

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 49

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Sommer 2026

UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal im Steirischen Vulkanland



Foto: Steirisches Vulkanland / florphotography

Ein Naturjuwel, in dem Zukunft wächst...

Gemeinsam gestalten die Menschen im Süden des Vulkanlandes einen
einzigartigen Lebensraum. (...mehr auf Seite 49)

THERMENLANDGUTSCHEIN

IMMER DAS PASSENDE GESCHENK



Sehnsucht, öffne dich

Der Gutschein der Erlebnisregion

Thermen- & Vulkanland:

märchenhafte Thermen-Wasserwelten,
zauberhafte Kulinarik, magische
Glücksmomente ...

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

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

thermenlandgutschein.at



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Editorial

Bevor ich auf das heutige Thema näher eingehe, bitte ich Sie, werte Leser, den nachfolgenden Artikel durchzulesen, um meine nachfolgenden Argumente besser zu verstehen.

„Im Prozess um einen erschossenen Einbrecher in Salzburg-Gnigl ist der angeklagte 66-jährige Salzburger vom Vorwurf des Mordes freigesprochen worden. Er tötete im Juli vergangenen Jahres den Einbrecher mit einem Schuss in den Hinterkopf.

Die Staatsanwaltschaft warf dem Mann Mord vor. Der Angeklagte sprach beim Prozessauftritt vor Gericht hingegen von Notwehr. Er habe geglaubt, der Ungar wolle ihn mit einem Messer angreifen. Die Laienrichter sprachen den 66-Jährigen schließlich einstimmig vom Vorwurf des Mordes frei.

Der Verteidiger des Angeklagten, Kurt Jelinek, hatte mit Notwehr in einer Ausnahme-situation argumentiert - der Hausbewohner sei vom Einbrecher mit einem Messer attackiert worden. Die Geschworenen sprachen den Angeklagten auch vom Vorwurf der schweren Körperverletzung mit Todesfolge im Zweifel frei und folgten damit der Notwehr-argumentation der Verteidigung. „Der Mord ist mit acht zu null verneint worden, also keine Stimme für Mord. Bei der absichtlich schweren Körperverletzung ist es vier zu vier ausgegangen, das zählt zugunsten des Angeklagten“, sagte Verteidiger Jelinek.

Der 66-Jährige betonte, er habe den Mann nicht tödlich verletzen wollen. Der Angeklagte war gerichtlich bisher unbescholten. Die Tat selbst ereignete sich am Nachmittag des 31. Juli im Stadtteil Gnigl. Der Einbrecher war damals gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin in das Haus mit Garten eingedrungen.

gen. Seit Mitte Oktober 2025 war der 66-jährige Salzburger in Untersuchungshaft. Nach dem Urteilsspruch konnte er das Gericht als freier Mann verlassen. Die Staatsanwaltschaft gab damals keine Erklärung ab, daher ist der Freispruch noch nicht rechtskräftig.

Das Einbrecher-Paar wurde vom heimkommenden Hausbewohner überrascht. Statt die Polizei zu rufen, entspernte der 66-Jährige aber die Waffenkassette, holte eine Waffe heraus und gab zwei Warnschüsse ab. Die Einbrecher seien daraufhin über den Wintergarten und die Terrasse aus dem Haus gelaufen, so die Aussagen beim Prozess. (Quelle: orf.at)

Soweit so gut. Niemand hätte ich gedacht, das man diesen Mann freispricht, nicht in Österreich. Hierzulande wird immer das Opfer zum Täter gemacht. Heutzutage bekommt man ja schon vier Monate bedingt, wenn man eine Taube abschießt. Die Einbrecherin, die bei der zuvor erwähnten Tat wie der Haupttäter am helllichten Tag gewaltsam in das Haus eingedrungen ist, bekam übrigens nur zwei Monate unbedingt.

Was ich damit meine, ist die Tatsache, dass in unserem Rechtssystem immer öfter so geurteilt wird, dass die Täter geschützt werden und die Opfer mit ihrem Trauma übrigbleiben. Warum darf ich rechtmäßig mittels Waffenbesitzkarte eine Waffe besitzen und werde dann angeklagt, wenn ich sie benutze? Soll ich sie etwa bei einer Bedrohung meinem Gegenüber ins Gesicht werfen? Ich bin der Meinung, dass ich das Recht habe, mich, meine Familie und mein Hab und Gut mit allen Mitteln zu verteidigen - und das werde ich im Fall des Falles auch tun. Übrigens: Die Staatsanwaltschaft Salzburg hat gegen den Freispruch berufen. War eh so was von klar!

Impressum: Medieninhaber, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Guido Lienhardt, **Redaktion:** Bürgergasse 20/3, 8330 Feldbach, Tel. 0664 / 940 89 22, e-mail: redaktion@gaudium-magazin.at, **Chefredakteur:** Guido Lienhardt, **Layout & Produktion:** Werbeagentur LIDO - Feldbach; **Druck:** Druckerei Niegelhell GmbH, Leitzing. Auflage: dieses Mal 5.000 Stück, Erscheinungsintervall: 4x pro Jahr, Blattlinie: Präsentation von Unternehmen, Produkten und Dienstleistungen, aber auch Menschenportraits der Region Thermen- und Vulkanland Steiermark. Im Blattinneren stehende entgeltliche Veröffentlichungen sind mit ANZEIGE gekennzeichnet. Für Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Die in den Texten gewählte männliche Form bezieht die weibliche immer gleichermaßen mit ein. Auf eine Doppelbezeichnung wird aufgrund einfacher Lesbarkeit verzichtet. Es gelten die DSGVO und die Preisliste 2026.

Inhalt



11



30



12

KULINARIK

- 8 **Fruchtige Erfrischungen**
Wasser, Kräuter und Früchte ergeben spritzige Sommerdrinks.
- 14 **Krönung neuer Obsthoheiten**
Hannah I. ist die neue Obstkönigin, Katharina die Prinzessin.
- 15 **Bessere Logistik bei Lebensmitteln**
Die Bio-Modellregionen koordinieren ihre Handelswege.
- 18 **Benefiz-Event auf Schloss Kornberg**
Heimische Spitzenköche kochen am 5. Juli für die Krebshilfe auf.

HANDWERK

- 24 **50 Jahre Rohani Teppichausstellung**
Das Familienunternehmen blieb dem Standort Kornberg treu.
- 28 **Die Kunst der Metallverarbeitung**
Josef Hackl kreiert bei tausend Grad Kunst für die Ewigkeit.
- 32 **Das Dach überm Kopf muss halten**
Die Sanierung eines Daches ist irgendwann unumgänglich.

TOURISMUS

- 36 **Die Parktherme wird modernisiert**
Mehr Genuss durch den Umbau des Gastronomiebereiches.
- 44 **Im Sommer viel los in Fürstenfeld**
Augustini-Festtage, Lange Einkaufsnächte und Freibadfest.

MENSCHEN

- 52 **Mensch & Tier im Rettungseinsatz**
Fürstenfelder Rettungshundebrigade ist allzeit bereit.

LIFESTYLE

- 60 **Oldtimer bestaunen geht immer**
Hoher Besucherandrang zu Fahrzeugen mit Kultstatus.
- 63 **Südoststeirische Hilfe für Sri Lanka**
Sehtests und Brillen für vom Zyklon heimgesuchte Menschen.



40



62



26



20



58



64



Klaus Domittner, Regionalleiter Südoststeiermark, und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse, präsentierten in Riegersburg eine Rekordbilanz.

Wieder ein Erfolgsjahr

Beim alljährlichen Rück- und Ausblick aus der Sicht der Steiermärkischen Sparkasse, Region Südoststeiermark, konnte Regionalleiter Klaus Domittner im Genusshotel Riegersburg auf ein historisch erfolgreiches Geschäftsjahr 2025 verweisen. Die Bank steigerte ihr Geschäftsvolumen auf rund 2,69 Mrd. Euro. In der Region werden in zehn Filialen von 73 Mitarbeitern mehr

als 50.000 Kunden betreut. So konnten 2.139 Neukunden gewonnen und das Ausleihvolumen um 6,3 % gesteigert werden, was über dem Steiermarksschnitt der Bank liegt. Von Firmen und Privaten wurden mit Unterstützung der Steiermärkischen Sparkasse 209 Mio. Euro in die Region investiert.

Traditionell hoch ist in der Südoststeiermark die Beratungsqualität, was

auch Grund für die hohe Kundenzufriedenheit ist. „Rückblickend standen im Vorjahr folgende Themen im Fokus:

- die aktuellen wirtschaftlichen Herausforderungen der Region
- die Rolle der Steiermärkischen Sparkasse als verlässliche regionale Partnerin und
- Perspektiven für eine nachhaltig tragfähige Entwicklung“,

betonte Klaus Domittner. „Spürbaren Investitionswillen gab es vor allem im Tourismus und in der Landwirtschaft. Die Bauwirtschaft erholt sich nur langsam, abwarten ist angesagt“, so Domittner weiter. In diesem Zusammenhang war auch ein Rückgang beim Anleger-Immobilienmarkt erkennbar. 2026 wird es wieder Zinserhöhungen geben, was die Baubranche weiter vor Probleme stellen wird. Kriege, Zölle, KI und Energieknappheit werden den heimischen Finanzmarkt weiter fordern, sind sich Klaus Domittner und Oliver Kröpfl sicher.

Letzterer präsentierte den Gesamtkonzern als Unternehmen mit hoher Ertragskraft, der Jahresüberschuss nach Steuern beträgt 436 Mio. Euro. Der Anstieg der Bilanzsumme auf 23,8 Mrd. Euro unterstreicht solides Wachstum. Das Depotvolumen im Wertpapiergeschäft stieg ebenfalls auf 5,7 Mrd. Euro und bestätigte die hohe Bedeutung der Vorsorge. 🌿

Foto: Lienhardt



KURKONDITIONEIREI
BAD RADKERSBURG

Sweet Lounge

entspannte Beats mit DJ Pilar Sway
Drinks • Kaffee • Mehlspeisen • Eis

jeden Donnerstag,
17:30–20:30 Uhr
bei jeder Witterung

täglich geöffnet | 8:00–21:00 Uhr
Alfred-Merlini-Allee, 8490 Bad Radkersburg
+43 3476 3560-5531 | www.kurkonditorei.at



Foto: Parktherme Bad Radkersburg | Eisenberger



Fotos: Lienhardt, pixabay, Fleischhof Raabtal, LK Steiermark / Fuchs



Pfirsichnektar trinkfertig



**Cola-Kaltgetränk
(mit karamellisiertem Zucker gebräunt)**



Gurke mit Rose



Apfelsaft trinkfertig



Holunderblütensaft



Apfel-Ribisel



Colakraut*



Lavendel-Kirsche



Erdbeere-Melisse

Fotos: Lienhardt

Rezeptideen für erfrischendes Fruchtwasser

Die Herstellung eines aromatischen Fruchtwassers ist nicht nur kinderleicht, sondern auch äußerst vielseitig und garantiert ein Blickfang auf jeder Gartenparty. Neben Leitungswasser benötigt man nur noch frisches Obst und Kräuter. Bei der Wahl und Kombination der Zutaten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Mit saftigen Früchten, Gemüse und frischen Kräutern lassen sich wunderbar fruchtige Sommerdrinks ohne Mühe selbst herstellen.

Sie sind nicht nur natürlich aromatisch, sondern auch richtig gesund, denn reichlich Vitalstoffe werden ins Wasser abgegeben.

Mögliche Zutaten:

- **Früchte:** Zitrusfrüchte, Melonen, Beeren (z.B. Ribisel, Erdbeeren, Heidelbeeren), Pfirsiche, Äpfel
- **Gemüse:** Gurken, Paradeiser
- **Kräuter und Gewürze:** Minze, Basilikum, Thymian, Zitronenmelisse, Rosmarin, Lavendel, Ingwer, Zimtstangen und Rosenblüten

Für selbst gemachtes Fruchtwasser lassen sich natürlich auch Wildfrüchte und -kräuter aus der Umgebung verwenden.

Zubereitung:

Früchte in Stücke schneiden. Kleine Beeren wie Ribisel oder Heidelbeeren im Ganzen verwenden. Kräuter je nach Größe von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in eine Glasflasche oder Karaffe füllen. Mit Wasser auffüllen, kalt stellen und vor dem Genuss wenigstens 20 Minuten, besser einige Stunden, ziehen lassen. Auf Wunsch mit Eiswürfeln genießen.

Am Schluss ergeben die Früchte sogar noch eine Nascherei, denn zum Wegwerfen sind sie viel zu schade.

Beispiel Holundersirup:

- 15 Holunderblüten
- 1 l Wasser
- ca. 6 große Zitronen
- 1,5 kg Zucker

Den Saft kann man mit Orangen- oder Zitronenschalen verfeinern. Statt Holunderblüten können auch ein großes Büschel Zitronenmelisseblätter, Lavendel oder Rosenblätter

angesetzt werden. Zitronensäure in Wasser auflösen. Holunderblüten mit Wasser und Zitronensäure mischen, 24 Stunden stehen lassen, abseihen. Zucker dazugeben und in Flaschen abfüllen.

Eiswürfel-Tipp:

In große Eiswürfelformen Limette, Zitrone, bunte Früchte mit einfrieren. ❄️

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





Sudern verbindet

Beim Vulkanland-Chorfestival in St. Anna/A. stellte Bgm. Josef Ober fest, dass wir in einer „Sudergesellschaft“ leben. Ein Gedanke, der durchaus zum Nachdenken anregt. Denn wer mit offenen Ohren durch's Land geht, wird schnell feststellen: Gesudert wird tatsächlich fast überall.

Es gibt ein Phänomen, das verbindet die Menschen mehr als jede Vereinszugehörigkeit, jede politische Überzeugung oder jede Fußballmannschaft - das Sudern.

Gesudert wird immer. Ist es zu heiß, sudern wir über die Hitze. Ist es zu kalt, über die Kälte. Regnet es, ist das Wetter schlecht. Scheint die Sonne, ist es zu trocken. Und wenn das Wetter gerade einmal perfekt sein sollte, dann findet sich garantiert jemand, der darüber sudert, dass es „eh nicht lange so bleibt“.

Das Schöne am Sudern ist seine Vielseitigkeit. Es braucht keinen Anlass und keine Vorbereitung. Gesudert wird beim Einkaufen, beim Friseur, im Wirtshaus, im Büro und natürlich bei der Unterhaltung mit Freunden. Besonders, wenn man auf was wartet z.B. an der Supermarktkassa, an der Bushaltestelle oder in der Arztpraxis - kaum wartet man länger als drei Minuten, findet sich ein Leidensgenosse für ein gemeinsames Sudergespräch.

Dabei hat das Sudern seinen schlechten Ruf völlig zu Unrecht. Es ist nämlich weit mehr als bloßes Jammern. Es ist eine soziale Kompetenz. Zwei Menschen, die sich nicht kennen, brauchen oft nur einen Blick auf eine Baustelle oder einen verspäteten Zug, und schon entsteht eine Verbindung. Das gemeinsame Sudern schafft Gemeinschaft. Es baut Brücken, wo sonst nur Schweigen wäre. Ja, wir sudern gerne. Aber vielleicht ist das gar kein Zeichen von Unzufriedenheit. Vielleicht ist es eine österreichische Form des gesellschaftlichen Austauschs. Eine Art, dem Alltag mit einem Augenzwinkern zu begegnen und sich über die kleinen Widrigkeiten des Lebens gemeinsam zu ärgern.

Und seien wir ehrlich: Selbst über diese Kolumne wird vermutlich jemand sudern. Aber genau das bestätigt nur ihre Aussage.

Ihr Günter Macher



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

Riedenwein-Gala beim Leitgeb in Trautmannsdorf

Die Gäste wurden mit einem Glas Chardonnay Sekt am Weingut willkommen geheißenen. Parallel dazu konnte man im Gewölbekeller anhand zahlreicher Fotos in die Geschichte des Weinguts bzw. der Familie Leitgeb eintauchen.

Im Mittelpunkt des kulinarischen Abends standen natürlich die Weine der Rieden Steinberg, Forsthoof, Katzianer und Meißl, auf denen Sorten wie Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Muskateller, Chardonnay und Grauburgunder zu edlen Trauben heranwachsen.

Umrahmt wurde die Verkostung mit Kommentaren namhafter Gäste, Kunstwerken von Sabine Hütter, Live-Musik

und der humorvollen Moderation von Chris Ernst.

Krönender Abschluss des Abends war der Zugang zum üppigen Büffet, bestehend aus regionalen Köstlichkeiten.

Fazit: Es war stimmungsvoll, es fulminant, es war wunderbar! 🍷



Zum Niederknien - die exzellenten Riedenweine aus dem Hause Leitgeb.



Fotos: Lienhardt



Landesweinverkostung 2026: Die siegreichen Winzer der Weinbauregion Steirisches Vulkanland - mit immerhin sechs Titeln!

Die aktuell besten Weine des Landes sind gekürt

Unter den 18 Landessiegern sind heuer drei Doppel-Landessieger: Der Peiserhof von Familie Strohmaier aus Eibiswald (Sämling 88 Klassik und Weißburgunder), Weinbau Wurzing aus Bad Gleichenberg (Welschriesling und Blauer Zweigelt) sowie der Weinhof Leitner aus Ilztal (Sekt und Prädikatswein). Zudem errang das Weingut Lackner aus Krottendorf-Gaisfeld den Titel „Weingut des Jahres 2026“.

Größte und älteste Weinbewertung der Steiermark

„Die Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark.“ Die Zahlen belegen die hohe Bedeutung der Landesweinbewertung: „Rund 350 Weinbauern reichten 1.747 Weine zur Bewertung ein“, betonte Landwirtschaftskammer Präsident Andreas Steinegger bei der Siegerpräsentation.

Und weiter: „Die hervorragenden Ergebnisse bestätigen die konsequente Qualitätsarbeit der Weinbauern und dienen zugleich als Sprungbrett für nationale und internationale Märkte.“

Schaufenster für Typizität und Herkunft

„An der Bewertung können alle geprüften steirischen Qualitätsweine teilnehmen. Für den Einzug ins Finale ist jedoch eine entsprechende Mindestweinmenge erforderlich“, so Weinbauchef Martin Palz. Weine der klassischen Sortengruppen sind trocken (mit weniger als 4,6 Gramm Restzucker) und höchstens 12,9

Volumenprozent Alkohol ausgebaut. Diese Kriterien prägen die leicht zugängliche, verständliche Stilistik gebietstypischer Weine mit Herkunft Steiermark.

17 Prozent im Halbfinale

Bei vielen Sortengruppen war aufgrund der hohen Probenanzahl ein Halbfinale



Doppellandessieger Reinhard Wurzing aus Bad Gleichenberg holte den Titel in den Kategorien Blauer Zweigelt und Welschriesling.

stehen im Finale. Der Aufkleber „Finalist“ kennzeichnet alle Weine, die sich bereits für das Halbfinale qualifiziert haben. Sie alle wurden in die Broschüre aufgenommen, und kennzeichnen die besten Weine der Steiermark.

Knock-Out beim Halbfinale und Finale

„Das strenge Auswahlverfahren zeigt, wie schwierig es ist, mit einem Wein das Finale zu erreichen, um überhaupt erst Landessieger werden zu können“, sagte Martin Palz.

Die Finalverkostungen jeder Kategorie wurden nach der Rangziffernmethode durchgeführt. Dabei stehen sämtliche Finalweine nebeneinander und müssen im direkten Vergleich bestehen.

Landessieger Pakete

„Die Siegerweine können in der Vinothek Steiermark in St. Anna am Aigen erworben werden. Ein besonderes Erlebnis ist aber nach wie vor der Besuch bei einem der erfolgreichen Betriebe“, schloss Weinbauchef Palz. 🍷

Vulkanland-Landessieger 2026:

- **Blauer Zweigelt:** Zweigelt „Herzblut“, Weinbau Wurzing, Bad Gleichenberg
- **Welschriesling:** Welschriesling Vulkanland Steiermark DAC, Weinbau Wurzing, Bad Gleichenberg
- **Traminer:** Gelber Traminer Klösch DAC, Weingut Frühwirth, Klösch
- **Riesling:** Riesling Klösch DAC „Basalt“, Weingut Müller, Klösch
- **Riedenwein Sauvignon Blanc:** Sauvignon Blanc Ried Klöschberg DAC, Weingut Radl, Klösch
- **Rotwein Vielfalt:** Rotwein Cuvée „Königsrot“, Weinhof Platzer, Tieschen



Winzer Christoph Lackner und Freundin Lisa Bäuchler freuen sich über den Titel „Weingut des Jahres 2026“. Die Gratulanten: Präsident Andreas Steinegger (li.), Weinkönigin Magdalena (2.v.l.) und Weinbauchef Martin Palz (re.).



Fotos: Lienhardt

20 Jahre Weingut Engel - zwei Jahrzehnte Leidenschaft, Qualität und gelebte Nähe zur Natur

Gegründet im Mai 2006, steht das Weingut Engel in Pichla bei Tieschen seit bereits 20 Jahren für steirische Weinkultur, familiären Zusammenhalt und den Mut, immer wieder neue Wege zu gehen. Was einst mit viel Leidenschaft, harter Arbeit und einer klaren Vision begann, hat sich über zwei Jahrzehnte hinweg zu einem weit über die Region hinaus geschätzten Familienbetrieb entwickelt.

Infiziert mit dem Thema Wein hat sich Simon Engel in seiner Jugend bei einem Aufenthalt in Australien. Als er wieder nach Tieschen zurückgekehrt ist, wurde schnell aus der elterlichen gemischten Landwirtschaft ein Weingut. Zu den 0,2 Hektar, auf denen Wein für den Eigenbedarf gekeltert wurde, kamen bald neue Anbauflächen am Königsberg und am Klöchberg hinzu. Bis dahin war Simon

Musikant gewesen, hatte Geige, Akkordeon und Schlagzeug gespielt. Ab 2006 wandte er sein Interesse dem Weinbau zu. Heute bewirtschaften Simon und Andrea Engel das kleine, aber feine und höchst kreative Familienunternehmen auf ca. zehn Hektar.

Recht schnell wurde die Arbeit des jungen Winzers auch belohnt und gewürdigt, was durch die Vielzahl an Auszeichnungen und die Anerkennung ihrer Weine in verschiedenen Wettbewerben belegt wird. Diese Erfolge, wie z.B. zwei Landessiege, zwei Preise beim Salon Österreich und ein Sieg bei der Kleine Zeitung Weinkost, spiegeln die Qualität und das Engagement des Weinguts wider, erstklassige Weine zu produzieren.

Mit den anderen Winzern des Ortes verbindet Simon Engel die „TAU-Gruppe“, dessen Obmann er aktuell ist. Es handelt sich dabei um eine „Marketing-Gruppierung“ von zwölf Weinbauern, die traditionell immer im Herbst ihren „TAU-Burgunder“ bei einer gemeinsamen Veranstaltung präsentieren.

Ein weiteres Zeichen der Innovation am Weingut Engel ist die jüngste Erweiterung des Sortiments um einen eigenen Naturwein. Mit diesem Schritt beweist das Weingut erneut Offenheit für neue Entwicklungen und Trends, ohne dabei die eigene Hand-

schrift zu verlieren. Der Naturwein steht sinnbildlich für den respektvollen Umgang mit Natur, Handwerk und Herkunft.

Doch das Weingut Engel war in den vergangenen Jahren weit mehr als nur ein Ort für ausgezeichnete Weine. Zahlreiche kulturelle Veranstaltungen machten den Hof zu einem beliebten Treffpunkt für Genussmenschen. Besonders das bekannte Chillout-Fest lockte bis 2019 viele Besucher nach Pichla und verband Musik, Kulinarik und Wein in einzigartiger Atmosphäre. Mit viel Engagement wurde der Hof immer wieder zur Bühne für Begegnungen, Kultur und Lebensfreude.

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums gibt es auf dem Weinhof Engel aktuell eine besondere Ausstellung: Eine umfangreiche Rückschau auf zwei Jahrzehnte Familien- und Firmengeschichte zeigt prägende Momente, Entwicklungen und Erinnerungen aus den vergangenen Jahren in Form von Fotos, Videos, Infotafeln und Kunstinstallationen. Die Ausstellung ist Montag bis Samstag jeweils von 9 bis 17 Uhr frei zugänglich.

Bereits jetzt darf auch auf das nächste Highlight vorausgeblickt werden:

Am **11. Juli 2026** findet am Weingut Engel das Fest „**Wine & Feelgood**“ statt. Gäste dürfen sich dabei auf ein neues kulinarisches Konzept, stimmungsvolle Atmosphäre und natürlich hervorragende Weine freuen. ✨



Öffnungszeiten und Kontakt:
Restaurant Delikaterie
Freitag bis Dienstag und Feiertage
von 11 bis 22 Uhr,
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag
Tischreservierung unter 03159 / 44606
Kaiser Franz Josef Straße 5
8344 Bad Gleichenberg
www.delikaterie.at

Sommergenuss in der Delikaterie Bad Gleichenberg

Wenn die Sommerabende länger werden, die Temperaturen angenehm bleiben und die Terrasse der Delikaterie zum Treffpunkt für Genießer wird, beginnt in Bad Gleichenberg die schönste Zeit des Jahres.

Steakabende, ein exklusiver Wein und Eisgenuss aus der Region

Passend dazu lädt die Delikaterie Bad Gleichenberg heuer zu außergewöhnlichen Steakabenden ein. Jeder Abend steht unter einem eigenen kulinarischen Motto und entführt die Gäste in eine andere Geschmackswelt.

Am 3. Juli trifft bei „American meets Asia BBQ“ rauchiges BBQ auf asiatische Raffinesse – von Pulled Pork Bao bis zu außergewöhnlichen Chicken Wings.

Den Abschluss bildet am 7. August „Steak meets Mediterranean“, bei dem sommerliche Aromen von Lachssteak bis Lammkotelett den Geschmack des Südens auf die Teller bringen.

Köstliche Eisbecher zum Abkühlen

Für die passende Erfrischung sorgt dabei eine regionale Besonderheit: das Eis von Einfach Fitz aus Feldbach. Die per Hand hergestellten Eisspezialitäten, egal ob Kugleis oder Eisbecher, sind längst ein Geheimtipp für alle, die regionale Qualität und natürlichen Geschmack schätzen.

Gelber Muskateller Sonderedition Delikaterie

Ein weiteres Highlight ist der neue Gelbe Muskateller Delikaterie Edition. Gemein-

sam mit dem Weingut Walter Frauwallner aus Straden wurde ein exklusiver Ortswein Gleichenberg geschaffen, der speziell für die Gastronomiebetriebe der SHR-Gruppe abgefüllt wird.

Der fruchtige und elegante Gelbe Muskateller bringt die Charakteristik der Region ins Glas und passt hervorragend zu den sommerlichen Gerichten der Delikaterie.

So verbindet die Delikaterie Bad Gleichenberg regionale Produkte, hochwertige Kulinarik und entspannte Sommerabende zu einem Genusserlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte.



Fotos: Delikaterie

Steak-Abende 2026:

- Freitag, 3. Juli 2026
American meets Asia BBQ
- Freitag, 7. August 2026
Steak meets Mediterranean

Beginn ist jeweils um 17.30 Uhr.

Tischreservierungen unter:
Tel. 03159 / 44606 oder
Mail: office@delikaterie.at oder
auf der Homepage unter
www.delikaterie.at/tisch-reservieren/



Steiermark hat zwei neue Obsthöheiten

Das Obstand Steiermark hat zwei neue Regentinnen: Obstkönigin Hannah I. und Prinzessin Katharina. Die Krönung der beiden Majestäten erfolgte beim Apfelblütenfest in Puch bei Weiz.

Im Ob Apfel, Birnen, Erdbeeren, Holunder, Kirschen, Pfirsiche, Marillen oder Zwetschken – die Steiermark ist das Obstand Nummer eins in Österreich. Die neu gewählten Obsthöheiten werden ab ihrer Krönung zwei Jahre lang die Werbetrömmel für die Vielfalt der steirischen Früchte kräftig rühren – im Fokus stehen dabei auch veredelte Obstprodukte wie Fruchtsäfte, Moste und Edelbrände.

Königin Hannah I. heißt mit bürgerlichem Namen Hannah Schöninger und kommt aus Hönigstal (GU). Die 22-jährige Obstdachfrau hat die Höhere Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau (HBLA) Klosterneuburg absolviert und arbeitet neben ihrem Studium am elterlichen Familienbetrieb mit. Fundierte Fachkenntnisse und die Leidenschaft für die Obstproduktion und die Obstveredelung



Foto: LK Steiermark / Fuchs

machen sie zur perfekten Botschafterin für den steirischen Obstbau.

Über ihre künftige Aufgabe als Obstmajestät sagt Hannah: „Ich freue mich schon auf die ersten Auftritte. Ich möchte zeigen, wie viel Leidenschaft, Wissen und Verantwortung in unseren Lebensmitteln stecken und meine Begeisterung auf die Konsumenten übertragen.“

Prinzessin Katharina heißt mit bürgerlichem Namen Katharina Nestelberger, kommt aus Riegersburg und ist ebenfalls auf einem Obstbaubetrieb aufgewachsen.

Die 20-jährige Prinzessin hat mit ihrer Matura an der HTL Fürstenfeld eine technische Ausbildung abgeschlossen. Sie verbringt ihre Freizeit jedoch am liebsten im Obstdach, für sie ist die Landwirtschaft eine Herzensangelegenheit. Sie kann sich gut vorstellen, eines Tages den elterlichen Betrieb weiterzuführen. Als Obstdachzessin möchte sie die Wertschätzung für hochwertige, regionale Lebensmittel weiter stärken: „Heimisches Obst schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist auch sehr gesund. Diese Vorzüge möchte ich mit großer Leidenschaft vermitteln.“

Steiermärkische
SPARKASSE

Unser Land
braucht Menschen,
die an sich glauben.

Und eine Bank,
die an sie glaubt.

#glaubandich

steiermaerkische.at



Fotos: Bio-Modellregionen

Die Drehscheibe für Bio-Nahversorgung regional verbunden - einfach geliefert

Im Programm der „Ländlichen Innovationspartnerschaft - Zukunft der nachhaltigen Nahversorgung“ werden Möglichkeiten der Direktvermarktung in den Regionen Naturpark Almenland, Stadtregion Weiz und Vulkanland erarbeitet, die für eine starke regionale Lebensmittelachse in der Südoststeiermark sorgen soll. Dies erfolgt auf der tragfähigen Basis vielfältiger Vorprojekte und einer intensiven Kooperation unter Trägerschaft des Vereins der steirischen Bio-Modellregionen mit den Partnerorganisationen BIO AUSTRIA Steiermark, Naturpark Almenland und dem Steirischen Vulkanland.



Es gibt in der Steiermark bereits eine Vielzahl an regionalen Lebensmittelanbietern, die jedoch der breiten Bevölkerung über die Gemeindegrenzen hinaus kaum bekannt sind. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer überregionalen Suchplattform mit integrierten Logistiklösungen für Lebensmittel, um vorhandene Initiativen und bereits bestehende digitale und stationäre Geschäfte für regionale Lebensmittel bekannter zu machen.

Herzstück des aktuellen Projekts ist daher die Weiterentwicklung bestehender Angebote zu einer regionalen Such- und Vernetzungsplattform. Mit dieser „Drehscheibe“ werden in einem ersten Schritt die drei beteiligten Regionen vernetzt, um den hier lebenden Menschen einen möglichst unkomplizierten Zugang zu regionalen Lebensmitteln zu bieten.

wirten zu den Gastronomen, regionalen Händlern und Konsumenten zu bringen. So sollen insbesondere ressourcenaufwändige Leerfahrten vermieden werden, indem bäuerliche Zustellfahrten, gewerbliche Lebensmittelhändler oder Lieferdienste eingebunden werden.

Unterstützt wird dieses Ziel durch die Entwicklung von Auslieferungsmöglichkeiten, um auf möglichst effiziente Weise Produkte zuverlässig, schnell und möglichst direkt von den Land-

Auf dem Weg zu

100% BIO

100%
Miteinander

www.bio-modellregionen.at

steirische Bio-Modellregionen
BIO AUSTRIA
Steiermark



Kontakt
Biohof Steki
Fam. Kickenweiz
 8333 Riegersburg 64
 Tel. 0664 / 2453167
 biohofsteki@gmail.com
 www.biohof-steki.at

Bio aus echter Überzeugung

Der Betrieb von Familie Kickenweiz (Daniel und Stefanie mit Kindern und Eltern) liegt mitten im steirischen Vulkanland in der Marktgemeinde Riegersburg. Sowohl Hofstelle als auch die umgebenden Obstflächen sind wunderbar in Südwestlage ausgerichtet und stellen mit direktem Blick auf die benachbarte Riegersburg einen pittoresken Arbeitsplatz dar.

Seit vielen Generationen wird der Obsthof von Familie Kickenweiz bewirtschaftet, seit 2002 gesamtbetrieblich nach der Bio-Verordnung. Die Eltern von Daniel vollzogen die Umstellung aus tiefster Überzeugung, da sie den traditionellen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln im Obstbau nicht mehr weitertragen konnten.

Besonderes Augenmerk wird dabei auf Blühstreifen, Lavendel in den Baumreihen und Nützlingseinsatz gelegt. So wird auf natürliche Weise für zusätzlichen intensiven Beflug durch Bestäuber gesorgt.

Stefanie und Daniel haben 2021 übernommen und die Marke „Steki“ unter dem Motto „bio - regional - genießen“

entwickelt. Seit 2023 tragen sie auch stolz die Bezeichnung „Meisterbetrieb in Obstbau und -verwertung.“ Im Zuge der Meisterausbildung wurden auch wichtige Grundlagen zum Thema Verkostung vermittelt. Diese kann Daniel sehr nutzbringend bei Saftverkostungen wie etwa im Rahmen der Biomodellregion an der HLW in Feldbach verwerten. Dabei gibt er die Unterschiede zwischen verschiedenen Birnensorten und Varianten der Pressung an die Auszubildenden weiter.

Aktuelle Herausforderungen

Daniel Kickenweiz will auch die Herausforderungen nicht verschweigen, vor denen alle Betriebe in dieser Sparte stehen: Durch den Klimawandel wird die Obstproduktion zunehmend schwieriger. Die Palette an Wetterkapriolen reichte in den letzten Jahren von Frostschäden bis hin zu totalen Ernteaussfällen, Wassermangel in den

Kulturen und großem Schadhagel. Als sehr spezifisches Hindernis ist zu beobachten, dass kaum neue Obstsorten auf den Markt kommen, die auch unter den veränderten Bedingungen in der Region produzierbar sind. Auch das Auftreten immer neuer Schädlinge und Krankheiten sorgt für zunehmend größere Herausforderungen. Der Arbeitskräftemangel, vor allem zu den saisonalen Arbeitsspitzen, ist in vielen Branchen der Landwirtschaft bereits ein Dauerzustand.

Perfekte Ergänzung

Dennoch sieht sich der Betrieb Kickenweiz als Vorreiter für eine nachhaltig erfolgreiche biologische Bewirtschaftung und gutes Beispiel für angewandte Kreislaufwirtschaft. Vor allem das Zusammenspiel von Obstbau und Legehennenhaltung ist hier hervorzuheben. 3.000 Hennen genießen ihren Auslauf auf über 5 ha bepflanzter Fläche. Dadurch werden ideale natürliche Gegebenheiten wie im ursprünglichen Lebensraum der Hühner geschaffen: Sie sind bekanntlich Waldrand-Bewohner und bevorzugen Flächen mit genügend Deckungsmöglichkeiten, um ungestört scharren zu können

- natürlich mit direktem Blick auf die Riegersburg. Sie sind für die Familie dabei strenge Beobachter und gleichzeitig lustige Unterhalter bei der Obstgartenpflege. Nur mit dem Hühnermist von den Stallflächen werden die von der Hofstelle entfernten Anbauflächen gedüngt.

Breites Sortiment

Das Direktvermarktungs-Sortiment stellt sich entsprechend der Betriebsstruktur sehr umfangreich dar: Frischobst mit diversen Sorten von Äpfeln und Birnen, rote Ribisel, Pfirsiche, Weichseln und neuerdings auch Erdbeeren. Zum Verkauf auch außerhalb der Haupterntezeit stehen Eier, Nudeln, diverse Säfte, Fruchtaufstriche, Dinkelmehl und -reis, Sonnenblumenöl sowie Dörrobst bereit.

Das aktuellste Projekt sind Bio-Suppennudeln mit besonders hohem Ei-Anteil und bestem Hartweizengrieß. Die Kunden loben dabei den intensiven Ge-

schmack, die schöne goldene Farbe und die perfekte Konsistenz in jeder Suppe.

Die CO²-neutrale Selbstbedienungshütte (PV-Anlage mit integriertem Speicher) ist täglich von 6 - 22 Uhr geöffnet. Sie befindet sich unmittelbar bei den Obstanlagen am Hofberg (Einfahrt beim Seebad). Zusätzlich erfolgt der Verkauf im umliegenden Lebensmittelhandel und an regionale Gastrobetriebe. Weitere Einkaufsmöglichkeiten gibt es in diversen Selbstbedienungsläden in der Region und beim jährlichen „Hofbergeln“ am ersten Oktober-Wochenende. 🌱



Weitere Bio-Eierproduzenten

Biohof Familie Grain
 Gossendorf 41, 8330 Feldbach
 Hofladen, Bauernmarkt Feldbach, Mein Bauernladen, Landkauf Bund
 0664 / 2347857, biohof-grain@aon.at

Johann Pscheiden
 8324 Kirchberg an der Raab 41
 Hofladen
 0664 / 276 15 61, 03115 / 3941,
 bio-pscheiden@gmx.at

Bernadette Schober
 Mettersdorf 9, 8093 St. Peter am Ottersbach
 Ab Hof-Verkauf
 0650 / 316 73 39, mail@voibio.at

Aschbuch 70 Biohof
 Petersdorf I 70, 8350 Fehring
 Samstagsmarkt Fehring
 0664 / 5117074, christine.kahr1@A1.net

Andershof
 Oberstorcha 44, 8341 Paldau
 Ab Hof, Vega-Markt Feldbach
 0680 / 2012237, office@andershof.at



FEST DER SINNE

5. JULI 2026 | SCHLOSS KORNBERG



Ein Tag voller Spitzenküche, Musik und Solidarität zugunsten der Österreichischen Krebshilfe.

Tickets unter office@schlosskornberg.at



Mehr Informationen zum Charity-Event unter schlosskornberg.at



Charity-Event: „Fest der Sinne“ auf Schloss Kornberg

Am Sonntag, den 5. Juli 2026, wird Schloss Kornberg zum Treffpunkt der österreichischen Spitzenkulinarik: Beim „Fest der Sinne“ kommen renommierte Köche, Winzer und Genussmenschen zusammen, um gemeinsam ein außergewöhnliches Charity-Erlebnis zugunsten der Österreichischen Krebshilfe zu schaffen.

Das Event ist Teil des österreichweiten Projektes „Köche kochen für die Krebshilfe“ von Initiatorin Renate Zierler und bietet Besuchern die seltene Möglichkeit, zahlreiche Spitzenköche, exklusive Genussstationen und besondere Geschmackserlebnisse an einem Ort zu erleben – eingebettet in das einzigartige Ambiente von Schloss Kornberg.

Vor Ort erwartet die Gäste:

- Spitzenköche aus ganz Österreich
- exklusive Genuss- und Verkostungsstationen
- hochwertige Produzenten und Partner
- außergewöhnliche Kulinarik in einzigartigem Ambiente
- ein Charity-Event der besonderen Art

Fotos: Fleischhof Raabtal, Weizer Genuss Manufaktur



Zwei starke Namen, eine gemeinsame Zukunft

Manche Wege führen einfach zusammen - besonders dann, wenn Werte, Qualität und Herkunft dieselbe Sprache sprechen. So geschehen im Raabtal.

Mit der Übernahme der **Weizer Schafbauern** durch den **Fleischhof Raabtal** beginnt ein neues Kapitel. Unter dem neuen Namen **Weizer Genuss Manufaktur** wird der traditionsreiche Standort weitergeführt - mit einem klaren Versprechen: Die Produkte, die Qualität und die persönliche Beratung bleiben unverändert.

Was sich verändert, ist die Stärke dahinter. Denn mit dem Fleischhof Raabtal entsteht eine Verbindung, die für noch mehr Vielfalt, noch mehr Kompetenz und noch mehr Genuss steht.

Werksverkauf, der mehr kann

Beide Standorte bleiben das, was sie immer waren - Orte des Vertrauens, des persönlichen Kontakts und echter Lebensmittelqualität.

In den Werksverkäufen wird Einkauf zum Erlebnis:

- hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger
- ehrliche, nachvollziehbare Herkunft
- persönliche Beratung mit Fachwissen und Handschlagqualität

Hier wird nicht einfach verkauft - hier wird zugehört, empfohlen und individuell betreut.

Mehr Auswahl - mehr Möglichkeiten

Die neue Verbindung bringt spürbaren Mehrwert für Kunden:

- In der Weizer Genuss Manufaktur gibt es ab sofort auch Schweine- und Rindfleisch.
- Im Werksverkauf des Fleischhofs Raabtal erweitert sich das Sortiment zusätzlich um Lammfleisch sowie ausgewählte Schafmilchprodukte.

Damit wachsen die Angebote an beiden Standorten zusammen - und bieten eine einzigartige Vielfalt regionaler Spezialitäten aus einer Hand. Ob für den täglichen Einkauf, bewussten Genuss oder größere Mengen: Vom kleinen Bedarf bis zur Großbestellung ist alles möglich.

Echter Mehrwert für den Kunden

Was Kunden besonders schätzen:

- ein breites, abgestimmtes Sortiment
- gleichbleibend hohe Qualität



- persönliche Ansprechpartner vor Ort
 - individuelle Lösungen - von Alltag bis Gastronomie
- ...und vor allem: Das gute Gefühl zu wissen, woher die Produkte kommen.

Regional. Persönlich. Gewachsen.

Die Weizer Genuss Manufaktur und der Fleischhof Raabtal zeigen, wie aus Tradition Zukunft entsteht - ohne dabei die eigenen Wurzeln zu verlieren.

Zwei Namen bleiben. Der Genuss wächst. Und der Kunde gewinnt.



ANZEIGE



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 Abonnementierung wird automatisch jährlich verlängert, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich (via E-Mail oder auf dem Postweg) widerrufen wird.





Fotos: Verband der Köche Steiermark

Mehr Infos auf
<https://vko.at/bundeslaender/steiermark>

Früh übt sich, wer ein Meister werden will!

Entdeckungsreise in die Welt der Kulinarik

Das Konzept steirische Miniköche...

... ist ein begeisterndes und pädagogisch wertvolles Konzept, das Kinder im Alter von 8-12 Jahren spielerisch und kreativ an die Welt der Kulinarik, gesunde, nachhaltige Ernährung und Tischkultur heranführt und sensibilisiert. Der Spaß am Experimentieren mit Aromen und Texturen soll dabei nicht zu kurz kommen.

Mit frischen Zutaten von heimischen Produzenten werden Kochtechniken, „Slow Food“ und lebenspraktische Kompetenzen vermittelt.

Projekttablauf

Während der Projektzeit von zwei Jahren (jeweils September bis Juni an einem Samstag im Monat) werden die Miniköche einen Workshop-Vormittag absol-



vieren. Inhalte aus der Küche, Servicekultur, Lebensmittelkunde, Ernährungslehre, auch eine Ernährungspädagogin steht den Kids zur Seite, werden von Top Köchen und Fachleuten aus der Gastronomie zusammengestellt. Die Treffen finden in ausgewählten Partnerbetrieben statt. Exkursionen bei heimischen, regionalen Produzenten und Marktbesuche auf den Grazer Märkten runden das Angebot ab.

Abschluss

Der Kurs wird nach zwei Jahren mit einer kleinen Abschlussprüfung beendet. Weiters gestalten die Kinder mit Unterstützung von unseren Profis am Ende eines jeden Workshopjahres einen kulinarischen Abend für die Eltern. „Last, but not least“ gibt es noch ein „Miniköche Kochclub“ Zertifikat.

Pro Ausbildungszeitraum wird mit ca. 20 Kindern aus Volks-, Mittelschulen und Gymnasien gearbeitet.

Schirmherr

Die Mini-Koch-Gruppe soll von einem Schirmherrn begleitet werden, der sich mit einem Sponsoringbetrag beteiligt und das Gesicht der Gruppe ist.

Partnerbetriebe

Um unseren Miniköchen die Welt der Kulinarik näherzubringen, braucht es Gastronomie und Lebensmittel produzierende Betriebe, die das Projekt unterstützen und einen Einblick hinter die Kulissen gewähren.

Marketing

Mach Werbung für uns, lautet das Motto. Es wird für eine möglichst hohe Präsenz der Partnerbetriebe in allen den Miniköchen zur Verfügung stehenden Medien und Netzwerken gesorgt.

So schaffen Unterstützer eine Umgebung, in der Kinder nicht nur die Grundlagen des Kochens erlernen, sondern auch Verständnis und Begeisterung für die kulinarische Vielfalt entwickeln können. 🍴

Inhalt

- Lebensmittelkunde,
- Kochtechniken
- Dekoratives Anrichten
- Hygiene in der Küche
- Sensorik
- Kochen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln
- Tischkultur
- Service - Eindecken und Tischgestaltung
- Servieren von Speisen und Getränken
- Grundlagen des Mixens von alkoholfreien Getränken
- Umgangsformen im Restaurant
- Ernährungslehre





Die Vifzack-Bestplatzierten: Michael Windberger (Platz 3), Maria Bernhart (Platz 2), Lisa-Marie Gollowitsch (Platz 1), Samuel Friesinger (Platz 3), Daniel Konrad (Platz 3)



Fotos: LK Steiermark / Fuchs

Agrarinnovationspreis „Vifzack 2026“

Gewinner des diesjährigen Innovationspreises „Vifzack“ der Landwirtschaftskammer ist **Lisa-Marie Gollowitsch aus Markt Hartmannsdorf** mit ihrem Projekt „Patenhuhn“. Sie organisiert neben Schule am Bauernhof, Korbflecht-Kursen und Kinder-Feiern neuerdings auch Veranstaltungen wie „Krimi im Heu“.

Der großartige zweite Platz ging an **Maria Bernhart aus Eibiswald** mit dem Projekt „Steirische Physalis von B&B Raritäten“.

Drei beeindruckende dritte Plätze erreichten **Michael Windberger aus Schladming** mit „Garten am Berg“, **Samuel Friesinger aus Fehring** mit dem Projekt „Alten Rassen, bunte Bentheimer“ und **Daniel Konrad aus Deutschlandsberg** mit seiner Umsetzung von „Schilcherland-Pilze im Schloss Frauental“.

Der Jurypreis ging an **Familie Krois-**

leitner aus Rettenegg mit dem Projekt „Schaufischzucht Kroisleitner“.

Innovationen am laufenden Band

„Die heimische Landwirtschaft bringt Innovationen am laufenden Band hervor. Damit treiben die steirischen Bauern den Fortschritt auf ihren Höfen voran und

machen ihre Betriebe zukunftsfit“, unterstrich Präsident Andreas Steinegger.

Auf den Punkt brachte es auch Vizepräsidentin Maria Pein: „Die Innovatoren auf den Höfen gehen mutige Schritte und begründen mit Feuereifer sowie viel Umsetzungswillen neue Aktivitätsfelder.“



LÖSUNGEN wo andere
PROBLEME sehen

Auf zu deinem www.tischler.at in der Nähe!



Handwerk



Foto: Pixabay



Fotos: Lienhardt, kleiner Spuck, Paar van der Velden

50 Jahre Rohani



Die Geschichte von Rohani beginnt 1959, als Huschang Rohani als 19-Jähriger aus dem Iran nach Graz kommt, um Geologie, Mineralogie und Petrografie zu studieren. 1966 heiraten Huschang Rohani und Bodil Rohani, eine gebürtige Dänin, in Kopenhagen und Bodil zieht frisch vermählt als 22-Jährige nach Graz. Es folgen drei Kinder: 1969 Neysan, 1971 Pujan (beide noch in Dänemark geboren) und Kian 1984. Neysan betreibt heute einen online Handel mit Kelims und Kian lebt und arbeitet im Investment in den USA. Während des Studiums entdeckt Huschang Rohani den Handel mit hochwertigen Teppichen - 1976 gründet er das Unternehmen.

Ein entscheidender Wendepunkt folgt 1981: Auf Schloss Kornberg findet die erste Teppichausstellung statt. Was als kurzfristige Präsentation in wenigen Räumen beginnt, entwickelt sich zu einem Fixpunkt weit über die Region hinaus - und zu jenem besonderen Ort, an dem Einkauf, Handwerk, Beratung und Schlossatmosphäre bis heute zusammenfinden. Tradition, Qualität und besondere Meilensteine Rohani hat sich in fünf Jahrzehnten als Spezialist für handgeknüpfte Teppiche, Kelims und Maßanfertigungen etabliert. Zu den Meilensteinen zählen 1997 die Präsentation des damals feinsten Seidenteppichs der Welt (mit 7-9 Mio. Knoten/m²) auf Schloss Kornberg ebenso wie außergewöhnliche Sonderanfertigungen für repräsentative Orte wie z.B. 2003 den größten jemals gelieferten Teppich aus dem Hause Rohani für das Stift Admont.

„Ein Teppich ist für uns nie bloß Ware, sondern immer auch Handwerk, Herkunft und Beratung. Genau das unterscheidet uns - damals wie heute“, sagt Pujan Rohani, der seit 2025 das Familienunternehmen in zweiter Generation führt. Der studierte Betriebswirt und Unternehmensberater bringt internationale Erfahrung mit und entwickelt Rohani am Standort Schloss Kornberg gezielt weiter - mit Designmarken, Maßanfertigungen, wachsendem Online-Angebot und einem klaren Fokus auf Sichtbarkeit bei neuen Kundengruppen.

Trotz digitaler Erweiterung bleibt der persönliche Kontakt zentral: Kunden können Teppiche zuhause probieren, sich vor Ort beraten lassen oder Serviceleistungen wie Reinigung und Restaurierung in Anspruch nehmen. „Wir wollen zeigen, dass Tradition nichts Verstaubtes ist. Wer heute einen Teppich kauft, sucht Qualität, Charakter und Vertrauen - und genau dafür soll Rohani auch in Zukunft stehen“, so Pujan Rohani. ✨

Europas größte Teppichausstellung

Das Familienunternehmen Rohani präsentiert auf Schloss Kornberg rund 2.000 lagernde Teppiche und Kelims. Direkte Beziehungen in die Herstellerländer sowie persönliche Beratung, Reinigung, Restaurierung und Vor-Ort-Service gehören zur Firmenphilosophie. Mit der Übernahme durch Pujan Rohani in zweiter Generation verbindet das Jubiläumsjahr 2026 Tradition, unternehmerischen Mut und eine klare Neuausrichtung für neue Zielgruppen.



Pujan Rohani

- geb. 19. April 1971 in Kopenhagen
- 1989-1991: Arbeit im Sicherheitsbereich in Haifa, Israel
- Sprach-Studium und Abschluss in BWL (MBA in General Management) sowie Uni-Lehrgang in Krisen- und Katastrophenmanagement
- Arbeit im Sicherheitsbereich, in der Modebranche und Hotellerie, 2012 zurück ins Familienunternehmen.
- Heute ehrenamtlich Sanitäter und Einsatzfahrer beim Roten Kreuz (Ortsstelle Lannach)
- Aktiver Kampfsportler (Karate, Schwarzgut)
- Sprachen: dänisch (Muttersprache), persisch (2. Muttersprache), deutsch, englisch, italienisch, kroatisch

Modernes Design in Verbindung mit exklusiven Teppichen.



feiert Jubiläum



Vater und Söhne: Neysan, Huschang und Pujan Rohani



Design-Award für ein Rohani-Teppichmuster, sichtbar gemacht auf einem Smart.



Ein 10 x 4 Meter großer Tollar-Teppich für das Stift Admont

Fotos: Rohani, pixabay, Lienhardt



kleine:r Spuck als weiche Begleiter

Was als persönliche Erfahrung begann, ist heute ein Herzensprojekt dreier Schwestern: Mit der lieblich geführten Marke „kleine:r Spuck“ entstehen qualitätsvolle Stofftücher, die Babys fürsorglich begleiten.

von Christian Knittelfelder



Manchmal entspringen die schönsten Ideen mitten im Familienalltag. So auch bei der „kleine:r Spuck“, wo der Stoff für eine gemeinsame Vision geschneidert wurde: Jasmin, Bianca und Anja sind überzeugt, dass für die Kleinsten nur das Beste gut genug ist.

Der Ursprung liegt in Jasmins eigener Erfahrung als Mama von kleinen „Spuckkindern“. Sie weiß aus erster Hand, wie

unverzichtbar saugfähige, pflegeleichte, langlebige und hochwertige Stofftücher im Alltag sind – und wie schön es ist, wenn sie gleichzeitig kuschelig weich und ein echter Hingucker sind.

„Bei uns zuhause hießen sie immer „Mausis“, erzählen die originellen Geschwister. „Sie waren Trostspender, Einschlafhilfe und treue Begleiter über das Babyalter hinaus.“

Seit Anfang 2025 fertigen die Schwestern ihre Schmusetücher in Kirchbach und St. Stefan im Rosental aus zertifizierter Bio-Baumwolle. Rund 1.500 Tücher haben bereits als liebevoll verpackte Dreier-Sets ihren Weg zu Familien gefunden.

Jeder einzelne Arbeitsschritt erfolgt in feinsten Handarbeit – vom sorgfältigen Fäden ziehen, geraden Zuschnitt über das Säumen und Nähen bis hin zum



...die Harmoniegeberin



...die Schneiderin



...die Markenbotschafterin

Fotos: kleiner Spuck, Schmidt



Für zarte Momente im Leben.
Als Alltagsbegleiter,
Trostspender, Schmusetuch.
Wir schaffen Begleiter mit Herz,
handgemacht und bewusst.



kleinerspuck.com
schneiderei@jassis.at



Bügeln bei 180 Grad, wodurch die Tücher keimfrei verpackt werden können. Selbst kleinste Stoffreste werden möglichst weiterverarbeitet, denn Nachhaltigkeit ist für die Gründerinnen gelebte Verantwortung. Jede Schwester bringt dabei ihre eigenen Stärken ein: Jasmin, seit 2011 Inhaberin von „Jassis Plissee & Mode“ in Kirchbach, verantwortet die präzise Endverarbeitung. Kreativgeist Bianca kümmert sich um Marketing

und Onlineshop, während Volksschullehrerin Anja mit Fingerspitzengefühl die ersten Verarbeitungsschritte der Stoffe übernimmt.

„Schwestern können schon gut streiten, versöhnen sich aber genauso schnell wieder“, erzählt Bianca schmunzelnd – und genau diese Offenheit macht ihre Zusammenarbeit so charmant. Mit viel Liebe zum Detail entstehen handgefertigte

Stofftücher, die Kinder viele Jahre sanft umschmeicheln. Nicht umsonst wurde die Idee heuer sogar mit einem Produktinnovationspreis ausgezeichnet. Das Wohl der Babies und das Praktische für die Eltern stehen für das Dreiergespann im Mittelpunkt. Hier führt ein erster Faden mit viel Hingabe zur Kollektion „kleine:r Spuck“ zusammen – sanfte Alltagsbegleiter, die immer zur Stelle sind, wenn man sie braucht. ✨

Eine GUSSGALERIE

die Geschichten
erzählt...

von Christian Knittelfelder



Schon der Weg in den Garten von Josef Hackl lässt erahnen, dass hier kein gewöhnlicher Handwerker arbeitet. Zwischen Natur und Werkstatt kündigt eine metallene „Blume“, die sich beim Ankommen sinnbildlich öffnet, die kreative Handschrift ihres Schöpfers an. Wer eintritt, betritt eine kleine Welt, in der Technik und Emotion ineinandergreifen - und aus rohen Materialien Gusswerke mit Charakter entstehen.

Der gelernte Schlosser und Konstrukteur Josef Hackl ist Autodidakt in der Metallgestaltung. Vor rund zehn Jahren begann er mit ersten Gussarbeiten und entwickelte seither eine eigene Formsprache zwischen Handwerk und Kunst. Heute fertigt der 50-Jährige in seiner „Gussgalerie“ Skulpturen, die weit über klassische Dekoration hinausgehen: Sie erzählen Geschichten, halten Erinnerungen fest und werden zu lebensächtigen Symbolen.

In Mühldorf (Gemeinde Feldbach) entsteht in einem unscheinbaren Werkraum eine außergewöhnliche Welt aus Metall, in der persönliche Geschichten, Handwerk und künstlerische Vision zu bleibenden Skulpturen verschmelzen.

Ob gegossene Glücksbringer, maßgeschneiderte Geschenke oder komplexe Auftragsarbeiten - jedes Stück beginnt mit einer Idee. Dahinter stehen Menschen, die sich für einen besonderen Anlass Gedanken gemacht haben - etwa für eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Firmenehrung oder einen anderen bedeutenden Lebensmoment. „Ich greife persönliche Geschichten auf, übersetze sie in Formen und gieße sie in Metall“, beschreibt Hackl seine Tätigkeit.

Die Umsetzung erfolgt in präziser Handarbeit und Nachbearbeitung. Durch Schweißen, Kanten und Schleifen werden aus einfachen Ausgangsmaterialien detailreiche Objekte, bei denen die handwerkliche Fertigung bewusst sichtbar bleiben darf. Besonders fasziniert zeigt sich Hackl von individuellen Formen: vom dynamischen Fußball über die symbolische Weltkugel bis hin zum filigranen Notenschlüssel. Auch Segelschiffe, Musikinstrumente und abstrakte Figuren entstehen in seinem Atelier.

Traditionelle Verfahren wie Zinn- und Wachs-Verfahren verbindet er mit moderner 3D-Druck-Technik und einer selbst gebauten Vakuumgussanlage. Verarbeitet werden u.a. Zinn, Aluminium und Bronze bei Tem-

Fotos: Hackl, Knittelfelder



peraturen von über tausend Grad. Jeder Schritt erfordert Erfahrung, Geduld und ein tiefes Verständnis für das Material.

Doch nicht jedes Projekt gelingt auf Anhieb. „Manchmal muss man auch von vorne beginnen“, sagt Hackl über den Prozess. Genau darin liegt jedoch auch die Stärke seiner Arbeit: im Experimentieren, im Scheitern und im erneuten Formen.

So wird Metall in seinem Schaffen zur lebendigen Skulptur - als Träger von Emotion, höchster Wertschätzung und zeitloser Präsenz für die Ewigkeit. Wer hier ein Geschenk sucht, findet kein Produkt von der Stange, sondern ein Unikat, das berührt und als Verbindung bleibt.

www.gussgalerie.at



Für eine
Zeit aus

SAND geformt

von
Christian Knittelfelder

Marina Hatzl ist eine international tätige Sandskulpturen-Künstlerin. Aus verdichtetem Sand formt sie monumentale Werke, die oft mehrere Meter hoch werden und trotz ihres fragilen Materials mit beeindruckender Detailtiefe überraschen.

 Hatzl_creations
marinabudkeeva

Man versucht sich selbst die letzten Sandkörner aus den Augen zu reiben - denn es ist kaum zu glauben, was die sogenannten „Carver“, also Sandkünstler, aus bloßem Sand erschaffen können. Eine davon ist Marina Hatzl, die durch ihre Familie einen starken Bezug zu Tieschen aufgebaut hat. Als Marina Budkeeva 1980 in Moskau geboren, zog sie 2010 der Liebe wegen in die Steiermark.

Schon im frühen Alter entdeckte sie eine Faszination zur dreidimensionalen Gestaltung. Nach ihrem Journalismusstudium folgte sie ihrer kreativen Leidenschaft und begann sich intensiver mit der Bildhauerei zu beschäftigen. Durch Kurse, Experimente sowie die Teilnahme an Eis-, Schnee- und Sandskulpturenwettbewerben entwickelte sie Schritt für Schritt ihren eigenen Stil.

Heute blickt sie auf über 15 Jahre Erfahrung im Umgang mit diesen wandelbaren Materialien zurück, die selbst im fertigen Zustand äußeren Einflüssen wie Wind, Regen und Temperaturschwankungen ausgesetzt sind und daher einer regelmäßigen Pflege sowie Befeuchtung bedürfen. Doch genau das ist Teil des Konzepts - die Kunst existiert nur im Moment. „Ich mag diese Zerbrechlichkeit und finde es sehr spannend, etwas Vorübergehendes zu schaffen. Der Prozess ist eine Erinnerung daran, wie vergänglich alles ist, worauf wir uns sonst gewöhnlich verlassen“, erzählt sie.

Die Technik, mit der Hatzl arbeitet, nennt sich „Sandcarving“. Dabei wird Sand mit Wasser vermischt und stark verdichtet, bis ein stabiler Block entsteht. Dieser



Fotos: Marriott, van der Velden, Hatzl



wird aus einer Form gelöst und anschließend von oben nach unten präzise herausgearbeitet mit Schaufeln, Spachteln und feinen Messern. So entstehen detailreiche Skulpturen mit Silhouetten und Schatten, die oft mehrere Meter groß sind. Die größte

Herausforderung liegt in der Statik: „Bei Sandskulpturen kann nichts überhängen keine ausgestreckten Arme, keine auf dünnen Beinen stehenden Tiere.

Man muss daher immer Lösungen finden, wie man Motive realistisch darstellt und gleichzeitig die Schwerkraft berücksichtigt.“ Dennoch kommt es vor, dass Werke zusammenbrechen, wenn zu viel Sand von unten entfernt wurde.

Hatzl ist regelmäßig Teil internationaler Sandskulpturen-Ausstellungen, bei denen Künstler gemeinsam eindrucksvolle Themenwelten erschaffen. Zu ihren Fixpunkten zählen Prora auf Rügen, das Schloss Warmelo in Holland sowie Travemünde an der Ostsee, wo sie unter anderem an einer „Madagascar“-Skulptur beteiligt war. Weitere Stationen führten sie auch schon nach Portugal, in die Türkei, die Schweiz und nach Bulgarien.

Marina Hatzl verbindet technisches Können mit gefühlvoller Sensibilität. Ihre Skulpturen zeigen, wie aus einem scheinbar alltäglichen Material beeindruckende Kunst entstehen kann, die - wie ein Fußabdruck am Meeresstrand - nur für einen begrenzten Zeitraum existiert und gerade dadurch ihre besondere Wirkung entfaltet. ✨





Dachsanierung vom Profi: Wer rechtzeitig saniert, spart Geld

Ihr Dach schützt Ihr Haus jeden Tag vor Wind, Wetter und Hitze. Doch kein Dach hält ewig. Wird zu lange gewartet oder nur oberflächlich saniert, werden aus kleinen Schäden schnell große Kosten. Oft unbemerkt - bis es plötzlich teuer wird.

Damit Ihnen das nicht passiert, setzen wir bei PAAR auf ehrliche Beratung und nachhaltige Lösungen. Keine unnötigen Arbeiten. Keine Schnellschüsse. Sondern Sanierungen, die langfristig Sinn machen.

Wann ist eine Dachsanierung sinnvoll?

Eine Sanierung ist oft empfehlenswert, wenn:

- das Dach 30 Jahre oder älter ist
- immer wieder kleine Schäden auftreten
- eine Photovoltaik-Anlage geplant ist
- die Dämmung veraltet ist
- Heiz- und Energiekosten hoch sind

Früh geplant ist eine Sanierung meist deutlich günstiger als eine teure Notlösung nach einem Schaden.

Immer wieder dieselben drei Fehler

Und genau diese führen dazu, dass Hausbesitzer doppelt zahlen - obwohl es vermeidbar wäre.

1. Nur das Sichtbare sanieren: Neue Ziegel oder Dachplatten allein reichen oft nicht. Schäden in der Unterkonstruktion oder nasse Dämmung bleiben unentdeckt - und verursachen später hohe Kosten.

2. Schwachstellen bei Anschlüssen unterschätzen: Kamine, Dachfenster, PV-Anlagen & Co. sind besonders sensibel. Unsachgemäße Übergänge führen zu Undichtigkeiten.



Fotos: Paar

3. Zu lange warten: Feuchtigkeit breitet sich langsam, aber konstant aus. Die Folgen: Bauschäden, schlechtes Raumklima und Wertverlust der Immobilie.

So arbeiten wir bei PAAR:

- ehrliche, persönliche Beratung
- saubere, fachgerechte Ausführung
- hochwertige Materialien
- transparente Angebote
- langlebige Lösungen

Unser Fazit

Ein gut saniertes Dach hält Jahrzehnte. Eine halbherzige Lösung kostet oft doppelt. Lassen Sie Ihr Dach von Profis prüfen, bevor kleine Probleme zu großen Kosten werden und vereinbaren Sie jetzt Ihren kostenlosen Beratungstermin!

FELDBACH

HARTBERG

WOLFAU

PAAR

SPENGLEREI-DACHDECKEREI

WIR SORGEN FÜR DIE DÄCHER VON MORGEN

Infos & Beratung unter:

03152/2339-0

www.paar.co.at

Tourismus



Foto: Steiermark Tourismus / Kubanek



Fotos: Rogner Bad Blumau, Steiermark Tourismus / photo-austria.at, Stadtmaking Fürstentum, Thermen- & Vulkanland / Eisenberger



Auf in einen einzigartig schönen Sommer im Steirischen Vulkanland!

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah liegt. Das Steirische Vulkanland ist voller Erlebnismomente, die nur darauf warten, entdeckt zu werden!

Willkommen auf der Vulkanland Route 66 - der Straße der Lebenslust, auf der über 70 besuchbare Manufakturen mit regionalen Spezialitäten und großem handwerklichen Geschick begeistern. Die Inwertsetzung des Lebensraumes und seiner Menschen, das Erkennen des Wertes im eigenen Tun, in Produkten und handwerklichen Fertigkeiten, ist das motivierte Credo im Steirischen Vulkanland.

Erlebnis-Hopping im Vulkanland

Die schier grenzenlose Innovationskraft entlang der 86 Kilometer langen Vulkanland Route 66 zeigt sich in heraus-

ragenden Erlebnismanufakturen und -einkaufsbetrieben und begeistert alle Sinne. Zahlreiche Höhepunkte laden zum Verweilen und Entdecken ein: von den Genussmärkten - dem Vulkanlandmarkt in Bad Gleichenberg und dem Fehringer Samstagsmarkt -, wo sich die gesamte Region an einem Ort verkosten lässt, bis hin zu den kulinarischen und handwerklichen Erlebnismanufakturen und -einkaufsbetrieben. Die Region ist dazu mit unzähligen kleinen Geheimtipps gesegnet.

Die „Vulcania 300 Radstrecke“ und Wandertouren auf den „Spuren der Vulkane“ schaffen gleichzeitig sportliche

Möglichkeiten dem eigenen Tempo angemessen in die Natur einzutauchen.

Auf dieser einzigartigen Route kann man der atemberaubenden Landschaft zu Fuß, per Rad oder mit dem Motorrad bzw. Auto intensiv und genussvoll nachspüren. Auffallende „Lebenslustzeichen“ entlang der „Straße der Lebenslust“ interpretieren und animieren zum Nachdenken, Nachfragen und Philosophieren: Vom aus dem Hut zaubern von Kulinariik bis zum „Küssen des Frosches“, hier kann einfach alles passieren - einfach ein bisschen Fantasie und Poesie zulassen.

Infos & Buchungen: www.visitroute66.at
www.vulkanland.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Das Land
Steiermark
Regionen

Kofinanziert von der
Europäischen Union



Fotos: pixelmaker, Lumikitt Photography, Vulkanland / Bergmann, florphotography, Friedl



Der UNESCO Biosphärenpark ist Rückzugsort für die Natur und bietet zugleich Raum für Erholung und bewusstes Erleben.



Genussvolle Vulkanland Route 66 am Fehringer Samstagsmarkt - Samstagvormittag regional einkaufen, frühstücken und brunchen.



Ein Besuch am Vulkanlandmarkt am Freitagabend in Bad Gleichenberg spiegelt die hohe Qualität der Kulinariik in der Region wider.



Sehen, probieren, begreifen und genießen. Bei der Handwerksmanufaktur „Wollgenuss“ in Edelsbach ist der Name Programm.

1 HANDWERKS-BETRIEBE ERWEITERN DAS TOURISTISCHE ANGEBOT DER REGION

Erlebnis buchen: Auf der Vulkanland Route 66 können Besucher bei Führungen selbst Teil des Schaffensprozesses werden - **54 Erlebnismanufakturen in der Kulinariik, 11 Erlebnismanufakturen im Handwerk und 19 genussvolle Erlebniseinkaufsbetriebe!**

2 EVENTS NICHT VERPASSEN - FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA

www.facebook.com/SteirischesVulkanland
www.instagram.com/steirisches_vulkanland

3 AKTIVE BEWEGUNG MIT GENUSS UND NATUR IM GLEICHKLANG

„Bewegende“ Tipps:

- Der längste Radrundweg Österreichs: www.vulkania300.bike
- Das genussvolle Wanderwegenetz „Auf den Spuren der Vulkane“ begeistert mit unterschiedlichen Themenwanderungen.



Thermen-
& Vulkanland
Steiermark

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





Visualisierungen: Piber-Architektur, Foto: Parktherme Bad Radkersburg

Neuer Raum für Genuss und Wohlgefühl

„Eintauchen und aufleben“ - mit neuer kulinarischer Erlebniswelt setzt die Parktherme Maßstäbe für ganzheitliche Erholung.

Die Parktherme Bad Radkersburg geht den nächsten konsequenten Schritt in ihrer Weiterentwicklung: Mit der umfassenden Neugestaltung der Gastronomie entsteht im Sommer 2026 eine neue, moderne Erlebniswelt, die

Kulinarik als integralen Bestandteil des Thermenerlebnisses neu denkt.

Im Mittelpunkt steht dabei ein innovatives Frontcookingkonzept, das regionale Qualität, Leichtigkeit und zeitgemäßen Genuss vereint. Die Investition ist Teil

einer langfristigen Strategie bis 2030 mit einem Gesamtvolumen von rund 4,5 Millionen Euro - ein klares Bekenntnis zur nachhaltigen Stärkung des Standorts sowie zur engen Verbindung von Gesundheit, Genuss und regionaler Wertschöpfung. Architektonisch werden natürliche Materialien wie Holz und Stein, klare Linien und eine reduzierte, moderne Formsprache das neue Erscheinungsbild prägen.

Während der Bauphase sorgt ein durchdachtes Interimskonzept - mit mobilen Angeboten, Snackstationen und ergänzender Gastronomie - dafür, dass Gästen weiterhin ein qualitativ hochwertiges Angebot zur Verfügung steht. ➔



Steirische Volkspartei
Südoststeiermark

Entdecken. Genießen. Erleben.

Wir wünschen einen schönen Sommer!

Ihre Volkspartei Südoststeiermark



„Genießen Sie die einzigartige kulinarische Vielfalt, die herzliche Gastfreundschaft und die vielen Ausflugsziele unserer Region.“

BPO **Franz Fartek**, Landtagsabgeordneter



stvp.at



Rund um den buntesten Kirchturm der Welt zeigt sich die Erlebnis- und Einkaufsstadt an der Vulkanland Route 66 von ihrer schönsten Seite und macht Lust auf mehr.



Ob ein gemütlicher Nachmittagskaffee, ein erfrischender Aperitif oder ein genussvolles Abendessen unter freiem Himmel - in Feldbach erleben Sie pures Sommerfeeling im Herzen des Thermen- & Vulkanlandes.

Zwischen mediterranem Flair und gelebter regionaler Herzlichkeit begeistert Feldbach mit einem vielfältigen Kulturangebot, stimmungsvollen Open-Air-Veranstaltungen und zahlreichen besonderen Momenten für Groß und Klein. Ob entspannter Einkaufsbummel, laue Sommerabende



mit Musik oder kulinarische Genussmomente - hier wird der Sommer mit allen Sinnen erlebbar.

Willkommen im sommerlichen Feldbach - lebendig, genussvoll und voller Lebensfreude.

Mehr Infos: www.feldbach.gv.at





Thermenlandbus: die schnellste Direktverbindung in die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland Steiermark

Mit der schnellsten Verbindung entspannt ans Ziel

Der von ÖBB Postbus betriebene Thermenlandbus bringt Fahrgäste vom Wiener Hauptbahnhof (Internationaler Busbahnhof Wiedner Gürtel) direkt ins Herz

der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland. Der Bus ist damit die schnellste öffentliche Verbindung in die Region. Ab sofort kommt zudem ein Stockbus mit deutlich erweitertem Sitzplatzangebot und WC zum Einsatz.

„Der Thermenlandbus ist ein bewährtes, starkes Mobilitätsangebot. Gerade für Tourismusregionen wie das Thermen- & Vulkanland ist die direkte Anbindung an Wien ein echter Mehrwert“, sagt Alfred Loidl, Vorstand der Österreichischen Postbus AG. Das Angebot richtet sich an Tages- und Nächtigungsgäste ebenso wie an Pendler und alle, die entspannt, direkt und öffentlich reisen möchten. Finanziert wird der Betrieb überwiegend über Tarifeinnahmen, ergänzt durch Zuschüsse des Landes Steiermark.

Direkte öffentliche Anbindung als Erfolgsfaktor

Für das Thermen- & Vulkanland bedeutet die Direktverbindung eine gute öffentliche Erreichbarkeit. Gäste können sechs Thermen im Thermen- & Vulkanland Steiermark bequem, entspannt und umweltschonend erreichen - ein Aspekt, der im Tourismus wie im Ausflugsverkehr zunehmend an Bedeutung gewinnt.

„Für den Tourismus im Thermen- & Vulkanland, aber ebenso für die Menschen in der Region, ist dieses Angebot gelebte Realität und ein unverzichtbarer Bestandteil des öffentlichen Verkehrs. Davon profitieren Gäste, Pendler sowie die lokale Bevölkerung gleichermaßen“, so Philip Borckenstein-Quirini, Vorsitzender-Stellvertreter Thermen- & Vulkanland

Mit dem Mobilitätsangebot und den bequemen Bussen wird der Weg in die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland selbst Teil der Erholung.

Informationen zu den Verbindungen

Wochentags fährt der Bus zweimal täglich (Abfahrt 7:55 sowie 15:15 Uhr) von Wien über den Matzleinsdorfer Platz, die H2O Kindertherme, Heiltherme Bad Waltersdorf, Rogner Bad Blumau, die Thermenhauptstadt Fürstenfeld bis zum Thermenresort Loipersdorf. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen (Abfahrt 7:55 Uhr) wird das Angebot zusätzlich erweitert - dann fährt der Thermenlandbus auch nach Bad Gleichenberg und Bad Radkersburg. Informationen zur Verbindung auch unter www.thermenlandbus.wien

Foto: Thermen- & Vulkanland / Thomaser

Eintauchen & genießen



Thermen- & Vulkanland Steiermark

Im Thermen- & Vulkanland taucht man ein in inspirierende Natur, erfinderische Kulinarik und in belebendes Thermalwasser.

Genussvoll unterwegs

Paradiesische Wege führen im Südosten der Steiermark durch die sanfte Hügellandschaft. Die Region ist das ideale Ziel für Fahrradbegeisterte, Wanderer und Genießer. Auf jeder Tour warten herrliche Ausblicke, und die „Kulinarik der Erfinder“ verwöhnt die Gaumen mit kreativen Ideen und hervorragendem Geschmack. Ob Brettljause, Schokolade, Käse, Schinken oder Wein - hier findet jeder die passende Stärkung.

Losradeln & loswandern

6.000 Genuss-Kilometer und acht Genussradel-Touren bieten ganzjährigen Radelspaß für jeden Radfahrertyp. Auch für Genusswanderer öffnet sich eine Welt voller Entdeckungen: Die mit dem Österreichischen Wandergütesiegel zertifizierten Wanderdörfer zeigen, wie schön und facettenreich das Thermen- & Vulkanland ist: Kulinarisch auf dem Genussweg Zotter-Schleife in Riegersburg, aussichtsreich auf dem Wein-Erlebnis-Weg in Bad



ANZEIGE

Loipersdorf und hoch hinaus am Erlebnisweg der Sinne in Unterlamm.

Sommer, Sonne, Badespaß

Das Thermen- & Vulkanland belebt im Sommer alle Sinne. Aufregende Ferienprogramme und Wasserattraktionen sorgen bei den kleinen Gästen für unvergessliche Urlaubsmomente. Nach aktiven Stunden folgt wohltuende Entspannung in den mineralstoffreichen Thermalquellen der sechs Thermen der Region (Parktherme Bad Radkersburg, die Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen-Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort) - sie schenken neue Energie und beleben müde Muskeln. Für eine erfrischende Abkühlung sorgen zudem die Freibäder und Naturbadeseen der Erlebnisregion - darunter das Freibad Fürstenfeld, Europas größtes Beckenfreibad mit 23.000 m² Wasser- und 100.000 m² Liegefläche.

Faszinierende Ausflugsziele

Eine Gegend voller Glücksmomente: Zwischen Burgen und Schlössern entlang der Schloßerstraße, den Gläsernen Manufakturen der Vulkanland Route 66 und charmannten historischen Städten entfaltet

das Thermen- & Vulkanland seinen ganz besonderen Charme. In Fürstenfeld laden die „Langen Einkaufsdonnerstage“ von 21. bis 30. August zum entspannten Flanieren, Genießen und Verweilen ein. In Bad Radkersburg wird der Freitagabend (von 10. Juli bis 11. September) beim „Flanieren & RAdieren“ zum sommerlichen Treffpunkt mit Live-Musik, Thermenabenden und mediterranem Flair.

Zu schön, um nicht da zu sein!

Tipp: Buchen Sie ihr besonderes Urlaubserlebnis!

Ob Weinverkostung, Kräuterworkshop oder ein Picknick im Weingarten - die abwechslungsreichen Erlebnisse im Thermen- & Vulkanland versprechen Urlaub mit Tiefgang.



KONTAKT

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, GF Christian Contola

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



Fotos: TVB Thermen- & Vulkanland / Eisenberger, Carleito Photography, Kump Photography

45. THERMEN- & VULKANLAND WEINTAGE FEHRING 2026 31. Juli - 2. Aug.

FR. 31. JULI Eintritt VVK € 14,- AK € 18,-
19 UHR Einzug der Ehrengäste & Weinbauern anschließend Eröffnungsfeier & Dämmerchoppen mit der Stadtkapelle Fehring
21 UHR Tanz - Stimmung

Junge Paldauer 2 UHR Veranstaltungsende

SA. 1. AUGUST Eintritt VVK € 14,- AK € 18,-
18 UHR Einlass in das Weindorf
18.30 UHR Dämmerchoppen mit Hansi's Egerländer
21 UHR Tanz - Stimmung

ERST HELFER 2 UHR Veranstaltungsende

Vorverkaufskarten erhältlich bei Raiffeisenbank Fehring, Apotheke Fehring und Steiermärkische Sparkasse Fehring. Eine Veranstaltung der Initiative Fehring eGen und den Weinbauvereinen Klösch, St. Anna/A., Fürstenfeld, St. Peter/O., Riegersburg, Großwilfersdorf und Fehring.

Raiffeisenbank Region Fehring

ST. JOSEF APOTHEKE Fehring 03155 • 2356

Thermen- & Vulkanland Steiermark

FEHRING MACHT GLÜCKLICH.

SO. 2. AUGUST Eintritt frei
10 UHR Einlass in das Weindorf
10.30 UHR Weinschoppen mit der Stadtkapelle Fehring
15 UHR Nachmittagskonzert Musikverein Unterlamm

BRASS-Sound zum Tanzen 18 UHR Eintritt: ab 16 Uhr € 5,-

BRASS-Sound zum Tanzen 18 UHR Eintritt: ab 16 Uhr € 5,-
Im Weindorf am Hauptplatz! Taxis stehen zur Verfügung!



Foto: Gern Wolf

St. Stefan/R. eröffnete neues

Ein Park mit drei Erlebniswelten sorgt für jede Menge Bewegung.



SPORT-HIGHLIGHT

Inmitten der neu etablierten „Freizeitmeile“ - idyllisch zwischen Erlebniswelt und den Tennisplätzen gelegen - findet sich mit dem Bewegungspark ein sportliches Highlight, das österreichweit Maßstäbe setzt. Auf dem weitläufigen Areal bietet er professionelle Trainingsmöglichkeiten, die für alle Besucher kostenlos und jederzeit frei zugänglich sind.

Fotos: Harb, Lienhardt



In Kooperation mit der Firma Barzflex aus Niederösterreich entstand eine Anlage, die als eines der modernsten Outdoor-Sportzentren Österreichs gilt. Auf rund 500 m² entstand ein Areal, das nicht nur optisch ein Ausrufezeichen setzt, sondern St. Stefan im Rosental sportlich in eine neue Liga hebt.

Ein Park für alle Generationen

Das Projekt folgt der klaren Vision, Bewegung für alle Altersklassen kostenlos zugänglich zu machen. „St. Stefan im Rosental bewegt alle Generationen“ ist dabei nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Realität. Der neue Park kombiniert dabei unterschiedlichste Bewegungsangebote auf höchstem Niveau: Neben Calisthenics-Elementen für funktionelles Training mit dem eigenen Körpergewicht (Street-Workout) wurden auch Ninja-Module sowie Stationen zur Förderung von Koordination und Balance errichtet. Insgesamt wurde ca. 30 neue Geräte aufgebaut, die alle anhand eines QR-Codes am Gerät in ihrer Funktion erklärt werden.

Das Angebot richtet sich gezielt an alle Altersgruppen - von Kindern und

Jugendlichen bis hin zu Erwachsenen und Senioren. Ziel ist es, Bewegung im Alltag niederschwellig zu ermöglichen und gleichzeitig einen neuen, lebendigen Treffpunkt für die gesamte Bevölkerung zu schaffen.

Eröffnungsevent mit Ninja-Warrior-Champion

Am 19. Juni wurde die Anlage mit einem spektakulären Programm eröffnet. Der Schweizer Ausnahmeathlet und Ninja Warrior Champion Joel Mattli hat den Park offiziell eingeweiht.

In einem Mitmach-Event zeigte er, was auf den Geräten alles möglich ist und gab wertvolle Tipps aus erster Hand. „Was diesen Park so besonders macht, ist das Miteinander. Hier geht es nicht nur um Hochleistungssport, sondern um den Spaß an der Bewegung für wirklich Jeden“, betonte Bgm. Johann Kaufmann in seiner Eröffnungsrede.

Die Kosten in der Höhe von 250.000 Euro übernahmen die Gemeinde (100.000) und ein privater Sponsor (150.000). Die Bauzeit betrug überschaubare fünf Wochen.



ANZEIGE



Fotos: Hundertwasser Architekturprojekt, Thomaser

29 Jahre Rogner Bad Blumau und 85. Geburtstag des Thermengründers

Das Weltunikat Rogner Bad Blumau feierte kürzlich sein 29-jähriges Bestehen. Am 10. Mai 1997, pünktlich am Geburtstag von Gründer & Eigentümer Robert Rogner, genossen die ersten Gäste das märchenhafte Areal des größten bewohnbaren Gesamtkunstwerks, das in einzigartiger Weise Mensch, Natur und Architektur vereint und von Rogner gemeinsam mit dem Künstler Friedensreich Hundertwasser in naturnaher Bauweise gestaltet wurde.

Zu Beginn war im unscheinbaren Blumau nichts. Die Gemeinde war sogar eine der ärmsten der Steiermark. Ursprünglich wollte man eine Mülldeponanlage inmitten der Gemeinde errichten. Die Infrastruktur im beschaulichen Ort war noch sehr rar, überzeugt hat mich dann die Qualität der Heilquellen, vor allem die hohe Mineralisierung der Vulkania®. Einer zufälligen Begegnung mit dem Künstler Hundertwasser ist es zu verdanken, dass heute hier ein Weltunikat steht, das seinesgleichen sucht“, erinnerte sich Robert Rogner anlässlich der Feierlichkeiten. „Hier genießen Sie Urlaubsfreuden, unabhängig von Wetterlaunen. Durch die Weitläufigkeit haben wir den großen Vorteil, dass wir der Natur ausreichend Raum geben, aber dennoch Platz für unsere

geplanten Projekte zur Verfügung haben. Wir können uns entfalten und die Harmonie aus Mensch, Natur und Architektur ist weiterhin sichergestellt.

Wir waren immer schon nachhaltig und haben vorausschauend gedacht. Wir heizen das gesamte Areal schon seit der Jahrtausendwende mit der Kraft der heißen Vulkania® und der Geothermieanlage. Mit 2026 ging nun auch unsere Photovoltaikanlage in Betrieb. So sorgen wir dafür, dass uns das Licht nie ausgeht und wir unseren Gästen immer unendlich Wärme und Geborgenheit schenken können.

Um noch mehr Komfort zu bieten, wurden die Suiten im Steinhaus neugestaltet. Unikat wohnen, mit mehr Raum für Urlaubsfreuden. Des Weiteren ist ein Ausbau der Saunalandschaft geplant. Zudem

haben wir noch zwölf neue E-Ladesäulen für Gäste und Mitarbeiter errichtet, um Elektromobilität zu fördern“, so Rogner weiter.

„Wir freuen uns, dass das Rogner Bad Blumau 2025 zum 10. Mal zur beliebtesten Therme Österreichs gewählt wurde. Diese Auszeichnung erfüllt uns mit Stolz und gibt uns Kraft, täglich aufs Neue weiter an der hohen Qualität und Dienstleistung am Gast zu arbeiten. Danke auch an all unsere Stammgäste für das geschätzte Vertrauen und die Verbundenheit zum Rogner Bad Blumau sowie unserer Mannschaft, die diese Anlage mit Herz erfüllt!“ betonte Direktorin Melanie Franke.

Große Geburtstagsfeier

Das Geburtstagswochenende begann mit der feierlichen Ehrung der Jubilare des Jahres. Tags darauf stand der Abend, ganz im Zeichen der Menschen. Er fand seinen krönenden Abschluss bei einem fulminanten Feuerwerk über der Außenthermallandschaft.

Am Sonntag erreichten die Feierlichkeiten ihren Höhepunkt. Anlässlich des 85. Geburtstags von Robert Rogner wurde zu einem festlichen Kirchtags-Frühschoppen in die Außentherme geladen. Gemeinsam mit zahlreichen Ehrengästen und den Hotel- und Thermengästen wurde dieser besondere Anlass, musikalisch begleitet von der Musikkapelle Bad Blumau, gebührend gefeiert. 🎶



Sommerfrische im Weltunikat

Urlaubsfreuden im größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk, gestaltet von Friedensreich Hundertwasser. Mitten im idyllischen Thermen- & Vulkanland Steiermark.

Sommer in Himmelblau

Mit einer Gesamtfläche von 420.000 m², über 20.000m² Liegeflächen im Freien, 8.500 m² Wellnessbereich, über 3.000 m² Wasserfläche, zahlreichen Refugien am und im Wasser sowie der einzigartigen Vulkania® Heilquelle ist das Rogner Bad Blumau der perfekte Ort für Individualität und Rückzug. Unterschiedliche Wassertemperaturen von der „Nordsee bis zur Südsee“ sorgen ganzjährig für Bade freuden, unabhängig von Wetterlaunen.

Entspannt schweben im einzigartigen Vulkania® Urmeer. Erfrischung versprechen das Olympische Sportbecken oder das Sprudelbecken mit Naturgrotte. Und auch auf die geliebten Wellen muss man nicht verzichten. Wohltuende Aufgüsse in der Gartensauna.

An versteckten Plätzen träumen. Kuschelliegen und Bambus Salas. Hängematten unter Bäumen. Stroheckte Sonnenschirme. Sommerfrische pur im Rogner Bad Blumau.

Gesundheit & Schönheit

In der warmen Jahreszeit im RognerSPA wohltuende Abkühlung genießen. Feuchtigkeitsspendende Pflege und Massagen mit Eiskugeln entspannen und erfrischen. Kühle Kompressen, zartschmelzende Kokosbutter und Vulkania® Heilwasser Spray prickeln auf der Haut. Als besonderes Highlight erwartet Sie Hydrafacial®. Eine reinigende und straffende Anwendung, die das Erscheinungsbild der Haut langfristig verbessern kann.

Sommerkulinarik

Urlaub ganz nach Ihrem Geschmack. Regional und frisch. Raffiniert, kreativ und einfach gut. Abwechslungsreiche und großzügige Restaurants. Cocktails und spritzige Drinks direkt an den Beckenrand serviert. Hausgemachte Eiskreationen aus ROGNERS Bio Eismanufaktur und sommerliche Gaumenfreuden von ROGNERS Food Truck auf den schönsten Sonnenterrassen genießen.



Himmelblau
ab € 134,- p.P. / Nacht, inkl. regionaler HP
blumau.com

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

ANZEIGE

Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

Wenn Fürstenfeld den Sommer feiert



Am Samstag, den 11. Juli 2026, feiert die Thermenhauptstadt beim zweiten **Freibadfest** am größten Swimmingpool Europas. Spaß und Unterhaltung für die gesamte Familie sind garantiert. Die Stadt lädt zu einer bunten Programmfülle und abends ab 19 Uhr zur großen Party mit „Egon7“ - wenn Fürstenfeld den Sommer feiert.

Auf die Gäste warten zahlreiche Höhepunkte bei gratis Eintritt tagsüber und fünf Euro Eintritt ab 18 Uhr. Von

11 bis 17 Uhr gibt es Action und Abenteuer an Sport- und Erlebnisstationen. Ein Highlight ist das Ententurmspringen vom Zehn-Meter-Turm, verbunden mit einer Tombola. Die Verlosung findet um 18.30 Uhr statt, als Hauptgewinn winken 500 Euro. Zum krönenden Abschluss des „nassen“ Fest-



tages erleuchtet um 22 Uhr ein spektakuläres Feuerwerk den Nachthimmel über dem Freibad Fürstenfeld.

Die Thermenhauptstadt in Feierlaune

Zum Grande Finale des Eventsommers präsentiert sich Fürstenfeld bei den **Augustini-Festtagen** von 13. bis 30. August 2026 in Feierlaune. Geboten wird ein abwechslungsreiches Programm

mit zahlreichen Festhöhepunkten. Am Augustinerplatz begeistern am Freitag, den 28. August, Klänge der Stadtkapelle Fürstenfeld, des Musikvereins Söchau und von „Brass Cuvée“ bei einer Blas-

musiknacht. Tags darauf, am Samstag, den 29. August, steht mit dem „Augustinifest“ ein Familien- und Stadtfest auf dem Programm. Bereits am Vormittag sorgen Straßenmusiker in der Innenstadt



Fotos: Stadtmaking Fürstenfeld



Es ist wieder „LADO-Time“ in Fürstenfeld

Bald werden die Donnerstage in der Fürstenfelder Innenstadt wieder lang! Von 16. Juli bis 13. August verzaubert die City an fünf „LADOS“ mit ihrem mediterranen Flair, einer riesigen Shoppingmeile bis 21.00 Uhr, musikalischen Live-Acts, Flanieren bis Mitternacht und Extra-Genussmomenten an den Einkaufsabenden.

Mit den „**Langen Einkaufsdonnerstagen**“ laden Stadtgemeinde und Stadtmarketing in die stimmungsvollste

Einkaufsstadt der gesamten Region zum Shoppen, Bummeln, Schauen und Genießen mit einer Portion Urlaubsfeeling. Dazu kredenzen die Wirte der Stadt kulinarische Genüsse in lauschigen Gastgärten, Bodenständige finden sich am Hauptplatz zum „Woazbrotn & Steckerlbrot-Backen“ am Lagerfeuer ein.

Die Innenstadtgeschäfte bieten mit Angeboten und Verkaufsständen eine einzigartige Einkaufsatmosphäre. Begleitet werden die Langen Donnerstage von zahlreichen Attraktionen, Gewinnspielen, Autoausstellungen und Live-Musik auf zwei Bühnen am Hauptplatz und in der Hauptstraße. Dazu gibt es „LADO-Specials“ sowie Darbietungen



regionaler Betriebe, Einrichtungen und Vereine inklusive eines bunten Kinderprogramms.

Lange Einkaufsdonnerstage 2026 in der Thermenhauptstadt Fürstenfeld: am 16., 23. & 30. Juli, am 6. & 13. August.

Alle Informationen zu den Veranstaltungen in der Stadt Fürstenfeld finden Sie unter der Rubrik „Stadt erleben“ im laufend aktualisierten Veranstaltungskalender auf www.fuerstenfeld.gv.at



Scan Me

für Stimmung. Das Museum Pfeilburg öffnet ganztägig seine Pforten. Zudem gibt es einen „Tag der offenen Rathaus-tür“ von 14 bis 18 Uhr. Rund um das Rathaus erwartet Gäste ein buntes Familienprogramm mit Feuerwehr, Kinderschminken, Pfadfindern und einem Mitmachzirkus in der Stadtbücherei.

Ab 18 Uhr feiert „Die Band“ ihr 20-jäh-

riges Bestehen auf der Augustinerplatz-bühne, ab 20.30 Uhr gibt ST3 feinen Austropop zum Besten. Der Eintritt ist frei.

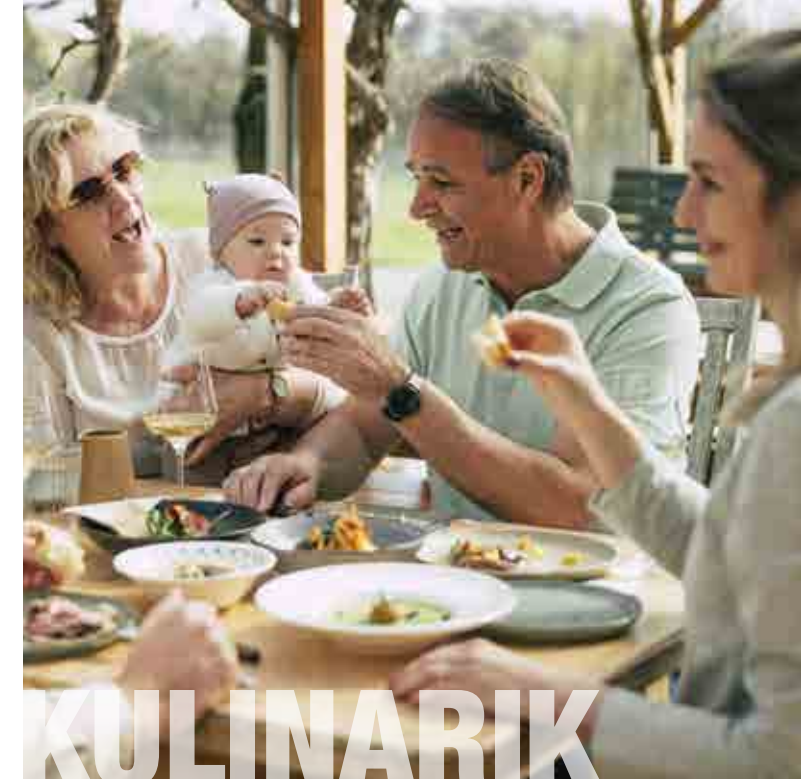
Des Weiteren stellt der Burgauer Künstler Josef Lederer in der Galerie im Alten Rathaus aus, die Vernissage findet am 13. August um 19 Uhr statt. Am 21. August ist die R.E.M. Tribute Band zu hören, Gert Steinbäcker ist am

22. August zu Gast. „Simply Tango“ heißt es am 24. August und am 25. August liest Triest-Krimiautor Günther Neuwirth. Eine Führung in der Augustinerkirche findet am 26. August statt, ein Friedensmarsch mit ökumenischem Friedensgebet am 27. August. Zum Ausklang wird am 30. August eine Orchestermesse gefeiert.





Willkommen daheim im Steirischen Vulkanland



Eine Region, die Menschen anzieht

Immer mehr Menschen in allen Lebensphasen ziehen in den Bezirk Südoststeiermark. Die Gründe dafür sind vielfältig: ein attraktiver Arbeitsplatz, naturnahe und leistbare Wohnmöglichkeiten und nicht zuletzt die Offenheit und Herzlichkeit der Menschen. Besonders junge Erwachsene und Familien entdecken das Steirische Vulkanland als Ort, an dem sie ihre Zukunft gestalten möchten. Dass das Steirische Vulkanland eine beliebte Zuzugsregion ist, kommt nicht von ungefähr. Seit vielen Jahren arbeitet die Region konsequent daran, Lebensqualität, Zukunftsfähigkeit und Zusammenhalt zu stärken. Getragen wird dieses Engagement von einer gemeinsamen Vision: das Steirische Vulkanland bis 2040 zur lebenswertesten Region Europas zu machen.

Als starker Wirtschaftsraum bietet die Region vielfältige Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Arbeitsplätze für Menschen aller Qualifikationsstufen - von der Schule oder Lehrausbildung bis hin zu hochqualifizierten Tätigkeiten in innovativen Unternehmen. Auch für weitere Familienmitglieder eröffnen sich vor Ort attraktive berufliche Perspektiven. Kurze Wege zwischen Wohnen und Arbeiten schaffen zusätzliche Lebensqualität.



Wo Tradition und Innovation Hand in Hand gehen

Das Steirische Vulkanland ist mehr als ein Lebensraum - es ist eine Haltung. Wer hier ankommt, spürt schnell, was die Region auszeichnet. Hier werden Tradition und Innovation nicht als Gegensätze verstanden, sondern als Grundlage für eine lebenswerte Zukunft. Handwerk und Meisterkultur haben einen hohen Stellenwert, gleichzeitig entstehen neue Ideen, innovative Unternehmen und zukunftsweisende Projekte. Kooperation wird großgeschrieben - zwischen Gemeinden, Betrieben, Bildungseinrichtungen und den Menschen selbst.

Wo das Miteinander zählt

Die Region ist überzeugt, dass Bildung, insbesondere in Alltagssituationen, persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und Eigenverantwortung entscheidende Voraussetzungen für ein gutes Leben sind. Ebenso wichtig sind Generationenfreundlichkeit und ein starkes Miteinander. Vereine, Veranstaltungen und die gelebte Festkultur schaffen Begegnungen und machen es leicht, auch als Neuankömmling Teil der Gemeinschaft zu werden.

Wo Landschaft zur Lebenskraft wird

Auch beim Thema Nachhaltigkeit setzt das Steirische Vulkanland klare Akzente. Die Region arbeitet konsequent an einer klimafitten Zukunft und verfolgt das Ziel, ihre Energieversorgung zunehmend aus eigenen, erneuerbaren Quellen zu sichern.

Dabei geht es nicht nur um regionale Projekte, sondern auch darum, Menschen zum Mitgestalten einzuladen.

Zahlreiche Angebote und Initiativen zeigen auf, wie jede und jeder im Alltag einen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit leisten kann.

Wo man Qualität spüren und schmecken kann

Die hohe Lebensqualität zeigt sich auch in der Vielfalt der regionalen Kulinarik. Regionale Produzentinnen und Produzenten, Direktvermarkter und Gastronomiebetriebe stehen für Qualität, Genuss und gelebte Regionalität. Darauf sind die Menschen im Vulkanland stolz.



-Facts

- Wir sind eine Zuzugsregion: 2.200 Menschen ziehen jährlich in den Bezirk Südoststeiermark
- 29 Gemeinden, davon vier Städte
- Bevölkerung: ca. 100.000
- höchster Punkt: Stradner Kogel mit 609 m
- rund 1.850 Sonnenstunden pro Jahr
- mehr als 600 km Wanderwegenetz
- mit dem Biosphärenpark Unteres Murtal Teil des weltweit ersten Fünf-Länder-Biosphärenpark Mur-Drau-Donau: www.biosphaerenpark.vulkanland.at
- dem Genuss auf der Spur: 53 Erlebnismanufakturen, 22 Erlebniseinkaufsbetriebe warten auf Ihren Besuch an der Straße der Lebenslust - Vulkanland Route 66. www.visitroute66.at

Fotos: Steirisches Vulkanland / Bergmann, Flor, Friedl, Kraus-Maurer

Ankommen leicht gemacht

Wer neu ins Steirische Vulkanland kommt, soll sich rasch zuhause fühlen. Deshalb erhalten Zuziehende ein Willkommenspaket mit hilfreichen Informationen zur Region, zur Heimatgemeinde und zu den vielfältigen Möglichkeiten vor Ort.

Ergänzend dazu bietet die Plattform willkommen.vulkanland.at einen umfassenden Überblick über Themen wie Arbeiten, Wohnen, Familienleben und Mitgestaltung. So wird der Einstieg in der neuen Heimat noch einfacher. Willkommenskultur bedeutet im Steirischen Vulkanland mehr als ein freundlicher Empfang. Sie bedeutet Offenheit, Gemeinschaft und die Einladung, diese Region gemeinsam zu gestalten. Schön, dass Sie da sind!

Zur Willkommensplattform mit allen Infos und vielen Tipps zum Entdecken des Steirischen Vulkanlandes:

www.willkommen.vulkanland.at



ANZEIGE





Fotos: Steirisches Vulkanland, Lienhardt

Klimafittes Wassermanagement

Wasser ist lebenswichtig - damit Wasser zur richtigen Zeit am richtigen Ort verfügbar ist, braucht es unser gemeinsames Handeln.

Wasser ist eine der wertvollsten Ressourcen der Südoststeiermark und prägt die Region in vielfältiger Weise - von den Flüssen Raab und Mur über landwirtschaftliche Nutzflächen bis hin zu Mineral- und Heilwasservorkommen. Gleichzeitig stellen die Auswirkungen des Klimawandels, wie längere Trockenperioden und zunehmende Starkregenereignisse, neue Herausforderungen an den nachhaltigen Umgang mit Wasser.

Mit dem Themenfeld „Klimafittes Wassermanagement“ werden Chancen,

Risiken und Zukunftsperspektiven für die Region sichtbar gemacht. Ziel ist es, gemeinsam Bewusstsein zu schaffen, regionale Potentiale zu stärken und konkrete Maßnahmen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser zu entwickeln.

Mehr Informationen und die Download-Möglichkeit des neuen Folders findet man unter www.vulkanland.at/wasser-boden-klima/klimafittes-wassermanagement/



Präsentation des neuen Folders „Klimafittes Wassermanagement“ beim Regionalmanagement Südoststeiermark in Bad Radkersburg mit dem Regionalvorsitzenden LAbg. Michael Wagner, Daniela List und Thomas Mach von der Mach & Partner ZT-GmbH, Michael Fend und Anna Ranftl als Projektverantwortliche im Regionalmanagement sowie LAbg. Franz Fartek (v.l.).

Regenwasser richtig lenken - vorbeugende Maßnahmen

Regen ist keine Gefahr, sondern eine wertvolle Ressource. Wer sein Grundstück klug gestaltet, schützt Haus und Keller vor Überschwemmung und versorgt den Garten mit kostbarem Wasser. Ziel: Versickerung und Speicherung im Boden und nicht im Kanal.

1. Sanfte Mulden, Wege und Beete lenken das Wasser weg vom Haus.
2. Regenrinnen sammeln das Wasser vom Dach und führen es gezielt in Regentonnen oder Zisternen zur Bewässerung des Gartens.
3. Teiche, Senken oder kleine Gräben speichern Wasser und lassen es langsam versickern. Das Grundstück wird zu einem Schwamm statt zur Rutschbahn.

4. Viele Pflanzen, Sträucher und Bäume halten das Wasser im Boden, schützen vor Erosion und schaffen ein kühleres Mikroklima. Bestes Beispiel dafür: der Hausbaum.
5. Wege und Gefälle so planen, dass Wasser vom Haus weggeleitet wird.
6. Häusliche Abwässer werden der Kläranlage zugeleitet und gelangen zu ca. 99 % gereinigt wieder in den Wasserkreislauf zurück.
7. Beete und Hecken anlegen, Rasen und Heckenschnitt als Mulch nutzen: Kreislaufwirtschaft. So kann der Boden mehr Wasser speichern.
8. Versiegelte Flächen (Beton, Stein) reduzieren und durch wasserdurchlässige Beläge ersetzen.

Fazit nach der Analyse aller relevanten Daten in Bezug auf das Thema „Wasser“ für die Region Steirisches Vulkanland:

- Die Südoststeiermark ist die niederschlagsärmste Region unseres Bundeslandes. Sie ist auch die erste Region in Österreich, die sich so fokussiert mit diesem Thema auseinandersetzt.
- Mehr Hitzetage, mehr Tropennächte, aber auch mehr Starkregentage.
- Der Wasserbedarf wird bis 2050 massiv steigen, vor allem in den Bereichen Tourismus und Landwirtschaft.
- Wasser wird das „Öl der Zukunft“.



Was wir dafür tun müssen!

Alle sind gefordert: Mit Maßnahmen im eigenen Wirkungsbereich leisten wir einen Beitrag zu klimafittem Wassermanagement und einer zukunftsfähigen Region.

- Die Eigenverantwortung in Bezug auf den Schutz vor Starkregen (Rückstauklappen, Abdichtungen, ...) stärken
- Entwicklung eines regional abgestimmten Wasserpreises, den „Wert des Wassers“ wieder ins Bewusstsein rufen
- Reduktion der Spitzenabflüsse bei Starkregen durch Erhöhung des Wasser-rückhalts in der Fläche
- Ganzheitliche Beratung zum Thema Wassermanagement für Bauwerber mit konsequenten Vorgaben und Kontrollen
- Wasserverlustmanagement und Anlagenmanagement
- Anlage und Erhalt von Uferbegleitstreifen
- Verursacher von Straßenverunreinigung bei Starkregen in die Pflicht nehmen

Wir sind UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal



Der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal ist weit mehr als eine Naturlandschaft - er ist ein einzigartiger Lebens-, Arbeits-, Wirtschafts- und Erholungsraum, in dem Mensch und Natur miteinander wachsen können und steckt voller Möglichkeiten.

Als Teil des weltweit ersten fünf Länder übergreifenden Biosphärenparks Mur-Drau-Donau bildet der UNESCO Biosphärenpark Unteres Murtal das nördliche Tor zum „Amazonas Europas“, einem der bedeutendsten Flusslebensräume Europas.

Der Biosphärenpark soll eine Modellregion dafür sein, in der ökologische Verantwortung, wirtschaftliche Entwicklung und gesellschaftlicher Zusammenhalt im Einklang stehen. Ein Ort, an dem nachhaltige Entwicklung gesamthaft betrachtet und auch gelebt wird.

Der Biosphärenpark lebt nicht allein von seiner außergewöhnlichen Natur. Er lebt insbesondere von den Menschen, die hier wohnen, arbeiten, wirtschaften und ihre Kulturlandschaft gestalten.

Wir ALLE sind Biosphärenpark!

Deshalb tragen wir auch gemeinsam Verantwortung dafür, wie wir den einzigartigen Lebensraum weiterentwickeln und seine großen Potentiale als unverwechselbares Juwel im Vulkanland nutzen.

Den Biosphärenpark entdecken

Wer die Vielfalt des Biosphärenparks entdecken möchte, findet mit der neuen Erlebniskarte den idealen Begleiter. Ob beim Wandern, Radfahren oder bewussten Innehalten in der Natur.

Die Karte liegt beim Tourismusverband Thermen- & Vulkanland auf und ist digital verfügbar unter www.biosphaerenpark.vulkanland.at.

Noch intensiver lässt sich der Biosphärenpark im Rahmen der **Veranstaltungsreihe „Unser Biosphärenpark“** erleben. Monatlich laden besondere Erlebnisse dazu ein, den Biosphärenpark neu zu entdecken, zu verstehen und auch aktiv mitzugestalten.

Weitere Details zum Programm unter www.biosphaerenpark.vulkanland.at

Tipp: Haben Sie schon den Biosphärenparkfilm gesehen?



Fr., 03.07.2026, 17:00 Uhr
Schutz vor Wasser - unsere Region macht sich zukunftsfit
Treffpunkt: Rökksee, Mureck

So., 12.07.2026, 10:00 Uhr
GlaMUR Big Jump
im Biosphärenpark Unteres Murtal
Treffpunkt: Murfähre Weitersfeld

Sa., 29.08.2026, 08:30 - 17:00 Uhr
Stein auf Stein zum Lebensraum - gemeinsam bauen wir eine Reptilienburg
Treffpunkt: Erlebnisareal Biosphärenpark, Parkplatz neben Parkthermenarena, Mitterling 64, Bad Radkersburg

Fr., 04.09.2026, 15:00 - 17:00 Uhr
Invasive Arten - gebietsfremde Pflanzen mit großer Schädigung
Treffpunkt: Parkplatz Liebmannsee, Bad Radkersburg

Mi., 09.09.2026, 18:00 Uhr
Natur pur in der Hand - Herstellung einer Biosphärenpark-Seife
Treffpunkt: Zuhause im Kräuterglück, Misselsdorf 155, Mureck

Sa., 26.09.2026, 14:00 Uhr
Vom Kern zur Kostbarkeit - das Geheimnis des Kürbiskernöls
Treffpunkt: Kürbischhof Majczan, Sieldorf 38, Bad Radkersburg



Neues Buch über das Bauernleben der Region

Wollte man einen Chronisten des Steirischen Vulkanlandes bestimmen, würde wohl kein Weg an Johann Schleich aus Oberweißenbach vorbeiführen. Er hat den Wandel der Lebenskultur über mehr als ein halbes Jahrhundert dokumentiert. Johann Schleichs „Kräuterweiber und Bauerndoktoren“ war ein Bestseller. Mehr als 50.000 Bücher gingen über den Ladentisch -

ein Highlight unter seinen unzähligen Büchern. Schleich hat als Archivar der Region die Lebensart seiner Heimat im Zeitenlauf portraitiert. Über 60 Jahre Lebenskultur im Wandel der Zeit

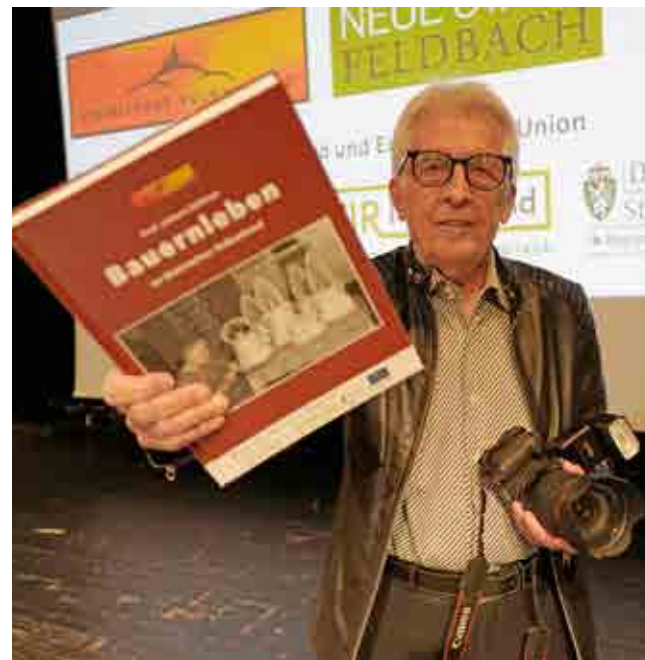


Foto: Schmidt

wurden von ihm in Wort und Bild minutiös festgehalten.

Sein neues Buch ist da

Nun legt Schleich ein neues Buch vor: Bauernleben im Steirischen Vulkanland. Darin führt er in die vermeintlich „gute alte Zeit“, die sich bei genauerer Betrachtung als gar nicht so gut herausstellt. Vulkanlandobmann Bgm. Josef Ober bedankte sich im Rahmen der Buchpräsentation für den unermüdlichen Einsatz und Schleichs Leidenschaft, Menschen eine Bühne zu geben, die es sonst nie ins Licht der Öffentlichkeit geschafft hätten.

Präsentation in Feldbach

Zwei Stunden führte der im 80. Lebensjahr stehende Volkskundler im Veranstaltungszentrum in Feldbach in die karge bäuerliche Lebenskultur vergangener Tage. Fatschenkinder, Alkoholkonsum in der Volksschule, die Funktion eines Haartrogs, der Zehent, ein Firta und „bodegruabige“ Hühner wurden erörtert.

Das 480-seitige Buch „Bauernleben im Steirischen Vulkanland“ wurde im Vehling-Verlag aufgelegt und ist ab sofort im gut sortierten Buchhandel erhältlich.

Parallel dazu tourt eine gemeinsam mit Karl Lenz zum Bauernleben konzipierte Ausstellung durch die Gemeinden des Vulkanlandes.

Menschen



Fotos: Schmidt, Rettungshundestaffel HB-FF, Friedl



STADT FEHRING

Fr. 11. bis So. 13. September 2026

Opening-Event
Do. 10.09.26

am Hauptplatz Fehring mit

INA REGEN // DANZERMANIA
DELADAP // NENDA // CORDOBA78
SALÒ // SPITTING IBEX // GITAN ESPRIT
SERA KALO // PURPLE IS THE COLOR

Rahmenprogramm ab 02.09.2026: Big Band Bad Gleichenberg // SOKO Dixie
Wiener Tschuschenkapelle // Dr. Jekyll & the Hyde Company // u.v.m.

mostundjazz.com





Vier Pfoten auf Lebensrettungskurs

Wenn jede Minute zählt und die Suche nach vermissten Menschen beginnt, ist die Rettungshundestaffel Hartberg-Fürstenfeld zur Stelle - und nimmt die Spur auf.

Sirenen, rote Uniformen und hochkonzentrierte Hunde im leuchtend gelben Brustgeschirr: Wird die Einheit alarmiert, sind Mensch und Tier bereit zum Ausrücken. Seit ihrer Gründung im Jahr 2002 steht die ehrenamtliche Rettungshundestaffel bereit, um vermisste Personen zu finden - bei Tag, bei Nacht und oft unter schwierigen Bedingungen.

Aktuell gehören der Staffel 25 Mitglieder und ebenso viele Hunde an. Für die Staffelführer, Manuel Brunner und Vera Wallner, ist die Rettungshundearbeit weit mehr als nur ein Hobby: „Wir leben für die Rettungshundearbeit“, betonen die beiden Fürstenfelder. Seit 2013 sind sie bereits Mitglieder, 2022 haben sie die Leitung übernommen.

Trainiert wird mehrmals pro Woche - am Ausbildungsplatz, in Wäldern oder in Abrissgebäuden. „Die Ausbildung eines Rettungshundes dauert zwei bis vier Jahre und basiert auf Vertrauen, Motivation und positiver Verstärkung. Hund und Hundeführer müssen zu einem eingespielten Team zusammenwachsen“, erklärt der 36-Jährige.

Die Hunde lernen, menschlichen Geruch aufzuspüren und gefundene Personen durch anhaltendes Bellen anzuzeigen. Auch wenn es mitten in der Nacht ist, „sobald die Hunde die Uniform sehen, wissen sie: Jetzt beginnt der Ernstfall“, schildert er. Dabei sind die Tiere für sie viel mehr als Einsatzhunde. „Sie sind Familienmitglieder und beste Freunde“,

betont seine Partnerin. Besonders stolz sind sie auf Border Collie Fips, der mit 13 Jahren noch immer einsatzfähig ist. Auch Sunny und Cookie überzeugen mit großer Motivation.“

Meist wird die ÖRHB zur Suche nach orientierungslosen oder dementen Vermissten alarmiert. „Bei den rund 15 bis 20 Einsätzen pro Jahr ist vor allem das optimale Zusammenspiel aller beteiligten Einsatzkräfte von enormer Bedeutung“, macht der Hundeführer deutlich. „Wir sind auch den Arbeitgebern dankbar, die die ehrenamtlichen Einsätze unterstützen.“

Unvergessen sind die Momente, in denen vermisste Menschen wohlbehalten

Fotos: Rettungshundestaffel Hartberg-Fürstenfeld



aufgefunden werden. „Das Dankeschreiben einer geretteten Person bleibt in Erinnerung“, erzählt das Duo. Solche Rückmeldungen bestätigen die Bedeutung ihres Engagements - auch wenn leider nicht jede Suchaktion erfolgreich endet.

„Uns motiviert der Gedanke, einen gesellschaftlichen Beitrag zu leisten und dies gleichzeitig als Freizeitbeschäftigung mit unseren Hunden auszuüben“, bestätigt Vera Wallner und schwärmt. „Es hört sich fast kitschig an, wenn man sieht, mit welcher Freude die Hunde mitmachen!“

Jeder Einsatz ist schließlich anders, doch das Ziel bleibt dasselbe. Für die Mitglieder der Staffel ist die Rettungshundearbeit eine Aufgabe, die Zwei- und Vierbeiner mit voller Überzeugung erfüllen. ➡



von Christian Knittelfelder

www.oerhb.at/oerhb-steiermark/staffel-steiermark/staffel-hartberg-fuerstenfeld

Zwischen Hörsaal und Spielfeld

In den USA studieren und gleichzeitig sein Lieblingshobby auf professionellem Niveau ausüben - für den Fehringer Jonas Friedl wurde dieser Traum Realität.

Von Leitersdorf nach Tennessee - und mitten hinein in den amerikanischen College-Fußball. Seit 2023 studiert und spielt Jonas Friedl an der Carson-Newman University in Jefferson City und erlebt dort eine Kombination aus Leistungssport und Studium, die seinen Alltag komplett prägt.

Was für viele wie ein Traum klingt, ist für Business-Analytic-Student längst gelebte Routine: „Für jene Athleten, die auf der Uni sind, ist alles perfekt aufeinander zugeschnitten“, beschreibt der 22-Jährige sein Leben im US-College-System. Der Alltag ist eng getaktet und bis ins Detail durchgeplant: Vorlesungen, Krafttraining im Gym, Mannschaftstraining mit Videoanalysen sowie Lernen prägen größtenteils den Tagesablauf. „Wir haben viele englische Wochen - Mittwoch und Samstag Spiel, manchmal sogar vier Partien in zehn Tagen.“

Im Vergleich zum heimischen Fußball fällt die hohe Intensität auf. Durch höhere Wechselmöglichkeiten bleibt das Spieltempo hoch, der Fokus liegt klar auf Athletik und Struktur. Das sportliche Niveau ordnet Friedl auf Höhe der steirischen Landesliga ein.

Neben dem Platz bedeutet das Leben in den USA vor allem eines: Selbstständigkeit. Der Schritt vom Elternhaus ins Studentenwohn-

heim war für ihn eine echte Umstellung - gemeinschaftliche Bäder, geteilte Zimmer und kaum Rückzugsmöglichkeiten. Heute lebt er in einer WG, doch die Anfangszeit hat ihn geprägt. „Man lernt, sich um alles selbst zu kümmern.“

Freundschaften entstehen im Team fast automatisch durch den intensiven gemeinsamen Rhythmus. Freizeit ist knapp, wird dann aber bewusst genutzt - etwa für Reisen oder Erlebnisse wie Thanksgiving in Toronto, Spring Break in Puerto Rico oder Besuche in New York und den Universal Studios.

Unterstützung auf seinem Weg erhielt Friedl von der steirischen Agentur „Students Go West“. Von der Chancenanalyse über das Spielerprofil bis hin zu Gesprächen mit College-Coaches wurde der gesamte Prozess begleitet. „Ohne dieses Netzwerk wäre der Einstieg deutlich schwieriger gewesen“, erzählt er rückblickend.

Sportlich wie persönlich verfolgt der sportliche Kaffeeliebhaber klare Ziele: Mit seinem Team möchte er die Conference gewinnen und sich einen „Ring“ sichern - das Symbol für den Titelgewinn im US-College-System. Ein anschließendes Praktikumsjahr in den USA kann er sich gut vorstellen.



Fotos: Friedl



Sicher ist für ihn vor allem eines: Die Erfahrungen in den USA gehen weit über den Fußball hinaus. „Man wächst als Mensch, wie man es im gewohnten Umfeld kaum



könnte“, sagt Friedl. Und genau diese Mischung aus Sport, Studium und Selbstständigkeit macht seinen Weg zu einer prägenden Lebensschule - weit über die 90 Minuten am Platz hinaus. ➡



Fotos: privat

„Pioniere“ beim US-Soccer

Zu den Ersten, die diesen Weg im Rahmen des US-College-Sport-systems einschlugen, zählten auch schon 2015 Gloria und Fabian Kaufmann aus Jagerberg. In Mississippi und Indiana verbanden sie Studium mit Tennis und Fußball.

Ein Jahr später folgten Stefan Strohmaier aus St. Stefan i. R. und Alexander Roth aus Gnas nach Florida. Strohmaier, heute Erasmus+-Koordinator



an der FH Joanneum, beschreibt die Zeit als persönlich prägend. ➡

Alles für strahlende Augen.

Gutes Sehen ist mehr als eine Brille. Wir begleiten dich rund um deine Augengesundheit.

optik billek



Überzeugter „Vulkanländer“ zelebrierte seinen 60. Geburtstag

Franz Fartek feierte seinen 60er und lud ins ÖVP-Bezirksbüro zum Tag der offenen Tür. Wie zu erwarten, hatte der ÖVP-Abgeordnete, Vizebürgermeister von Fehring und stellvertretende Regionsvorsitzende bzw. Vulkanland-Obmann-Stellvertreter volles Haus.

Nicht nur die Bürgermeister und Funktionäre der Region stellten sich als Gratulanten ein, auch Landeshauptmann-Stellvertreterin Manuela Khom kam am Vormittag mit dem Landesgeschäftsführer sowie Klubobmann, dessen Stellvertreter Fartek ist, auf einen Abstecher in der Südoststeiermark vorbei. Die Landesobfrau des Bauernbundes und Landesrätin Simone Schmidtbauer überbrachte ihrem Stellvertreter im Steirischen

Bauernbund am Nachmittag ihre Glückwünsche.

Und zu später Stunde spielte der Präsident der Steirischen Landwirtschaftskammer, Andreas Steinegger, mit der steirischen Harmonika auf. So schaffte es der Jubilar, nach gefühlt ewigen Zeiten wieder mit seiner Angela das Tanzbein zu schwingen.

Als gemeinsames Geschenk erhielt Franz ein Kunstwerk von Roswitha

Dautermann. Seitens des Bezirksbüros wurde zudem ein hochwertig gestaltetes Fotobuch mit wertvollen Erinnerungen erstellt und überreicht. 🌿



Fotos: Schmidt

Lifestyle

Foto: Rogner-Bad-Blumau / Eisenberger



Foto: Lienhardt, Billek, Bobrov

Panther trifft Panda...

...die Steiermark stärkt Beziehungen zu China

von Guido Lienhardt

Erfolgreiche Delegationsreise brachte neue Kooperationen und wirtschaftliche Impulse.

Eine hochrangige steirische Delegation unter der Leitung von Landeshauptmann Mario Kunasek und Landeshauptmann-Stellvertreterin Manuela Khom absolvierte im April 2026 eine umfassende Arbeits- und Wirtschaftsreise in die Volksrepublik China. Ziel der Reise war die Vertiefung bestehender Partnerschaften, die Erschließung neuer wirtschaftlicher Chancen sowie die Stärkung des Wirtschafts-, Forschungs- und Innovationsstandortes Steiermark.

Mit rund 60 Teilnehmern aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Interessenvertretungen handelte es sich um die größte und ranghöchste steirische Delegation der vergangenen Jahre in China. Neben LH Kunasek und Stellvertreterin Khom nahmen u.a. Wirtschaftslandesrat

Willibald Ehrenhöfer, Verkehrslandesrätin Claudia Holzer, Landtagspräsident Gerald Deutschmann sowie Vertreter führender steirischer Unternehmen und Forschungseinrichtungen teil.

Die Delegationsreise führte nach Shanghai, Jiangsu, Guizhou und Guangdong. Im Mittelpunkt standen politische Gespräche, Unternehmensbesuche, Netzwerkveranstaltungen sowie die Erneuerung und der Ausbau strategischer Partnerschaften. So wurde das bestehende Kooperationsabkommen mit Shang-

hai erneuert, weitere Vereinbarungen mit Jiangsu und Guizhou bestätigt sowie ein neues Partnerschaftsabkommen mit Guangdong unterzeichnet.

Neue Geschäfte angesichts von Rückgängen bei steirischen Exporten nach China

China zählt weiterhin zu den wichtigsten internationalen Wirtschaftspartnern der Steiermark und ist derzeit der drittgrößte Handelspartner des Bundeslandes. Gleichzeitig verdeutlichen aktuelle Entwicklungen den Handlungsbedarf: Im ersten Halbjahr 2025 gingen die steirischen Exporte nach China um nahezu 50 Prozent auf rund 450 Millionen Euro zurück. Vor diesem Hintergrund sollte die Reise neue wirtschaftliche Dynamik schaffen und den Zugang steirischer Unternehmen zum chinesischen Markt erleichtern.



Die Landesspitze, gute „getarnt“, vor der Besichtigung eines Reinraumes beim Leiterplatten- & Chiphersteller AT&S, der hierzulande in Leoben und Fehring produziert.



Futuristischer Empfang bei XPENG für die steirische Delegation mit LH Mario Kunasek, LH-Stv. Manuel Khom, Verkehrs-LR Claudia Holzer sowie Landtagspräsident Gerald Deutschmann.



Wie weit China bereits bei KI und Robotik ist, erfuhr die steirische Delegation eindrucksvoll beim Roboterspezialisten AGIBOT.

Im Fokus der Gespräche standen insbesondere Zukunftsbranchen wie Green Tech, Digitalisierung, künstliche Intelligenz, Mobilität, autonomes Fahren, industrielle Produktion und Umwelttechnologien. Darüber hinaus wurden neue Kooperationen zwischen Forschungseinrichtungen und Hochschulen diskutiert sowie Möglichkeiten für eine verstärkte touristische Zusammenarbeit ausgelotet.

Besucht wurden neben zahlreichen chinesischen Technologiefirmen auch heimische Niederlassungen wie AVL List, AT&S, Magna-BAIC und Andritz AG.

Ein konkretes wirtschaftliches Ergebnis der Reise betrifft den Automobilstandort Graz: Während des Aufenthalts wurde bekanntgegeben, dass der chinesische Elektrofahrzeughersteller XPENG künftig ein viertes Fahrzeugmodell bei Magna Steyr in Graz produzieren lassen wird. Damit werden bestehende Arbeitsplätze abgesichert und zusätzliche Wertschöpfung für den Industriestandort Steiermark geschaffen. Bereits heute

werden mehrere XPENG-Modelle in Graz gefertigt.

LH Mario Kunasek betonte die Rolle der Politik als Türöffner für Wirtschaft und Forschung: Ziel sei es gewesen, bestehende Beziehungen zu stärken, neue Kontakte zu knüpfen und konkrete Chancen für Unternehmen und Beschäftigte in der Steiermark zu schaffen. LH-Stv. Manuela Khom verwies auf die Bedeutung internationaler Partnerschaften für einen exportorientierten Wirtschaftsstandort, in dem jeder zweite Arbeitsplatz direkt oder indirekt vom Export abhängt.

Am Ende waren alle zufrieden

Die Bilanz der Delegationsreise fällt insgesamt positiv aus: Zahlreiche politische Vereinbarungen wurden erneuert oder neu abgeschlossen, bestehende Kooperationen vertieft und neue Projekte in den Bereichen Wirtschaft, Innovation, Forschung und Tourismus auf den Weg gebracht. Die Steiermark unterstreicht damit ihren Anspruch, sich als international vernetzter Wirtschafts- und Inno-

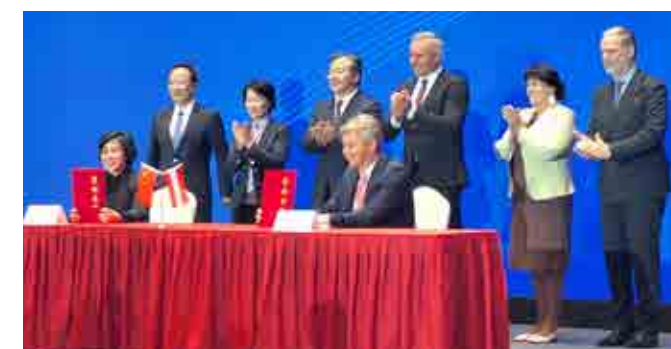


Auf den Spuren von Bruce Lee: Passende Pose vor dessen Statue in Hong Kong von LH-Stv. Manuela Khom und Wan Jie Chen, Direktor des Konfuzius-Institutes der Universität Graz

ventionsstandort weiterzuentwickeln und langfristige Partnerschaften mit einer der bedeutendsten Wirtschaftsnationen der Welt auszubauen. ➔



Firmenvorstellung von Andritz China mit gegenseitiger Wertschätzung



Bekräftigung der Kooperation von ICS und Technologiepark Taicang.



Galadiner auf Einladung der Stadt Nanjing (hat 10 Mio. Einwohner!)



Besuch beim E-PKW-Hersteller XPENG, der auch in Graz bauen lässt.



Organisator
Rupert
Bruchmann

Die Oldtimer lockten wieder Massen an

Das Oldtimertreffen 2026 in Weinberg bei Fehring war auch heuer wieder ein voller Erfolg und lockte zahlreiche Besucher sowie Oldtimerfreunde aus der gesamten Region und darüber hinaus an. Bei bestem Wetter verwandelte sich das Veranstaltungsgelände in einen Treffpunkt für Liebhaber historischer Fahrzeuge und nostalgischer Technik.

Zahlreiche glänzend restaurierte Automobile, Traktoren, Motorräder und andere Raritäten wurden bestaunt. Die Vielfalt und der hervorragende Zustand der ausgestellten Fahrzeuge beeindruckten die mehreren tausend Gäste ebenso wie die Leidenschaft und das Engagement ihrer Besitzer. Viele interessante Gespräche über Technik, Geschichte und Restaurierung



machten das Treffen zu einem besonderen Erlebnis für alle Beteiligten.

Neben den Fahrzeugen sorgten die gemütliche Atmosphäre, die ausgezeichnete Verpflegung und das gesellige Beisammensein für beste Stimmung. Familien, Oldtimerfans und Interessierte nutzten die Gelegenheit, einen abwechslungsreichen Tag in Weinberg zu verbringen und die einzigartige Verbindung von Tradition, Restaurierungskunst und Technikgeschichte zu erleben.

Das Organisationsteam rund um Veranstalter Rupert Bruchmann bedankte sich bei allen Teilnehmern, den Helfern und Sponsoren sowie den zahlreichen Gästen, die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben.



Der neue vollelektrische ID. Polo - eine Spur extra

Der ID. Polo ist der kompakte Volkswagen, der mehr kann: vollelektrisch, durchdacht ausgestattet und bereit für alles, was der Alltag mit sich bringt. Klar im Design, beeindruckend im Komfort und mit dem gewissen Extra.

Exterieur

Das dynamische Design des ID. Polo führt die klassische Polo Formsprache vollelektrisch weiter. Klare Linien, ruhige Flächen und ausgewogene Proportionen verleihen ihm einen modernen, souveränen Auftritt. Optional erhältliche Lichtleisten vorne und hinten, beleuchtete Volkswagen Logos und IQ.LIGHT - LED-Matrix-Scheinwerfer machen die markante Lichtsignatur auf Wunsch noch prägnanter.

Interieur

Der ID. Polo verfügt über einen Innenraum, der Klarheit und einfache Bedienung harmonisch verbindet. Große Displays, haptische Tasten,

beheizbare Sitze und praktische USB-C-Anschlüsse schaffen Übersicht und Komfort. Hochwertige Materialien und Textilien aus recyceltem PET kreieren ein angenehm offenes Raumkonzept. Übrigens: Mit der optionalen Wärmepumpe lässt sich der Innenraum des ID. Polo mit weniger Energie aufwärmen als mit einer herkömmlichen Heizung.

Antrieb

Die max. Nutzleistung beträgt 155 kW (211 PS), die elektrische Reichweite 298 - 454 km. Der Stromverbrauch liegt bei 13,3 - 19,2 kWh/100 km, je nach Fahrweise. Preis: ab 26.290 Euro, inkl. Boni.



Vergleichsweise mehr Kofferraum als üblich; auffälliges Heck mit durchgehender Lichtleiste; spartanisches, aber übersichtliches Cockpit; schön & kompakt

Fotos: Volkswagen

Ab sofort bestellbar



Ein Bestseller wird elektrisch.
Der neue ID. Polo

Stromverbrauch: 13,3 - 19,2 kWh/100km. CO₂-Emissionen: 0g/km. Die offiziellen Verbrauchs- und Emissionswerte vom neuen ID. Polo Trend 85 kW / 37 kWh liegen erst nach Abschluss des Typengenehmigungsverfahrens vor. Symbolbilder. Stand 06/2026.



Trummer
Wir bewegen Menschen.

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

Ihre Volkswagen Ansprechpartner:

Mario Friedl
VW Verkauf
Tel. +43 664 2813627

Mario Fuchs
VW Verkauf
Tel. +43 664 80233617



Blechmobil-Oldtimertreffen in Fehring

Traumwetter sorgte beim Oldtimertreffen in Brunn bei Fehring für Rekordbesuch. Veranstalter Reinhard Kaufmann vom Oldtimerclub „Blechmobil“ freute sich nicht nur über ein volles Ausstellungsgelände, sondern

auch darüber, es geschafft zu haben, die eine oder andere Fahrzeug-Rarität ins Vulkanland gebracht zu haben. Kenner der Szene konnten diese rasch ausfindig machen. Die Sonderausstellung „Der Klein-

wagen“ zeigte Klassiker wie das beliebte Puch-Auto, einen Renault R4, einen Mini, einen 2CV, ein Goggomobil uvm.. ➡



„Seh-Hilfe“ aus Feldbach und Markt Hartmannsdorf für Sri Lanka

Brillen aus Feldbach schenken künftig Menschen in einer vom 2025er Zyklon stark betroffenen Hochlandregion (Distrikt Kurunegala) im Nordwesten Sri Lankas neues Sehvermögen und so ein Stück Lebensqualität.

Initiiert vom Feldbacher Optikermeister Werner Billek wurde eine kürzlich stattgefundene Hilfsaktion für Sri Lanka von regionalen Partnern getragen: Neben Optik Billek engagiert sich auch Natalie Machovits, Geschäftsführerin von NA Recruitment aus Markt Hartmannsdorf, die das Projekt aktiv unterstützt.

Gemeinsam mit Hoya Österreich - vertreten durch Country Manager Mario Branozic - konnte eine wertvolle Brillenglasspende organisiert werden.

Werner Billek hat bei ca. 30 Dorfbewohnern eine professionelle Augenvermessung durchgeführt und die Daten mit zurück in die Steiermark genommen. Bei Optik Billek in Feldbach wurden auf Basis dieser Messergebnisse so 20 neue Brillen anfertigt, die von einem Mann, der aus Sri Lanka stammt und in Österreich lebt, übernommen, danach

persönlich in das Dorf gebracht und den betroffenen Personen, natürlich als Spende, übergeben wurden.

So erreichte konkrete Hilfe Menschen in einer abgelegenen Region und eröffnet ihnen „sichtbare“ neue Chancen für Alltag, Bildung und Zukunft. ➡



Sri Lanka (bis 1972 Ceylon)

ist eine Inselnation südlich von Indien im Indischen Ozean. Die vielfältige Landschaft reicht von Regenwald und trockenen Ebenen bis zu Hochland und Sandstränden. Das Land ist bekannt für die Produktion und den Export von Tee (Ceylon) und ist aufgrund seiner landschaftlichen Schönheit und des reichen Kulturerbes auch ein beliebtes Touristenziel. Es hat knapp 22 Millionen Einwohner und verfügt über eine Fläche von 65.610 km². Im Mai 2022 rutschte das Land aufgrund einer Wirtschaftskrise erstmals in seiner Geschichte in die Zahlungsunfähigkeit.

Am 28. November 2025 traf der Zyklon „Ditwah“ in Sri Lanka auf Land. Fazit: Mehr als 600 Menschen kamen ums Leben, Hunderttausende wurden obdachlos. Fluten, Erdbeben und eine zerstörte Infrastruktur haben weite Teile des Landes verwüstet. Geschätzte zwei Millionen Menschen waren betroffen und leben seither in Notunterkünften. Auch die medizinische Versorgung deckt nicht einmal das Notwendigste ab.





Architekt und Immobilienentwickler Andy Rah



Die Gruppe österreichischer Stadtplaner, Architekten und Immobilienentwickler beim ersten Treffen bei der Außenwirtschaft Austria in 780 Third Avenue, einem Gebäude, das früher nur Büros beherbergte und teilweise in Wohnraum umgebaut wurde - samt diverser Annehmlichkeiten im Untergeschoß wie Gameroom, TV- & Partyraum sowie Fitnesscenter.

Architekturreise nach New York: Österreichische Experten erkundeten die Zukunft des urbanen Bauens

Wie entstehen lebenswerte Städte in Zeiten von Klimawandel, Flächenknappheit und gesellschaftlichem Wandel? Antworten auf diese Fragen suchten österreichische Architekten, Stadtplaner, Immobilienexperten, Fotografen und Unternehmer im Rahmen der Fachreise „Innovationen & Trends in Architektur und Bau in New York“, organisiert von der Außenwirtschaft Austria der WKO, geplant und begleitet von Katrin Müller.

Anfang Juni 2026 bot die Zukunftsreise einen exklusiven Einblick in die dynamische Entwicklung von New York City und Jersey City. Im Mittelpunkt standen aktuelle Projekte und Strategien zu nachhaltigem Bauen, Umnutzung bestehender Gebäude, vertikaler Verdichtung sowie innovativer Quartiersentwicklung. Die Teilnehmen-

den erhielten dabei direkten Zugang zu führenden Akteuren der amerikanischen Architektur-, Immobilien- und Stadtentwicklungsbranche. Winston von Engel, Professor am Hunter College und ehemaliges Mitglied der New Yorker Stadtplanungsabteilung, führte die kleine österreichische Delegation fast ausschließlich zu Fuß durch die Weltmetropole. Wertvolle Infos gab während der gesamten Woche auch Andy Rah, stellvertretender Direktor des Architekturbüros SOM, das in Manhattan bereits zahlreiche Großprojekte verwirklicht hat.

Das Fachprogramm führte die Delegation zu wegweisenden Projekten in Manhattan, Brooklyn und Jersey City. Im Rahmen von Expertengesprächen, Projektbesichtigungen und Networking-Terminen wurden internationale Best-Practice-Beispiele vorgestellt und diskutiert. Besonderes Interesse galt der Transformation ehemaliger Industrie- und Büroflächen zu gemischt genutzten Stadtquartieren sowie innovativen Ansätzen für klimafitte Architektur und nachhaltige Stadtentwicklung.

Besucht wurden u.a. der neue, drei Milliarden Dollar teure JPMorgan-

Li.: Das neue World Trade Center ist eines der bekanntesten Wahrzeichen New Yorks. Re.: Die umgewidmete High Line Trasse.

Wolkenkratzer nahe der Grand Central Station, die Zwillingstürme von One and Two Manhattan West samt der Urbanisierung der alten High Line Bahnlinie, Pearl House, Beispiel für die Umwandlung eines Bürogebäudes in Wohnungen, das New World Trade Center (Ground Zero) sowie Stadtentwicklungsprojekte in Brooklyn, Williamsburg und New Jersey.

Heimatliche Gefühle kamen im New Yorker Büro von „Lanserring“ auf, dem Unternehmen der Brüder Bernd und Hannes Radaschitz aus Riegersburg, Anbieter maßgeschneiderter Luxusküchen und außergewöhnlicher Tischlerarbeiten (samt einem sehnlichst erwarteten Wienerschnitzel-Genuss).



Urbane Umnutzung des ehemaligen Industriareals der Domino Sugar Factory in ein modernes, gemischt genutztes Quartier mit Park, Uferpromenade, Büros & Wohnflächen.

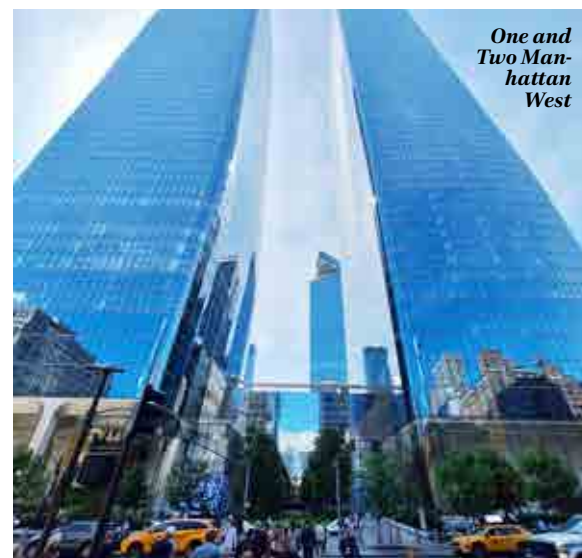


Joe Nix, Lanssering General Manager US, (hier im Bild mit gaudium-Herausgeber Guido Lienhardt), hieß die österreichische Delegation in den Räumlichkeiten von Lanssering New York willkommen.

Mit zahlreichen neuen Eindrücken, wertvollen Kontakten und konkreten Ideen für die Praxis kehrten die Teilnehmer nach Österreich zurück - inspiriert von einer Metropole, die den Wandel der Städte von morgen bereits heute gestaltet.



Foyer von One Manhattan West



One and Two Manhattan West



Dachgeschoß der umgebauten Domino-Zuckerfabrik



...und exklusiv ausge-



Sitz der Außenwirtschaft Austria samt Public Room...



stattetem Untergeschoß

Aktueller Trend in New York: Leere Bürotürme werden zu Wohnraum

New York will wachsen - und braucht eine halbe Million neue Wohnungen. Auch schlecht ausgelastete Büros sollen dabei helfen. Aber in der Praxis ist es kompliziert.

Die Pandemie löste einen vorher von vielen nicht für möglich gehaltenen globalen Homeoffice Boom aus, auch in New York. Bürotürme in Manhattan, wo es die größte Ansammlung solcher Flächen auf der Welt gibt, ähnelten zeitweise Geisterstädten. Inzwischen hat sich die Auslastung wieder erheblich gebessert. Das gilt aber vor allem für neue, moderne Türme, die sich auf dem neuesten Stand der Technik befinden. Ältere Bürotürme hatten schon vor Covid meist starke Probleme bei der Nachfrage.

Zugleich ist Wohnraum knapper denn je und die Marktmieten bei neuen Verträgen sind auf Rekordhöhe (4.500 - 6.500 Dollar pro Monat!). Da erscheint es naheliegend, ältere Bürotürme mit viel Leerstand in Apartmentgebäude umzuwandeln. Warum gibt es dann nur bei weniger als 10% von Gebäuden, die grundsätzlich dafür in Frage kommen, konkrete Pläne in diese Richtung? Die Hürden sind bautechnisch, finanziell und bürokratisch.

Bautechnische Hürden

Wenn man großflächige Stockwerke, die für Büros konzipiert waren, in Apartments unterteilen will, stößt man unweigerlich auf gewaltige Herausforderungen. Man braucht schon einmal ein Konzept für genug Fenster. Das gestaltet sich immer schwierig und manchmal muss man zu ganz außergewöhnlichen Mitteln greifen. Bei einer Umwandlung war beispielsweise die einzige Möglichkeit, einen Teil im Inneren des Turms gewissermaßen herauszuschneiden, um einen Innenhof zu schaffen, um den herum man die Fenster von Wohnungen installieren konnte.

Die Kosten für die Umwandlung werden enorm sein und könnten die eines Neubaus übersteigen.

Da es solch gewaltigen Aufwand mit sich bringt, ist so geschaffener Wohnraum oft extrem teuer. Fast alle bisher verwirklichten Projekte, wie z.B. das AIG-Building, der Walker Tower, 443 Greenwich Street oder das Woolworth Building sind im Luxus- oder Ultraluxusbereich angesiedelt. Bei One Wall Street wurden 1.5 Mrd. USD ausgegeben. Die Politik hofft, dass in den nächsten zehn Jahren 20.000 zusätzliche Wohnungen durch Umwandlungen entstehen. Quelle: ny aktuell



JPMorgan Chase, 270 Park Avenue



Volksmusiker Franz Posch mutiert zum Jazztrompeter - hier mit seinen „Dixielanders Hall“.



Der japanische Banjo-Virtuose Ken Aoki

Fotos: Ristinmaa, DSF, Dixielanders Hall, Bobrov

Viel Ungewöhnliches & echt Rares beim 10. Dixie- & Swingfestival Weiz

Von Volksmusikanten und Blasmusikern bis hin zum japanischen Banjo-Virtuosen - Festivalorganisator Johannes Hödl hat wieder ein musikalisches Programm zusammengestellt, das in Österreich seinesgleichen sucht und das trotz strengen Blicks auf die Finanzen eine Top-Besetzung bietet. Swingtanz-Workshops, ein Workshop für traditionellen Jazz und ein Konzert des Veranstalters selbst mit seiner „Very Old Stoariegleter Dixielandband“ im Autozentrum Harb machen den Anfang ab 7. August.

Die Headliner kann man allesamt als „ungewöhnlich“ bezeichnen: Der Volksmusiker **Franz Posch** mutiert zum Jazztrompeter und eröffnet den Konzertreigen im Kunsthau Weiz mit seinen „Dixielanders Hall“ **am 13. August**.

Posch erzählte bei einer Pressekonferenz, wie er über Fatty George und seine volksmusikalischen Aufenthalte in Chicago zum Dixieland kam. Ab da kaufte er Schellacks und Noten, wo immer er welche auftreiben konnte. Posch begann mit vier Jahren mit der Harmonika, gründete als Lehramtsstudent die „Dixielanders Hall“, pausierte danach und spielte inzwischen Jahrzehnte mit seinen „Inn-brüggler“, arbeitete als TV-Moderator und kehrte erst 2024 nach langer Pause

wieder zum Dixieland zurück, weil sein Klarinetist Bernie Fauster anrief und meinte: „Ich halt's nicht aus ohne Dixieland“.

Eddie Luis setzt mit dem Leiter der Big Band Weiz, **Christoph Pfeiffer**, eine unverwirklichte Idee exklusiv in die Tat um: Zum Jubiläum präsentieren sie „Die große Eddie Luis Show“.

Und schließlich rufen die Veranstalter **am 15. August** zur „**Langen Nacht des Dixieland**“ mit Top-Acts aus: Der japanische Banjo-Virtuose **Ken Aoki** rast mit dem Prohibition Orchestra von Nobuo Watanabe über die Bühne des Kunsthau, die „**Nanna Carling Swing Band**“ grätscht im Foyer dazwischen und im Frank Stronach-Saal macht eine der besten Dixielandbands Europas die Nacht zum Tag: Die „**Hot Jazz Band**“ aus Ungarn.

Sousaphone im Anmarsch
Das beliebte „**New Orleans Straßenmusikfest**“ bietet ebenfalls Ungewöhnliches: Der Musikverein Heilbrunn unter Leitung von Sepp Bratl holt sich für das „**John Philip Sousa Marching-Project**“ Verstärkung bei

Sousaponisten wie H.G. Gutternigg - ehemals Russkaja - und Georg Scheifinger (SOKO Dixie).

Frauenphalanx beim Straßenmusikfest
Beim Straßenmusikfest wird Frauenpower aufgeboten. Denn bei den „**Carling Sisters**“ aus Schweden, „**Miss Lindy & The Wheels**“ und „**Ladies First**“ geben fast ausschließlich Frauen den Ton an. Weitere Highlights sind das „**Jazzdinner**“ am 12. August bei „Der Thaller“ in Anger oder das „**Swingende Almfrühstück**“ bei der Bratwirtin in Heilbrunn zum Abschluss am 16. August.



Frauenpower beim Straßenmusikfest, u.a. mit den „Carling Sisters“ aus Schweden.



Johannes Hödl (2. Reihe links) und seine „Very Old Stoariegleter Dixielandband“ spielen im Autozentrum Harb auf.



30.06.-13.08.2026 – PROGRAMM

Di., 30. Juni, Kunsthalle, 19 Uhr

ERÖFFNUNG DER FELDBACHER SOMMERSPIELE
Vernissage & Buchpräsentation **Eintritt frei!**
„Spuren überall – Die Ortsteile der neuen Stadt“

Fr., 3. Juli, Klang-Atrium der Musikschule, 19.30 Uhr

„FELDBACH UND DIE MUSIK“ –
Eine Revue durch Zeiten und Töne

Mitwirkende: Big Band der Musikschule Feldbach, Ulrike Tropper, Kurt Keinrath, Florian Trummer, Elisabeth Váth-Schadler, Vereinigte Musikkapelle der Stadt Feldbach, Leonhard Paul, HP Kirbisser / **Moderation:** Anna Tropper-Lener

Mo., 6. Juli, Stadtturm, 19 Uhr

HERTA HAAS
„Sechzehn mal Vier“ **Eintritt frei!**

Fr., 10. Juli, Zentrum, 19.30 Uhr

CHORios ON STAGE
Hits aus Musical, Pop und Rock

Fr., 17. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

DIE STROTTERN & BLECH
„vor und zurück“

Sa., 18. Juli, Kulturwerkstatt, 18 Uhr

STADTMUSIK WURLITZER **Freiwillige Spende**
„Das Leben ist (k)ein Wunschkonzert!“
Sie wünschen – wir spielen!

Mi., 22. Juli, Zentrum, 19.30 Uhr

ASTROPHYSIK TRIFFT AUF MUSIK
Vortragender: Arnold Hanslmeier
Musik: Roland Hanslmeier & Hans-Georg Baumgartner

Mi., 29. Juli, Taborhof, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

5/8ERL IN EHR'N
„20 Jahre Wiener Soul“

Do., 30. Juli, Taborhof, 10.30 Uhr (bei Regen im K4)

PUPPENKOMÖDIE IM HÜHNERSTALL
„Was geht weiter auf der Hühnerleiter?“
Für die ganze Familie! **Eintritt frei!**

Fr., 31. Juli, Kunsthalle, 18.30 Uhr

VERNISSAGE DER AUSSTELLUNG
„Utopian Optimism“ **Eintritt frei!**

von Anita Witek
Ausstellungsdauer: 01.08.-06.09.2026
Öffnungszeiten: Di-So 11-17 Uhr
(im Rahmen von HOCHSOMMER: DO-SO 10-18 Uhr)

Mi., 5. August, Rathausplatz, 19.30 Uhr (bei Regen im Zentrum)

JOHANN STRAUSS QUARTETT & LOES COOLS
„Von Vivaldi bis Strauss –
eine musikalische Zeitreise“ **Eintritt frei!**

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

THE COVER GIRLS
„Licence to Swing“

Do., 13. August, Zentrum, 19.30 Uhr

DIE GESCHICHTE VOM SOLDATEN
Das Ensemble Frequenza unter der Leitung von Thomas Kirbisser bringt Igor Strawinskys Meisterwerk in dieser Feldbacher Aufführung mit sieben Instrumentalist:innen und Sprecher zur Aufführung.

Infos und Tickets:

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

www.feldbach.gv.at/kulturstadt



rohani.at
teppiche
schloss kornberg

Mi-So 10-18 Uhr

