

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 48

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Frühling 2026

Trachten Hiebaum
8322 Studenzen 118
www.hiebaum.at

Handgefertigt im Vulkanland
Steirischer Familienbetrieb

Die neue Kollektion von Trachten Hiebaum



TRACHTENMODE

HIEBAUM

STUDENZEN

4,80 €



Ihr Qualitätspartner

FÜR
BAD

KOMPLETTSANIERUNG

OB NEUES BAD ODER UMBAU EINES BESTEHENDEN BADES:

Unser Beratungs- und Technikerteam koordiniert von der Planung bis zur kompletten Fertigstellung.



Besuchen Sie unsere
HAUSMESSE
Sonntag, 22. März

**Bäder-
Ausstellung**



in **FELDBACH**

krobath

SUNEX®
Gruppe

Editorial

Teure Leser meiner wiederkehrenden, einleitenden Worte wissen es vermutlich schon: Ich bin ein echter Sport-Fan! So liegt es natürlich nah, dass ich mich wieder einmal diesem Thema widme. Und was würde sich besser eignen als ein Rückblick auf die Olympischen Spiele, die ja immer wieder eine Unmenge an Diskussionsstoff liefern. So auch 2026 bei den Spielen in Italien.

Es bietet sich natürlich an, sich mit den Leistungen der heimischen Teilnehmer auseinanderzusetzen. Nun, was soll ich sagen, Licht und Schatten waren omnipräsent. Während mich ein paar wenige österreichische Olympioniken echt beeindruckt haben, erweckte der Großteil in mir den Eindruck der vielzitierten „Olympia-Touristen“. Vier der fünf Austria-Goldenen wurden durch Können, starken Willen und Entschlossenheit erreicht. Die in der Damen-Kombination war wohl der Tatsache geschuldet, dass die amerikanischen Olympiasiegerinnen in den Spezialdisziplinen Abfahrt und Slalom (Breezy Johnson & Mikaela Shiffrin) dem Erwartungsdruck nicht standhalten konnten und vor allem Shiffrin nicht auf höchstem Niveau performte (wohl geschuldet der Verantwortung der Kollegin gegenüber). Also, Ariane Rädler und Katharina Huber: Glück gehabt und Gold geholt: So geht's auch. Die restlichen Medaillengewinner haben ihr Bestes getan, acht Silberne beweisen, dass man zwar knapp dran war, aber dann doch nicht gut genug für's Gewinnen war.

Jetzt zu unseren „restlichen“ Olympiateilnehmern. 115 Athleten hat unser olympisches Komitee ins Rennen geschickt, 18 haben ihren „Auftrag“ erfüllt. Mir ist klar, dass wir nicht überall gewinnen können und es auch auf die

Tagesverfassung und ein wenig Glück ankommt. Aber sich irgendwo jenseits der Top 15 einzuordnen, ist in meinen Augen entweder Unvermögen, technische Unterlegenheit oder einfach die falsche Einstellung zum Großevent. Dieses leidige Zitat „Dabei sein ist bei Olympia alles“ nervt mich schon lange. Leute, die Olympischen Spiele sind ein sportlicher Wettbewerb. Und wenn ich nicht gewillt bin, zu gewinnen bzw. es wenigstens zu versuchen, dann bin dort falsch am Platz. Da ist es nicht verwunderlich, wenn es mich maßlos ärgert, wenn sich dann diverse heimische „Athleten“ vor's ORF-Mikrofon stellen und kundtun, dass sie mit dem 18. oder 32. Platz grundsätzlich eh zufrieden sind. Ach ja, und genießen konnten sie es auch. Hallo? Das ist kein Urlaub, das ist ein Wettbewerb und dort sollte man mit allen Mitteln seine beste Leistung abrufen. Wenn das eben dann nicht reicht und man das dann so lässig als „kann ma halt nix machen“ abtut, sollte man vielleicht „Ansporn-Kriterien“ einführen. Jeder heimische Sportler, der nicht in die Top 15 kommt, muss sich seinen Olympia-Aufenthalt einfach selber bezahlen! Wie wäre das? Ich bin überzeugt, dass sich dann die Teilnehmerzahl des Teams Austria gleich einmal halbieren würde und dann vielleicht wirklich nur die Athleten zu den Spielen reisen, die es sich zutrauen, diese Kriterien zu erfüllen. Und der Vorwurf der „Olympia-Touristen“ wäre auch vom Tisch. Zugegeben, dieser Ansatz ist etwas radikal, aber nur dabei sein, ist eben nicht alles!

Abschließend noch ein paar Worte zu den neuen Kompetenzen des VAR im Weltfußball. Die neuen Bestimmungen treten bereits im Sommer in Kraft und



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

dürften damit bei der Weltmeisterschaft angewendet werden. Künftig soll der Videoassistent (VAR) auch Eckbälle auf ihre Korrektheit überprüfen. Ziel ist es zu verhindern, dass ein zu Unrecht gegebener Corner unmittelbar zu einem Tor führt. Geprüft werden bald auch Gelbe Karten, die zu einem Platzverweis führen. Aufbauend auf der Achtsekundenregel für Torhüter beim Abstoß bestätigte die Generalversammlung der FIFA die Ausweitung des Countdown-Prinzips auf Einwürfe und Abstöße. „Wenn der Schiedsrichter der Meinung ist, dass ein Einwurf oder Abstoß zu lange dauert oder absichtlich verzögert wird, startet ein visueller Countdown von fünf Sekunden“, erklärten die Regelhüter. Befindet sich bei einem Einwurf der Ball am Ende des Countdowns nicht im Spiel, erhält das gegnerische Team einen Einwurf. Ein verzögerter Abstoß führt zu einem Eckstoß für die andere Mannschaft. Außerdem müssen ausgewechselte Spieler künftig das Spielfeld innerhalb von zehn Sekunden nach Anzeige der Auswechselfel verlassen. Wenn sich der Spieler nicht daran hält, darf der Einwechselspieler erst auf den Platz, sobald es eine weitere Spielunterbrechung gibt. Wenn ein Spieler wegen einer Verletzung auf dem Rasen behandelt wird oder seine Verletzung zu einer Spielunterbrechung führt, muss der Spieler das Spielfeld verlassen und eine Minute lang außerhalb des Spielfelds bleiben, nachdem das Spiel wieder aufgenommen wurde.

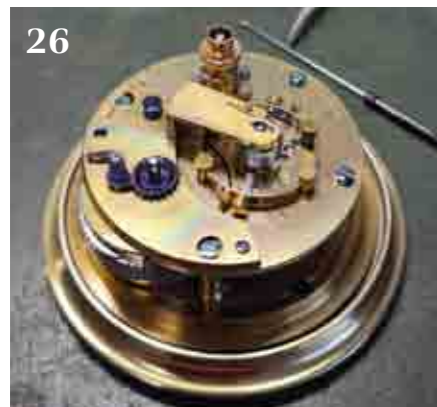
Hoffentlich hilft das, diese Kicker-Mimöschchen à la Neymar vom Spielfeld zu bringen und alle „Schwalben-Gefoulten“ und Spielverzögerer in die Schranken zu weisen, damit dieses Spiel endlich wieder mehr Tempo aufnimmt und fairer wird.

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, Erscheinungintervall: 4x pro Jahr, Blattlinie: Präsentation von Unternehmen, Produkten und Dienstleistungen, aber auch Menschenportraits der Region Thermen- und Vulkanland Steiermark. Im Blattinneren stehende entgeltliche Veröffentlichungen sind mit ANZEIGE gekennzeichnet. Für Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Die in den Texten gewählte männliche Form bezieht die weibliche immer gleichermaßen mit ein. Auf eine Doppelbezeichnung wird aufgrund einfacherer Lesbarkeit verzichtet. Es gelten die DSGVO und die Preisliste 2026.

Inhalt



14



26



48

KULINARIK

- 8 **Frühlingserwachen in der Küche**
Was die Natur im Frühjahr hergibt, ist frisch und schmackhaft.
- 10 **HiFa - neues Bier der Craft-Szene**
Zwei Freunde reihen sich ein in die Riege regionaler Bierbrauer.
- 12 **Die besten steirischen Edelbrenner**
Fünf Landessiege und 25 x Gold für regionale Produzenten.

- 18 **Anbauversuche mit Erdnüssen**
Der Anbau der Hülsenfrüchte ist aufwändig, aber fruchtet schon.

HANDWERK

- 24 **Steirische Vorzeige-Handwerker**
Die hohe Qualität heimischer Tischler ist weltweit gefragt.
- 26 **Gibt's heutzutage noch Uhrmacher?**
Ja. Können, Geduld und Feingefühl zeichnen Jakob Tieber aus.
- 30 **Frischzellenkur für Kult-Chevy**
Nach 69 Jahren war ein Optik- und Technik-Update fällig.

TOURISMUS

- 39 **Biedermeierfest am 21. Juni 2026**
Das Kaiserpaar hält feierlich in Bad Gleichenberg Einzug.
- 43 **Schaugarten in Söchau lädt ein**
Tag der offenen Tür im Hexen-, Kräuter- und Rosengarten.

MENSCHEN

- 48 **Früher Tierärztin, jetzt Künstlerin**
Karin Kogler weiß genau, wie man Tiere mit Ölfarben darstellt.
- 54 **Bei Eiseskälte rund um den See**
Zwei Gnaser bei der Nachtwanderung um den Wörthersee.

LIFESTYLE

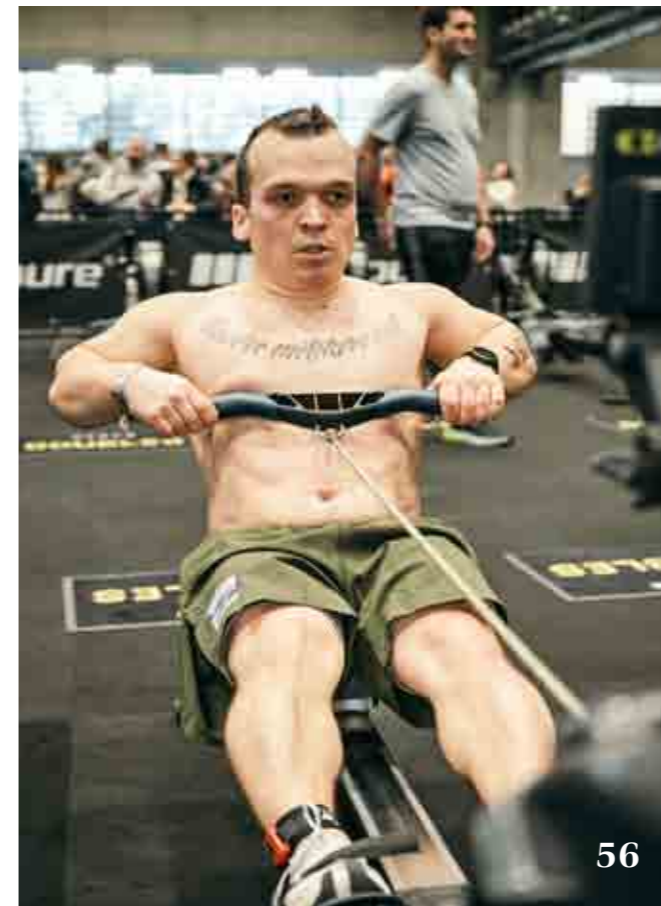
- 68 **Standort Bad Radkersburg passt**
Regionalmanagement bleibt nach Umzug in der Grenzstadt.
- 70 **Recyclingzentrum für E-Bike-Akkus**
Saubermacher verwertet und repariert Elektroradl-Akkus.



63



20



56



67



37



22

Der einfache Weg zu Ihrem Wohnkredit.

Ob Haus oder Wohnung, bauen oder kaufen. Wir haben die passende Lösung für Ihre Wohntraumfinanzierung.

Jetzt
persönlichen
Termin
vereinbaren



Mit dem Wohnkredit-Rechner die Finanzierung Ihres Wohnprojekts berechnen:
steiermaerkische.at/wohnkreditrechner

Kulinarik



Foto: Steiermark Tourismus / Lamm



Fotos: Lienhardt, Hifa Bier, Engel, Leitgeb





Fotos: Lienharat

Der Frühling hält in der Küche Einzug

Auf Basis von Frühlingsrezepten entstehen gesunde, wohlschmeckende Speisen, die mit frischen Zutaten zubereitet werden. Vor allem heimisches Obst und Gemüse stehen dabei an erster Stelle. So erlebt man mit jedem Biss Genuß voller Leichtigkeit. Mit den nachstehenden Frühlingsrezepten kann man alles Mögliche anstellen. Von Suppen, Auflauf bis hin zu Salaten und Rouladen gibt es unzählige Varianten, die es in sich haben. Natürlich dürfen süße Desserts dabei nicht fehlen. Gaumenfreuden, die vor gesunden Inhalten nur so strutzen.

Schinkenrolle à la Wiese

Zutaten:

- 4 große Scheiben Schinken
- ¼ kg Topfen
- ¼ l Sauerrahm
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Kräuter und Blüten von der Wiese (je nach Jahreszeit Giersch, Wiesenbärenklau, Bärlauch, Schafgarbe-Blätter, Gänseblümchen, Wiesenschaukrautblüten, Löwenzahn, Spitzwegerich)



Zubereitung:

Die Kräuter fein hacken und mit den übrigen Zutaten vermengen. Mit der Creme den

Schinken füllen und z.B. auf Blattsalat anrichten und am Schluss eventuell mit Schnittlauchblüten garnieren.



Vogelmieresuppe

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 250g Kartoffeln
- 600 ml Suppe
- Salz
- 125 ml Schlagobers
- 100 g Vogelmiere
- Schuss Weißwein

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Kartoffeln schälen, würfelig schneiden, zugeben und mit Suppe aufgießen. 20 min. kochen lassen Schlagobers dazugeben und würzen. Vogelmiere waschen, grob hacken und mit etwas Wasser pürieren. Suppe mit Wein und Salz abschmecken, pürieren und die Vogelmiere dazugeben. Kurz köcheln lassen und servieren.



Gerolltes Schweinsfilet mit Spargel(ragout) und Erdäpfelspalten

Zutaten Schweinsfilet:

- 2,5 Schweinsfilet
- Salz, Pfeffer
- 25 dag Schinken
- 100 g Creme fraiche
- 15 Bärlauchblätter
- Öl

Zubereitung:

Schweinsfilet zuputzen und in der Mitte einschneiden (aber nicht durchschneiden). Dann erneut auf beiden Seiten einschneiden und auseinanderklappen. Mit Frischhaltefolie bedecken und klopfen. Schinken fein schneiden, mit Crème fraiche vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Fülle bestreichen, mit Bärlauchblätter belegen, einrollen und mit einem Faden zusammenbinden. In heißem Öl rundum anbraten (Thymianzweig beigegeben) und dann bei 100°C für ca. 15-20 Minuten ins Backrohr geben.



Karotten sowie geschälte Erdäpfel in Scheiben schneiden und gleich in der Pfanne mit dem Fleisch mitrösten.

Zutaten Spargelragout:

- 500 g Spargel weiß
- 500 g Spargel grün
- 6 Frühlingszwiebeln
- 100 g Butter
- 1/2 l Spargelfond
- 100 g Creme fraiche
- 1/4 Schlagobers
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Frühlingszwiebel waschen und fein schneiden. Spargel waschen und die Holzigen Enden entfernen. Den weißen Spargel schälen und beide Spargelsorten in 2 cm lange Stücke schneiden. Butter in einem Kochtopf schmelzen lassen und die Frühlingszwiebeln darin glacieren. Die weißen Spargelstücke dazugeben, mit Spargelfond ablöschen und kurz dünsten. Danach die grünen Spargelstücke beifügen. Einmal aufkochen lassen, mit Crème fraiche und Schlagobers verfeinern und würzen.

Schokoladauflauf mit Erdbeer-Spargelkompott

Zutaten Auflauf:

- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 112 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Kuvertüre im Rohr bei 50°C schmelzen. Eier, Zucker und Mehl so lange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Weiche Butter und geschmolzene Kuvertüre in die Masse einrühren und für ca. 10 min. mixen. Die Masse in ausgebutterte Formen geben und bei 200°C ca. 8 min. backen. Nach dem Backen schnell anrichten!



Zutaten Erdbeer-Spargelkompott:

- 500 g Spargel weiß
- 600 g Erdbeeren
- 75 g Kristallzucker
- 7 EL Honig
- Schuss Rum
- Wasser
- 2 EL Maisstärke

Zubereitung:

Spargel schälen und in 2 cm Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und halbieren. In einer Pfanne Zucker und Honig karamellisieren und mit Rum und etwas Wasser ablöschen. Den Spargel beimgen und 5 min. leicht kochen lassen. Stärke mit

Wasser glatt rühren zur Sauce geben und aufkochen (damit die Sauce bindet). Zum Schluss die Erdbeeren beimengen. Das Kompott auf einen Teller geben und den Schokoladauflauf daraufsetzen. Mit geschlagenem Obers und einem Minzblatt verzieren. ❄️



Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

Frische Kochschule Feldbach
Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Südoststeiermark

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



HiFa - wenn Entschleunigung SÜFFIG wird



von Christian Knittelfelder



Wenn zwei Techniker, Freunde und Nachbarn die Langsamkeit entdecken und gegen Effizienz und Automatisierung anbrauen, entsteht etwas echt Besonderes: ein Bier. Gegründet 2021 von Bernhard Hierzer und Alexander Falchner aus Kirchberg an der Raab, begann „HiFa“ als Hobby, Bier für Freunde und Familie zu brauen. Die eigenen Kreationen übertrafen alle Erwartungen, das positive Feedback legte den Grundstein für mehr.

Aus drei kleinen Kesseln wurde ein 15 m² großer Brauraum mit optimierter Kühlung und Lagerkapazität, in dem neue Rezepte entwickelt und verfeinert wurden. Der Name „HiFa“ setzt sich aus den Anfangsbuchstaben der beiden Gründer zusammen. „Biermachen entschleunigt und ist ein guter Ausgleich“, sagt Hierzer. „Unsere Passion ist, ein Bier zu brauen, das uns schmeckt. Wenn es dann auch anderen gefällt, freut uns das“, ergänzen beide.

HiFa zählt zu den jüngeren Brauereien der Südoststeiermark, bietet inzwischen sieben Sorten an und ist regelmäßig auf regionalen Bierfestivals vertreten. Die Biere werden obergärig vergoren, nicht filtriert und von Hand abgefüllt – jährlich rund 2.000 Liter. Persönliche Favoriten der Brauer sind das 2024 entwickelte „Stout“ und das „Weizn“. Regionale Verbundenheit zeigt sich im Altbier „1265“ nach der ersten urkundlichen Erwähnung Kirchbergs oder im „Kirchbierger“. Für die SG Hof entsteht ein exklusives Sportbier – leicht, süffig, mit reduzierter Kohlensäure.

HiFa-Biere sind ab Hof oder in ausgewählten Lokalen wie Babeja oder Bergschenke Schlögl erhältlich. Die große Nachfrage leert die Lager schnell, doch Nachschub ist schon geplant: Im März steht der nächste Brautag an – der perfekte Moment, um genussvoll zu entschleunigen.



Aus Freundschaft & guter Nachbarschaft entsteht in Kirchberg an der Raab handwerklich authentisches Bier, das Zeit, Geschmack und Charakter vereint.



hifa-bier.at



Ursula Reiter ist neue steirische Landesbäuerin

Die neue Landesbäuerin der Steiermark heißt Ursula Reiter. Die Gleisdorfer Obstbäuerin mit internationalem Background folgt damit der Sölkaler Berg- und Almbäuerin Viktoria Brandner, die diese Funktion zuvor fünf Jahre innehatte.

der Land- und Forstwirtschaft das größte Frauennetzwerk der Steiermark. Die neue steirische Landesbäuerin ist gebürtige Ungarin, lebt seit 21 Jahren in Österreich und ist Obstbäuerin in Gleisdorf. Die Bäuerinnen-Organisation hat mit ihr eine Quereinsteigerin zur Landesbäuerin gewählt.

„Ich freue mich sehr über dieses Vertrauen und werde eine starke Stimme für die steirischen Bäuerinnen sein und deren vielfältigen Leistungen für Hof, Familie und Gesellschaft noch stärker sichtbar machen“, so Reiter in einer ersten Reaktion. Reiter übernimmt damit den Vorsitz der steirischen Bäuerinnen-Organisation, mit rund 30.000 Frauen aus



Reiter ist ursprünglich gelernte Tourismus- und PR-Fachfrau, hat mit ihrer Familie einen Gastronomie-Betrieb in Ungarn geleitet und ist zweifache Mutter. Aufgrund ihrer internationalen beruflichen Tätigkeiten spricht sie sieben Sprachen. In Gleisdorf führt sie mit Ehemann Thomas einen Obstbaubetrieb.

Foto: LK Steiermark / Fuchs

LIONSCLUB FELDBACH

50. Osterbasar

Sa. 28. & So. 29. März 2026
Feldbacher Hauptplatz
9.00 - 14.00 Uhr

Grillspeisen, Getränke, Mehlspeisen...

SONNTAG: Spanferkelgrillen
mit BGM Hans Winkelmaier

Große Oster-Tombola
(Preise im Gesamtwert von € 5.000,-)
Verlosungen Samstag & Sonntag jeweils um 13.00 Uhr

Osterschinkenversteigerung
Mit dem Reinerlös helfen wir rasch und unbürokratisch!
ZVR - Zahl: 806231652 | E-mail: office@lionsfeldbach.at | Homepage: https://feldbach.lions.at

Entdeckungs-Aktion von 13.4 bis 24.4.2026

KÄFERBOHNEN – GUT KALKULIERT, BESSER SERVIERT.

Top Frucht Blacky

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- 25 kg Sack nur 115,75 €* (statt 132,25 €) exkl. 10 % MwSt. (4,63 €/kg)
- Sommereindeckung zum Spitzenpreis
- hochwertige geprüfte Qualität
- trocken & gut lagerfähig
- 3 % Skonto bei Barzahlung

So bleibt Ihre Aufmerksamkeit bei Ihren Gästen.
Jetzt anfragen & Saison absichern!

QUALITÄTSKÄFERBOHNEN FÜR EINE PLANUNGSSICHERE BUSCHENSCHANK-SAISON!

Vertrauen Sie auf unser ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis für Buschenschenken und Gastronomiebetriebe.

Top Frucht Blacky
Mühlgasse 285a
8181 St. Ruprecht a.d. Raab
+43 3178 / 2311
www.topfrucht-blacky.at

(4,63 €/kg)
25 KG Sack
nur **115,75 €* ***
BESTELLEN SIE HIER



* statt 132,25 € exkl. 10 % MwSt. Der Verkauf zu diesen Konditionen erfolgt ausschließlich im definierten Aktionszeitraum bei Selbstabholung. Preis bei Barzahlung: 25 kg für 112,28 € (4,49 €/kg). Zustellung & Lieferkosten auf Anfrage. Öffnungszeiten im Aktionszeitraum: 9 bis 14 Uhr

Design: werbetechner.at | Foto: shutterstock



Gertrude & Franz Semlitsch (Williamsbrand)



Bio-Obsthof Kirchengast (Zirbenlikör)



Krenac Edelbrennerei (Apfel Kastanienfass)

Fotos: LK Steiermark / Fischer, Danner

Die besten Edelbrenner der Südoststeiermark 2026

Die Sieger im landesweiten Destillierewettbewerb 2026 stehen fest. Sie kommen aus allen Teilen der Steiermark. Die Südoststeiermark bilanzierte wie immer großartig, Aushängeschild und Bezirksbeste sind wieder

einmal Gertrude und Franz Semlitsch aus Haselbach bei Klöch. Sie sind nicht nur Landessieger mit dem Williamsbrand, sondern holten mit ihren Produkten zusätzlich neun Mal Gold und neun Mal Silber!

wertung 2026“ kennzeichnen. Außerdem erhalten die Landessieger eine goldene Hoftafel mit der Aufschrift „Landessieger 2026“ und alle prämierten Betriebe die begehrte grüne Hoftafel, die über ihre Leistungen informieren. 🍷

Insgesamt stellten die südoststeirischen Edelbrenner in diesem Jahr fünf Landessieger und holten außerdem beeindruckende 25 Mal Gold und 34 Mal Silber.



Schuster's Edelbrände (Kirsch Edelbrand)

Auszeichnungsplakette auf Flaschen und Hoftafeln

Die prämierten Obstveredler dürfen ihre erlesenen Produkte mit der runden Auszeichnungsplakette „Landessieger 2026“, „Gold bei der Landesbewertung 2026“ oder „Ausgezeichnet bei der Landesbe-



Familie Helmut Alessio (Maschansker)

KURKONDITIONEIREI
BAD RADKERSBURG

EISEIS
EISEIS
EISEIS

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



z o t t e r SCHOKOLADE

ERLEBNISWELT

Schoko naschen & Natur erleben

Das süße Ausflugsziel für Groß & Klein im Thermen- und Vulkanland

Versüßen Sie sich den Tag mit einem Besuch bei Zotter. Erleben Sie, wie Schokolade entsteht und naschen Sie nach Herzenslust – alles bio & fair. Tierisches Vergnügen erwartet Sie im Essbaren Tiergarten. Reservieren Sie Ihren Wunschtermin auf www.zotter.at



FAIR* **BEAN to BAR**

z o t t e r Schokolade GmbH
Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria
www.zotter.at



INFOS & RESERVIERUNG



**Weingut Leitgeb
Buschenschank & Gästehaus**
Trautmannsdorf 104, 8343 Bad Gleichenberg
Telefon: 0664 / 412 80 89
E-Mail: info@weingut-leitgeb.at
Web: www.weingut-leitgeb.at



Leitgeb.
vinosophie



Der Leitgeb-Hof
im Jahr 1999

Fotos: Leitgeb, Lorber

Weingut Leitgeb - 55 Jahre Genuss, Weinkultur & Familientradition

Tradition, die bleibt. Moderne, die begeistert.
Genuss, der verbindet.

Seit 55 Jahren steht das Weingut Leitgeb für gelebte Tradition, ehrliche Handarbeit und herzliche Gastfreundschaft. Was 1971 mit viel Mut und Leidenschaft begonnen hat, ist heute ein Familienbetrieb, der sich stetig weiterentwickelt und dennoch seinen Wurzeln treu bleibt. Großzügige, aber auch behutsame Umbaumaßnahmen haben Altbewährtes mit Modernem verbunden - stilvoll, warm, authentisch und in zeitgemäßem Design. Entstanden ist ein Ort, der Geschichte atmet und gleichzeitig Raum für Neues schafft.

Gleichzeitig präsentiert sich das Weingut bereit für den kommenden Generationswechsel: frische Ideen, neue Energie und die Weiterführung unserer Qualitätsphilosophie vereinen sich zu einem klaren Blick in die Zukunft - unten sichtbar in der Etikettenentwicklung.



2011: Komplette Erneuerung des Gästehauses & Neubau des Verkostungsraums „vinosophie“



2020: Buschenschank-Neugestaltung innen & außen mit modernem, ökologischem Kühlsystem

Weingut & Buschenschank Leitgeb startet wieder

Der neue Weinjahrgang 2025 ist da!

Pünktlich zum Frühlingsbeginn stellt das Weingut Leitgeb in Trautmannsdorf seine neuen Vulkanland Steiermark DAC Gebietsweine vor. Mit großer Sorgfalt im Weingarten und viel Herzblut im Keller haben Engelbert und Jungwinzer Matthäus einen Jahrgang geschaffen, der ihre Handschrift und die Region wunderbar widerspiegelt sowie sich spannend und elegant präsentiert.

Die neuen Weine sind ab Hof sowie im Onlineshop unter www.weingut-leitgeb.at erhältlich.

Auch der Buschenschank hat seit 10. März wieder geöffnet...

...und präsentiert ein **neues Highlight** auf der Speisekarte: Zur klassischen „Jausenpalette“ kommen heuer neu **Wild-Spezialitäten** auf den Teller - noch dazu selbst erlegt und verarbeitet von Chef Engelbert und Sohn Matthäus.



Brandneu beim WG Leitgeb: Der Riesling „K“ von Matthäus



Eine Besonderheit ist neu im Sortiment: Der **Riesling „K“** von Matthäus - ein Wein mit wenig Alkohol, aber intensivem Geschmack - jung & spritzig mit kräftigem Zucker-Säure-Spiel.



Winzermenü

Nach der erfolgreichen Kulinarik-Serie mit exklusiver, innovativer „kalter Küche“ in mehreren Gängen und mit spannender Weinbegleitung gibt's heuer ein Revival!

Save the Date! Der erste Termin ist der **Donnerstag, 11. Juni 2026**.



Jubiläums-Termine „55 Jahre Weingut Leitgeb“

Mittwoch, 29. April:
Jubiläumsauftakt - Riedenweinpräsentation im Weinkeller

Freitag, 1. Mai:
Jubiläum am Vulkanlandmarkt Bad Gleichenberg

Samstag, 2. Mai:
Großes Jubiläumsfest

Ein Jubiläum, das man schmeckt.
Ein Ort, den man spürt.

ANZEIGE

Der „Engel-Hof“ im Wandel der Zeit

Wunderbar gereifte Weingärten durchziehen die Landschaft, auf fruchtbarer Erde, rot wie das Feuer längst erloschener Vulkane, entsteht Wertvolles, das Klima ist mediterran und mild. Inmitten dieser wunderbaren Weinlandschaft rund um Tieschen liegt das Weingut Engel.

Am Engelhof in der Gemeinde Tieschen hat der Weinbau eine lange Tradition. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts kelterte dort die Familie Engel Wein zur Eigenversorgung. Jedoch wurde die 0,25 ha Weinfläche nie erweitert. „Wir stecken sehr viel Herzblut und Kreativität in unser seit nun mittlerweile 20 Jahren bestehendes Weingut. Über Generation hinweg wurde auf unserem Betrieb die gemischte Landwirtschaft forciert“.

Seit 2006 bringt Quereinsteiger Simon jungen Geist und Visionen in den familieneigene Betrieb. Zurück am Hof, übernahm er als Erstes die Flächen eines Weinguts am Klöchberg. Mit 2,5 ha Weingarten in bester Lage startete der Jungwinzer schließlich mit dem professionel-

len Weinbau. Für die ersten Jahrgänge lieh sich Simon Tanks und Technik von umliegenden Weinbauern, die mit wachsendem Absatz dann selbst angeschafft werden konnten.

Mit ersten Erfolgen wie Landessieger, Sieger der „Kleinen Zeitung Weinkost“

uvm. konnte er sich erfolgreich am Markt etablieren. Der Aufschwung des Weingutes erforderte ab 2014 erste bauliche Maßnahmen bzw. Investitionen.

Mittlerweile bewirtschaftet Simon Engel mit seiner Familie zehn Hektar



Fotos: Engel

Weingut Engel - Landessieger 2010

rund um den Königsberg. Der Betrieb ist zudem biologisch zertifiziert.

„Genießen Sie bei uns die Liebe zur Natur, die Bodenständigkeit, die Faszination und verkosten Sie diese in Form unserer Engel-Weine“, lädt Simon Engel Interessierte ein, doch dem Familienbetrieb Engel in Pichla bei Tieschen einen kulinarischen Besuch abzustatten.



ANZEIGE

FEHRINGER Samstags Markt

Köstlich
stand'ln
8-12 UHR

EI & BROT
BRIT...

Regional einkaufen und genießen!

Am 14. März 2026 startet der Fehringer Samstagsmarkt in seine 10. Saison! Neben **regionalen und saisonalen Lebensmitteln** von bäuerlichen Betrieben (viele davon in Bio-Qualität) und **lokalem Kunsthandwerk** werden auch **Jungpflanzen** (11.04.–09.05.) angeboten. Slow Food-Genuss – süß & pikant – bietet das **Marktführerstück** von der **Walhalla Genusskulisse** oder den **Wilden Schwestern**. An ausgewählten Tagen wartet ein **Rahmenprogramm** auf die Besucher:innen.

JEDEN
SAMSTAGVORMITTAG
HAUPTPLATZ FEHRING

Info: 03155 2303 | www.fehring.at
Das Angebot variiert je nach Saison und Marktvorkäufer:in.
Aktuelles Marktgeflüster: [f](#) [i](#) [t](#) [r](#)



Steirische
Volkspartei

Südoststeiermark

GUT VERSORGT. Dank regionaler Landwirtschaft.

Wer auf die Region schaut,
stärkt die eigene Heimat.

Ob Osterbrot aus regionalem Mehl, Oster-
schinken aus nächster Nähe oder Eier und
steirischer Kren von Landwirten der Region
– dank regionaler Landwirtschaft sind wir
sehr gut versorgt! Machen wir Ostern zum
Fest der Regionalität! **FROHE OSTERN!**

Franz Fartek

Abgeordneter zum
Landtag Steiermark

ANZEIGE

Wenn es bröselt, knackt und...



Fotos: Tappauf, freepk.com

Was in den USA als Klassiker auf dem Frühstückstisch gilt, wächst jetzt überraschend im Südosten der Steiermark: Sebastian Tappauf wagte sich an den Erdnussanbau - und erntet erste Erfolge.

von Christian Knittelfelder

...schmeckt!

Erdnüsse sind an der Bar oder beim Plaudern mit Freunden ein sehr beliebter Snack - doch diese kommen meist von weit her. Schließlich stammt die beliebte Nascherei ursprünglich aus der Andenregion Südamerikas. Archäologische Funde belegen, dass sie bereits vor über 7.500 Jahren von indigenen Völkern kultiviert wurde. Nun verkürzt sich der Weg nach Erbersdorf bei Studenzen deutlich.

Vor drei Jahren ist Sebastian Tappauf durch seine Tante auf die Idee aufmerk-

sam geworden. „Ich wollte gerne nebenbei etwas Neues probieren“, erzählt der 25-Jährige, der am elterlichen Betrieb, in dem Kren und weitere bäuerlichen Produkte erzeugt werden, tätig ist. Schon bald begann er, sich intensiv mit der Pflanze zu beschäftigen. In Mitteleuropa ist der großflächige Anbau bislang selten, doch wärmere, trockenere Sommer eröffnen neue Chancen. Erste Experimente in der Südsteiermark und im Weinviertel zeigten bereits, dass Erdnüsse auch hier gedeihen können. Sein positives Resümee nach dem ersten Jahr: „Sie fühlen

sich bei uns durchaus wohl!“ Die Arbeit war aufwendig, doch die Mühe lohnte sich: Schon im zweiten Jahr trugen die Pflanzen 20 bis 30 Früchte - ein vielversprechender Anfang.

Erdnüsse wachsen auf ungewöhnliche Weise: Die Pflanze blüht über der Erde, doch die Fruchtsiele wachsen nach der Bestäubung in den Boden, wo die Hülsen mit den kleinen, schmackhaften Nüssen reifen. Denn botanisch betrachtet sind Erdnüsse keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Linsen. „Neben ihrem natürlichen, intensiven Aroma liefern sie wertvolles Protein, Ballaststoffe und ungesättigte Fettsäuren“, erklärt der junge Landwirt.

Der Anbau startet im Mai/Juni, ähnlich wie beim Mais, im Abstand von etwa 70 Zentimetern. Wichtig ist vor allem die Kulturpflege, damit Unkraut den Pflanzen nicht die Nährstoffe streitig macht. Mitte Oktober erfolgt dann die Ernte.

Zunächst wagte er sich im kleinen Stil an den Erdnussanbau heran. Gemeinsam mit seinem früheren Schulkollegen Eric Eder aus Mühlendorf, mit dem er die landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf

und auch Wieselburg besucht hat, baut Tappauf heute rund 0,75 Hektar an. 2025 konnten sie bereits mehrere 100 Kilogramm ernten, sortieren, trocknen und in der Schale rösten. Seit Kurzem erleichtert eine spezielle Erntemaschine aus China die Arbeit erheblich.

Aus einem kleinen Experiment mit gerösteten, abgepackten Erdnüssen könnte schon bald eine feste regionale Spezialität im Steirischen Vulkanland

werden. Vielseitig einsetzbar, bietet die Hülsenfrucht weitere Veredelungsmöglichkeiten: So sind etwa geschälte und gesalzene Erdnüsse bis hin zur cremigen Erdnussbutter (Peanut Butter), die vor allem in den USA Kultstatus genießt, für den mutigen Pionier durchaus vorstellbar und könnten die kulinarische Vielfalt der Region langfristig bereichern. ✨

kren-tappauf.at



KONTAKT

Tappauf KG

Erbersdorf 6, 8322 Studenzen

Tel. Sebastian Tappauf
0664 / 303 46 40





Organisatoren und Promis versuchten sich am Paprika-Hendl-Kochen im Haubenlokal „Lilli“.

„Köche kochen für die Krebshilfe“ im Lilli in Fehring

Wenn Kulinarik Verantwortung übernimmt und Genuss mit Haltung verbunden wird, entstehen Momente, die über den Augenblick hinauswirken. Im Restaurant Lilli in Fehring wurde genau das spürbar: Gastgeber Walter Triebel und Verena Leitner präsentierten

ihren Beitrag zur Initiative „Köche kochen für die Krebshilfe“ - getragen von persönlichem Engagement, großer Nähe zum Thema und dem klaren Willen, konkrete Unterstützung zu leisten. Begleitet wurde die Veranstaltung von Sängerin Betty O, Ex-U21-Teamchef Werner Gregoritsch



Fotos: Strasser, Lienhardt

Werner Gregoritsch & Co. beim Kochlehrgang.

sowie Alexandra Gorsche, die im Rahmen der Veranstaltung als neue Patin der Initiative vorgestellt wurde.

Warum genau hier - warum genau jetzt

Für Renate Zierler, Initiatorin von „Köche kochen für die Krebshilfe“, ist die Station in Fehring eine bewusste Entscheidung. Die Verbindung zu Walter Triebel sei über Jahre gewachsen - geprägt von Vertrauen, Wertschätzung und vor allem für seine Herzlichkeit und sein gesellschaftliches Verantwortungsbewusstsein. „Köche kochen für die Krebshilfe“ ist für mich kein Konzept, sondern ein Herzensprojekt. Es geht um echte Menschen und echte Schicksale. Dass wir dieses Kapitel im Jahr 2026 hier im 'Lilli' beginnen dürfen, freut mich sehr“, betonte Zierler.

Kochen als Form der Hilfe & Unterstützung

Für Spitzengastronom Walter Triebel ist Kochen weit mehr als Handwerk oder Kreativität. Es ist eine Möglichkeit, Haltung zu zeigen - gerade dann, wenn das Leben für viele Menschen aus dem Gleichgewicht gerät. Krebs sei kein abstraktes Thema, sondern Teil vieler Lebensgeschichten, auch im eigenen Umfeld. „Als Renate mir von der Initiative erzählt hat, war sofort klar, dass wir dabei sind. Wenn man mit dem, was man täglich tut, Menschen unterstützen kann, dann ist das kein Zusatz - dann ist es selbstverständlich. Wir kochen, weil wir es lieben. Aber wir kochen auch, um etwas zurückzugeben“, so Triebel.

Prominente für Mut und Sichtbarkeit

Mit Werner Gregoritsch und Betty O stellten sich zwei Persönlichkeiten an die Seite der Initiative, denen das Thema sehr nahegeht. Gregoritsch, selbst vor vielen Jahren an Krebs erkrankt und gesundet, sprach über die Bedeutung von Unterstützung und Mut. „Mir wurde damals unglaublich geholfen - medizinisch wie menschlich. Heute möchte ich Zuversicht geben und zeigen, dass man auch nach einer schweren Diagnose wieder Kraft finden kann“, unterstrich er. Auch Betty O betonte, wie bedeutend ihr das Engagement dafür ist. „Ich bin dankbar, Teil dieses Projekts zu sein und meine Stimme dafür einzusetzen“, erklärte die südsteirische Sängerin. ❖



Foto: Pivabay

Handwerk

GRILL on HILL

STEAK & MEER

MEET & EAT im WEINGARTEN

MEETWOCH 17:30

Bruchmannkapelle

8350 WEINBERG/RAAB

TOP WINZER & LIVE MUSIK

24. Juni	08. Juli	22. Juli	12. Aug.	19. Aug.
 KRISPEL <small>WEIN & SPIRIT HELL Foundation</small>	 FRAUWALLNER <small>2 KW</small>	 SCHACHT <small>Kiki Wayatt & Corina</small>	 WEINROT ULRICH <small>22. JUNI 2025</small>	 KOWALD <small>Sie 100</small>

EINTRITT FREI

www.bruchmanns.at

Kontakt: info@bruchmanns.at



Fotos: Lanserling, Eder, Knitfelder, Koppe



Fotos: Lienhardt, JUNGHOLZ, Pfister

„Die prämierten Werkstücke zeigen eindrucksvoll, dass es beim Steirischen Tischler „geht nicht, gibt’s nicht“ einfach nicht gibt. Alles ist möglich. Und das für jedes Budget“, weiß der Landesinnungsmeister der steirischen Tischler und Holzgestalter, Rupert Christian Zach (2.v.r.).

JUNGHOLZ holt bestes steirisches Tischlerhandwerk vor den Vorhang



Auch der 5. JUNGHOLZ-Award hob beeindruckende Einzelstücke und Projekte der Steirischen Tischler und Holzgestalter ins Rampenlicht. Ob Einzelstücke mit Wow-Effekt oder herausragende Großprojekte – gesucht waren Arbeiten, die Kreativität, Design und Nachhaltigkeit meisterhaft vereinen. Kürzlich wurden die Sieger mit ihren sehenswerten Top-Projekte prämiert. Für die Fachjury war es aufgrund der vielseitigen Einreichungen äußerst herausfordernd, die Qualität der Werke war durchgehend exzellent. Zudem sorgte das begleitende Online-Publikumsvoting für eine breite Meinung der Bevölkerung.

Zwei erste Plätze

Sieger des 5. Jungholz-Awards ist zum einen **Wolfgang Ramminger**. Er hat 2022 bei den World Skills den dritten Platz erreicht. Nun sorgte er, beschäftigt in der Tischlerei Hasenburger in Goggitsch bei St. Margarethen/R., mit seinem Meisterstück „Vino Elégance“ für begeisterte Jurymitglieder.

Zum anderen holte auch **Ralph Uitz** von Uitz Möbel und Interieur in Altmärkt b. Fürstenfeld den ersten Platz. Sein Gewinnermöbel ist ein Designmeisterstück aus Massivholz. Aus einem einzigen Stamm wurde der Couchtisch mittels aufwendiger CNC-Technik herausgefräst.

Matthias Fellner von der gleichnamigen Tischlerei in Tiefenritz bei Kirchberg/R. wurde für seine Massivholzeingangstür aus Eiche mit aufwändiger Oberflächenbehandlung, die für einen Wow-Effekt sorgt, mit dem zweiten Platz ausgezeichnet.



Julia Stangl, auch aus der Tischlerei Fellner, holte Platz drei. Sie begeisterte mit einer aus Kirschholz gefertigten Kommode. „Liebe versetzt Berge“ ist der Name des Werkstücks – nicht von ungefähr, wurde es doch als Hochzeitsgeschenk konzipiert. Auffallend: Gepresstes Heu verziert die Front. ➔



Steirische Wirtschaftskraft

Jeder kennt einen. Kaum ein Ort in der Steiermark, in dem das traditionsreiche Gewerbe nicht ausgeübt wird. Der Steirische Tischler schafft Arbeitsplätze überall dort, wo sie gebraucht werden, in den Regionen der Steiermark. Für ihre Kunden gilt: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah liegt?

Was vielen nicht bewusst ist: Die Tischler prägen den Wirtschaftsstandort Steiermark bis in die kleinsten Orte wie kaum eine andere



Innungsmeister R. Zach

Branche. Was wäre, wenn man – nur für den Augenblick eines Gedankenspiels – alle Steirischen Tischler als ein Unternehmen sehen würde? Dann

würden die Tischler in der steirischen Champions League spielen, mit 5.000 Beschäftigten und nahezu 400 Lehrlingen. Sie würden gemeinsam auf einer geschätzten Fläche von 1.000.000 Quadratmetern (also auf 100 Hektar) individuelle Wohn- und Geschäftsraumlösungen verwirklichen. Diese Kennzahlen machen die Tischler zum Rückgrat des ländlichen Raumes der Steiermark. Die Steirischen Tischler sind damit jene Betriebe, die in den Orten der Steiermark Arbeit schaffen, Lebensräume bereichern.

„Wir haben in einer intensiven Innenschau die eigene Stärke erkannt: Die Steirischen Tischler als Unternehmen zählen zu den bedeutendsten Arbeitgebern der

5.000
Arbeitsplätze

400
Lehrplätze

1 Million m²
Produktionsfläche

Steiermark – und auch zu den krisensichersten – zumal die meisten Tischlereien Familienbetriebe sind und dadurch mit hoher menschlicher Kompetenz und Verbundenheit zu ihren Mitarbeitern ausgestattet sind“, betont Innungsmeister Rupert Zach.

„Die besten Tischler Österreichs kommen aus der Steiermark. Daher freuen wir uns schon auf den Bundeslehrlingswettbewerb 2026, der am 19. / 20. Juni in der Messehalle Graz stattfinden wird“, ergänzt Landes-GF Bernd Liebming.



LÖSUNGEN wo andere
PROBLEME sehen

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

IHR
steirischer
TISCHLER
...MACHT'S PERSÖNLICH



Die Wurzeln von LANSERRING reichen bis ins Jahr 1923 zurück, als die Familie Radaschitz in Riegersburg eine Möbelwerkstatt gründete. Über vier Generationen entwickelte sich daraus ein tief verankertes Verständnis für Qualität, Präzision und Handwerkskultur. Mit der Gründung von Interior-iD im Jahr 2006 durch Bernd und Johann Radaschitz (vierte Generation) wurde dieses Fundament mit internationalem Projektmanagement, Designverständnis und globaler Ausrichtung verbunden. 2017 entstand daraus die Marke LANSERRING, die heute für luxuriöse Küchen und maßgefertigte Wohnlösungen steht. Die formale

Fusion von Interior-iD und LANSERRING im Jahr 2024 bündelte Werte, Infrastruktur und internationale Reichweite unter einer Marke.

Top-Qualität, made in Styria

Ein wesentlicher Teil der Produktion erfolgt nach wie vor in der hauseigenen Tischlerei Radaschitz in Riegersburg - im Steirischen Vulkanland, wo hochwertiges Handwerk zu den Kernkompetenzen der Region gehört. Mit dem internationalen Wachstum und der steigenden Projektanzahl wurde jedoch von beiden Brüdern bewusst entschieden, die Zusammenarbeit mit einem Netzwerk umliegender

Tischlereibetriebe systematisch zu vertiefen. Diese strategische Öffnung ermöglicht es, Kapazitäten zu skalieren, Spezialisierungen zu bündeln und gleichzeitig das handwerkliche Qualitätsniveau konsequent zu sichern.

Heute agiert LANSERRING international mit Studios in London und New York und wird von einem wachsenden Team in Österreich unterstützt, das Produktionskoordination, Qualitätssicherung und die Zusammenarbeit mit steirischen Partnerbetrieben verantwortet. Dieses Zusammenspiel bildet die operative Grundlage von **Unity of Craft** - einem gewachsenen Kooperationsmodell, das regionale Handwerkskunst mit internationaler Projektstruktur verbindet.

Die steirischen Partnerwerkstätten arbeiten innerhalb klar definierter Prozesse und Strukturen: LANSERRING verantwortet Designentwicklung, technische Planung, Projektmanagement, internationale Kundenkommunikation, Logistik und Gesamtkoordination. Die Partnerbetriebe konzentrieren sich auf das, was sie am besten können - die Herstellung hochwertiger Möbel und maßgefertigter Innenausbauten auf höchstem handwerklichem Niveau. Das Ergebnis sind durchdachte Produktionsprozesse, freigegebene Fertigungspläne, klare technische Dokumentationen und strukturierte Abläufe, die internationale Projekte planbar, effizient und verlässlich machen - ohne Sprachbarrieren, ohne logistische Komplexität für die Werkstätten und ohne organisatorische Unsicherheiten.

Unity of Craft steht dabei für ein partnerschaftliches Modell auf Augenhöhe: Kein klassisches Subunternehmer-System, sondern ein Netzwerk aus langfristigen Kooperationen, das auf Respekt, Transparenz, Qualitätssicherung, Wissenstransfer und gemeinsamer Entwicklung basiert. Regionale Verwurzelung und internationale Reichweite werden bewusst miteinander verbunden. So wird steirische Handwerkskunst nicht nur exportiert, sondern sichtbar positioniert - als integraler Bestandteil einer internationalen Marke für maßgefertigte Wohneinrichtungen.

LANSERRING - internationale Wohnkultur aus der Steiermark

LANSERRING steht heute für eine erfolgreiche internationale Positionierung im hochwertigen Interior-Segment - getragen von einem starken Netzwerk steirischer Partnerbetriebe, die im Rahmen von Unity of Craft maßgeblich zur Realisierung exklusiver Wohnprojekte weltweit beitragen. In enger Zusammenarbeit mit regionalen Tischlereien und Werkstätten entstehen maßgefertigte Innenausbauten für anspruchsvolle Privatresidenzen in Metropolen wie London und New York - gefertigt in der Steiermark, realisiert für die Welt.



Fotos: Lanserring



WER HAT AN DER UHR GEDREHT?

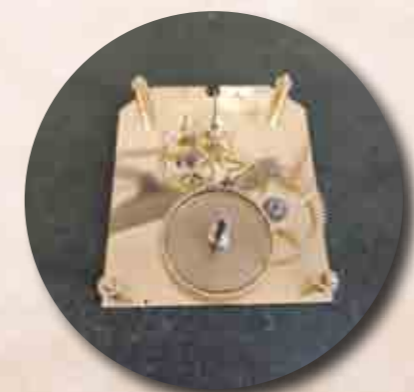
von Christian Knittelfelder

Die Zeitwerkstatt

Jakob Tieber arbeitet mit Leidenschaft dort, wo die Zeit wieder richtig tickt.



Fotos: Tieber, Knittelfelder



Es tickt, rattert und gongt an allen Ecken der kleinen Werkstatt in Markt Hartmannsdorf. Die Geräusche alter Uhren erfüllt den Raum mit Leben. „Ich hör das gar nicht mehr“, überrascht Jakob Tieber lachend mit seiner Antwort, als er auf die vielen Uhrwerke um ihn herum blickt. Der 26-Jährige aus Pöllau hat sich in seiner „Zeitwerkstatt“ dem Uhrmacher-Handwerk verschrieben - von 300 bis 400 alten Stücken bis zu modernen kleinen Armband- und Taschenuhren. Jedes Stück, das über seinen Tisch wandert, bekommt funktionstüchtig neues Leben eingehaucht. „Es gibt nichts, was nicht reparierbar ist. Je älter, umso lieber“, sagt er glaubhaft.

Der junge Uhrmacher begegnet der Zeit in all ihren Formen - von der Renaissance über das Biedermeier bis in die Gegenwart - und jede Epoche offenbart eigene Mechaniken, die verstanden und gemeistert werden wollen - bis alles wieder läuft wie geschmiert.

Schon als Kind konnte Tieber Uhren kaum widerstehen. „Mit drei Jahren habe ich alte Wecker und Küchenuhren auseinandergenommen - damals natürlich mit dem Hammer“, erzählt er schmunzelnd. Heute arbeitet er feinfühlig mit der kleinen Drehbank und kann winzige Zahnräder und Federhäuser präzise anfertigen oder justieren. Alte Uhren verlangen größte Sorgfalt. Mechanismen variieren stark: Federgetrieben, Gewichtgetrieben, Pendelunruh oder Spindelhemmung, jedes Uhrwerk benötigt spezielles Know-how. Ersatzteile müssen exakt passen, sonst läuft die Uhr ungenau. Viele Teile fertigt er selbst an - ein äußerst selten gewordenes Handwerk, das Geduld, Können und Hingabe erfordert.

Erlern hat der Hartmannsdorfer sein Wissen an der Fachschule für Präzisions- und Uhrentechnik in Karlstein an der Thaya. Dort absolvierte er den Meisterkurs und machte seine Leidenschaft zum Beruf. Ausgerechnet zum ersten Lockdown eröffnete er im Ortszentrum seine Werkstatt samt Geschäft.

Heute umfasst sein Leistungsspektrum den Verkauf neuer Armbanduhren ebenso wie die fachgerechte Reparatur und Restauration von Groß- und Kleinuhren. Darüber hinaus bietet er Batteriewechsel, Reinigungen, Bandkürzungen sowie die Anfertigung spezieller Großuhrenteile an.

Seine Kundschaft schätzt dabei nicht nur seine Handwerkskunst, sondern auch die Begeisterung, die Jakob Tieber in jedes Werk steckt. „Viele Uhren sind Erbstücke oder Liebhaberobjekte - mit tiefem emotionalem Wert, wie etwa die Uhr von Oma oder Opa sowie historische Exemplare aus umliegenden Schlössern“, schildert er. Jeder Takt erzählt ein Stück gelebtes Leben. Uhren sind daher für viele oft mehr als nur Zeitanzeiger - sie tragen Erinnerungen und werden zu geliebten Sammlerstücken.

In der „Zeitwerkstatt“ greift ein Rädchen ins andere: Präzision, Geduld und eine Liebe zum Detail verschmelzen hier zu einem Ort, an dem alle Komponenten wieder perfekt aufeinander abgestimmt sind. Jakob Tieber ist also mehr als nur Uhrmacher - er ist auch Bewahrer vergangener Zeiten.

www.zeitwerkstatt.at

Robert Skalnik nimmt Leser mit auf „seinen Jakobsweg“

Wenn Robert Skalnik aus Feldbach von seinem Jakobsweg erzählt, klingt das nicht nach heldischer Selbstinszenierung, sondern nach dem, was Pilgern im Kern ist: Ein langsames Aufbrechen – nach außen und nach innen. Skalnik hat ein halbes Jahrhundert auf Meeren und Flüssen gearbeitet, als Koch und Küchenchef viele Jahre sogar an Bord des ZDF-„Traumschiffs“, und schließlich im Spitzenmanagement bei Viking Cruises.

Nach Pensionsantritt zog er seine Bucket List heraus, schaute, was darauf noch an Lebensträumen zu finden war, und tauschte kurzerhand Kombüse gegen Rucksack. So



startete er den Camino Francés von Saint-Jean-Pied-de-Port über Santiago de Compostela weiter bis zum sagenumwobenen Finistère – dorthin, wo Europa endet und der Atlantik beginnt.

„Vom Anfang bis ans Ende der Welt“ ist dabei weder sportliches Tagebuch noch klassischer Reiseführer. Skalnik schreibt bodenständig, beobachtungsstark und mit dem Gespür eines Mannes, der sein Leben lang Menschen gelesen hat. Nun las er in ihnen an langen Tischen, in Bergen, mit Regenponcho und bei Tapas. Er verwebt persönliche Gedanken mit historischen Anekdoten, kulinarischen Eindrücken und eigenen Pilgersprüchen – und trifft damit den Ton einer Reise, die ebenso nach Brotkruste wie nach Erkenntnis schmeckt.

Besonders berührend ist die Perspektive, erst allein zu starten und später gemeinsam mit seiner Frau Sonja weiterzugehen: eine selten erzählte Dynamik zwischen Unabhängigkeit und Nähe. Dieses Buch macht nicht nur Lust auf den Camino – es erinnert daran, warum man überhaupt losgeht.

Das Buch ist aktuell in der Osterausstellung auf Schloss Kornberg um 19,90 Euro erhältlich. ✦

Foto: Schmidt

Regional SCHENKEN macht auch zu Ostern SINN!
Der 8 Städte-Gutschein ist immer eine gute Geschenk-Idee!

Städte-Gutschein €10,-

Ein besonderes Fest mit vielen Traditionen
Die Ostervielfalt in Feldbach kann sich sehen lassen!

FROHE OSTERN!

SERVICE UND QUALITÄT
UNSERE INNENSTADT HAT'S MITTEN IN FELDBACH

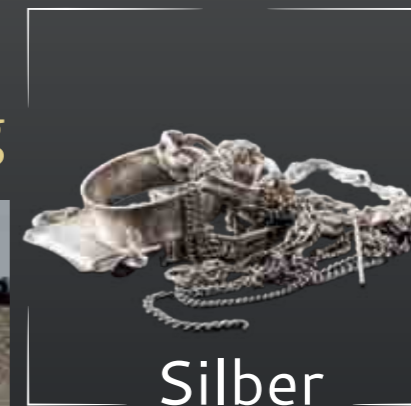
FELDBACH an der **VULKANLAND ROUTE 66**
ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT

Wir kaufen Ihr Gold

Seriöse Begutachtung

Bringen Sie Ihre Stücke zu uns ins Geschäft und profitieren Sie vom hohen Goldpreis.

Kostenlose Bewertung und sofortige Barzahlung



Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr.
09:00 – 13:00
14:00 – 18:00
Samstag
9:00 – 12:30

GOLDSCHMIEDE
JUWELIER EDER
Bürgergasse 7, 8330 Feldbach
Handy: 0664/4098465 www.eder.gold



Verjüngungskur bei „Dr. Koppe“: Ein in die Jahre gekommener 57er Chevy aus dem steirischen Vulkanland erlebte beim „Schönheits-Chirurgen“ in Bad Schwanberg eine Art Wiederbelebung - aber nicht nur optisch, sondern vor allem auch technisch. Fazit: OP gelungen!

Die Kunst der **OLDTIMER-**INSTANDSETZUNG

Oldtimer-Experte Reinhard Koppe agiert in einem Umfeld, wo Leidenschaft auf Perfektion trifft. Schon in jungen Jahren spürte er eine tiefe Affinität zu edlen Fahrzeugen, ihrem emotionalen Klang und ihrer herausragenden Leistung. Diese Leidenschaft hat

ihn zu der Arbeit geführt, die er heute mit Stolz und Hingabe ausübt. Nach seinem Abschluss an der HTL Graz Gösting in der Fachrichtung Maschinenbau mit Schwerpunkt Kolbenmaschinen fand er seine Berufung in der Rennwerkstatt von Formel-1-Legende Helmut Marko. Dort, im Herzen des internationalen Motorsports, konnte er seine Fähigkeiten



und seine Leidenschaft vertiefen, erweitern und gewinnbringend einsetzen. Und er lernte, unter den strengen Augen seines Lehrmeisters zu arbeiten. 1993 gründete Reinhard Koppe sein Kompetenzzentrum für Oldtimer, dem sich 2009 KFZ-Meister Mario Prenner anschloss. Ein Jahr danach erfolgte die Errichtung eines neuen Betriebsgebäudes in Bad Schwanberg.

Der Name Koppe steht für kompromisslose Qualität und Authentizität. In einer Welt, die oft von Schnelldigkeit und Oberflächlichkeit geprägt ist, widmet sich Reinhard Koppe und Kollege Mario der Aufgabe, historische Fahrzeuge nicht nur zu bewahren, sondern auch in Bestform wieder auf die Straße zu bringen. Ob es um die Reparatur technischer Komponenten oder die sorgfältige Instandsetzung von Karosserie und Interieur geht - bei ihm sind Oldtimer in den besten Händen. Mit jahrelanger Erfahrung



nachher



KOPPE GMBH

Limberg 67A
8541 Bad Schwanberg
E-Mail: office@koppe.at
Telefon: 03467 / 8824

Fotos: Koppe

vorher



nachher



und Leidenschaft für klassische Automobile sorgt das Duo dafür, dass die oft wie ein kleiner Schatz behandelten Fahrzeuge nicht nur einwandfrei funktionieren, sondern auch ihren ursprünglichen Charme und ihre zeitlose Schönheit behalten.

Antrieb und Philosophie

„Unsere Expertise erstreckt sich über alle Bereiche der Oldtimeraufbereitung, von Karosseriebau und Fahrwerkstechnik über Thermodynamik und Elektrik bis hin zu Antriebsstrang, Motorenbau, Sound, Montage(-technik) und Getriebetechnik. Egal, ob es um die Reparatur kleinerer Schäden, die umfassende Instandsetzung oder die detailgetreue Wiederherstellung geht - bei uns liegt die gesamte Verantwortung in einer Hand. Wir verlassen uns nicht auf Subunternehmen und können Qualität von Anfang bis Ende garantieren.“

„Unser Ziel ist es, Ihre Fahrzeuge nicht nur als Kulturgut zu bewahren, sondern sie auch für den täglichen Einsatz zuverlässig und sicher zu machen. Wir möchten sicherstellen, dass unsere Kunden keine ständigen Nachbesserungen oder zusätzlichen Kosten befürchten müssen. Unsere Arbeit endet nicht, wenn Sie uns mit Ihrem Oldtimer verlassen. Wir sind stolz auf das, was wir tun, und deshalb bieten wir Ihnen auch danach Betreuung und Unterstützung an, damit Sie auch künftig Freude an Ihrem Oldtimer haben“, erläutert Reinhard seine Firmenphilosophie. ↵

vorher



nachher



vorher



nachher



von Guido Lienhardt



Zwei Orte, zwei Wege,
unzählige Genussmomente

SONNE

TRIFFT

WEIN

SEI DABEI UND GEWINNE!
Besuche 6 Betriebe,
fülle die Gewinnkarte aus
und sichere dir die Chance
auf tolle Preise!

WEINWANDERN & FRÜHLINGSGENUSS

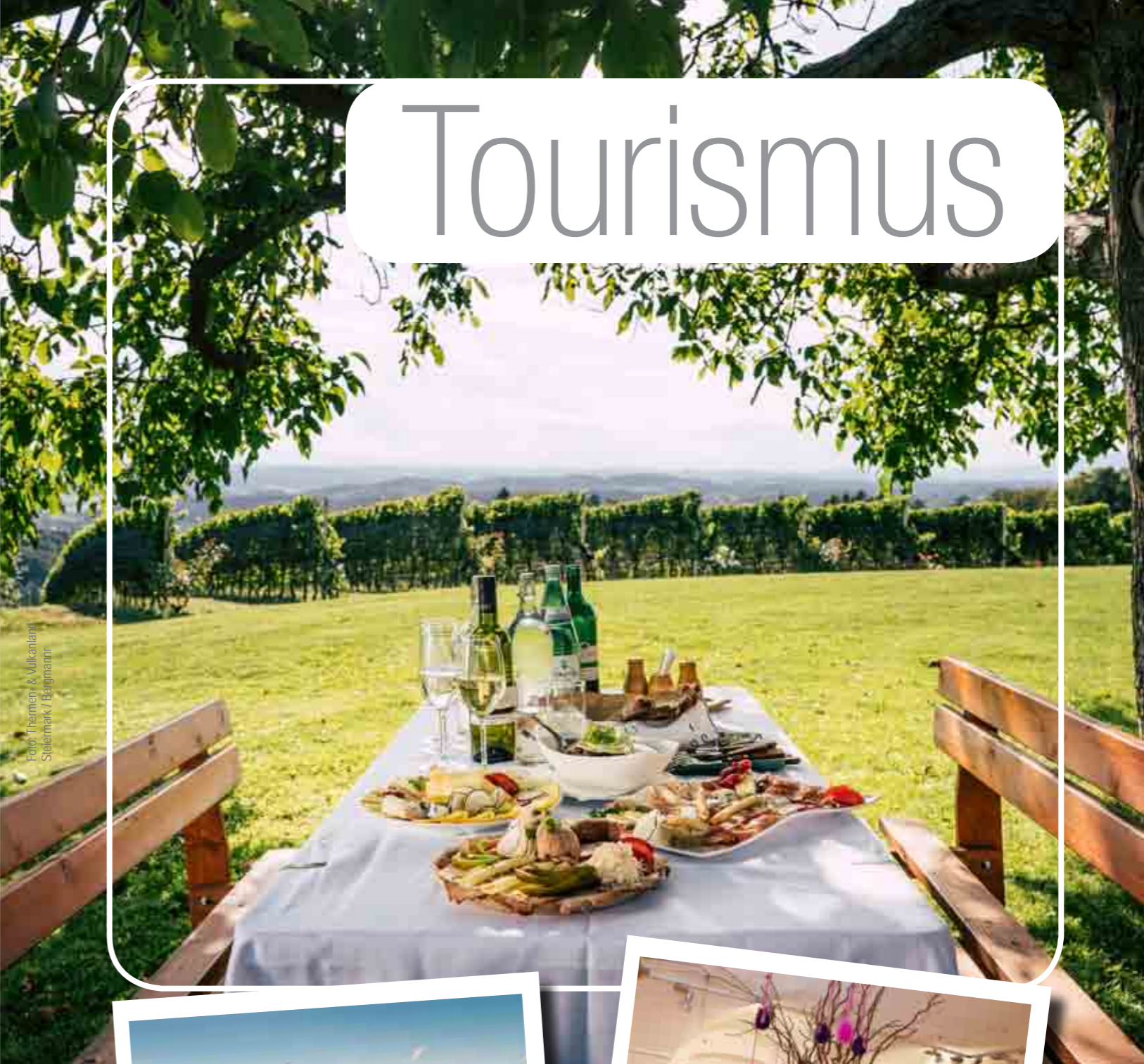
SAMSTAG, 28.3. | SONNTAG, 29.3.

Ab 10:00 Uhr | am Traminerweg (Klöch)
& am TAU-Weg der Riede (Tieschen)

DER FRÜHLING ERWACHT – UND MIT IHM DIE NEUE WEINSAISON!

Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen in den Weinbergen von Tieschen und Klöch und entdecken Sie den neuen Jahrgang. Wandern Sie von Station zu Station oder verkosten Sie die frischen Weine ganz nach Lust und Laune direkt bei den teilnehmenden Betrieben.

Tourismus



Fotos: Thermen & Vulkanland
Steiermark / Bergmann



Fotos: Rogner Bad Blumau, Krug, Bergmann, Lienhardt



VULKANLAND
ROUTE 66

Strabe der Lebenslust

Hier wird Handwerk erlebbar!

Die Vulkanland Route 66 verbindet traditionelles und modernes Handwerk mit kulinarischem Hochgenuss zur einzigartigen Erlebnisstrabe.

Das Steirische Vulkanland begeistert mit kulinarischen Highlights. Nun rückt eine weitere groBe Starke der Region ins Rampenlicht: das herausragende Handwerk. Die Vielfalt alter Gewerke ist ein Alleinstellungsmerkmal der Region.

Mit der Vulkanland Route 66 - der Strabe der Lebenslust - wird Handwerkskunst zu einem neuen touristischen Erlebnis. Entlang der Route offnen besondere Erlebnismanufakturen ihre Werkstaten: Besucher erhalten exklusive Einblicke in die Werkstaten der Meister, konnen bei buchbaren Erlebnissen selbst aktiv teil-

nehmen und authentisches Handwerk mit eigenen Handen begreifen.

Startschuss zum Erlebnisangebot

Als auBergewohnliche Handwerksregion verbindet das Steirische Vulkanland traditionelle Fertigung mit innovativem Denken - fur Qualitat, die man sieht, spurt und der man vertraut. Abwechslungsreich prasentiert sich das Handwerk auf der Strabe der Lebenslust. Das Spektrum der zertifizierten besuchbaren Handwerksbetriebe reicht von Tischlereien uber kunstlerische Steinbearbeitung, Wollverarbeitung, hochwertige

Keramik, Textilverarbeitung, Brillenhandwerk, Fotografie bis hin zum Kunstguss - eine beeindruckende Vielfalt der regionalen Meisterkultur. Damit offnen sich Turen fur Menschen, die Produkte nicht nur sehen, sondern ihre Geschichte erfahren, ihre Haptik greifen und ihre Faszination hautnah nachspuren wollen. Wer die Vulkanland Route 66 besucht, verfällt nicht nur dem Genuss, sondern wird auch selbst zum Entdecker und Mitgestalter. Spuren Sie, wie die „Hand am Werk Wert schafft“. Mehr Infos & gleich eine Erlebnisfuhung buchen: www.visitroute66.at



Entlang der Vulkanland Route 66 offnen handwerkliche Erlebnismanufakturen ihre Werkstaten. Gaste und Einheimische konnen den Meistern uber die Schulter schauen und bei buchbaren Fuhungen und Angeboten selbst Teil des Schaffensprozesses werden.



Schafwolle - ein Alleskonniger: Bei Wollgenuss in Edelsbach lernen Sie die Kunst der naturlichen Wollverarbeitung.



Johann Paar in Fladnitz bei Kirchberg an der Raab fuhrt in die Kunst der Steinbearbeitung und in sein meisterhaftes Handwerk ein.



Tischlermeister Franz Gross aus Weinberg teilt seine Erfahrung im Arbeiten mit Holz und begeistert vor allem Kinder und Jugendliche.



Brillen selbst fertigen? Ja, das geht - mit dem handwerklichen Geschick von Optiker Ruck konnen Sie Ihre Lieblingsbrille fertigen.

HANDWERKSBEREITBE ERWEITERN DAS TOURISTISCHE ANGEBOT DER REGION

Auf der Vulkanland Route 66 konnen Besucher bei Fuhungen selbst Teil des Schaffensprozesses werden - 54 Erlebnismanufakturen in der Kulinarik, 11 Erlebnismanufakturen im Handwerk und 19 genussvolle Erlebniseinkaufsbetriebe!

Erlebnismanufakturen im Handwerk

NEU!

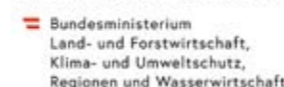
- 1 Einrichtungswerkstatte Gross | Fehring
- 2 Steinkunst Johann Paar | Kirchberg/R.
- 3 Optik Ruck | Fehring
- 4 Wohlfuhltischlerei Knaus | Riegersburg
- 5 Faszination Schaf-Wollgenuss | Edelsbach
- 6 ASB Kickmeier | Paldau
- 7 Tageswerkstatte Stephanus | St. Stefan/R.
- 8 elsi tischkultur OG | Markt Hartmannsdorf
- 9 KunstgieBerei Loderer | Feldbach
- 10 Nicole Oberhofer FotoGrafin | Fehring
- 11 Tischlerei Radaschitz | Riegersburg



Mehr Infos findest du hier:



Mit Unterstutzung von Bund, Land und Europaischer Union





FELDBACH

an der
DIE ERLEBNIS- & EINKAUFSTADT

DIE KLEINSTADT,
die alles hat.

VULKANLAND
ROUTE 66

www.feldbach.gv.at StadtFeldbach visit_feldbach Feldbach



Feldbach begrüßt den Frühling

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen erwacht Feldbach zu neuem Leben. Der Frühling taucht die Stadt in frische Farben, Cafés öffnen ihre Gastgärten und die Menschen genießen wieder das Leben im Freien. Als lebendige Einkaufstadt lädt Feldbach zum entspannten Bummeln ein: Regionale Fachgeschäfte, charmante Boutiquen und der Bauernmarkt am Samstag stehen für Vielfalt, Qualität und persönliche Beratung.

Rund um Ostern zeigt sich Feldbach besonders stimmungsvoll. Frühlingshafte Dekorationen, kleine Geschenkkideen und regionale Köstlichkeiten machen den Stadtbe-

such zu einem besonderen Erlebnis - ideal, um sich selbst oder anderen eine Freude zu bereiten. Auch die Natur rund um Feldbach lockt ins Freie. Die Feldbacher Spaziergänge - vom gemütlichen Stadtspaziergang bis zu kulinarischen Rundgängen - verbinden Bewegung mit Genuss. Gleichzeitig sorgen Veranstaltungen, Ausstellungen in der Kunsthalle und Konzerte für kulturelle Höhepunkte.

So verbindet Feldbach im Frühling Lebensqualität, Genuss und Kultur - und macht Lust darauf, die Stadt neu zu entdecken.



Feldbach kulinarisch entdecken!



Infos zu den kulinarischen Spaziergängen: QR Code



Ostermalaktion für Kinder am 31. März 2026 am Rathausplatz



Große Ostereieraktion der Betriebe für Kunden in der Osterwoche

Fotos: Stadt Feldbach, Bergmann



Die Osterausstellung auf Schloss Kornberg wurde kürzlich in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste feierlich eröffnet. Sie dauert noch bis 5. April.

Schloss Kornberg hautnah erleben



Es gibt viele Möglichkeiten, Schloss Kornberg nahe Feldbach kennenzulernen. Wer mehr über die Geschichte des Schlosses und die Familie Bardeau erfahren will, dem sei eine persönliche Führung mit dem Schlossherrn Andreas Bardeau durch die historischen Räumlichkeiten sehr empfohlen. Außerdem hat Schloss Kornberg sowohl kulturell als auch kulinarisch viel zu bieten. Der Schlosswirt hat Genussabende, mittelalterliche Ritteressen und natürlich auch Speisen à la carte im vielfältigen Angebot. Weitere Informationen zu den Themen Hochzeit, Veranstaltungen, Konzerte, Oster- und Weihnachtsausstellung uvm. findet man auf der Homepage unter www.schlosskornberg.at



ERLEBNISFÜHRUNG IM SCHLOSS

Eine persönliche Führung durch die Privaträumlichkeiten der Schlossbesitzer nimmt Besucher jeden Alters mit auf eine abenteuerliche Reise in die Vergangenheit. Sprechende Bilderrahmen, berührende Familieneinblicke und eine virtuelle Reise in längst vergangene Zeiten.

FÜHRUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Sonntag, je eine Führung um 11 Uhr und um 14 Uhr
Gruppen (ab 10 Personen) jederzeit nach Voranmeldung möglich.

PREISE:

Erwachsene 13,00 €
Ermäßigung (Senioren, Studenten, etc) 11,00 €
Familienkarte (2 Erwachsene und 2 Kinder) 27,00 €
Kinder (6-14 Jahre, bis 6 Jahre freier Eintritt) 5,00 €

Gruppenreservierung erforderlich unter office@schlosskornberg.at oder Tel. +43 (0) 664 5124224




SCHLOSS KORNBERG

VERANSTALTUNGEN 2026

Freude Ostern ab 28. Februar täglich 10-18 Uhr bis 5. April
bei freiem Eintritt auf Schloss Kornberg

02.05.	Kornberger Genussfest, Eröffnung „Kunsthandwerk & Genuss“
07.05.19 Uhr	Vernissage Arte Noah Karin Weinhappl
17.05.11 Uhr	Philharmonische Klänge auf Schloss Kornberg, Matinee im Grünen Salon

MITTELALTERLICHES RITTERESSEN IM RITTERSAAL, 18 Uhr
mit Unterhaltungsprogramm € 36,50 inkl. Aperitif

Termine 2026:
13.03. | 10.04. | 06.05. | 29.08. | 11.09. | 02.10. | 13.11. | 11.12.

GENUSSABENDE 18 Uhr

5-Gang-Menü:
€ 79,- inkl. Weinbegleitung
Grillabende: € 54,- inkl. Aperitif

03.04. Veganes Ostermenü, € 59,- inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung
22.05. Spangal
05.06. Mediterraner Sommerabend
07.08. Grillbuffet
04.09. Grillbuffet
06.11. Gansl & Bier von Lava Bräu inkl. Bierstacheln
04.12. Weihnachten mit Whisky von Lava Bräu

Nach Vereinbarung: Schlossführung mit dem Schlossherrn samt anschließendem Kamingespräch inkl. Aperitif € 25,- d.P.*
*ab 5 Personen

Fotos: Schloss Kornberg - Bardeau GmbH, Erhart, Lienhardt

ANZEIGE

ANZEIGE



Fotos: Rogner Bad Blumau © Hunderwasser Architekturprojekt

Urlaubsfreuden im Weltunikat

Eintauchen und aufleben in der beliebtesten Therme Österreichs. Urlaub im Rogner Bad Blumau ist zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter einfach schön.

Warme Sonnenstrahlen kitzeln die Nase und die Natur trägt ein Blütenkeid in zartrosa. Die Sonne glitzert im Vulkania® Heilsee. Neue Lebensgeister wecken, wenn ringelgrüne Knospen sprießen. Frühlingsgefühle erwachen und die Vorfreude auf die Sommerfrische steigt.

Genießen Sie die schönste und ruhigste Zeit im Rogner Bad Blumau, dem größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk,

gestaltet von Friedensreich Hundertwasser, mitten im Thermen- & Vulkanland Steiermark.

Märchenhafte Wasserwelten

Weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft mit 14 unterschiedlichen Innen- und Außenbecken und Wassertemperaturen von 21° bis 37°C. Hier findet jeder seine perfekte Badetemperatur, unabhängig von Wetterlaunen. Das

besondere Highlight ist das Vulkania® Urmeer. Der natürliche Solegehalt dieses Heilwassers lässt Sie wortwörtlich schweben. Baden wie im Meer, nur noch bunter und schöner. Erfrischung versprechen unter anderem das olympische Sportbecken, das Wellenbecken oder das Sprudelbecken mit Naturgrotte im Saunagarten. Die bunte Innenthalandschaft und die abwechslungsreiche Saunalandschaft locken ganzjährig mit ihren Reizen.

Tipp: Sommervorfreude im Weltunikat

Jetzt schon den Sommerurlaub buchen und entspannte Sommerfrische genießen. Der Sommer präsentiert sich im Rogner Bad Blumau natürlich, kunstvoll, vielseitig und besonders erfrischend. Ganzjährig Badefreuden mit Wassertemperaturen von der Nordsee bis zur Südsee. Schweben im Vulkania® Urmeer. Ein erfrischender Sprung in das Sportbecken. Und auch auf die geliebten Wellen muss man nicht verzichten. Einfach schön. Egal, wie das Wetter ist.

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



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

ANZEIGE



Fotos: Krug, Thomaser, Steiger

Das Biedermeier-Wochenende:

Samstag, 20. Juni 2026
Konzert der Walzerperlen am Hauptplatz, bei Schlechtwetter im Mailandsaal, freier Eintritt

Sonntag, 21. Juni 2026
Das Biedermeierfest in Bad Gleichenberg

09.00 Uhr: Auftaktkonzert mit der Trachtenmusikkapelle Trautmannsdorf
10.00 Uhr: Start des Umzuges mit zahlreichen historischen Gruppen, Musikkapellen, adelige Gesellschaften uvm., anschl. verschiedene Musik- und Tanzaufführungen auf zwei Bühnen; Pferdekutschenfahrten sowie zahlreiche Aussteller mit Kunst- & Schau-Handwerk anno dazumal

Das Biedermeierfest Bad Gleichenberg

Ein Wochenende, an dem Geschichte lebendig wird - und Erinnerungen bleiben.

Wenn Bad Gleichenberg feiert, feiert seine Geschichte mit. Beim **Biedermeierfest** erleben Sie den Ort dort, wo alles begann - in jener Epoche, in der der Kurort gegründet wurde und der Curpark seine ersten Formen annahm. Für ein Wochenende kehrt Bad Gleichenberg sichtbar und spürbar in diese Zeit zurück und lädt Sie ein, Teil dieser lebendigen Geschichte zu werden.

Historische Gewänder, fein gekleidete Damen und Herren, Musikkapellen, Kutschen und liebevoll inszenierte Details prägen das Ortsbild. Der feierliche Umzug durch Bad Gleichenberg - **mit dem Kaiserpaar als Höhepunkt** - ist mehr als ein Schauspiel: Er ist ein stolzes Bekenntnis zur Identität des Ortes und ein bewegendes Erlebnis für Gäste wie Einheimische gleichermaßen.

Zwischen Hauptplatz und Curpark entfaltet sich ein vielfältiges Programm auf zwei Bühnen. Musik, Tanz, Kulinarik und Handwerk verbinden sich zu einem Fest, das Tradition und Lebensfreude vereint. Regionale Spezialitäten, kunsthandwerkliche Aussteller und ein abwechslungsreiches Kinderprogramm machen das Biedermeierfest zu einem Erlebnis für alle Generationen.

Urlaub in Bad Gleichenberg

Wer das Festwochenende in vollen Zügen genießen möchte, verbindet den Besuch ideal mit einer Nächtigung im **Landhaus Bad Gleichenberg**. Das charmante Haus, eingebettet in die Ruhe des Ortes, bietet den perfekten Rahmen, um das Biedermeierfest entspannt ausklingen zu lassen und Bad Gleichenberg auch abseits des Festgeschehens zu entdecken.

ANZEIGE



Das Biedermeierfest findet vom 19. bis 21. Juni 2026 in Bad Gleichenberg statt.

Für zusätzliche Erholung sorgt die nahegelegene **Therme der Ruhe Bad Gleichenberg**. Ein Bad im wohlthuenden Thermalwasser, ein ruhiger Saunagang oder einfach tiefes Durchatmen im Curpark schaffen den idealen Ausgleich zu den festlichen Eindrücken - und machen aus dem Biedermeierfest ein ganzheitliches Genusswochenende.

Die Curkonzerte Bad Gleichenberg

Die **Sommerkonzerte** Bad Gleichenberg laden Sie von Muttertag, 10. Mai, bis in den Spätsommer am 13. September 2026 zu musikalischen Genussmomenten am Hauptplatz ein. Vor der Kulisse des Musikpavillons erleben Sie Blasmusik, moderne Klänge und regionale musikalische Vielfalt - entspannt, offen und herzlich.

Ein Sommer voller Musik. Ein Ort, der verbindet. Bad Gleichenberg - die Liebe meines Lebens.



Infos unter www.biedermeierfest.at

Früher
Frühling
im

Thermen-
& Vulkanland
Steiermark

Der frühe Frühling bringt Farbe ins Land und auf die Teller! Im Thermen- & Vulkanland zieht der Frühling besonders früh ein und lädt im Südosten der Steiermark zu einer wahrlichen Genussreise ein. Ob beim Radfahren entlang der Bärlauch duftenden Murauen, bei einer herzhaften Brettljause, einer Wanderung durch die bereits zartgrünen Weinreben oder bei entspannenden Momenten in den vielfältigen Thermen der Region - hier verschmelzen Natur, Genuss und Bewegung in der wärmenden Sonne zu steirischem Lebensgefühl.

Eine Region mit Erfindergeist

Einst brodelten im Thermen- & Vulkanland Vulkane, heute brodeln es nur so von Ideen und Erfindergeist. Die „Kulinarik der Erfinder“ lädt zum Verweilen, Probieren und Entdecken ein - in Buschenschänken, Haubenrestaurants, Weingütern bis hin zu den Gläsernen Manufakturen der Vulkanland Route 66.

Tradition wird hier mit Innovation verbunden: Die verführerischen Schokoladen von Zotter überraschen immer wieder aufs Neue, bei Gölles lassen fruchtige Essigdüfte die Vielfalt der steirischen Obstkultur spüren und der Vulcano-Schinken der Vulcano Schinkenmanufaktur entfaltet nach einer langsamen Reifung seinen typisch rauchigen Duft. Begleitet wird die Reise von sinnlichen Weinen, die durch den vulkanischen Ursprung geprägt sind. Ob ein feinwürziger Welschriesling oder ein kräftiger Weißburgunder - sie alle werden mit Leidenschaft und Lebensfreude hergestellt.

Frühlingsenergie tanken

Neben den vielen Genussstationen laden die sechs Thermen der Region (Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort Bad Waltersdorf) zum Eintauchen, Aufatmen und Aufblühen ein. Das mineralstoffreiche Thermalwasser dampft leicht in der kühlen Morgenluft, wohltuend und belebend!

Ein Festival der erfinderischsten Genussadressen

Ein besonderer Tipp ist das „Kulinarik der Erfinder Festival“. Von 17. bis 22. März 2026 öffnen die Manufakturen, Weingüter und Küchen ihre Türen für Workshops, Masterclasses, Spezialführungen, Verkostungen und exklusive Dinnerformate.

Die „Lange Nacht der Kulinarik“

rundet diese außergewöhnliche Genusswoche am 21. März 2026 ab.

Veranstaltungshighlights

Die Osterausstellungen in der Region verzaubern die Besucher mit traditioneller Handwerkskunst und selbstgestalteten Ostergeschenken. Die Riegersburg öffnet am 28. März wieder ihre Burgtore und wer beim Biedermeierfest in Bad Gleichenberg dabei sein möchte, sollte sich den 21. Juni schon jetzt dick im Kalender anstreichen.

In Bad Radkersburg fällt am 10. April 2026 mit dem AnRADeln traditionell der Startschuss in die steirische Radsaison. Rund 6.000 geführte Radkilometer für jede Kondition hat die Region für Radbegeisterte zu bieten. In Schwung kommt man auf den vier abwechslungsreichen Golfplätzen des Thermen- & Vulkanlandes.

Es ist zu schön, um nicht da zu sein.

KONTAKT

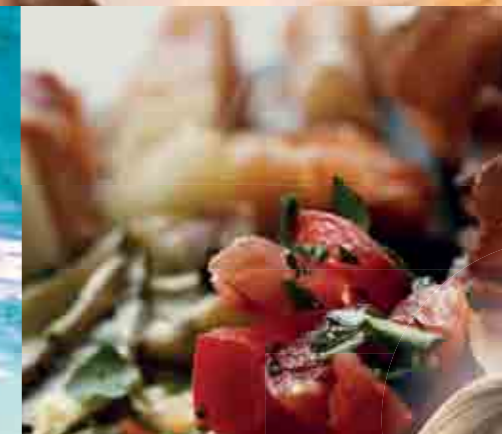
Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, GF Christian Contola

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



Immer das
passende Geschenk!

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



THERMENLANDGUTSCHEIN

Sehnsucht,
öffne dich

Auch als Online-Gutschein
zum Selberdrucken

thermenlandgutschein.at

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

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





Fotos: Stadtmaking Fürstenfeld

Fürstenfeld nimmt wieder Fahrt auf

Osterhase & Osterei

Mit dem traditionellen Ostermarkt ab Samstag, 21. März, wird auch in diesem Jahr der Fürstenfelder Event- und Festreigen auf dem Hauptplatz eröffnet.

Dabei dreht sich alles um den Frühling und das nahende Osterfest. Der beliebte Markt mit rund 35 Ausstellern bietet eine breite Auswahl an heimischen Spezialitäten und regionaler Handwerkskunst. Auf die Kinder warten eine Bastelstube und ein Ringenspiel, mit einem plüschigen Osterhasen können lustige Erinnerungsfotos und Selfies gemacht werden.

Die Gäste werden mit Kulinarik und Getränken verwöhnt, auf der Blumenwiese rund um den Marienbrunnen hält Familie Langohr Einzug. Zum Hingucker in der gesamten Innenstadt wird eine Vielzahl an bunten und kreativen Riesenostereiern. Das fantasievolle österliche

City-Gelege ist attraktiver Blickfang vom Augustinerplatz bis zur Hauptstraße.

Öffnungszeiten:

Sa, 21. & So., 22. März, Fr., 27., Sa., 28. & So., 29. März, Do., 2., Fr. 3. & Sa., 4. April. Donnerstags, freitags & samstags: 10 - 18 Uhr, sonntags 13 - 18 Uhr, am Karsamstag 9 - 12 Uhr.

Herzhafter Genuss ist Programm

Am zweiten Juni-Wochenende verwandelt sich das Fürstenfelder Zentrum an zwei Abenden zur genussvollen Buschenschänke mit edlen heimischen Weinen und einer feinen Schmankerlküche. Stadtgemeinde und Stadtmarketing laden am Freitag, 12., und am Samstag, 13. Juni jeweils ab 17 Uhr zum beliebten Weinkulinarium auf den Hauptplatz der Thermenhauptstadt.

Kredenz werden die ganze Palette der regionalen Weinvielfalt sowie herzhaft-kulinarische Köstlichkeiten, darunter warme Spezialitäten, belegte Brote oder eine deftige Buschenschankjause. Vertreten sein werden viele namhafte Winzer aus dem Raum Fürstenfeld und auch aus dem südlichen Burgenland. Dazu erwartet die Besucher beste musikalische Unterhaltung mit Live-Musik verschiedener Bands. Der Eintritt zur Veranstaltung ist frei.



Starangebot beim Sommer Open-Air

Das Fürstenfelder Sommer-Open-Air 2026 ist hitverdächtig! Musikfans dürfen sich auf ein „Verwandtschaftstreffen“, „Espresso & Tschianti“, „I am from Austria“ und das „Trompetenecho“ freuen! Bei drei Mega-Konzerten unter freiem Himmel werden sich Ende Juni auf dem Fürstenfelder Hauptplatz Top-Stars der Austropop- und Volksmusikszene ein Stelldichein geben.

Nicht ohne die heimliche Hymne Österreichs wird **Rainhard Fendrich** im Zuge seiner aktuellen Tour „Nur ein Wimpernschlag“ - gleichlautend nach dem jüngsten Album anlässlich seines 70. Geburtstags im Vorjahr - am Freitag, 26. Juni, einen viel umjubelten Auftritt haben.

Einen Tag später, am Samstag, 27. Juni, rocken **Josh. & Rian** die große Open-Air-Bühne in der Thermenhauptstadt.

Zum krönenden Abschluss spielen am Sonntag, 28. Juni, **Saso Avsenik & seine Oberkrainer** auf.

Karten im Vorverkauf zu allen drei Events sind im Gästeföburo in der Fürstenfelder Hauptstraße 2a oder auf www.oeticket.com erhältlich.



Damaszener Rose & Harry Potter's Zauberwurzel

Wird dem Volksmund Glauben geschenkt, dann ist gegen jedes „Wehwechen“ ein Kraut gewachsen. Dieses Sprichwort kennen Manuela Schweinzer-Riegler und Bianca Seyer, die den **Kräuter-, Rosen- und Hexengarten** im Fürstenfelder Ortsteil **Söchau** zum Blüten und Duften bringen, genau. Die Pflanzenexpertinnen haben Tipps für die staunende Besucherschar im frei zugänglichen Schaugarten parat und sind Hüterinnen gefährlicher Giftpflanzen im Hexengarten. Diverse Wachstums- und Blühphasen von über 120 Heilkräutern ändern das üppige Erscheinungsbild des Naturjuwels von April bis Oktober wöchentlich. Zum Abkühlen dient ein Kneipp-Pfad mit Wasser-

treten, Bänke und Plätze laden zum Rasten und Schauen ein.

In den Beeten findet sich Heilsames für jedes Organ. Für den Magen-Darm-Trakt werden etwa Kalmuswurzel oder Odermennigkraut empfohlen. Artischocke oder Zitronenmelisse stärken Herz und Kreislauf. Mariendistel und Schafgarbe finden sich in Rezepturen für Leber und Galle. Die Reinigung von Nieren- und Harnwegen unterstützen Brennnessel oder Kapuzinerkresse. Spitzweggerich oder Königskerze sind Hausmittel gegen Erkältung. Wohltuend für das Nervensystem sind Damaszener Rosen, deren orientalische Note in den „Märchen aus 1001 Nacht“ betörte.

Der nur bei Führungen zugängliche Hexengarten ist ein geheimnisvolles Revier. Zu jedem Exemplar, darunter Harry Potter's Zauberwurzel „Alraune Mandragora“ - angeblich halb Mensch und halb Pflanze - gibt es schaurige Geschichten. Tödlich sind Schierling oder der blaue Eisenhut, die giftigste Pflanze Europas. Mit den Samen des Rizinusbaums verübte der „Regenschirmmörder“ sein heimtückisches Attentat.

Am Samstag, den 6. Juni, wird ab 10 Uhr zum Tag der offenen Gartentür mit frühsummerlichem Programm geladen. Infos zu Söchau's Naturparadies: www.kraeuterdorf.net



DER FÜRSTENFELDER OPEN AIR SOMMER 2026 – PRÄSENTIERT VON JAHN EVENTS

RAINHARD FENDRICH

26.06.26 | HAUPTPLATZ

JOSH. & RIAN

27.06.26 | HAUPTPLATZ

SAŠO AVSENIK & seine Oberkrainer

28.06.26 | HAUPTPLATZ

ANZEIGE

ANZEIGE



Vereinsgründer Johann Müller (geb. 1839)

Fotos: BZV Feldbach

150 Jahre Bienenzuchtverein Feldbach

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung 2026 wurde das große Jubiläum beim Gasthaus Amschl gebührend gefeiert und auf die vergangenen Jahrzehnte zurückgeblickt. Vereinskassier Karl Kirchengast entführte die Gäste zurück ins Anfangsjahr 1876, in welchem der Bienenzuchtverein Feldbach durch Gründungsobmann Johann Müller, Grundbesitzer in Gniebing, ins Leben gerufen wurde.

Glückwünsche überbrachten Feldbachs Stadtchef Josef Ober, Vizebürgermeisterin Sonja Skalnik, Bezirksobmann Peter Zangl und Werner Kurz, Präsident des Steirischen Landesverbandes für Bienenzucht. So wurde dem Bienenzuchtverein Feldbach als Anerkennung für die Leistungen, „das Engagement im Bereich der Honigproduktion und für die Vermittlung von ökologischen Zusammenhängen sowie sozialer Verantwortung gegenüber den Bienen“ die Ehrenurkunde der Stadt Feldbach verliehen.

Imkermeister Werner Kurz überreichte Obmann Alois Rauch die Ehrenurkunde des Steirischen Landesverbandes und bedankte sich für dessen jahrzehntelanges Engagement zur Gewinnung neuer Mitglieder. „Durch seine tatkräftige Arbeit und sein vorbildliches Wirken konnten über 80 Mitglieder für den Verein gewonnen werden. Sein Einsatz hat die positive Entwicklung des Vereins maßgeblich geprägt“, betonte Kurz in seiner Ansprache. Beim anschließenden Backhendlessen

wurde noch fleißig gefachsimpelt, in Erinnerungen geschwelgt und in alten Fotos geschmökert.

Meilensteine:

Seit 2003 wurden Mitglieder beim Erwerb einer Bienenkönigin finanziell unterstützt. Diese Maßnahme war ein weiterer Baustein für die Verbesserung der Völkergesundheit, die Sanftmütigkeit des Bienenvolkes sowie der Steigerung der Honigerträge.

Die Feldbacher Honigprämierung fand erstmals 2005 statt. 13 Honige von 45 Imkern wurden mit dem österreichischen Honiggütesiegel ausgezeichnet. Bis heute wurden bei den jährlichen Verleihungen mehr als 1.100 Zertifikate verliehen. Seit 2005 nahm der Verein auch an der steirischen Landesprämierung teil. In dieser Zeit errangen die Imker des BZV Feldbachs mit ihren ausgezeichneten Honigen mehr als 640 Medaillen. Aufgrund der großen Teilnehmerzahl wurde in den letzten Jahren neben der gesamtsteirischen eine eigene Medaillenverleihung in Feldbach organisiert.

2009 entwickelten die Feldbacher Imker die neue Marke „Feldbacher Honig“, die im Zuge der Gütesiegelverleihung präsentiert wurde. Voraussetzung ist bis heute eine laborgeprüfte Gütesiegelqualität. Petra Rauch vom Bienenzuchtverein Feldbach wurde im Rahmen der Eröffnung der Wieselburger Ab-Hof-Messe zur österreichischen Honigkönigin gekrönt.

Als erste Steirerin war sie bis 2015 als Botschafterin für den Honig und das Imkereiwesen in Österreich unterwegs.

2014: Die Marke Feldbacher Honig wurde auf Betreiben von Alois Rauch als Markenname in das österreichweite Verzeichnis „Genusregion Österreich“ aufgenommen. Es erfolgte die Gründung eines eigenen Vermarktungsvereines für all jene, welche unter dieser Marke ihren Honig vermarkten wollen. 2017: Unter dem Motto „Vulkanlandschwein trifft Biene“ wurde das Projekt Bienenweide von Fleischhof Raabtal, SPAR und Tann, heimischen Landwirten, Imkern und dem Lagerhaus Feldbach ins Leben gerufen. Im ersten Jahr wurden an 70 Standorten insgesamt sieben Hektar Blühwiesen angesät. In den vergangenen neun Jahren wurden von den Imkern 230 Hektar bestellt.

2023: Der Bienenzuchtverein bekam ein neues Vereinslogo. Es zeigt die Silhouette des Rathauses Feldbach sowie mehrere Waben und den Schriftzug „Bienenzuchtverein Feldbach“.

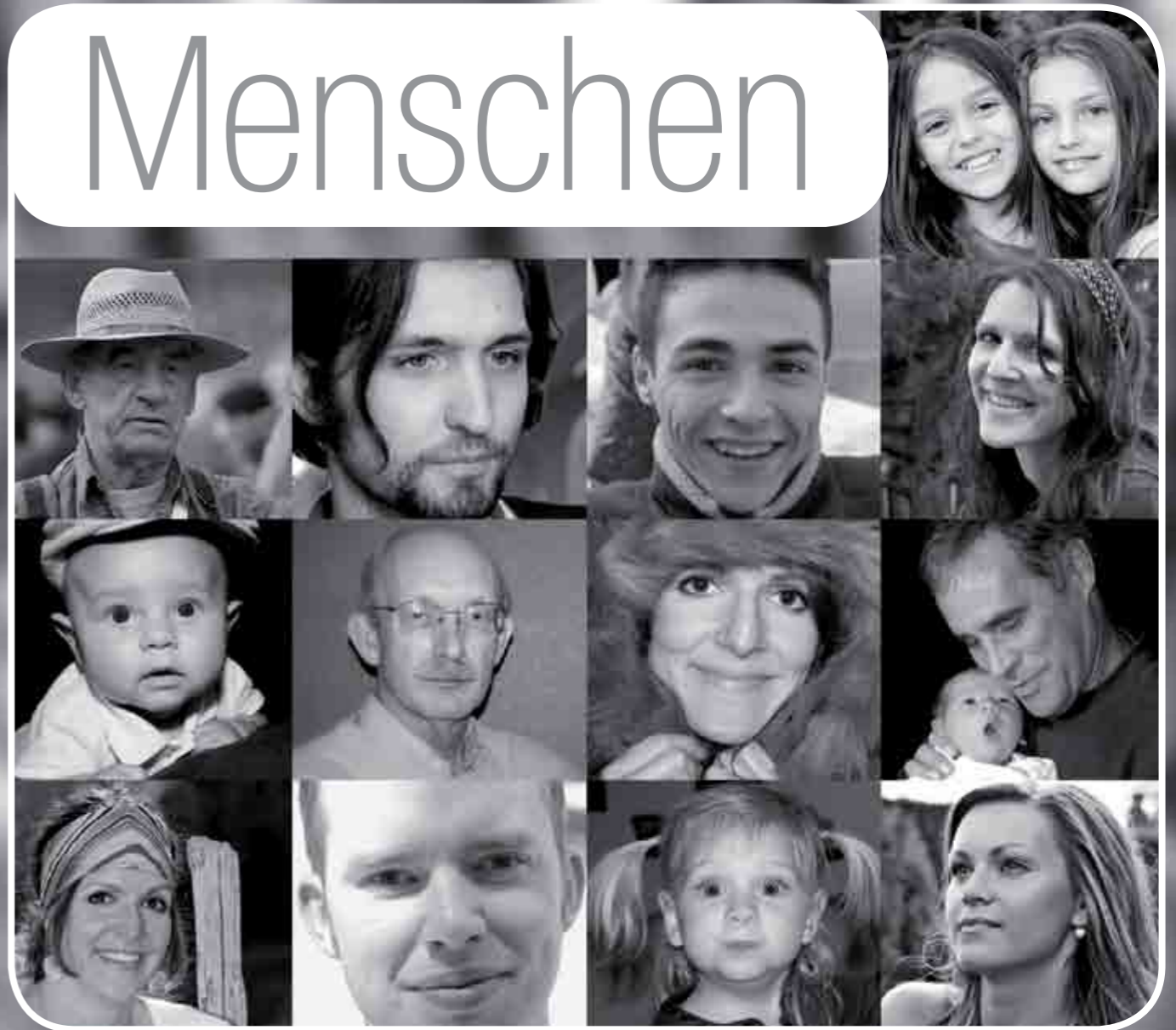
Heute zählt der Verein 115 Mitglieder und ist damit der größte Bienenzuchtverein der Steiermark. Es werden 1.346 Bienenvölker bewirtschaftet. Der Frauenanteil beträgt 16,5% (19). Das Durchschnittsalter beträgt 56,7 Jahre. Zwei Mitglieder arbeiten schon 76 Jahre im Verein mit - nämlich Engelbert Haidinger (95 Jahre) und Adolf Ponstingl (88 Jahre). Peter Gutkauf und Alois Maier sind seit 72 Jahren dabei. ✨



Gruppenfoto der ersten Feldbacher Honigprämierung im Jahr 2005.



Seit 2003 Vereinsobmann: Alois Rauch



Fotos: Wallner, Lienhard, Neuhold/Niederl, Mauerhofer



Zusammenhalt ist kein Selbstläufer

Wer derzeit auf unsere Gemeinden blickt, merkt schnell: Das öffentliche Leben funktioniert nur, weil viele Menschen mehr tun als ihre Pflicht. Während Vieles komplexer und schnelllebig wird, bleibt eine Konstante bestehen - das Engagement vor Ort.

Ob beim Chor, bei der Feuerwehr, bei Veranstaltungen in Vereinen oder verschiedensten Projekten: Hinter jedem gelungenen Termin stehen Menschen, die planen, organisieren, aufbauen und oft auch wieder wegräumen. Meist geschieht das still und ohne große Bühne. Gerade diese leisen Beiträge sind es aber, die das Fundament unseres Gemeinschaftslebens bilden.

Gleichzeitig spüren viele Verantwortliche, dass es nicht selbstverständlich ist, Mitstreiter zu finden. Termine konkurrieren miteinander, Zeit wird knapper und die Bereitschaft, sich langfristig zu binden, nimmt spürbar ab. Auch die Anforderungen an Organisation, Kommunikation und rechtliche Rahmenbedingungen sind in den letzten Jahren gestiegen. Das Ehrenamt ist damit nicht nur wertvoller, sondern oft auch anspruchsvoller geworden.

Umso wichtiger ist es, freiwilliges Engagement sichtbar wertzuschätzen - nicht nur mit Worten, sondern auch durch Verständnis, Unterstützung und echte Anerkennung im Alltag. Zusammenhalt entsteht nämlich nicht automatisch. Er wächst dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen, wo man einander zuhört und wo neue Ideen willkommen sind.

Vielleicht ist jetzt genau der richtige Moment, bewusst hinzuschauen und öfter Danke zu sagen. Denn eine lebendige Gemeinschaft fällt nicht vom Himmel - sie wird von Menschen getragen, die bereit sind, anzupacken, dranzubleiben und füreinander einzustehen. ✨

Ihr Günther Macher



The Very Old Stoariegler Dixielandband anno 2026, in der Besetzung Aaron Ofner (Schlagzeug), Jiří Masáček (Trompete), Johannes Fruhwirth (Posaune), Gerhard Steinrück (Bass), Siegfried Flamisch (Vocals, Banjo, Gitarre), Peter Lorenz (Klavier) und Johannes Hödl (Klarinette), ist wieder auf Tour - Termine auf www.veryoldstoarieglerdixielandband.at

„50 Jahre Very Old Stoariegler Dixielandband“

Es war März 1976, als am „Stoarieglerberg“ in Fürstenfeld merkwürdige Gestalten und „herumliegende“ Musiker - Steirer und Burgenländer - eine Dixielandband gründeten. Zündender Funke war die Fernsehsendung „Fatty's Salon“, in der Fatty George (Klarinette), Oscar Klein (Trompete) und andere Jazzmusiker live Seherwünsche im Dixieland-Stil erfüllten.



Johannes Hödl - damals 20 und Musikstudent - war so fasziniert, dass er auf der Stelle eine Dixielandband gründete, die zunächst „Stoariegler Blechmusi“ hieß, in den folgenden Jahren wegen

der Verwechslungsgefahr schließlich zur „Old Stoariegler Dixielandband“ und ab 2021 zur „Very Old Stoariegler Dixielandband“ umbenannt wurde.

Viele Highlights in 50 Jahren

Unbestritten war es das komische Talent des ersten Trompeters Franz Erhart (später Landgraf †), dem der rasche Aufstieg und eine breite Anhängerschaft weit über einschlägige Jazzliebhaber hinaus zu verdanken sind. In der Folge gewann man den Steirischen Bandwettbewerb (1977), spielte mit Fatty George (1979) und Oscar Klein (ab 1987), ritterte 1982 mit Andy Borg um den Sieg in „Die große Chance“, war live zu Gast im Silvesterstadl von Karl Moik (1989), gastierte auf großen Festivals wie Dresden, Ascona und Büren, war die meistgebuchte Dixielandband Österreichs mit 100 Live-, Radio und TV-Auftritten (1989), produzierte zehn



Die „Gründerväter“ der Old Stoariegler Dixielandband

Alben, CDs und lustige Anekdoten am laufenden Band. Gerne holte sich Peter Rapp die Band als Umrahmung seiner Sendungen.

Leidenschaft als Triebfeder

Die unverbrüchliche Leidenschaft und organisatorische Energie von Johannes Hödl, die meisterhafte Tätigkeit als Arrangeur und musikalischer Leiter von Sigi Flamisch und die konsequente und verlässliche Arbeit von Peter Lorenz, sind jene Ingredienzien, die dieses unglaubliche Jubiläum erst möglich machen. Spielwitz, Freunde an lustigen Arrangements und die Liebe zum traditionellen Jazz sind frisch, wie am ersten Tag.

„Dass es so bleibt, dafür garantieren die neuen Kollegen Aaron Ofner (dr), Jiří Masáček (tp), Johannes Fruhwirth (tb) und Gerhard Steinrück (db), mit denen es eine riesige Freude und Ehre ist, gemeinsam zu musizieren“, betont Johannes Hödl. Das gemeinsame Credo gilt für die Band wie auch die für Besucher: „Man darf auch im Jazzkeller lachen!“



Auftritt bei der legendären ORF-Show „Die große Chance“ mit Peter Rapp, live im ORF 1982, mit Johannes Hödl, Edi Schittl, Stefan Christandl, Franz Landgraf und Peter Rapp, Sigi Flamisch, Peter Lorenz.



Mit Fatty George 1979 im Fürstenfelder Kulturhaus

Die nächsten 50 Jahre „On Tour“

Jetzt geht die „Very Old Stoariegler Dixielandband“ - die wohl komischste Jazzbands Österreichs - mit Dixieland-Klassikern von Luis Armstrong, Chris Barber, Sidney Bechet oder Luis Prima und Hits wie Hello Dolly, Icecream, Oh When The Saints, uvm. auf Tour. Für 2076 ist eine Live-LP „100 Jahre Very Old Stoariegler Dixielandband“ geplant. Tour 2026: 20. März Klagenfurt, 21. März, Dorfhof Markt Hartmannsdorf, 28. März, Stadtsaal Güssing, 10. April, Komödie Graz, 11. April, VAH Mooskirchen, 27. Juli, Baden b. Wien, 7. August, Autozentrum Harb Weiz, 13. November, Wien.

10 JAHRE PROGRAMM 2026

NEW ORLEANS STRASSENMUSIKFEST

SAMSTAG, 15. AUGUST 09:00-15:00 UHR

John Philip Sousa Marching-Project^(AUT)
MV Heilbrunn + Sousaphoniker aus aller Welt

Carling Sisters^(SWE)
Junge Dixieland-Power aus Schweden

Miss Lindy & The Wheels^(Stmk)
In neuem Format und großer Besetzung

The Dixie Hats Jazzband^(NO)
Die Köpfer aus dem Triestingtal

New Ohr Linz^(OO)
Unterhaltungsprofis mit Ex-Russkaja-Beteiligung

Claudia Altman^(THA)
The youngest jazz singer on stage

Swing Soleil^(AUT)
Cooler Swing und totale Entspannung

Charly & Die Kaischlabuam^(Earth)
A bissl ummiszt! A bissl a Sum! A bissl a Mischung!

Boogie Circus^(Stmk)
Boogie & Swing mit DJ Sax Pepone & DJ Dave Caponi

SOKO Dixie^(Stmk)
Mobil, spontan, flexibel und unplugged

Eintritt Freie Spende erbeten! - Ohne Ihre Spende wird es still!

10 JAHRE PROGRAMM 2026

7.-16. August

Tickets: www.oeticket.com

FR, 7.08 Jazz im Autozentrum mit „Very Old Stoariegler Dixielandband“
19:30 UHR / AUTOZENTRUM HARB WEIZ
70. Jahr und New Orleans feste ...

FR, 7.08 - SO, 9.08 Workshop für traditionellen Jazz
MUSIKSCHULE ILZ (Anmeldung ab Dezember)

MO, 10.08 - SO, 16.08 Lindy Hop- & Jazztanz-Workshops
EUROPASAL, WEIZ (Anmeldung ab Dezember)

MI, 12.08 Jazzdinner mit „Dóra Wöhner Quintett“
19:00 UHR / WIRTSCHAFTS-RESTAURANT-HOTEL THALLER, ANGER BEI WEIZ
Ein Abend für den Genuss, Gamsfruchtles und Chinesischwein

DO, 13.08 „Franz Posch & seine Dixielanders Hall“
19:30 UHR / KUNSTHAUS WEIZ
Der „Alte liebe Weiz“-Maler hat auch ein exzellentes Jazzensemble

FR, 14.08 „Warm Up“ mit „Nanna Carling Swing Band“^(SWE)
17:00-19:00 UHR / BISMARKGASSE WEIZ, OPEN AIR
So viel Leidenschaft und Vitalität bringen die jungen Schwedinnen mit

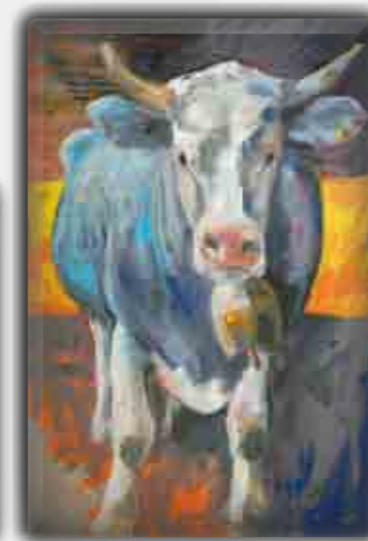
FR, 14.08 Die große „Eddie Luis-Swing Show“
19:30 UHR / KUNSTHAUS WEIZ
Ein herausragender Abend zum Jubiläum mit dem vielseitigen Künstler und der Big Band Weiz

FR, 14.08 Masterclass für Banjospieler und Banjolisten mit Ken Aoki
11:00-14:00 UHR / WEIZ (Anmeldung: hallo@veryoldstoarieglerdixielandband.at)

SA, 15.08 „New Orleans Straßenmusikfest“
09:00-15:00 UHR / ALTSTADT WEIZ
Zum Jubiläum 10 Bands, 10 Überzeugungen

SA, 15.08 „Die lange Nacht des Dixieland“
19:00 UHR / KUNSTHAUS WEIZ
Hit Jazz Band™, Nanna Carling Swing Band™, Ken Aoki™ & Prohibition Orchestra

SO, 16.08 Swingendes Almfrühstück mit „New Ohr Linz“
09:00-12:00 UHR / GORFWIRTS BEATL (Telefon: 0664/6417544)
Regionale Köstlichkeiten, kulinarische Erfindungen, unvergessliches Almfrühstück



ANIMALisches in all seiner Farbenpracht

von Guido Lienhardt

Karin Kogler ist eine südoststeirische freischaffende bildende Künstlerin aus Feldbach. Sie wurde als Karin Groll in Graz geboren und absolvierte nach ihrer Schulzeit in Gleisdorf ein Studium an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Nach dem Studienabschluss kehrte sie in die Steiermark zurück und war von 1982 bis 2018 als Tierärztin in Feldbach tätig, wo sie zunächst eine Großtierpraxis führte und sich später nach der Geburt ihrer Tochter auf Kleintiere spezialisierte. Trotz dieser langen beruflichen Tätigkeit im medizinischen Bereich entwickelte Karin Kogler schon früh eine intensive Leidenschaft für die bildende Kunst.



Sie begann, sich autodidaktisch mit der Malerei auseinanderzusetzen und trat mit der Zeit als fest etablierte Künstlerin im regionalen Kunstleben hervor. Von 2019 bis 2021 vertiefte sie ihre künstlerischen Zugänge und Techniken mit Besuch und Abschluss der „Meisterklasse für Kunst und Gestaltung“ an der Ortweinschule in Graz, Abteilung für Malerei.

Ihre künstlerische Praxis umfasst in erster Linie die Ölmalerei, also Öl auf Leinwand, mit der sie stimmungsvolle, emotionale und ästhetisch dichte Werke schafft, die oft von ruhigen, fein nuancierten Farben und einer tiefen inneren Bildsprache geprägt sind.

Koglers Schaffen ist nicht auf einen einzigen Stil festgelegt; ihre Bildsprache bewegt sich zwischen Realismus und abstrakten Elementen, wobei sie stark von der Natur - vor allem von Tieren - dem menschlichen Empfinden und atmosphärischen Zuständen inspiriert wird. Sie geht der Frage nach, wie Gefühle, Stimmungen und innere Wahrnehmungen visuell umgesetzt werden können und lässt dabei Raum für subjektive Interpretation durch die Betrachter.

Die Tierverschiedenheit wurzelt in ihrer langen Tätigkeit als Tierärztin. Besonders ihr Wissen über die Anatomie der Tiere macht es ihr möglich, diese in den richtigen Proportionen darzustellen. Vermehrt sind



auch (Bleistift-)Zeichnungen und -Studien von ihr zu sehen. In den letzten Jahren hat sie ihre Werke in zahlreichen Einzel- und Gruppenausstellungen präsentiert. So waren ihre Arbeiten unter anderem in Gmünd, Fürstenfeld, Markt Hartmannsdorf, Spielfeld, Graz und bei regionalen Projekten wie 2025 bei der Ausstellung „feder(n)führend“ in Kirchberg/R. zu sehen.

Heute lebt und arbeitet Karin Kogler weiterhin in der Südoststeiermark. Übrigens: Wer vielleicht ein gemaltes Portrait seines Lieblingstieres haben möchte, kann mit der Künstlerin per E-Mail Kontakt aufnehmen (karinkogler@icloud.com). ✉

Fotos: Lienhardt, Rauscher, Freepik.com



Die „Vulkanlandtalente“ holen 2026 die U12-Bundesmeisterschaft und schreiben ein starkes Kapitel regionaler Nachwuchsarbeit.

von Christian Knittelfelder



VULKANLANDTALENTE

MIT TITEL GEKRÖNT



Ein Moment voller Emotionen: Mitreißender Jubel und strahlende Augen bei Kindern, Trainern, Eltern und Geschwistern. Mit einem eindrucksvollen Triumph krönten die „Vulkanlandtalente“ im Jänner ihre außergewöhnliche und nachhaltige Nachwuchsarbeit. Beim Turnier in Innsbruck holte das regionale Auswahlteam die Sportunion U12-Bundesmeisterschaft 2026.

Sechs Spiele, sechs Siege und eine Tordifferenz von 18:1 - die U12-Kicker aus der Südoststeiermark drückten dem Turnier ihren Stempel auf. Bundessieger Valentino Haas hob vor allem den

Teamgeist hervor: „Wir können uns aufeinander verlassen, sind alle sehr ehrgeizig und wir wollen immer gewinnen!“ Nervenstärke brauchte es außerdem im Halbfinale, dass erst per Golden Goal entschieden wurde. Im Finale gegen den SV Seekirchen sicherten sie sich mit einem Doppelpack in den letzten zwei Minuten den verdienten Titel.

Erfolgsgeschichte

Als Initiator des Vorzeigeprojekts fungiert Georg Kaufmann - Mittelschuldirektor und seit 23 Jahren als engagierter Trainer im Nachwuchs bis hin zur Regionalliga aktiv. „Vom ersten Spiel an

waren Wille und Leidenschaft der Kinder spürbar. Dieses Team hat die Steiermark mehr als würdig vertreten“, zeigte sich der gebürtige Fehringener begeistert. Auch die jungen Sieger strahlten nach dem Erfolg. Paul Kröpfl sprach von einem „coolen Gefühl, vor so vielen Leuten zu spielen und Bundesmeister zu werden“. Florian Wurzingerg ergänzte: „Man muss immer hart arbeiten, darf nie aufgeben und keinen Gegner unterschätzen.“

Mit dem Titelgewinn erreicht die Initiative nach fünf Jahren einen bemerkenswerten Meilenstein. Die Kooperation hat eine Trainingsstruktur geschaffen,



die besonders leistungsstarke Spieler fördert und somit das gesamte Niveau hebt“, erzählt Kaufmann. 17 regionale Vereine haben sich unter der Dachmarke zusammengeschlossen, um junge Spieler einmal monatlich zusätzlich zum Vereinstraining gezielt zu fördern. Kinder der Altersklassen U7 bis U12 trainieren vereinsübergreifend, aktuell sind über 120 Kinder im Programm aktiv. Zwölf Trainer und ehrenamtliche Helfer begleiten die Talente, insgesamt sind rund 450 Per-

sonen eingebunden. Trainer Christoph Haas betont den Charakter der Maßnahme: „Viele Kinder spielen im Verein zentrale Positionen - gerade Talente sollten jedoch auch andere Rollen übernehmen können, um vielseitiger zu werden und ihr Spielverständnis zu erweitern.“

Erfolge gegen Topklubs wie Red Bull Salzburg, Rapid, Austria oder Sturm Graz belegen die gestiegenen Ansprüche, stehen für die Qualität der Ausbildung und

schaffen für die Kinder unvergessliche Momente. „Ziel ist es, dass die Kinder möglichst lange bei ihren Heimatvereinen bleiben, sich gut entwickeln, Kind sein dürfen und sich dennoch auf höchstem Niveau messen können“, fasst Kaufmann zusammen. Der aktuelle Erfolg gibt Ansporn, den eingeschlagenen Weg konsequent fortzusetzen - mit wachem Blick für die Nachwuchshoffnungen von morgen, die das Potenzial haben, auch Teil dieser Erfolgsgeschichte zu werden. ✦



Fotos: Vulkanlandtalente



Blaue Flecken gehören für sie zum Alltag, denn Bälle fliegen ihr um die Ohren. Maria Mauerhofer aus der Südoststeiermark steht seit zwei Jahrzehnten im Lacrosse-Tor - und träumt mit dem Nationalteam von Olympia.



von Christian Knittelfelder

MUTIG zwischen den PFOSTEN

Lacrosse ist schnell, intensiv, körperlich hart, technisch und taktisch anspruchsvoll und völlig unberechenbar“, schwärmt Österreichs langjährige Nationaltorfrau Maria Mauerhofer von der Faszination der in Österreich noch weitgehend unbekannt Sportart. Zwei Teams versuchen, einen kleinen Ball mithilfe von Schlägern (samt Netztaschen) ins gegnerische Tor zu befördern. Treffer können im Sekundentakt fallen, ein Match dreht sich innerhalb weniger Augenblicke komplett.

Das Spiel fordert die Akteure auf mehreren Ebenen - vor allem im Bereich Ausdauer, Agilität und Koordination. Ursprünglich ein Sport der nordamerikanischen Ureinwohner, ist Lacrosse heute vor allem in Kanada, den USA, Australien und England populär. In Österreich ist die Szene und Community noch klein, aber engagiert, vor allem in Graz, wo die

Graz Gladiators im Ligaformat antreten. Eine der prägenden Persönlichkeiten ist Maria Mauerhofer (43), aufgewachsen in Dörfel nahe Feldbach. Seit fast zwei Jahrzehnten hütet sie im österreichischen Nationalteam das Tor mit unerschütterlicher Leidenschaft.

2006 hat sie für das dynamische Hobby Feuer gefangen: Zu ihrer Schulzeit am BORG Feldbach trat Mauerhofer zunächst noch im Handball an. Erst während ihres Telematik-Studiums in Graz entdeckte sie zufällig Lacrosse - und die „Gladiators“, den einzigen Verein der Steiermark. Zunächst am Feld aktiv, fand sie bald ihre „Liebe“ für das Torwartspiel, obwohl das keine einfache Position ist! Schüsse erreichen bis zu 100 km/h, selbst mit Helm, Brustpanzer und Handschuhen hinterlassen die gelben Hartgummibälle Spuren.

„Man muss mental stark sein - und darf keine Angst haben“, sagt der quirlige und ehrgeizige Goalie. Ihrer Leidenschaft führte die zweifache Mutter auch im Ausland fort: Vier Jahre lebte und arbeitete sie in Tilburg (Niederlande) und spielte dort in einem Team. An eine Partie kann sie sich besonders gut erinnern, als sie von der gegnerischen Mannschaft zur „Most Valuable Player“ gewählt wurde.

Olympia-Traum

Seit 2009 war sie bei fünf Europameisterschaften und zwei Weltmeisterschaften im Einsatz. Sportlich zählt der 13. Platz bei der Weltmeisterschaft 2013 in Kanada sicher zu den größten Erfolgen der Damen-Auswahl. Gemeinsam mit Trainerin, der Amerikanerin Rachel Frantz, richtet sich der Blick heuer ganz auf das Turnier in Spanien im November - ambitioniertes Ziel:

Olympia-Qualifikation für die Spiele 2028 in Los Angeles. „Es wird hart“, sagt Mauerhofer, „aber es wäre ein Traum.“ Im Februar bereitete sich das österreichische Lacrosse-Nationalteam in Feldbach zwei Tage lang auf die Olympia-Qualifikation vor.

Parallel gibt Mauerhofer ihre Erfahrung gerne an den Nachwuchs weiter. Sowohl interessierten Kindern wie auch der talentierten 18-jährigen Nachfolgerin im 1,83 x 1,83 großen Gehäuse versucht sie, ihre langjährige Erfahrung weiterzugeben. Mit dieser beherzten Einstellung will Maria Mauerhofer Lacrosse in Österreich bekannter machen - ein Vermächtnis für einen seltenen Sport, der Freizeitsportler wie sie bis weit in die Welt hinausführt. ✨

su.graz-gladiators.com



Fotos: Mauerhofer, KK, Barnu



Fotos: Neuhold, Niederl

Mitternacht, Temperaturen um den Gefrierpunkt. Während andere tief und fest schlafen, liegt der Kurpark in Velden mystisch im flackernen Schein der Stirnlampen. 350 ambitionierte Wanderer und Ausdauersportler setzen einen Fuß vor den anderen, bereit, 62 Kilometer und 1.800 mühsame Höhenmeter rund um den Wörthersee zu bezwingen - egal ob Schnee, Regen und klirrender Kälte - das Event wird durchgezogen. Willkommen beim Wörthersee EXTREM 2026, der wohl „extremsten“ Winterwanderung Kärntens.

Die Winterbedingungen sind diesmal hart, aber beherrschbar - und machen das Erlebnis intensiv. Sicherheit wird daher großgeschrieben: Stirnlampe, Handy, warme Kleidung, Thermoskanne, Alu-Notfalldecke und Grödel gehören zur Pflichtausrüstung. Die Route folgt dem markierten Rundwanderweg gegen den Uhrzeigersinn und führt vorbei an verschneiten Wäldern, Uferwegen, Hügeln mit Ausblicken - vom Pyramidenkogel über Reifnitz bis nach Klagenfurt. Obwohl es kein Wettkampf im klassischen Sinn ist, entsteht währenddessen eine starke Gemeinschaft unter den Wanderern, die sich gegenseitig unterstützen und antreiben.

Bis zum Ende
Von den 350 Startenden schafften es bei der fünften Auflage rund 280, die frostige Gesamtstrecke zu überwinden und nach Velden zurückzukehren. Unter den „Finishern“ waren zwei Gnaser, die spontan beschlossen haben, die anspruchsvolle Tour zusammen zu bezwingen: Thomas Neuhold aus Kinsdorf und Andreas Niederl aus Burgfried.

Die Zwei lernten sich nach dem Gruppenstart zufällig kennen und gingen ab der ersten Labestation mit gleichem Tempo bis ins ersehnte Ziel. Nach elf Stunden und 28 Minuten reiner Gehzeit - knapp 13 Stunden inklusive kurzer Verschnaufpausen - war es besonders für Neuhold ein emotionaler Moment.

Für den LKW-Fahrer aus Gnas war es der zweite Anlauf. Beim ersten Versuch musste er zur Hälfte erschöpft abbrechen. „Ich war damals nicht gut vorbereitet, habe zu schnell losgelegt und falsch gegessen - ich war kurz vor dem Zusammenbruch“, erzählt er. Dieses Mal war alles anders: mental fokussiert, gut trainiert und unterstützt von seinem neuen Weggefährten. Auch Niederl war mehr als stolz und hatte sich vorab mit

mehreren Trainingsrunden à 30 Kilometer über die Kogel von Straden, Kapfenstein und Bad Gleichenberg akribisch vorbereitet.

Die Strapazen waren nach stundenlangem Marschieren und Schlafdefizit für das Gnaser Duo dennoch spürbar: „Unterschenkel und Fußsohlen haben schon ordentlich geschmerzt“, sagt Neuhold und wirft einen Blick auf die 80.000 am Schrittzähler. „Am Ende ist es reine Kopfsache.“ Doch die Anstrengung lohnte sich diesmal für beide: Das Erreichen der kräftezehrenden Umrundung ist ein Moment, den niemand vergisst. Dass sie unter den schnellsten 30 Teilnehmer waren, war für sie sekundär.

Wörthersee EXTREM ging an die Substanz. „Wenn man das macht, hat man schon einen festen Vogel“, lacht Niederl. Dennoch steht für Neuhold und Niederl fest: „Gerne wieder - und diesmal gleich von Beginn an gemeinsam!“

Punktgenau zur Geisterstunde versuchten rund 350 Hobbysportler zu Jahresbeginn, die Ultra-Winterwanderung „Wörthersee EXTREM“ zu meistern. Zwei motivierte Gnaser trafen dabei zufällig aufeinander - und fanden einen Verbündeten, mit dem sie Seite an Seite die anspruchsvolle Strecke bewältigten.

von Christian Knittelfelder



Andreas Niederl

Durch Nacht und Kälte um den Wörthersee





Matthias Wallner setzt bei der Trendsportart HYROX neue Maßstäbe

HYROX, der rasant wachsende Fitness-Wettkampf, kombiniert Laufen und Krafttraining - und zieht Jahr für Jahr tausende Sportbegeisterte an. Matthias Wallner aus Dietersdorf am Gnasbach (St. Peter/O.) machte im großen Starterfeld mit einer international beachteten Leistung auf sich aufmerksam.

Jeder Muskel brennt, jeder Tropfen Schweiß glänzt auf der Stirn. Die Gesichter spiegeln jedoch eine unändrige Entschlossenheit wider, jedes Limit zu überwinden. Schweißgebadet verwandelte sich die Messehalle Wien zum 7. Mal in ein pulsierendes Zentrum des Fitnesssports. Über 10.000 Athleten aus aller Welt nahmen die Herausforderung dieses jungen, kräftezehrenden

Wettkampfs an. Beim HYROX müssen Teilnehmende acht Laufstrecken à 1 km und acht anspruchsvolle Fitness-Stationen fortführend absolvieren.

Von Leidenschaft getragen, begeistert ein Südoststeirer mit einer eindrucksvollen Performance. Matthias Wallner gewann die Adaptive-Men-Kategorie mit der überragenden Zeit von 53:26 Minu-



ten - eine Verbesserung um fast sechs Minuten gegenüber seinem Vorjahresergebnis. Der 34-Jährige überzeugte in allen Disziplinen des Rennens - von den Laufstrecken über Rudern, Schlittenziehen und Kettlebell-Übungen bis hin zu Wall Balls. Am Ende triumphierte er - ausgepumpt, aber überglücklich in den Armen seiner Unterstützer.

Die Adaptive-Kategorie richtet sich an Athleten mit körperlichen Einschränkun-

gen und verlangt höchste Ausdauer, Kraft und Technik. Mit 144 cm Körpergröße hat sich Wallner in der Riege aber schon längst einen starken Namen gemacht. Seit sieben Jahren trainiert er mehrmals pro Woche im CrossFit-Studio in Oberschwarza und entdeckte vor zwei Jahren seine Begeisterung für HYROX-Bewerbe.

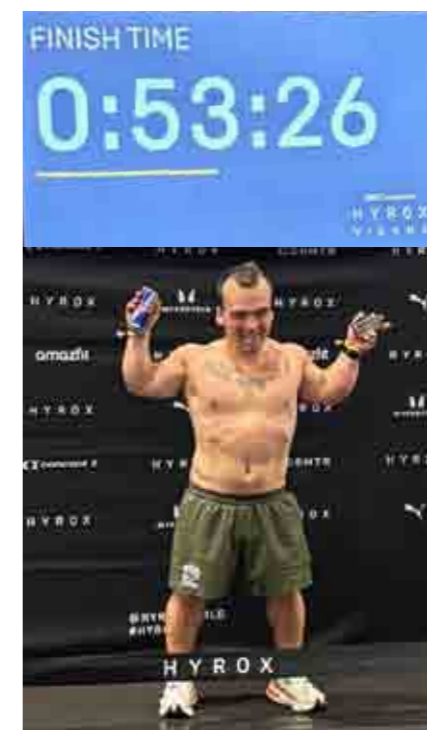
2024 schaffte es der hauptberufliche Koch bei den Adaptive CrossFit Games in Texas als erster Österreicher aufs Podium und bewies, dass sportlicher Erfolg nicht von körperlichen Voraussetzungen abhängt. „Jedes Training, jeder Wettkampf ist für mich eine Chance, über mich hinauszuwachsen“, betont Wallner mit spürbarer Motivation.

Traumlauf

Nach dem Rennen in Wien zeigte er sich überwältigt: „Ein perfektes Rennen! Von der Vorbereitung, über die Betreuung, es hat einfach alles geklappt.“ Diese Leistung brachte ihm den sensationellen 15. Platz im globalen Jahresranking 2026 der Adaptive-Kategorie und voraussichtlich die Qualifikation für die WM im Juni in Stockholm. „Mein großes Ziel ist es, HYROX-Weltmeister zu werden.“

Mit seinem Sieg hat Wallner die Messlatte höher gelegt - und hat gezeigt, dass harte Arbeit, konsequenter Wille und positive Einstellung Grenzen sprengen können. Als Vorbild inspiriert er andere, ihren eigenen Weg mutig zu gehen. ➡

www.redbull.com/at-de/hyrox-vienna
www.instagram.com/matzi_wallner



Die acht Stationen eines HYROX-Wettkampfs, nach jeder Disziplin erfolgt ein 1 km Lauf:

- 1 km Lauf
- 1.000 m Ski-Ergometer
- 50 m Sled Push (Schlitten schieben)
- 50 m Sled Pull (Schlitten ziehen)
- 80 m Burpee Broad Jumps (Burpees mit Weitsprung)
- 1.000 m Ruder-Ergometer
- 200 m Farmers Carry (Gewichte tragen)
- 100 m Sandbag Lunges (Ausfallschritte mit Sandsack)
- 75/100 Wall Balls



von Christian Knittelfelder



„Es geht um Chancen, Sicherheit und Zukunftsfähigkeit der Region“

Wirtschafts- und Standortpolitik ist der Steirischen Volkspartei in die DNA geschrieben. Umso wichtiger ist es, die Zukunft in diesem Bereich aktiv zu gestalten und mit einer klaren Vision und Mission für Entwicklungssicherheit zu sorgen. „Wir legen in der

Steiermark und im Bezirk Südoststeiermark den klaren Schwerpunkt auf Wirtschaft, Jobs und Standort.

Im Mittelpunkt stehen die Herausforderungen und Chancen für den Bezirk Südoststeiermark sowie die Frage, wie Arbeitsplätze gesichert, Betriebe gestärkt

und langfristige Perspektiven für die Menschen vor Ort geschaffen werden können“, betonten LAbg. Franz Fartek, Johann Hartinger (ÖAAB) und Manfred Walter (Wirtschaftsbund). So will man etwa Auspendler (täglich 17.000) motivieren, doch lieber vor Ort zu arbeiten. „Hochwertige Jobs gibt es genug. Die Südoststeiermark ist ein krisensicherer Bezirk mit hoher Lebensqualität, innovativen Betrieben und einer engen Verbindung von Wirtschaft, Landwirtschaft und

Tourismus. Regionalität als Motor einer florierenden Wirtschaft sehe ich auch für die Zukunft als zentrales Anliegen. Dafür braucht es aber auch Rahmenbedingungen, wie den Standort stärkende Infrastruktur (z.B. Neubau der B68)“, so Fartek weiter.

Touristisch zählt die Südoststeiermark bereits zu den Spitzenreitern der Steiermark. „Unsere Region ist leistbar, damit auch bei geringerem Einkommen ein attraktiver Lebensraum und vor allem eine begehrte Urlaubsdestination.“



ÖAAB-Bezirksobmann Johann Hartinger, LAbg. Franz Fartek und WB-Bezirksobmann Manfred Walter

Eintritt € 5,-
25,-
Kellerstöckl hoamsuachn
Rund um den Fehring Kuruzzenkogel
24. Mai 2026
Bei jeder Witterung | Info: 03155 / 2303-0
10:00-20:00 Uhr (letzter Ausschank)
*inklusive Shuttledienst zur Schmankerlmeile



FEHRING MACHT MIT ALLEN GLÜCKLICH.

Most Jazz

STADT FEHRING
Fr. 11. bis So. 13. September 2026
Opening-Event Do. 10.09.26

am Hauptplatz Fehring mit

DANZERMANIA
CORDOBA 78 // NENDA
PURPLE IS THE COLOR // SALÒ u.v.m.

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

mostundjazz.com



Lifestyle

Foto: Steiermark Tourismus / ikerus.cc

Blechnobil

Sa, 2. Mai 2026
ab 9 Uhr
Kultursaal Brunn
bei Fehring

Ausstellung:
"DER KLEINWAGEN-herzensstark und leistungsschwach"

Findet bei jeder Witterung statt.
MEHR INFOS ONLINE:

QR Code
@blechnobil
@oldtimerclub_blechnobil

Für Speis und Trank ist bestens gesorgt!

PRIVATE BANKING
X FEHRING

OLDTIMER-TREFFEN

OLDTIMERCLUB

Blechnobil

2. MAI 2026 KULTURSAAL BRUNN/FEHRING AB 9 UHR

MIT AUSSTELLUNG

Im **Zug**zwang mit *Humor ans Ziel*

Chrissi Buchmasser gehört zu den vielversprechendsten Stimmen der österreichischen Kabarettszene. Die Steirerin wuchs in Straden auf und lebt heute in Graz mit ihrem Mann und zwei Kindern. Mit feinsinnigem Humor, scharfer Beobachtungsgabe und einer erfrischenden Bühnenpräsenz begeistert sie ihr Publikum immer wieder aufs Neue.



Fotos: ORF/Pichlkostner / Stipsits

Ein Gespräch mit Chrissi Buchmasser kann schnell zur kleinen Bühne werden: fröhlich, schlagfertig und stets mit amüsanter Pointe auf den Lippen - und wenn es passt, sogar mit einer spontanen Botschaft auf der Mailbox. Obwohl sie keine klassische Bühnenvergangenheit hat, entdeckte sie die Freude am Erzählen und die befreiende Kraft des kabarettistischen Humors. Ganz ohne große Erwartungen und recht „blauäugig“ meldete sich Chrissi Buchmasser vor einigen Jahren beim renommierten „Grazer Kleinkunstvogel“-Kabarettwettbewerb mit einem Viertelstundenauftritt an. Unaufgeregt ging sie auf die Bühne. „Denn“, fragte sie sich, „was soll schon groß passieren?“ Höchstens der Durchbruch - der dann 2021 auch tatsächlich geschah. Mit ihrem überzeugenden Debüt gewann sie prompt den Publikumspreis.

Der Startschuss für eine Karriere, die rasch Fahrt aufnahm. Nur ein Jahr später präsentierte sie ihr erstes Solo-Set „Braves Kind“. Die Mischung aus persönlichen Anekdoten, Mutterschaftserfahrungen, privaten und beruflichen Herausforderungen, Alltags-Absurditäten und gesellschaftskritischem Witz - dazu ihr charmant steirischer Dialekt - kam hervorragend an. 2023 wurde sie dafür beim „Freistädter Frischling“ sowohl von Jury als

auch Publikum ausgezeichnet. Parallel zu ihren Bühnenauftritten ist die gebürtige Stradnerin immer öfter im ORF präsent. Unter anderem war sie bei „Kabarett im Turm“, „Pratersterne“ und im November 2025 erstmals im Rateteam der beliebten Sendung „Was gibt es Neues?“ zu sehen. Auf Instagram teilt Buchmasser zudem immer wieder kleine, witzige Alltagspointen, die zum Schmunzeln einladen.

„Zugzwang“

Mit ihrem neuen zweiten Solo-Programm „Zugzwang“ beweist die 36-Jährige erneut ihr Talent und wird für ihre Darbietung vielfach gelobt. Die Protagonistin steht ehrlich und selbstironisch mitten in der „Rushhour“ ihres Lebens. Prioritäten müssen gesetzt und Weichen für die Zukunft gestellt werden - und zwar jetzt. Augenzwinkernd geht es um die kleinen Dramen und großen Entscheidungen, die das Leben bereithält: Neue Wohnung oder Umzug aufs Land? Karriere oder Familie? Und vieles mehr ... „Zugzwang“ empfiehlt sich mal rasant, mal nachdenklich, aber vor allem unterhaltsam. Schließlich mögen alle Emotionen auch im Publikum Platz finden. Mit ihrem herzlichen Wortwitz und überraschenden Wendungen verwandelt die Kabarettistin jede Szene in einen humorvollen Spiegel der Lebensrealität.

Das aktuelle Werk - mit Regieunterstützung von Magda Leeb - ist leichtfüßiger und spielerischer als zuvor. „Zwar immer mit Substanz für Herz und Hirn, aber schlussendlich soll es halt schon auch lustig sein - sonst könnt ich ja auch Vorträge halten“, scherzt die Kabarettistin und fügt hinzu: „I hob jo selbst die vulle Freid damit!“

Termine u.a.
16.04. Kulturamt Knittelfeld
18.06. Bluegarage Frauental
04.12. List-Halle Graz

Chrissi Buchmasser steht nun also auf dem sinnbildlichen Bahnsteig des Lebens, und das Publikum fährt mit: Eine humorvolle Reise für alle, die das Leben gerne in vollen Zügen genießen. 🚂

chrissibuchmasser.at

Hochzeit in Tracht: Natürlich. Stilvoll. Unvergesslich.



Eine Hochzeit in Tracht verbindet Tradition mit Individualität. Sie ist festlich und gleichzeitig authentisch. Sie entscheiden sich für ein Gewand mit Geschichte – neu interpretiert für Ihren großen Tag. Ob romantisch, klassisch oder modern: Die Tracht passt zu Ihrem Stil.

Eine Hochzeit ist einer der bedeutendsten Tage im Leben. Warum also nicht in einer Tracht heiraten, die Persönlichkeit und Herkunft vereint? Unsere Hochzeitstrachten werden bei uns im Vulkanland gefertigt und stehen für Handwerk und Liebe zum Detail.

Regional gefertigt, mit Herz getragen. Stoffe aus Österreich, Stickereien und präzise Verarbeitung machen jede Hochzeitstracht zu etwas Besonderem. Diese Qualität spürt man – und sieht man auf Ihren Hochzeitsfotos.

Eine Tracht fürs Leben: Während klassische Brautmode oft nur einmal getragen wird, begleitet Sie Ihre Hochzeitstracht auch danach – bei festlichen Anlässen, Jubiläen oder besonderen Feierlichkeiten. Eine Investition, die bleibt.

Authentische Atmosphäre: Eine Hochzeit in Tracht verbindet Generationen und schafft Erinnerungen, die ein Leben lang bleiben. Sie schafft ein besonderes Ambiente – besonders bei Feiern in traditionellen Locations. Das Gesamtbild wirkt harmonisch und natürlich.



TRACHTENMODE
HIEBAUM
STUDENZEN

8322 Studenzen 118 | www.hiebaum.at

Rarität „Puch Silberrad“ - fahrbarer

auf nach Weinberg zum...



Autos... Traktoren... Motorräder... Fahrräder...

16. Oldtimer-, US-Car-,
Biker-, u. Sportwagentreffen

25. MAI 2026

Pfingstmontag
ab 10:00h

WEINBERG

Sportgelände WEINBERG/Raab 8350 Fehring
www.stammtisch-weinberg.at



Eigentlich wäre dieses seltene Fahrrad auf dem Müll gelandet. Reinhard Kaufmann hatte einen schwarzen Rahmen samt Kotflügel bei einem Bauhof entdeckt und wollte sich nur einen kleinen Teil des Rahmens, auf dem „Silberrad“ stand, behalten. Nachdem er das „Fahrrad-Skelett“ aber gereinigt hatte, stellte sich anhand der Plakette heraus, das es früher einmal, in seiner vollen Pracht, ein Puch Silberrad gewesen sein musste. Daher entschloss er sich, das Radl zu restaurieren und fehlende Teile nachzukaufen oder selbst herzustellen.

Dieses Puch-Fahrrad war früher ein hochwertiges Tourenrad-Modell der Steyr-Daimler-Puch AG, das vor allem in der zweiten Hälfte der 1930er-Jahre produziert wurde. Es galt damals als Premium-Modell innerhalb der Puch-Fahrradpalette. Nachstehend die wichtigsten Fakten:

Zeitraum & Status

Das Silberrad wurde als Luxusrad vermarktet. Nachweisbar sind Modelle von etwa 1935 bis 1939, wobei die Ausstattung variierte (frühe Modelle hatten Wulstreifen, spätere Drahtreifen). Nach 1939 verschwand das Modell aus den Katalogen und wurde durch andere Luxusmodelle (311/321) ersetzt.

Merkmale

Rahmen: Charakteristisch waren geschwungene Rahmenrohre (bei frühen Modellen) und ein leicht abfallendes Oberrohr.

Design: Das Modell zeichnete sich durch einen hohen Chromanteil aus, darunter verchromte Felgen, Schutzbleche mit Chromstreifen und oft eine Kotflügelfigur.

Schriftzug: Ein spezielles Kettenblatt mit dem ausgestanzten Schriftzug „SILBERRAD“ war ein besonderes Merkmal.

Luxus anno 1937

Preis: Ein Silberrad konnte man für einen Preis ab 225 Schilling beim damaligen Fahrradhändler erwerben.

selben Jahr wurde die Fahrradsparte an den italienischen Hersteller Piaggio verkauft.

Wandel des Modells

Während frühe Silberräder (ca. 1935/1936) sehr luxuriös ausgestattet waren, wurde die Ausstattung bis 1939 sparsamer und der spezifische Namenszug am Rahmen oder Kettenblatt entfiel teilweise.

Das Silberrad war Teil der Fahrradproduktion der Puch-Werke in Graz, die 1889 von Johann Puch gegründet wurden. Fahrräder wurden dort bis etwa 1987 hergestellt. Im



Reinhard Kaufmann aus Fehring rettete Teile dieses seltenen Fahrrades vor der Entsorgung und restaurierte es stattdessen.



Fotos: Lienhardt

Mehr vom Frühling sehen.

Entdecke frische Farben und neue Modelle.

optik billek



Foto: Andy Wolf Eyewear

AK-Fahrradbörse

Asphalthallen im Freizeitzentrum Feldbach
Freitag, 27. März & Samstag, 28. März

2026

Verkauf dein altes Rad
(Abgabe am 27.3. von 10 - 20 Uhr)

oder kauf dir ein neues!
(28.3. von 10 - 17 Uhr)

Hotline ab 3. März:
0664 / 82 16 519

Am Abgabetag polizeiliche Überprüfung der Räder durch GEMEINSAM.SICHER

Es dürfen nur Fahrräder von Privatpersonen (ohne kommerziellen Zweck) angenommen werden. Pro Person werden maximal 3 Fahrräder angenommen.

Informationen: www.akstmk.at/rad



Foto: bestpoint

Ihr Experten-Team - kompetent, erfahren, zuverlässig



Heidi Gutmann - Ihre Spezialistin für den Kauf und Verkauf von Immobilien. Mit einem geschulten Blick für den Markt sorgt sie dafür, dass Sie den besten Preis erzielen - sei es beim Kauf Ihrer Traumimmobilie oder beim Verkauf Ihrer Liegenschaft.



Florian Hütter - Ihr Finanzexperte für mehr Rendite und finanzielle Sicherheit. Er entwickelt maßgeschneiderte Konzepte für Kapitalaufbau, Finanzierung und Investments - immer mit Ihrem Vorteil im Fokus.



Philipp Angerer, Andreas Faul & Albert Gutmann - die Versicherungsspezialisten, die dafür sorgen, dass Sie und Ihr Unternehmen in jeder Lebenslage abgesichert sind. Vom maßgeschneiderten Schutz für Familien bis hin zu individuellen Lösungen für Unternehmen - hier sind Sie in besten Händen.



Hauptplatz 31, 8330 Feldbach
Tel.: 03152 / 390 99
office@bestpoint.cc | www.bestpoint.cc



Gnas | Feldbach

Sicherheit. Vermögen. Immobilien.

Werte sichern. Zukunft gestalten.

Es gibt Entscheidungen im Leben, die größer sind als Zahlen: Die Absicherung einer Familie, die Stabilität eines Unternehmens, der Kauf oder Verkauf einer Immobilie, der Übergang in einen neuen Lebensabschnitt. In solchen Momenten geht es nicht um Produkte. Es geht um Klarheit. Um Verantwortung. Um das gute Gefühl, richtig entschieden zu haben.

Seit über 25 Jahren begleitet **bestpoint** Menschen und Unternehmen in der Südoststeiermark bei genau diesen Weichenstellungen. Nicht laut, nicht aufdringlich - sondern mit Erfahrung, Überblick und einem klaren Blick für das Wesentliche.

Wir verbinden Versicherung, Finanzierung und Immobilien zu einem ganzheitlichen Verständnis von Sicherheit. Denn Werte, Vermögen und Verantwortung greifen ineinander.

Wer nur einzelne Bausteine betrachtet, verliert den Zusammenhang. Wir schaffen Ordnung, Struktur und eine Entscheidungsgrundlage, die trägt - heute und morgen.

Ob Absicherung, Vermögensplanung oder Immobilienentscheidung: Unser Anspruch ist nicht die schnelle Lösung, sondern die richtige. Wir analysieren, ordnen und begleiten - damit aus Komplexität Übersicht entsteht und aus Unsicherheit Stabilität.

bestpoint steht für Gespräche auf Augenhöhe, regionale Verankerung und ein starkes Netzwerk. Für Lösungen, die nicht kurzfristig überzeugen, sondern langfristig Bestand haben.

Denn echte Sicherheit bedeutet mehr als abgesichert zu sein. Sie bedeutet, in Ruhe entscheiden zu können.



ANZEIGE



Das „Top Service Team 2026“, v.l.: Christian Schwarzkogler, Porsche Austria Audi, Julian Kleinschuster, Service-Leiter, Walter Kleinschuster, Geschäftsführer, Günter Kleinschuster, Audi-Markenleiter und Christian Tieber, Audi-Verkauf



Florian Hofmeister, „Star of Styria 2025“ der Wirtschaftskammer, weiß, was es braucht, damit Service „funktioniert“.

Fotos: Trummer GmbH

Autohaus Trummer - Audi Top Service Partner 2026

Mit der Auszeichnung zum „**Audi Top Service Partner**“ gehört das Autohaus Trummer in Gniebing zu den besten Audi-Betrieben Österreichs. Ein hervorragendes Qualitäts- und Leistungsniveau der Teamausbildung, die Ausstattung des Betriebes, die Angebote sowie eine hervorragende Kundenzufriedenheit sind ausschlaggebend für diesen Erfolg. Der Familie Kleinschuster mit Julian Kleinschuster als Service-Leiter samt Team liegt die persönliche Betreuung der Kunden sehr am Herzen.

In den Genuss dieser Top-Betreuung kann man z.B. beim **Räderwechsel-service** inkl. **Frühjahrs-Check** kommen, denn ab 16. April darf man wieder mit Sommerreifen unterwegs sein. Eine

rechtzeitige Terminvereinbarung zum Wechsel ist aber dringend empfohlen!

Tipp: Die Audi TopCard

„In diesem Zusammenhang möchte ich gerne auf die Vorteile der „**Audi TopCard**“ hinweisen. Damit haben Sie alle wichtigen Serviceleistungen, die Autobesitzer übers Jahr brauchen, auf einer Karte: Saisonale Räderwechsel, die verpflichtende §57a-Pickerl-Begutachtung, ein Ersatzwagen bei einem Werkstattaufenthalt und eine gründliche Außenreinigung bei einer Inspektion. Die TopCard (ab 89/125 Euro im Jahr) ist nicht nur praktisch, man spart damit auch richtig Geld“, unterstreicht Service-Leiter Julian Kleinschuster.

Audi-Trummer-Termine

„Am **11. April** findet wieder unser **Frühlingsfrühstück** statt. Wir sind auch mit allen unseren Modellen am Sonntag, den **22. März**, bei der **Krobath-Hausmesse** vertreten“, lädt Geschäftsführer Walter Kleinschuster interessierte Besucher herzlich ein.

Neuer Mitarbeiter

Neu im Audi-Team ist **Christian Tieber**, der für Probefahrttermine und allgemeine Anfragen zur Marke Audi unter Tel. 0664 / 80233629 erreichbar ist. ✨



Audi Service

Audi TopCard

- ▶ **Räderwechsel** zweimal im Jahr
- ▶ **Ersatzwagen** beim Werkstatt-Aufenthalt ab 12 Stunden und vorheriger Terminvereinbarung (max. 3 Tage/Jahr und 50 Freikilometer/Tag)
- ▶ **§57a-Begutachtung** einmal im Jahr (exkl. Plakettengebühr)
- ▶ **Außenreinigung** bei Inspektion
- ▶ **15,- Gutscheine** geschenkt ¹⁾

Mehr auf [audi.at/topcard](https://www.audi.at/topcard)

125,- pro Jahr
Nur 89,- pro Jahr für Fahrzeuge im 1., 2., und 4. Jahr (exkl. §57a-Begutachtung)

Trummer
Wir bewegen Menschen.

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

¹⁾ Nicht für den Kauf der TopCard einlösbar. Unverb., nicht kart. Richtpreise in Euro inkl. MwSt. Die TopCard ist bei allen teilnehmenden Audi Service-Betrieben erhältlich und einlösbar, gültig für ein Jahr und nicht auf ein anderes Fahrzeug übertragbar. Leistungen sind nur in Verbindung mit einer gültigen Audi TopCard einlösbar. Keine Barblöse für ungenutzte Leistungen. Die TopCard ist ein digitales Produkt – es wird keine physische Karte zugestellt. Symbolfoto.

Audi Q3 - mehr Technik, mehr Effizienz, mehr SUV

Der Audi Q3 SUV 2026 präsentiert sich als moderne und attraktive Neuaufgabe des erfolgreichen Kompakt-SUVs. Besonders der 2.0 TDI-Diesel mit 110 kW (150 PS) überzeugt als vernünftige Einstiegs-Motorisierung: Gute Durchzugskraft dank 360 Nm Drehmoment, solide Effizienz mit real etwa 5,6 l /100 km und niedrigen CO₂-Emissionen machen ihn für Vielfahrer interessant.

Optisch wirkt der Q3 dynamisch und zeitgemäß, mit scharfen Linien und moderner Lichttechnik. Auch im Innenraum setzt Audi auf Qualität: Hochwertige Materialien, ein fast vollständig digitales Cockpit und ein intuitiv bedienbares Infotainment sorgen für ein Premium-Gefühl. Trotzdem kann die Bedienung des Systems anfangs etwas gewöhnungsbedürftig sein, da viele Funktionen über Touchoberflächen statt klassische Knöpfe gesteuert werden. Auch das Lenkrad mit extrem vielen Bedienungsmöglichkeiten muss man erst kennenlernen.

Auf der Straße zeigt der Q3 mit Diesellagregat ausgewogene Fahrleistungen: Er beschleunigt zügig, ohne übertrieben sportlich zu wirken, und bietet dank der 7-Gang-Automatik harmonische Gangwechsel. Das Fahrverhalten ist komfortabel, Assistenzsysteme wie adaptive Tempomat- und Spurhaltehilfen unterstützen den Fahrer auf Autobahn und Landstraße.

Der Einstiegspreis für den Audi Q3 SUV 2026 in der Diesel-Variante liegt bei 43.921 Euro. Die Hybrid-Modelle beginnen bei ca. 49.300 Euro für den SUV und 51.150 Euro für den Sportback. Trotz der etwas höheren Preise gegenüber dem Wettbewerb bleibt der Q3 eine starke Wahl, wenn es um Qualität, Effizienz und Alltagstauglichkeit geht - gerade mit dem sparsamen Diesel. ✨



Den neuen Audi Q3 gibt's als Benziner, Diesel und e-Hybrid. Ausstattungspakete wie SUV / Sportback, Progressiv / Technik bzw. S-line bestimmen in Kombination mit der Motorvariante den Preis.

Fotos: Lienhardt, Audi

Der neue Audi Q3

Jetzt bei uns Probe fahren

Trummer
Wir bewegen Menschen.

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

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,3-10,0 l/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert: 137-228 g/km. Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen bei Spannweiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto. Stand 10/2025.

ANZEIGE



Notariat Künzel-Painsipp

Wir gehen Ihren Weg gemeinsam mit Ihnen!

Als Notare in Feldbach liegt unsere Aufgabe in der Beglaubigung und Beurkundung von Rechtsgeschäften, Beweisen und Unterschriften.

Wir kümmern uns unabhängig und unparteiisch um Ihre rechtlichen Angelegenheiten in allen Lebenslagen, damit in Ihrer Familie, Ihrem Unternehmen und auf Ihrer Liegenschaft Rechtsfriede und Rechtssicherheit herrschen.

Wir und unser qualifiziertes und engagiertes Team stehen Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Haupttätigkeitsbereiche umfassen:

- Unternehmens- und Gesellschaftsrecht
- Liegenschaftsrecht
- Testament und Nachlassregelung
- Erb- und Familienrecht
- Treuhandabwicklung
- Öffentliche Urkunden
- Online-Rechtsdienstleistungen

Kostenlose Erstauskunft

Für eine erste informative Rechtsauskunft, die Ihnen als Orientierungshilfe dienen soll, stehen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Gesprächstermin.

Notariat Künzel-Painsipp

Bürgergasse 40
8330 Feldbach
Tel.: 03152 / 4050-0
notar@kuenzel.at
www.kuenzel.at



Künzel | Painsipp

Öffnungszeiten:

Montag - Dienstag von 07:30 - 12:30 und 13:30 - 17:00 Uhr
Mittwoch von 07:30 - 12:30 und 13:30 - 19:00 Uhr
Donnerstag - Freitag von 07:30 - 12:30 und 13:30 - 17:00 Uhr
Samstag & Sonntag: geschlossen

ANZEIGE



Bgm. Karl Lautner, RMSO-Vorsitzender LAbg. Michael Wagner, RMSO-GF Michael Fend und stv. Vorsitzender LAbg. Franz Fartek

Foto: Lienhardt

RMSO: Bekenntnis zum Standort Bad Radkersburg

Das Regionalmanagement Südoststeiermark - Steirisches Vulkanland (kurz RMSO) ist nicht nur in neue Büroräumlichkeiten umgezogen, sondern hat auch den Standort Bad Radkersburg quasi „einzementiert“. Da das zuvor genutzte Gebäude bereits in die Jahre gekommen war und auch akute Platznot herrschte, entschloss man sich, leere Büros im ersten Stock des Finanzamtes Bad Radkersburg anzumieten. Auf ca. 240 m² kommen die Mitarbeiter nun in den Genuss moderner, heller und technisch perfekt ausgestatteter Arbeitsplätze samt Sitzungssaal.

Die RMSO-Vorsitzenden, LAbg. Michael Wagner und LAbg. Franz Fartek, lobten vor allem den Standort Bad Radkersburg, der sich als offenes Haus für alle (z.B. Vorträge, Diskussionsabende, Schulungen etc.) und als das neue

„Headquarter“ der südoststeirischen Regionalentwicklung präsentiert.

„Ich habe heute eine große Freude, dass wir hier in den neuen Büros des Regionalmanagements sitzen. Mit dem Bekenntnis zu Bad Radkersburg wird das RMSO seiner Aufgabe gerecht. Wenn man mit dem Rücken zur Mur steht und die Arme ausstreckt, eröffnet sich einem nicht nur optisch die gesamte Region“, betonte Bgm. Karl Lautner.

Ob Orts- und Regionsentwicklung, Wirtschaft, Bildung oder Infrastruktur, sehr Vieles geht vom RMSO aus und sorgt mit Pilotprojekten auch für die entsprechende Umsetzung. Deshalb ist das RMSO Bad Radkersburg die Zentrale in Richtung Zukunftsfähigkeit der Region“, ergänzte RMSO-Geschäftsführer Michael Fend. ✎

Ihr
gaudium
für Zuhause

Für
jährlich
30 Euro das
gaudium
abonnieren!

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

gaudium abonnieren

Das **gaudium** ist kostenlos erhältlich. Für 30 Euro jährlich inkl. MwSt. (vier Ausgaben) senden wir es Ihnen innerhalb Österreichs nach Erscheinen zu.

Abo unter www.gaudium-magazin.at bestellen - Rechnung fürs laufende Jahr liegt der ersten Sendung bei. Kündigung ist jährlich bis Ende November möglich.

Zu schönen Anlässen

trägt man

Roth



mode ist roth

Gnas | Feldbach | Fürstenfeld | Hartberg | Gleisdorf | Leibnitz

www.moderoth.at





Vertreter aus Politik (wie LAbg. Franz Fartek) und (Abfall-)Wirtschaft waren bei der Projekt-Präsentation in Premstätten mit dabei.

Saubermacher recycled E-Bike-Akkus

Saubermacher und die deutsche Liofit GmbH schenken ausrangierten E-Bike-Akkus ein zweites Leben:

Nach einem Scan mittels App erkennt die KI-gestützte Diagnose-Software von Liofit, ob ein Akku repariert oder als Ersatzteilquelle genutzt werden kann. Fällt er beim smarten Qualitätscheck durch, geht er ins Recycling. Ziel beider Partner ist, wertvolle Rohstoffe möglichst lange im Kreislauf zu halten und dadurch CO₂-Emissionen und Kosten einzusparen. Auch am Saubermacher-Standort Premstätten sollen künftig Fahrrad-Akkus im größeren Maßstab technisch bewertet und repariert werden können.

Über eine Million E-Bikes waren zuletzt auf Österreichs Straßen unterwegs. In Deutschland sind es bereits knapp 16 Millionen. Ihr Herzstück: Lithium-Ionen-Akkus. Diese müssen laut EU-Batterieverordnung ab dem Jahr 2027 entnehm- und austauschbar sein.

Die gemeinsame Initiative der Firmen Saubermacher und Liofit steht damit künftig auf einer stabilen gesetzlichen Basis. Die beiden Partner arbeiten am Saubermacher-Standort in Premstätten daran, E-Bike-Akkus möglichst lange funktionsfähig und im Kreislauf zu halten.

Reuse, Repair oder Recycling

Dabei steht der Know-how-Transfer an erster Stelle. Künftig sollen ausrangierte Batterien, ohne sie zu öffnen, qualitativ bewertet und vorsortiert werden können: Dank Software bzw. App von Liofit. Diese liest mittels Handy-Scan das Etikett des Akkus aus und gleicht sie im Hintergrund automatisiert mit einer Akku-Datenbank ab, die rund 1.000 verschiedene Modelle umfasst. Gibt die App „grünes Licht“, eignet sich der Akku für eine mögliche Reparatur oder zur Entnahme von Ersatzteilen.

Jeder Akku ist anders und muss individuell geprüft und ausgebaut werden. Dazu liefert die Datenbank praxisnahe Videoanleitungen und Schulungen. Zudem gibt sie klare Kriterien für die Ersatzteilgewinnung und Anleitungen zu einer möglichen Reparatur vor. Erst wenn eine Wiederverwertung des gesam-



ten Akkus oder von Einzelteilen nicht mehr möglich ist, gibt die App „rotes Licht“ und der Akku wandert direkt in das Recycling.

Umwelt und Geldbörse profitieren

Second Life zahlt sich aus: Der Vergleich zwischen Reparatur und Neukauf eines 500-Wh-E-Bike-Akkus zeigt, dass durch den Entfall der energie- und materialintensiven Neuproduktion rund 16 bis 30 Kilogramm CO₂-Äquivalente eingespart werden können.

Auch wirtschaftlich ist der Ansatz relevant: Ein neuer Qualitätsakku kann mehr als 1.000 Euro kosten. Eine Reparatur ist deutlich günstiger. Wird z.B. das Zellpaket, das Herz der Batterie, getauscht, fallen maximal 500 Euro an; viele Fehler können bereits unter 200 Euro Kostenaufwand behoben werden. Durch eine Reparatur kann die Lebensdauer des Akkus verdoppelt werden.

Im Rahmen der Initiative wurden am Saubermacher-Standort Premstätten bereits 4.000 E-Bike-Akkus gesichtet. Davon können laut Diagnose rund 60 Prozent einer potentiellen Wiederverwertung zugeführt oder alternativ als Ersatzteilquelle genutzt werden.

Dazu Saubermacher-Gründer **Hans Roth**: „Reuse-Projekte tragen einen wesentlichen Teil zur Vision Zero Waste bei. Gleichzeitig leisten wir mit unserer gemeinsamen Initiative mit Liofit einen Beitrag zu nachhaltiger Mobilität und unterstützen die zunehmende Bedeutung des Radfahrens im Alltag.“

Fotos: Saubermacher / Schierau

Zukunftsland
Steiermark

Steirische
Volkspartei



Manuela Khom
Manuela Khom
Landeshauptmann-Stv.

Zukunft beginnt hier.

Starke Wirtschaft.
Sichere Jobs.

zukunftsland-steiermark.at

feldbacher musik frühling

FELDBACH
DIE KULTURSTADT

infos:

Kulturbüro Feldbach
Rathausplatz 1, 8330 Feldbach
tel.: 03152/2202-310 oder -311

www.feldbach.gv.at



19. - 29. märz

do, 19. märz

19.30 Uhr, zentrum feldbach

wolfgang muthspiel chamber trio

wolfgang muthspiel (gitarre), mario rom (trompete)
und colin vallon (percussion)

tickets: Kulturbüro der Stadt Feldbach,
Gästeinfo Feldbach Thermen- & Vulkanland & bei oeticket.com
VVK € 35,- / AK € 40,- / Erm. € 33,-



sa, 21. märz

19.00 Uhr, zentrum feldbach

big band ms feldbach, old school basterds & so!streich



tickets: Kulturbüro der
Stadt Feldbach und bei den
einzelnen Musiker*innen
€ 15,- | Schülerpreis € 10,-



mi, 25. märz

19.30 Uhr, K4, rathausplatz 1

hidden pockets

kurt haider (e-gitarre), tobias
steinrück (bass), roland hanslmeier
(drums)



tickets: Kulturbüro der Stadt Feldbach,
Gästeinfo Feldbach Thermen- & Vulkanland
und bei oeticket.com
VVK € 22,- / AK € 27,- / Erm. € 19,-



sa, 28. märz

19.30 Uhr, K4, rathausplatz 1

albumpräsentation teil I

cradle collective & sir oliver mally

florian trummer (gitarre), egon
marbler (bass), claus konrad (drums)



so, 29. märz

17.00 Uhr, K4, rathausplatz 1

cradle collective & kurt keinrath

tickets: Kulturbüro der Stadt Feldbach und
bei den einzelnen Musikern;
VVK € 18,- / AK € 22,-
Beide Konzerte als Kombi € 32,-

