepublik Deutschland gezielt sei, sondern auch die Besetzung von Österreich in einem gemeinsamen Angriff der Armeen der CSSR und Ungarn vorsehe.

Der Rhein solle nach den operativ-strategischen Richtlinien des Warschauer Paktes von den Truppen des Ostblocks in drei bis fünf Tagen erreicht werden. Diese Pläne der Strategie-Planung des Warschauer Paktes im Ernstfall nicht nur auf die Bundesrepublik Deutschland gezielt sei, sondern auch die Besetzung von Österreich in einem gemeinsamen Angriff der Armeen der CSSR und Ungarn vorsehe.



Der Rhein solle nach den operativ-strategischen Richtlinien des Warschauer Paktes von den Truppen des Ostblocks in drei bis fünf Tagen erreicht werden. Diese Pläne der Strategie-Planung des Warschauer Paktes im Ernstfall nicht nur auf die Bundesrepublik Deutschland gezielt sei, sondern auch die Besetzung von Österreich in einem gemeinsamen Angriff der Armeen der CSSR und Ungarn vorsehe.



1987: Der Feldbacher Kirohurm wurde bunt bemalt.



1982: Die Umfahrung Feldbach wird gebaut.

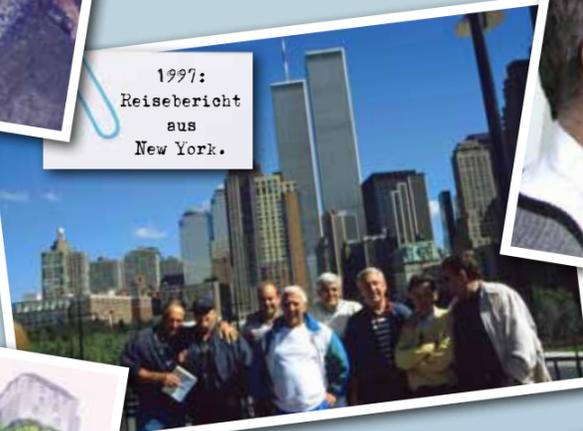


1988: Das Parkbad in Bad Radkersburg wird um 100 Millionen Schilling ausgebaut.



1985: Fischsterben in der Raab.

1997: Reisebericht aus New York.



2002: "Nasenvergleich" mit Wolfgang Haas

Olympie-Medaillen Athen 2004 (für 1.000 Gratis-Buffets und 11.000 Babyfotos?).



2009: Bundespräsident Fischer besichtigte in einer Ausstellung ein frühes Fernsehgerät der Familie Schleich.



2015: Flüchtlinge auf der Murbrücke in Bad Radkersburg.

**KLEINE ZEITUNG**

Wetter: Heute, Traub und...  
Sport: Walzer testet Samba

## Mit Sprengstoff hantiert: Vater und Sohn tot



2014: Beim Raketenbau flogen bei Kapfenstein Mensch und Haus in die Luft.



2003: Die Riegersburg bekommt einen Seilbahnaufzug.

2006: Reportage aus dem UNO-Lager in Albanien. Fahrt im verminten Gebiet.





Fotos und Text: Guido Lienhardt

# Als das **Radio** noch Informationsquelle **Nr. 1** war...

Viele kennen noch das Radiogerät von Oma, das auf der Kommode stand und aus dem am Sonntag Rosemarie Isopp, Walter Niesner, Herbert Suchanek, Günther Bahr uvm. die Sendung „Autofahrer unterwegs“ moderierten. Solche noch funktionierenden Radios sind selten, dennoch hat Karl Reiter aus Mettersdorf über 260 davon.



Tragbare Radiogeräte wie dieses von Ingelen waren besonders ab den 50er Jahren beliebt.

Karl Reiter kommt eigentlich aus St. Kathrein am Offenegg, zog aber - wie so oft schon passiert - der Liebe wegen nach Mettersdorf am Saßbach. Er wollte eigentlich Radiomechaniker werden, wurde dann aber Automechaniker. Aber das Interesse an Radio & Co. ließ ihn nicht los und so begann er, sich Wissenswertes privat anzueignen. Da er es aber genau wissen wollte, ließ er sich 1965 dann doch zum Elektromechaniker für Radio, TV und Telefon ausbilden, 1967 studierte er berufsbegleitend fünf Jahre lang in Darmstadt die Sparte Nachrichtentechnik. Er hat aber nie in dieser Sparte gearbeitet, sondern 33 Jahre als Service-Ingenieur für eine US-Firma im Bereich instrumentelle Analytic.

Rasch wussten Familie, Freunde und Bekannte, dass er sich in dieser Materie gut auskennt und so wurden seine technischen Dienste rasch im privaten Bereich in Anspruch genommen. Parallel dazu begann er, erste Geräte, die ansonsten auf dem Müll gelandet wären, zu sammeln und teilweise auch funktionsfähig zu machen. Ab 2007 konnte der leidenschaftliche Sammler erste Modelle



Sehr verbreitet war auch das Braun VE 301 Radiogerät, das in den Jahren 1933-1938 produziert und als „Volksempfänger“ bekannt wurde - speziell im Zweiten Weltkrieg.



Ein echtes Schmuckstück, diese Radio-TV-Kombination Hornyphon Excelsior, Bj. 1962.

bereits online über Ebay oder Willhaben erwerben.

Bei seinem Umzug nach Mettersdorf hat Karl Reiter nur etwa fünf bis sechs Geräte seiner bereits bestehenden Sammlung von etwa 30 Stück mitgenommen. Doch mit den Jahren wurden es immer mehr und der ehemalige, umgebaute Schweinestall, der heute quasi als „Museum“ dient, füllte sich rasch.

Wie schon erwähnt, beinhaltet die Sammlung heute an die 260 Stück Radios, Tonbandgeräte, eine seltene Fernseh-/Radiokombination sowie zwei Musikboxen aus den Jahren 1925 bis 1975 - somit über 50 Jahre österreichische Radiogesichte. Darunter findet man Marken wie Braun, Ingelen, Eumig, Kapsch, Zerdik, Radione, WSW Wien, Siemens, Hornyphon und viele mehr. Die wertvollsten sind natürlich die Stücke aus den 20er bis 40er Jahren.

Technikinteressierte können sich diese Privatsammlung gerne nach Voranmeldung per Mail anschauen. Weitere Infos unter [carl.reiter@aon.at](mailto:carl.reiter@aon.at).



# GEHÖRT GEHÖRT: „VON NIX KOMMT NIX!“

Steirischer Video-Podcast schafft es auf Platz zwei beim Ö3 Podcast Award 2025.



von  
Christian  
Knittelfelder

Fotos: Schraubel, Paldau

Großer Erfolg für den steirischen Video-Podcast „VON NIX KOMMT NIX!“: Unter 1.400 eingereichten österreichischen Podcasts belegten Julian und Sebastian Friedl aus Fehring sensationell den zweiten Platz beim renommierten Ö3 Podcast Award 2025. Damit ist ihr Podcast der zweitbeliebteste in ganz Österreich und die klare Nummer eins in der Steiermark.

Für den Moderator und Host Julian Friedl ist dieser Erfolg überwältigend: „Wir können es selbst noch kaum fassen!

Vor weniger als zwei Jahren haben wir mit ‚VON NIX KOMMT NIX!‘ gestartet und hätten nie gedacht, dass wir schon heute eine so heißbegehrte Trophäe in den Händen halten dürfen. Besonders freut uns das Feedback der Jury, die betont hat, dass es Interview-Podcasts wie Sand am Meer gibt - deshalb sei es besonders außergewöhnlich, wenn ein Format durch Qualität und Herzblut heraussticht und bis ganz nach oben gelangt.“

Hinter der Kamera steht Julians Zwilingsbruder, der selbstständige Fotograf



Sebastian Friedl, der die Technik und Videoproduktion verantwortet: „Jede einzelne Folge ist das Ergebnis vieler Stunden an Planung, Schnitt und Produktion.“

## Gespräche über das Scheitern

Im Video-Podcast „VON NIX KOMMT NIX!“ sprechen die 27-jährigen Brüder regelmäßig mit bekannten Persönlichkeiten und geben Einblicke in deren Erfolgsgeschichten, aber auch in Momente des Scheiterns - immer mit dem Ziel, ihre Hörerschaft zu inspirieren und zu motivieren. Zuletzt zum Beispiel mit dem erfolgreichen Kinderbuchautor Thomas Brezina. Auch für das heurige Jahr haben Julian und Sebastian bereits Gespräche mit namhaften Persönlichkeiten aus Österreich und Deutschland fixiert. Ein besonderes Highlight war kürzlich der Live-Auftritt beim Kleine-Zeitung-Podcast-Festival im Grazer Schauspielhaus, bei dem die erfolgreiche österreichische Schauspielerinnen und Autorinnen Valerie Huber als prominenter Gast zu erleben war. ➔



# Zwischen Netz und Wand

Padel etabliert sich in der Südoststeiermark - Boom in Zerlach und Paldau

Padel ist eine dynamische Mischung aus Tennis und Squash, die im Doppel auf einem kleineren, von Glaswänden umgebenen Platz gespielt wird. Der Ball darf nach dem Aufprall die Wände berühren, was für längere und taktisch spannende Ballwechsel sorgt. Gespielt wird mit einem speziellen Schläger ohne Saiten und einem druckreduzierten Tennisball. Padel ist leicht zu erlernen, schnell, sozial - und macht einfach richtig Spaß!

sehr froh, dass wir das Projekt umgesetzt haben.“ Gespielt wird auf modernem Belag, ganzjährig und wetterunabhängig. „Zehn Minuten nach dem



Padel wird laut der International Padel Federation weltweit von über 30 Millionen Menschen in mehr als 90 Ländern gespielt. Besonders in Spanien, Argentinien, Italien und Mexiko ist der Sport beliebt. Auch in Österreich wächst das Interesse rasant. Während es 2020 noch 20 Padelplätze gab, sind es Anfang 2025 bereits über 300 an 105 Standorten - Tendenz steigend.

Seit dem Frühjahr 2024 ist auch die Südoststeiermark Teil des Padel-Booms. Gleich zwei neue Anlagen gingen damals fast zeitgleich in Betrieb: in der Gemeinde Kirchbach-Zerlach sowie in Paldau. Die Nachfrage ist bei beiden groß.

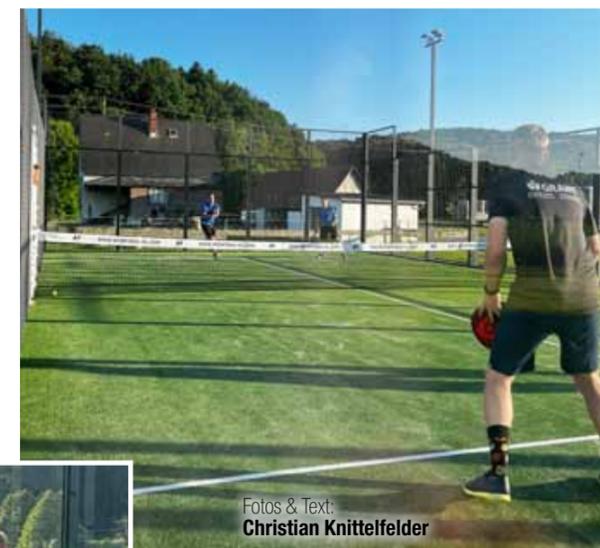
## Dörfla legt vor

In Dörfla zeigt sich Thomas Paier, Obmann des 100 Mitglieder umfassenden UTC Zerlach, begeistert: „Der Spaßfaktor ist beim Padel-Tennis extrem groß und es spielen alle Generationen miteinander. Die Jugend war hier der Motor - sie wollte das unbedingt haben. Wir sind

Regen ist der Platz wieder spielbereit“, so der 55-Jährige. Dank Online-Buchungssystem und Leihschlägern funktioniert alles unkompliziert. Und es gibt schon

## KONTAKT UTC Zerlach

Dörfla 67, 8082 Kirchbach in Steiermark  
Obmann Thomas Paier, 0664 / 857 74 89  
Buchung: [www.platzreservierung.at/zerlach](http://www.platzreservierung.at/zerlach)



Fotos & Text:  
Christian Knittelfelder

Pläne für die Zukunft: „Wir sind gerade dabei ein Team für die steirische Padel-Meisterschaft aufzustellen.“

## Alles auf „Grün“ in Paldau

Auch beim Gasthaus Valecz sorgt der grüne Padelplatz für Fuore. Die Idee kam im Urlaub: „Wir haben zum ersten Mal in Südtirol gespielt und waren sofort begeistert“, erzählt Besitzerin Vanessa Valecz. „Nach kurzer Überlegung haben wir uns entschlossen, eine Anlage zu bauen. Die 40-jährige Gastronomin freut sich ebenso über die steigende Nachfrage. Der Mix aus Bewegung und Geselligkeit passt perfekt zum Gasthausbetrieb: „Einmal pro Woche stehe ich mit meinen Mädels am Platz - natürlich inklusive Tratschen. Wenn man's einmal ‚gekneisst‘ hat, macht's einfach richtig Spaß.“ Und das Beste: „Egal ob jung oder alt - jeder kann sofort mitspielen, sofern man ein bisschen Ballgefühl mitbringt.“

Lust bekommen? Ob Einsteiger oder Routinier - die Padelplätze in Zerlach und Paldau bieten ideale Voraussetzungen. Der Padel Court ruft! ➔

**Gasthof Valecz**  
Puch 3, 8341 Paldau  
Buchung/App: SportSofort  
oder Tel: 03150 / 22020





von Christian Knittelfelder

Benjamin Krammer (BSV Obergroßau), Gerhard Gutmann (BSC Rothberg), Egon Kobald (BSV Takern II), Ewald Schuschnik (BSC Vulkanland), Gerald Hinteregger (BSV Takern II), Joachim Kern (BSC Vulkanland), Melanie Fellner (BSV Obergroßau), Andreas Schlögl (BSC Rothberg) und Robert Sammer (BSC Vulkanland).

# Zielsicher: Vulkanland nimmt den Bogensport ins Visier

Der neu ins Leben gerufene Vulkanland Bogensport Cup sorgt bereits in seinem Premierenjahr überall in der Region für große Begeisterung.

Auf Bogensportparcours erwarten die mit Pfeil und Bogen ausgestatteten Teilnehmer, je nach Standort, 30 bis 40 dreidimensionale Zielobjekte (3D-Targets), die im naturnahen Gelände - meist im Wald - aufgestellt sind. Erstmals tragen fünf kooperierende Betreiber im Steirischen Vulkanland von April bis August einen gemeinsamen Wettbewerb aus.

Dazu gehören großteils noch recht junge Vereine wie der BSV Takern II - die Highlander bei St. Margarethen/R., der BSC Rothberg in Kirchberg an der Raab, der BS Foberl - Foberlteiche in Dörfla bei Kirchbach-Zerlach, der BSC Vulkanland in Fehring und der BSV Obergroßau - Redfeathers bei Sinabelkirchen.

Paldau. Er traf damit voll ins „Schwarze“. Mit seiner motivierten Vision konnte der 53-Jährige bald Gleichgesinnte finden. So entstand ein innovativer Wettbewerb für Hobby- und Freizeitschützen jeden Alters, der durch seine wechselnden Austragungsorte auch das Kennenlernen der vielfältigen Parcourslandschaft ermöglicht. Pro Monat ist nur ein bestimmter Ort vorgesehen, um dort eine Wertungsrunde zu drehen. Man kann beliebig oft antreten, es zählt aber nur der beste Score im jeweiligen Zeitraum und für die Qualifikation ist mindestens eine Monatswertung wesentlich. Der sportliche Charakter motiviert Anfänger und Fortgeschrittene für den Trendsport gleichermaßen. Lizenzschützen sind



Andreas Schlögl (BSC Rothberg)

ebenso willkommen, schießen jedoch in einer eigenen Klasse. An die Ehrlichkeit und Fairness aller Schützen wird natürlich appelliert.

## Volle Spannung

„Wir sind hier wirklich im Paradies!“, strahlt Initiator Gutmann, für den ein sicherer Umgang mit dem Equipment durch eine sorgfältige Einschulung oberstes Gebot ist. „Unsere Parcours sind verspielt und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Zudem bietet das Vulkanland auf kurzen Distanzen eine einzigartige Dichte an hochwertigen Parcours - und zieht inzwischen Teilnehmer aus ganz Österreich, Bayern und Südtirol an. Viele verbinden den Wettbewerb gleich mit einem Urlaub in der Region“, ergänzt der 37-jährige BSC Rothberg-Vorstand Andreas Schlögl.



## Gemeinsames Ziel

Die Idee einer regionalen Cup-Serie stammt vom begeisterten Turnierschützen und amtierenden steirischen Meister Gerhard Gutmann aus



Fotos: Vulkanland Bogensport Cup, Schmidt, Sammer



Bei der Innovationspreisverleihung des Steirischen Vulkanlandes 2025 konnte das Projekt „Vulkanland Bogensport-Cup“ in der Kategorie „Lebenskraft“ einen Kooperationspreis erringen. Gelobt wurde ausdrücklich das Zusammenführen verschiedener Vereine zu einem Bewerb.

## Cupfinale in Wieselgraben

Das große Finale des Cups findet heuer am 21. September im Wieselgraben beim BSC Rothberg statt - Startpunkt ist die Bergschenke Schlögl. Der Austragungsort wechselt jährlich, um allen Vereinen Sichtbarkeit zu geben. Bereits im ersten Jahr haben sich rund 300 Schützen registriert - ein starkes Signal für das

Projekt. Und auch das soziale Engagement kommt nicht zu kurz: 80 % des Startgelds (fünf Euro pro Wertungsrunde) werden für einen karitativen Zweck gespendet.

Die Motivation des Landesmeisters ist regelrecht ansteckend: „I sog immer: Ich geh in der Natur spazieren, man nimmt sich Zeit, um sich für die Ziele zu

positionieren und macht sich oder mit Freunden einfach einen schönen Tag - in meinen Augen das Schönste, was es gibt.“

Wer wissen will, wie es aktuell steht: Nach Ende des Monats wird die Zwischenwertung auf [www.vulkanland-bogensportcup.at/monatswertung](http://www.vulkanland-bogensportcup.at/monatswertung) veröffentlicht. ➔

# Vanilleeis - der Song

Stellen Sie sich vor: Sonne im Gesicht, Flip-Flops am Fuß - und ein Song, der klingt wie der perfekte Sommertag. Genau das bringt der neue Song „Vanilleeis“ von Nicki & Tina auf den Punkt: Ein Feel-Good-Song mit Hit-Potenzial, der nach Leichtigkeit, Freiheit und Sommerfestival klingt.

Nicki & Tina Freiberger sind in Fürstenfeld aufgewachsen - ein musikalisches

Schwestern-Duo mit Leidenschaft, positiver Energie und dem Anspruch, nicht nur zu unterhalten, sondern zu berühren. Mit „Vanilleeis“ liefern sie einen Sound, der ins Ohr geht und dort bleibt.

## Was diese Geschichte besonders macht?

Hinter dem Song stehen zwei starke junge Frauen: Sie gehen mit Leidenschaft, Kreativität und viel Herzblut ihren Weg in der Musikszene - ganz ohne großes Label im Rücken. Sie erzählen in ihrem Song nicht nur vom Sommer, sondern auch von Verbundenheit, Leichtigkeit und dass es die kleinen Dinge sind, die das Leben so schön und lebenswert machen. ➔



# Ihr gaudium für Zuhause

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

Kein Problem!

## gaudium abonnieren

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

## So wird's gemacht

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



# Leidenschaftlicher Kenner der Rad-Region Feldbach



von  
Christian Knittelfelder

Zweirad-Freiheit kennt kein Alter - unterwegs mit Sepp Hödl. Mit ungebremster Leidenschaft für den Radsport legt er jährlich tausende Kilometer zurück - und begeistert andere mit seiner Energie, seinem Wissen und dem Traum von einem sicheren Mountainbike-Paradies.



Fitness ist keine Frage des Alters, sondern der Einstellung und der Motivation", lautet das Credo von Sepp Hödl. Der 72-jährige Mühldorfer kennt sich auf den Radstrecken der Region bestens aus. Trotz zweier künstlicher Hüften legt der leidenschaftliche Radsportler jährlich rund 8.000 km mit dem Rennrad sowie 2.000 km mit dem Mountainbike zurück.

Seit 2009 ist er ausgebildeter Mountainbike-Instruktor und bietet mit „Vulkan Bike Tours“ geführte Touren an - von kurzen Ausfahrten bis zu Ganztagestouren. Dabei legt er Wert auf sichere Streckenführung über verkehrsarme Straßen und ergänzt seine Touren durch Techniktraining: Gleichgewicht, Kurvenfahren, Bremstechnik, steile Anstiege und knifflige Single Trails gehören ebenso dazu wie Tipps zur Trainingslehre. Sein Ziel und seine Motivation: Anderen die Schönheit des Vulkanlandes zeigen und ihnen Freude an Bewegung vermitteln.

Zu seinen Lieblingsstrecken zählen der Taxberg in Mühldorf, der Stradner Kogel mit Aussichtswarte sowie die Route FB7 mit Blick auf die Riegersburg. Diese bringen seine Augen zum Leuchten. Auf Wunsch begleitet er auch längere Touren - wie die 150 km lange Radwallfahrt nach Mariazell, die er über den Stubenbergsee, Lahnsattel, Krieglach und Alpl bereits 20 Mal gefahren ist. Aber auch hier in der Region Südost- und Oststeiermark ist er immer wieder von den sanften, aber fordernden Hügelkämmen angetan, die für ihn ideale Bedingungen für Genussradler und Sportbegeisterte gleichermaßen bieten.

## Freiheit auf zwei Rädern

Selbst freut er sich bereits auf zwei persönliche Highlights. Eine große Ausfahrt mit dem TUS Feldbach in die malerische Region rund um Straßburg steht kurz bevor. Darüber hinaus nimmt er auch wieder an der Austria Top Tour teil - einer der renommiertesten Rennradserien Österreichs. Auf anspruchsvollen Langstrecken wie dem Neusiedler See Radmarathon, der Salzkammergut Trophy oder der Dolomitenradrundfahrt wird dabei sportlicher Ehrgeiz mit landschaftlichem Reiz verbunden. Hödl weiß: Ob mit dem Mountainbike, Tourenrad oder Rennrad: Radfahren kann gleichermaßen Genuss wie auch Leiden(schaft) bedeuten. Unbestritten ist für ihn jedoch der positive Effekt dieser gelenkschonenden Sportart auf Fitness und Wohlbefinden.

## Naturerlebnis für alle Generationen

Eine Vision lässt Hödl außerdem nicht los: Da das Mountainbiken im Wald vielerorts noch in einer rechtlichen Grauzone liegt, verfolgt er die einer eigenen, offiziellen Mountainbikestrecke in einem kollektiv dafür geschaffenen Waldgebiet. Ein Ort, an dem Jung und Alt sicher und unbeschwert die Freude am Radsport inmitten der Natur erleben können - abseits von Konflikten und mit voller Rücksicht auf Umwelt und Mitmenschen. ❖



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



LAbg. Franz Fartek, VL-Obmann Bgm. Josef Ober und Projektleiterin Anna Knaus-Maurer wünschen sich „Ruhe“ als Qualitätsmerkmal für das Steirische Vulkanland.

## Mehr Ruhe - mehr Lebensqualität

Im Steirischen Vulkanland will man die lebenswerteste Region Europas werden – so ist es im Leitbild klar verankert. Dabei soll Ruhe zum Zukunftspotenzial und zu einem Qualitätsmerkmal der Region und des Tourismus werden. In einer immer lauterer Welt setzt man hier ganz bewusst auf Ruhe als Ressource – für Gesundheit, Lebensqualität und sanfte Regionalentwicklung.

Lärm vermeiden, eindämmen und vermindern – das sind die Grundpfeiler eines langfristig angelegten Maßnahmen-

programms, das derzeit im Vulkanland entsteht. Ausgangspunkt ist die bereits vor Jahren entwickelte Ruhe-Charta. Die Idee: Ruhe als persönliche Kraftquelle und regionales Kapital sicht- und erlebbar zu machen.

Vulkanland-Obmann Josef Ober betont: „Es geht nicht um Panikmache, sondern um Bewusstseinsbildung. Viele gesundheitliche Beeinträchtigungen entstehen, weil wir nicht zur Ruhe kommen. Dagegen können wir etwas tun – individuell und gemeinsam.“

### Von der Idee zur Umsetzung: Ein langer, sanfter Prozess

Zuerst wird ein Leitbild erarbeitet. Darauf basierend wird ein Maßnahmenprogramm (Vorträge, Seminare, Bewusstseinsbildung) auf persönlicher, Gemeinde- und Verwaltungsebene erarbeitet. Beides soll dann auf Regional- und Gemeindeebene beschlossen werden. Das sei eine Qualitätssteigerung, die ohne gravierenden finanziellen Aufwand zu schaffen sei, so Ober. Anna Knaus-Maurer, Projektleiterin, bringt es auf den Punkt: „Es ist leicht, Lärm zu machen – aber Ruhe zu schaffen, ist eine große Herausforderung.“

Dabei geht es nicht nur um große Projekte. Auch kleine, individuelle Schritte zählen. Denn viele Menschen seien sich gar nicht bewusst, welchen Lärm sie selbst erzeugen oder täglich konsumieren.

### Mehr Ruhe für Einheimische und Gäste

Für Franz Fartek, stv. Regionsvorsitzender, ist klar: „Tourismus im Vulkanland soll in Zukunft nicht nur für Genuss und Natur stehen, sondern auch für Achtsamkeit, Besonnenheit und Stille.“

### Einladung zum Mitgestalten

Das Vulkanland lädt alle Menschen, Betriebe und Gemeinden der Region ein, diesen Weg mitzugehen. Anregungen sind willkommen – denn Ruhe betrifft alle. ➔



**RUHE**  
DAS KAPITAL DER ZUKUNFT

## HERZLICH WILLKOMMEN IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Hier wird die Ruhe zur  
Regions- und Lebensqualität!



# Lifestyle



Foto: Eisenberger



Fotos: Lienhardt, Linsham Fotografie



Regionsleiter Klaus Domittner (li.) und sein Bad Radkersburger Team freuen sich gemeinsam mit den Ehrengästen, darunter Vorstandsvorsitzender Gerhard Fabisch, Bgm. Karl Lautner sowie die Abgeordneten Michael Wagner und Franz Fartek (re.), über die neue Sparkassen-Filiale.

## Ein neues Kapitel: Nachhaltigkeit trifft auf Innovation

Anfang Mai wurde die Filiale Bad Radkersburg der Steiermärkischen Sparkasse offiziell neu eröffnet. Sie wurde nach den Prinzipien der Nachhaltigkeit, Regionalität und Biodiversität erbaut, wodurch ein moderner Raum für zukunftsorientiertes Banking geschaffen wurde.

Die Filiale besitzt hinsichtlich ihrer Ausführung als Holzbau sowie dem Einsatz einer PV-Anlage und der minimalen Versiegelung von Freiflächen wichtige Aspekte des nachhaltigen Bauens. Das gesamte Grundstück wird mittels eines Grünstreifens gerahmt und weist eine großzügige Bepflanzung auf. Künftig werden den Kunden der neuen Sparkassen-Filiale Vorteile einer erleichterten, individuellen Erreichbarkeit sowie Barrierefreiheit geboten.

Zahlreiche Innovationen und ein durchdachtes Design sorgen für eine nachhaltige Wohlfühlumgebung. Auf 330 m<sup>2</sup> findet man ein Selbstbedienungs-Foyer, sechs Beratungsräume, eine Kinderecke, und einen gemütlichen Wartebereich.

„Filialeröffnungen sind aktuell eher selten. Umso mehr freut es mich, dass wir in unserem Jubiläumswahljahr an diesem Standort neueste Technologie mit erstklassiger persönlicher Beratung verbinden und einen Ort schaffen, an dem unsere Kunden gerne mit uns über ihre persönlichen fi-

nanziellen Angelegenheiten sprechen. Denn die neuen Räumlichkeiten bieten nicht nur funktionale Lösungen, sondern laden zum Verweilen und zum persönlichen Austausch ein. Damit setzen wir ein klares Zeichen für die Zukunft des Bankings - nah an den Menschen und immer am Puls der Zeit“, betont Klaus Domittner, Leiter der Region Südoststeiermark. Insgesamt wurden am neuen Standort an die zwei Millionen Euro investiert. ➔



„Ziel war es, einen Ort zu schaffen, an dem Bankgeschäfte nicht nur professionell, sondern auch in entspannter Umgebung abgewickelt werden können - kompetent, diskret und in bester Qualität.“  
**Thomas Thonegg**  
 Filialleiter Steiermärkische Sparkasse Bad Radkersburg



## FELDBACH DIE KULTURSTADT



## FELDBACHER SOMMERSPIELE



## 26.06.-13.08.2025 – PROGRAMM

**Do., 26. Juni**, Aula im Bundesschulzentrum, 19 Uhr  
**ERÖFFNUNG DER FELDBACHER SOMMERSPIELE**  
 „Edelsbacher liest Edelsbacher“ **Eintritt frei!**

**So., 29. Juni**, Schloss Hainfeld, 18 Uhr (bei Regen im Zentrum)  
**25 JAHRE PHILHARMONISCHE KLÄNGE**  
 mit dem Wiener Bläserorchester

**Mo., 30. Juni**, Kunsthalle, 19.30 Uhr  
**VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG**  
 „Eine Reise nach Afghanistan“ **Eintritt frei!**  
 Fotos und Reisebericht von FRITZ HUMMEL,  
 Graphic Novel: BORG Feldbach  
 Dauer: 01.-25.07.2025 (Di-So 11-17 Uhr)

**Mi., 2. Juli**, Sonnendeck, 19.30 Uhr (bei Regen im K4)  
**CRADLE COLLECTIVE** **Eintritt frei!**  
**Sa., 5. Juli**, Zentrum, 19.30 Uhr  
**AKKORDEON-ORCHESTER MORINO**  
 Operette trifft Musical & Poprock

**Mi., 9. Juli**, Stadtturm, 20 Uhr (ehem. Feuerwehrturm, neben Zentrum)  
**AUDIO- UND VIDEOINSTALLATION** **Eintritt frei!**  
 „Im Rückraum der Zeit“  
 von Oliver Haas

**Do., 10. Juli**, Rathausplatz, 19.30 Uhr  
 (bei Regen in der Kulturwerkstatt)  
**JOHANN STRAUSS STREICHQUARTETT** **Eintritt frei!**  
 „200 Jahre Strauss – ein Fest der Walzerklänge“

**Sa., 12. Juli**, Kulturwerkstatt, 18 Uhr  
**STADTMUSIK WURLITZER**  
 „Das Leben ist (k)ein Wunschkonzert!“  
 Der 3. Dämmerchoppen der besonderen Art

**Fr., 18. Juli**, Taborhof, 19.30 Uhr  
 (bei Regen in der Kulturwerkstatt)  
**ANNA TROPPEL UND**  
**EXANDER XIDI CHRISTOF**  
**ANTZIGE OSMÜTTERCHEN HATZ** „tanzt“



**Do., 24. Juli**, Taborhof, 20.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)  
**KINOABEND „The Trail“** **Eintritt frei!**  
 von Oliver Haas

**Sa., 26. Juli**, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)  
**PASIÓN TANGO**  
 mit Friedrich Kleinapl und Kim Barbier

**Mi., 30. Juli**, Sparkassenpark, 16 Uhr  
 (bei Regen im K4)  
**THEATER VOGELFREI** **Eintritt frei!**  
 „Die Konferenz der Tiere“  
 Ein tierisches Theaterabenteuer für kleine und große Weltretter!

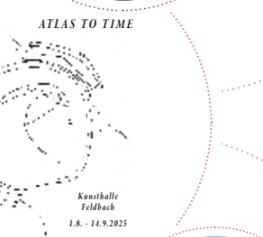
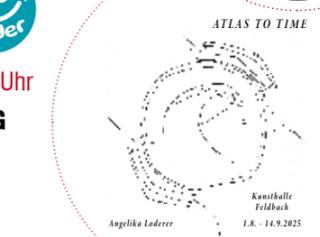
**Fr., 1. August**, Kunsthalle, 18.30 Uhr  
**VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG**  
 „Atlas to Time“ **Eintritt frei!**  
 von Angelika Loderer  
 Ausstellungsdauer: 02.08.-14.09.2025,  
 Di-So 11-17 Uhr (im Rahmen von  
 Hochsommer Art Festival 2025)

**Sa., 2. August**, Kulturwerkstatt, 19.30 Uhr  
**JUNGE BÜHNE – ROCKKONZERT**  
 MIT **BLACK ENERGY** **Eintritt frei!**

**Do., 7. August**, K4, 19.30 Uhr  
**BASSONAUTIQUES**  
 Siegmund Brecher & Raphael Preuschl  
**GOLFBLOTT**  
 Paul Wurm & Christian Schmidt  
**SOFT97**  
 Stefan Lederer & Johannes Kaufmann

**Mi., 13. August**, Taborhof, 19.30 Uhr  
 (bei Regen im Zentrum)  
**KALEIDOSKOP**  
 Fabian & Florian Supancic, Andreas Fürstner,  
 Martin Groß und Roland Hansmeier

**SOULETTI**  
 Kölbl / Paul / Kirbisser



**Infos und Tickets:**  
 Kulturbüro Feldbach,  
 Rathausplatz 1, 8330 Feldbach,  
 Tel.: 03152/2202-310, -311, kultur@feldbach.gv.at  
 Gästeinfo Feldbach, Hauptplatz 1, 8330 Feldbach,  
 Tel.: 03382/55100-30, feldbach@thermen-vulkanland.at



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



v.l.: Pfarrer Markus Schöck, GF Stefan Thaller, Herta & Günther Thaller und Bgm. Josef Ober im neuen Sport- und Spielwaren-Shop.



# Kaufhaus Thaller investiert kräftig

Im Mai 2025 feierte die Familie Thaller in Feldbach die Neueröffnung seines umgebauten und modernisierten Sport- und Spielwarenbereichs im Thaller-Center. Der 1.000 m<sup>2</sup> große Verkaufsbereich von Sport 2000 und Thaller Spielwaren wurde umfassend saniert, neu gestaltet und technisch aufgerüstet. Die Umbauarbeiten fanden im Frühjahr bei laufendem Betrieb statt.

Die Modernisierung beinhaltet neue Böden, die Umstellung auf LED-Beleuchtung, eine Klimaanlage sowie eine zentrale, runde Kassa- und Empfangstheke, die

die beiden ehemaligen Geschäfte (Sport und Spielwaren) zumindest räumlich voneinander trennt. Die Verkaufsräume wurden so adaptiert, dass Kunden in den Genuss eines modernen und ansprechenden Einkaufserlebnisses kommen. Durch die Investition konnten 13 Arbeitsplätze erhalten werden.

Zur Neueröffnung konnte Geschäftsführer Stefan Thaller zahlreiche Ehrengäste sowie Stammkunden und Geschäftsleute, besonders jene der Innenstadt-Initiative, aus der Bezirkshauptstadt begrüßen.

„Mit dieser Investition bekräftigt das Kaufhaus Thaller bzw. die Familie Thaller ihr Engagement für die Innenstadt von Feldbach und setzt ein Zeichen für die Bedeutung des stationären Einzelhandels in der Region“, betonte Bgm. Josef Ober.

Das Kaufhaus Thaller wurde 1818 am Hauptplatz gegründet, die Chancen, dass der Familienbetrieb auch in der Zukunft durch Familienmitglieder weitergeführt wird, stehen gut. Beweis dafür ist auch, dass nach einer umfassenden Vorbereitungs- und Planungsphase mit dem Umbau und der Erweiterung des „Let’s

Fotos: Linshalm Fotografie, Lienhardt



do it Thaller Werkzeug- und Gartenmarktes“ begonnen wurde. „Wir werden damit die Verkaufsfläche unseres bestehenden Fachmarktes um rund die Hälfte und bis zur Pfarrgasse hin erweitern und gleichzeitig dringend nötige Lager- und Nebenräume schaffen. Es wird das modernste Fachgeschäft für Gartengeräte, Werkzeuge und Maschinen mit der besten Beratung in der gesamten Region“, betonte Stefan Thaller und meinte abschließend:

„Wir glauben an eine starke Innenstadt als Ort für den Einzelhandel. Das mag momentan ein wenig aus der Mode gekommen sein, aber während andere nach Lösungen für ihre Leerstände suchen, nehmen wir unser Schicksal selbst in die Hand, investieren und wachsen. Feldbachs Innenstadt ist nach wie vor sehr gut aufgestellt und das wollen wir weiter stärken.“



## Erfolgreiche Bilanz der Sparkasse

Im Genusshotel Riegersburg präsentierten Regionsleiter Klaus Domittner und seine Kollegin Birgit Pucher von der Zentrale der Steiermärkischen Sparkasse in Graz Fakten und Zahlen des Wirtschaftsjahres 2024 - sowohl die der Region Südoststeiermark wie auch die des Gesamtkonzerns.

Trotz erschwelter Rahmenbedingungen wie Rezession, Facharbeitermangel, hoher Arbeitslosenzahlen wie auch Zinsen sowie überbordender Regulatorik und politischer Unsicherheiten (Ukraine-Krieg, US-Zölle, Sparpaket) konnte ein Kundenvolumen von 2,5 Mrd. Euro (+4,7% gegenüber 2023) erzielt werden. In die südoststeirische Wirtschaft wurden mit Hilfe des regionalen Bankinstitutes insgesamt 170 Mio. Euro investiert bzw. finanziert und letztlich viele Jobs gesichert. Fünf Stabilitätsäulen sind mit dafür verantwortlich, dass der Konzern



Klaus Domittner, Regionsleiter Südoststeiermark der Steiermärkischen Sparkasse, und Birgit Pucher (Unternehmenskommunikation) bilanzierten das Geschäftsjahr 2024.

äußerst positiv in die Zukunft blickt:

- Hohe Eigenkapitalausstattung
- Top-Betriebsergebnis
- Hohe Liquidität
- Financial Health Check
- Nachhaltigkeitsprogramme wie z.B. die „paperlose Bank“

Auffallend im Jahr 2024 war aus Sicht der Steiermärkischen Sparkasse die sinkende Kreditnachfrage und der fast zum Erliegen gekommene Anlegerwohnungsmarkt. Die Sparquote ging, wie meist in kriselnden Zeiten, leicht nach oben. Geld in die Hand genommen wurde vorrangig

vom Klein- und Mittelbetrieben in den unterschiedlichsten Branchen, vor allem aber im Tourismus und in der Landwirtschaft. Das Geld wurde in Alternativen Energien oder beispielsweise in Digitalisierungsmaßnahmen investiert.

Das Depotvolumen bei Aktien und Anleihen stieg um 15%, auch der wirtschaftlichen Allgemeinsituation geschuldet.

„Sehr stolz sind wir darauf, dass uns der „Recommender Award“ für die beste Kundenbetreuung Österreichs verliehen wurde. 2.300 Neukunden allein im Jahr 2024 sprechen ebenfalls eine deutliche Sprache“, betonte Klaus Domittner.

Foto: Lienhardt

# Kaufhaus THALLER

HAUPTPLATZ · FELDBACH

Komm' thallern!  
Kauf regional!

**THALLER**  
Kochkultur

café jörg wolf  
Café · Bistro · Lounge

**LET'S DO IT**

**THALLER**  
Spielwaren

**SPORT 2000**

**UNIMARKT**  
Genuss verbindet

Facebook Instagram Kaufhaus Thaller  
www.kaufhaus-thaller.at



# Design trifft Haltung - der neue CLA im Autohaus Uitz

## Design. Dynamik. Digitalisierung.

Der neue Mercedes-Benz CLA markiert den Aufbruch in eine neue Ära - und das Autohaus Uitz in Feldbach bleibt einmal mehr verlässlicher Wegweiser für moderne Mobilität.

## Von einem, der auffallen will - und ankommt.

Mit dem neuen CLA stellt Mercedes-Benz nicht nur ein Fahrzeug vor, sondern ein Statement: jung, progressiv, intelligent vernetzt - und dabei radikal stilbewusst. In einer Zeit, in der sich die Automobilwelt schneller dreht denn je, hebt sich der neue CLA nicht nur durch seine klaren Konturen und das dynamische Karosseriedesign ab, sondern vor allem

durch seine innere Haltung. Digital, dynamisch und effizient. Ein Fahrzeug für jene, die ihren eigenen Weg gehen - aber dabei nicht auf Premium-Komfort und zukunftsweisende Technologie verzichten wollen.

## Design trifft Verantwortung.

Auffallend ist beim neuen CLA nicht nur das progressive Frontdesign mit markanter Lichtsignatur, sondern vor allem der konsequente Schritt in Richtung emissionsfreier Mobilität: Zuerst präsentiert sich der CLA als vollelektrisches Modell - effizient, lokal emissionsfrei und mit einer beeindruckenden Reichweite von bis zu 750 Kilometern (nach WLTP). Mit modernster Batterie- und Ladetechnologie

setzt der neue CLA Maßstäbe in seiner Klasse und bringt nachhaltige Mobilität in ein Format, das Stil, Fahrspaß und Umweltbewusstsein kompromisslos vereint.

## Ein starker Partner: Das Autohaus Uitz.

Wenn sich Fortschritt auf vier Rädern manifestiert, braucht es auch einen Partner, der diesen Anspruch auf der Straße wie im Kundenkontakt lebt. Das Autohaus Uitz in Feldbach ist seit Jahrzehnten mehr als ein klassischer Autohändler. Es ist ein Zentrum für Mobilität, ein Ort, an dem Innovation, Serviceorientierung und Handlungskompetenz zusammenkommen.

*„Unsere Kunden erwarten mehr als nur ein gutes Auto. Sie erwarten Vertrauen, Transparenz und ein Angebot, das in die Zukunft weist - genau das bieten wir ihnen.“*  
**Tamara Heinz, Verkaufsleiterin Autohaus Uitz**

## E-Mobilität als gelebte Vision.

Während viele noch über Elektromobilität sprechen, handelt das Autohaus Uitz längst: Mit einer konsequent erweiterten Ladeinfrastruktur, einem kompetenten Serviceteam und stetig wachsenden Angebot vollelektrischer Fahrzeuge - nicht

nur von Mercedes-Benz, sondern auch als Vertragspartner der Marken Ford und MG - setzt Uitz Maßstäbe für nachhaltige Mobilität in der Region. Beratung, Probefahrt, Ladeoptionen und Service: Hier ist E-Mobilität kein Zukunftsthema, sondern gelebter Alltag.

## „Uitz & Friends“ am 22. September - ein Fest der Mobilität.

Ein echtes Highlight erwartet Kunden, Familien und Interessierte am 22. September 2025: Das Autohaus lädt zur beliebten Autoschau „Uitz & Friends“. Mit dabei: spannende Fahrzeugpräsentationen, geführte Probefahrten, Kinderprogramm, Kulinarik in Kooperation mit dem Roten Kreuz Feldbach - und im Mittelpunkt natürlich der brandneue Mercedes-Benz CLA, der erstmals live



Fotos: Uitz, Mercedes-Benz

vor Ort erlebbar sein wird. Ein Fest für die ganze Region - mit Ausblick auf die Zukunft der Mobilität.

## Ein Autohaus mit Haltung.

Das Autohaus Uitz steht nicht nur für

technologischen Fortschritt, sondern auch für Werte wie Verlässlichkeit, Fairness und Regionalität. Die enge Verbindung zur Region, die Ausbildung eigener Fachkräfte und der persönliche Kontakt auf Augenhöhe sind Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie - ob beim Erstkauf, der Beratung zur E-Mobilität oder im langjährigen Serviceverhältnis.

## Fazit:

Der neue CLA ist mehr als ein Mercedes - er ist ein Statement für alle, die das Morgen schon heute leben wollen. Und das Autohaus Uitz ist der richtige Ort, um ihn kennenzulernen. Denn wer Zukunft denkt, braucht Partner, die sie mitgestalten.



Mercedes-Benz  
**EINE KLASSE FÜR SICH.**  
 Der neue CLA.  
 Bis zu 792 km Reichweite (WLTP) mit einer einzigen Ladung\*.  
 Mehr auf [www.mercedes-benz.at](http://www.mercedes-benz.at)

Mercedes-Benz CLA 250+ mit EQ Technologie: Energieverbrauch kombiniert: 12,2-14,1 kWh/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 0 g/km  
 \* Ermittelt nach WLTP; weitere Infos auf [www.mercedes-benz.at/wltp](http://www.mercedes-benz.at/wltp). Tippfehler vorbehalten. Abbildung ist Symbolfoto. Stromverbrauch und Reichweite sind abhängig von der Fahrzeugkonfiguration.

**Autohaus Uitz Gesellschaft m.b.H.**  
 Autorisierter Vertriebs- und Servicepartner für Mercedes-Benz PKW und Transporter | 8330 Feldbach | Gnaser Straße 24  
 T +43 3152 8666-0 | F +43 3152 8666-10 | [info@autohaus-uitz.at](mailto:info@autohaus-uitz.at) | [www.mercedes-benz-uitz.at](http://www.mercedes-benz-uitz.at)



ANZEIGE



## Trummers „Hof-Laden“ nimmt Fahrt auf

Das Autohaus Trummer in Gniebing bei Feldbach investiert kräftig und wächst weiter. Auf einer ehemaligen Wiese entstanden sechs überdachte Moon-Ladestationen, hagelgeschützte Stellflächen für Neu- bzw. Jungwagen und Kundenfahrzeuge. 2026 ergänzt noch ein kleiner Warteraum mit WC und Verpflegung das Areal.

**H**of-Laden nennt Geschäftsführer Walter Kleinschuster den neu adaptierten Platz beim Autohaus Trummer in Gniebing, direkt an der Landesstraße. Dort entstanden sechs überdachte Ladestationen der Marke Moon sowie zwölf Ausstellungsplätze für Neu-, Jung- und Kundenwagen, die z.B. nach einer Reparatur oder einem Service abgeholt werden.

Die neuen öffentlichen Ladestationen verfügen über 200, 25 und zweimal 22 kW Leistung und ergänzen die bereits vorhandenen drei 11-kW-Stationen. Die Moon-Geräte können ca. 80 Prozent aller Ladekarten lesen, bei einem kann man sogar mit Kreditkarte bezahlen.

Wer außerhalb der Öffnungszeiten kommt, dem steht beim Service-Eingangsbereich ein 24/7-Selbstbedienungsmat zur Verfügung, der mit Snacks und Süßspeisen aus dem Hause „Alexa - feine Patisserie“ bestückt ist.

### Öffnungszeiten:

Mo-Do: 7.45 - 12.00 / 13.00 - 16.45 Uhr  
Fr: 7.30 - 12.00 / 13.00 - 16.15 Uhr  
Sa: 7.30 - 12.00 Uhr

Kommt man aber zu den gültigen Öffnungszeiten, kann man im „Moon Café“ zahlreiche, teils neue „Goodies“ in Anspruch nehmen:

- Gemütliche Kundenecke mit Zeitungen und Magazinen
- Barrierefreie Toiletten / Baby Service-station (Wickeltisch)
- Kaltgetränke / Kaffeeautomat / Snack-Automat
- Ruhige Working Space Zone mit free W-LAN auf der Verkaufsraum-Galerie

Übrigens, Ladekunden werden vom Autohaus Trummer auf einen Kaffee eingeladen. Münzen für den Automaten gibt's im Kassabereich. ☘



Birgit & Walter Kleinschuster und das Trummer-Verkaufs-Team mit Mario Friedl, Wolfgang Weninger, Josef Lechner und Gregor Gregorc freuen sich auf Ihren Besuch.

Fotos: Lienhardt, Rendering: planwerk.stadt/feldbach



Nettes Design-Detail: Das Fenster im Fenster



Fotos: Lienhardt

## VW Multivan: Allrad-Alleskönner mit Stil

Erlebnistour in die Berge, lokal CO<sub>2</sub>-frei zur Arbeit oder spontaner Familienausflug - der neue VW Multivan eHybrid 4MOTION bringt einen fast überall hin. Mit Hybridpower und elektrischem Allradantrieb meistert man schwieriges Gelände, gleitet klimabewusst durch die City und bleibt auf langen Strecken flexibel.

**D**er neue VW Multivan eHybrid 4MOTION bringt die Familie, Freunde oder Arbeitskollegen fast überall hin. Kurze Strecken wie Ausflüge ins Grüne, Shoppingtouren am Urlaubsort oder Fahrten mit den Kindern zum Fußballspiel können elektrisch und klimabewusst erledigt werden (Reichweite ca. 70 bis 90 km). Über Nacht lädt man den Akku zu Hause oder öffentlich auf und startet am Morgen wieder elektrisch durch. Keine freie Ladesäule in Sicht? Der Benzinmotor und zahlreiche

moderne Assistenzsysteme sorgen auf langen Strecken für Flexibilität und Gelassenheit. Bis zu sieben (und schon bald bis acht) Personen finden bequem im Multivan Platz. Die Einzelsitze im Fahrgastraum lassen sich mit wenigen Handgriffen flexibel anordnen, sogar gegen die Fahrriechung drehen oder entnehmen. So entsteht schnell mehr Raum für Fahrräder, Gepäck, die Sportausrüstung oder Arbeitsutensilien.

Der vorsteuerabzugsberechtigte Van sorgt mit dem 177-PS-Benzinmotor

und einem Elektromotor mit 75 PS für ordentlich Vortrieb, ist sehr geräumig, bietet eine tolle Rundumsicht und ist mit jeder Menge „Helferlein“ top ausgestattet. Der Einstiegspreis liegt nach Abzug von E-Hybrid-Bonus und Unternehmerbonus für Unternehmer bei 52.387 Euro netto.



Jetzt Probe fahren. Verfügbar als:

Diesel ✓ Benzin ✓ eHybrid 4MOTION ✓

**5** JAHRE  
HERSTELLER-  
GARANTIE  
INKL. 100.000 KM



### Der Multivan Vielfalt, die Träume weckt.

\* Erhalten Sie serienmäßig eine um 3 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie, bei einer maximalen Gesamtlauflistung von 100.000 km (je nachdem, welches Ereignis als Erstes eintritt). Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. Kraftstoffverbrauch: 0,8 - 9,6 l/100km. Stromverbrauch: 21,9 - 24,4 kWh/100km. CO<sub>2</sub>-Emissionen: 18 - 218 g/km. Symbolfoto. Stand 04/2025



**Trummer**  
Wir bewegen Menschen.

Gniebing 84  
8330 Feldbach  
Telefon +43 3152 2336618  
www.trummer.or.at



Ihr VW Nutzfahrzeuge Team:  
Mario Friedl, Tel. +43 664 2813627  
Josef Lechner, Tel. +43 664 80233617



Auch am Stand von KGM wurden einige neue Modelle präsentiert.



GF Bernhard Kalcher & Nikolaus Gutjahr (KGM) vor dem „Torres“.

Fotos: Lienhardt



Ein praktisches Detail: Der Beifahrersitz kann von der Fahrerseite verstellt werden.

Fotos: Lienhardt

# motionexpo Graz - vierte Auflage von Österreichs größter Mobilitätsplattform

Auf die Besucher warteten auf mehr als 15.000 m<sup>2</sup> innovative Neuwagen, leistungsstarke Motorräder, modernste eBikes, klassische Automobile, Racing-Highlights und erstmals ein Ausstellungsbereich für Reisemobile.

Über 21.000 Besucher - 100 Aussteller - 450 Fahrzeuge: Mit 40 vertretenen Marken bot die **motionexpo 2025** ein nie dagewesenes Modellfeuerwerk. Erstmals stellen renommierte Hersteller wie BMW, Honda, Leapmotor, Lexus, Mini, Mitsubishi, Polestar, Ssang-Yong/KGM und Suzuki ihre Fahrzeuge in der Stadthalle und Halle A aus.

den Prinz-Heinrich-Wagen bis hin zu den ersten Volkswagen-Modellen. Porsche-Liebhaber konnten zudem Ikonen wie den 356 Speedster, den Porsche 906 oder den seltenen 935 Moby-Dick bestaunen. ✦



## Fahrzeug und Freizeit im Fokus

Der Freizeitmobilität wurde 2025 besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Nach dem Erfolg der eBike-Präsentation im Vorjahr setzte BauerBikes mit einem Testparcours erneut Akzente. Zusätzlich erweiterte der neue Bereich Reisemobile das Angebot und brachte das Thema Camping & Reisen erstmals auf die Messe.



## 150 Jahre Ferdinand Porsche

Die motionexpo 2025 widmete sich mit einer groß angelegten Sonderausstellung auch dem 150. Geburtstag von Ferdinand Porsche. Gezeigt wurden bedeutende Meilensteine seines Schaffens - von den frühen Hybridfahrzeugen wie dem Lohner-Porsche Mixte von 1901 über



# KGM Actyon: Sehr viel Auto für vergleichsweise wenig Geld

## Aus Ssang Yong wurde KGM - und in weiterer Folge der neue Actyon

Dieser bereichert als dynamisches SUV-Coupé die Kategorie der urbanen SUVs mit kühnem Design, fortschrittlicher Technologie und vielseitigen Leistungen. Mit Designelementen, die vom koreanischen Erbe inspiriert sind, und hochmodernen Funktionen bietet der Actyon als „Premium Edition“ ein luxuriöses, sportliches und futuristisches Fahrerlebnis.

## Kühnes und souveränes Design

Die einzigartige Ästhetik des Actyon wird durch charakteristische Designelemente von SsangYong verstärkt, die von der koreanischen Flagge und dem Großen Wagen inspiriert sind. Hinzu kommen eine ausgeklügelte Lichtarchitektur, markante Tagfahrleuchten und ein modernst gestalteter, auffälliger Frontgrill. Der Actyon liefert bereits ab 1.500 U/min. sein maximales Drehmoment und sorgt so für ein dynamisches Fahrverhalten. Die speziellen geräuschreduzierten Reifen vermindern Abrollgeräusche, Straßenlärm und Vibrationen der Räder um bis zu 50 Prozent.

Wenn man sich den Actyon im Detail ansieht, fallen einem viele, so noch nicht

gezeigte Extras auf, die wirklich Sinn machen. So z.B. hat das SUV ein echtes Reserverad (!) - heutzutage sehr selten, Zusatzdichtungen an den Türen und sogar bei der Motorabdeckung, die auch manuell verstellbar ist. Die Kopfstützen dienen für die Rückbankpassagiere als Kleiderhaken- oder sogar Tablethalterung. Eine 360° Rundumsicht-Kamera erhöht die Sicherheit, indem sie in Echtzeit eine 3D-Ansicht der Fahrzeugumgebung liefert. Das einzigartige Allradsystem des Actyon bietet eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten. Man kann sich zwischen Komfort-, Sport- und Wintermodus

entscheiden, um den jeweiligen Fahrbedürfnissen gerecht zu werden. Und das Beste daran: Fast alle diese „Goodies“ sind serienmäßig!

Dem aktuellen Verbrenner-Modell werden in naher Zukunft noch eine Hybrid- sowie eine reine Elektrovariante folgen.



ANZEIGE

Hochmoderner Innenraum mit Top-Sitzen und einem Doppel-Display

**Jetzt die Premium Edition des ACTYON mit 3.500 Euro KGM-Urlaubsgeld bei Finanzierung bereits ab 45.490 Euro oder ab 289 Euro im Monat! \***

- Drehmomentstarker 4-Zylinder Turbobenziner mit Direkteinspritzung (163 PS), serienmäßig mit Automatikgetriebe und wahlweise mit Allradantrieb
- Auf 4,74 Meter Außenlänge Platz in Hülle und Fülle, Laderaumvolumen 668 bis 1.568 Liter
- Premium-Ausstattung und Verarbeitung mit Liebe zum Detail - sorgfältig aufgewertet für alle Sinne: Serienmäßig elektrische Ledersitze, Sitzheizung vorne/hinten, Sitzbelüftung vorne, Elektrische Heckklappe, Hypervisor Displays mit Navigationssystem, Fahrerassistenzsysteme der neuesten Generation u.v.m.
- Fünf Jahre / 100.000 km Werksgarantie

**Der neue ACTYON PREMIUM.**  
Mit KGM Urlaubsgeld bei Finanzierung jetzt schon ab € 45.490,- oder ab € 289,- pro Monat.

**3.500€  
URLAUBSGELD!**



**IHR SOMMER-URLAUB 2025!**

Jetzt Urlaubsgeld sichern!



seit 1967  
**autOKalcher**  
www.autokalcher.at

Grazerstraße 24  
A-8350 Fehring  
T: +43 3155 2424

\* Beispiel: KGM Actyon 1,5 GDI (163 PS) Premium Edition FWD AT6. Verbrauch (WLTP kombiniert): 8,5 l/100km; CO2-Emission (WLTP kombiniert): 194 g/km. Aktionspreis € 45.490,- inkl. € 2.000 Aktionsvorteil und € 1.500 Finanzierungsbonus bei Finanzierung über die easyleasing GmbH. Laufzeit 60 Monate; Vorauszahlung € 13.647,- einmalige Bearbeitungsgebühr € 240,- Rechtschäftsgebühr € 242,91,- monatliches Leasingentgelt € 289,00,- Restwert € 21.115,- Sollzinssatz 4,99% p.a. fix, effektiver Jahreszinssatz 5,539%, Gesamtleasingbetrag/Barzahlungsbetrag € 45.490,- Gesamtbetrag € 52.584,91,-. Es gelten die allgemeinen Leasingbedingungen der easyleasing GmbH. Leasing-Angebot vorbehaltlich einer positiven Bonitätsprüfung. Alle Angaben inkl. 20% Ust. und MwSt.

**rohani.at**  
**teppiche**  
schloss kornberg

Mi-So 10-18 Uhr

