

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 37

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

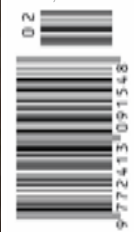
Sommer 2023



Im Kreis der „auserwählten Destillieren“

Die Familie Semlitsch wurde bei der „Destillata 2023“ nicht nur in den Kreis der zwölf weltweit erlesensten Brennereien aufgenommen, sie kreierte auch den weltbesten Williamsbirnenbrand und gewann noch weitere Goldmedaillen! *(mehr auf den Seiten 10-11)*

4,80 €



EFFIZIENTES HEIZEN & KÜHLEN

SUNEX-LUFTWÄRMEPUMPEN für umweltfreundliches Heizen

- Umweltfreundliches natürliches Kältemittel
- Auch im Kühlmodus einsetzbar
- Energieeffizienzklasse A+++
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Leiser Betrieb
- Steuerung über Internet

GERÄTE PROMPT LIEFERBAR LAGERND

Ihr *Qualitätspartner*

erledigt die
KOMPLETTE ABWICKLUNG
von der Förder-Beratung
bis zur Inbetriebnahme.
Terminvereinbarungen unter:
www.krobath.at

**JETZT
FÖRDERUNGEN
NUTZEN!**

Editorial

Gerade seit der Corona-Pandemie hört und liest man immer wieder über den Personalmangel im Tourismus, der, wenn man den Zahlen des AMS glauben darf, offensichtlich auch vorhanden ist. Mehrere tausend Gastro-Betriebe werden in den nächsten Jahren, oft aufgrund von nicht mehr verfügbaren Mitarbeitern, ihre Tore für immer schließen.

Aber es gibt zu diesem Thema auch eine andere Sicht der Dinge. Ich hatte in den letzten Wochen Gelegenheit, die „Zukunft“ der heimischen und in weiterer Folge auch internationalen Gastronomie hautnah zu erleben - nämlich beim „Falstaff Young Talents Cup“, über die Bühne gegangen in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg, und kurz darauf beim Prüfungssessen von Schülern der vierten Klassen der Tourismusschulen Bad Gleichenberg.

Und was es dort zu sehen, zu hören und vor allem zu verkosten gab, war so richtig beeindruckend. Mit welcher Kreativität, Einstellung und letztlich auch fachlichem Können die Burschen und Mädels ans Werk gegangen sind, widerspricht voll dem Klischee vom „schlechten Gastronomie-Arbeitsplatz und Image“.

Die angehenden Köche, Kellner, Zuckerbäcker, Barkeeper und Gastgeber beiderlei Geschlechts sprühten nur so vor Enthusiasmus, Engagement, Kreativität und Optimismus. Altbewährtes wurde in Perfektion mit Modernem und Trendigem vereint. Das Ergebnis des Falstaff Young Talents Cups waren Speisen und Getränke in Hauben-



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Qualität, verbunden mit erstklassigem Service. Bei der abschließenden Siegerehrung des zweitägigen Wettbewerbes war die Freude bei den Siegern bzw. Zweit- und Drittplatzierten so groß, dass man glauben könnte, sie hätten einen Oscar gewonnen. Und was auch deutlich zum Ausdruck kam - es gab überhaupt keinen Neid über den Erfolg der anderen. Vielmehr haben sich alle mit den Kollegen mitgeföhrt. Eines ist jedenfalls sicher: Mit diesem Können und dieser Freude am Job werden es die jungen Leute beruflich hier in Österreich, aber auch international, sehr weit bringen - wenn wahrscheinlich nicht alle, dann aber doch sehr, sehr viele.

Eine ähnliche Stimmung herrschte beim Prüfungssessen an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg. Man sah den angehenden Touristikern die Nervosität zwar an, aber alle Schüler aus der Küche und vom Service gaben ihr Bestes - und das vor den Augen zahlreicher Gäste und einiger strenger Lehrerblicke. Am Ende wurden alle Schüler samt Fachlehrer vor den Vorhang geholt und 90 Prozent gaben an, auf jeden Fall in der Gastronomie und/oder Hotellerie bleiben zu wollen. Für das Wohlbefinden des Gastes zu sorgen, macht ihnen offensichtlich Spaß und wenn man weltoffen ist und denkt, steht einem in diesem Beruf genau diese ganze Welt offen. Und wenn man nach einigen Jahren im Ausland wieder nach Hause will, bieten sich auch hier in der Branche hervorragende Möglichkeiten.

Also, ihr „Youngsters“, weiter so. Ihr seid top ausgebildet und für Großartiges bestimmt!

Inhalt



17



56



26



24



68



14



66



10



71

KULINARIK

- 12 **Landesweinbewertung 2023**
Posch - das Weingut des Jahres - kommt heuer aus Pischelsdorf.
- 13 **Traminer Open etwas anders**
Da die Burgruine nicht verfügbar war, feierte man „nebenan“.
- 17 **Gin-Verkostung mit Lisa Bauer**
Erfrischende Sommerdrinks für Partys und Grillereien.
- 18 **Gölles - eine Erfolgsgeschichte**
Qualität ist bei den Betrieben der Fam. Gölles oberstes Prinzip.
- 22 **Zehn Jahre „Vulkanland Schwein“**
„Vision“ zum Thema Schweinefleisch wurde letztlich real.

HANDWERK

- 28 **Vor 100 Jahren gegründet**
Die Tischlerei Radaschitz in Riegersburg ist 100 Jahre alt.
- 29 **Das Dach der Zukunft - von Paar**
Das Retentionsdach simuliert den natürlichen Bodenaufbau.

TOURISMUS

- 38 **Die Vulkanland Route 66**
Wer wahren Genuss sucht, folgt am besten der B66.
- 43 **Mehr Weitsicht in Unterlamm**
Auf der neuen Aussichtswarte weit ins Land „eini schau“.

MENSCHEN

- 58 **Daniel Düsentrieb aus Riegersburg**
Michael Müller ist Maschinenbauer, Designer - und Erfinder.
- 62 **Ständig dem Wind ausgesetzt**
Chris Sammer surft seit Jahren in der absoluten Weltspitze mit.

LIFESTYLE

- 70 **Jazzmusik-Workshop in Ilz**
Das Dixie- und Swingfestival macht heuer auch in Ilz Station.
- 79 **Rekordbesuch bei Oldtimertreffen**
US-Car- & Oldtimertreffen in Weinberg - ein Publikumsmagnet.



Willkommen in
einer neuen Ära:

**George
Business
ist da.**

George Business
Das modernste
Banking Österreichs.

Foto: Steiermark Tourismus / Lamm

Kulinarik



Fotos: Makowicz, Lienhardt, Broboters



Leichte Sommergerichte für Genießer

Ein leichter Salat, eine geschmackvolle Suppe und ein gefrorenes Sorbet zählen zu den beliebtesten Sommer-Rezepten. Kein Wunder: Schließlich hat bei großer Hitze kaum jemand Lust, sich den Bauch mit schweren Speisen vollzuschlagen. Salat und Suppe vertreiben den Hunger, das Sorbet zum Abschluss erfrischt herrlich. Probieren Sie doch eines der nachstehenden Rezepte aus!

Erdbeersorbet

- 500 g reife Erdbeeren oder Obst der Saison
- 100 g Zucker
- 200 ml Wasser

Gewaschene Erdbeeren klein schneiden und einige Stunden, am besten über Nacht, flach auf einem Blech verteilen und einfrieren. Wasser und Zucker aufkochen, abkühlen und kühl stellen.

Gefrorene Erdbeeren und Wasser mit dem Stabmixer pürieren und in Formen einfüllen und wieder einfrieren. Vor dem Servieren in Sektschalen geben und mit Muskateller-Frizzante aufgießen.

Tipp: Gleich in Halbkugelformen in Portionsgröße einfüllen und einfrieren – ideal, wenn Gäste kommen.



Bunter Sommersalat mit Ziegenkäse- oder Mozzarellakugeln

- 2 Paradeiser
- 1 Gurke
- 1 kleine Zucchini
- je 1 kleiner Paprika grün und gelb
- Pfefferoni
- Blattsalat
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Ziegenkäse- oder Mozzarellakugeln
- Balsamico-Essig
- Rapsöl, Salz

Salat waschen, in kleine Stücke teilen, Paradeiser und Paprika würfelig schneiden, Gurke, Zucchini, Pfefferoni und Zwiebel fein hobeln. Käsebällchen hinzufügen und alles zusammen in einer großen Schüssel mit Marinade leicht durchmengen.



Getrocknete, essbare Blüten machen aus den Ziegenkäsebällchen auch schon optisch wahre Leckerbissen.



Paradeissuppe à la Magda

- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 30 g Mehl
- 1/8 l Weißwein
- 600 g vollreife Paradeiser
- Salz, Zitrone
- Petersilie, Liebstöckel, Basilikum
- 50 g Reis

Zwiebel hacken, in Butter anschwitzen, mit Zucker karamellisieren, Mehl einrühren. Geschnittene Paradeiser mitdünsten, mit Wein ablöschen, mit Wasser aufgießen. Salzen und mit Zitronensaft und gehackten Kräutern würzen, aufkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und Reis einkochen und gar ziehen lassen. Abschmecken und anrichten.

Tipp: Überreife Paradeiser sind besonders geschmackvoll.



ANZEIGE

Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

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

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



Die neue „Duftstraße“, wo man Edelbrand sinnlich erleben kann.



Preisregen für Edelbrennerfamilie Semlitsch nimmt kein Ende

Als „Einzelkämpfer“ hat man es nicht immer leicht, sich gegen die „Großen“ durchzusetzen. Aber Franz Semlitsch, begnadeter Edelbrenner und Edelbrandsommelier aus Deutsch Haseldorf bei Klöch, spielt seit Jahren im Konzert dieser Großen mit. So auch

2023. Bei der steirischen Landesbewertung konnte die Familie Semlitsch drei Edelbrand-Landessieger stellen (Birne, Williamsbirne und Zwetschke), im niederösterreichischen Wieselburg - quasi die Bundesbewertung - gab's acht Mal Gold für Edelbrände, Säfte und Kernöl.

einem ganz speziellen Rahmen statt: in der neu gestalteten Fluhalle des fahr(T)raum im Ferdinand-Porsche-Museum in Mattsee.

Dort wurde Franz Semlitsch für den **weltbesten Williamsbirnenbrand** ausgezeichnet und er holte außerdem weitere Goldmedaillen ins Steirische Vulkanland. Im Wettkampf der feinen Aromen wurde einmal mehr bestätigt, dass Williamsbirne beim Kernobst, Marille beim Steinobst und Himbeere beim Beerenobst die unangefochtenen Aromaträger in der Kategorie der Obstbrände darstellen.

Damit aber noch nicht genug. Diese Medaillenflut bzw. die hohe Qualität seiner Produkte führten auch dazu, dass der Deutsch Haseldorfer Edelbrenner mit seinem Betrieb in den erlesenen

üblich, ist Franz Semlitsch trotz der viele Auszeichnungen nie zu 100 Prozent zufrieden. „Zeit ist mein größtes Problem. Wenn ich mehr davon hätte, könnte ich die ohnehin schon hohe Qualität noch um ein „Euzer!“ steigern“, ist der Perfektionist überzeugt.

Ein wichtiges bauliches Projekt konnte die Familie Semlitsch vor Kurzem vollenden. Die neue „Duftstraße“ samt Trophäensammlung am Betrieb in Deutsch Haseldorf wurde endlich fertiggestellt. Umso größer ist die Freude, dass man Besuchern und Kunden

jetzt neben den schon vorhandenen Präsentations- und Verkostungsflächen ein weiteres tolles Ambiente für das „Erlebnis Edelbrand“ bieten kann.

Da das Bauliche jetzt vorerst einmal abgeschlossen ist, kann sich Franz Semlitsch wieder voll dem Brennen widmen - und man kann, wie könnte es anders sein - sicher wieder Meisterliches von ihm erwarten! ✨



Jedes Jahr überzeugen die Produkte von Marcel, Gertrude und Franz Semlitsch bei nationalen und internationalen Verkostungen, was letztlich zu zahlreichen Auszeichnungen bzw. Preisen führt.



Die Freude über den Sieg bei der „Destillata 2023“ mit dem Williamsbirnenbrand ist Franz und Gertrude Semlitsch unübersehbar ins Gesicht geschrieben.

Wie bei den Besten der Branche



Fotos: Landwirtschaftskammer



Schaufenster für fruchtig steirische Weine

Größte Weinkost der Steiermark

Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark. „Rund 500 Weinbauern reichten 2.049 steirische Qualitätsweine ein“, betonte Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein bei der Siegerpräsentation. Die Landesweinbewertung ist für die Weinbaubetriebe ein Sprungbrett, um nationale und internationale Aufmerksamkeit zu erhalten.

Schaufenster für fruchtig-steirischen Wein

„An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Um aber ins Finale zu kommen, muss eine Mindestweinmenge vorhanden sein“, so Weinbauchef Werner Luttenberger. Außerdem muss in den meisten Sortengruppen der klassisch-steirische, extra trockene Weinausbau mit weniger als 13 Volumenprozent Alkohol eingehalten werden. Damit soll der fruchtig steirische Wein ins Schaufenster gestellt werden.

Bewerb für Riedenweine sehr beliebt
Der Wettbewerb der Lagenweine erfreut sich großer Beliebtheit. Die für die beiden Gruppen nominierten Weine der Burgunder- und die Sauvignon-Gruppe müssen eine

so hohe natürliche Reife aufweisen, dass sie mindestens 13 Volumenprozent Alkohol besitzen. Weiters müssen sie mindestens ein Jahr alt und trocken angebaut sein. Sowohl biologischer Säureabbau als auch Holzeinsatz sind möglich.

Immerhin 139 Burgunder und 113 Sauvignons stellten sich dem Wettbewerb. Somit wurden in dieser Gruppe zwei Landessieger gekürt!



Viele DAC-Weine ausgezeichnet

Ab dem Weinjahrgang 2018 wurden die drei Weinbaugebiete Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Weststeiermark DAC in den DAC-Rang erhoben. Das heißt: Die Weine dieser Gebiete tragen seither die Abkürzung „DAC“ im Namen. Die Vizepräsidentin: „Für die Weinliebhaber ist die Herkunft klar ersichtlich. DAC garantiert, dass das, was draufsteht, auch in der Flasche drinnen ist.“ Die jeweils gebietstypischen Weißweine, inklusive Schilcher in der Weststeiermark, profilieren sich in den drei Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Von den 1.899 eingereichten Weinen tragen über 1.400 die Herkunfts-garantie mit dem Kürzel DAC.

Siegerweine verkosten

„Die Siegerweine können in der Steiermark Vinothek in St. Anna/A. verkostet werden. Ein besonderes Erlebnis ist aber ein Besuch bei einem der erfolgreichen Betriebe“, schloss der Weinbaudirektor. ➔

Weingut des Jahres 2023

Posch. Wein gut zum Lesen, Romatschachen 64, 8212 Pischelsdorf

Landessieger 2023

Kategorie

Welschriesling
Weißburgunder
Morillon
Sauvignon blanc
Muskateller
Riesling
Scheurebe
Schilcher
Schilcher Orts- und Riedenwein
Sauvignon bl. orts-/riedentypisch
Burgunder orts-/riedentypisch
Traminer/Gewürztraminer
Prädikatswein
Riedenwein Sauvignon blanc
Riedenwein Burgunder
Sekt Schilcher
Blauer Zweigelt
Rotwein Vielfalt

Sorte

Welschriesling DAC
Weißburgunder DAC
Morillon DAC
Sauvignon blanc DAC
Muskateller Eichberg DAC
Riesling DAC
Scheurebe Urbanus
Schilcher Klassik DAC
Schilcher Ried Gaiseregg
Sauvignon blanc Gamlitz DAC
Grauburgunder DAC
Gewürztraminer Reserve
TBA
Sauvignon Bl. Ried Kogelberg DAC
Chardonnay Reserve Ried Hollerberg DAC
Sekt Brut
Eruption Rot
ZW BW Rotwein Cuvée

Weingut

Weingut Giessauf-Nell, Klöcher
Weingut Marko, Ottenberg
Weingut H. u. R. Albrecher, Schloßberg
Weinhof-Winzerhaus Oswald, Kleinklein
Weingut Adam-Lieleg, Kranach
Weingut Müller, Klöcher
Weinhof Leitner, Schattauberg
Weinhof Johann Reicher, Lichtenegg
Weingut Wiedersilli, Gailferegg
Weingut Buschenschank Tinnauer, Labitschberg
Weinhof Platzer, Pichla
Panoramaweinhof Strablegg-Leitner, Eichberg / Trbg.
Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf
Weingut Assigal, Leibnitz
Posch. Wein gut zum Lesen, Romatschachen
Weingut Lex Langmann, Langegg
Weinhof Ulrich, Plesch
Weinbau-Buschenschank Labanz, Oberhaag

Klöcher Traminer Open - ein Ort feiert seinen Wein

Beim 22. Klöcher Traminer Open hatten die besten Klöcher Traminerweine wieder ihren großen Auftritt. Eine überaus große Gästeschar, unten ihnen LAbg. Franz Fartek, Bgm. Daniel Tegel, Weinkönigin Sophie I., Martin Palz, Referat Weinbau der Landwirtschaftskammer und natürlich die Gastgeberfamilie Seyffertitz, ist dem „Lockruf der Wildrose“ gefolgt und genoss das Edelste, das das Weinbaugebiet „Vulkanland Steiermark“ auf dem Sektor Wein zu bieten hat - den Klöcher Traminer, den Wein mit dem Duft der Rose.

Nicht nur dieses einzigartige Geschmackserlebnis überraschte die vielen Freunde der Klöcher Paradeweinsorte. Nein, auch viele Erlebnisse rund um diesen besonderen Tropfen sorgten für eine gelungene Traminer-Ouvertüre 2023.

Die Highlights der Veranstaltung:

- das einzigartige Ambiente des „Moarhofes“ am Gräfling Stürgkh'schen Weingut
- die Moderation von Wolfgang Haas
- kulinarische Überraschungen, wie man sie sonst nur von Top-Hauben-Lokalen gewohnt ist. Zu den Weinen wurden bestens schmeckende Gourmethappen der regionalen Spitzengastronomie gereicht.
- die musikalische Umrahmung durch „Vino Brass“ & „Die Mario&netten“
- ...und es wurde auch das neue Traminer-Kochbuch präsentiert, in dem 14 Winzer und 51 Top-(teils Hauben)Köche samt Rezepten vorgestellt werden. Erhältlich ist das Traminer Kochbuch in der Vinothek Klöcher, bei allen mitwirkenden Winzern und ausgewählten Gastronomiebetrieben. ➔



Fotos: Makowicz, Leinhardt





Stefan Krispel konnte auch LH Christopher Drexler zur Eröffnungsfeier begrüßen.



Eine sehr erfolgreiche Winzerfamilie: Julia, Stefan, Toni, Daniela und Lisa Krispel konnten viele Gäste aus Politik, Wirtschaft und Branchenkollegen zur Eröffnung willkommen heißen.

Ein neuer Weinkeller als Magmakammer der Qualität

Das Genussgut Krispel in Neusetz bei Straden setzt konsequent den Weg der Qualität fort und denkt Weinbereitung, Lagerung und Energieversorgung neu.

Stefan Krispel ist weit über die Grenzen von Straden als Vordenker und Zugpferd der Region bekannt. Mit dem Neubau des Weinkellers stellt er diese Attribute wieder unter Beweis: Was tun, wenn der alte Keller aus allen Nähten platzt und die gesamte Logistik nur noch hakt? Mutig alles neu denken und trotz Pandemie und Inflation die idealen Voraussetzungen für höchste Qualität ohne Kompromisse erschaffen.

In der Planung standen die Arbeitsabläufe und die Optimierung der Qualität im Mittelpunkt des Denkens. Rundherum wurde dann die Hülle, deren Einbindung in die Landschaft und die möglichst autarke Energieversorgung erdacht.

Der alte Keller platzte nicht nur logistisch aus allen Nähten, auch waren die Edelstahltanks für die Hefelagerung des Weines nach der Gärung knapp: „Für die Lagerung der Weine im Holzfass wurde bereits 2020 ein neuer Keller – der Weintresor – errichtet. Für die Gärung im Holzfass wurde im Neubau nun ein extra Raum vorgesehen“, so der Winzer.

Nach dem Ende der Reifung ist es dann Zeit, den Wein in die Flasche zu bringen, was nun ebenfalls im neuen Keller auf einer erneuerten Füllstraße erfolgen kann. Im Neubau wird erstmals auch die gesamte Lagerfläche integriert.

„Die letzten fünf Jahre mussten wir Flächen anmieten, nun ist das Lager ein

Teil des erweiterten Kellers. Die gesamte Logistik wird dadurch vereinfacht und die Weine können somit kostengünstiger und mit weniger Arbeitsaufwand für Spedition, Versand oder Verkauf vorbereitet werden,“ sagt Stefan Krispel.

Zahlen & Fakten zum neuen Weinkeller
Die Lager-, Reife- und Produktionsflächen wurden auf eine Gesamtfläche von 3.400 m² unter einem Dach erweitert. Das Investitionsvolumen beträgt 8,2 Mio. Euro.

Digitale Auslese
Nach der Anlieferung des Traubenguts, das nur händisch gelesen wird, sorgt die neue

optische Sortieranlage für die besten Voraussetzungen bezüglich einer gelungenen Vinifizierung. Das optische Sortiergerät: Hier werden Trauben aus 134 ha Rebflächen auf ihre Qualität überprüft.



Presshaus

Neun Weinpressen sorgen für eine effiziente Ernte. Schonender Pressvorgang mit 0,1 - 1,2 bar sind Ausgangspunkt für die beste Weinqualität. Pressvolumen: Maximale Kapazität von 150 t/Tag.

Krispel fühlen sich sichtlich wohl. Aus gutem Grund: Das Genussgut wurde nachhaltig zertifiziert und die Wollschweinprodukte wurden biologisch zertifiziert. Das schmeckt man auch.

Abfüllanlage

Stündlich können bis zu 3.000 Flaschen abgefüllt werden. Weitere Bausteine in der Qualitätssicherung sind die Kontrolle möglicher Verunreinigungen der Flasche, Kapsel- und Füllstandskontrolle mittels Sensoren.

„In der hochmodernen Anlage werden Abfüllvorgänge, wie die Füllstandoptimierung und die Etikettierung mittels Sensoren überwacht. In der Stunde schafft sie von der Abfüllung bis hin zur Etikettierung 3.000 Flaschen.“

Stefan Krispel

Energieraum

Kombination aus einer Wärmepumpe (70 kW), einer Hackschnitzelanlage (120 kW) und einer Photovoltaikanlage am Dach (160 kWp) – 2/3 des Energiebedarfs am Genussgut werden selbst produziert.

Stahltankkeller

Hier stehen 65 Stahltanks mit einem Fassungsvermögen von 675 bis 25.000 Liter. Ob Rieden- oder Gebietswein, in den jeweiligen Stahltank kommen sie zuletzt alle. Von dort geht es in die Abfüllanlage.

Schweinerei

Die Wollschweine auf dem Genussgut

Das Krispel-Erfolgsrezept

Hier ein kleiner Weingarten, dort ein kleiner Acker, dazwischen Wiesen, Wälder und Obstgärten. Eine Vielfalt, der eine starke Kooperationsfähigkeit zugrunde liegt, will man erfolgreich wirtschaften...

...und nicht zu vergessen: der enge familiäre Zusammenhalt der Krispels!



Bgm. Gerhard Konrad und Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl gratulierten Stefan Krispel zur mutigen Investition.

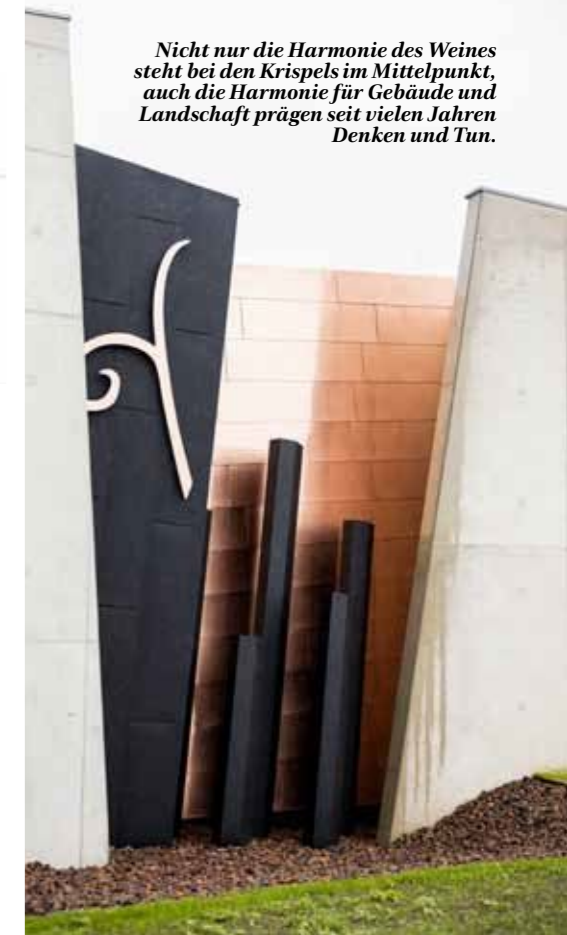


Prachtvolle Eröffnungsgala

Fotos: Broboters, Lienhardt

ANZEIGE

Nicht nur die Harmonie des Weines steht bei den Krispels im Mittelpunkt, auch die Harmonie für Gebäude und Landschaft prägen seit vielen Jahren Denken und Tun.



HIGHLIGHTS IM GENUSSTHEATER

Kochkurse mit Daniel Weißer (drei Hauben, Gault&Millau) & Lisa Krispel (Pâtisserie des Jahres 2023, Gault&Millau)

- Alles rund ums Wollschwein mit Daniel Weißer und Lisa Krispel - von der Vorspeise bis zum Dessert
- **Pâtisserie-Kurse** mit Lisa Krispel - erlernen Sie die geheimen Tricks der Pâtisserie
- **Keksbackkurse mit Lisa Krispel** - Backen Sie gemeinsam mit Lisa Krispel Keksklassiker
Dauer: jeweils von 10 bis 16 Uhr
Termine: 16., 23. und 30. November

Krispel & Friends - lukullische Reise durch die Welt des Genusses

Teilnehmeranzahl: mind. zehn Personen, maximal 25 Personen
Dauer: jeweils von 17 bis 23 Uhr
Termine: 29. Juni, 27. Juli, 31. August, 28. September, 19. Oktober

Vermessung der Sau - Tonis legendäres Fest zu Ehren des Wollschweins

Teilnehmeranzahl: max. 90 Personen
Dauer: jeweils von 13:00 bis 19:00 Uhr
Termine: 11., 18. und 25. November 2023

Toni kocht im Garten - vielleicht das beste Wollschweinsteak auf dieser Welt

Termine: 1. Juni, 6. Juli, 3. August, 7. September, 5. Oktober
Teilnehmeranzahl: mind. zehn Personen, max. 25 Personen
Dauer: jeweils von 18 bis ca. 23 Uhr

Kastanien und Sturm

Termine: 7., 14., 21. und 28. Oktober
Dauer: jeweils von 14 bis 18 Uhr

Wer uns findet, findet uns gut!

In Tieschen haben sich mehrere Weinbauern zu den sogenannten „TAU-Winzern“ zusammengeschlossen. Alle füllen den Ortswein in Flaschen mit dem speziellen „Tieschen-Design“ ab. Die Gruppe will so Tieschen als Weinbauort bekannter machen und gemeinsam zeigen, wie viel Potential im Ort steckt.



ANZEIGE

Die Grundlage der TAU-Weine sind Burgunder, weil die Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder dort am besten gedeihen und damit untrennbar mit Tieschen verbunden sind. Die Trauben werden hochreif geerntet. Das macht die Weine nicht nur fruchtbetont, sondern vor allem auch kraftvoll. Weine wie diese spielen ihr ganzes Potential aus, haben



Fotos: Meljanc

Ecken und Kanten und sind somit besonders charakterstark. Alles andere wäre an einem Ort wie diesem auch gar nicht denkbar gewesen. Schließlich sind Weine immer das Spiegelbild des Bodens und der Menschen, die sie gemacht haben - offen, ehrlich und voller Leidenschaft.

Das ist Tieschen

So versteckt und klein, dass man es zu Fuß an einem einzigen Tag umrunden kann. Für Einige mag das verschlafen und eintönig klingen, doch der Schein trügt. Tieschen ist anders.

Wer lebt hier?

Bodenständige, manchmal etwas schrullige Menschen, die ihr

Herz am richtigen Fleck tragen und denen es nicht an Selbstironie fehlt. Hier ist man offen für Neues, liebt das Leben und das Beisammensein. Tristesse und Landflucht ist anderswo, denn hier, nah an der slowenischen Grenze, ist immer was los. Im Kleinen und im Großen, an Sonntagen und allen anderen Tagen des Jahres.

Tieschen er- und umwandern

Man kann Tieschen auch erwandern. Start des „TAU-Weges der Riede“ ist am Marktplatz. Man umrundet den Ort einmal und begibt sich auf eine angenehme Wanderung, die zeigt, wie schön und vielfältig die Region ist. Und so nebenbei kann man bei einem TAU-Winzer einkehren und sich ein Gläschen Ortswein gönnen.

Mehr Infos auf www.tauwein.at



„Die 100 besten Weine der Region“

In der Stadthalle Fürstenfeld standen das gute Tröpferl und der kulinarische Genuss im Mittelpunkt der Kür der besten Weine von 38 südost- und oststeirischen Weinbaubetrieben aus sechs Weinbauvereinen im Rahmen der Veranstaltung „Die 100 besten Weine der Region“.

Mittels Blindverkostung und Vergabe von Punkten einer Fachjury der Landwirtschaftskammer Steiermark wurden aus den Einreichungen zunächst die 100 besten Weine ermittelt und daraus die

Gebietssieger in neun Kategorien prämiert.

Seitens des Veranstalters, dem Weinbauverein Fürstenfeld, konnte Obmann Stefan Tauchmann auch Bgm. Franz Jost, Finanzstadtrat Christian Sommerbauer, Markus Jahn vom Stadtmarketing, LAbg. Hubert Lang und Bezirksbauernkammerobmann Herbert Lebitsch begrüßen. Durch das Programm führte Roman Neubauer. Für die musikalische Unterhaltung sorgte die „Burgauer Tanzlmsi“, Stadthallenwirtin Alisa Kremer ver-

Gebietssieger 2023:

- Wein- & BS Hartinger, Sauvignon blanc
- Weingut Bliemel, Rotwein Vielfalt
- Wein- & BS Kowald, Schaumwein
- Wein- & BS Sammer, Morillon
- Wein- & BS Leitner, Zweigelt
- Wein- & BS der Vielfalt Windisch-Röhrler, Muskateller
- Wein- & BS Brunner, Gereifter Burgunder
- Wein- & BS Peinsipp, Welschriesling
- Wein- & BS Maier-Paar, Weißburgunder

wöhnte die Gäste mit einem steirischen Schmankerlbuffet. ➔

Weinbauverein Fürstenfeld Obmann Stefan Tauchmann, Bgm. Franz Jost, Landtagsabgeordneter Hubert Lang und Bezirksbauernkammerobmann Herbert Lebitsch gratulierten den neun Gebietssiegern.



Foto: Wachmann

Die Ais-Biene in Saaz- „Eis zum Schwärmen“

Wer am großen Kreisverkehr in Saaz, kurz vor Feldbach, schon vorbeigefahren ist, dem sind vielleicht schon die beiden gelben US-Schulbusse aufgefallen. Diese dienen nicht nur der Dekoration der Landschaft, sondern sind in erster Linie Verkaufsräume für leckeres Eis der Lieferanten Purkarthofer und Pingo aus Slowenien - einer davon steht fix dort, ein zweiter ist mobil in der Region unterwegs.

Inhaber Joachim Kickmeier aus Axbach bei Paldau übernahm nach dem Tod seines Vaters dessen Bienenvölker. Mittlerweile betreut er sechs Völker. Seinen



Foto: Lienhardt

Öffnungszeiten: Mo - Sa: 14 - 19 Uhr
So & Feiertag: 10 - 19 Uhr

Honig gibt es aber nicht nur in flüssiger Form, sondern auch gefrostet - nämlich auch als Eis bei seiner „Aisbiene - Eis zum Schwärmen“.

Schwärme von (h)eishungrigen Kunden umkreisen seit dem Mai 2021, als die Ais-Biene zum ersten Mal kreative Eissorten verkaufte, den original amerikanischen

Schulbus, den Kickmeier zur kreativen Eisdiele auf europäischen Standard (speziell die Elektrik) umbauen hat lassen.

Also unbedingt vorbeischaun und in diesem hoffentlich noch angenehmen Sommer ganz besondere Eissorten im gemütlichen Liegestuhl direkt neben der „Ais-Biene“ schlecken und genießen! ➔

Die guten Geister aus dem Vulkanland

Die Craft Spirits von Lisa Bauer aus Hatzendorf begeistern mittlerweile seit sieben Jahren nicht nur Vulkanländer, auch in den USA schätzt man die außergewöhnlichen Kreationen. Handarbeit und ein tolles Gespür für die Zusammensetzung von Kräutern, Gewürzen, Blüten und Hochprozentigem geben der Marke „DeVin“ somit ein außergewöhnliches Gesicht.



Die Hatzendorferin hat derzeit 15 flüssige Kreationen, wobei sich immer wieder ein saisonaler Geist dazugesellt. Für 2023 ist dies eine außergewöhnliche Kombination - und zwar kredenzt Lisa Bauer einen Lorbeer-Rosmarin-Brombeer Likör mit Ginger Ale.



Rezept-Tipp:

Juicy Gin-Tonic

- 4cl Gin Senior
- 350 ml Grapefruitsaft weiß oder pink
- 100 ml Tonicwater trocken
- 1 Schuss frischer Zitronensaft
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Scheibe frischer Ingwer

Gin und Grapefruitsaft mit Eiswürfel und Zitronensaft in den Shaker geben, gut schütteln. Zwei Gläser vorbereiten und über Sieb in die Gläser füllen, mit Tonicwater aufgießen.

Zum Schluss mit Ingwerscheibe und Rosmarin-Zweigen garnieren.



ANZEIGE

GIN VERKOSTUNGEN

..auch Samstag Nachmittag

03387 20309 ,
0650 985250

office@devin-gin.at

ONLINE Shop
www.devin-gin.at

Fotos: Lisa Bauer - DeVin



Fotos: Gölles

Eine hochprozentige Geschichte

Im südoststeirischen Thermen- und Vulkanland liegt eine Oase voll Ruhe, Entspannung und Genuss. Auf dem Weg entschleunigt man herrlich unbemerkt, die Natur wird grüner und das Tempo aufgrund der fast schon toskanischen, kurvigen Straßen etwas langsamer. Man findet sich im größten Obstgarten Österreichs mit mediterranem Klima wieder - dem Steirischen Vulkanland. Und genau hier - rund um die sagenumwobene Riegersburg, die majestätisch auf einem 482 m hohen Fels thront - liegt der Wirkungskreis von Alois Gölles.



GÖLLES MANUFAKTUR FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Um die Erfolgsstory der Familie Gölles besser zu verstehen, müssen wir in der Geschichte des Unternehmens etwas zurück.

Die Gläserne Manufaktur

Heutzutage aus der feinen Küche und der gehobenen Gastronomie nicht mehr wegzudenken, legte Alois Gölles in dritter Generation 1984 den Grundstein für seine einzigartige Manufaktur. Mit dem Apfel-Balsam-Essig gelang ein weltweites Unikat.

Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war er auch einer der ersten, die die Tore ihrer Manufaktur geöffnet haben. Seine „Gläserne Manufaktur“ gibt es bereits seit 1993. 2015 wurde diese erweitert und neu gestaltet - ein Refugium für alle, die mehr über feinen Essig und die edlen Brände erfahren wollen.

Das Genusshotel

Einige Jahre zuvor - im Mai 2009 - öffnete das ****GENUSSHOTEL Riegersburg seine Pforten. Als einziges Vier-Sterne-Hotel in der nahen Region, gelang Alois Gölles auch damit ein Paukenschlag des Genusses. Feinschmecker & „local heroes“ fühlen sich im frisch renovierten und neu eröffneten Genusshotel bestens aufgehoben.

Mit der Handwerkskraft der Region und der Naturverbundenheit als Statement wurden heimische Materialien, warme Farben und das MEHR an Kulinarik, Genuss & Raum perfekt in Szene gesetzt. Über 8.000 Flaschen und viele Raritäten finden sich im fein kuratierten Weinkeller des Hauses.

Die neue Sonnenterrasse lädt zum Entspannen in südlichem Flair ein. Der Starzenberger Käse, der im Haus reift, sowie der hauseigene Reifeschrank für dry-aged-Beef runden das fantastische, kulinarische Angebot ab.

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG



ANZEIGE

DAVID GÖLLES

Whiskey, Gin & Rum

Wer es etwas mehr in Richtung „Avantgarde“ und geschichtsträchtiger Extravaganz möchte, schaut bei Sohn David Gölles im „house of whiskey, gin & rum“ vorbei. Nur wenige Minuten von der Hauptmanufaktur und dem Hotel entfernt, taucht man bei David Gölles & Katharina Fleck in eine Welt voller hochprozentig aufregender Geschichten ein.

Denn jedes der aktuell über 700 Fässer, die im renovierten ehemaligen Wirtshaus mit Blick auf die Riegersburg lagern, ist ein eigenes, mitreißendes Kapitel in der spannenden Geschichte steirischer Spirituosen.

Aktuell laden 720 Raritäten zum Verkosten und Verweilen in der Whiskey Lounge ein.



Foto: Schleich



Foto: Lienhardt

Ortswein-Präsentation in Bad Gleichenberg

Die Weinbauern Franz Hutter, Fritz Huber, Engelbert Leitgeb, Reinhard Wurzinger, Florian Wippel und Karl Blasl zeigten mit diesen Weinen aus dem Weinbaugebiet rund um den Kurort, dass man hier aus dem einzigartigen Vulkanboden nicht nur heilendes Wasser, sondern auch diesen einzigartigen Wein gewinnt. Die vom Vulkanismus intensiv mineralisierte Erde mit Basalt- und Trachytgestein verleiht den Weinen eine typische Geschmacksnote.

An der von Wolfgang Haas moderierten Präsentation nahmen u.a. Bgm. Christine Siegel, Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober uvm. teil. Für die musikalische Weinbegleitung sorgten die „Poxrucker Sisters“ und die Opernsänger Corina Koller, Christoph Gerhardus und Lukas Dorfegger. ←

Etwas ganz Besonderes: OLIVIN Reserve 2017

Vor mehr als 30 Jahren erschufen Georg und Margot Winkler-Hermaden den OLIVIN - ein reinsortiger, gehaltvoller Blauer Zweigelt aus Kapfenstein. Die Trauben werden händisch ausgedünnt und bei der Ernte wird nur die beste Qualität für den OLIVIN selektioniert. Mit der Reife für 24 Monate in 300 Liter Fässern aus Kapfensteiner Eiche unterstreicht die Familie Winkler-Hermaden die steirische Herkunft. Der Jahrgang 2017 stellt den 30. Jubiläumsjahrgang dar und legte den Grundstein für den OLIVIN Reserve. „Dafür wählten wir aus dem 2017er die vier besten Fässer und ließen den OLIVIN für 60 Monate reifen. Der Wein präsentiert sich mit dunkler Weichsel-, Schokolade- und schwerer Tabaknote. Am Gaumen dominiert fester Gerbstoff, ein kräftiger Körper und ein langer Abgang.“ ←

Kulinarische Köstlichkeiten in der *Delikaterie* genießen

Die **Delikaterie in Bad Gleichenberg** bietet Gästen eine einladende Atmosphäre, in der sie kulinarische Genüsse in vollstem Umfang genießen können. Die großzügige Terrasse mit Blick auf den idyllischen Springbrunnen schafft eine entspannte und angenehme Umgebung für ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis.

Die Speisekarte des Restaurants zeichnet sich durch eine raffinierte Mischung aus internationalen Köstlichkeiten und regionalen Spezialitäten aus. Jedes Gericht wird mit höchster Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet, um den Gästen einen unvergleichlichen Geschmack zu bieten. Ob elegante Vorspeisen, exquisite



DELIKATERIE Restaurant - Bar - Cursalon
Kaiser-Franz-Josef-Straße 5/2
8344 Bad Gleichenberg
Tel.: 03159 / 44 606
office@delikaterie.at | www.delikaterie.at

Hauptgerichte oder verlockende Desserts - Küchenchef Mario Krenn ist Meister seines Fachs und verwöhnt die Gäste mit kreativen und erstklassigen Kreationen. Besonders jetzt im Sommer ist das regionale Eis von Haberl & Fink's Delikatessen aus Walkersdorf sehr beliebt.

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Fr, Sa, So & feiertags: 11.00 - 22.00 Uhr
Mi & Do: Ruhetag!
Küchenannahmezeiten:
Mo, Di, Fr: 11.30 - 14.00 & 17.30 - 20.00 Uhr
Sa, So & feiertags: 11.30 - 20.00 Uhr

Fotos: Delikaterie, Krug

Der Murkostladen - Oase des regionalen Genusses

Sie haben in der Region gut gespeist und getrunken? Dann gönnen Sie sich dieses Gesunde, Regionale und kulinarisch Hochwertige, besuchen Sie den Murkostladen in Mureck und nehmen möglichst viele dieser höchst genussvollen Lebensmitteln mit nach Hause!

Der Murkostladen in Mureck bietet die feinsten Lebensmittel und Produkte, die man sich wünschen kann. Die besten regionalen Spezialitäten, vereint auf rund 170 m² Verkaufsfläche. Mehr als 3.000 Artikel handverlesener Lieferanten zeigen die regionale Vielfalt und hohe Qualität des Steirischen Vulkanlandes.

„Mit Lebensmitteln zu tun zu haben, ist etwas ganz Besonderes. Jedes Produkt,



ANZEIGE

Alle Genussprodukte gibt's auch im Online-Shop.

das wir in unserem Murkostladen und im Online-shop anbieten, ist mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt worden. Viele heimischen Produzenten produzieren mit viel Fleiß und Einfallsreichtum, diese tollen Lebensmittel, wie z.B. Geräuchertes, Aufstriche, Eier, Nudeln, Salami und Würste oder die vielen Fruchtaufstriche, Säfte, Öle, Essige, Obst, Gemüse und vieles, vieles mehr.

Unser Murkostladen ist ein Paradies für Genusssmenschen. Viele heimische Gastronomen und Großküchen setzen auf diesen Genuss und diese Regionalität und werden von uns mit heimischen Lebensmittel beliefert. Vom Frischfleisch bis zum Obst und Gemüse, alles ist aus



Fotograf: Gregorc

Bauernhand, nachhaltig hergestellt. Durch den direkten Kontakt zu unseren Produzenten können wir Herkunft und Qualität garantieren“, betont Murkostladen-Inhaber Ernst Gregorc.

Mehr Infos und Angebote auf murokostladen.at



Genussvoll frühstücken
täglich von 8.00 bis 14.00 Uhr

HIER GEHT'S DIREKT ZUR *Karte voller Genuss*

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





Qualität regionaler Landwirtschaft

Die kleinstrukturierten Familienbetriebe im Steirischen Vulkanland beliefern uns nicht nur mit dem Vulkanland Schwein, nein, sie sorgen auch für die Kultur- und Landschaftspflege in der Region.

Die EU hat den Green Deal beschlossen. Darin wird festgehalten, wie eine zukunftsfähige Landwirtschaft aussehen soll. Viele Länder stehen vor der großen Herausforderung, wie sie das umsetzen sollen. Wir können voller Stolz sagen, dass viele dieser Vorgaben unter unseren Landwirten schon seit Jahrzehnten gelebt werden:

- Maßnahmen zur Verbesserung der Biodiversität - so wie unser Bienenweiden-Projekt
- Stärkung der regionalen Produktion mit dem Vulkanland Schwein
- Kreislaufwirtschaft durch Ausbringung der Gülle auf die Hofeigenen Feldern
- Humusaufbau durch Zwischenfrüchte und Minimalbearbeitung

Diese EU-Vorgaben für die Zukunft sind im Vulkanland bereits gelebte Praxis. Unsere Landwirte sind aber auch Energiewirte, Wärmeerzeugung durch nachwachsende Rohstoffe und Stromerzeugung mittels PV auf den Stalldächern machen die Landwirtschaft fast energieautark. Die Summe dieser Maßnahmen bringt mit sich, dass das Vulkanland Schwein 44% weniger an CO₂-Fußabdruck hinterlässt als importiertes Schweinefleisch aus Norddeutschland.

Deshalb unser Apell: Hinterfragen Sie, woher Ihr Schnitzel kommt! Mit dem Kauf regionaler Produkte stärken Sie nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern Sie sorgen indirekt für Klimaschutz und den Erhalt unserer schönen Landschaft im Vulkanland.

Johann Kaufmann & Heribert Pratscher, Geschäftsführung Fleischhof Raabtal



Auftaktveranstaltung & Präsentation der damals neuen Initiative „Vulkanland-Schwein“ im Juni 2013.

„Zehn Jahre Steirisches Vulkanland Schwein“ - eine Erfolgsgeschichte für mehr Qualität

Was mit der Idee der Inwertsetzung regionaler Produkte begann, ist jetzt nach zehn Jahren gut etabliert und sichtbar. Die Philosophie des Steirischen Vulkanlandes, nämlich die Vermarktung wertvoller Produkte unter einer klar definierten Dachmarke, war die richtige Entscheidung.

Lange Zeit wurde Schweinefleisch wenig Wertschätzung entgegengebracht. Es galt als Massenprodukt und definierte sich meist über den Preis. Mit der „Erfindung“ des **Vulkanland Schweins** und der damit verbundenen Philosophie hat sich in diesem Bereich - zumindest hier im Steirischen Vulkanland - Einiges geändert. Das Bewusstsein für Qualität und Nachhaltigkeit ist gestiegen, sowohl die Erzeuger wie auch die Kunden streben immer öfter nach Qualität.

Die im Zuge der Markenentwicklung gesetzte Vision 2025, die beste Schweinefleisch-Qualitätsmarke Österreichs zu werden, wurde zielstrebig verfolgt und im Fleischhof Raabtal in Berndorf umgesetzt. Gleichzeitig konnten Achtung und Wertschätzung für die Arbeit der Landwirte in der Region gesteigert



GF Johann Kaufmann und Ernst Kaufmann, VL-Schwein-Produzent der ersten Stunde.

werden. Ökologische Maßnahmen wurden gebündelt und aufgezeigt, Kreislaufwirtschaft, erneuerbare Energien, Hackgut & Photovoltaik sind in der Region gelebte Praxis.

Nach Erfolgen bei nationalen und internationalen Steakverkostungen und durch Auftritte bei der „Langen Tafel“ der Genuss-Hauptstadt Graz ist das **Vulkanland Schwein** fixer „Rohstoff“ zahlreicher Restaurants und wird sichtbar in der Speisekarte angeführt. Auch Fleischer, Buschenschänken und Selbstvermarkter setzen auf die hervorragende Qualität des **Vulkanland Schweins**.

Projekt „Bienenweide“

Parallel dazu wurde 2017 durch Junglandwirte ein „Bienenweiden-Projekt“ ins Leben gerufen, das anfangs belächelt wurde. Aber das hat sich längst geändert. Seit 2020 ist es offiziell: Mit über einer Million Quadratmeter verfügt die Region über die größte Bienenweide der Steiermark.

Höchst positive Aussichten

Bei einem Blick in die Zukunft ergibt sich, dass ein achtsamer, aber reduzierter Fleischkonsum im Trend liegt. Hochwertiges Schweinefleisch steht im Fokus - sehr viel Potential für die Marke Vulkanland Schwein und Qualitätsfleisch mit Herkunft. 🌿

Fotos: Fleischhof Raabtal / Kaufmann



10 JAHRE STEIRISCHES VULKANLAND SCHWEIN

www.vulkanland-schwein.at

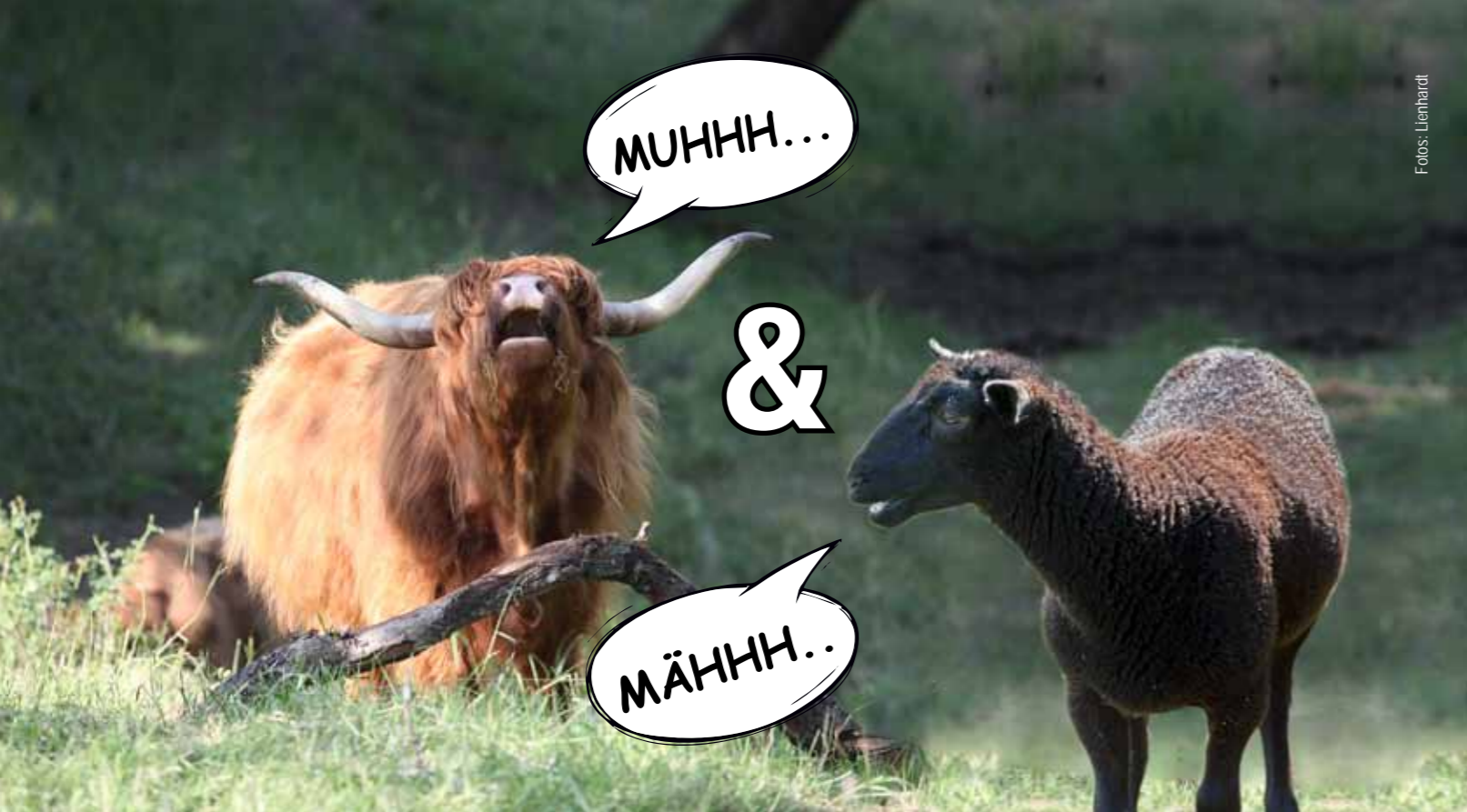
Rezepte
finden Sie
online!



In ausgewählten
SPAR-Märkten und bei
Fleischer-Fachgeschäften
in der Region erhältlich.

**STEIRISCHES
VULKANLANDSCHWEIN**
BEEINDRUCKT NACHHALTIG





Fotos: Lienhardt

den Hof in Weinberg und finden dort in der hügeligen Landschaft und in freier Natur perfekte Lebensbedingungen vor. Zusammen mit seinem Sohn Raphael bewirtschaftet Ernst Ranftl 30 Hektar landwirtschaftliche Fläche, davon größtenteils Wiesen.

Die Schafe werden zweimal pro Jahr von einer professionellen Schafschererin geschoren. Die stressfreie Schlachtung und Weiterverarbeitung der Tiere erfolgt direkt am Betrieb.

Nur ab Hof und im Online-Shop

Direktvermarktung bedeutet regionale Lebensmittel direkt beim Bauern zu kaufen. Da die Zeit immer moderner und für Viele auch stressiger wird, hat sich die Familie Ranftl entschlossen, ihre Produkte ab Hof und online zu vermarkten, damit die Kunden die qualitativ hochwertigen Produkte auch bequem von zu Hause bestellen können. ➔



...in Weinberg an der Raab

Der seit 2016 zertifizierte Biobetrieb Ranftl liegt in Weinberg/R. (nahe Fehring) im Steirischen Vulkanland und ist seit fünf Generationen im Familienbesitz. Zu den Tieren am Hof zählen Hochlandrinder, Brillenschafe, Coburger und Zwartbles Schafe, die das ganze Jahr in Freilandhaltung leben.



Ernst Ranftl hat den Betrieb 1995 von seinen Eltern übernommen und von Fleckvieh auf Hochlandrinder umgestellt, weil sie weniger Zeit benötigen, da sie das ganze Jahr in Freilandhaltung mit Unterstand leben. „Durch die Umstellung auf Hochlandrinder habe ich das alte Stallgebäude 1996 zum Schlacht- und Zerlegeraum für die Vermarktung von Hochlandrindfleisch und Schweinefleisch umgebaut. 2014 habe ich mich dann entschlossen, unseren Betrieb auf Bio umzustellen und bin nun seit Juli 2016 ein zertifizierter Biobetrieb“, erinnert sich Ernst Ranftl. Im Zuge der Bio-Umstellung wurde die Schweinehaltung aufgegeben und auf Schafe umgestellt, die als Lammfleisch vermarktet werden.

Statt Schwein und Kuh lieber Schaf und Hochlandrind

Etwa 90 Schafe und 35 Hochlandrinder tummeln sich auf den Weiden rund um



KONTAKT
Biobetrieb Ernst Ranftl • Weinberg an der Raab 85, 8350 Fehring
 Tel.: 0664 / 24 92 117 • office@biobetrieb-ranftl.at • www.biobetrieb-ranftl.at



Ernst und Raphael Ranftl vermarkten Schaf- und Hochlandrind-Produkte.



Siegerin in der Kategorie „Gemüseküche“: Anna Weindl, Tourismusschule Modul Wien



Sieger in der Kategorie „Gastgeber“: Leon Gunselmann, Wellnesshotel Engel und die Siegerin in der Kategorie „Küche“: Sanna Elisa Kabas, Kärntner Tourismusschulen



Sieger in der Kategorie „Pâtisserie“: Andrei Parvu, GAFA Judenplatz

Fotos: Leitgeb, Lienhardt

Falstaff Young Talents Cup 2023

Die besten Nachwuchskräfte der Gastrobranche sind gekürt

Es wurde gebraten, geschnitten, geshaked, verziert und eingeschenkt, bis die Köpfe rauchten. Zwei Tage lang matchten sich beim wohl hochwertigsten Nachwuchsförderungswettbewerb der Branche junge, motivierte Talente aus Österreich und Deutschland kulinarisch. In fünf Kategorien wurden die stolzen Sieger gekürt.

Die Landesberufsschule Bad Gleichenberg war heuer Austragungsort des „Falstaff Young Talents Cup“, bei dem sich bereits zum 9. Mal die besten Nachwuchskräfte sowie Auszubildende der Gastronomie- und Hotelleriebranche in Wettbewerben miteinander matchten und echte Talente eine würdige Bühne bekamen.

Die Finalbewerbe

Nach einem strengen Bewerbungsverfahren fanden die Finalbewerbe in fünf Kategorien statt: Küche, Gastgeber, Bar, Gemüseküche und Pâtisserie. Bewerben konnte sich jeder, der sich in einer Ausbildung befindet - sei es in einer Berufsschule, Tourismusschule oder einem College - oder jemand, der diese seit maximal drei Jahren abgeschlossen

hatte. Eine Altersgrenze bestand nicht, lediglich in der Kategorie „Bar“ musste man zum Zeitpunkt des Wettbewerbs volljährig sein.

Zwischen 7 und zwölf Finalisten pro Kategorie legten sich zwei Tage lang schwer ins Zeug und zeigten ihr Können und ihren Ehrgeiz. Es durften eigene Kreationen erschaffen werden, bei denen ein vorgegebener Warenkorb bzw. Themen sowie ein Produkt aus der jeweiligen Region des Kandidaten eingebaut werden mussten.

Die Bewertungskriterien waren u. a. Kreativität, Geschmack, Sauberkeit und Hygiene in der Verarbeitung, Auftreten, Wareneinsatz, nachhaltiges Arbeiten, Präsentation, Ausgewogenheit, Integration des Warenkorbs und handwerkliches Geschick.

Zur prominent besetzten Jury zählten u. a. Sonja Rauch, Stefan Eder, Christof Widakovich, Hans Windisch, René Kolleger, Dominik Fitz, Philipp M. Ernst, Markus Rath, Peter und Anna Troißinger, Joachim Gradwohl, Andreas Hamler, Michael Gauster, Lisa Krispel, Weinprofi Bernd Demmerer, Walter Triebel, Peter Just, Thomas Naderer und viele mehr.

Die Veranstalter Alexandra Gorsche und Heimo Jessenko: „Das Niveau der Teilnehmer war unglaublich hoch. Sowohl im Bereich Gastgeberqualitäten als auch in der Küche sahen wir beeindruckende Leistungen. Wir können sehr stolz auf unseren Nachwuchs in der Gastronomie und Hotellerie sein. Diese großartigen Talente werden den Betrieben in Zukunft noch viel Freude bereiten.“



Die „Falstaff Young Talents Cup“-Veranstalter Heimo Jessenko und Alexandra Gorsche mit Gastgeber Dir. Wolfgang Gressel (LBS). Der tolle Mailandsaal bot die perfekte Kulisse für die Siegerehrung.



Die ersten Drei in der Kategorie „Bar“ freuen sich über ihre Gewinne: Siegerin Miriam Hahn (Mitte), Fernstudium Hotelmanagement, Alina Eder (2.), HLF Krems und Adam Wagner (3.), HLTW Bergheidengasse

Handwerk



Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt, Radaschitz, Baier, Schwarzl

100 Jahre Tischlerhandwerk „made in Riegersburg“

Was vor 100 Jahren mit einer Werkstatt am Fuße der Riegersburg begonnen hat, ist heute eine international anerkannte Marke mit rund 80 Mitarbeitern in Riegersburg, Wien, London und New York. Das qualitätsbewusste Familienunternehmen ist nach wie vor stark mit der Region verwurzelt, weshalb die Geschäftsführer Hannes und Bernd Radaschitz zu einem Fest in die Werkstatt in Riegersburg eingeladen haben.



Hannes Radaschitz, Anneliese Radaschitz, Johann Radaschitz, Bernd Radaschitz, Bgm. Manfred Reisenhofer und Feldbachs Bgm. Josef Ober (Obmann Vulkanland Steiermark)

Foto: Tischlerei Radaschitz

100-jährige Erfolgsgeschichte rund um Handwerk und Qualität

Es war im Jahr 1923, als Johann Radaschitz I. seine erste eigene Werkstatt am Fuße der Riegersburg gründete. 100 Jahre später ist diese Tischlereiwerkstätte ein nicht wegzudenkender Traditionsbetrieb mit 45 Mitarbeitern in Riegersburg und eine international erfolgreiche Marke im High-End-Einrichtungsbereich. Geführt wird die Tischlerei Radaschitz seit 2008 von den Urenkeln des Gründers, Hannes und Bernd Radaschitz, die bereits zwei Jahre zuvor mit dem Schwesterunternehmen „Interior-ID“ in London

durchgestartet haben. 2017 gründeten die Brüder mit „Lanserring“ ein weiteres Unternehmen, das seither mit maßgeschneiderten Küchen und Ankleiden im Luxussektor neue internationale Märkte erschließt. 2021 wurde mit der „Lanserring Gallery“ die erste Filiale in New York eröffnet.

Produziert werden weiterhin alle Möbel in der Werkstatt in Riegersburg, die 1978 von ihren Eltern Johann III. und Anneliese Radaschitz am neuen Standort in Riegersburg errichtet und in den darauffolgenden Jahren mehrfach erweitert wurde.

Jubiläumsfeier mit Wertschätzung für Mitarbeiter und Familie

Passend zu den Geschäftsstandorten der Firma stand die Feier unter dem Motto „Steiermark - London - New York“. So wurden die Gäste mit lustigen Spielen zum Mitmachen eingeladen und mit einer kulinarischen Reise durch die drei Länder verwöhnt. Neben langjährigen Weggefährten und regionalen Kunden waren auch Vertreter aus Politik und Wirtschaft gekommen, um auf das Jubiläum anzustoßen. Im Mittelpunkt der Feier standen aber die Mitarbeiter, die mit ihrem täglichen Einsatz für höchste Qualität sorgen. ➔

Für geSTIEGEne Ansprüche

Küchenservice auf Lebenszeit

OB KÜCHE ODER STIEGE – dein Steirischer Tischler ist die BESTE IDEE!

IHR steirischer TISCHLER
...MACHT'S PERSÖNLICH

Dritter der Weltmeisterschaft, Wolfgang Ramminger

www.tischler.at



Fotos: Paar

Das Retentionsdach - ein Pilotprojekt

Der neue Ressourcenpark Feldbach hat ein Dach, hergestellt von der Firma PAAR, das mit einzigartiger Technologie umgesetzt wurde.

Das neuartige Retentionsdachsystem spiegelt den natürlichen Bodenaufbau wider - vom Grundwasserkörper bis zum Pflanzenbewuchs. Das bedeutet, das Dach kann Starkregenereignisse mit bis zu 150 Liter pro Quadratmeter aufnehmen und zwischenspeichern. Damit wird es zum Wasserspeicher für den Dachbewuchs in Trockenperioden und sorgt so ganz nebenbei für Verdunstungskälte und somit für ein angenehmes Raumklima an heißen Tagen.

Für die Umsetzung brauchte es nicht nur die Begeisterung des Bauherrn, sondern auch die Innovationskraft des Architekten und der Gewerke. Eine spannende Herausforderung

für die Firma PAAR als ausführende Dachdecker in Kooperation mit dem Lieferanten Firma ALLESDACH.

Die Dächer der Zukunft müssen

„Bei diesem Projekt wurde durch den Gründachaufbau eine Umkehrung der Flächenversiegelung und eine Klimawandelanpassung mit maximaler Sicherheit erreicht.“

Thomas Wilfling, zuständiger Projektleiter Fa. Paar



Dachbereich werten den Beruf des Dachdeckers auf, der somit auch einen wertvollen Beitrag leistet, um Gebäude klimafit und ökologisch zu gestalten.

Um dieses Know-how zu verbessern, werden die Mitarbeiter der Firma PAAR regelmäßig geschult und weitergebildet. Außerdem bildet das Unternehmen seit Jahrzehnten Lehrlinge aus, um dem Fachkräftemangel gezielt und nachhaltig entgegenzuwirken.



ANZEIGE

nicht nur immer extremere Wetterkapriolen aushalten, sondern gewinnen immer mehr Bedeutung für die Energiegewinnung (Photovoltaik am Dach) und für die Wasser-Rückhaltung bzw. Wasserspeicherung. Die Innovationen im

KONTAKT
Paar Spenglerei-Dachdeckerei
Feldgasse 13
8330 Feldbach
Tel.: 03152 / 2339-0
office@paar.co.at



Klosterarbeit aus dem Rosental



Stefanie Schwarzl widmet sich der „Schönen Arbeit“. So wurde die Klosterarbeit, die feingliedrige Verzierung von sakralen Schmuckgegenständen, früher schon von den Nonnen genannt.



von Christian Knittelfelder

Fotos: Schwarzl



Die Klosterarbeit ist eine von Nonnen und Mönchen zur wahren Kunstfertigkeit entwickelte Handarbeit, die seit dem 15. Jahrhundert Teil des religiösen Brauchtums, überwiegend in Süddeutschland, Österreich und in der Schweiz, ist. Die Glanzzeiten der „Schönen Arbeiten“ wie sie meist genannt wird, liegen im 18. Jahrhundert. Als man auch die ersten Hauskapellen errichtete, erlebten Klosterarbeiten, Weißnähereien, Klöppelspitzen und Stickarbeiten ihre Hochblüte. Mittlerweile oft schon in Vergessenheit geraten, ist es ambitionierten Hobbyhandwerkerinnen zu verdanken, dass die Techniken noch ausgeübt werden.

Vor acht Jahren entdeckte auch Stefanie Schwarzl aus St. Stefan im Rosental das historische Kunsthandwerk und begann, die notwendigen Materialien zu besorgen und sich den filigranen Zierwerken zu widmen. „Da es wenig Aufzeichnungen von der Klosterarbeit gibt, war es für mich zuerst eine große Herausforderung, die Arbeitsschritte auszuprobieren und mir die Techniken anzueignen“, erzählt die 63-Jährige. Die feingliedrigen Einzelteile für die Blüten, Blätter oder Blumensträuße müssen schließlich mit immenser Geduld und großer Fingerfertigkeit in Form gebracht, die Perlen mit echt vergoldeten Drähten aufgefädelt und zusammengesetzt werden. Dafür verwendet sie nur Wachs- und Glasperlen sowie Swarovski-Steine - Plastikperlen würden das aufwendige Werk sinngemäß schmälern. Schließlich sitzt man doch sehr, sehr lange dabei, eine genaue Arbeitszeit kann sie gar nicht nennen.

„Und dann kommt auch noch das „Rundherum“ dazu!“, wirft die St. Stefanerin ein. Als solches bezeichnet sie nämlich die kunstvolle Umrahmung von überzogenen Stoffen und Perlenverzierungen der Schmuckstücke. Beliebte Andachtsgegenstände waren früher Wachs-Nachfiguren des Jesuskindes, wie

das „Trösterlein“ (auch Prager Jesulein genannt) und das in Bändern gewickelte „Fatschenkindl“. Das Fatschenkindl galt oft als Ersatz für die Kinderlosigkeit der Nonnen, erklärt Schwarzl. Ein Trösterlein selbst herzustellen, an diesem Traum arbeitet die geübte Künstlerin noch. „Ich habe schon alles besorgt, aber bin noch nicht dazu gekommen!“, lacht sie. Dabei handelt es sich um ein auf einem Sockel stehendes Jesuskind, das eine Hand segnend hochhält und in der anderen ein Kreuz trägt. Diesem wurden gerne alle Sorgen und Nöte anvertraut.

Das Fertigen ihrer Kunstwerke bleibt ein Hobby, hergestellt wird bloß für Familie, Freunde oder wie kürzlich für das Blütenfest der Tageswerkstätte Stephanus. Dafür hat sie erstmals drei Diademe gestaltet. „Es sollte eine Art Krone werden. So ein Werk entsteht dabei gleich vor meinen Augen, dann fang ich an und es soll schließlich so werden, wie ich es mir auch vorstelle“, strahlt sie selbst so wie ihre Beschenkten. „Der schönste Dank war die Freude der drei Damen!“ Alles in allem eine schöne Arbeit! ✨



Stundenlanges Warten auf das perfekte FOTO



Michael Baier, ursprünglich aus dem Lungau stammend, hat sich in Straden niedergelassen und war früher in der Radsport-Organisation tätig. Jetzt, in der Pension, hat er mehr Zeit und kann sich der Naturfotografie widmen - einem Hobby, das ihn schon seit seiner Kindheit begeistert.



Im Jahr 1990 hat er zusammen mit Hans Köstner die „Tour de Mur“ gegründet und viele andere Radrennen organisiert. Da sein Vater Jäger war, hat ihn besonders die Tierfotografie interessiert, die er jetzt meisterhaft und in spektakulären Bildern umsetzt.

Warum gerade hier im Steirischen Vulkanland? Nun, als er vor Jahren in dieser Region in Sachen Radsport



zu tun hatte, meinte er zu seiner Frau: „Das Essen und der Wein sind super, die Leit san nett und die Landschaft ist ein Traum - do is des Paradies!“ Was folgte, war der Umzug in ein Haus in Hof bei Straden.

Über seine Radsport-Kontakte kannte er auch Dietrich Mateschitz, der ihn bei der Produktion seines Buches „Geschenk Steiermark: Land - Leute - Lebensarten

/ eine Bilderreise durch die grüne Steiermark“ unterstützte. Darin sind über 400 Fotos aus allen Bereichen des Lebens zu finden, die Baier's fotografische Vielfalt und seinen besonderen Blick auf die Dinge eindrucksvoll darstellen.

Michael Baier ist auch Mitglied im Fotoclub Straden und bei seinen „Fotosafaris“ oft stundenlang in der Natur unterwegs. Um das „perfekte Foto“ zu

schießen, ist ihm nichts zu aufwändig - Tarnanzug und stundenlanges Warten (bei jedem Wetter) auf den entscheidenden Moment gehören ebenfalls dazu wie Geduld, Fachwissen und Ortskenntnis.

„I bin zum Spaß auf der Welt“, lautet sein Motto und dieses, verbunden mit seinem fotografischen Können, spiegelt sich in all seinen Fotos wider. Sehen Sie selbst... ↩



Öffnungszeiten:
Do. bis So. und
Feiertag von
9 bis 18 Uhr

Erlebnis Handwerk

Die steirische Sonderausstellung „Erlebnis Handwerk“ lädt zum Schauen, Staunen und Mitmachen ein!

Die neue Ausstellung „Erlebnis Handwerk“ macht das GerberHaus Fehring und das Steirische Vulkanland bis Ende Oktober zum steirischen Hotspot für die „Top-Handwerker der Zukunft“.

Werkstoffe, der mit Mythen aufräumt, die Schönheit des Handwerks zeigt und im wahrsten Sinne des Wortes die Vielfalt der handwerklichen Berufe begreifbar macht. Alle von 0 bis 99 Jahren sind in der Ausstellung bestens aufgehoben!

Handwerksregion FAIRing

www.fehring.at
www.kapfenstein.at
www.unterlamm.gvat



Kulinarik-Tipp

Walhalla Pop-up Bistro im GerberHaus Fehring

Immer regional & saisonal inspiriert mit einem breiten veganen Angebot!
Donnerstag, Freitag & Sonntag von 9 bis 17 Uhr. Samstag-nachmittag von 14 bis 17 Uhr.

Fehringer Samstagsmarkt von 8 bis 12 Uhr wird der Hauptplatz genussvoll belebt.



In „Erlebnis Handwerk“ wird der Wert des Handwerks und Handwerkers in den Mittelpunkt gestellt. Was erwartet Besucher?

Ein inspirierender Spaziergang durch die

Die Handwerksregion „FAIRing“ mit Fehring, Kapfenstein und Unterlamm

Spaß und Kulinarik

Die Ausstellung ist Motivation und Inspiration für Jung und Alt. Einzigartige Räume warten im Gerberhaus darauf, Menschen zu fesseln und exzellentes Handwerk erlebbar zu machen. Ein Besuch zahlt sich also aus. Und weitere Manufakturen wie Zotter, Vulcano, die Berghofer-Mühle oder Austrovinyl, kulinarische Hotspots wie Schloss Kapfenstein, die Käserei Wurzinger, haubengekrönte Top-Restaurants und herrliche Buschenschenken oder die Aussichtswarte in Unterlamm runden den Besuch in der Region FAIRing genussvoll ab.



ANZEIGE



Foto: Lienhardt

HBI OBR Johannes Matzhöld (FF FB), OBR Volker Hanny (FF RA), LAbg. Franz Fartek, Beatrix Lenz (RM), Obm. Manfred Walter, Josef Schaffler (RK FB) und Simon Straßgürtl (RK RA - nicht am Foto) unterstützen das Projekt-Motto „Nichts riskieren, Fahrzeit minimieren“.

mehr Infos auf www.meinjob-suedoststeiermark.at

meinjob Südoststeiermark

Eine Kampagne zur Wertschätzung der regionalen Arbeitsplätze und Arbeitgeberbetriebe

Meinjob Südoststeiermark ist eine gemeinsame Initiative der Wirtschaftskammer, Regionalstelle Südoststeiermark, und des Regionalmanagements Südoststeiermark - Steirisches Vulkanland GmbH, um Bewusstsein für exzellente Arbeitgeber und attraktive Arbeitsplätze in der Südoststeiermark zu schaffen. Seit dem Vorjahr wird Pendlern und jungen Menschen in der Region auf der Plattform www.meinjob-suedoststeiermark.at gezeigt, welche Chancen die südoststeirischen Gewerbebetriebe bieten.

In der Südoststeiermark eine Lehrstelle, einen Praktikums- oder Arbeitsplatz zu haben, bietet viele Vorteile. Ein großer und wesentlicher Vorteil ist der Sicherheitsgewinn. 308 Verkehrsunfälle mit Verletzten oder Toten in der Südoststeiermark sind zu viel! Viele Unfälle passieren, weil die Fahrt eineinhalb Stunden und nicht nur wenige Minuten dauert. Kurze Wege bedeuten weniger Verkehr und weniger Unfallrisiko.

Damit können die Einsätze von Feuerwehr und Rettung reduziert werden. Zusätzlich bekommen noch mehr Südoststeirer zeitlich die Möglichkeit, sich beim Roten Kreuz, der Feuerwehr oder unterschiedlichsten Vereinen zu engagieren.

Die südoststeirischen Klein- und Mittelbetriebe sind vom Arbeitskräftemangel besonders betroffen. Grund dafür ist die besonders gute und krisenfeste Entwicklung der Südoststeiermark, die in den vergangenen Jahren zu einem rasanten Anstieg

der Beschäftigten auf rund 23.000 in der gewerblichen Wirtschaft und zu einem Rückgang der Arbeitslosenquote geführt hat.

Trotzdem leben im Bezirk Südoststeiermark mehr als 17.000 Beschäftig-

te, die zu ihrem Arbeitsplatz auspendeln.

Die Herausforderung des Arbeitskräftemangels kann kein Gewerbebetrieb für sich allein lösen.

Der Großteil der südoststeirischen Unternehmen trägt trotzdem durch die Wertschätzung für seine Arbeitnehmer und Vorteile, die geboten werden, wie z.B. flexible Arbeitszeiten, überkollektivvertragliche Entlohnung, Weiterbildungsmöglichkeiten, etc. dazu bei, das Arbeiten in der Südoststeiermark attraktiver zu machen.



Wenn immer mehr Arbeitnehmer erkennen, wie wertvoll der Arbeitsplatz vor der „Haustür“ ist, werden die rund 1.900 südoststeirischen Arbeitgeberbetriebe wesentlich mehr engagierte und kompetente Mitarbeiter finden.

Werden auch Sie mit Ihrem Unternehmen Teil der Initiative **meinjob Südoststeiermark**, präsentieren Sie sich auf unserer Plattform als attraktiver Arbeitgeberbetrieb der Südoststeiermark und entwickeln Sie damit mit uns gemeinsam unsere Region weiter!

Kontaktieren Sie uns gerne per Mail an office@meinjob-suedoststeiermark.at oder Ihren Ansprechpartner Thomas Heuberger telefonisch unter 0316 / 601-9100.

ANZEIGE

DiniTech GmbH zum „Unternehmen des Monats“ gekürt

Die SFG - die Steirische Wirtschaftsförderungsgesellschaft - nominiert monatlich drei regionale Unternehmen, die außergewöhnliche Wirtschaftsleistungen erbringen, für die Wahl zum „Unternehmen des Monats“. Im April wurde u.a. die in St. Stefan im Rosental ansässige DiniTech GmbH nominiert. Das Unternehmen konnte 56% der Stimmen für sich gewinnen. Das hohe Ergebnis spricht für sich - die DiniTech GmbH ist auf dem richtigen Weg Richtung Zukunft, denn Innovation und Nachhaltigkeit werden hier großgeschrieben.

Der Bereich Elektromobilität ist eine der erfolgreichsten und zukunftssicheren Branchen. Das aufstrebende Team der DiniTech GmbH ist genau dort tätig und international erfolgreich mit ihrem NRGkick - der sichersten mobilen Ladeeinheit für E-Autos am Markt.

Angefangen hat alles, als Ing. Dietmar Niederl 2012 die Möglichkeit vermisst hat, sein Elektroauto auch unterwegs an

verschiedenen Stromquellen aufladen zu können. Kurz darauf gründete er die DiniTech e. U., die nach ersten Erfolgen bereits 2015 in die DiniTech GmbH umgewandelt wurde. Es dauerte nicht lange, bis mehr und mehr Mitarbeiter aufgenommen wurden.

Nachdem man im Ortszentrum in St. Stefan an die Kapazitätsgrenzen gestoßen ist, wurde mit dem Neubau des Firmensitzes in der DiniTech Straße 1 - weiterhin in St. Stefan im Rosental - ein starkes Zeichen gesetzt. Das Kompetenzzentrum für Elektromobilität besteht aus einem mehrstöckigen Bürogebäude, einer großen Produktionshalle und einem eigenen Forschungs- und Entwicklungsbereich. Auch ein Erweiterungsbau, der

eine Verdreifachung der derzeitigen Produktionsfläche, sowie Raum für weitere Büroplätze bringen soll, ist bereits in vollem Gange.

Namenhafte Geschäftspartner sind unter anderem der ÖAMTC, die Porsche-Tochter „Moon“ und die ASFINAG.

Derzeit sind am Standort über 60 Mitarbeiter tätig. Der Firmensitz ist für mehr als 100 Mitarbeiter ausgelegt - und viele dieser freien Plätze sollen auch so bald wie möglich besetzt werden. ➔



Wirtschafts-LR Barbara Eibinger-Miedl und Christoph Ludwig (GF SFG) gratulierten DiniTech-Geschäftsführer Dietmar Niederl zum Preis.

Foto: SFG / Wolf

Tourismus

Foto: Steiermark Tourismus / Hodi



Ihr gaudium für Zuhause

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

gaudium abonnieren

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

Für jährlich 30 Euro das gaudium abonnieren!

So wird's gemacht

- Bestellen Sie das Abo einfach auf www.gaudium-magazin.at 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.



Fotos: Gemeinde Untertalham, Thermen- & Vulkanland / Eisenberger, Stock & Stein, Stadt Fehring



VULKANLAND
ROUTE 66

Die Vulkanland Route 66 ist erfahrungswert!

Die Vulkanland Route 66 ist die Straße der Lebenslust. Der Genuss ist ihr ständiger Begleiter. Die wohl höchste Dichte an kulinarischen Erlebnisbetrieben, authentische Familienbetriebe und klar nachvollziehbare Herkunft vom Acker auf den Teller sind ideale Voraussetzungen auf dem Weg zu einer der stärksten Kulinarik-Destinationen in einer der lebenswertesten Regionen Europas!



Am Ende meiner Reise kam ich in eine Region, die dem Garten Eden ähnlich war.

Zitat eines amerikanischen Reisejournalisten



Die Dichte an Erlebniseinkaufsbetrieben und Erlebnismanufakturen auf der Vulkanland Route 66 ist international einzigartig! Hier gibt es regionale Köstlichkeiten, persönliche Beratung und immer etwas zu verkosten. Die Straße der Lebenslust ist eine Einladung an Genießer und Entdecker! Sie schlängelt sich durch das Vulkanland - eine Region, die dem Garten Eden ähnlich ist. Die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland entwickelt sich mehr und mehr zur beliebten Ganzjahresdestination. Sechs Thermen, die Genussmanufakturen und ein vielfältiges Sommerprogramm locken in der Ferienzeit zu genussvoller Verführung und purer Entspannung.



Besuche die 68 Erlebnisbetriebe!

Dutzende Erlebnismanufakturen und Ausflugsziele, Buschenschenken, Burgen und Schlösser und herrliche Aussichtspunkte reihen sich entlang der 86 Kilometer langen „Vulkanland Route 66“.

www.visitroute66.at

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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



Perlenkette des Genusses
Gleichsam einer Perlenkette entlang der Vulkane, Burgen und Schlösser fädelt die B 66, wie sie in Landkarten wenig leidenschaftlich bezeichnet wird, Ausflugsziele und kulinarische Kleinodien auf.

Die Vulkanland Route 66 hat das Zeug, zur kulinarisch anspruchsvollsten Straße Europas zu werden.



Fotos: Stadtgemeinde Feldbach

Feldbach, die Einkaufsstadt

Eines vorweg: Wer auf der Suche nach einem genussvollen Sommer ist, ist in Feldbach so was von auf der richtigen Spur!

Inmitten der pulsierenden Region Thermen- & Vulkanland Steiermark gelegen, strahlt die südöstliche Bezirkshauptstadt seit Jahren ein bemerkenswertes Flair aus.

Bereits mit der Längsten Straße der Mode als Einkaufsstadt bekannt, setzen die Verantwortlichen um den buntesten Kirchturm der Welt kontinuierlich gezielt immer weitere Akzente. Im Rahmen von familienfreundlichen Bildungsinitiativen, Gastronomieschwerpunkten und kulturellen Höhepunkten entwickelt sich Feldbach munter weiter und ist dadurch ein begehrter Lebensmittelpunkt.

Das hervorragende Radwegenetz als auch die gute Anbindung mit Bus und Bahn an die Landeshauptstadt Graz steigern ihre Attraktivität zusätzlich.

Kurz gesagt, Feldbach ist die Kleinstadt, die alles hat! Das wissen auch nationale und immer mehr internationale Gäste zu schätzen.

Im Herzen des Genusses

Die fünftgrößte Stadt der Steiermark liegt dazu direkt an der Vulkanland Route 66 und der Schlösserstraße. Dazu bietet Feldbach vor allem im Sommer ein außergewöhnliches Kultur- und Festkulturprogramm. Unter dem Motto „Kulinarischer Spaziergang“ laden am Samstag vormittag beim gemütlichen Rundgang sechs köstliche Zwischenstopps zum genussvollen Schlendern und Schlemmen ein. Buchen Sie die Tour mit diesem QR-Code:

Weitere Infos auch auf:
www.feldbach.gv.at



Sommer-Events

Feldbacher Sommerspiele

22. Juni bis 10. August - Konzerte, Ausstellungen, Kabarett, Lesungen u.v.m.
www.feldbach.gv.at/kulturstadt

Lange Nacht des Einkaufs

Fr, 30. Juni, 18-22 Uhr - Feldbachs Lange Nacht des Einkaufs und Genusses

Kiwanis Kinderfest:

Sa, 1. Juli, 11-17 Uhr, Freizeitzentrum Feldbach

„Zsamm stehn“:

11. Juli - Café Casa Mia
18. Juli - Sissi's Weinbar (Bild)
25. Juli - Bauernstadel
1. Aug. - Café Fuchs
8. Aug. - Café Beisl
- immer dienstags ab 17 Uhr: Essen, Trinken und Live-Musik bei Feldbacher Gastwirten.



ANZEIGE

FELDBACH
DIE EINKAUFSTADT



VULKANLAND
ROUTE 66

THERMEN- UND VULKANLAND WEINTAGE Fehring

Austropop-Legende, Tanzmusik und hunderte Qualitätsweine warten bei den 42. Weintagen im idyllischen Weindorf am Hauptplatz von 4. bis 6. August 2023.

Zu den Thermen- und Vulkanland-Weintagen in Fehring - einem Degustationsevent, das alljährlich ein zahlreiches Publikum anzieht - lädt Fehring immer am ersten Augustwochenende. Im idyllischen „Weindorf“ am Hauptplatz genießt man ein ganzes Wochenende lang regionale Weine und Kulinarik. Am Sonntag wird heuer bei freiem Eintritt zum Austropop-Abend mit „WIR4plusEINS“ mit **Wolfgang Ambros** geladen.

Fotos: Stadtgemeinde Fehring

25 JAHRE

oeticket+
JETZT
KARTEN
SICHERN!

Opening-Event
Do. 07.09.23
ab 17:00 Uhr, Radkersburgerstraße Fehring
Soko Dixie // Zeldi Weber // DJ Peta & Collier Hansi // DJ Peter Loidl

MOST & JAZZ 2023 - FESTIVALBÜHNE AM HAUPTPLATZ

Freitag, 8. September 2023, ab 19:00 Uhr

ADELE NEUHAUSER & Edi Nulz Trio // Harri Stojka // Mo & Band

Samstag, 9. September 2023, ab 16:00 Uhr

Supancic Organ Trio - Explorations (Gewölbekeller Gerberhaus)
Yukno // BIBIZA // u.w.m.

Sonntag, 10. September 2023, ab 11:00 Uhr

Memplex // Wetter Etc. // SIMONE KOPMAJER
5/8TERL IN EHREN + Jazzorchester Vorarlberg

Most+Jazz Side-Events

MI 30. Aug. 17:00 - Kuruzzenschenke, Petzelsdorf	„Kogl-Jazz“
DO 31. Aug. 17:00 - Walhalla Pop-Up Bistro im Gerberhaus, Fehring	„Brass&Prassen“
FR 1. Sep. 19:00 - Wirtshaus Lilli, Fehring	„Lillis Flying Jazzcuisine“
SA 2. Sep. 17:00 - Mostschenke Glanz-Pörtl, Petzelsdorf	„Hill Chill“
SO 3. Sep. 06:00 - Kürbischhof Koller, Weinberg	„Electric Sunrise“
SO 3. Sep. 11:00 - Restaurant Malerwinkl, Hatzendorf	„Most+Jazz-Brunch“
SO 3. Sep. 17:00 - Buschenschank Krenn-Kniely, Weinberg	„Riegl-Jazz“
MO 4. Sep. 17:00 - St. Josef Apotheke, Fehring	„Jazz'n Shop“
DI 5. Sep. 17:00 - Schuhhaus Kalcher, Fehring	„Jazz'n Shop“
MI 6. Sep. 17:00 - Gasthaus Pock, Fehring	„Jazz'n Shop“
FR 8. Sep. 14:00 - Autohaus Kalcher, Fehring	„Jazz'n Shop“
FR 8. Sep. 00:00 - Austrovinyl Werk2, Fehring	„A.J.S.-Party“
SA 9. Sep. 10:00 - Samstagsmarkt, Fehring	„Frühjazzshoppen“
SA 9. Sep. 00:00 - Austrovinyl Werk2, Fehring	„A.J.S.-Party“

am Hauptplatz Fehring mit
ADELE NEUHAUSER & Edi Nulz Trio
5/8TERL IN EHREN // BIBIZA // Harri Stojka
Simone Kopmajer & Band // Yukno // Zeldi Weber // SOKO Dixie // u.v.m.
Rahmenprogramm: Big Band Bad Gleichenberg // Fabian Supancic Trio // u.v.m.

mostundjazz.com

Thermen- & Vulkanland Steiermark
Das Land Steiermark Kultur, Europa, Sport
STADTGEMEINSCHAFT FEHRING
Raiffeisenbank Region Fehring

mostundjazz.com
@f/mostundjazz

NEWSLETTER >>>

ANZEIGE

300 Jahre alt und fast zehn Meter Umfang!

Die größte Schwarzpappel Österreichs steht seit ca. 300 Jahren am Oberlammer „Dorfplatz“ - mit einem Stammumfang von fast zehn Metern. Schwarzpappeln werden normalerweise nur ca. 100 Jahre alt.



Hermann Lang, GR Alfred Krenn, Wilhelm Graf, Konsulin Dr. Marianne Graf, Bgm. Robert Hammer, Vizebürgermeisterin Maria Maurer und Fritz Marko.

Vermächtnis der Ahnen

Alte Bäume sind Denkmäler wie Kirchen und Schlösser, mehr noch, sie sind ein lebendes Vermächtnis unserer Vorfahren. Der Platz rund um die Oberlammer Schwarzpappel ist den Dorfbewohnern schon seit vielen Jahrhunderten „heilig“ und dient als Treffpunkt für kirchliche Anlässe wie Maiandacht, Fleischweihe.

Die heilige Hildegard von Bingen sprach schon von der Heilkraft und Mystik der Pappel. In der Volksmedizin werden Baumteile bei Husten und Fieber angewendet.

Engagierte Unterlammer Naturschützer retteten die Schwarzpappel in den 1990er Jahren vor der Rodung. Sie steht

unter Naturschutz und es wurden sogar schon Setzlinge dieses Baumes gezogen. Gemeinsam mit der Baumpatin Konsulin Dr. HC Marianne Graf wurde Mitte April 2023 bei der Schwarzpappel in Oberlammer eine Nachzucht gepflanzt.

Der Baum befindet sich gegenüber dem Autohaus Matzer in Oberlammer. ➔



Neues Wahrzeichen mit Weitblick

Seit April 2023 erstrahlt die Aussichtswarte in Unterlammer in neuem Glanz - jetzt mit einigen Höhenmetern mehr!

Die derzeit wohl bekannteste Sehenswürdigkeit in der Gemeinde Unterlammer ist die neue Aussichtswarte in Vorderberg. Nach einer Idee von Thomas Papietro erfolgte die Planung und Umsetzung durch der Firma Holzbau Rosenberger. Mit ihren 15 Metern ragt sie über den Vorderberg und lädt dazu ein, ein paar Minuten inne zu halten und den Blick über unsere atemberaubende Region schweifen zu lassen.

Wandern rund um die Aussichtswarte

Es lockt längst nicht nur der Herbst als klassische Wanderzeit in die Natur - auch im Winter mit passendem Schuhwerk, im Frühjahr auf der Suche nach den ersten Frühlingsboten oder im Som-

mer mit Blick auf die wunderschöne Landschaft - die vielen Wanderwege warten darauf, entdeckt zu werden. Der Ausblick von der Aussichtswarte ist geprägt von zahlreichen extensiv bewirtschafteten Wiesen, den vielen naturnahen Hecken und den alten, großen Streuobstbeständen und soll zur Erkundung aller „zwölf ERLebensräume“ in Unterlammer inspirieren.

Parkmöglichkeiten

Die Aussichtswarte ist eingebettet in eine wunderschöne Naturlandschaft in Vorderberg und daher ausschließlich zu Fuß erreichbar. Parkmöglichkeiten gibt es hierzu direkt im Dorfczentrum in Unterlammer, ca. 15 Gehminuten von der neuen Aussichtswarte entfernt.



ANZEIGE



Fotos: Gemeinde Unterlammer



Winzerzug - ein Festtag in Klöch

Am 14. Oktober 1935 ergänzten die Klöcher Weinbauern ihr Winzerfest zum ersten Mal mit einem Festzug. Damit war die Tradition dieser besonderen Veranstaltung im Weinort geboren. Heuer warten auf die Besucher am 24. September urige Standl, geschmückte Wagen und jede Menge regionale Weine in Top-Qualität.

Die Geschichte des Klöcher Weinbaus

Die geschichtsträchtige Weinbau- und Tourismusgemeinde Klöch erbringt den urkundlichen Nachweis, dass zumindest seit dem Jahr 1444 Weinbau in Klöch betrieben wird.

Diese Urkunde, auf deren Existenz Prof. Hermann Kurahs aus Bad Radkersburg im Steiermärkischen Landesarchiv stieß, besagt, dass ein Klöcher Ritter bei einem Gläubiger aus Radkersburg stark verschuldet war und deshalb seine Wein-

gärten verpfändet hatte. Der Ritter starb, ohne seine Schulden bezahlt zu haben. Am 20.08.1444 beurkundete ein Richter aus Radkersburg die Pfändung dieser Weingärten („der eyn zu Klechperg, der ander zu Hohenwart“).



Der Klöcher Weinherbst

Herrlicher Herbst im Thermen- und Vulkanland Steiermark - Farbenrausch, ein Genussfest und gemütliches Weinwandern. In den Buschenschenken und Gastronomiebetrieben dreht sich alles um Traube, Kürbis, Käferbohne, Kren, Sturm und Kastanien. Genießen Sie den Herbst in Klöch - und **alle fünf Jahre** den Winzerzug!

Der Klöcher Winzerzug

Feiern Sie heuer **am 24. September** gemeinsam mit den örtlichen Winzern und der Bevölkerung sowie vielen, vielen Gästen den Höhepunkt im Klöcher Weinherbst mit aufwändig gestalteten Festwägen, Erntekrone, Gaumenfreuden der Region, Klöcher Traminer, Sturm, Kastanien, Kinderprogramm, Weinhoheiten, Musikkapellen und vielem mehr!



WINZERZUG KLÖCH

SONNTAG, 24. SEPTEMBER 2023 | AB 10:00 UHR

EVENT-INFOS UNTER WWW.WINZERZUG.AT | EINTRITT (AB 14.9 JAHREN): € 8,-

SEIT
1935

Fotos: Gemeinde Klöch, pixelmaker, Schmidbauer, Schleich



Respekt und Anerkennung für die Einsatzkräfte

Beleidigungen, Angriffe und Rücksichtslosigkeit gegenüber Einsatzkräfte nehmen stark zu. Aufgrund der vielen Unwetter war ich mit meiner Feuerwehr in den letzten Wochen öfters bei Unwettereinsätzen. Egal, ob auf der Straße ein Feuerwehrauto mit Blaulicht oder ein Warndreieck mit „Achtung Feuerwehrinsatz“ steht, Autofahrer nehmen keine Rücksicht - beschleunigen sogar noch, oder wenn man sie anhält, bekommt man noch Schimpfwörter zu hören. Es gibt immer mehr Personen, die bei Verkehrskontrollen oder auf der Polizeiinspektion grundlos Schimpftraden lostreten. Sogar Rettungssanitäter, die Leben retten, werden immer öfters beschimpft oder von Schaulustigen an der Arbeit behindert bzw. gestört.

Respekt ist das soziale „Schmiermittel“ der Gesellschaft. Wird es schön langsam zum Fremdwort in einer modernen Gesellschaft? Gehen Werte wie Rücksichtnahme, Höflichkeit und Empathie verloren?

Für alle, die nicht wissen, was Respekt bedeutet: Es ist eine Form der Wertschätzung, Achtung und Ehrerbietung gegenüber einer Person oder Institution. Respekt äußert sich aber auch durch verschiedene Verhaltensweisen wie z.B. Achtung, Höflichkeit und Anerkennung. Toleranz gegenüber anderen Ansichten kann ebenso Ausdruck des Respekts sein. Daraus ergibt sich die Definition: Respekt ist tolerantes, höfliches, ehrliches Verhalten gegenüber anderen und das Einhalten berechtigter sozialer Regeln.

Einsatzkräfte können nicht „frei entscheiden“, ob sie sich in gefährliche Situationen begeben oder nicht. Egal, ob hauptberuflich oder freiwillig - Einsatzkräften gebührt unser voller Respekt, denn sonst wird Freiwilligkeit mit der Zeit ein Fremdwort!

Ihr Günther Macher



Stock & Stein Lodges

Der Bad Gleichenberger Jürgen Tackner errichtete in Merkendorf luxuriöse Ferienapartments zum Wohlfühlen und Entspannen am Fuße des Stradner Kogels.

Die Umsetzung der Stock & Stein Lodges erfolgte mit dem Grazer Architekturbüro Thomas Zach. Durch deren Planung, wie die dezente Verdrehung und Verschiebung der zweigeschossig übereinandergelegten Gebäuderiegel, sorgen die Architekten für ein besonderes Wohn- bzw. Urlaubserlebnis. Dazu bietet die Ausrichtung der Lodges Richtung Süden eine malerische Skyline und ist Garant für spektakuläre Sonnen-



Bauherr Jürgen Tackner (3.v.l.) und Bgm. Christine Siegel am Balkon einer Lodge

untergänge, die direkt vom Balkon aus genossen werden können.

Fichtenholzwände in Sichtqualität und ein Boden aus natürlichem Mineral sorgen für ein wohliges Wohnambiente und machen die Wohneinheiten zu einem Reich der Ruhe und Erholung für Urlauber. Verschiedene Apartment-Kategorien, davon einige mit Highlights wie Panorama-Whirlpool ausgestattet, bieten eine Auswahl für die perfekte Auszeit für jeden, der einmal inmitten ländlicher Idylle entspannen möchte.

Mehr Infos auf www.stock-stein.at

Gastro-Praktikum in Nizza

Eine 20-köpfige Delegation von Schülern und Lehrern der Landesberufsschule Bad Gleichenberg reiste im Rahmen des EU-Programms „Erasmus+“ zu einem zweiwöchigen Auslandspraktikum ins französische Nizza.



Erstmals nach einer längeren Pause konnten steirische Lehrlinge der Landesberufsschule für Tourismus und Kulinarik wieder ein Auslandspraktikum absolvieren. Für die Lehrlinge war es eine tolle Erfahrung, da sie innerhalb kürzester Zeit hervorragende Leistungen erzielt und ihr Selbstbewusstsein gestärkt haben. Die Schule unter der Leitung von Dir. Wolfgang Gressel sowie die Begleitlehrerinnen Karin Grabner und Claudia Schrotter waren begeistert von den Leis-

tungen ihrer Schüler. 17 Lehrlinge in den Lehrberufen Gastronomiefachmann, Restaurantfachmann und Konditor wurden in Tourismusbetrieben in Nizza und Eze untergebracht. 16 Tage lang konnten sie Auslandserfahrung in den Betrieben vor Ort sammeln. Die sprachliche Barriere in Nizza war nicht so groß, da in den Ausbildungsbetrieben auch Englisch gesprochen wurde. Trotzdem mussten sehr häufig zusätzlich die Hände eingesetzt werden.



Farbenfroher Start in die Sommerferien

Der Sommer wird bunt - zumindest im Thermenresort Loipersdorf, wo das #WeAreWater-Fest und das Ferienprogramm für Abwechslung sorgen.

Endlich ist es wieder so weit: Am 1. Juli findet die unvergleichliche Familien-Party im Thermenresort Loipersdorf statt! Seid dabei, wenn es beim #WeAreWater-Fest 4.000 kunterbunte Wasserbälle ins Acapulcobecken regnet. Nach dem Bad im Bälle-Seeer nutzen große und kleine Gäste den 23.000 m² großen Freibereich des Thermenresorts.

Das Angebot ist vielfältig, die Möglichkeiten nahezu unbegrenzt: Mutige hüpfen vom 1- und 3-Meter-Sprungturm, sausen die Breitwellenrutsche hinunter, werfen sich in die Wogen des Wellenbades oder schwingen sich mit einem unüberhörbaren Tarzan-Schrei via Affenschaukel ins Nass, bevor sie sich auf der groß angelegten Liegewiese herrlich entspannen und die Sonne genießen.

Wer mutig, geschickt oder ganz einfach actionfreudig ist, nimmt an der



#WeAreWater-Challenge am Nachmittag teil. Im Team gilt es, spannende Stationen rund um das Thema Wasser zu meistern! Den Gewinnern winken tolle Preise!

Ferienprogramm für die ganze Familie „Badespaß pur“ heißt es während des Family Summers vom 1. Juli bis 10. September, wo man ab fünf Euro Eintritt jede Menge erlebt.

Ergänzend dazu begeistert das Ferienprogramm mit Synchronschwimmen, Kajakfahren und Volleyball mit den Profis, Airbrush Tattoo, Sharkproject,

Haus des Meeres, und vieles mehr. Und sollte Regen einmal das Vergnügen trüben, wird in das überdachte Thermen- und Erlebnisbad gewechselt, wo der Fun Park mit fünf Rutschen mit insgesamt 529 Metern Länge für den richtigen Adrenalinkick sorgt.

Auch den Kleinsten wird viel geboten: Sie dürfen sich auf das Planschen im Baby Beach mit Rutsche und das Burgen-Bauen mit echtem Sand freuen.

Ein Erlebnis für jede und jeden. Loift bei uns!

RUTSCHENMETER 1.867: UND IMMER WIEDER NOCHMAAAL.

Das ist rekordverdächtig: Fast zwei Kilometer gerutscht, und es ist immer noch spannend. Die Eltern wundern sich, wir nicht. Denn bei uns gibt es In- und Outdoor-Rutschen, Rennrutschen, Reifenrutschen und, und, und ... Da rufen nicht nur Kinder immer wieder „nochmaaal“.

Thermenresort Loipersdorf: Ein Ort, der rekordverdächtig wunschlos glücklich macht.

Loift bei uns!

FAMILY
SUMMER
€ 5,-
AB
therme.at

Maximaler Bade-Spaß all inclusive!

Lang ersehnt und heiß begehrt - seit 26. Mai hat das **Freibad Fürstenfeld** wieder geöffnet.



Schwimmen in 32 Millionen Liter Wasser

„Ankommen, Einparken, Ausspannen“, heißt die Devise dieses Sommers. Mit 23.000 m² Wasserfläche ist das Freibad Fürstenfeld das größte Beckenfreibad Europas und garantiert einen Mega-Badesommer 2023 im Herzen des steirischen Thermen- und Vulkanlandes. Ausgezeichnet mit dem Steirischen Bädergütesiegel sichern erfrischende 32 Millionen Liter Wasser unbegrenztes Badevergnügen.

Riviera der Oststeiermark

Aufgrund der Weitläufigkeit, des Ruhe- und Freizeitangebotes und der gepflegt mediterranen Atmosphäre gilt das Freibad auch als die Riviera der Oststeiermark. Auf 100.000 m² - von Schatten spendenden Bäumen bestanden - gepflegter Rasenfläche findet jeder Gast seinen persönlichen Platz „am Meer von Fürstenfeld“. Im Freibad selbst öffnet sich dann eine Wunderwelt aus verschiedenen Badebereichen, einem Sprungbecken mit 10-Meter-Turm, dem 50-Meter-Sportbecken und einem wahrhaft überdimensionalen Großbecken mit See-Charakter. Weitläufige Liegeflächen mit schattigen Plätzen sowie bestens ausgestattete Kinder-, Spiel-, Erlebnis- und Sportbereiche garantieren ein abwechslungsreiches Badevergnügen - inklusive Top-Gastronomie und mediterraner Atmosphäre. Vorbeischauen lohnt sich!

Gigant aus Lärchenholz

Aktuell ist der Kinder-Erlebnissbereich des Freibades um einige Attraktionen reicher. Mit einer behaglich schwingenden Nestschaukel und einem schwindelerregenden Baumkarussell wurde auch ein gigantischer Holzspielplatz errichtet. Auf rund 400 m² erhebt sich der halbkugelförmige, aus Lärchenholz gefertigte Gigant in eine Höhe von sieben Metern. Im Inneren der hölzernen Kugelkappe mit einem Durchmesser von 14 Meter führen Treppenkonstruktionen himmelwärts zu einer Plattform und einem Balkon.

Olympische Kugelbahnschleife

Zwei jeweils acht Meter lange Röhrenrutschen, die sich an der Außenhaut der Halbkugel in die Tiefe winden, bringen die jungen Kugelakrobaten mit dem gewissen Kick im Bauch wieder sicher zurück zum Ausgangspunkt. Für ein besonderes, ja olympisches Vergnügen sorgen insgesamt zehn Kugelbahnschleife, die in und an der abenteuerlichen Holzkonstruktion montiert sind. Die erforderlichen Kugeln aus Buchenholz kann man direkt vor Ort am mechanischen Kugelautomaten zum Stückpreis von zwei Euro erwerben - etwas mehr als eine Kugel Eis, aber ungleich länger halt- und genießbar. Unter dem Motto „Wir kugeln dem Sommer entgegen“ erhalten die ersten 200 Kinder, die das Freibad

besuchen, eine Holzkugel gratis. Bei den Spielgeräten handelt es sich um heimische Qualitätsprodukte der Fa. „Almholz“ aus Fladnitz/T. Sämtliche Spielgeräte sind aus hochwertigem Gebirgslärchenholz, TÜV-geprüft und entsprechen nach ÖNORM für den Einsatz im öffentlichen Bereich.

Erlebnisspielplatz Fürstenfeld

Der neue Erlebnisspielplatz ist Teil der „Erlebnisspielplatz Fürstenfeld“, der auch das Freibad Fürstenfeld, der Camping-Platz, der Buchwald mit „Sagenpfad“ und Motorikpark sowie künftig Gebietsabschnitte, die über Stadtbergen und Dreikreuzberg in die Innenstadt führen, angehören. Ab Herbst führt vom Außenparkplatz des Freibades ein Weg entlang des Freibadzaunes zu den Stationen der Erlebnisspielplatz - ganzjährig. Mit Freibad-Saisonende wird auch der Erlebnisspielplatz des Freibades über diesen Weg zugänglich gemacht.

Universum Freibad

- 116 m Speed-Rutsche
- 10 m Sprungturm
- 50 m Sportbecken
- Riesenschwimmbecken
- Großes Babybecken
- Babyrutsche
- Breitbandrutsche
- 2 Restaurants
- 6 Beachvolleyballplätze
- Street-Basketball
- Kleinfeldfußballfeld
- Trampolinanlage
- Tischtennis
- Tisch-Minigolf
- Erlebnisspielplatz
- Schattige Parkplätze
- Direktzugang zum Thermenland Campingplatz



Fotos: Stadtgemeinde Fürstenfeld / Van Lütk

Fürstenfelder Lange Einkaufsnächte 2023 Flirten mit der Fest-Stadt

Shoppern. Bummeln. Schauen - Fürstenfelder Einkaufsabende bis 21 Uhr. Fünf Lange Donnerstage, vom 13. Juli bis 10. August. Vorbeischauen lohnt sich!

Fünf Wochen lang - vom 13. Juli bis 10. August - sind die Fürstenfelder Innenstadt-Geschäfte jeden Donnerstag bis 21 Uhr geöffnet. Spezielle Angebote, Schnäppchen und Verkaufsstände vor den Geschäften schaffen eine sommerlich

einmalige Einkaufsatmosphäre. Begleitet werden die Langen Donnerstage von zahlreichen Attraktionen, Gewinnspielen und Live-Musik. Kindern wird vernünftige Abwechslung geboten, von erlebnisreicher Kinderanimation über „Karussell & Ringenspiel“ bis hin zu „Woazbrod'n & Stecker'lbrot“.

Die verkehrsfreie Shoppingmeile von der Hauptstraße bis zum Hauptplatz bietet viel Platz für entspannten Einkaufsbummel, kulinarische Genüsse und eine Fülle an Aktionen. Von 21 Uhr bis Mitternacht bestimmen Musik, stimmungsvolle Unterhaltung und gesellige Runden die Fürstenfelder Innenstadt.



ANZEIGE

Tanzende Wasserfontänen

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

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

Die Spielzeiten:

Mo-Do um 11, 17, 21 Uhr
Fr-So um 11, 14, 17, 21 Uhr

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





Fotos & Grafiken: Lienhardt, Rieder, Brandl

Die Initiatoren Jürgen Höfler und David Brandl (Mitte) konnten zur offiziellen Präsentation von „Vulcania300“ nicht nur regionale Bürgermeister sowie weitere Vertreter aus Politik, Sport, Medien und Tourismus begrüßen, sondern auch Partner, die am Projekt beteiligt sind.

Vulcania300 - eine neues Radfahrerlebnis 300 Kilometer - 4.000 Höhenmeter - eine Herausforderung

Mit dem Vulcania300, der längsten zusammenhängenden Radrunde Österreichs, haben Jürgen Höfler und David Brandl ein einzigartiges Herzensprojekt umgesetzt. Die neu entworfene, 300 km lange Radtour führt über Radwege und kaum befahrene Straßen durch alle 30 Gemeinden des Steirischen Vulkanlandes.

Die Idee zum „Vulcania300“ kam Jürgen Höfler vor rund einem Jahr bei einer Radtour: „Konkret war es auf einer Anhöhe der Gleichenbergerstraße mit Blick auf die von der Abendsonne beleuchtete Riegersburg. Da

schoss mir der Gedanke durch den Kopf, dass das Vulkanland eine zusammenhängende Radrunde benötigt“, so der Unternehmer. Ohne Umwege holte er seinen ebenso sportbegeisterten Freund, Grafiker David Brandl, mit an Bord und gemeinsam machten sie sich an die Umsetzung. David Brandl: „Für mich war sofort klar, dass ich bei diesem Projekt dabei sein möchte - denn es trifft genau den Puls der Zeit.“

Die Tour motiviert mit mehreren Stempelstellen, an denen sich die sportlichen Radler ihren „Beweis“ für die erfolgreiche Absolvierung der Tour abholen können. Zusätzlich ist ein Starterpaket käuflich erwerbbar, das neben attraktiven Gutscheinen und Goodies verschiedener regionaler Partner auch einen übersichtlichen faltbaren Streckenplan für die rasche Übersicht sowie den gpx-Track für das Tracking am Handy beinhaltet. Wer sich ein Starterpaket gönnt, darf sich zudem über einen Eintrag in der Finisher-Liste (online) freuen und kann optio-

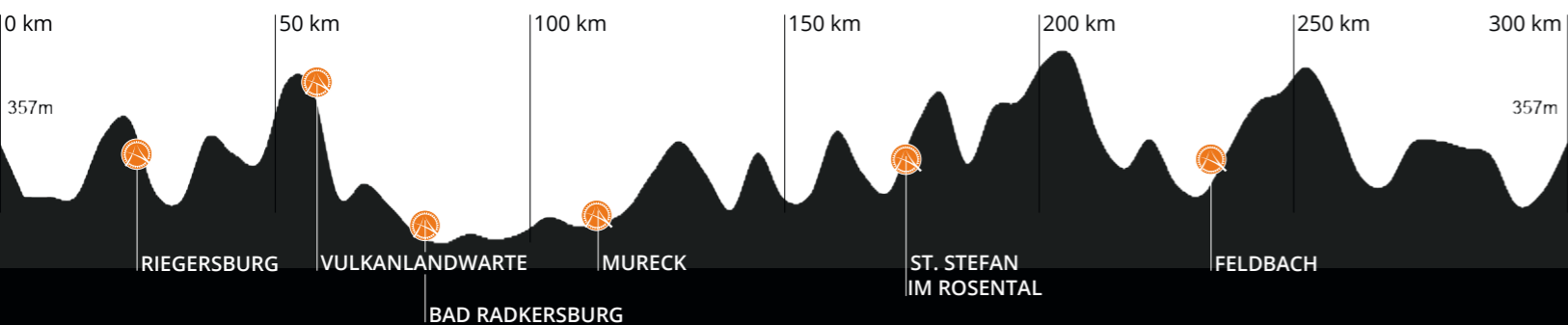


Weitere Infos auf www.vulcania300.bike

nal die regional gefertigte Vulcania300-Trophäe in Gold, Silber oder Bronze bestellen.

„Uns geht es dabei aber nicht ums Geld, sondern vielmehr darum, den Leuten eine sportliche Aktivität in ein Erlebnis zu verwandeln – verpackt in 300 atemberaubende Kilometer“, betont David Brandl.

Radfreundliche Nächtigungsbetriebe entlang der Strecke sorgen dafür, dass eine flexible Gestaltung der Tour im Zuge mehrerer Sporttage möglich ist. Einen Start- und Endpunkt der Tour gibt es übrigens nicht - jeder Sportler kann nach Lust und Laune an jedem beliebigen Punkt entlang der Strecke starten.



Beliebtste
Therme
Österreichs

Sommer in Himmelblau

Sie träumen von Urlaub, unabhängig von Wetterlaunen? Wir nehmen Sie mit an einen märchenhaften Ort. An einen Ort, an dem Sie Leichtigkeit und Lebensfreude verspüren.

In das einzigartige Vulkania® Urmeer eintauchen. Das Rauschen der Wellen genießen, aber auch unter Wasser den sanften Klängen des Ortes lauschen.

Der Sommer präsentiert sich natürlich, kunstvoll, bunt, vielseitig und besonders erfrischend. Baden wie im Meer. Unendlich Freiraum. Vertrautes neu entdecken. Höchste Qualität. Weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft mit Badetemperaturen von 21° bis 37° C.

Eintauchen und aufleben in der beliebtesten Therme Österreichs. Ausreichend Platz im Hotel und Spa. Abwechslungsreiche und großzügige Restaurants. Langschläferfrühstück. Die schönsten Sonnenterrassen, eingebettet in ein Meer aus Seerosen oder im Schatten der Bäume. Genuss, abseits des Alltäglichen.

420.000 m² biologisch zertifiziertes Areal · Einzigartiges Vulkania® Urmeer · Olympisches Sportbecken mit Zeitmess-einrichtung · Kuschelliegen und Bambus Salas · Hängematten unter Bäumen · VIP-Service · Strohgedeckte Sonnen-

schirme · Entspannende Massagen · Fruchtbare Aufgüsse in der Gartensauna · ROGNERS Bio Eismanufaktur · Vulkania Cocktailbar · Unzählige Rückzugsmöglichkeiten · Kräuter- und Rosengärten · Viele Rad-, Wander- und Spazierwege.



Einfach schön. Egal, wie das Wetter ist.
Himmelblau ab € 119,- p. P. / Nacht inkl. regionaler Halbpension
blumau.com

ANZEIGE

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hunderwasser Architekturprojekt

Zu schön, um hier nicht zu arbeiten

Das Thermen- & Vulkanland präsentierte unlängst sein neues Wertschätzungsprogramm für Mitarbeiter im Tourismus: die **Mitarbeiter-Card**.

Die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland ist ein wahres „Sehnsuchtsland“ für Gäste und Beschäftigte – hier ist es „zu schön, um nicht da zu sein“. Dieser Gedanke wurde nun erweitert, denn gleichsam ist die Erlebnisregion auch „zu schön, um hier nicht zu arbeiten“. Herzstück ist die Plattform **mitarbeitercard.at**, über die

alle Beschäftigten im Tourismus die kostenlose Mitarbeiter-Card anfordern können. Die Karte ist der Schlüssel zu zahlreichen Vergünstigungen und Vorteilen – beispielsweise kostenlose Thermeneintritte oder Preisnachlässe in der Gastronomie, Handelsbetrieben oder Ausflugszielen. Weitere Benefits, von

denen die Mitarbeiter im Tourismus künftig profitieren werden, sind Weiterbildungsprogramme, gemeinsame Aktivitäten, News- und Informationsforen sowie ein regionales Jobportal. ➔



Foto: Lienhardt



Sommerglück in der Parktherme Bad Radkersburg

Die Sonne lacht vom Himmel, die Tage sind lang und die Abende lau. Ideal, um inmitten satter Grün-oasen eine entspannte Auszeit in der Parktherme Bad Radkersburg zu verbringen.



Neben dem sprudelnden Thermalwasser lockt auch das auf angenehme 25° C temperierte 50-m-Outdoor-Sportbecken in die Parktherme.

Direkt daneben befindet sich die Poolbar Lava Lounge, bei der erfrischende Drinks & Cocktails warten.

Für alle jungen Gäste gibt es einen weitläufigen Erlebnisbereich mit Familienrutsche, Wildwasserbach & Co. – und in den Sommerferien auch ein eigenes VOLL COOL Ferienprogramm mit spannenden Schnitzeljagden, lustigen Tauchspielen und kreativen Basteleien. Jetzt entdecken unter www.parktherme.at/voll-cool.



Tipp:
Am 15. Juli geht der **Parktherme Aquathlon**, DAS Funsport-Event am Areal der Parktherme, in die dritte Runde - inkl. Live-Konzert von EGON7. Infos & Anmeldung unter www.aquathlon.at.

Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger, Auner ARVIDEO



Das Grüne Herz genießt die intakte Natur.

Wandern, Rad fahren, einfach draußen sein: im nächsten Sommerurlaub in der Steiermark.

www.steiermark.com/sommerurlaub

Das Land Steiermark

Wirtschaft, Tourismus, Regionen, Wissenschaft und Forschung

Bezahlte Anzeige

Menschen



Fotos: Wisata, GLBG Crew, MFC Margarethen, Tres Hombres



von Walter Schmidbauer



Martin Wisata, Bob Morris (National Operations Manager), Jo Parker (National Event Manager), Juliane Wisata



Cross over in down under



Die gebürtige Gnaserin Juliane Wisata (Niederl) und ihr Ehemann treten mit zwei Firmen in der australischen Mountainbike-Szene kräftig in die Pedale.

Heuer haben wir 50 Rennen am Veranstaltungskalender. Das nördlichste Rennen ist in Zentral-Queensland in Rockhampton und das südlichste in Melbourne“, erzählt Juliane Wisata, von einem Rennwochenende gerade wieder in ihr Heim nördlich von Sidney zwischen Busch und Meer an der New South Wales Central Coast zurückgekehrt. Mit der 2008 gemeinsam mit ihrem aus Ried im Innkreis stammenden Ehepartner Martin Wisata gegründeten Radsportveranstaltungsfirma „Rocky Trail Entertainment“ stellt sie die größte Enduro Gravity Serie Australiens auf die Beine. Dazu kommen Ausdauerveranstaltungen wie ein 24-Stunden-Rennen und Marathons.

Mit der Rocky Trail Academy haben die beiden auch ein Schulrenn- und Juniorenprogramm etabliert. „Unsere Veranstaltungsfirma hat sich seit Covid fast verdreifacht“, betont Wisata. Waren es 2019 noch 4.000 Teilnehmer, traten heuer bereits 12.000 Biker bei ihren Veranstaltungen in die Pedale. Mit zwei Vollzeitmitarbeitern und sechs Vertrags-

bediensteten im Support Office zählt „Rocky Trail Entertainment“ zu den größten privaten Radsportveranstaltern in Australien.

Während der "Downtime" in Covid gründete das Ehepaar Wisata eine zweite Firma. Mit „Rocky Trail Destination“ bau-

en sie Raddestinationen auf. „Wir haben bereits den Wiederaufbau eines MTB-Parks in Adelaide geleitet, der in den Buschbränden 2019-20 zerstört worden war“, erzählt Juliane Wisata. Ihr derzeitiges Großprojekt ist der Bau des bis dato größten MTB-Parks in Australien. „Wir haben die Gestaltung des Parks geleitet

und managen nun den Bau von 150 Kilometer an MTB-Trails an der Südküste von New South Wales“, hebt die umtriebige Firmenchefin hervor.

Nach Australien kam Wisata 2003 durch ein Jobangebot nach einem Exportmanagement-Studium an der Fachhochschule IMC in Kramsach an der Donau. Von Tätigkeiten in der Lebensmittel- und Einzelhandelsindustrie wechselte sie mit ihrem Mann 2008 in den Radsport. Seit 2012 unterrichten die beiden auch an der Kremser Fachhochschule, sowie deren Partner-Universität in Baku/Aserbaidjan.

Mitgearbeitet haben die beiden auch an der bekannten „Crocodile Trophy“ von Gerd Schönbacher. Seit 2010 steht Martin Wisata auch jährlich am Start dieses Rennens und ist mit zwölf Teilnahmen Rekordhalter.

Zu einem Weltenbummler wurde mittlerweile auch der siebenjährige Sohn des Ehepaares, Cosmo. Er wächst dreisprachig auf: Englisch, Deutsch und Steirisch. Obwohl die Familie Wisata auf „der ande-

ren Seite der Erde“ daheim ist, sind durch die moderne Kommunikationstechnologie ihre Verwandten aus Gnas und Ried immer präsent. „Das Schmunzeln von Cosmo ist herrlich, wenn er mich auf steirisch mit daheim telefonieren hört“,

freut sich die Mama. Und die drei Wisatas freuen sich schon auf den Sommer in der alten Heimat. „Wie im Vorjahr, ist das Dorffest in Ebersdorf fix eingeplant. Das hat unser Junior so verlangt“, schmunzelt Juliane Wisata. ➔



Fotos: Rocky Trail, freepick.com / Harryants





„Mögest du immer Rückenwind haben und stets Sonnenschein im Gesicht...“ ist ein alter Seefahrerspruch, der vor allem den braungebrannten und langhaarigen „Tres Hombres“ richtig gut steht. Drei Freunde, darunter ein Stradener und ein 32 Meter langes Segelschiff, schreiben an einer besonderen Geschichte.

von Christian Knittelfelder



Anfang der 2000er Jahre trafen zufällig drei beherzte Segler aufeinander. Der Kapitän des Schiffes gab den jungen Abenteurern den Spitznamen „Tres Hombres“. Einer aus dem Trio war Andreas Lackner aus Straden, der sich daraufhin mit den Niederländern Jorne Langenlaan und Arjen van der Veen zusammentat, um eine bahnbrechende Vision Wirklichkeit werden zu lassen.

Die drei Pioniere setzten als Pilotprojekt Segel, Bewusstsein für klimafreundlichen und fairen Transport zu schärfen und trotzdem wirtschaftliche Lebensfähigkeit zu beweisen. Und so begann die aufregende Seefahrt!

Mit dem auf „Tres Hombres“ getauften Segelschiff transportieren sie seit 2010

biologisch und hochwertige Waren einzig und allein per Segel und mit der Kraft des Windes über das Meer. „Alles, was wir transportieren, sind Genuss- und Luxusgüter - nichts was man unbedingt braucht. Aber wenn, dann so nachhaltig wie möglich“, erklärt Lackner und motiviert wieder einfacher und bewusster zu leben. „Die Umweltverschmutzung, die Kreuzfahrtschiffe und Billigflüge verursachen, ist brutal“, bereitet das dem ehemaligen Greenpeace-Aktivist Sorgen.

WELLENREITEN

Auch der Beginn ihres beherzten Vorhabens war durchaus von beschwerlichen Wellen begleitet: „Um 3.500 Euro haben wir ein komplettes Wrack gekauft. Als die Leute aber von unserem Plan gehört haben, sind sie aus aller Welt gekommen,

um zu unterstützen!“, erzählt der 47-jährige Seemann verbunden. Innerhalb von etwas mehr als zwei Jahren schafften sie es, gemeinsam mit Hilfe von 150 Freiwilligen aus 25 Nationen, den schwer sanierungsbedürftigen Fischkutter, zum Flaggsschiff und Stolz der ersten emissionsfreien Handelsflotte umzubauen, bis sie Ende 2009 als umweltfreundlicher Frachtdienst mit 40 Tonnen Ladekapazität in See stechen konnte.

Neben den Kojen für die siebenköpfige Besatzung gibt es zusätzlich Kabinen für zwei Passagiere sowie für acht Nachwuchskräfte. Einmal im Jahr überquert die Tres Hombres für ein paar Monate den Atlantik und befährt nordeuropäische Meere. „Wir stoppen in Frankreich, laden Wein, Olivenöl und leere Fässer ein, über die Kanarischen Insel wird Rum

oder auf den Azoren Fischkonserven auf-gelesen, schließlich wird in der Karibik fair gehandelter Kaffee, Kakao, Rum umgeladen. Früher haben wir auch Hilfsgüter, wie nach der Hurrican-Katastrophe auf Haiti, mitgenommen“, erklärt der südoststeirische Kapitän.

GESCHICHTEN SCHREIBEN

Mittlerweile gibt es bereits zehn Frachtschiffe, die der Philosophie der „Tres Hombres“ folgen, zehn weitere werden gerade gebaut. Die drei Männer sind ihrer Idee gefolgt, nahmen Rückenwind auf und haben mit viel Eifer etwas bewegt.

Wenn jedoch die stürmischen Zeiten auf dem Atlantik toben, ist es zu gefährlich, den Ozean zu überqueren. In diesen Monaten liegt das Schiff dann in der

Werft in Den Helder, wo das Holzschiff mit seinen 98 Tonnen herausgehoben und repariert wird. Und die Crew vermutlich bei einem Schluck karibischen Rum Geschichten erzählt, von denen es etliche gibt.

Denn mit Schlechtwetter, Mastbruch und Seekrankheit kann das Leben am Schiff schon anstrengend sein. Party gibt es nur am Hafen, aber dann Vollgas!

„Die Arbeit am Schiff muss nämlich komplett strukturiert sein – da ist immer was zu tun!“ Und gleichzeitig glänzen die Augen von Andreas Lackner, wenn er von schlafenden Walen, Sonnenuntergängen und einer Brise Wind erzählt ...

www.treshombres.at
<https://fairtransport.eu/>

Erfindergeist

aus

R
I
E
G
E
R
S
B
U
R
G



In der Tüftlerwerkstatt von Produktentwickler Michael Müller reifen Ideen zu innovativen Lösungen mit hohem Anspruch an solider Funktion und ästhetischem Design.

Gibt es ein kniffliges Problem oder soll ein bestehendes Produkt optimiert werden? Dann fühlt man sich bei Michael Müller gut verstanden. Wenn der studierte Maschinenbauer und Produktdesigner in seiner kleinen Erfinderverkstatt und dem seit 2014 geführten Ingenieurbüro über seine Arbeitsabläufe fachsimpelt, ist der Riegersburger spürbar in seinem Element.

Seine technische Affinität sprudelt nur so aus ihm heraus, seine Hingabe für individuelle Lösungen, Feinheiten und Details sind nicht nur auf seinem Zeichenbrett sichtbar. „Es sind die oft unscheinbaren Kleinigkeiten, die aber den entscheidenden Unterschied machen!“, erklärt der eloquente Tüftler. „Schon als Kind habe ich viel Freude mit Lego und Legotechnik und dem damit verbundenen Verstehen für Zusammenhänge und Abläufe gehabt und war von technischen Sachen fasziniert“, erzählt der 39-Jährige. „Entwickeln bedeutet ein allmähliches

Entstehen, ein stufenweises Herausbilden – in mehreren Schleifen wird die Konstruktion durch Prototypenbau verifiziert und deren Tests optimiert“, beschreibt er den kreativen Prozess, ehe die Produktion in Planung und Umsetzung gehen kann. Die viele kleinen geduldigen Schritte werden in seiner Werkstatt am Fuße der Riegersburg skizziert, analysiert und immer weiter vorangetrieben – bis Ästhetik und technische Raffinesse eine stimmige Symbiose eingehen.

Sein bisher erfolgreichstes Projekt brachte ihn auch seinen Zweitnamen „Kajakmichl“ ein. Die Idee eines platzsparenden und zusammensteckbaren Kajaks sei zwar keine Weltneuheit gewesen, aber es war es wert, noch einmal darüber nachzudenken, um auf einen neuartigen Lösungsansatz zu kommen. Seine 15-monatige Weiterentwicklung zur homogenen Steckverbindung, die mit einem Spannmechanismus millimetergenau befestigt ist, führte ihn schließlich zum

modularen patentierten „Natseq“. Dieses wird aus seiner Garage heraus und über Händler europaweit verkauft und ist bis Jänner 2024 sogar im Design Museum in München ausgestellt. Sein

Fotos: Condit, Müller



„Erfindergeist“ steckt aber ebenso in einem Hochleistungslüfter für Feuerwehren und einem Verdrängungsbehälter, der zur Trocknung von Gewürzen und Tees eingesetzt wird. Auch bei der Entwicklung einer neuen Wohnmobil-Serie von „easygoinc.“ und einer kürzlich präsentierten Sommerrodel war er maßgeblich an der gemeinsamen Lösung beteiligt.

Für Michael Müller ist der Weg der Entwicklung daher auch klar vorskizziert: „Mir ist in der Entwicklung ein enger Kundenkontakt wichtig, denn nur dadurch können die richtigen Entscheidungen getroffen werden, bis etwas genau so ist, wie es sich alle Beteiligten vorstellen.“ Schließlich ist sein selbstauferlegtes Credo auch stets ein Design zu schaffen, das anspricht, funktioniert und begeistert. ✦

www.kajakmichl.at
www.i-mm.at

von
Christian Knittelfelder

DIE „GLBG Crew“ hält für das ÖFB-Team die Fahne hoch!

Seit über zehn Jahren heizt die Bad Gleichenberger GLBG Crew das österreichische Fußballnationalteam mit großer Hingabe an und sorgt für die außergewöhnliche Atmosphäre in den Stadien von Wien bis Tiflis.



von
Christian
Knittelfelder



Fotos: GLBG Crew

Eine gewaltige Leidenschaft zum Fußball verbindet den Fanclub GLBG Crew, der sich in Bad Gleichenberg fast schon kitschig nach einem Prestigeduell zwischen dem ÖFB-Team und Deutschland gebildet hat. Seit mehr als zehn Jahren sorgt die Fangruppe für mitreißende Stimmung in den Stadien – tourt quer durch ganz Europa und unterstützt die Nationalmannschaft in den Heim- und Auswärtsmatches.

Kein Weg zu weit

„Uns zeichnet aus, dass wir bei JEDEM Spiel der Nationalmannschaft,

egal ob EM- bzw. WM-Qualifikation, Nations-League oder Testspiel, dabei sind.“ Ungewöhnliche Auslandsreisen wie z.B. auf die Faröer Inseln machen für sie den speziellen Reiz aus. Über 20 Länder wurden zum Anfeuern schon bereist. „Zu meinen Highlights zählt sicher der 4:1-Auswärtssieg in Schweden und natürlich war die EM 2016 etwas Großartiges für uns. Sogar erlebt man nicht alle Tage!“, schwärmt Thierschädl, Obmann und Gründungsmitglied des Fanclubs.

Definitiv prägend bleiben den mitfebernden Fußballanhängern eben-

so die ausgiebigen Auswärtsfahrten mit dem Auto (bzw. zwangsläufig mit dem Zug) nach Moldawien sowie die 3.200 km lange Durchquerung der Türkei nach Georgien, in legendärer Erinnerung. „Das war ein ganz schön wilder Ritt!“, grinst der Obmann. Das hat auch der 34-Jährige noch nicht erlebt, obwohl er mittlerweile auf fast hundert Länderspiele und insgesamt über 400 Stadionbesuche, von der ersten Klasse bis zu Champions-League-Spielen, zurückblicken kann.

Besondere Atmosphäre

Aktuell zählt die „GLBG Crew“ rund

75 Mitglieder, nicht nur aus der Südoststeiermark. Im Vordergrund steht neben dem ständigen Support der Mannschaft vor allem der Zusammenhalt der Gruppe. „Dieser sowie die Freundschaft zu anderen Fans der Kurve motiviert uns, auch in schlechteren Zeiten persönlich ins Stadion zu kommen und alles zu tun, um den Aufwärtstrend einzuleiten“, erzählt Thierschädl und opfert seine Urlaubstage dafür immer gerne.

Derzeit fällt die Motivation sicherlich leichter. Denn vom neuen Chefcoach Ralf Rangnick ist man bislang

sehr angetan. „Das Team hat momentan genug Potential und der neue Trainer bringt den nötigen Spirit ein!“ Ein persönliches Treffen steht bereits im Raum. Der gute Kontakt zum ÖFB und das Kennenlernen von Teamspielern wie der in der Region verwurzelte Sebastian Prödl, aber auch „Rambo“ Özcan und freilich den Stars David Alaba und Marko Arnautovic fördert zudem die Nähe und gegenseitige Beziehung.

„Wir versuchen, die Mannschaft dafür stets stimmungswaltig sowie optisch durch Fahnen, Doppelhalter

oder Spruchbänder zusätzlich zu motivieren, damit die Atmosphäre im Stadion auch für sie zu etwas Magischem wird. Und wir sind stolz darauf, dass durch unseren Verein immer wieder neue Leute die Liebe zum Nationalteam entdecken.“

Für die Realisierung des größten Traums, an einer WM teilzunehmen und vielleicht auch das ein oder andere Spiel dabei zu gewinnen, gibt die GLBG Crew weiterhin alles, um dann von den Rängen zu tönen: „Immer wieder, immer wieder Österreich!“

VIELGERÜHMTES ÖSTERREICH VIELGEPRÜFTES ÖSTERREICH VIELGELIEBTES ÖSTERREICH

DER GRIFF

NACH DEM WIND

Hauptsache, der Wind stimmt! Seit 20 Jahren fliegt die österreichische Windsurf-Legende Chris Sammer über dem Wasser durch die Lüfte. „Das ist meine Welt!“

Seit klein auf sind Wasser, Wind und Surfen die große Passion von Chris Sammer aus Kapfenstein. „Für mich war immer klar, nach der Matura geh ich irgendwo hin surfen!“

So hörbar sein Name mit Sommer verbunden ist, so markant hat sich der ehemalige Windsurf-Profi auch in der Szene festgefahren - und blickt gerne zurück: „Meine erste Saison war 1999, meine beste 2003.“ Als Zweiter an der Costa Brava, Top-Ten-Ergebnissen auf der World Tour und seiner persönlich prestigeträchtigen Platzierung auf Gran Canaria (7. Platz) mit den härtesten Surfbedingungen der Welt sowie als Vize-Europameister hob er bis zur Weltspitze ab. „Es ist nun genau 20 Jahre her, dass ich in Podersdorf bei der European Freestyle Pro-Tour gewonnen habe!“, erinnert sich der glühende Wassersportler. „Ich komm ja gerade von diesem Event.“ Das zeigt, wie nah er nach wie vor „am Wasser gebaut ist“.

Schlussendlich hat der 43-jährige studierte Sportwissenschaftler seine jugendliche Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Mit seiner Firma „Sammersurf“ tourt

der Kapfensteiner den ganzen Sommer über quer durch Österreich, um immer mehr Menschen mit dem Surf-Fieber - Wingen, Windsurfen, Kiten oder auch fürs SUP - zu begeistern. „Es ist einfach cool, wenn die Leute mit einem Grinsen vom Wasser kommen!“ Vor einigen Jahren hat er zusätzlich noch seine S(u)ammer-Camps organisiert oder ist mit seiner Frau Carina sogar ein Jahr nach Kreta ausgewandert, um eine Surfstation zu betreiben. „Windsurfen ist einfach so speziell. Es klingt manchmal so abgedroschen, draußen allein in der Natur zu sein - aber das ist schon geil!“

Seit 2007 ist er quasi der „Hausmeister“ von Fanatic und als selbstständiger Handelsvertreter für Boards & More direkt bei den lifestyle-ähnlichen Events und Messen vor Ort tätig. „Es hört sich zwar im Surfbereich zu arbeiten immer so lässig an, aber es ist schon ein hartumkämpfter Markt“, schildert der braungebrannte Sunnyboy sein Wirken. Etwas ungewöhnlich ist die Lebensart der

Windsurfer allerdings schon und nennt die „Windy-App“ und „Windfinder“ seine besten Begleiter: „Meine Hauptsurfzeit ist ja von November bis März. Sobald es irgendwelche Stürme gibt, bin ich im Winter sofort in Kroatien.“

Ein wichtiges Anliegen von ihm ist aber auch, dass organisierten Kids-Camps kindergerechtes Material zur Verfügung gestellt wird. Selbst will er beim Kiten einfach weiter Spaß haben und mit dem SUP zum Ausgleich aufs Nass gehen. Auch wenn es mit dem Alter schon etwas „zacher“ wird, bis bei einem neuen Manöver der Knopf aufgeht, eine persönliche Benchmark beim Windsurfen hat sich definitiv noch zum Ziel gesetzt: „Der doppelte Vorwärtsloop in der Luft, den will ich noch schaffen!“

www.sammersurf.com



von
Christian
Knittelfelder

20 Jahre „Herbstgaudi“ in Priebing

In Ballungsräumen findet man viele wichtige Dinge des täglichen Lebens in unmittelbarer Nähe, was aber meist auf der Strecke bleibt, ist der soziale Kontakt zu den Nachbarn. Wie eine eng verbundene Gemeinschaft gelebt wird, zeigt sich im knapp über 100-Einwohner-Dorf Priebing im Bezirk Leibnitz. Einmal im Jahr, immer am letzten Sonntag im September (heuer am 24.9.), wird im Rahmen der „Herbstgaudi“ groß gefeiert - und alle machen mit!

Markus Strohmeier (li.) und HBI Herbert Waltl



VON Guido Lienhardt

Veranstalter dieses kleinen, aber sehr feinen und unterhaltsamen Festes sind die FF Priebing unter HBI Herbert Waltl und die örtliche Dorfgemeinschaft, die zwar kein Verein ist, der aber organisatorisch gesehen Markus Strohmeier und Franz Lampl-Küssner vorstehen. Markenzeichen des Organisationsteams ist ein grüner Hut.

In den ersten zehn Jahren fand die „Herbstgaudi“ im Hof der Familie Lampl statt und von Beginn an war klar, dass das Fest ganz im

Zeichen der Regionalität stehen soll. Besonders stolz ist man auch darauf, einer der ersten Veranstalter mit dem Prädikat „Glamur - Genuss am Fluss“ gewesen zu sein und auch heute noch mit diesem Fest ein sichtbares Zeichen in Richtung regionaler Nachhaltigkeit, Gesundheit und Bewusstseinsbildung zu setzen.

Vor zehn Jahren verlegte man dann die Veranstaltung ins Ortszentrum. Dazu wurde an diesem Tag extra die Landesstraße - denn diese ist das Ortszentrum - nach längeren Diskussionen mit der Bezirkshauptmannschaft Leibnitz von 8 bis 20 Uhr gesperrt (inkl. Umleitung für den Durchzugsverkehr)! So ist das bis heute geblieben. Alle Gäste werden an jedem Ende der Ortseinfahrt freundlich mit einem „Stamperl“ begrüßt, wobei der Eintritt generell frei ist (über eine kleine Spende freuen sich die Veranstalter aber immer).



➔
Einmal im Jahr wird die L269 in Priebing von den Einwohnern mit großer Mühe zum Festgelände umfunktioniert und liebevoll dekoriert.



Traktor-Oldtimer



Stiefelwerfen



Hobbykunsthandwerk



Trachtenmodeschau



Persönliche Gratulation an die FF Priebing zum 90-jährigen Bestehen seitens der Gemeindevertretung, allen voran Bgm. Gerhard Rohrer (3. v. li.) sowie von Pfarrer Robert Strohmaier (re.)



In den letzten 20 Jahren sind zahlreiche Künstler live aufgetreten, Trachtenmodeschauen veranstaltet und lustige Spiele (z.B. Stiefelwerfen, Kugel di ins Bett...) organisiert worden. Hobbykünstler-Stände, Oldtimertreffen, Kinderschminken, Tombola mit vielen schönen Sachpreisen und eine meist intensive „Nachfeier“ runden das Programm ab. Das genaue Angebot variiert immer ein bisschen, um den Festgästen von Jahr zu Jahr etwas Neues bieten zu können. In Tracht zu erscheinen, war und ist übrigens durchaus erwünscht.

Warum die „Herbstgaudi“ ins Leben gerufen wurde, beantwortet Markus Strohmeier: „Es geht darum, das Dorfleben zu stärken bzw. den Zusammenhalt unten den Nachbarn zu fördern“. Wir haben mit 22 aktiven Feuerwehrleuten eine sehr kleine Wehr, aber beim Fest helfen immer mindestens 60 bis 70 Leute aus

dem Dorf mit. Da es eine sehr regionale Veranstaltung ist, kaufen wir fast nichts von außen zu. Essen und Trinken sowie viele selbstgemachte Produkte wie z.B. Pock-Bier (Pichla/M.) kommen alle aus unserer Großgemeinde St. Veit in der Südsteiermark oder Priebing selbst. So können wir unseren Gästen kalte Getränke, warme Speisen vom örtlichen Caterer, Kesselgulasch, Schwammerlsuppe, Buschenschankprodukte, Kaffee samt Mehlspeisen und auch Kastanien & Sturm anbieten. Hungrig oder durstig ist bei uns noch niemand nach Hause gegangen.“

Der Erlös der „Herbstgaudi“ kommt zu 100 Prozent der Freiwilligen Feuerwehr Priebing zugute.

**Also nicht vergessen:
Besuchen Sie die Herbstgaudi 2023
am 24. September!**



Tollkühne **MÄNNER** mit ihren fliegenden **KISTEN**

KONTAKT
MFC Margarethen
Franz Obenauf
Tel.: 0664 / 49 23 089
mail@fob-scale.com
www.fob-scale.com



Der Modellflugclub St. Margarethen blickt auf eine 30-jährige Geschichte zurück. Gegründet wurde der Verein 1988 mit 17 Mitgliedern - ein kleiner Kreis von Modellflug-Begeisterten - die ihrem Hobby gemeinsam in der Nähe von St. Margarethen/Raab nachgingen.

Im Laufe der Jahre kamen immer mehr Mitglieder hinzu. „Wir beschlossen Anfang der 90er Jahre, ins benachbarte Goggitsch zu übersiedeln. Der in 1991 auf einem gepachteten Grundstück errichtete Flugplatz wuchs gemeinsam mit der Zahl der neuen Mitglieder“, erinnern sich Obmann Adolf Leopold und Franz Obenauf, Besitzer eines imposanten JU 188-Modells.

So entstand aus dem kleinen Platz in 27 Jahren eine anspruchsvolle Fluganlage mit einer 160 Meter langen, gewalzten Graspiste. Stück für Stück wurde die Infrastruktur des Geländes den technischen Ansprüchen entsprechend immer weiter ausgebaut.

2016 wurde der Flugplatz ans Stromnetz angeschlossen. Die Vereinshütte wurde so gebaut, dass das Platzangebot und die technische Ausführung den Ansprüchen der heute 35 Mitglieder genügen. Nach rund einjährigen Umbauarbeiten verfügte der Verein über ein 180 m² großes Flugdach, ein integriertes und beheiztes Clubhaus (30 m²) sowie einen acht Meter hohen, benutzbaren Tower - Blickfang und Wahrzeichen

zugleich. War das Modellfliegen in den 1980er Jahren noch ein „Nischenhobby“, stellt es heute, eine beliebte Tätigkeit für junge technikinteressierte Menschen dar, die eine Alternative zu Gaming und Co. suchen. Um neue Mitglieder zu finden, fanden etliche Veranstaltungen statt, die den interessierten Laien einen Einstieg in die Modellfliegerszene erleichtern sollen.

Bei den Modellflugzeugen handelt es sich größtenteils um ehemalige Weltkriegsmodelle, die meisten im Maßstab 1:4. Einige, wie Franz Obenauf's JU 188, sind ziemlich schwer. Diese verfügt über zwei Stern-Motoren aus Ungarn mit je 16 PS aus 250 m³ und wiegt 90 kg. Sieben Jahre hat Obenauf nach Originalunterlagen an seiner JU gebaut. Sie ist zweifelsohne der „Star“ der MFC-Flotte. Manche Modelle erreichen Spitzengeschwindigkeiten von bis zu 240 km/h.



Fotos: MFC Margarethen, Siegel



Mehr Infos zum Club und zu Veranstaltungen auf www.mfc-margarethen.at



Der letzte JU 88-Pilot zu Gast beim MFC

Johann Werthner war Jagdflieger im Zweiten Weltkrieg. Er wurde 1920 im Burgenland geboren. Nach dem Krieg studierte er Biologie und wurde später Lehrer und Direktor des Gymnasiums Oberschützen. Kurz vor seinem Ableben besuchte er noch den MFC Margarethen und bestaunte, in Erinnerungen schwelgend, das JU 88-Modell.

1940 kam für Johann Werthner der Einberufungsbefehl. Auf Geheiß eines Freundes meldete er sich zur Luftwaffe, wurde Jagdflieger und war 14 Monate lang als sogenannter „Nachtjäger“ mit einer JU 88 über Norddeutschland, Holland und England unterwegs. Die Verlustquote betrug am Ende mehr als 80 Prozent. Johann Werthner wurde über dem Festland abgeschossen, sprang schwer verletzt mit dem Fallschirm ab und überlebte nur mit viel Glück. „Auf 5.000 Meter Höhe (!) bin ich aus dem Flugzeug gestiegen. Dann bin ich gefallen, kam aber wieder zu mir. Ich wollte den Schirm aufmachen, konnte aber nicht, weil meine Hand gebrochen war. Dann habe ich mit der Linken den Schirm aufgerissen. Ich bin gar nicht lange am Schirm gehangen und rasch auf einer Esche gelandet. Mit der Schirmkappe bin ich in den Ästen hängengeblieben, ungefähr zwei Meter über dem Boden“, erinnerte sich Werthner. Seine Kriegserlebnisse haben ihn bis zu seinem Tod nicht loslassen: „Ich träume nachts noch oft, dass ich in der 88 sitze. Ich kann starten, finde aber nirgends einen Landeplatz.“

Vor seinem 100. Geburtstag „fürchtete“ er sich, wie er scherzhaft meinte. Auf die zu erwartenden Gäste - von Bürgermeister bis Verwandtschaft - könne er gerne verzichten. Das „Problem erledigte er aber auf seine Weise. Am 22.12.2020 ist er zu seinem letzten Flug angetreten - und mit 99 Jahren gestorben.





Fotos: Lienhardt

Saubermacher & Klimaschutzgarten Gosdorf: Wir „setzen“ ein Zeichen für den Klimaschutz

Gemeinsam mit der Saubermacher-Klimabotschafterin und Rekord-Nationalteam-Fußballspielerin Sarah Puntigam, Johannes Gepp, Präsident des Naturschutzbundes, Murecks Bgm. Klaus Strein, NRAbg. Agnes Totter und Irmtraud Pribas setzte Saubermacher-Gründer Hans Roth symbolisch ein Zeichen für den Klimaschutz und pflanzte im einzigartigen Klimaschutzgarten in Gosdorf bei Mureck zusammen mit seinen Umwelt-Mitstreitern einen Ilzer Rosenapfelbaum.

Passend zum Thema Klimaschutz wurde kürzlich „der Tag der Gartenarbeit“ begangen. Die Klimabotschafterin der Firma Saubermacher, Sarah Puntigam, informierte bei einem Umwelttermin in Gosdorf, gemeinsam mit dem Naturschutzbund und Irmtraud Pribas vom Klimaschutzgarten auch darüber, was jeder Einzelne für den Klimaschutz machen kann und wie wichtig auch der Einsatz von Biokompost ist, den Saubermacher aus Grünschnitt und Bioabfall zum Produkt „Bodenschatz“ gewinnt.



Saubermacher-Boss Hans Roth und seine „Botschafterin“ Sarah Puntigam legten beim Baumpflanzen gemeinsam Hand an.

den Kreislaufwirtschaft in der Steiermark bei. Das Endprodukt ist ein wertvoller Dünger für vielfältige Anwendungen und leistet einen wichtigen Beitrag zum Humusaufbau. Beim Kompostieren findet ein sogenannter Verrottungsprozess statt. Dabei wird organisches Material durch die gezielte Nutzung von Sauerstoff und sauerstoffliebende Bakterien, Pilze etc. natürlich abgebaut. Ein ausgereifter Kompost ist ein vollwertiger Dünger und kann so den Einsatz zusätzlicher künstlicher Düngemittel überflüssig machen. Ein weiterer Pluspunkt von regionalem Humus ist, dass er torffrei ist, so Saubermacher-Gründer Hans Roth.



Johannes Gepp vom Naturschutzbund informierte die anwesende Presse über sein Projekt „Steirisches Naturerbe“, das speziell Gemeinden und Firmen dazu anspornen soll, Flächenversiegelungen durch den Ankauf von Naturschutzflächen ausgleichen.

Der 18.000 m² große Klimaschutzgarten in Gosdorf fungiert als erfolgreicher Klimabotschafter, wurde schon vielfach ausgezeichnet und wird im Rahmen eines gemeinnützigen Beschäftigungsprojektes unter fachlicher Anleitung von Transitmitarbeitern gestaltet und gepflegt.

Lifestyle & Kultur

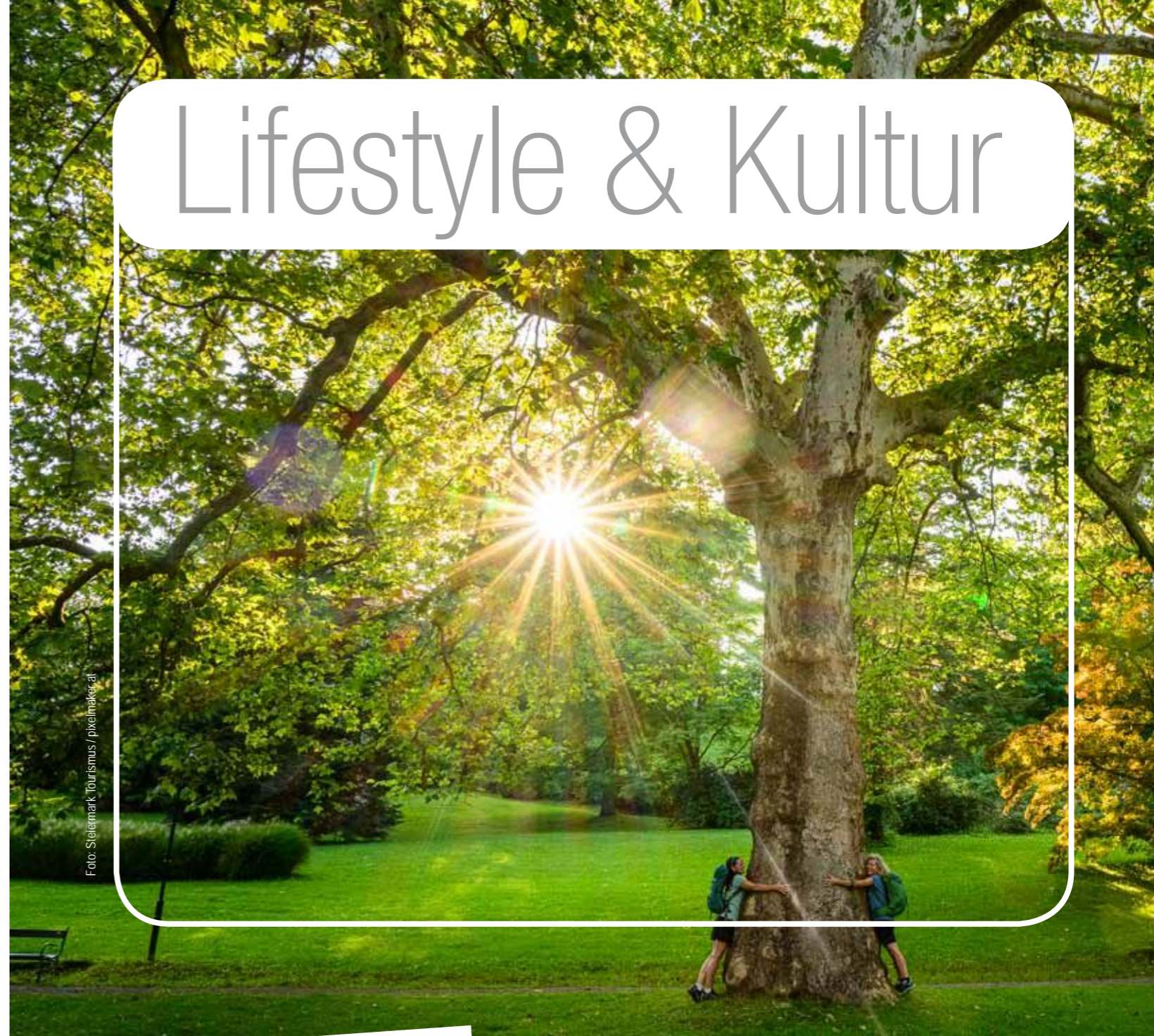


Foto: Steiermark Tourismus / pbeimaker.at



Fotos: Bonmali, Siegel



Neues von Raphael Wressnig & Igor Prado

Old-School trifft auf New-School und ihr Sound vermengt authentisches Blues-Feeling mit zeitgemäßer Funkiness. Der steirische Hammond-Organist und der brasilianische Gitarrist und Sänger repräsentieren eine Schnittstelle zwischen Soul, Blues und Funk-Rhythmen. Was so unheimlich groovig, funky, soulig, bluesig klingt und das Bewusstsein im Nu auf „Good Times“ programmiert, braucht exzellente Musiker, die sämtliche Stile im kleinen Finger haben.

Raphael Wressnig und die Prado-Brüder verknüpfen zeitgemäßes Rhythmusgefühl mit rohen Blues-Sounds und zeigen, wie viel Seele und Groove in modernem Soul und

Blues stecken kann. Ihr Good-Time-Sound ist maßgeschneidert für Live-Bühnen und wurde bei einem umjubelten Live-Konzert festgehalten: explosiv, umwerfend, außerordentlich kontrastreich, brillant. Die Singles „Crossfire“ und „Kissing my Love“ sind die Vorboten zum kommenden Live-Album.





Fotos: Lienhardt, Dixie- & Swingfestival

Festival-Organisator Johannes Hödl (3.v.l.), Musikschuldirektor Robert Ederer, Jazztrompeter Volodymyr Navozenko, Bgm. Stefan Wilhelm, Vizebgm. August Friedheim und Vertreter der unterstützenden Firmen stellen das Programm des Jazz-Workshops in Ilz vor.

Dixie- & Swingfestival kehrt ins Thermen- & Vulkanland zurück

Gemeinde Ilz als Hotspot für Dozenten und Studenten aus ganz Österreich

In der Zeit von 7. - 13. August findet das Dixie- & Swingfestival in der Oststeiermark - in Weiz, Gleisdorf, Ilz und Heilbrunn - statt. Den Start markiert ein Workshop für traditionelle Jazzmusik an der Musikschule Ilz mit namhaften Dozenten.

Aus der Idee wurde Realität: Als Theo Mager vorschlug, im Rahmen des Dixie- & Swingfestivals doch einmal etwas in Ilz zu machen, setzte eine Nachdenkpause ein. Heuer, im August, rücken die Marktgemeinde und die Musikschule Ilz mit einem Workshop für traditionelle Jazzmusik und einem prominent besetzten Konzert in den Mittelpunkt des neun-tägigen Festivals.

Am 7. und 8. August werden 13 Dozenten aus Österreich, der Ukraine und Ungarn für Anfänger und mäßig Fortgeschrittene, Hobbymusiker und junge Profis im Rahmen eines Workshops Dixieland und Swing-Tunes erarbeiten.

Diese werden am 8. August im Rahmen eines großen Abschlusskonzertes am Campus der Musikschule Ilz (bei Schlechtwetter in Kulturhaus) zur Auf-führung gebracht. Als besondere Gäste werden die Big Band Ilz unter der Leitung von **Willi Kulmer** und die „Dozenten-Band“ für ‚großes Kino‘ sorgen. Als Leiter des Workshops konnte der aus der Ukraine stammende Jazztrompeter **Volodymyr Navozenko** gewonnen werden, der sein Studium in Graz absolvierte.

Alle Referenten sind von ihrer Quali-fikation exzellent und als Künstler be-kannt. Unter ihnen **Ines Reiger**, die nicht nur als Gesangslehrerin an der Univer-



Ines Reiger



V. Navozenko

sität für Musik und darstellende Kunst Wien, sondern auch als Jazzsängerin und Moderatorin der „Ö1 Jazznacht“ und der Spielräume Nachtausgabe“ bekannt ist. Für Posaunisten höchst interessant: Kein Geringerer als **Reinhard Summerer**, Lehrbeauftragter der Kunstuniversität Graz, Leiter seiner eigenen Big Band, Mitglied der Jazz Big Band Graz uvm. steht als Dozent für sein Instrument Posaune zur Verfügung. Weiters mit dabei: Pianist **Matyás Bartha**, Jazzklarinettist **Herbert Swoboda** oder Bassist **Karol Hodas**.

Auch regional kommen nur die Besten der Besten zu diesem Workshop. Darunter Musikschuldirektor **Robert Ederer**, der die im Dixieland sehr häufig einge-setzte Basstuba zum „Swingen“ bringt.

Der Kostenbeitrag für beide Tage beträgt 95 Euro (Familienmitglieder 45 Euro). Anmeldung auf hallo@dixie-swingfestival.at.

Infos auf www.dixie-swingfestival.at

Sponsored by HQR, Steyer, Raiba Ilz, Lederer,



Hofmann Personal, Musikhaus Griebel, Jacobus-Apotheke, Raiba Ilz, Turza und:

Autohaus Theodor Mager
Fürstenfeld: 03382 / 53360
Ilz: 03385 / 286
www.autohaus-mager.at

FÜRST
creativ
wohnen
8262 Ilz 252 03385 / 87 50
www.fuerstcreativ.at

MARKTGEMEINDE
ILZ
8262 Ilz 58, Bez. Hartberg-Fürstenfeld
E-Mail: gde@ilz.gv.at • Internet: www.ilz.gv.at

Fotos: Hofmann, Funny Fellows, Shakalov, Bonmail



„Ella from Kiev“ - Olha Chernyshova mit einem Duke Ellington-Programm.



Die „Sant Andreu Jazz Band“ aus Barcelona mit ihrem charismatischen Bandleader Joan Chamorro (li.) gastiert in Weiz beim diesjährigen Dixie- & Swingfestival.

Dixie- & Swingfestival Weiz mit der Kinder-Big Band „Sant Andreu Jazz Band“

Von 9. - 13. August findet das Dixie- & Swingfestival in Weiz statt. Das einzige traditionelle Jazzfestival Österreichs liefert mit der „Sant Andreu Jazz Band“ aus Spanien eine Sensation: Kinder ab sieben Jahren spielen neben Jugendlichen bis 20 Jahren „ganz großen Jazz“.



17 Veranstaltungen, 30 Bands und 140 Künstler aus neun Nationen garantieren, dass das fröhlichste Jazzfestival dieses Sommers Massen aus ganz Österreich in die Steiermark bringt. Neben der Sant Andreu Jazz Band aus Barcelona sind die weiteren Highlights Olha Chernyshova (voc) mit der Big Band Weiz, Maestro Sigi Feigl am Pult und die beste Dixielandband Ungarns, die Bohém Ragtime Jazzband.

Wenn Siebenjährige neben 20-Jährigen großes Kino geben, muss etwas Besonderes dahinterstecken. Dieses Besondere ist der charismatische Jazzmusiker und Leiter der „Sant Andreu Jazz Band“, Joan Chamorro. Er macht möglich, dass ganz Kleine und Große in einem Ensemble virtuosen Jazz präsentieren.

Eine faszinierende Dimension erreicht auch das Projekt „Echoes of Harlem“ mit der großartigen Musik von Duke Ellington, erdacht und erdacht von „Mr. Big

Band“, Sigi Feigl. Dafür hat er sich die besondere Stimme von Olha Chernyshova auserkoren, die von der Big Band Weiz begleitet wird.

Für original Dixieland-Jazz wird die „beste Dixielandband Ungarns“, die Bohème Ragtime Jazzband, sorgen. Als „special guest“ gastiert der 13-jährige Vizeweltmeister in Steptanz, Lev Pylypyuk (UKR), im Kunsthaus Weiz.

Herzstück des Festivals ist das New Orleans Straßenmusikfest am Samstag, 12. August, in der Weizer Altstadt. Den Auftakt machen bereits am 5. August im Autozentrum Harb in Gleisdorf die Prohibition Stompers mit der begnadeten Sängerin Tanja Filipovic.

Tickets: Ö-Ticket online und in allen Verkaufsstellen

PROGRAMMINFO / ANMELDUNG
www.dixie-swingfestival.at



Musik- & Tanzworkshops

- 07./08.08.: Workshop für traditionelle Jazzmusik, Musikschule Ilz 13 Dozenten laden Hobby- und Profimusiker ein.
- 07.-09.08.: Lindy Hop-Workshop mit Andrea Hollósiné Dalos und Csaba Hollósi, je 17:30-19 Uhr, Kunsthaus
- 09.08.: Masterclass mit Joan Chamorro, Sant Andreu Jazz Band. Für Pädagogen und Musiker.
10-16 Uhr, Kunsthaus Weiz
Laufend: die Ausstellung „Jazz im Bild“ von Peter Purgar.

Programm-Highlights

- 05.08.: **Prohibition Stompers** feat. **Tanja Filipovic** (17:30 Uhr, Autozentrum Harb, Gleisdorf)
- 10.08.: **Sant Andreu Jazz Band** (ESP) - 11 piece Band, (19:30 Uhr Kunsthaus Weiz)
- 11.08.: **Original Storyville Jazzband** feat. **Dóra Wohner** (10 Uhr Weberhaushof)
- 11.08.: **Sant Andreu Jazz Band Big Band**, Kunsthaus Weiz (19:30 Uhr Kunsthaus Weiz)
- 12.08.: **New Orleans Straßenfest** (ab 9 Uhr Altstadt Weiz)
- 12.08.: **Olha Chernyshova** (UKR) & Big Band Weiz (19:30 Uhr Kunsthaus Weiz)
- 13.08.: **Pumpkinseed Swingers** Almfrühstück (9 Uhr GH Bratl Heilbrunn)
- 13.08.: **Bohém Ragtime Jazzband** (HUN) (18 Uhr Kunsthaus Weiz)

ANZEIGE

Kronen Zeitung, Energie Steiermark, Das Land Steiermark Kultur, Europa, Sport, KNILL GRUPPE, Weiz Stadt zum Leben, Steiermark, OGB Steiermark, adlmann promotion IA27 & CLASSIC, Oststeiermark Urlaub im Garten Österreichs, WKÖ STEIERMARK, VOLKSBANK STEIERMARK, kunsthaus weiz, Autozentrum HARB WEIZ - GLEISDORF - VOITSBRUNN www.autozentrum-harb.at, STRASSER Harmonika

Sommerkabarett in Bad Gleichenberg

Am Mittwoch, den 2. August 2023, werden auf dem Bad Gleichenberger Hauptplatz ab 19.30 Uhr wieder die Lachmuskeln strapaziert. Denn das örtliche Narrenkartell lädt zum „Sommerkabarett 8.0“ ein.

Jede Menge Spaß und Pointen sind vorprogrammiert, wenn das Narrenkartell-Team rund um Günther Gaber und Peter Siegel wieder aktuelle



Fotos: Fauster, Schusser, Siegel

Themen und Personen aufs Korn nehmen. Die Ideen gehen den lustigen Bad Gleichenbergern ohnehin nicht aus, sodass man sich zum bereits 8. Mal auf ein Gag-Feuerwerk freuen darf.

Special Guest bei dieser Veranstaltung wird „Der Fockenbauer“ sein, bekannt



Peter Koval & Gunnar Zechner

aus der ORF-Fernsehserie „narrisch guat“. Der Eintritt beträgt 15 Euro.

Karten im Vorverkauf gibt es im Tourismusbüro Bad Gleichenberg und auf der KK-Hotline 0664 / 55 13 385.

Bei Regen findet das Sommerkabarett einen Tag später, am 3. August, statt. ☔

Der Hauptplatz von Bad Gleichenberg dient als traumhafte Kulisse für das Open-Air-Sommerkabarett 2023.



100 Paar Schuhe und nur eine Brille...



Schuhe: Forder



optik billek

Bürgergasse 12, 8330 Feldbach
Tel.: 03152 / 37 180 | www.optik-billek.at

• OPTOMETRIST • OPTIKERMEISTER •
KONTAKTLINSENOPTIKER • SPORTOPTIKER

sehen - messen - erkennen - beraten - mit höchster Präzision

FELDBACH
DIE KULTURSTADT



FELDBACHER
SOMMERSPIELE

22.06.-10.08.2023 – PROGRAMM

Do., 22. Juni, Kunsthalle Feldbach, 19.30 Uhr

ERÖFFNUNG DER FELDBACHER SOMMERSPIELE 2023

Vernissage der **6. ARTE NOAH** Charity-Verkaufsausstellung
Ausstellungsdauer: 23.06.-23.07.2023 **Eintritt frei!**

Mo., 26. Juni, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

KONZERT THE BEATLES ACOUSTIC

„Songs and Stories“
mit Kurt Keinrath & Herbert Pilz

Mi., 28. Juni, Zentrum, 19 Uhr

10 JAHRE VULKANLAND DICHTERGILDE

Sa., 1. Juli, Schloss Kornberg, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

SOMMERKONZERT DES STADTCHOR FELDBACH

„Klangvolles zum Thema Liebe“

Mi., 5. Juli, K4, Rathausplatz 1, 19.30 Uhr

KONZERT **Eintritt frei!**

„Music on the Rocks“
mit Stefan Matl, Werner Poglits und Theresa Chorinsky

Fr., 7. Juli, Pfarrhof, 19 Uhr (bei jeder Witterung) **Eintritt frei!**

BAUERNMUSI MIT DER JUNGSTEIRERKAPELLE

Do., 13. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

VOODOO JÜRGENS

Der großartige Voodoo Jürgens unter freiem Himmel im Taborhof Feldbach!

Sa., 15. Juli, Kulturwerkstatt, 18 Uhr

SOMMERKONZERT DER STADTMUSIK

„Stadtmusik Wurlitzer – Ein Dämmerchoppen der besonderen Art“

Mo., 17. Juli, KSGarten, Atelier Karl Karner,
Raabau 34, 19.30 Uhr

**MUSIK-PERFORMANCE
MIT RITA LUKSCH & GEORG O. LUKSCH**

„Kaleidoskop der Leidenschaft 4D“

Do., 20. Juli, K4, Rathausplatz 1, 19.30 Uhr

KABARETT MIT ELLI BAUER

„überschnurchdittlich“

Fr., 21. Juli, „soundgrube“ (Sandgrube) Auersbach, 19 Uhr
(bei Regen in der Mehrzweckhalle Auersbach)

VOKAL.TOTAL OUT OF GRAZ

„Vokaler Wahnsinn“

Do., 27. Juli, K4, Rathausplatz 1, 19.30 Uhr

**KONZERT MIT ANNA TROPPEL-LENER
UND FLORIAN TRUMMER**

Fr., 28. Juli, KGT, Franz-Josef-Straße 8-14

**LESUNG & MUSIK MIT KOMPONIST,
POET UND AUTOR LORENZ MAIERHOFER**

„Lebenspfade“

Mi., 2. August, Sonnendeck, 19.30 Uhr
(bei Regen im K4, Rathausplatz 1)

KONZERT FABIAN SUPANCIC TRIO

mit Fabian Supancic, Florian Supancic und
Roland Hanslmeier **Eintritt frei!**

Sa., 5. August, Kunsthalle Feldbach, 20 Uhr

VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG

„Inside out – Outside in“ **Eintritt frei!**

Do., 10. August, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

ERWIN STEINHAUER / CHRIS LOHNER

„Briefwechsel“ Marlene Dietrich – Friedrich Torberg

Infos und Tickets:

Kulturbüro Feldbach,
Rathausplatz 1, 8330 Feldbach,
Tel.: 03152/2202-310, -311, kultur@feldbach.gv.at
Gästeinfo Feldbach, Hauptplatz 1, 8330 Feldbach,
Tel.: 03152/3079, info@thermen-vulkanland.at

www.feldbach.gv.at/kulturstadt





v.l.: Audi-Markenleiter Günter Kleinschuster, Serviceassistent Julian Kleinschuster und Audi-Spezialverkäufer Georg Gregorc leiten im Autohaus Trummer die Marke Audi.

Fotos: Lienhardt, Kleinschuster

„50 Jahre Audi“ im Autohaus Trummer

1931 gründete Franz Trummer in Gniebing bei Feldbach eine Schlosser- und Mechanikerwerkstätte mit zwei Mitarbeitern. 1956 wurde ein Werksvertrag mit Volkswagen und 1973 einer für die Marke Audi unterzeichnet. Deshalb feiert man im Autohaus Trummer heuer „50 Jahre Audi“ mit zahlreichen Jubiläumsangeboten.

Als vor 50 Jahren die Marke Audi beim Autohaus Trummer ins Verkaufsprogramm aufgenommen wurde, begann ein neues Zeitalter. Die ersten Modelle hießen einfach nur 50, 80 und 100 und waren nicht gerade schön anzusehen. Mit den Jahren wurden sie aber immer sportlicher und „schnittiger“. Das war vor allem der rasanten Entwicklung im Rennsport geschuldet, wo sich Audi immer mehr engagierte. Speziell im Rallye-Sport setzte man in den 80ern mit dem damals brandneuen Allradantrieb „quattro“ neue Maßstäbe. Der legendäre Walter Röhrl gewann mit dem Audi quattro auf Anhieb die Weltmeisterschaft und „quattro“ wurde auch serienreif. Später entwickelten die Audi-

Ingenieure auch noch den Tdi-Motor, der danach im kompletten Volkswagenkonzert erfolgreich zum Einsatz kam.



Diesen Audi 100 hat Julian Kleinschuster restauriert.

„Vorsprung durch Technik“ ist nicht ohne Grund das Motto der Ingolstädter, denn noch immer setzt Audi in Sachen neuer Technik Maßstäbe.

Das ist auch bei der aktuellen Generation von E-Fahrzeugen zu bemerken. Das

e-tron System gehört zum Modernsten und Effizientesten, was in der Elektromobilität derzeit auf dem Markt ist.

Etwa ein Drittel der Verkäufe beim Autohaus Trummer gehen auf das Konto von Audi. „Die Audi-Modelle gehören eindeutig zur Oberklasse. Sie sind innen wie außen perfekt verarbeitet, mit besten Materialien ausgestattet und bieten optimalen Fahrkomfort, egal ob im gemütlichen Cruise- oder anspruchsvollen Sportmodus“, betont

Audi-Markenleiter Günter Kleinschuster. Künftig setzt Audi voll auf E-Mobilität. 2023 gibt es aktuell drei rein elektrische Modelle, bis 2026 werden es 20 sein! Außerdem plant Audi eine eigene flächendeckende Ladeinfrastruktur. ➔



Der Audi-Schau- und Verkaufsraum wurde 2004 errichtet.



Bei Auto Trummer sind ständig Audi Neu- und Jungwagen auf Lager.



Audi Q4 e-tron 40

Leistung: 204-299 PS
Reichweite: 466-520 km
Max. Geschw.: bis 160 km/h
0-100 km/h: ab 6,2 Sek.
Maße: 4.59 / 1.86 / 1.62 m
Kofferraum: 520 l bis 1.490 l bei umgeklappten Sitzen
fünf Türen
fünf Sitzplätze



Fotos: Lienhardt, Audi

Audi Q4 - vollelektrisch in neue Qualitätssphären

Der Q4 e-tron ist der erste Audi auf dem topmodernen modularen Elektrobaukasten. Audi-typisch ist die Verarbeitung, das elegante Design und der optionale Allradantrieb.

Der Audi Q4 e-tron präsentiert sich in der klassischen SUV-Form, aber auch als deutlich dynamisch wirkender Sportback mit abfallender Heckpartie - die Karosserieform ist natürlich reine Geschmackssache.

Zwei Motorisierungen bietet Audi für den neuesten Elektro-Spross an. Der Motor des Q4 40 e-tron wird über eine 77 kWh große Batterie mit zwölf Zellmodulen gespeist. Diese Variante wird über die Hinterachse angetrieben. Die stärkste Variante, der Q4 50 e-tron, verfügt ebenfalls

über eine 77 kWh große Batterie und ist mit dem altbewährten quattro-System ausgestattet. In puncto Reichweite ist der Q4 40 e-tron der stärkste, der mit ca. 520 Kilometer vorlegt.

Das Zubehör für den Q4 ist nahezu unerschöpflich, je nach Ausstattungsvariante ist vieles davon serienmäßig, wie zum Beispiel: Anhängerkupplung, elektrische Heckklappe, Rückfahrkamera, Xenon/LED/Laser Licht, Parksensoren, Infotainment CarPlay/Android Auto, Head-Up Display und Wireless Laden. Für mehr Komfort stehen ein automatisches Fernlicht, Lenkradheizung, Keyless Entry, Klimazonenregelung, Regensensor und eine Sitzheizung zur Verfügung. Beim Thema Sicherheit kann man sich für „Helferlein“ wie Abstandstempomat,



Müdigkeitswarnung, Notbremsassistent, Reifendruckkontrolle, Spurwechselwarnung oder Schilderkennung entscheiden.

Das Test-Fazit: Den Q4 zu fahren, ist einfach nur Fahrspaß pur - sowohl entspanntes und/oder auch sportliches Feeling inklusive. Alles ist an seinem Platz, die Beschleunigung macht Spaß, ist aber auch z.B. beim Überholen sehr hilfreich. Beim Bremsen wird außerdem Energie rückgewonnen. ➔

Elektrisch. Und voller wunderbarer Details.



Entdecken Sie die Audi Q4 e-tron business Modelle schon ab EUR 45.590,-¹ und sichern Sie sich bis zu EUR 1.500,-² Ladeguthaben. Jetzt Probe fahren!



¹Preis inkl. 20 % MwSt., EUR 2.400,- E-Mobilitätsförderung, EUR 1.000,- Finanzierungsbonus und EUR 500,- Versicherungsbonus für Privatkunden bei Finanzierung eines Neuwagens der Marke Audi über die Porsche Bank und Abschluss einer KASKO über die Porsche Versicherung. Inkl. EUR 500,- Servicebonus bei Finanzierung und Abschluss eines Service- oder Wartungsproduktes über die Porsche Bank. Mindestlaufzeit 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50 % vom Kaufpreis. Die Boni sind unverbindl., nicht kart. Nachlässe inkl. USt. und NoVA und werden vom Listenpreis abgezogen. Nicht gültig für ARAC-Fahrzeuge, Botschaften und Diplomaten, Sonderkalkulationen für Flotten-kunden und Behörden. Gültig bis 31.12.2023 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Mehr Informationen zur E-Mobilitätsförderung bei uns oder unter www.umweltfoerderung.at. ²Ladeguthaben: EUR 1.500,- brutto mit quattro Antrieb, EUR 1.000,- brutto ohne quattro Antrieb. Guthaben inkl. 20 % MwSt. Das Ladeguthaben ist ab Ausstellung für 5 Jahre (Ausstellungsdatum) gültig. Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 16,6-22,2 (WLTP); CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Stromverbräuchen und CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto. Stand 05/2023.

Trummer
Wir bewegen Menschen.



Gniebing 84, 8330 Feldbach, Tel.: +43 3152 2336 618
www.trummer.or.at

Ansprechpartner:

Günter Kleinschuster, Tel.: +43 664 110 82 69
Georg Gregorc, Tel.: +43 664 886 40 749



Der Mercedes-Benz EQE 350 vom Autohaus UITZ beim Ladestopp



Einfache und schnelle Routenberechnung Feldbach / Zürich

Die UITZ-Elektro-Challenge: Wie ein überzeugter Diesel-Fahrer die Grenzen der Elektromobilität überwand...

Es begann mit einer einfachen Wette. Bernhard Heinz, Geschäftsführer von Digistore24 Österreich und bekennender Anhänger von Diesel-Fahrzeugen, stand eine lange Reise bevor: Mit dem Dienstwagen nach Zürich und wieder zurück - insgesamt 1.400 km. Ob das mit einem Elektroauto durchführbar war, dokumentiert die folgende Reise-Reportage.

Herausforderung der etwas anderen Art

„Schaffst du das auch mit einem Elektroauto?“ Diese Frage traf Bernhard Heinz unerwartet. Schließlich hielt er E-Fahrzeuge aufgrund ihrer begrenzten Reichweite, der Notwendigkeit vieler Ladekarten, der vorausschauenden Streckenplanung und der Abhängigkeit von verschiedenen Apps für das Ladenetzwerk insbesondere für Langstrecken als ungeeignet. Mit einer Mischung aus Skepsis und Entschlossenheit nahm er die Herausforderung an.

An einem sonnigen Morgen startete Bernhard Heinz seine Reise in einem Mercedes-Benz EQE 350, einem Elektrofahrzeug der Spitzenklasse. Er erhielt lediglich die Mercedes Charge.Me-Ladekarte. Keine weiteren Instruktionen. Keine Einschränkungen oder Warnungen.

Als langjähriger Kunde des Autohauses Uitz in Feldbach bekam er allerdings DAS mit, was die Kunden des besagten Autohauses schon seit Jahrzehnten schätzen: eine große Portion Vertrauen!

Die Reise führte Bernhard Heinz von Feldbach nach Zürich, einer Strecke von insgesamt 732 Kilometern. Mit einem groben Ladeplan im Hinterkopf, bis ins Deutsche Eck durchzufahren und dann einen 34-minütigen Ladestopp einzulegen, bevor er die restliche Strecke nach Zürich fortsetzte, machte er sich auf den Weg.

Schon auf halber Strecke merkte er, wie seine Vorstellungen von den Einschränkungen der Elektromobilität allmählich ins Wanken gerieten. Mit einer Mischung aus Überraschung und Erleichterung legte Heinz erst nach 413 km seinen ersten Zwischenstopp ein, als der EQE nur noch 11% Akkustand

hatte. Verblüffenderweise hatte er ohne Einschränkungen beim Komfort 450 km auf der Autobahn zurückgelegt. Auch die Ladezeit betrug lediglich 25 anstelle der geplanten 34 Minuten.

Während dieser kurzen Pause nutzte er die Gelegenheit, sich mit einem Imbiss zu stärken und Getränke zu besorgen.



Die Mercedes-Me App bietet neben der Ladeansicht noch viele weitere Einstellungsmöglichkeiten wie Vorklimatisierung oder Fahrzeugüberwachung.

DI (FH) Bernhard Heinz
GF Digistore24 Österreich,
Global Head of IT



Digistore24 ist eine der weltweit größten Plattformen für den Verkauf digitaler Produkte und Dienstleistungen. Damit hat es nicht nur mehr als 100.000 Online-Unternehmer weltweit hervorgebracht, die ihre Produkte direkt über das Internet, d.h. ohne klimaschädliche Versand- oder Lagerinfrastruktur verkaufen können. Die Firma ist auch zu 100% remote, was das Unternehmen zu einem der umweltfreundlichsten und zukunftsorientierten Arbeitgeber macht.



Entspannter am Ziel ankommen auch dank dem aktiven Stau-Assistenten.

Zürich erreichte er nach einer Gesamtfahrstrecke von 754 Kilometern in nur acht Stunden Fahrzeit. Mit einer Restreichweite von 78 Kilometern kam er entspannt am Ziel an und konnte sogar noch Besorgungen erledigen und zum Abendessen fahren.

Auch die Rückfahrt absolvierte Bernhard mit nur einem kurzen Ladestopp von 30 Minuten.

Am Ende einer spannenden und aufschlussreichen Reise und einem durchschnittlichen Realverbrauch von lediglich 18,1 kWh/100 km wurde klar, dass er, einst ein überzeugter Diesel-Fahrer, seine Meinung grundlegend geändert hat.

Mit der erfolgreichen Elektro-Challenge überwand er nicht nur seine Skepsis gegenüber Elektrofahrzeugen, sondern erweiterte auch sein Verständnis für deren Langstreckentauglichkeit.

Seine Erfahrungen haben ihm gezeigt, dass die vermeintlichen Grenzen der Elektromobilität immer weiter verschwinden und die Zukunft der nachhaltigen Mobilität immer greifbarer wird.

Fazit: Der überzeugte Diesel-Fahrer ist nun zum E-Auto konvertiert, das nächste Fahrzeug wird mit einem reinen Elektromotor angetrieben und stammt aus dem Haus mit dem Stern.

Herr Heinz, warum haben Sie die Challenge überhaupt angenommen?

BH: Als leidenschaftlicher Mercedes-Benz Kunde, konnte ich mir nicht vorstellen, dass ich die Strecke Feldbach-Zürich noch komfortabler und effizienter zurücklegen kann, als mit meinem Mercedes-Benz GLE. Mit dem EQE von Mercedes-Benz wurde ich absolut eines Besseren belehrt.

Was hat Sie auf dieser Fahrt am meisten begeistert?

BH: Am meisten habe ich den Ladestopp gefürchtet. In meinem Beruf ist Zeit Mangelware. Beide Stopps dauerten aber nicht länger, als beim Treibstofftankstopp. 30 Minuten habe ich auch ansonsten immer pausiert, um mir die Beine zu vertreten und mich mit Getränken oder Snacks zu versorgen. Diese Tatsache hat mich wirklich überrascht und für Langstreckenfahrten begeistert. Außerdem mag ich das beinahe lautlose Dahingleiten, auch bei höheren Geschwindigkeiten. Die Fahrerassistenzsysteme im Mercedes-Benz EQE bieten eine fortschrittliche Funktionalität, die ein sicheres und komfortables Fahrerlebnis durch Funktionen wie adaptive Geschwindigkeitsregelung, Spurhalteassistent und autonomes Einparken ermöglicht.

Warum ist das Autohaus Uitz in Feldbach das Autohaus Ihres Vertrauens?

BH: Weil die MitarbeiterInnen die Philosophie des Unternehmens wirklich leben. Schon wenn man ins Gebäude kommt, fühlt man sich willkommen und gut aufgehoben. Kompetente und begeisterte Köpfe vermitteln mir bei jedem Besuch Sicherheit und Vertrauen. Das stärkt natürlich die Bindung. Egal ob Verkauf, Werkstatt oder Zubehör – jeder gibt sein Bestes und dieses Bemühen spürt man einfach.

Darf man fragen, ob Ihr nächstes Fahrzeug wirklich ein E-Fahrer wird?

BH: Ja, dürfen Sie. Die Bestellung ist bereits aufgegeben. Mein nächstes Fahrzeug ist schon unterwegs. Es wird ein Mercedes-Benz EQE 500 4MATIC SUV.

Be in charge.

Der ECO-Assistent des neuen vollelektrischen EQE SUV ermittelt die effizienteste Fahrweise, während Electric Intelligence vorausschauend plant - und unterwegs schnelle und zuverlässige Lademöglichkeiten vorschlägt. Damit wird das Laden so komfortabel wie das Fahren mit einem Mercedes-Benz. This is for new levels. Der neue vollelektrische EQE SUV.

Mehr Informationen bei Ihrem Mercedes-Benz Partner und auf mercedes-benz.at

EQE SUV: Stromverbrauch gesamt (kombiniert): 18,0-25,6 kWh/100 km; CO₂-Emissionen gesamt (kombiniert): 0 g/km. Ermittelt nach WLTP, weitere Infos unter mercedes-benz.at/wltp. Tippfehler vorbehalten. Abbildung ist Symbolfoto. Stromverbrauch und Reichweite hängen von der Fahrzeugkonfiguration ab.



ANZEIGE

MERCEDES-EQ



Uitz Automobil Vertriebs GmbH

Autorisierter Vertriebspartner 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 | www.uitz.at



Zinserhöhungen vs. Inflation - wie weit geht es noch?

Zwei weitere Zinsschritte in Europa und eine Pause und dann noch einen Schritt bei den Zinserhöhungen in den USA - so sind die aktuellen Erwartungen der Steiermärkischen Sparkasse. In den USA kann man bereits erkennen, dass die Zinsanhebungen ihre Wirkung zeigen. Die Inflation erreichte im Juli 2022 mit 9,1% einen langjährigen Höchststand, ist aber bereits auf 4,9% zurückgegangen. Leider hinken Europa und vor allem Österreich hinterher. In Europa lag die Teuerung im Mai bei 7,0% und in Österreich gar noch bei 9,6%.

Die höheren Verbraucherpreise in Europa haben unter anderem mit den deutlich gestiegenen Energiepreisen zu tun. Die einzelnen Länder haben unterschiedliche Methoden angewandt, um die negativen Folgen der Inflation zu dämpfen. Österreich hat hier seinen eigenen Weg eingeschlagen und nicht in die Märkte eingegriffen. Haushalte und Unternehmen wurden, um die Kostensteigerungen erträglich zu halten, hingegen direkt mit Milliarden entschädigt. Von Experten wird kritisiert, dass damit das Problem der steigenden Preise nicht effektiv bekämpft wurde.

Analysten rund um den Globus erwarten für das dritte Quartal 2023 ein rückläufiges Wachstum in den USA und auch hierzulande sind die Prognosen gedämpft. Da es für die Notenbanken auch um ihre Glaubwürdigkeit geht, ist die Hoffnung, dass man das Ende der steigenden Zinsen bereits gesehen hat, noch etwas verfrüht, aber es kommt immer näher.

Klaus Domittner, Leiter Sparkasse Region Südoststeiermark



Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark, und Birgit Pucher, Leiterin Konzernkommunikation, präsentierten sehr erfreuliche Zahlen und Fakten zum Geschäftsjahr 2022.

Herausragendes Geschäftsjahr 2022 für die Steiermärkische Sparkasse

Anfang 2022 gab es aus Sicht der Bank noch spürbare Covid-Nachwirkungen. Rasch erfolgte aber in der Region Südoststeiermark ein hohes Wirtschaftswachstum und Investitionsvolumen sowie ein erhöhter Privatkonsum. Der Beginn des Ukraine-Krieges im Februar sorgte aber für einen globalen Finanzschock mit wechselseitigen Embargos, einer allgemeinen Teuerung, einer hohen Inflation und drastischen Zinserhöhungen.

Ab dem zweiten Halbjahr machten sich vor allem die neuen Regeln für die Vergabe von Wohnbaukrediten gravierend bemerkbar. Der Umsatz in diesem Bereich ging fast um die Hälfte zurück.

„Trotzdem konnten wir unser Privatausleihungsvolumen in der Region Südoststeiermark um 13% steigern - ein zweistelliger Anstieg des Umsatzes zum dritten Mal hintereinander. Generell sind wir im Finanzierungsbereich trotz aller Rahmenbedingungen zweistellig gewachsen“, berichtete Regionsleiter Klaus Domittner im Rahmen einer Pressekonferenz.

175 Mio. Euro wurden für gewerbliche Finanzierungen bereitgestellt, 22 Mio. Euro für Leasing-Projekte und 73 Mio. Euro für den privaten Wohnbau. Macht in Summe 270 Mio. Euro, die im Steirischen Vulkanland investiert wurden.

Die Region blüht, wächst und gedeiht

Wirft man einen Blick auf die hiesige Wirtschaft, so bestätigt sich, dass die Region Südoststeiermark ein breitgefächertes Angebot in jedem wirtschaftlichen Bereich vorweisen kann. Die Region ist sehr stark geprägt von Klein- und Mittelbetrieben und einer vielseitigen Landwirtschaft - und sie boomt noch immer

- besonders kulinarisch und touristisch. Vor allem das Preis-/Leistungsverhältnis ist im landesweiten Vergleich mehr als top. Ein positiver Nebeneffekt in diesem Zusammenhang ist, dass immer mehr Südoststeirer nach Erfahrungen anderorts immer öfter und gerne in die Region zurückkommen.

„Die Südoststeiermark weist ein ausgewogenes Verhältnis der Kunden im Bereich Kommerz- und Retailgeschäft auf. Die Regionalzentren befinden sich in Fürstenfeld, Bad Radkersburg und Feldbach. Diese unterteilen sich in jeweils elf Filialen, sieben Individualkundenbetreuer und sechs Kommerzkundenbetreuer. Insgesamt beschäftigen wir 72 Mitarbeiter und das Kundenvolumen beträgt 2,36 Mrd. Euro“, erläutert Klaus Domittner.

Beste Kundenberatung

Bei den Spareinlagen gab es einen Zuwachs von 4,3% und beim Wertpapiervolumen um 90 Mio. Euro. 1.176 Neukunden und somit aktuell 47.396 Gesamtkunden in der Südoststeiermark unterstreichen die Beliebtheit und das Vertrauen in dieses Bankinstitut. Das manifestiert sich auch im „Award für die beste Kundenberatung Österreichs“, verliehen vom Finanzmarketingverband.

Fotos: Lienhardt

OLDTIMER & -CARS IN WEINBERG



Fotos: Lienhardt



Traumwetter und ein bunter Mix aus Fahrzeugen aller Baujahre und Hersteller sorgte am Pfingstmontag in Weinberg für Rekordbesuch. Veranstalter Rupert Bruchmann und sein Team hatten alle Hände voll zu tun, um die Menschen- und Fahrzeugmassen zu bewältigen.

Zum 13. Mal pilgerten tausende Fans von US-Cars, alten Traktoren, klassischen Motorrädern und Mopeds sowie superschnellen und PS-starken Sportwagen ins ansonsten idyllische Weinberg bei Fehring und sorgten für allerbeste Feiertagsstimmung.

Auf dem Sportgelände herrschte ein ständiges Kommen und Fahren, um die Mittagszeit war im großen Zelt sowie auf dem Freigelände kein Sitzplatz fürs Essen und Trinken mehr frei.

Zahlreiche Klubs waren mit ihren Raritäten ebenso vor Ort wie auch viele Private (auch aus dem benachbarten Ausland) holten ihre „Schätze“ aus der Garage und nutzten das perfekte Wetter für eine Ausfahrt.

Einige Fotos auf dieser Seite geben weitere Eindrücke von der Stimmung am Treffpunktgelände...



Organisator Rupert Bruchmann (re.) bei einem sehr seltenen Maserati MC20 Coupé samt Besitzern



rohani.at
teppiche
schloss kornberg

