

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 46

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

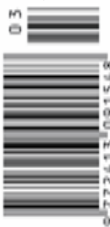
Herbst 2025

Krusdorfer Weidegeflügel von Familie Hütter



Foto: Pute Hütter

4,80 €



Tradition und Regionalität

Hühner, Puten, Enten und Gänse vom Familienbetrieb Hütter aus Krusdorf bestechen aufgrund der optimalen Freilandhaltung mit hoher Qualität. (...mehr auf Seite 11)

thermenlandgutschein.at

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. *

Immer
das passende
Geschenk! *



SEHNSUCHT, ÖFFNE DICH

Gewinne
Gutscheine

IM WERT VON

3 x € 100,-



Hier geht's zum Gewinnspiel:
Jetzt mitmachen und magische
Glücksmomente gewinnen

thermenlandgutschein.at/gewinnspiel

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

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



Editorial



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Dieses Mal möchte ich ein Sportthema aufgreifen. Ich weiß schon, dass ich damit ein „Nischenpublikum“ anspreche, aber es ist mir ein Bedürfnis, an die Geschehnisse von 2021 zu erinnern, weil das leider bis dato kein anderes Medium gemacht hat.

Es geht um den kürzlich erfolgten Rücktritt unserer erfolgreichen Schispringerin Sara Marita Kramer mit nur 23 Jahren. Überall konnte man lesen, dass als Hauptgrund mangelnde Motivation für den Leistungssport angenommen wird. Ebenfalls wird kolportiert, dass die versäumten Olympischen Spiele 2022 aufgrund einer Corona-Erkrankung ein Knackpunkt in ihrer Karriere gewesen sind. Das stimmt sicher zum Teil, aber ich behaupte, dass ihr die Lust am Profisport bereits ein Jahr früher vergangen ist. Denn wie 2021 bei der Nordischen Schi-Weltmeisterschaft in Oberstdorf mit der jungen Salzburgerin umgegangen wurde, ist aus meiner Sicht heute noch ein Skandal! Und dabei wurde sie vom heimischen Schiverband gnadenlos im Stich gelassen. Denn die hatten, wie es schon Ex-Bayern-Goalie Oliver Kahn mit klaren Worten ausgedrückt hat, „keine Eier in der Hose“.

Was war passiert? Nach dem ersten Durchgang auf der Normalschanze führte Kramer und kam so in Durchgang zwei als letzte Springerin an die Reihe. Zu diesem Zeitpunkt in Führung lag die Slowenin Ema Klincec. Kramer, damals überragend in Form, war klare Favoritin und hatte daher beste Chancen auf den Weltmeistertitel - wenn alles korrekt gelaufen wäre. Das war es aber nicht, denn sie wurde von der Jury, in der auch der Slowene Miran Tepes federführend saß, für die ganze Welt sichtbar um ihre Chance auf den Sieg betrogen. Denn besagte

Jury verkürzte vor der letzten Springerin (Kramer) unter fragwürdigen Umständen den Anlauf. Kramer sprang trotzdem (was ich nie im Leben gemacht hätte!) und landete schließlich am undankbaren vierten Platz. Im ORF nannte der Technische Delegierte der FIS, Saso Komovec (ebenfalls aus Slowenien) die Verkürzung „eine schwierige Entscheidung. Sicherheit geht immer vor“ - die fadenscheinigste Ausrede für einen Betrug, den ich je gehört habe. „Im zweiten Durchgang wurde der Wind plötzlich viel besser, wir sind ein Gate runtergegangen, damit sie sicher landen kann.“ - ja ja, wer's glaubt! Vor Kramer sprangen Ema Klincec (Slowenien) und Sara Takanashi (Japan) 100,5 bzw. 100 Meter. Bis zur Hillsize fehlten also noch gut sechs Meter. In den Windpunkten war bei Kramer's Sprung davon aber nichts zu sehen. Laut diesen hatte die Österreicherin sogar schlechtere Verhältnisse. So wurde Klincec Weltmeisterin - und damit hatten die Slowenen ihr Ziel erreicht, denn so holte ihre Landsfrau den Titel - aus meiner Sicht eine Frechheit, dass man heutzutage mit solchen Methoden durchkommt.

Was mich daran besonders ärgert, ist, dass von Seiten des heimischen Verbandes niemand mit Nachdruck gegen diese Betrugs- masche vorgegangen ist (außer ein kleiner Protest). Ich hätte diese Bande vor ein Zivilgericht gezerrt und sie durch Sonne und Mond geklagt - wegen offensichtlichen Verfälschens des Endergebnisses und eines daraus resultierenden hohen finanziellen Verlustes.

Aus meiner Sicht müssen sich unsere Verantwortlichen heute noch in Grund und Boden schämen, dass sie der damals erst 19-Jährigen nicht zur Seite gestanden sind!

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

Inhalt



14



48



57

KULINARIK

- 10 **Nach Landessieg auch Salonsieger**
Weinhof Ulrich räumte 2025 bei den Verkostungen richtig ab.
- 12 **Edler Schaumwein wurde 30**
Vier Winzer feierten rundes Jubiläum ihres „Cicero“-Sektens.

HANDWERK

- 18 **Auf des Messers Schneide**
Übersbacher Schmied erschafft antik-gestylte Kult-Messer.
- 24 **Aus Hose wird Handtasche**
Murecker Künstlerin näht neue Handtaschen aus alten Jeans.

TOURISMUS

- 30 **Kulinarischer Spaziergang**
Jeden Freitag in Feldbach bei 15 Betrieben „probekosten“.
- 32 **Steirischer Nächtigungsrekord**
Thermen- und Vulkanland ist Touristen-Hotspot Nummer 1.

MENSCHEN

- 40 **Feldbacher Kicker wieder daheim**
Nach Indien (!) und Spanien spielt Marc jetzt in Klagenfurt.
- 46 **Hochkompetent unterm & im Auto**
Junge Mühldorferin agiert im Beruf & bei Rennen meisterlich.

LIFESTYLE

- 50 **Technik für Kinder praxisnah**
Kinder tauchten tief ins Thema „Drohnen und Roboter“ ein.
- 52 **Beim Singen kumman d'Leit zaum**
Vulkanland fördert regionale Chor- und Singkreis-Initiativen.
- 56 **Golfen für den guten Zweck**
Rotary Club Bad Radkersburg organisierte Benefiz-Turnier.
- 58 **Berufsorientierung der anderen Art**
Das Projekt „meinjob Südsteiermark“ hilft bei Berufswahl.
- 62 **Steiermark auf der EXPO in Osaka**
Steirische Unternehmer erkundeten in Japan neue Märkte.



50



20



11



26



44



8



Foto: LWK Steiermark / Krenn

AMA-Gütesiegel für Buschenschänken

53 AMA-Hoftafeln wurden an zahlreiche „Ausgezeichneter Buschenschank“-Betriebe übergeben.

Von den mehr als 600 steirischen Buschenschänken haben 53 jetzt ein besonderes Zertifikat erhalten: Sie dürfen die Hoftafel „AMA GENUSS REGION-Buschenschank“ führen. „Das ist eine besonders wertvolle und sehr schöne Auszeichnung“, gratulierte LWK-Präsident Andreas Steinegger und betonte: „Sie garantiert den Buschenschank-Gästen edle Weine und eine Buschenschank-Kulinarik auf höchstem Niveau mit einer sicheren heimischen sowie lokalen Herkunft“.

Für das Zertifikat „AMA GENUSS REGION“ wurden die bisher schon mit dem Label versehenen „Ausgezeichneten Buschenschänken“ einer zusätzlichen

strengen Qualitätskontrolle durch die AMA-Marketing unterzogen.

Geprüfte regionale Qualität

„Die Buschenschank-Kultur ist Teil der steirischen Identität – sie verbindet Weinkultur mit kulinarischem Genuss. Mit der AMA GENUSS REGION-Hoftafel machen wir geprüfte regionale Qualität sichtbar und stärken zugleich die bäuerliche Wertschöpfung“, betont AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

Und Weinbau-Chef Martin Palz betonte: „Die AMA GENUSS REGION-Hoftafel macht klar: Ein steirischer Buschen-

schank steht für geprüfte Qualität und ehrliche Herkunft – vom Wein bis zur Jause.“

Das macht den „Ausgezeichneten Buschenschank“ aus

Das Ziel der ausgezeichneten steirischen Buschenschänken ist klar: höchste Qualität, authentische Produkte und ein unverwechselbares Genusserebnis. Gäste genießen hier Weine aus eigener Erzeugung, staatlich geprüft und kredenzt in schönen Gläsern. Begleitet werden die edlen Tropfen von herzhaften Jausenspezialitäten – direkt vom eigenen Hof oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft. ✦



Steiermärkische SPARKASSE | 200 JAHRE #glaubandich

Unser Morgen braucht Mut.

In Zeiten wie diesen braucht es den mutigen Blick über den Tellerrand. Die Steiermärkische Sparkasse unterstützt all jene, die erfolgreich etwas Neues wagen möchten.

#weltvonmorgen



Foto: Steiermark Tourismus / Schiffer



Fotos: Lachmann, Lienhardt, Pule Hüter



Letzte Worte einer Forelle: Alles in Butter

Nun, über Fische, Fischer und das Angeln gibt es viele Sprüche und Anekdoten. Wir haben uns aber aufs Kochen und neue Rezepte konzentriert. Dazu hat sich unsere Stammköchin Magda Siegl eine Expertin in Sachen Fisch zur Seite geholt: Melanie Schlein von der gleichnamigen Fischzucht in Weixelbaum.

Pikanter Salat mit geräucherter Forelle

Zutaten:

- 1 Glas geräucherte Forelle in Rapsöl
- 2 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 grüner Paprika
- 250 g Sauerrahm
- 3 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Äpfel, Paprika in feine Würfel schneiden, mit Forellenfilet, Sauerrahm vermengen, würzen. Auf Salatblatt im Glas anrichten.



Karpfenkuglerl auf Blattsalat

Zutaten:

- 350 g Karpfen ohne Haut (geräuchert)
- 1 kleine Essiggurke
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft (frisch)
- 1 EL Dill (gehackt)
- etwas Zitronenschale (abgerieben)
- 1 Prise Koriander (gemahlen)
- 1 Prise scharfes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Blütenkräuter (getrocknet) zum Wälzen
- Dillzweige zum Garnieren

Zubereitung:

Räucherkarpen sowie Essiggurke fein hacken und mit Crème fraîche, Zitronensaft, Dill und den Gewürzen vermengen und abschmecken. Aus der Masse 2 cm große Kugeln formen und diese in den Blütenkräutern wälzen. Die Karpfenkuglerl im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen. Für die Optik ev. mit geriebenem Gemüse dekorieren.

Dazu passt ein knackiger Blattsalat.



Gefülltes Forellenfilet

Zutaten für vier Personen:

- 8 kleinere Forellenfilets
- 1-2 EL Rucolapesto, selbstgemacht
- 1 Bund frische Kräuter, z.B. Basilikum
- Salz
- ein wenig Zitronenabrieb oder -saft
- Faden zum Binden
- Butter oder etwas Öl zum Braten

Zubereitung:

Fischfilet nochmal auf Gräten prüfen und trocken tupfen. Die erste Hälfte mit der Haut nach unten hinlegen, mit dem Pesto bestreichen und die Kräuter drauflegen. Die zweite Hälfte salzen (und mit der Zitrone beträufeln) und beide Hälften aufeinanderlegen, die Haut ist außen. Mit einem Faden zusammenbinden.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Das Fisch-

päckchen von beiden Seiten etwa vier Minuten kräftig braten, damit eine knusprige Haut entsteht, dann von Herd nehmen und in der Butter kurz ziehen lassen. z.B. im Gemüsebett anrichten.

Rucola-Pesto

Menge nach Geschmacksvorlieben, z.B. Rucola, Basilikum, Bärlauch. Einfach mit so viel Öl mixen, bis es geschmeidig ist, angeröstete Walnusskerne dazu, Knoblauch und Parmesan nach Geschmack, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein verschließbares Glas umfüllen und mit Öl bedecken.

Butterschaum

Ein Eidotter mit einem Schuss Weißwein über Dampf dick schlagen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren einen Esslöffel Butter einschlagen.



Fotos: Lienhardt

Paradeiser - gefüllt mit Seesaibling-Salat

Zutaten:

- 8 Paradeiser
- 125 g geräucherter Seesaibling
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 5 grüne Oliven
- 1 EL Mayonnaise
- 2 St Essiggurken fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Paradeiser mit einem Messer aushöhlen, den Seesaibling und die Beilagen in kleine Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Mayonnaise und Zitronensaft hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und verrühren. Dann die Masse in die Paradeiser verteilen. Mit Petersilie und Zitrone dekorieren.



Lachsforellen-Brötchen

Zutaten:

- Salzstangerl oder Kornspitz
- Butter oder Frischkäse zum Bestreichen
- Gebeizte Lachsforelle in Scheiben
- Dill, Oberskren, Zitronenspalten zum Garnieren



Rezepte & Zubereitung:



Melanie Schlein

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

Das neue Programm der „Frischen Kochschule“ mit dem Kursangeboten 2025/26 ist da!
Online auf www.gscheitessen.at (einfach den QR-Code scannen).

Alle Fischprodukte von der Fischzucht Schlein, Weixelbaum bei Deutsch Gornitz





Foto: ÖWM / Herbst

Magdalena Niederl (steirische Weinhoheit), Martin Palz (Referatsleiter Wein LK Steiermark), Rupert Ulrich, (Winzer), Johannes Schmuckenschlager (Präsident österreichischer Weinbauverband), Hannah Wetschka (österreichische Weinkönigin), Chris Yorke (Geschäftsführer ÖWM), David Ulrich (Winzer), Antonia Hiebaum & Lea Kneissl (Steirische Weinhoheiten)

Weinhof Ulrich nach Landessieg auch SALON-Sieger

Der SALON, Österreichs härtester Weinwettbewerb, hat die 275 besten Weine des Landes gekürt. 29 davon sind SALON-Sieger, darunter der Weinhof Ulrich aus Sankt Anna am Aigen mit dem „2021 Vulkanland Steiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Hochstraden“ in der Kategorie „Vulkanland Steiermark DAC“. Die Siegerehrung fand

im Palais Niederösterreich in Wien statt. „Wir gratulieren dem Weinhof Ulrich und allen weiteren SALON-Preisträgern herzlich“, freut sich Chris Yorke, Geschäftsführer des Österreich Wein Marketing (ÖWM). Seit mehr als 35 Jahren ist der SALON der härteste Weinwettbewerb in Österreich.

„Auch heuer haben es nur die besten

Weine aus tausenden von Einreichungen geschafft. Beim SALON zählt einzig und allein die Qualität der Weine, die in mehrstufigen Blindverkostungen beurteilt wird. Daher schaffen es neben arrierten Weingütern auch immer wieder spannende Newcomer in den SALON“, sagte Yorke im Rahmen der Auszeichnung der 29 SALON-Sieger-Weine. ✨

KURKONDI TOREI

BAD RADKERSBURG



Kaffee
Snacks
Frühstück
Mehlspeisen
Drinks
Eis

ZU JEDER ZEIT
DER IDEALE
TREFFPUNKT!

TÄGLICH
GEÖFFNET
kurkonditorei.at

Gan(s)z köstlich bei Familie Hütter

Steirische Weidegans aus Krusdorf

Ob Huhn, Ente, Truthahn oder Gans - am Hof der Familie Hütter in Krusdorf ist Vielfalt Programm. Besonders beliebt sind jedoch die Weidegänse, die dort seit vielen Jahren mit großer Hingabe gehalten werden. Denn was wäre Martini oder Weihnachten ohne ein festliches Gansl?



Fotos: Pute Hütter



Zubereitungstipp:

Für eine besonders knusprige Haut bestreichen Sie die Gans vor dem Braten mit etwas Salz und Honig. Während des Garens immer wieder mit dem eigenen Bratensaft übergießen - so bleibt das Fleisch wunderbar saftig und die Haut wird goldbraun und kross.

Feiern Sie mit Ihren Liebsten ein Festmahl der besonderen Art - direkt von Familie Hütter.



Krusdorf 12, 8345 Straden
Tel.: 03473 / 8642
office@pute-huhn.at
www.pute-huhn.at

Bereits im Frühjahr beginnt die Arbeit mit den Küken. Von Anfang an werden sie aufmerksam betreut und wachsen mit viel Auslauf und natürlichem Futter auf. „Es macht uns jedes Jahr aufs Neue Freude, mitzuerleben, wie aus den flauschigen Küken prächtige Gänse mit weißem Gefieder und kräftigem Schnabel werden“, erzählt Martin Hütter.

Neben ganzen Gänsen sind auch Spezialitäten wie Gänsebrust oder Gänseleber erhältlich - perfekt für feine Gerichte das ganze Jahr über.

So lebt die steirische Weidegans

- Nach der Aufzucht kommen die Tiere direkt auf die Weide.
- Bewegung im Freien sorgt für zartes Fleisch von hoher Qualität.
- Gefüttert wird mit Gras, Kräutern und Getreide - das bringt ein unverwechselbares Aroma.
- Die Küken stammen aus einer österreichischen Brüterei und ziehen direkt am ersten Tag bei Familie Hütter ein.

Die Saison beginnt Ende Oktober und reicht bis zu den Feiertagen im Dezember. Als Mitglied der Gemeinschaft „Steirische Weidegans“ legt Familie Hütter größten Wert auf artgerechte Haltung und laufende Verbesserungen.



ANZEIGE



Die „Cicero-Winzer“ Matthias Rossmann, Matthias List, Johannes Rauch und Stefan Reichmann

natürlich ein Nischenprodukt bleibt. „Die etwa 1.000 Flaschen, die wir pro Jahr produzieren, haben keine wirtschaftliche Bedeutung, aber schon eher eine emotionale. Wir glauben einfach, dass der Cicero unser Sortiment gut ergänzt“, beschreiben alle vier Jungwinzer ihre Motivation.

Der genussvolle Gala-Abend, moderiert und fachlich begleitet von Sommelier Ljubo Vuljaj, sollte nicht nur ein Event sein, sondern auch den Cicero wieder ins Gedächtnis wahrer Schaumwein-Genießer rufen.

Schon bei Ankunft in der Ottersbachmühle konnten die Gäste an diesem warmen Sommerabend den Star des Abends - den Cicero - im Gastgarten verkosten.

Küchenchef Dominik Leber zauberte und servierte mit seinem Team danach ein Vier-Gang-Menü, das die geladenen Gäste begeisterte. Passend dazu wurden Top-Weine der vier Partnerbetriebe eingeschickt, die perfekt und harmonisch zu den Speisen passten. Ljubo Vuljaj fand währenddessen

ein Jahr lang reife und zum Cicero veredelt wurde. Am Ende dieses Prozesses entstand durch Flaschengärung ein Brut mit 12,5% Alkoholgehalt, hoher mineralischer Würze und kräftiger burgundischer Qualität.

Und weil der römische Dichter Marcus Tullius Cicero - Redner des alten Rom, zudem Anwalt, Schriftsteller, Philosoph und Politiker - ein Mann war, der nicht nur berühmt, sondern auch äußerst gesellig war, hatte man rasch einen Namenspatron, der zum „Kommunikationsgetränk“ passte, gefunden.

„Denn Sekt ist mehr als Wein, Sekt ist Leidenschaft



Die im wahrsten Sinn des Wortes „Gründerväter“ des Cicero-Winzersektes.

Fotos: Lienhardt, Hintergrund: Designed by upkyak / Freepik

vinophil-kreative Worte zu jedem Wein - neben dem kulinarischen auch ein wortgewandt-akustisches Erlebnis.

Zwischen den einzelnen Gängen fand auch die Verlosung einiger Preise statt, wobei die Gewinner die servierten Tröpferl des Abends mit nach Hause nehmen konnten.



Sommelier Ljubo Vuljaj



Küchenchef Dominik Leber erhielt viel Applaus für seine Menüfolge.



30 Jahre Sektgemeinschaft „Cicero“

Mit einem Gala-Abend feierten vier Weinbauern in der Ottersbachmühle das 30-jährige Jubiläum einer Idee, die von ihren Vätern 1995 in die Tat umgesetzt wurde.

Im Jahr 1995 haben fünf südoststeirische Betriebe in der Weinbauregion St. Peter am Ottersbach einen gemeinsamen, edlen Sekt aus der Taufe gehoben - den Cicero.

Die Betriebe Frauwallner, List, Rauch, Reichmann und Rossmann lieferten Weißburgundertrauben, die zu einem Cuvée-Basiswein vermengt wurden, der dann nach der klassischen Champagner-Methode



Der Cicero 2025



So sah die edle Aufmachung des Cicero aus, als er erste Schaumwein-Genießer für sich gewinnen konnte.

Der CICERO ist ab Hof erhältlich bei:

Weinbau List

Siebing 17
8481 Weinburg am Saßbach
Tel.: 03472 / 82 79
www.listwein.at

Weinhof Rauch

Perbersdorf 30
8093 St. Peter am Ottersbach
Tel.: 0664 / 28 08 437
www.weinhof-rauch.at

Weinhof Reichmann

Khünegg 54
8093 St. Peter am Ottersbach
Tel.: 0664 / 659 03 93
www.weinhof-reichmann.at

Weingut Rossmann

Bierbaum 37
8093 St. Peter am Ottersbach
Tel.: 03477 / 26 64
www.weinhof-rossmann.at

Zum **Kern** der Sache: Geschüttelt, nicht gerührt

von **Christian Knittelfelder**

In Markt Hartmannsdorf zeigt sich Michael Gerstl von der knackigen Sorte. Im Mittelpunkt: Ein geschmackvoller Kern. Auf dem Familienbetrieb Natur.Gut. Gerstl wachsen mittlerweile über tausend Mandelbäume heran. Steirische Mandeln? Ja, richtig gelesen!



KONTAKT
Natur.Gut.Gerstl
Pöllau 45, 8311 Markt Hartmannsdorf
Tel.: 0664 / 92 41 299
hallo@natur-gut-gerstl.at
www.natur-gut-gerstl.at



Die Ernte steht Anfang Herbst kurz bevor: Sobald sich die äußere Hülle der Mandeln spaltet und öffnet, ist der Kern im Inneren vollständig entwickelt und erntereif. Dann wird der Baum kräftig geschüttelt und das wertvolle „Superfood“ kann in einem bereitgelegten Netz eingesammelt werden.

„An die ‚Moundln‘ wagten sich Michael Gerstl und sein Vater erstmals im Jahr 2017, als sie ihren Weinbau-

betrieb um 30 Mandelbäume erweiterten und diese neu in der Region kultivierten. Noch bevor der erste Ertrag zu ernten war, hatten sie den Entschluss gefasst, weitere Bäume zu setzen.

Harte Schale

Gemeinsam mit zwei früheren Kollegen aus der Weinbauschule, Martin Pros und Raphael Maurer, wächst das Projekt kontinuierlich voran. „Es war für uns alle eine spannende und lehrreiche Erfahrung! Allein das Knacken der harten Schale war ein Riesenthema“, lacht der innovative Obstbauer. Ständiges Ausprobieren und Dazulernen, sorgfältige Pflege, präzise Schnitttechniken sowie künstliche Bewässerung im Sommer sind unerlässlich, um die Gesundheit der Bäume und die Qualität der Ernte sicherzustellen. Fehlinformationen ortete er zudem aus Kaliforni-

en: „Wir brauchen genauso viel Wasser wie ein Apfelbaum“, erläutert er.

Geschmackvolle Mandeln

„Mittlerweile bewirtschaften wir 1.200 Bäume auf einer Gesamtfläche von knapp fünf Hektar“, so der als ausgebildete Facharbeiter und Obstbaumeister. Die zart-weiße Mandelblüte, die sich von Ende März bis Anfang April entfaltet, erweist sich in dem Zeitraum als wahrer Augenschmaus. Die Höhenlage der Plantage auf der Hartmannsdorfer Hügelkette und die klimatischen Veränderungen begünstigen das Wachstum der Mandel.

Dennoch sind Innovationsgeist, Idealismus und umfangreiches praktisches Wissen notwendig, um Herausforderungen wie den Spätfrost zu meistern. Eine Vifzack-Nominierung oder der Vulkanland-Innovationspreis sowie der Geschmack frischer, regionaler Mandeln dienen daher natürlich als zusätzlicher

Motor für das unkonventionelle Genussprojekt.

Botanisch betrachtet gehört die Mandel zum Steinobst und nicht zum Schalenobst, obwohl ihr Aufbau dem der Walnuss ähnelt. „Ein Baum kann pro Jahr etwa zwei Kilogramm produzieren“, erklärt der 38-Jährige, der auch im Lagerhaus für Hagelschutz- und Bewässerungstechnik zuständig ist.

Mit technischer Affinität wird die händische Verarbeitung inzwischen maschinell

unterstützt und dadurch vereinfacht. Der einladende Genuss-Shop im Gewölbekeller wartet längst mit einer großen Produktpalette auf: von naturbelassenen Mandeln über gebrannte, geröstete Salz- oder Schokomandeln bis hin zu Mandelmus, Mandelmehl und dem beliebten Knuspermüsli mit Honig und Haferflocken. Neu im Sortiment ist ein 23,5 %iger Mandellikör, der unter anderem auch am 22. und 23. November beim stimmungsvollen „Advent'n - mit Mandeln und Gin“ am

Biohof verkostet werden kann.

Der ‚Kern‘ der Freude liegt im Handeln - unter diesem Motto setzte Michael Gerstl vor sieben Jahren auf einen knackigen Exoten direkt vor

der eigenen Haustür. Mit viel Herzblut und Mut geerntet, lautet das Ergebnis: Originale Mandeln aus Markt Hartmannsdorf! ✨

www.natur-gut-gerstl.at



22.11.25 23.11.25
ADVENT'L'N
MANDELN UND GIN
EIN GEMÜTLICHES EINSTIMMEN AUF DEN ADVENT

SCHAU-MANDELBRENNEN
GEBÜHRT: GIN-VERKOSTUNG: MOT'S DISTILLERY
MUSIKALISCHE BEGLEITUNG: SA. KINDER-HAUSMUSIK
SO. 15:00 MUSIKSCHÜLER MIT RENATE PRASSL
KLEINER ADVENTBASAR
KINDERPROGRAMM: SAMSTAG 17:00 BILDERSUCHKINOT
SONNTAG 17:00 MÄRCHENWANDERUNG

NATUR.GUT GERSTL, PÖLLAU 45, 8311
MARKT HARTMANNSDORF www.natur-gut-gerstl.at

Fotos: Lachmann, Adelmann, Gerstl



LAbg. Franz Fartek, LR Simone Schmiedtbauer, Bgm. Helmut Ofner und Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober ließen sich von den beiden Fleischhof-Raabtal-Geschäftsführern, Heribert Pratscher und Johann Kaufmann, die Besonderheiten der Blackout-Halle erklären.

Blackout-Vorsorge auf höchstem Niveau

Fleischhof Raabtal investiert in neue Notstrom- & Sicherheitsinfrastruktur

Im Rahmen ihrer Bezirkstour konnte sich Landesrätin Simone Schmiedtbauer von der Geschäftsleitung des Fleischhofes Raabtal in Berndorf die Investitionen in die Notstromversorgung und Betriebssicherheit im Detail erläutern lassen. Diese Maßnahmen ermöglichen künftig ein geordnetes Herunterfahren der Produktion sowie eine kontrollierte Wiederinbetriebnahme nach Stromausfällen - auch im Falle eines vollständigen Blackouts.

Das Herzstück der Investitionen ist die Blackout-Halle. Dort befinden sich die neue Schaltzentrale (NSHV), die firmeneigene Tankstelle, das Notstromaggregat sowie der Maschinenraum. Am Hallendach wurde eine Photovoltaikanlage zur Grundlastabdeckung installiert. Die intelligente Schaltanlage mit SPS-Steuerung ermöglicht die automatische Netztrennung, das Zuschalten des Notstromaggregats und die Zusammenschaltung der Netze zur Weiterführung

des Betriebs bei Stromausfall. Das Notstromaggregat mit 500 kw Leistung **sichert für mindestens 72 Stunden die Stromversorgung** für die Produktion, Reinigung und Kühlung/Tiefkühlung des Betriebs im Inselbetrieb.

Dieseltank mit 50.000 Litern Fassungsvermögen

Dieser versorgt das Aggregat und die Kühlfahrzeuge, auch für den Warenabtransport bei Unterbrechung der Stromversorgung ist er vorgesehen. Die strategische Reserve von 20.000 Litern garantiert zusätzliche Ausfallsicherheit.

Photovoltaikanlagen

- Dach-PV: 70 kwp
- Freiflächen-PV: 1.300 kwp

Die Anlagen decken einen erheblichen Teil der Grundlast ab.

Desinfektionswanne für Tiertransporte

„Als erster Betrieb in Österreich (möglicherweise auch der EU) haben wir eine Durchfahrtswanne nach chinesischen Anforderungen errichtet. Diese kam während der Maul- und Klauenseuche 2025 bereits erfolgreich zum Einsatz“, betonen die Geschäftsführer Johann Kaufmann und Heribert Pratscher.

Insgesamt beläuft sich die Investitionssumme auf ca. 1,8 Millionen Euro. ✦

Foto: Lienhardt

Handwerk



Foto: pixabay



Steirische
Volkspartei



Südoststeiermark

Für eine lebens- und lebenswerte Südoststeiermark



„Gemeinsam mit unseren Gemeinden die Südoststeiermark weiter nach vorne bringen“

BPO **Franz Fartek**, Landtagsabgeordneter

stvp.at



Fotos: Lienhardt, Flicker

Schmiedekurs beim ehemaligen Burgschmied

Ein einschneidendes Erlebnis

Früher bekannt als „Riegersburger Burgschmied“, ist Christoph Feichtl nach zehn Jahren auf der Riegersburg in seine eigene Schmiede (ein ehemaliger Bauernhof in Rittschein bei Fürstenfeld) gezogen. Das neue Unternehmen heißt „**Kalderum Klingenkunst**“. Abgeleitet von der vulkanischen Caldera, steht der Name nicht nur für seinen Ursprung im Steirischen Vulkanland, sondern auch für die Leidenschaft zum Handwerk, die tief in ihm und seinem Drei-Mann-Team brennt.

Der gelernte Ernährungspädagoge hat hobbymäßig schon in jungen Jahren begonnen, dieses alte Handwerk zu erlernen. Mit den Jahren hat er sich auf Messer, Schwerter, Äxte und zuletzt Eisenpfannen spezialisiert. Ein zweites Standbein, wenn man so will, hat er sich mit den sehr beliebten Schmiedekursen geschaffen. Diese können von einem halben Tag bis hin zu viertägigen Erlebnis-Events dauern.

Ab warum z.B. Schwerter? wird Christoph gefragt. Klar, im Alltag werden sie nicht wirklich gebraucht, aber es gibt unzählige Sammler, die heutzutage ein handgeschmiedetes Schwert zu schätzen wissen - und auch bereit sind, dafür entsprechend Geld auszugeben.

„Sein eigenes Messer oder Werkzeug herzustellen, ist ein spannender Prozess. Egal ob Klappmesser, Outdoor- und Jagdmesser, Axt oder Schwert - bei unseren Kursen wird alles selbst gemacht. Das Ergebnis ist nicht nur wunderschön, sondern auch brauchbar - etwa für das nächste Picknick, gemeinsame Kochen oder die Grillparty. Wir wollen das Feuer weitergeben, anstatt die Asche zu bewahren!“, betont der erfahrene Schmied.

Egal, ob handgeschmiedete Messer, Schwerter, Äxte oder Pfannen - „Kalderum“ ist ein Ort, an dem traditionelles Handwerk auf zeitlose Eleganz trifft. Das Schmiedeteam rund um Christoph Feichtl erschafft mit handwerklichem Geschick und viel Liebe zum Detail einzigartige Produkte. Jedes Werkstück erzählt eine Geschichte, geprägt von jahrhundertealten Schmiedetechniken und einer Hingabe zur Qualität, die ihresgleichen sucht - eine Arbeit für die Ewigkeit! ↵



KONTAKT
Kalderum Klingenkunst
Christoph Feichtl
Rittschein 34
8362 Fürstenfeld
Tel. 0660 / 483 45 08
info@kalderum.com



Fotos: Lienhardt

„25 Jahre Druckerei Niegelhell“ wurde ordentlich gefeiert

Ein Tag lang bot sich bei der Druckerei Niegelhell in Leitring die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der Druckerei zu werfen. Anlässlich des 25-jährigen Bestandsjubiläums ließen es sich zahlreiche Kunden, Lieferanten, Freunde, Bekannte und Nachbarn nicht nehmen, der Familie Niegelhell zu gratulieren, diverse Geschenke zu überreichen und sich auch fachkundig durch die Betriebsanlage führen zu lassen. Alle Mitarbeiter samt Geschäftsführung

halfen als Guides, Kellner, Empfangsdame, Grillher, Bierzapfer oder Parkplatzzeiger tatkräftig mit, einen erfolgreichen „Tag der offenen Tür“ zu veranstalten.

Hauptinteresse galt natürlich den vielen Maschinen, die heutzutage notwendig sind, um qualitativ hochwertige Druckwaren herzustellen. Im Zuge vieler Führungen wurden alle Fachbereiche der Druckerei anschaulich und mit jeder Menge Zusatzinformation erklärt.

Aber das Gemütliche kam nicht zu kurz. Unter freiem Himmel wurde gegrillt, gegessen, getrunken, fleißig diskutiert und das Erlebte und Gesehene im Smalltalk ausgetauscht.

Inhaber Richard Niegelhell freute sich sehr über den regen Besuch, der den ganzen Tag über, regelmäßig verteilt, herrschte. Und am Schluss blieb auch noch Zeit, das runde Jubiläum intern mit den Mitarbeitern zu feiern. ➔



Erstmals glänzt SWAROVSKI in der Weihnachtswelt des Altstadtladens

Im Feldbacher Altstadtladen sorgt die Welt von SWAROVSKI mit neuen Sortimenten für Aufmerksamkeit. Es funkelt und schillert in der SWAROVSKI-Abteilung - und neu: auch in der Weihnachtswelt! Ob glitzernder Schmuck, festliche Accessoires oder kleine Kostbarkeiten - hier findet man das Besondere für jede Gelegenheit.

Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von Zimt, Tannengrün und frisch gebackenen Keksen in der Luft liegt, beginnt die wohl zauberhafteste Zeit des Jahres: Weihnachten. Es ist die Zeit, in der wir innehalten, Freude schenken und das Herz ein wenig weiter wird.

Gerade in dieser besonderen Jahreszeit wird Schenken zum Ausdruck von Liebe und Dankbarkeit. Mit liebevoll ausgewählten Produkten, stimmungsvollen Dekorationen und handgemachten Kleinigkeiten will das Team des Altstadtladens unter der Leitung von Katrin Hierzer und Beatrix Kögler dazu beitragen, dass Weihnachten unvergessen wird. Ob festliche Wohnaccessoires, originelle Geschenkideen oder kleine Aufmerksamkeiten - im Altstadtladen, in Sir Robert's Teehaus und vor allem in der Weihnachtswelt findet man alles, was Weihnachten noch schöner macht. Jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte, jedes Detail ist mit Herz ausgesucht - für Momente, die bleiben.

SWAROVSKI jetzt auch in der Weihnachtswelt

Anlässlich des 130-jährigen-Firmenjubiläums von SWAROVSKI finden die schillernden und glitzernden Produkte der

Tiroler Manufaktur Einzug in die Weihnachtswelt. Gleich im ersten Raum wird sich das bekannte Unternehmen von seiner schönsten Seite präsentieren - natürlich mit passenden Weihnachts-Motiven.

Wo das Christkind zuhause ist...

Die Krippenabteilung wurde neu und noch umfangreicher gestaltet. So findet man hier auch die einzigartige Südtiroler Heidekrippe.

Saisonstart, um in Advent- und Weihnachtsstimmung zu kommen, ist am 8. November um 15 Uhr.

„Gerne laden wir Sie dazu ein! Traditionell erwarten Sie das Altstadtgassen-Flöten-Trio, hausgemachter Punsch, Süßes und noch viel mehr. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich vorab von der weihnachtlichen Magie in unserer Weihnachtswelt inspirieren“, freut sich Katrin Hierzer auf interessierte Besucher.

„Privat shopping“ durch die Weihnachtswelt

Was Viele vielleicht nicht wissen: Katrin Hierzer bietet auch ein exklusives „Private shopping“ durch die Weihnachtswelt an. Gegen rechtzeitige Voranmeldung kommt man in den Genuss eines wahren Weihnachtswunder-Erlebnisses - stimmungsvolle Musik und Glühwein/Punsch inbegriffen.

ANZEIGE



Katrin Hierzer in der neuen Krippenabteilung der Weihnachtswelt

Der „Robea“-Katalog

Und wer am 8. November keine Zeit hat oder schon gerne vorher im umfangreichen Sortiment des Altstadtladens schmökern will, kann dies z.B. auf der neu gestalteten Homepage www.altstadt-laden.at tun oder durch die liebevoll aufbereiteten 76 Seiten des Versand-Katalogs „Robea“ blättern. Der Katalog wird zweimal im Jahr international verschickt.

Sir Robert's Teehaus

Empfehlenswert ist übrigens auch ein Besuch von Sir Robert's Teehaus, das sich seit einiger Zeit neuer und größer am Feldbacher Hauptplatz präsentiert.



Kunst mit Charakter

von Christian Knittelfelder

zwischen Feder, Farbe und Gefühl

Der Stil von Tanja Alber ist unverwechselbar: verspielt, warmherzig, manchmal frech - aber nie respektlos. „Ich nenne meine Werke Comicportraits“, erklärt sie, denn sie verzichtet bewusst auf überzogene Karikaturen. Ihr Ziel ist nicht das Lächerliche, sondern das Liebenswerte.

Schon im Kindergarten war für sie klar: „Ich werde einmal Malerin.“ Doch der Weg zur Kunst verlief für Tanja Alber nicht geradlinig, sondern legte zunächst eine längere Pause ein. Erst vor rund zehn Jahren, im Alter von 30, fand sie wieder zu ihrer kreativen Seite zurück. Seither entstehen im Atelier ihrer Freundin Martina in Wollsdorf großformatige Strukturbilder. Dort gibt sie auch Kinderkurse. Zuhause in Nestelbach widmet sie sich mit Hingabe ihren liebevoll gezeichneten Comicporträts und individuell gestalteten Karikaturen.

„Ich liebe es wirklich, mit der Feder zu zeichnen und in die Tusche einzutauchen“ - und begann damit, ihren eigenen Stil zu entwickeln. Aus den ersten „Vögelchen“-Zeichnungen ent-

wickelten sich über die Jahre charmante Portraits mit einer tiefen Wertschätzung für den Menschen hinter dem Bild.

„Eigentlich zeichne ich Geschenke“, sagt die Mutter eines 13-jährigen Sohnes und blickt auf ihre Werke. Oft beginnt alles mit einem Satz: „Mein Onkel wird 80. Die Lieblingsschuhe müssen aber unbedingt mit aufs Bild. Oder, mein Chef geht in Pension und fährt so gern Ballon. Und sein Hund ist ihm sehr wichtig.“ Jede Begegnung sei für sie einmalig, und dabei versucht sie stets, den Vibe der anderen Person zu treffen.

Zwischen Feder und Persönlichkeit

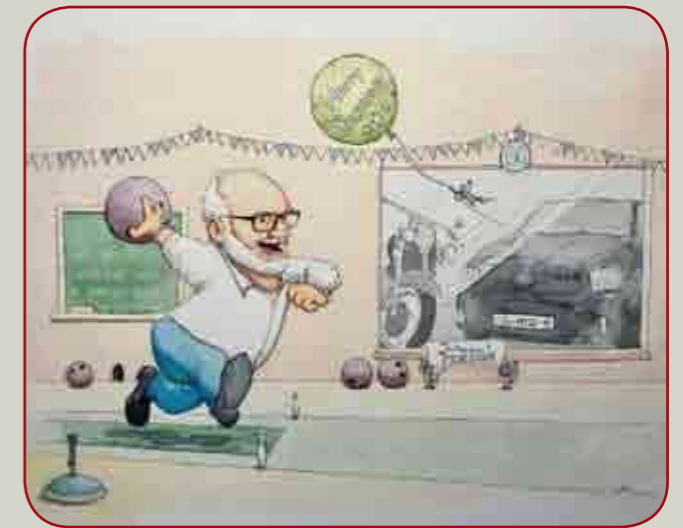
Ihre mit Feder und Tusche gezeichneten Werke koloriert sie mit Aquarellfarben - und setzt, wenn noch nötig, zarte Akzente mit Buntstiften oder Alkoholmarkern. Die Werke strahlen Wärme, Leichtigkeit und eine aufmerksame Beobachtungsgabe aus.

Was dabei schließlich entsteht, ist mehr als ein Bild. Es ist eine spezielle Verbindung und es entsteht eine Dreifachfreude - zwischen der Vorfreude des Schenkenden, dem überraschten Beschenkten und der Künstlerin. Oft hört sie Rückmeldungen wie: „Du hast ja sogar meine Schuach hinten versteckt - das weiß ja gar keiner!“ - ein kleines Detail mit großer Wirkung. Man muss sowieso genau hinschauen, denn erst dann entdeckt man überall auch Albers Markenzeichen. Auf all ihren Bildern sind kleine Mäuschen versteckt, die besondere Eigenheiten oder Hobbys der dargestellten Personen lieblich unterstreichen.

Ihre Arbeiten entstehen auf Grundlage von Fotos, Erzählungen und detailreicher Erinnerungen. „Dann lass ich mich intuitiv leiten. Die Bilder entstehen aus dem Gefühl heraus.“

Lachende Augen, bunte Farben, feine Linien - Tanja Albers Bilder sind mehr als bloße Porträts. Sie öffnen ein Fenster zu Persönlichkeiten, zu Begegnungen, Geschichten und dem, was sie wirklich ausmacht. Mit einem feinen Gespür für den Menschen schafft sie mit feiner Feder stilvolle Kunst, die berührt - und verbindet. ✨

www.albertanja.at



Fotos: Flickr, Alber



INGRID wirtschaftet

„in die eigene TASCHE“

Dass Frauen von Handtaschen fasziniert sind, ist kein Geheimnis. Das ist auch bei Ingrid Tuscher aus Mureck so. Aber eines ist bei der Pensionistin anders: Sie stellt ihre Taschen selbst her - und zwar aus alten Jeans!

Fotos und Text: **Guido Lienhardt**

Die ehemalige Kinderbetreuerin hat vor ein paar Jahren ihre Leidenschaft für das Taschennähen entdeckt. Beim Nähen mit ihren Enkelkindern wurde die Idee geboren, eine eigene Badetasche zu kreieren. Und das Basismaterial war eine Jean. Auf Youtube hat sie sich dann Praxistipps geholt und kurz danach erste Schnitte selbst gezeichnet. Nach einer eher einfach gehaltenen

Einkaufstasche hat sie sich im Laufe der Zeit handwerklich rasch weiterentwickelt und begonnen, ihre Jeanstaschen mit Futter, Reißverschluss, Tragegurt und bunten Baumwollstoffen zu veredeln

(„Irgendwie war mir das dann alles zu blau!“). Nur selten kauft sie Stoffe zu - meist, wenn sie eine künftige Tasche aufgrund ihres Musters zu etwas Besonderem machen will.

Neben Handtaschen stellt sie auch Tragebeutel, Rucksäcke und Shopper her. „Jedes Produkt ist ein Einzelstück, da ich

nie die gleichen ‚Rohstoffe‘ zur Verfügung habe. Die Jeans, die ich meist aus dem Familien- und Freundeskreis bekomme, werden anfangs ausgekocht und dann in verwendbare Teile zugeschnitten. Sie könnten unterschiedlicher nicht sein - so wie am Ende auch die Taschen“, erklärt Ingrid Tuscher.

An die Frau bringt die Murreckerin ihre Kreationen auf Hobbykünstlermärkten oder saisonalen Ausstellungen wie zu Ostern oder in der Adventzeit. „Es soll aber immer ein Hobby bleiben“, betont sie. Denn sie näht nur, wenn sie das Gefühl hat, einen seelischen Ausgleich zu brauchen. „Aus finanziellen Gründen mache ich das nicht. Ich bekomme gerade mal meine Materialkosten rein, die Arbeit wird im Hobbykünstlerbereich ohnehin nicht bezahlt. Aber wenn ich nähe, komme ich runter und kann den Alltag ein wenig hinter mir lassen. Es ist wie eine Entspannungsübung und ich muss einfach in Stimmung sein“, beschreibt sie ihre Motivation.

„Wenn ich so darüber nachdenke und mir die alten Jeans anschau, kommt mir der Gedanke: Seht her, das wäre alles auf dem Müll gelandet“, ergänzte die Künstlerin. So gesehen sind ihre Produkte sehr nachhaltig und - man kann sie sogar bei 30° Grad waschen. ✨

KONTAKT
Ingrid Tuscher
 Tel. 0664 / 486 93 93
 E-Mail: ingrid.tuscher222@gmail.com





Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober, Silvia Reindl („Frau in der Wirtschaft“), Gabi Lechner (WKO Steiermark und Bgm. Helmut Ofner gratulierten Ingrid und Josef Schiffer sowie Nicole Nicole Löffler zum 70-jährigen Firmenjubiläum.



Fotos: Lienhardt, Hiebaum



Die seit über 20 Jahren beliebte Vulkanland-Tracht wurde bei Trachten Hiebaum kreiert.

Trachten Hiebaum verlieh der Region Identität

Aktuelle Trends abholen, dabei aber Tradition und Werte nicht vergessen: Das ist das Kredo von Trachtenmode Hiebaum in Studenzen seit 1955. Anlässlich des diesjährigen 70-Jahr-Jubiläums wurde standesgemäß gefeiert.

Was vor 70 Jahren mit einer kleinen Schneiderei von Alois Hiebaum in Eichkögl begann, ist heute ein führender Hersteller von Trachtenmode in Österreich und die letzte rein steirische Trachtenmanufaktur. Im Herzen des Steirischen Vulkanlandes fertigen rund 30 Mitarbeiterinnen in Handarbeit und aus hochwertigen heimischen Materialien authentische Trachten wie die echte Vulkanland-Tracht, die Rosegger-Tracht oder die original Steirer-Tracht.

Auch wenn der Trachtenboom der letzten Jahre etwas nachgelassen hat, eines ist sicher: Tracht ist und bleibt ein fixer Bestandteil der Mode-Szene. Dass sie dabei längst kein verstaubtes Image mehr hat, dazu hat Trachtenmode Hiebaum erheblich beigetragen.

Modernere und besser tragbare Modelle, mit bequemeren, pflegeleichteren Stoffen und Materialien. Hiebaum machte die Tracht „zukunftsfit“ und ist sich dabei immer selbst treu geblieben. „Leistbare Tracht“ ist die Mission im Traditionsbetrieb zwischen Gleisdorf und Feldbach, der seinen fixen Platz in der heimischen Trachtenszene hat und ungebrochen als Trendsetter gilt. Das alles führt dazu, dass jährlich 200.000 Meter Stoff zu rund 80.000 Kleidungsstücken verarbeitet werden. Ein weiterer Grund für die ungebrochene Popularität ist, dass man mit Tracht immer passend und gut angezogen ist. Außerdem suchen Menschen in schnelllebigen Zeiten wesentliche und echte Werte.

70 Jahre Erfolgsgeschichte

Geschäftsführer Josef Schiffer blickt auf viele besondere Momente zurück: „Ein Highlight war sicher die Einführung der Vulkanland-Tracht. Diese gibt Menschen im Vulkanland ein Stück Identität. Sie ist mittlerweile eine echte Tracht. Erst wenn ein Dirndl so beliebt und angenommen wird, dass es in 30 bis 40 Jahren noch getragen wird, kann man es als „echte“ Tracht bezeichnen. Außerdem haben dieses Potential auch die Rosegger-Tracht und die original Steirer-Tracht.“

Ingrid Schiffer erinnert sich: „Viele Jahre haben wir amtierende Missen und Mister Styria ausgestattet, viele davon haben seitdem eine enge Beziehung zum Hause Hiebaum.“ Geschichten können beide erzählen, die Liste ist lang: Hiebaum war offizieller Partner des Ski-Haus Austria bei der Ski WM in Vail / Beaver Creek, Dirndl und Lederhosen aus dem



Tokio. Viele Städte, Regionen und Gemeinschaften sind in den letzten sieben Jahrzehnten an die oststeirische Trachtenwerkstatt mit dem Anliegen der Entwicklung und Produktion von Regionstrachten herangetreten. Ein Anliegen, dem die mehrfach ausgezeichnete Manufaktur immer gerne nachkam und auch zukünftig gerne nachkommt.

„1955“ - ein Geschenk an die Region

Ikonisch. Traditionell. Zeitlos schön. Das beschreibt die Jubiläumstracht, die anlässlich des 70. Geburtstages der Trachtenmanufaktur vorgestellt wurde. „1955 ist unser Geschenk an die Region. Eines, das wir der Region und uns selbst zum 70. Geburtstag machen“, so Josef Schiffer. Ihm und seiner Frau Ingrid war es hierbei besonders wichtig, dass die Seele des Unternehmens in der Tracht spürbar ist: Verwurzt in der Tradition, aber nicht von gestern.

Inspiriert von den Farben der Steiermark - grün, weiß, grau - entstand eine Tracht, die zweifellos einen nachhaltigen Fußabdruck setzen wird: Das satte Grün des Dirndl-Laiibes steht für saftige Wiesen und Wälder der Steiermark. Das Grau ist angelehnt an die Farbe des Steirischen Panthers im Landeswappen. Die Ranken stehen für die Fruchtbarkeit und Freude. ❁

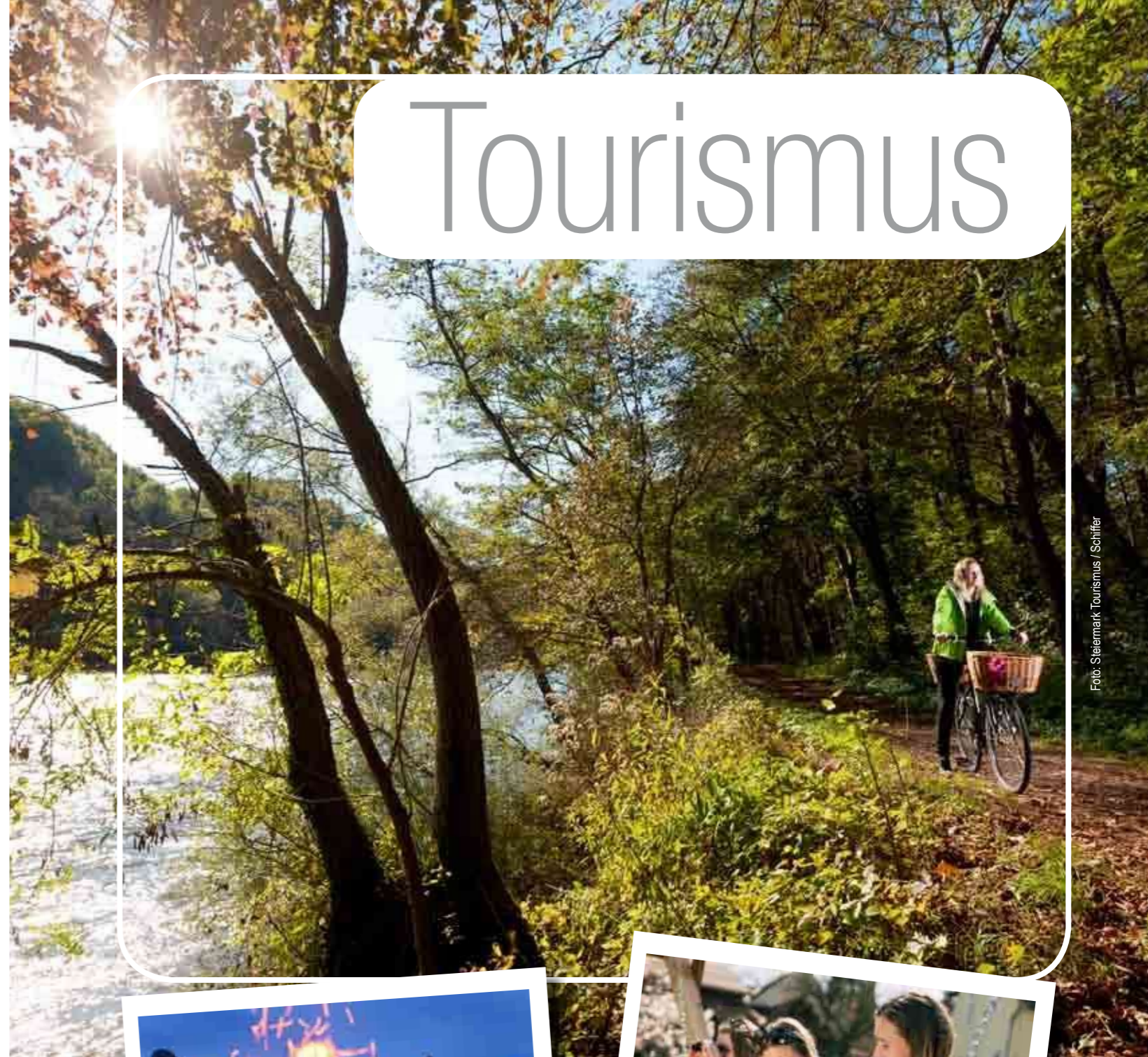


Foto: Steiermark Tourismus / Schiffer



Fotos: Steiermark Tourismus / Eisenberger, Mark, Bergmann



VULKANLAND
ROUTE 66

Straße der Lebenslust

Der Herbst im Steirischen Vulkanland ist ein Fest für alle Sinne!

Stellt euch vor: Ihr cruist auf der Vulkanland Route 66 voran – wo goldene Landschaften, kulinarische Vielfalt und echte Handwerkskunst für viele den Herbst zur genussvollsten Zeit des Jahres machen. Das Steirische Vulkanland öffnet dann seine unverwechselbare Schatzkammer. Überall laden Erlebnismanufakturen zum Schauen, Schlemmen und Staunen ein. Feine Genussmomente mit Käse, Wein, Nüssen, Obst, Nudeln, Reis, Kürbis, Gemüse, Schinken, Edelbränden und vielem mehr gibt es mit authentischem Flair – die Vielfalt ist umwerfend. Über 50 Erlebnismanufakturen und fast 20 Erlebniseinkaufsbetriebe fädeln sich entlang der Strecke auf und zeigen sich als wahres Schlaraffenland für Naschkatzen und Genussfans. Jede erklasige Verkostung und jeder Blick hinter die „Kulis-

sen“ fühlt sich an wie ein Mini-Abenteuer, herzlich und authentisch inszeniert. Auch in den herbstlichen Veranstaltungen verbindet sich die frische Ernte mit hochkarätiger Kultur – etwa bei „Most & Jazz“ in Fehring, den stimmungsvollen Kellerstöckl- und Gasslfesten am Stradenberg, in St. Anna am Aigen und Tieschen oder beim Weingartenfest in Klöch. Dazu gesellen sich weitere kulturelle Höhepunkte wie „Jazzliebe“ und „Nebelreißen“ – begleitet von spritzigem Most, heißen Maroni und jungem Sturm. Man kann also nur eines empfehlen: „Auf zum regionalen Roadtrip!“

Die Vulkanland Route 66 und ihre lieblichen Plätze rundherum laden dazu ein, von Hof zu Hof zu fahren, neue Betriebe kennenzulernen und die herbstliche Landschaft und ihre Schätze in vollen Zügen zu genießen. Packt die Kamera und eure Liebsten ein – und gönnt euch diese erlebnisreiche „Herbstliebe“.

Denn im Grunde braucht man in dieser Region nur drei wesentliche Dinge: Neugier, Geschmack - und ein bisschen Zeit.

Weitere Infos auf: www.vulkanland.at & www.visitroute66.at



86
Kilometer
53
Erlebnismanufakturen
19
Erlebniseinkaufsbetriebe
Weitere Infos:
www.visitroute66.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Das Land Steiermark Regionen

Kofinanziert von der Europäischen Union

Das Projekt „Netzwerk Innovative Regionalwirtschaft“ wird im Rahmen des Programms für ländliche Entwicklung durch Mitteln der europäischen Union, des Bundes und des Landes unterstützt.



Innovativ - der **Aroniahof Kober** begeistert mit knackigen Zotter Schoko-Haselnüssen.



Zur stilvoll-gemütlichen Genusspause lädt die **Mostschenke Brunner** in Ilz.



Kreative Nudeln von der **Trummer-Mühle** geben Kraft für Rad- und Wandertouren.



Feine Naturweine kann man am **Herrenhof Lamprecht** in Führungen verkosten.



Die Vielfalt der Region zeigt sich in Einkaufsläden wie das **Kaufhaus Baronigg**.

Fotos: Steirisches Vulkanland / Bergmann

KLEINE HAPPEN

beim kulinarischen Streifzug durch Feldbach

KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH!



Kulinarisches Feldbach

Ein köstlicher Streifzug durch die Stadt

Einfach losgehen, probieren und Feldbach mit allen Sinnen erleben – ein Genuss in jeder Gasse, ohne Voranmeldung!

Mit „Feldbach in kleinen Happen“ geht es auf kulinarische Entdeckungsreise durch die Stadt! In 15 ausgewählten Gastronomiebetrieben – Gastwirte, Café & Bars – genießen Besucher kleine, feine Appetizer – ideal für Tagestouristen, Feinschmecker und Entdecker. Jeder Happen erzählt eine Geschichte: von heimischer Küche, regionalem Handwerk und herzlicher Gastfreundschaft.

Preiswert und gut. Erschwinglich für alle, jederzeit machbar!

In diesen Betrieben gibt es die Leckerbissen:

- » Einfach FITZ – Die Zuckerbäcker
- » Pfeiler's Bürgerstüberl & Hotel
- » Rescheria – Das Kaffeehaus
- » Sissi's Weinbar
- » Bauernstadl Feldbach
- » Café-Bistro-Lounge Jörg Wolf
- » Café Beisl
- » Café Fuchs
- » Ristorante Lo Scoglio

- » Urbanistub'n Feldbach
- » La Piazzetta
- » Stadtkaffee Feldbach
- » Velius Pizzeria Restaurant Bar
- » Hotel & Wirtshaus Hödl-Kaplan
- » Sir Robert's Teehaus

Die Betriebe sind mit runden grünen Tafeln am Eingang gekennzeichnet.



Kulinarischer Spaziergang

Eine besonders attraktive Idee für Samstag – mit sechs kulinarischen Stationen

Ein gemütlicher und individueller Rundgang durch den Stadtkern von Feldbach – zu zweit, mit Freunden, Kollegen oder der Familie. Garniert mit appetitlichen Zwischenstopps, interessanten Worten rund ums Kochen und Genießen

sowie über die Besonderheiten der Produkte. Ein großes Frühstück braucht es an diesem Morgen nicht, der Vormittag ist vielversprechend. Im Mittelpunkt stehen die Besuche in sechs Lokalen mit ihren Kostproben aus Küche und (Wein-) Keller, regionalen Zutaten von Produzenten

entlang der kulinarischen Vulkanland Route66. Schlendern und Schlemmen ist das Motto.

Start: Feldbacher Kirchturm
Zeit: Samstags Vormittag zwischen 9 und 10 Uhr (Dauer ca. 3 Stunden) – der Spaziergang ist bei jeder Witterung möglich!
Preis: € 43,- pro Person
Buchung & Informationen: www.thermen-vulkanland.at/Kulinarischer-Spaziergang-in-Feldbach oder den QR-Code scannen.
Gutscheine: Gutscheine kann man in der Stadtgemeinde Feldbach an der Amtskasse (8-12 Uhr), Rathausplatz 1, 8330 Feldbach, erwerben.

Stationen: Bauernmarkt Feldbach, Hauptplatz / Rescheria – Das Kaffeehaus, Bürgergasse 16 / Bauernstadl Feldbach, Bürgergasse 2 / Pfeiler's Bürgerstüberl & Hotel, Bürgergasse 26 / Einfach FITZ - Die Zuckerbäcker, Bürgergasse 1 / Sissi's Weinbar, Altstadtgasse/Ringstraße 8

6 Stationen
 6 Kostproben inklusive!
 2-15 Teilnehmer pro Gruppe

Tipp: ab 10 Personen ist die Zubuchung eines Regionsbotschafters möglich – auf www.spiritour.at



Kulinarischer Spaziergang für alle Nachtschwärmer

Am Freitagabend geht es genussvoll durch das nächtliche Feldbach

Nachtschwärmer aufgepasst: Jeden Freitag mit Start um 17 oder 17.30 Uhr können Sie die Stadt von ihrer anderen Seite bei einem stimmungs-

vollen Rundgang erleben. Ob zu zweit, mit Freunden oder in kleiner Gruppe: Entdecken Sie besondere Orte mit charmananten Gastgebern, die mit feinen Kostproben und spannenden Geschichten auf Sie warten. Zwischenstopps voller Geschmack, Atmosphäre und regionalem Charakter machen diesen Spaziergang zu

einem unvergesslichen Genusserlebnis. Schlendern, probieren, genießen – für alle, die das Besondere lieben und die Nacht zum Tag machen möchten.

Start: Ristorante Lo Scoglio, Sigmund-Freud-Platz 1, Feldbach
Zeit: Start freitags um 17 und 17.30 Uhr (Dauer mind. 3 Stunden bis Open End) – der Spaziergang ist bei jeder Witterung möglich!
Preis: € 54,- pro Person
Buchung & Informationen: www.thermen-vulkanland.at/Kulinarischer-Spaziergang-in-Feldbach-für-Nachtschwärmer oder den QR-Code (rechts) scannen.
Gutscheine: Gutscheine kann man in der Stadtgemeinde Feldbach an der Amtskasse (8-12 Uhr), Rathausplatz 1, 8330 Feldbach, erwerben.
Stationen: Ristorante Lo Scoglio, Sigmund-Freud-Platz 1 / Hotel & Wirtshaus Hödl-Kaplan, Grazer Straße 12 / Stadtkaffee, Hauptplatz 7 / Café Fuchs, Hauptplatz 21 a / La Piazzetta & Sissi's Weinbar, Altstadtgasse / Café Beisl, Ungarstraße 2-4 / Urbanistub'n, Grazer Straße 18



8 Stationen
 12 Kostproben inklusive!
 2-10 Teilnehmer pro Gruppe



Fotos: Stadtgemeinde Feldbach, Bernhard Bergmann, stock.adobe.com

Nächtigungszahlen: Ein schönes Plus im Thermen- & Vulkanland

Das Thermen- & Vulkanland darf sich zur Sommerhalbjahrzeit über ein sehr erfreuliches Ergebnis bei den Nächtigungszahlen freuen: Mit einem Plus von 4,6 Prozent ist die Erlebnisregion die Nummer eins in der Steiermark.

Leichte Zuwächse bei den Ankünften, stabile Nchtigungen – so liest sich die Tourismusbilanz in der Steiermark für die Monate Mai bis Juli 2025. Während die Ankünfte (1.328.500) um 0,7 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum im Vorjahr gestiegen sind, gab es bei den Nchtigungen ein leichtes Minus von 0,3 Prozent. Umso erfreulicher sind die Zahlen aus dem Thermen- & Vulkanland. „Wir konnten gegenüber 2024 um 26.132 mehr Nchtigungen verbuchen, was einem Plus von 4,6 Prozent entspricht. Damit sind wir bei den absoluten Zahlen und auch bei den Nchtigungen nach Prozent die Nummer eins in der Steiermark“, freut sich Vorsitzende Sonja Skalnik.

Die internationalen Zahlen belegen, dass sich die Marketingstrategien bezahlt machen. So verzeichnete man in der

Steiermark bei Gästen aus Ungarn (12 Prozent) und Tschechien (9,4 Prozent) große Zuwächse wie auch aus Bayern (4,6 Prozent), während es aus Deutschland insgesamt um 2,5 Prozent weniger Nchtigungen gab. Ein Minus mussten auch die

Campingplätze verkraften, der Rückgang von 5,9 Prozent lässt sich aber mit dem durchwachsenen Juli begründen.

„Dieses Ergebnis zeigt, dass wir mit den Themen Thermen, Kulinarik und Bewegung auf die richtigen Themen setzen. Ein



Vorsitzende Sonja Skalnik und Geschäftsführer Christian Contola freuen sich über ein schönes Plus bei den Nchtigungszahlen.

großes Danke geht an alle Gastgeberinnen und Gastgeber, aber auch mein gesamtes Team, das sich mit großem Engagement und Erfolg für unsere Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland einsetzt“, freut sich Geschäftsführer Christian Contola. ✨

Foto: Thermen- & Vulkanland



Die Thermenbahn ist Lebensader und Wirtschaftsmotor

Schulterschluss: Zwei Regionen kämpfen gemeinsam für den Erhalt der Thermenbahn.

Die Stärkung bestehender Strukturen muss in Zeiten begrenzter Budgets im Vordergrund stehen. Die Thermenbahn ist für den Südosten Österreichs eine Lebensader, sowohl wirtschaftlich, etwa für den Güterverkehr, als auch touristisch und im Bildungsbereich“, weiß der südoststeirische LAbg. Franz Fartek. Schließlich stehe die Thermenbahn nicht nur für eine deutlich schnellere Verbindung nach Wien, sondern auch zu den berufsbildenden Fachschulen in Hartberg, Fürstenfeld, aber auch umgekehrt für die Oststeirer nach Fehring und weiter nach Feldbach.

Die Überlegung der ÖBB, die Strecke

durch Busverkehr zu ersetzen, löste große Besorgnis in den betroffenen Regionen aus. Nationalratsabgeordneter Manuel Pfeifer betont die Tragweite der Entscheidung: „Es geht um sehr viel. Die Thermenbahn ist für Pendler, Schüler, Touristen und Betriebe eine unverzichtbare Lebensader.“ Sein Kollege, LAbg. Michael Wagner, fordert neben dem Erhalt auch Investitionen in die Modernisierung: „Wir wollen kürzere Taktungen, besser ausgestattetes Zugmaterial und eine zukunftsfähige Infrastruktur.“

„Auch hinsichtlich eines geänderten Mobilitätsverhaltens ist die Thermenbahn von zentraler Bedeutung: Viele

junge Menschen machen keinen Führerschein mehr - vor allem im städtischen Raum. Daher ist die Thermenbahn auch eine touristische Direktverbindung in die aufstrebende Tourismusregion Thermen- und Vulkanland Steiermark“, so Fartek.

Die Bedeutung der Bahn zeige sich am Schulterschluss über Parteigrenzen und zweier Regionen bzw. Bundesländer. Fartek: „Wir sprechen von 350.000 Menschen, die von dieser Infrastrukturentscheidung unmittelbar und mittelbar berührt sind. Für mich steht daher außer Frage: Die Thermenbahn muss bleiben und als attraktive Lebensader weiter gestärkt werden.“ ✨



Foto: ÖVP Südststeiermark

Goldene Genussmomente im Thermen- & Vulkanland



Das Thermen- & Vulkanland ist im Herbst ein Ort für alle, die Ruhe, Genuss und Naturverbundenheit suchen. Die Kombination aus farbenprächtiger Landschaft, kulinarischer Abwechslung und entspannender Thermen- und Wellnesskultur schafft ein ideales Umfeld für eine entschleunigte Auszeit.

Herbstliche Entdeckungen in der Natur

Gemütliches Radfahren entlang der 6.000 Genusskilometer von Bad Waltersdorf bis nach Bad Radkersburg oder Wandern durch bunt gefärbte Wälder in Österreichs Wanderdörfern Bad Loipersdorf, Riegersburg oder Unterlamm, machen den Herbst zu einem Erlebnis für alle Sinne. Ein besonderes Erlebnis bieten die Burgen und Schlösser, ob Riegersburg, Schloss Kornberg, Burgau oder Kapfenstein - die historischen Juwelen der Region erzählen eindrucksvolle Geschichten.

Kulinarik mit Charakter

Der Herbst ist Erntezeit - und das spiegelt sich in der regionalen Küche wider. Herzhaftes Kürbiskernöl, aromatische Käferbohnen, würziger Kren, süßer Sturm und edle Weine prägen die saisonale Kulinarik. In den traditionellen Buschenschänken, gemütlichen Gasthäusern und ausgezeichneten Haubenlokalen werden regionale Produkte zu genussvollen Gerichten verarbeitet. Zudem führt die Vulkanland Route 66 die Besucher zu 53 Erlebnismanufakturen - vom Schokoladenhersteller bis zur Essigmanufaktur - und bietet einen tiefen Einblick in die kulinarische Vielfalt der Region. Wer die Sturmzeit im Thermen- & Vulkanland erlebt, genießt gemütliche Nachmittage in den Weingärten, wo süßer Traubenmost und heiße Kastanien serviert werden - ideal, um den Tag genussvoll ausklingen zu lassen.

Wärme und Wohlfühl im Thermen

Mit sechs Thermen zählt das Thermen- & Vulkanland zu den traditionsreichsten Thermenregionen Österreichs. Ob Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Rogner Bad Blumau, Thermenresort Loipersdorf, Heilthermen Resort Bad Waltersdorf oder H2O Hotel-Therme-Resort - jede Therme bietet individuelle Schwerpunkte und ein einzigartiges Ambiente. Es ist einfach zu schön, um nicht da zu sein.

Tipp: Von der Weinverkostung über die Alpakawanderung bis hin zum Kräuterworkshop. Die Erlebnisse im Thermen- & Vulkanland versprechen einen Urlaub voller Abwechslung.



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

Fotos: TV Thermen- & Vulkanland, Luttenberger, Lamm, Eisenberger



Während man tagsüber im mediterranen Bad Radkersburg noch die Energie der Herbstsonne genießt, ist morgens und abends bereits das Näherrücken der kalten Jahreszeit spürbar. Ein Grund zur Freude - ist der goldene Herbst in den Parktherme-Wasserwelten doch eine besonders genussvolle Zeit! In der 2.700 m² großen Beckenlandschaft tut Thermalwasser in seiner reinsten Form jetzt besonders gut und hilft, die Akkus vor der kalten Jahreszeit nochmal richtig aufzuladen. Die gesundheitsfördernde & stressreduzierende Wirkung des hochmineralisierten Bad Radkersburger Thermalwassers lässt sich in den 34 bis 36 °C warmen Thermalwasserbecken mit Blick auf die herbstliche Parklandschaft besonders genussvoll auskosten.

Auch das 3.050 m² große Saunadorf lockt Wärmehungrige mit seinen acht verschiedenen Saunen zu einer entspannenden Auszeit vom Alltag: Klassischen Saunagenuss bei 85 bis 100 °C bieten in der Parktherme gleich drei Outdoor-Saunen: Finnische Sauna, Panoramasauna & Weinkellersauna garantieren Wellness für Körper & Geist. In der Finnischen Sauna sorgen die geführten Saunaaufgüsse - wie die einzigartige Bad Radkersburger Saunazeremonie mit frischen Kieferspänen aus dem Thermen- & Vulkanland und spezieller Wedeltechnik - für genussvolle Abwechslung an Ihrem Thementag.

In Bio- & Vulkansauna können Sauna-Neulinge und Freunde des sanfteren Saunagenusses bei 55 bis 70 °C entspannen - ruhige Musik, harmonische Farbenspiele und natürliche Düfte runden die Atmosphäre perfekt ab. Die Vulkansauna, in der mit dem Heilwasser der Bad Radkersburger Quellen aufgegossen wird, wirkt dabei besonders gesundheitsfördernd und stärkt das Immunsystem. Komplettiert wird das Saunangebot der Parktherme von Murnockerl-Dampfbad und den Infrarotkabinen Aktiv & Relax sowie Kneipp- & Tauchbecken zur Abkühlung nach dem Saunagang.

Winter-Saisonkarte der Parktherme

Lust auf einen Wellness-Winter bekommen? Auf Kältemuffel & Entspannungsjäger wartet auch heuer ein besonderes Saisonkarten-Special: Genießen Sie die Thermen- & Saunaangebote der Parktherme mit der Winter-Saisonkarte Parktherme Winterzauber von 1. Oktober 2025 bis einschließlich 30. April 2026 zum Vorteilspreis. Für Saisonkarten-Besitzer ist die Parktherme bereits ab 8 Uhr (statt regulär ab 9 Uhr für Tagesgäste) geöffnet; zudem kann der Thermenaufenthalt für noch mehr Komfort unterbrochen werden.

Schnell sein lohnt sich - die Winter-Saisonkarte ist noch bis 10. Oktober direkt am Gästeservice-Center zum ermäßigten Vorverkaufspreis samt süßem „Dankeschön“ erhältlich.

Details & Preise auf www.parktherme.at/news/winter-saisonkarte

Herbstkloppen in der Parktherme Bad Radkersburg



KONTAKT

Parktherme Bad Radkersburg

Kur- & Fremdenverkehrsbetriebe
Bad Radkersburg Gesellschaft m.b.H.
Alfred Merlini-Allee 7, 8490 Bad Radkersburg
Tel.: 03476 / 2677-0
info@parktherme.at | www.parktherme.at



Fotos: Auner

„Wet“-Bewerb der Extraklasse - jede Menge Wasseraction beim 5. Parktherme Aquathlon

Die ultimative Funsport-Challenge für zwei ging auf dem Areal der Parktherme Bad Radkersburg in seine fünfte Runde. 220 wackere Aquathleten bewältigten einen Wasser-Hindernisparcours, bei dem vor allem der Spaß für die Zweiertteams im Vordergrund stand.

So haben beim Parktherme Aquathlon 110 hochmotivierte Teams zwölf spannende Challenges mit Geschick, Tempo und Taktik gemeistert:

Nach dem tollkühnen Sprung ins Abenteurer wartete auch schon ein glitschiger Felsen im 50-m-Sportbecken: Beim Water Bouldern hieß es klettern, sprinten und Balance halten - und das auf über 20 Meter rutschigem Untergrund und gegen die Uhr. Diese Challenge gemeistert, ging es weiter zum Stand-Up-Paddleball, wo neben Tempo auch Standfestigkeit und Treffsicherheit gefragt waren. Danach galt es, auf dem Lauf-Steg, den Wackelbrettern über das Erlebnisbecken, die Balance zu halten. Beim Aqua-Blitzer hieß es „Bitte lächeln“ fürs persönliche Erinnerungsfoto, bevor beim Full-Bucket-Run je zwei volle Wasserkübel möglichst

sicher durch den Wasserbomben-Regen balanciert werden mussten. Beim Badetaschen-Hüpfen war der Name Programm - mussten die Teilnehmer beim Flamingo-Curling mit dem Drive sowie der Motorikstrecke des Parktherme Fluidums eine gute Figur machen. Beim Donut-Wurf wurden süße Kringle im Megaformat treffsicher platziert, bevor es beim Wet-Lauf auf allen Vieren über Hürden sowie durch ein Outdoor-Bällebad und schließlich auf einer meterhohen Doppelrutsche mit Vollgas ins Ziel ging.

Mit diesem einzigartigen Hindernisparcours sorgte der 5. Parktherme Aquathlon für viele „spritzige“ Momente und volle Begeisterung bei den Teilnehmern und Zuschauern.

Unter ihnen auch zahlreiche bekannte Gesichter; allen voran Snowboard-Ass und Steiermark Herz-Botschafter Arvid Auner, der als „Vorläufer“ eine sportliche Richtzeit setzte. „Wow - der Parcours ist wirklich ‚Mit allen Wassern gewaschen‘ - die Hindernisse, vor allem die im Wasser, haben's echt in sich, machen



aber Riesenspaß!“, so seine Analyse. Die Teilnehmer durften sich also nicht nur über eine sportliche Herausforderung der unterhaltsamen Extraklasse, ein beachtliches Starterpackage und gratis Thermeneintritt, sondern über hochkarätige Preise freuen: Es wurde mit vollem Einsatz um Saisonkarten der Parktherme Bad Radkersburg, Thermenurlaube im JUFA Hotel Bad Radkersburg und Sparbücher der Steiermärkischen Sparkasse gerittet.

Am schnellsten hat den Parcours erstmals das **Team Sektion Ferschenmaxi** mit Lorenz Klapsch und Sebastian Wolflechner gemeistert. Alle Ergebnisse sind auf www.aquathlon.at abrufbar.

Den neu ins Leben gerufenen Crew Cup, die Gruppenwertung ab drei gemeinsamen Teams, entschied der **Verein Running Leibnitz** mit den drei Einzelteams Nichtschwimmer, Fade Schlapfn und Running Leibnitz für sich.

So viel Teamgeist wurde natürlich auch besonders belohnt: Die Parktherme Bad Radkersburg lud alle Crewmitglieder zum Gratis-Thementag inklusive Konsumation ein! ❄️



Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger



Mitglied der „Kleinen Historischen Städte“

Seit 2022 gehört Fürstenfeld zum erlebten Kreis der „Kleinen Historischen Städte Österreichs“. Diese 17 Städte zeichnen sich durch ihr geschlossenes historisches Stadtbild, ihre Einbettung in besondere Naturlandschaften und zahlreiche denkmalgeschützte Sehenswürdigkeiten aus. Stadtführungen, regionale Märkte und gelebtes Handwerk laden dazu ein, Geschichte und Gegenwart gleichermaßen zu erleben.

Auch in Fürstenfeld lässt sich all dies entdecken: eine Stadt mit Charme und hoher Lebensqualität, die sowohl für Bewohnerinnen und Bewohner als auch für Gäste viel zu bieten hat.

Der Festungsweg - eine spannende Zeitreise

Wer die Geschichte der Stadt hautnah erleben möchte, begibt sich am besten auf den Festungsweg. Dieser führt auf spannende Weise durch die Vergangenheit der ehemaligen Festungsstadt.

Fürstenfeld - die Thermenhauptstadt mit historischem Herz

Alles fließt - eine Stadt voller Leben

In der Thermenhauptstadt Fürstenfeld trifft steirische Gemütlichkeit auf gepflegte Event-Kultur, vielfältige Freizeitmöglichkeiten und einen bunten, gut strukturierten Handel. Die Stadt an der Feistritz ist ein Ort der Begegnung, der Geschichte und der Gastfreundschaft. Hier verschmelzen Tradition und Moderne, hier wird Einkaufen zum Erlebnis, Kultur zum Fest und Erholung zur Selbstverständlichkeit. Die historische Altstadt von Fürstenfeld ist geprägt von romantischen Plätzen, mittelalterlichen Bauwerken und einer lebendigen Innenstadt.

Besonders sehenswert ist die Augustiner-Eremitenkirche: Bei der Restaurierung 1968 wurden Fresken des bedeutenden Künstlers Johannes Aquila aus der Zeit um 1400 freigelegt - ein Kleinod gotischer Kunst, das bis heute begeistert.



Multimediale Stationen erzählen vom Leben in Zeiten der Türkenbelagerungen, geheimnisvolle Bunker geben Einblicke in das 20. Jahrhundert, und die Gruft der Augustinerkirche sorgt für Gänsehautmomente. Der Rundgang macht die bewegte Geschichte Fürstenfelds lebendig und lädt dazu ein, die Stadt aus einer völlig neuen Perspektive zu entdecken.

Weitere Informationen unter <https://www.festungsweg.at>



Die Pfeilburg - ein lebendiges Museum

Mitten im Herzen von Fürstenfeld thront die Pfeilburg, eines der ältesten Gebäude der Stadt und heute ein lebendiges Museum. Der Schwartzturm aus dem 13. Jahrhundert ist einer der wenigen erhaltenen mittelalterlichen Wohntürme der Steiermark. Das angeschlossene Schloss aus dem 16. und 17. Jahrhundert war einst Wohnsitz, Tabakfabrik, Schule und Militärspital. Heute erzählt die Pfeilburg auf drei Etagen die wechselvolle Geschichte der Stadt und erhielt dafür den Österreichischen Museumspreis.

Im Pfeilburg Museum widmet man sich mehreren Schwerpunkten: Stadt- und Zeitgeschichte der Grenzstadt Fürstenfeld im "Kruzitürken-Museum", Rauchkultur im "Tabakmuseum" und Sonderausstellungen, die die Sammlertätigkeit von Fürstenfelder Bürgern beleuchten. Für Interessierte werden Führungen angeboten; Anmeldungen

nimmt die Gästeinformation Fürstenfeld des Tourismusverbandes Thermen- und Vulkanland unter 03382/55100-81 entgegen.

Austro Pop Zeitreise - Musikgeschichte in Fürstenfeld

Fürstenfeld ist nicht nur reich an Geschichte, sondern auch ein bedeutender Ort der österreichischen Musikszene. Namen wie STS, Opus, Boris Bukowski oder Carl Peyer sind eng mit der Stadt und der Region verbunden. Um dieses kulturelle Erbe zu bewahren, entstand im historischen Gebäude der Schlossbastei die „Austro Pop Zeitreise“ - eine Dauerausstellung, die die Entwicklung der Pop- und Rockmusik in und um Fürstenfeld dokumentiert.

Die Ausstellung richtet sich an Einheimische, Musikfans aus ganz Österreich und Touristen gleichermaßen. Sie bietet einen Einblick in die Anfänge der

Musikszene seit den Nachkriegsjahren und zeigt deren Bedeutung im gesellschaftlichen und regionalen Kontext. Terminbuchungen sind ab Mitte September auf www.austropopzeitreise.at möglich.

Praktische Begleiter für die Entdeckungsreise

Um Fürstenfeld und die anderen Kleinen Historischen Städte noch intensiver zu erleben, stehen Besucherinnen und Besuchern praktische Unterlagen zur Verfügung. Ein Reiseführer, ein Sammelpass sowie eine Schatzkarte laden dazu ein, die Vielfalt dieser besonderen Städte zu erkunden. Besonders die Schatzkarte verspricht Entdeckerfreude: Im Rahmen eines ein- bis zweistündigen Spaziergangs führt sie zu historischen Plätzen, lauschigen Innenhöfen und architektonischen Details. An jeder Station gilt es Fragen zu beantworten, die am Ende ein Lösungswort ergeben. Dieses kann im örtlichen Tourismusbüro abgegeben oder online registriert werden - und mit etwas Glück winkt ein Gewinn.

Alle Unterlagen sind in den Infobüros der Mitgliedsstädte erhältlich.

Nähere Infos auf:

- www.fuerstenfeld.at
- Gästeinfo Fürstenfeld/ Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, Tel. 03382 / 55100-81

Kommende Veranstaltungen 2025:

- Kürbisfest: 20. September
- Biofest: 27. September
- Bockbieranstich des FSK Fürstenfeld: 4. Oktober
- Lange Nacht der Museen: 4. Oktober
- Kräuter-Hexen-Wandertag: 26. Oktober



ANZEIGE

Fotos: Stadmarketing Fürstenfeld, Spekner



Ein unvergessliches Erlebnis - Großeltern werden

Es gibt Momente im Leben, die alles verändern. Für uns war es der Augenblick, als wir im Urlaub die Nachricht erhielten, dass unser erstes Enkelkind das Licht der Welt erblickt hat. Am Telefon erfuhren wir von der Geburt - ein Moment, in dem die Zeit stillstand. Tränen der Freude liefen uns über die Wangen, während wir die Stimme unserer Tochter hörten und das kleine Wunder plötzlich so real wurde.

Großeltern zu werden bedeutet, in eine neue Lebensrolle hineinzuwachsen. Es ist ein Geschenk, das uns tief dankbar macht und unsere Herzen weit öffnet. Plötzlich sehen wir das Leben in einem neuen Licht: Die Vergangenheit, die eigene Elternschaft, und die Zukunft, die sich nun in einer neuen Generation fortsetzt.

Mit einem Enkelkind bekommt die Liebe eine weitere Dimension. Es ist nicht die Verantwortung der Elternschaft, sondern die tiefe, bedingungslose Zuneigung, die uns verbindet. Schon der Gedanke an das kleine Wesen erfüllt uns mit Wärme und lässt uns Pläne schmieden: gemeinsames Lachen, Geschichten erzählen, Spaziergänge Hand in Hand.

Großeltern zu werden heißt auch, Familiengeschichte lebendig weiterzugeben. Werte, Erinnerungen und Traditionen erhalten einen neuen Platz. Und es ist eine besondere Freude zu wissen, dass unser Enkelkind in eine Familie voller Liebe hineinwächst.

Der Moment, als wir im Urlaub diese frohe Botschaft erhielten, bleibt für immer in unserem Herzen. Er erinnert uns daran, wie groß die Kraft der Familie ist - und wie sehr das Leben uns mit besonderen Wundern beschenkt. ✨

Ihr Günter Macher



Fotos: Raiser

Weißer Nacht im Rogner Bad Blumau

Zum siebenten Mal wurde in der atemberaubenden Kulisse der Außen-thermallandschaft im Rogner Bad Blumau zum Fest „Einfach weiß & Brautkleidtreffen“ geladen. Über 800 Besucher feierten eine rauschende Nacht in Weiß. An die 100 Bräute führten ihr Brautkleid nochmals aus. Die meisten Paare haben sich sogar im Rogner Bad Blumau das Ja-Wort gegeben.

Für das perfekte Styling sorgten Daniela Mudri - Hair- and Make-up Artist und ihr Team, sowie Styling by Christa Wiesner. Als prickelnde Begrüßung wurde Schlumberger „Ice Secco“ gereicht. Den Eingangsbereich rund um den White Carpet säumten die neuesten Modelle der Marke BMW - natürlich ebenfalls ganz in Weiß.

Apropos ganz in Weiß: Die ausgestellten und von den Hostessen getragenen Brautkleider waren ausgewählte Modelle von Serayla Couture. DJ G legte heiße Tanzrhythmen auf. Für das leibliche Wohl sorgten diverse Bars und eine Outdoor-Küche mit zahlreichen Köstlichkeiten, süßen hausgemachten Versuchungen und einem süßen Gruß von Tinas Torten.

Alexander Schneller vom Circus Pirkard verzauberte mit einer spektakulären Feuershow in der einzigartigen Kulisse

der Außenthermallandschaft, die von Digisound in stimmungsvolles Licht getaucht wurde.

Rauschende Nacht mit einem einzigartigen Programm und zahlreichen Höhepunkten

Das ganz besondere Highlight war wieder die Mitternachtseinlage mit dem traditionellen Brautstraußwerfen. Mit vollem Einsatz versuchten die Damen, den Brautstrauß zu ergattern, um sich den Hauptpreis zu sichern. Die beiden glücklichen Gewinnerinnen erhielten jeweils einen Gutschein für eine Nacht in einer romantischen Rückzugssuite im Waldhofhaus, gemeinsam mit ihrem Liebsten. Dafür sprangen sie im Brautkleid in das erfrischende Wellenbecken.

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



Rendezvous zum Sommerausklang

Im Abendrot des lauen Sommers erstrahlen goldene Kuppeln und bunte Fassaden. Noch ein letztes Treffen mit der Sonne im Friedensreichen Hügellandschaft, in Bad Blumau.

Bewachsene Dächer scheinen zu leuchten, während Fenster farbenfroh tanzen. Mit dem Rogner Bad Blumau wurde ein Traum Wirklichkeit. Ein Weltunikat geschaffen von Visionär und Eigentümer KR Robert Rogner und Künstler Friedensreich Hundertwasser. Weitläufig und vielfältig. Ohne Ecken und Kanten, ohne gerade Linien. Im Zentrum des 420.000 m² großen Areal stehen die heilenden Quellen mit Badetemperaturen von der „Nordsee bis zur Südsee“, von 21° bis 37° C. Wasserwelten zum Eintauchen und Träumen. Ein Hauch von Romantik. Kulinarische Gaumenfreuden. Wärme und Geborgenheit verspüren. Sprudelnde Quellen offerieren sanfte Nähe und wecken Erinnerungen an Baden wie im Meer. Schwebend die Zeit im natürlich solehaltigen Vulkania® Heilsee innig genießen. Die Thermengemeinde Bad Blumau neu entdecken. Zu Fuß, mit dem Rad oder am Gaumen. Ihr Rendezvous zum Sommerausklang. Da will ich hin.

Tipp: Freude schenken. Gutscheine für Hotel & SPA shop.blumau.com

RINGELGRÜN ab € 143,- p.P. / Nacht inkl. HP

ANZEIGE

Einzigtages Urmeer in Bad Blumau

Mittelpunkt der Anlage ist die vielseitige Thermenlandschaft mit 3.085 m² Wasserfläche. Das besondere Highlight ist das Vulkania® Urmeer. Natürlich solehaltig und einzigartig. Für sportliche Abkühlung sorgt das Sportbecken. Dieses ist ganzjährig perfekt für das Schwimmtraining temperiert.

Wer Wellen liebt, muss auch auf diese nicht verzichten. Die Vulkania® ist Meer und mehr. Sie sprudelt mit Eigendruck aus einer Tiefe von rund 3.000 Metern und hat bei Austritt immer noch 104° C. Bevor sie im Heilsee für Badefreuden sorgt, wird sie noch zur Energiegewinnung genutzt.

Wertvolle Momente genießen

Einzigtartig und spürbar anders, so ist auch das mehrfach ausgezeichnete SPA im Rogner Bad Blumau. Selbst hergestellte Vollsonnenölauszüge mit Rosen und Ringelblumen vom hauseigenen Feld reifen mit der Kraft der Sonne und des Ortes. Seifen aus ROGNERS Seifenwerkstatt und die exklusive Kosmetiklinie mit einzigartigem Vulkania® Heilwasser.

Die Möglichkeiten sind vielseitig. Von klassischen und individuellen Massagen bis hin zu Spezialanwendungen. Ayurveda wird ebenso zelebriert und vermittelt in seiner Ganzheitlichkeit ein einzig-



Fotos: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

artiges Erlebnis. Zeit zu zweit genießt man bei einer Massage „Seite an Seite“ oder in einer exklusiven Loge.

NEU: Tiefenrein und intensiv feuchtigkeitsspendend. Hydrafacial® Anwendungen für einzigartigen Glow.

KONTAKT

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



Fußballerisches Abenteuer

in Spanien und Indien

Marc-Andre Schmerböck ist zurück in Österreich. Der 31-Jährige will nach seinen Auslandsstationen bei Austria Klagenfurt noch einmal durchstarten.

Viele Kinder träumen davon, einmal auf der großen Fußballbühne zu stehen - Marc-Andre Schmerböck hat diesen Traum verwirklicht: Er schaffte den Sprung in die Bundesliga und sammelte internationale Erfahrungen im Ausland. Der gebürtige Feldbacher reiht sich damit neben Sebastian Prödl und Walter Hörmann in die prominente Südoststeirer-Riege ein. Aktuell spielen mit dem gebürtigen Kapfensteiner Reinhold Ranftl (33, Austria) und dem Edelsbacher Tobias Kainz (32, Hartberg) nur wenige Profis aus der Region in der höchsten Liga. Mit dem 19-jährigen Feldbacher Tim Trummer bei RB Salzburg steht jedoch ein großes Talent in den Startlöchern.

Schmerböck's Karriere begann bei Sturm Graz, wo er 2013 debütierte und in 63 Spielen neun Tore erzielte. Mit dem Wechsel zum WAC nahm er weiter Schwung auf, ehe ihn 2018 ein Kreuzbandriss abrupt stoppte. Nach Stationen in Hartberg und Ried suchte der Nachwuchsnationalspieler neue Herausforderungen - und fand sie 2024 im Ausland.

Zunächst zog es ihn zu Logroñés in Spaniens dritte Liga. Dort beeindruckte ihn nicht nur die spielerische Klasse, sondern auch die Lebensart zwischen historischer Altstadt, Weinbergen und lebendiger Tapas-Kultur. Der nächste Schritt führte dann fast nach Israel, ehe es wegen des Kriegsausbruches überraschend nach Indien - zum SC Mohammedan in Kolkata - ging. „Ich wollte dieses Abenteuer unbedingt wagen“, erzählt er -

und sollte es nicht bereuen. Besonders sein offenes Interesse an Land und Leuten machte es für ihn noch reizvoller.

Die Zeit in der Indian Super League hinterließ in vielerlei Hinsicht Eindruck. Neben einem professionellen Umfeld und sogar einem Chauffeur, der die Spieler täglich zum Training brachte, gehörten auch anstrengende Auswärtsflüge in die Millionenmetropolen zum Alltag. Die Gegensätze zwischen modernen Arenen, aber auch extremer Armut und Luftverschmutzung erlebte er hautnah. „In den ersten fünf Wochen war ich ständig krank und musste mich erst eingewöhnen“, erinnert er sich. Die Qualität der Liga ist für ihn auch aufgrund der begrenzten Zahl an Legionären weiterhin etwas schwer einzuschätzen: „Läuferisch und kämpferisch sind sie sehr stark, taktisch fehlt noch ein Stück.“ Der Stürmer betont aber: „In Indien ist Fußball mittlerweile klar die Nummer zwei hinter Cricket - und das Potenzial ist da.“ Nach einem halben Jahr kehrte er nach Österreich zurück und zieht Bilanz: „Asien war eine großartige Erfahrung, aber jetzt freue ich mich auf Klagenfurt.“

Dort will er als Führungsspieler Verantwortung übernehmen. Sein Start verlief mit dem Auftakttor und einem Siegestreffer vielversprechend. Parallel treibt er aber auch seine Zukunft voran. In einigen Jahren könnte er sich nämlich eine Beraterstätigkeit gut vorstellen. Daher hat er die Ausbildung als Scout und Kaderplaner abgeschlossen und steht am Ende des Sportmanagement-Studiums sowie des B-Lizenz-Trainerkurses. Doch fürs Erste hat er ein klares Ziel: „Ich will dem Team Stabilität geben und an meine starke WAC-Zeit anknüpfen.“ Ob eine Rückkehr nach Asien irgendwann in Frage kommt? „Sehr gut möglich - aber jetzt zählt Klagenfurt.“

von Christian Knittelfelder

Fotos: Schmerböck

Menschen



Fotos: Lienhardt, Pfadfindergruppe Auerbachthal, Stella's Racing Team

25 Jahre Abenteuerlust: Pfadfinder Auersbachtal

Pfadfinder

von Christian Knittelfelder

Als einzige Pfadfindergruppe der Südoststeiermark sorgt die Gruppe „Auersbachtal“ für Lagerfeuerromantik, Spiel und Spaß und echte Freundschaften.

Werde Teil unserer Abenteuer! Unter diesem Motto lädt die Pfadfindergruppe Auersbachtal seit 25 Jahren Kinder und Jugendliche zum Mitmachen ein. Entstanden ist die Gruppe 2001 auf Initiative von Bürgermeister

Josef Ober, der auf einer Rom-Reise von der Kombination aus Gemeinschaft, Organisation und Naturverbundenheit der Pfadfinder begeistert war. Inspiriert brachte er die Gründungsidee nach Auersbach - und eröffnete damit für

vielen Mädchen und Buben eine neue Möglichkeit zur Freizeitgestaltung.

Die Kowander- oder Pfadfindersandgrube in Wetzelsdorf wurde zur Basis der Gruppe. Das vereinseigene Gelände ist

gleichermaßen Naturbühne und ein über 12.000 m² großer Abenteuerspielplatz - ideal für Lagerfeuerromantik, Musik, Kulinarik sowie Spielstationen. Daher präsentiert sich auch das Jahresprogramm vielfältig: Zeltlager, Knotenbinden, Geheimschriften, Müllsammelaktionen, Pflege des Zwergerlweges, kreatives Gestalten, Kochen, Friedenslicht-Übergabe und vieles mehr.

Zu den regelmäßigen Aktivitäten ist das Sandgrubenfest jährlich das große Highlight. Die Anlage kann zudem gemietet werden und ist ein beliebter Treffpunkt.

Die einzige südoststeirische Pfadfindergruppe zählt derzeit rund 50 Mitglieder. Allerdings gibt es einen Engpass: auszubildende Stufenleiter werden dringend gesucht! „Je mehr es gibt, desto leichter wird die Vorbereitung“, betont die langjährige Gruppenleiterin Bettina Stradner. Seit der Gründung waren mehrere Persönlichkeiten an der Entwicklung wesentlich beteiligt: Nach Ursula Krotscheck und der ersten Obfrau Susanne Pammer führten Hannes Stradner (acht Jahre) und zuletzt Sieglinde Lafer (elf Jahre) die Gruppe. Demnächst übernimmt Barbara Schögler, unterstützt von Joachim Schögler und Hermann Cwikl, diese Aufgabe.

Wie sinnstiftend und erfüllend diese Funktion ist, zeigt sich an Sieglinde Lafer, die 20 Jahre als Stufenleiterin mit viel Freude mitwirkte. „Meine ganze Familie war dabei und viele Freundschaften sind durch die Pfadfinder entstanden.“ Die 57-jährige Kinderbetreuerin blickt gerne auf die vielen Erfahrungen und Begeg-

nungen zurück: „In dieser Zeit habe ich auch selbst viel gelernt: Dass man mit Spaß gemeinsam viel auf die Beine stellen kann, dass Verantwortung Freude macht und dass man daran auch selbst reift und wächst.“

Die langjährige Gruppenleiterin Bettina Stradner, die nun ihren Elan ebenso an neue Personen weitergibt, stimmt ihr voll inhaltlich zu. Mit Begeisterung erzählt die 49-Jährige etwa von der Übernachtung im Wald, die sie heuer für Jugendliche ohne technische Hilfsmittel organisiert hat.

Es ist die Mischung aus Outdoor-Erlebnis, persönlichem Wachstum und gelebten Werten wie Hilfsbereitschaft, Selbstständigkeit und

Verantwortung. „Das Grundgerüst ist bei jeder Pfadfindergruppe ähnlich, aber die Persönlichkeiten machen den Unterschied - tja, wir sind einfach ein lustiger Haufen“, schmunzeln Lafer und Stradner.

www.pfadfinder-auersbach.at



Hintergrund: freepik.com Fotos: Pfadfindergruppe Auersbachtal

GUT PFAD

- große Gemeinschaft in Fürstenfeld

Als Teil einer weltweiten Bewegung stehen die Pfadfinder seit Jahrzehnten für gelebte Gemeinschaft, Verantwortungsbewusstsein und ein starkes Naturerlebnis.

Ein Zeltlager, Kinderstimmen voller Tatendrang und der Straßenname „Pfadfinderweg“ weisen schon bei meiner Ankunft darauf hin, dass hier eine aktive Bewegung besteht. Es ist die Basis der Pfadfinder Fürstenfeld, die 1928 von Franz Schragner gegründet wurden. Nach seiner Rückkehr aus dem Ersten Weltkrieg fand er im Buch „Pfadfinder“ von Lord Baden-Powell die Inspiration, rief zu einem Treffen auf und sorgte so für den Beginn einer bald 100-jährigen Ära.

Heute gehören 140 Kinder, Jugendliche und Leiter zur Gemeinschaft - damit zählt die Gruppe zu den ältesten und größten Österreichs. 2019 übernahmen Sabrina Unger, Robert Unger, Philipp Gotzmann und Julia Rauchenberger die Gruppenleitung mit vielen, vielen ehrenamtlichen Stunden. „Mir gibt die Arbeit mit Kindern aber unglaublich viel zurück. Es ist schön, etwas Sinnvolles zu machen und ein Teil davon zu sein“,

sagt die 30-jährige Julia, von Hauptberuf Volksschullehrerin. Jeden Samstag gibt es zwei Heimstunden mit verschiedenen Aktivitäten. In den Ferien stehen dafür das Sommerlager und Organisatorisches im Fokus. Typisch für Pfadfinder sind Zeltlager im Freien, Lagerfeuer, Waldspiele, Flöße bauen und Kanu fahren, bei denen Techniken wie Knoten, Orientierung oder Erste Hilfe geübt werden.

Möglich wird das alles nur durch einen starken Gemeinschaftssinn - und so ist es ein Ort für alle Altersgruppen: Von den Wichteln & Wölflingen (6-10 Jahre) über Guides & Späher (10-14 Jahre), Caravelles & Explorer (14-16 Jahre) bis hin zu Ranger & Rover (16-20 Jahre).

Wer älter ist, findet in Erwachsenen-gruppen Anschluss. Fortschritte werden mit Abzeichen belohnt. Rituale wie Lieder oder die Versprechensfeier sowie Uniform, das Halstuch und der Gruß „Gut Pfad“ stärken den Zusammenhalt.

Was macht die Pfadfinder so besonders? „Es geht darum, viel Zeit in der Natur zu verbringen, Gemeinschaft zu erleben, Verantwortung für sich und die Umwelt zu übernehmen und dass man versucht, die Welt ein bisschen besser zu hinterlassen, als man sie vorfindet“, beschreibt Julia den Grundgedanken in ihren eigenen Worten.

Derzeit werden in der Steiermark 16 Pfadfindergruppen mit rund 4.200 Mitgliedern gezählt - global gesehen gelten sie als größte Jugendorganisation. Dies wurde auch Julia - als einer ihrer Höhepunkte - bei einem internationalen Pfadfindertreffen in Dänemark mit 30.000 Teilnehmern bewusst.

Die Pfadfindergruppe Fürstenfeld zeigt sich als lebendiger Treffpunkt und prägt damit das Leben junger Menschen durch soziale und ökologische Vorbildwirkung. ↔

<https://gutpfad.at>



Hintergrund: freepik.com; Fotos: Rauchenberger, Pfadfindergruppe Fürstenfeld

von Christian Knittelfelder

Von 0 auf 100

VON
Christian
Knittelfelder

Stellas Bergfahrt

Von der Kfz-Werkstatt auf die Bergrennstrecke - wie eine 23-Jährige den Motorsport aufmischt und dazu unternehmerischen Mut aufbringt.

Sie ist geschickt, motiviert, schnell und zeigt in jungen Jahren Unternehmergeist: Mit der Gründung der S-H Kfz Technik GmbH in Mühldorf - einer modernen Werkstatt mit Pickerl-service und Reifenangebot - hat Stella Ochabauer schon früh berufliche Verantwortung übernommen und wurde dafür von der Steirischen Wirtschaft als eine der 30 besten Jungunternehmer unter 30 Jahren ausgezeichnet. 2023 wurde die Feldbacherin zur „Meisterin des Jahres“ gekürt, seit 2025 führt sie sogar ihre eigene Firma.

„Der größte Vorteil der Selbstständigkeit ist, dass man seine Zeit flexibler gestalten kann“, sagt die Neo-Unternehmerin. „Man ist zwar rund um die Uhr eingedeckt, aber im Großen und Ganzen bin ich froh, den Schritt gemacht zu haben.“

Mit Vollgas voran

Ihre Leidenschaft endet jedoch nicht an der Werkbank - richtig Fahrt nimmt sie erst auf, wenn sie den Helm aufsetzt. Denn neben ihrer Tätigkeit als Kfz-Technikerin schlägt ihr Herz für den Motorsport. Während andere am Sonntag ruhen, steht Stella oft frühmorgens im Fahrerlager. Mit gerade einmal 15½ Jahren jagte sie bereits im Bergslalom

durch die Kurven. Kaum hatte sie den Führerschein in der Tasche, trat sie mit 18 Jahren bei der Bergrallye beherzt aufs Gaspedal. 2018 lieferte sie als Staatsmeisterin endgültig eine vielversprechende Talentprobe ab - damals noch als einzige weibliche Rennfahrerin im Starterfeld. „Das Lässigste ist aber, wenn man zwischen dem Publikum durchfährt und alle

jubeln, klatschen und winken dir zu!“ Dann beginnen ihre Augen richtig zu leuchten.

Multitalent

Als ausgebildete Kfz-Technikerin kennt sie jedes Bauteil ihres Fahrzeugs genau und schraubt selbst an ihrem 300 PS starken, 1.000 kg schweren VW Corrado, mit



dem sie in der Klasse 3a des Bergrallye-Cups antritt. Wenn der Corrado mit seinen auffälligen rosa Akzenten den Berg hinaufjagt, setzt Stella gleich in mehrfacher Hinsicht ein klares Statement. „Anfangs war es als einzige Frau nicht immer einfach - doch inzwischen wird der Sport auch international zunehmend weiblicher.“ Natürlich begegnet sie noch Vorurteilen - sei es auf der Rennstrecke oder in der Werkstatt. Doch Stella, einst ein schüchternes Mädchen, weiß sich heute durchzusetzen und überzeugt mit profundem Fachwissen. Brenzlige Situ-



ationen auf der Rennstrecke schrecken sie auch nicht ab. Am Tag vor einer Rallye fing ihr Wagen Feuer - sie baute ihn kurzerhand neu auf. Stella vereint technisches Know-how, fahrerisches Talent und strategisches Denken. Dieses beweist sie ebenso im Organisationsteam von Bergslalom-Veranstaltungen.

Unterstützt wird das Multitalent dabei von ihrem Mentor und „Zweitpapa“ Hannes Schantl sowie seiner Frau Erika. Mit seiner Expertise hat er Stellas Talent früh erkannt und gefördert und weiß:



„Das Mädl hat Speed und Benzin im Blut.“ Gemeinsam sind sie als „Stella's Racing Team“ unterwegs.

Ihre nächsten Ziele? „Zuerst möchte ich die Matura abschließen. Danach plane ich, mein Auto noch etwas umzubauen und möchte eine komplette Bergrallye-Meisterschaft fahren.“ Ob in der Werkstatt, im Cockpit oder als Vorbild: Stella Ochabauer zeigt, was möglich ist, wenn innerer Antrieb, Leidenschaft, Können und Mut zusammenkommen. ➔

www.instagram.com/stellaracingteam





Ida nahm das Ehrenzeichen des Landes erst nach Intervention des Pfarrers an.

91 und kein bisschen leise Ida an der Orgel

Musik prägte das Leben von Maria Ida Puchleitner (meist „Ida“ genannt, geb. Scharfy) schon seit ihrer Kindheit.

von Guido Lienhardt



Ida gemeinsam mit ihren Brüdern Edi & Karl



Ida
Bischof
Johann
Weber

Gemeinsamer Auftritt mit Bischof Johann Weber



Aktuelles Foto des Chors der Pfarre Straden - mitten drin die Organistin Ida Puchleitner

Geboren 1934 und aufgewachsen in Neunkirchen (NÖ), ging sie dort zur Schule und auch in die Musikschule. Mit zwölf Jahren kam sie ins Ordensinternat der „Englischen Fräuleins“ in St. Pölten, wo sie Klavier spielen lernte, und zwar vom Organisten des örtlichen Doms.

Mit 18 siedelte Ida aus familiären Gründen nach Straden, wo sie auch heute noch lebt. Dort spielte sie zuhause oft Klavier, weil sie sich musikalisch weiterentwickeln wollte bzw. es ihr einfach Spaß machte. Da sie das oft bei offenem Fenster tat, war das unüberhörbar. Oft übte sie sogar in der Nacht! Und als der damalige Pfarrer auf der Suche nach einem Organisten war, machte ihn der Volksschuldirektor auf Ida aufmerksam. „Probier es doch einmal mit dem jungen Mädel von nebenan“, meinte dieser, „ich hör sie täglich spielen und das klingt richtig gut!“

Gesagt, getan. Der Pfarrer ließ sie vorspielen und nach ein paar Minuten meinte er nur: „Morgen haben wir ein Begräbnis. Sei pünktlich in der Kirche“. So wurde aus der „Zuagrasn“ die Organistin von Straden - und das blieb sie bis jetzt. Bei allen kirchlichen Anlässen spielt sie die Orgel, oft sogar in allen drei Stradner Kirchen. Wie oft sie an der Orgel gesessen ist, weiß sie nicht genau, „aber es war sicher weit über tausend Mal“, summiert die rüstige 91-Jährige. Auch mit dem örtlichen Chor ist sie in engem Kontakt und begleitet diesen oft bei Proben und Auftritten.

Und wo spielt sie sonst noch? „Ich bin in dieser Funktion quasi der Notnagl“, meint sie schmunzelt. Sämtliche Orgeln der Umgebung hat sie schon bespielt, am liebsten im Zuge von Gottesdiensten - und das perfekt immer nach Noten. Auswendig kann sie natürlich viele Stücke, aber „schauen Sie sich mal das kirchliche Liederbuch an. Da sind über 200 Titel drinnen. Das will und kann ich mir nicht alles auswendig merken“, bestätigt sie.

Das muss sie auch nicht. Ida ist längst in der Region eine Institution. Auch von Seiten der Kirche weiß man ihr Können und ihr Engagement zu schätzen. Zahlreiche Bischöfe machten im Laufe der Zeit in Straden der beliebten Organistin ihre Aufwartung. Und das, obwohl Ida das gar nicht mag. „So im Mittelpunkt zu stehen, das ist gar nicht Meins. Deshalb bin ich froh, dass ich oben an der Orgel sitze und meine Ruhe habe“, erklärt sie. So war das auch mit dem Goldenen Ehrenzeichen des Landes Steiermark, das ihr von LH Waltraud Klasnic 2004 überreicht wurde. „Anfangs wollte ich das gar nicht annehmen, aber der Pfarrer hat mich dann überredet, es doch zu tun“, erinnert sie sich.

Das unterstreicht, wie Ida Puchleitner „tickt“. Sie ist fleißig, lernfähig, musikalisch, zuverlässig und vor allem bescheiden. Viel Rummel um ihre Person mag sie nicht, der Dienst an der Kirche und das Spielen an sich bestimmen ihr Leben. Auf der Orgel spielen will sie, solange es gesundheitlich möglich ist („I spül so laung, wia i kaun“!). Und ansonsten findet die achtfache Urgroßmutter Lebensfreude und Erfüllung im Kreis ihrer großen Familie. ❁



Fotos: Lienhardt, Puchleitner



Fotos: Lienhardt

Der Roboterhund zog nicht nur das Interesse der Kinder auf sich, sondern auch das der Ehrengäste.

Auf Tuchfühlung mit Drohnen und Robotern

Mit Unterstützung des Bundesheeres, der Stadt Feldbach (Programm „Ferienspaß“) und der lokalen Wirtschaft führte die Initiative „Technik für Kinder“ in Feldbach 16 Kinder praxisnah in die Thematik „Drohnen / Roboter“ ein.

Kinder mit modernster Technik vertraut zu machen, ist eines der Ziele, das das Projekt „Technik für Kinder“ in Feldbach anstrebt - und das Interesse war groß, als ein einwöchiger Workshop zum Thema „Drohnen und Roboter“ angeboten wurde. 16 Mädchen und Buben lernten auf dem Gelände der Kaserne Feldbach, wie man kleine Drohnen baut und letztlich auch fliegt. Zusätzlich konnten die Kinder lernen, wie man elektronische Steuerplatinen herstellt - unterstützt von Lehrern der HTL Bad Radkersburg und vom HSV-Modellflugverein Feldbach. Auch das Programmieren von Flugrouten stand auf dem Programm.

Die jungen Leute waren mit großer Begeisterung dabei und erwiesen sich als extrem lernfähig. Selbst komplizierte elektronische Zusammenhänge verstanden sie im Nu. So konnten sie am letzten Tag das Erlernte ihren Eltern, Firmenvertretern und Kasernverantwortlichen „wie im Flug“ vorführen. Das Bundesheer nutzte die Gelegenheit, die Kinder mit der 3D-Vorführung einer echten Bundesheer-Drohne und der detaillierten Erklärung ihrer Funktionen für die Thematik zu begeistern.

„Das Interesse am Thema ist riesengroß. Wir klären gerade mit den Beteiligten ab, ob wir diesen Workshop künftig regelmäßig in den Sommermonaten anbieten können“, sagte Bernhard Riess, Referent für elektronische Kampfführung und von Seiten des Bundesheeres Projektverantwortlicher. ✦

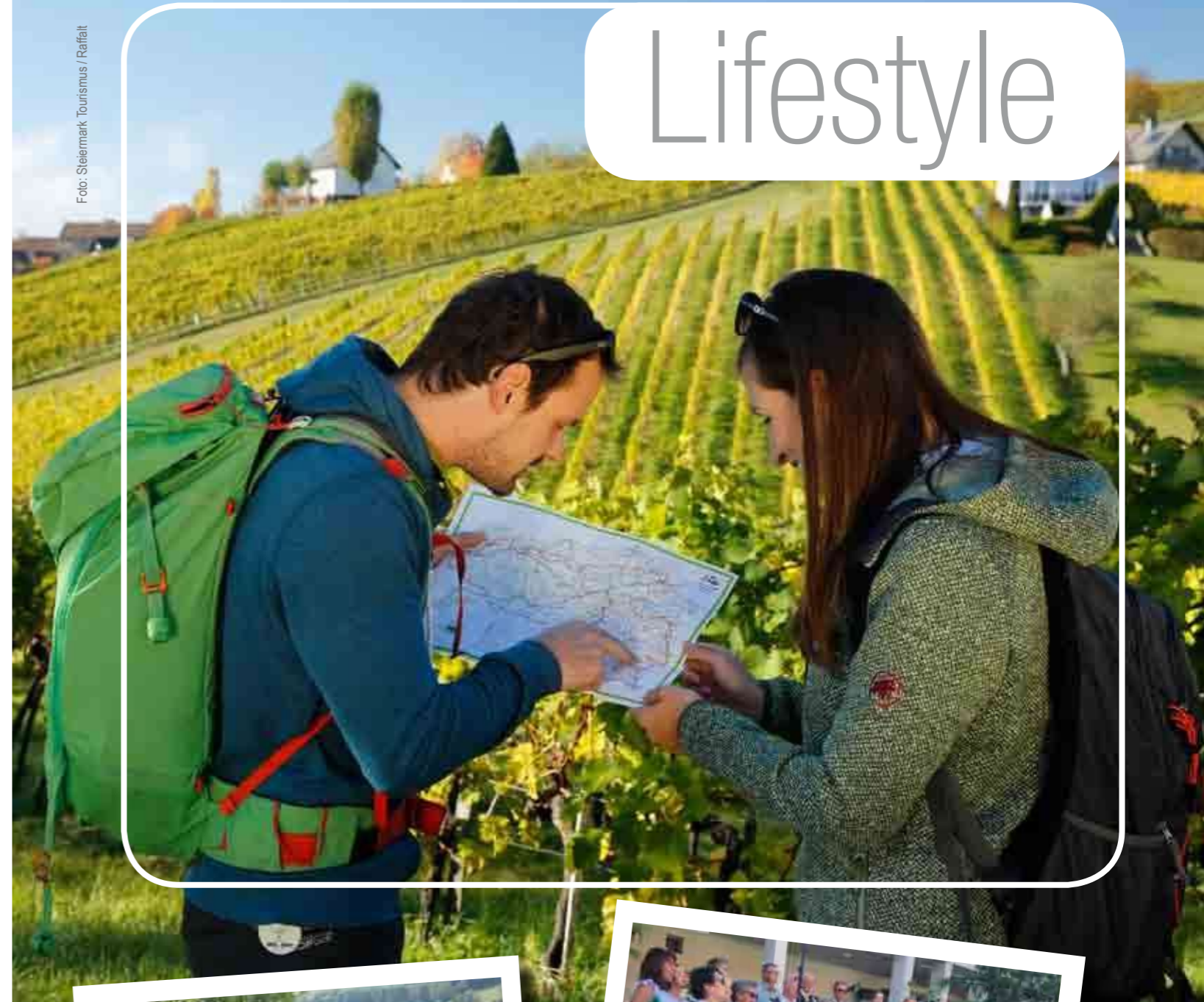


Foto: Steiermark Tourismus / Raffalt

Lifestyle



Fotos: Lienhardt, Steirisches Vulkanland

Chöre & Singkreise im Steirischen Vulkanland - Start einer neuen Workshop-Reihe

Chöre und Singkreise sind lebendige Träger der Lebenskultur im Steirischen Vulkanland. Das gemeinsame Singen verbindet Generationen, schafft Gemeinschaft und macht die Region lebens- und liebenswert. Um diese wertvolle Kultur des gemeinsamen Singens zu stärken, startet nun eine neue Workshop-Reihe für Mit-Gestalter im Chor.

Die Workshop-Reihe richtet sich an alle, die sich mit Herz und Engagement dem Chorgesang widmen - von erfahrenen Sängern bis zu Neueinsteigern. Ziel ist es, Menschen zu inspirieren, ihr Wissen zu erweitern und Impulse für eine lebendige Gestaltung von Chören und Singkreisen zu geben.

„Lebenswerte Regionen entstehen dort, wo Menschen aktiv mitgestalten. Mit dieser Workshop-Reihe schaffen wir eine



Fotos: Steirisches Vulkanland



Plattform, die Wissen und Begeisterung verbindet und direkt den Chören im Vulkanland zugute kommt“, betont Vulkanland-Obmann Josef Ober.

LEADER-Geschäftsführerin Anna Knaus-Maurer ergänzt: „Das gemeinsame Singen ist ein zentraler Bestandteil unserer Lebenskultur. Wenn Menschen zusammenkommen, um zu singen, entsteht Gemeinschaft und Zukunft. Das wollen wir mit dieser Workshop-Reihe unterstützen.“

Auch der Präsident des Chorverbandes Steiermark, Dominikus Plaschg, unterstreicht die Bedeutung des Projekts: „Unsere Chöre leben vom Engagement vieler. Mit den Workshops wollen wir ihnen Werkzeuge geben, um die Freude am Singen weiterzugeben und

neue Impulse in ihre Chorgemeinschaften zu bringen.“

Insgesamt stehen 12 Workshops mit unterschiedlichen Schwerpunkten auf dem Programm. Der erste Workshop findet bereits am 26. September 2025 statt, der letzte ist bis Jänner 2027 geplant.

Das Besondere:

- Für die Teilnahme sind keine Vorkenntnisse notwendig - vorhandene Erfahrungen können vertieft werden.
- Es können sowohl einzelne Workshops als auch die gesamte Reihe besucht werden.
- Die Teilnahme ist kostenlos, die Plätze sind jedoch auf 25 Personen begrenzt. ➔

SCAN ME



175 Jahre Stadtchor Feldbach



Vom Männergesangsverein zum gemischten Chor

Seit seiner Gründung im Jahr 1850 ist der Stadtchor Feldbach ein fester Bestandteil des kulturellen Lebens in der Region. Was damals als klassischer Männergesangsverein begann, hat sich im Laufe der Jahrzehnte mehrfach gewandelt und spiegelt bis heute die Vielfalt und Lebendigkeit der Stadt wider. Aus dem traditionsreichen Männerchor wurde im Laufe der Zeit ein gemischter Chor, der sich durch musikalische Offenheit und Gemeinschaftsgeist auszeichnet. Heute präsentiert sich der Stadtchor Feldbach als lebendiger Klangkörper, der mit Leidenschaft und Freude am gemeinsamen Singen überzeugt.



den Chor geprägt. Immer blieb jedoch die Liebe zum Gesang und zur Gemeinschaft der Kern seiner Arbeit.

Im Jubiläumsjahr 2025 feiert der Stadtchor Feldbach nun sein 175-jähriges Bestehen. Höhepunkt ist das **Jubiläumskonzert am 18. Oktober** um 19.00 Uhr im ZENTRUM Feldbach, bei dem der Chor unter der **Leitung von Suyang Ham** ein abwechslungsreiches Programm präsentieren wird. Dieses Konzert ist nicht nur Rückblick auf eine lange Tradition,

Die Entwicklung des Chores zeigt, wie sehr Musik Generationen verbindet und Wandel möglich macht. Zahlreiche Auftritte, Konzertreisen und Freundschaften mit Chören im In- und Ausland haben



Fotos: Stadtchor Feldbach

sondern auch ein freudiger Ausblick in die Zukunft. Der Stadtchor Feldbach bleibt ein lebendiges Beispiel dafür, wie Musik verbindet, bereichert und über Generationen hinweg trägt.



Wie viele andere Chöre **sucht auch der Stadtchor Feldbach Männerstimmen!**

Ein unverbindliches Reinschnuppern ist jederzeit möglich und es besteht auch die Möglichkeit, nur bei einzelnen Projekten mitzuwirken. Selbstverständlich kommen auch die gesellschaftlichen Aktivitäten nicht zu kurz.

Geprobt wird jeweils montags um 19 Uhr im Startup Center in der Franz Seinerstraße 2 in Feldbach.

ANZEIGE



Kontakt: Günter Macher
Tel. 0664 / 510 37 88

NRGkick 16A: flexible Wallbox und volle Power - jetzt auch als light Version

Die DiniTech GmbH bringt mit dem neuen NRGkick 16A eine besonders kompakte und flexible Wallbox auf den Markt. Sie ergänzt die bewährte NRGkick Serie um eine Variante für alle, die mit bis zu 11 kW Ladeleistung unterwegs oder zuhause unkompliziert laden möchten. Gleichzeitig wird die neue Ladeeinheit auch als besonders preisattraktive light Version verfügbar sein.

Der neue NRGkick 16A ist leichter, handlicher und ideal für den täglichen Einsatz – und bietet dennoch das volle Sicherheitspaket, für das NRGkick bekannt ist. Dazu zählen unter anderem Temperaturüberwachung an jedem Phasenpin, Lichtbogenschutz, automatische Abschaltung bei Gefahr und die Ladelösung ist absolut wasser- und staubdicht (IP67 & IP69). So bleibt höchste Sicherheit auch bei der kompaktesten Variante gewährleistet. Ein besonderes Highlight: NRGkick



16A light – gleiche Sicherheit, ohne NRGkick App, aber jederzeit upgradebar.

Nutzer können ihre Ladeeinheit einfach um zusätzliche Funktionen erweitern – darunter die NRGkick App, PV-optimiertes Laden, OCPP-Kommunikation, Phasenumschaltung oder die lokale API-Anbindung. So lässt sich die Ladeeinheit flexibel an wachsende Anforderungen anpassen – ganz ohne Geräteaustausch.

„NRGkick bietet für jeden die passende Ladelösung. Natürlich wie

gewohnt in bester Qualität und Made in Austria.“, so Dietmar Niederl, GF DiniTech GmbH. Ladeleistung, Kabellänge, Smarte Funktionen und Steckeraufsätze können individuell konfiguriert werden. Das patentierte Steckeraufsatzsystem ermöglicht das sichere Laden an jeder gängigen Stromquelle – von Schuko über CEE bis hin zu öffentlichen Ladestationen (Typ 2).

Dank der NRGkick App lassen sich Ladevorgänge smart steuern: mit Zeitplanung, Ladelimits und detaillierten Ladeberichten (per PDF oder CSV).

Hergestellt in Österreich ist NRGkick aus dem Hause DiniTech GmbH die mobile Ladeeinheit schlecht hin. Mit NRGkick kann jedes Elektrofahrzeug an jeder beliebigen Steckdose schnellstmöglich laden – ohne lange Planung und teure Installation sorgt NRGkick für bis zu 22 kW AC Ladeleistung. Die Ladung ist dank des patentierten Sicherheits-Steckeraufsatzsystems an jeder Steckdose möglich. ⚡

Foto: DiniTech



Fotos: Top-Zentrum Feldbach

Jubiläum und neue Beleuchtung im TOP-Zentrum Feldbach

In Zusammenarbeit mit der Firma Led 4 Living aus Gleisdorf wurden die Werberklamen und die Lichter in den Geschäften auf LED umgerüstet. Es handelt sich um das zweite gemeinsame Projekt, nach Umrüstung der Außenbeleuchtung anlässlich des 30-jährigen Bestehens im Jahr 2019. Ab sofort ist das TOP-Zentrum Feldbach energieeffizient beleuchtet - eine Investition in Umweltfreundlichkeit und Kostenersparnis.

Wettkampfsport eingestiegen. Wir bieten für alle Altersgruppen (Jugendliche und Erwachsene) Boxtraining im Bereich Leistungssport und Breitensport an.

Ein weiteres Ziel ist es, Boxveranstaltungen (Vereinsturniere, Steirische Meis-

terschaften, Österreichische Meisterschaften und Wettbewerbe mit Preisgeldausschüttung) nach Feldbach zu holen und das olympische Boxen zu fördern.

Außerdem sind wir Mitglied im Österreichischen Boxverband (ÖBV) und ebenso im Steirischen Boxverband (StBV).

Zehn Jahre AR Sportsworld: Kampfsport, Kampfkunst, Selbstverteidigung und soziale Verantwortung im Fokus

Die AR Sportsworld in Feldbach feiert heuer ihr zehnjähriges Bestehen. Seit der Eröffnung des Studios am 21. September 2014 im TOP-Zentrum Feldbach hat sich das Unternehmen zu einem regionalen Zentrum für Kampfkunst, Kampfsport und Selbstverteidigung entwickelt.

Unter der Mitwirkung von Barbara Glanz, damals Geschäftsführerin des TOP-Zentrums, wurden gezielt Räume für Projekte zur Förderung von Bewegung und Sicherheit im Jugendbereich bereitgestellt. Seit 2017 leitet **Johann Glanz** das TOP-Zentrum Feldbach. Mit großem Interesse an Kinder- und Jugendförderung in Feldbach führt er die gegenseitige Partnerschaft weiter.

Box Club Feldbach: Vereinsgründung April 2024
Im April 2024 haben wir den **Box Club Feldbach** gegründet und sind in den



Feldbachs Bürgermeister Josef Ober übergab an Andreas Antensteiner und Herbert Rudorfer von AR Sportsworld eine Ehrenurkunde.

ANZEIGE



Ihr gaudium für Zuhause

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

gaudium abonnieren

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

Für jährlich 30 Euro das gaudium abonnieren!

So wird's gemacht

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



Foto: Unterwiesing

Präsident Thomas Tatschl bei der Scheckübergabe an Christine Nüssel von der Stiftung „Kindertraum“.

Charity-Golfturnier des Rotary Clubs Bad Radkersburg zugunsten der Stiftung „Kindertraum“

Auf der Golfanlage Traminergolf Klöch fand das traditionelle Charity-Golfturnier des Rotary Clubs Bad Radkersburg zugunsten der Stiftung Kindertraum zum zwölften Mal statt. Diese erfüllt Herzenswünsche von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen oder schweren Krankheiten.

Dank der Unterstützung zahlreicher Sponsoren, Gönner und Golfer konnte ein Scheck in Höhe von 14.620 Euro an die Stiftung Kindertraum überreicht werden, womit im heurigen Jahr für „Tymofii“ - ein Bewegungstrainer für die Beinmuskulatur - für Kevin und Elisa eine tiergestützte

Therapie finanziert wird. Der Rotary Club Bad Radkersburg hat in den letzten Jahren mehr als 150.000 Euro zugunsten hilfsbedürftiger Kinder an die Stiftung Kindertraum gespendet.

Bei den 130 Teilnehmern stand bei heißen Temperaturen und ausgezeichneten Platzbedingungen nicht das Score, sondern der Charitzweck im Vordergrund. Dabei kam aber auch die Kulinarik nicht zu kurz.

Bei den Damen siegte in der Bruttowertung Ingrid Sammt. Brutto-Herren gewann Stephan Hochleitner mit einer Par-Runde!

Der Rotary Club Bad Radkersburg unterstützt seit über 25 Jahren in der Region Bad Radkersburg, aber auch über die Region und Grenzen hinaus nationale und auch internationale Projekte, da Rotary keine „Grenzen“ kennt.

„Wir wollen mit unserem Tun Menschen helfen, unterstützen und Hoffnung geben“, sagt Rotary-Präsident Thomas Tatschl.

Für den guten Zweck haben Abfahrts-Olympiasieger Leonhard Stock, Top-Winzer Walter Frauwallner, Immobilienprofi Gerald Gollenz, SAKO-Stahl-Boss Franz Saringer u.v.m. abgeschlagen.



Energiewende jetzt!

Bis 30. September einreichen!
www.sfg.at/batterieforchung

Wir sind der Batterie-Standort Steiermark.

- 3 Millionen Euro Forschungsförderung!
- Kooperationsprojekte steirischer Forschungseinrichtungen und Unternehmen
- Batterie-Management, Recycling, Second Life und Produktion
- bis zu 600.000 Förderung pro Projekt



Bezahlte Anzeige



Foto: Thomaser

10. Thermen- & Vulkanland Golftage

Drei Tage Golfvergnügen, drei Tage feinste Kulinarik - in Bad Waltersdorf gingen kürzlich die 10. Thermen- & Vulkanland Golftage zu Ende. Gespielt wurde auf den Plätzen des Thermengolfclubs Fürstenfeld-Loipersdorf, GC Traminergolf Klöch und GC Bad Waltersdorf. Insgesamt waren 120 Golfer (ausgebucht) am Start.

Turnierdirektor Peter Weninger durfte nach drei sportlich-spannenden Tagen und toller Golf-Performance seiner Gattin Sabine zum Brutto-Sieg bei den Damen gratulieren.

Sie setzte sich am Ende in einem spannenden Duell mit ihrer Klubkollegin Daniela Fiedler (beide GC Bad Waltersdorf) um einen einzigen Schlag durch. Dritte

wurde Karin Nauta (Grazer Golfclub Thalersee).

Bei den Herren war Hannes Herold vom GC Traminergolf Klöch eine Klasse für sich. Er gewann mit 99 Bruttopunkten souverän vor Erwin Neumeister (GC Murstätten) und Peter Weninger (GC Bad Waltersdorf), die mit 87 Punkten ex aequo Rang zwei belegt haben.

Bundesministerium Inneres

FÜR IHRE SICHERHEIT ZIVILSCHUTZ-PROBEALARM

in ganz Österreich am Samstag, 4. Oktober 2025, zwischen 12:00 und 12:45 Uhr

Mit mehr als 8.000 Sirenen kann die Bevölkerung im Katastrophenfall gewarnt und alarmiert werden. Um Sie mit diesen Signalen vertraut zu machen und gleichzeitig die Funktion und Reichweite der Sirenen zu testen, wird einmal jährlich von der Bundeswarentrale im Bundesministerium für Inneres mit den Ämtern der Landesregierungen ein österreichweiter Zivilschutz-Probearm durchgeführt.

DIE BEDEUTUNG DER SIRENENSIGNALE:

- SIRENENPROBE:** 15 sec.
- WARNUNG:** 3 min. gleichbleibender Dauerton. **Herannahende Gefahr!** Radio oder Fernseher (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) einschalten, Verhaltensmaßnahmen beachten. Am Samstag, 4. Oktober nur Probearm!
- ALARM:** 1 min. auf- und abschwellender Heulton. **Gefahr!** Schützende Bereiche bzw. Räumlichkeiten aufsuchen, über Radio oder Fernsehen (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) durchgegebene Verhaltensmaßnahmen befolgen. Am Samstag, 4. Oktober nur Probearm!
- ENTWARNUNG:** 1 min. gleichbleibender Dauerton. **Ende der Gefahr.** Weitere Hinweise über Radio oder Fernsehen (ORF) bzw. Internet (www.orf.at) beachten. Am Samstag, 4. Oktober nur Probearm!

Begleitend zur Sirenenprobe wird auch das digitale Warnsystem **AT-Alert** bundesweit ausgesendet. Nähere Informationen finden Sie unter www.at-alert.at.

www.zivilschutz.steiermark.at

Freiwillige Feuerwehr Priebling
8481 St. Veit/S

22. Herbstgaudi Priebling

„immer was Neues“

Sonntag, 28.09.2025
ab 9³⁰ Uhr

Musik: **DALVIJES + 233**

und viele weitere **Überraschungen**

KOL kol-technik.com

Berufsorientierung trifft Blasmusik

Die Kampagne „Pünktlich zur Probe kommen“ begeistert junge Musiker in der Südoststeiermark.

Meinjob Südoststeiermark verfolgt das Ziel, regionale Arbeitsplätze sichtbar zu machen und jungen Menschen berufliche Chancen direkt vor ihrer Haustür aufzuzeigen. Sie bietet eine Plattform, auf der Unternehmen aus der Region ihren Betrieb und Jobangebote präsentieren und gleichzeitig ein Bewusstsein für die Vorteile eines Arbeitsplatzes in der eigenen Umgebung schaffen. Weniger Pendelzeit, mehr Freizeit, bessere Vereinbarkeit von Familie, Hobby und Beruf – das sind nur einige der Aspekte, die durch die Initiative gefördert werden.

Gerade für engagierte Musiker bietet ein Job in der Region einen unschätzbaren Vorteil: Wer in der Nähe arbeitet, kann nach Feierabend rechtzeitig zur Musikprobe sowie Auftritten erscheinen – ganz ohne lange Anfahrtswege oder Zeitdruck. Die Kampagne „Pünktlich zur Probe kommen“ greift diesen Gedanken auf und zeigt, wie Beruf und Leidenschaft harmonisch miteinander vereinbar sind.

Auch im Jahr 2025 wurde das Blasmusikcamp in Bad Gleichenberg zum Rahmen für einen besonderen Berufsorientierungstag, der junge Menschen auf kreative Weise für ihre berufliche Zukunft begeisterte. Unter dem Motto „Pünktlich zur Probe kommen“ entwickelte sich in enger Zusammenarbeit mit dem Blasmusikverband Feldbach ein innovatives Format, das musikalisches Engagement mit praxisnahen Einblicken in die regionale Arbeitswelt verbindet.

Über 70 Kinder und Jugendliche nahmen am Bezirksjugendcamp teil und erhielten die Möglichkeit, regionale Betriebe hautnah kennenzulernen. Besonders eindrucksvoll waren die Besuche bei der Pflieger Bau GmbH in Halbnrain sowie beim Autohaus Marina KG in Bad Gleichenberg. Dort konnten die Teilnehmer nicht nur hinter die Kulissen blicken, sondern auch selbst aktiv werden und erste berufliche Erfahrungen sammeln.

„Wie bereits in den vergangenen Jahren setzen wir von *meinjob Südoststeiermark* auch heuer mit voller Überzeugung auf die Förderung junger Talente. Unser Ziel ist es, Jugendlichen Perspektiven zu eröffnen, ihre individuellen Stärken zu fördern und die Verbindung zwischen Freizeitinteressen und beruflichen Möglichkeiten greifbar zu machen. Der Berufsorientierungstag im Rahmen des Blasmusikcamps hat erneut gezeigt, wie kraftvoll die Kombination aus Musik, Gemeinschaft und praxisnaher Berufsorientierung sein kann. Solche

kreativen Kooperationen zwischen Kultur, Wirtschaft und Bildung setzen nachhaltige Impulse für die Zukunft unserer Jugend. Besonders stolz sind wir darauf, dass mittlerweile über 100 Betriebe aus der Region aktiv auf unserer Plattform mitwirken und gemeinsam dazu beitragen, jungen Menschen echte Chancen zu bieten!“, so Obmann Manfred Walter.

Informationen zu engagierten Arbeitgeberbetrieben und Jobmöglichkeiten in der Südoststeiermark finden sich auf www.meinjob-suedoststeiermark.at



Autohaus Marina



Pflieger Bau



Blasmusikcamp

Fotos: WKO, Brucker


goldmann

TRACHTENMODE MIT STIL.

Gnas | Feldbach

www.goldmann-mode.at

Mein Job in der Region heißt:

Pünktlich zur Probe kommen




www.suedoststeiermark.at



ANZEIGE

Mit Tradition in die Zukunft - die neuen Audi-Modelle

Das Gefühl war fast wieder wie im Jahr 1995. Damals kam man in einen kleinen Raum bei der Internationalen Automobilausstellung in Frankfurt und dachte sich: Das ist interessant?! War man damals an die langen Sportwagen Audi Avus und Quattro Spyder gewöhnt, stand da auf einmal dieser knuffige, kompakte Sportwagen, der Audi TT. Fast 30 Jahre später wird in Mailand das Concept C präsentiert und man denkt sich wieder: Interessant!

Ist man mittlerweile bei Elektrofahrzeugen die durch den Wind glatte Form gewöhnt, reckt sich beim TT-Nachfolger ein aufrechter Grill in den Wind. Er erinnert an die Auto-Union-Rennwagen der 1930er Jahre, die mit 16 Zylindern über 400 PS und über 400 km/h Weltrekorde aufstellten.



Der Rücken gleicht auch den Sportcoupés jener Zeit. Es gibt wieder Kanten, die vor ein paar Jahren jeden Fertigungstechniker zur Verzweiflung gebracht hätten. Große Räder unterstreichen den bulligen Auftritt.

Doch nicht nur bei den zukünftigen Modellen gibt Audi Gas. Fast die gesamte Modellpalette wurde überarbeitet, der neue Audi A5 ist sportlich gewachsen, der A6 e-tron bringt Rekorde bei der Reichweite, der neue Q5 bringt eine neue Hybridvariante mit und der neue Q3 wächst über sich hinaus. Mit den



neuen Modellen zeigt die Marke, wie Vergangenheit und Zukunft in Einklang gebracht werden können.

Einerseits knüpfen die Designer an die klare Formsprache an, die Audi schon in den 1980er-Jahren mit dem legendären Audi Quattro weltberühmt machte. Andererseits setzen die aktuellen Fahrzeuge konsequent auf Elektrifizierung, Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Besonders im Fokus stehen die jüngst vorgestellten Elektro-SUVs und Limousinen, die nicht nur mit hoher Reichweite und modernster Batterietechnologie überzeugen, sondern auch mit einem Interieur, das auf Nachhaltigkeit setzt - von recycelten Materialien bis hin zu CO₂-neutraler Fertigung. Gleichzeitig beweisen leistungsstarke S- und RS-Modelle, dass die Marke ihre sportliche DNA nicht verloren hat.



Fotos: Audi



Audi Q5 - das SUV-Aushängeschild

Der Audi Q5 der dritten Generation, vorgestellt im Herbst 2024, ist ein vielseitiger Allrounder mit sportlichem Charakter. Er ist der Inbegriff des Mittelklasse-SUVs. Dieser zeichnet sich durch hohe Leistungsfähigkeit sowie einer Symbiose aus Sportlichkeit und Alltagstauglichkeit aus.

Modernes und zeitgemäßes Design machen den Audi Q5 SUV auch stets zum Blickfang. Das klare Design mit vereinfachter Formensprache bringt die perfekten Proportionen aufs Schönste zur Geltung. So wirkt der Audi Q5 SUV dynamischer und kraftvoller. Faszinierendes Lichtdesign mit einer neuen Generation digitaler OLED-Heckleuchten, umfang-

reiche Fahrerassistenzsysteme und neue Metallic-Lackierungen unterstreichen den Premium-Anspruch.

Das Modell setzt auf eine verbesserte Hybridisierung durch ein 48-Volt-Mild-Hybrid-System (MHEV plus) mit einem Riemenstartergenerator (RSG) und einem Triebstranggenerator (TSG), das Rekuperation und elektrische Unterstützung für den Fahrbetrieb ermöglicht.

Der TSG kreiert so elektrische Fahranteile und unterstützt den Verbrennungsmotor, während der elektrisch angetriebene Klimaanlagenkompressor auch bei ausgeschaltetem Motor für Komfort sorgt. Der Innenraum ist klar gestaltet und wird durch eine Kombination



Fotos: Lienhardt

aus Kontur- und Ambientebeleuchtung hervorgehoben, was eine ansprechende Atmosphäre schafft.

Den neuen Q5 gibt's in der TFSI-Benzinvariante ab 60.450 Euro, der Q5 e-hybrid quattro steht mit 64.550 Euro in der Preisliste. Probefahrten sind bei VW-Audi Trummer in Gniebing jederzeit gegen Voranmeldung möglich.



Der neue Audi Q3 Strahlt vor Persönlichkeit



Jetzt bestellbar

Trummer

Wir bewegen Menschen.

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



Günter Kleinschuster
Telefon +43 664/80233632

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,3-7,8 l/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert: 137-189 g/km. Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen bei Spannweiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto. Stand 06/2025.



Ein Kompliment an die Straße.

Der neue Audi Q5.



Jetzt bei uns Probe fahren.

Trummer

Wir bewegen Menschen.

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



Georg Gregorc
Telefon +43 664/88640749

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,0-8,5 l/100 km. CO₂-Emissionen kombiniert: 150-194 g/km. Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen bei Spannweiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto. Stand 04/2025.



Reisebericht von Guido Lienhardt



Steiermark trifft Japan: Technologie, Forschung

Tokio

Zum Auftakt lag der Fokus auf Markteinblicken und interkulturellem Know-how. Bei einem ersten Austausch in der historischen Togo-Kinenkan (eine Hochzeitslocation) vermittelten Experten wie Martin Schulz (Fujitsu), Parissa Haghirian und Akiteru Maruta fundierte Analysen zur wirtschaftlichen Lage, zu kulturellen Besonderheiten des japanischen Geschäftsalltags sowie einen Überblick zum Thema Wasserstoff in Japan.

Es folgte ein ausführliches Gespräch mit Botschafter Michael Rendi in der Österreichischen Botschaft Tokio – mit Fokus auf aktuelle Rahmenbedingungen, strategische Chancen der Zusammenarbeit zwischen Japan und der Steiermark und ein erstes positives Resümée zum Österreich-Auftritt auf der Weltausstellung.

Tsukuba

In Tsukuba - Japans führendem Zentrum für Forschung und Entwicklung - standen Präsentationen von anerkannten Wissenschaftlern am Programm. Weiteres Highlight war der Besuch der Raumfahrtagentur JAXA.

Tokio

An der Universität Tokio tauschte sich die Delegation mit Prof. Kenji Aoki zu innovativen Einsatzmöglichkeiten von Holz in Bau, Mobilität, Energie und Kreislaufwirtschaft aus. Besonderes Interesse zeigte Professor Aoki am steirischen Wood Vision Lab, das von Landesrat Willibald Ehrenhöfer präsentiert wurde.

Auch das technische Zentrum von TDK in Yawata ermöglichte der Delegation einen Einblick ins Unternehmen. Im Fokus standen hochrelevante Zukunftsthemen wie Sensorik, Leistungselektronik, Energiespeicherung und intelligente Bauelemente für industrielle Anwendungen. Gerade hier ergeben sich wertvolle Anknüpfungspunkte für steirische Unternehmen – sei es in der Entwicklung piezobasierter Aktuatoren, keramischer Energiespeicher oder innovativer Schutzbauelemente, wie sie auch im TDK-Werk in Deutschlandsberg gefertigt werden. TDK, den meisten wahrscheinlich noch für Audio- und Videokassetten bekannt, ist heute ein globaler Innovationsträger mit über 250 Standorten weltweit und einer bemerkenswerten Breite an Anwendungen – von der Automobiltechnik über industrielle Energie bis hin zu smarten Sensorlösungen.

Wirtschaftsreise mit Fokus auf & internationale Kooperation

Kobe - Kyoto

Kobe präsentierte sich als internationale Innovationsdrehscheibe mit starker Wirtschaftsstrategie und Fokus auf Zukunftsbranchen. In der City Hall tauschte sich die steirische Delegation mit Bgm. Kizō Hisamoto zu Standortpolitik, Investitionsmodellen und Clusterentwicklung in Biotech, Luft- und Raumfahrt sowie Green Tech aus. Die Steiermark stellte ihre F&E-Kompetenz und Exportkraft als Kooperationsangebot in den Raum.

Ein Besuch im RIKEN Center for Computational Science – Heimat des Supercomputers Fugaku – eröffnete Anknüpfungspunkte für steirische Institutionen im Bereich Simulation, Big Data und KI.

Im Anschluss führte das Programm mit dem Superschnellzug Shinkansen (über 300 km/h) weiter nach Kyoto – mit einem inspirierenden Einblick in eine steirisch-japanische Erfolgsgeschichte: Was 2012 mit einer Backpartnerschaft bei der Österreich-Woche in Tokio begann, entwickelte sich zur florierenden Hofbäckerei Tokyo – gegründet von Robert Edegger und dem japanischen Bäckermeister Nozawa Takahiko. Heute begeistert die Bäckerei (inzwischen nach Kyoto gesiedelt) mit fein abgestimmten Klassikern wie Vanillekipferl und Guglhupf – und beweist, wie regionale Handwerkskunst, kulturelle Offenheit und persönliche Beziehungen neue Märkte erobern können.

Osaka

Mit dem Projekt „Paravent History(s)“ setzte die Steiermark im Österreich-Pavillon ein kraftvolles Zeichen für kulturellen Dialog, regionale Identität und internationale Kooperation. Inspiriert vom historischen Ōsaka-Paravent aus dem 17. Jahrhundert, der im Schloss Eggenberg in Graz zu bewundern ist, entstanden zwei außergewöhnliche Werke: Der

„Steiermark Paravent“ von Tom Lohner wurde als Symbol kultureller Verbundenheit an den Vizepräsidenten der Osaka University of Arts übergeben. Der „Pixel Paravent“ von studio ASYNCHROME bringt zusätzlich historische Bildwelten in eine digitale, interaktive Dimension. Vizehonorargeneralkonsul Kosokabe würdigte diesen künstlerischen Brückenschlag mit einem symbolischen Kanpai.

Zum Abschluss der Delegationsreise rückten internationale Zukunftsthemen nochmals in den Mittelpunkt. Bei geführten Touren durch die Pavillons von Kuwait, Indien, Italien und Portugal standen Energiewende, Digitalisierung, Stadtentwicklung und Circular Economy im Fokus. Der direkte Austausch mit internationalen Ansprechpartnern zeigte klare Anknüpfungspunkte für steirische Unternehmen.

Auch die österreichische Technologiekompetenz war auf der EXPO prominent vertreten: Hempstatic mit nachhaltigem Schallschutz im EU-Pavillon, Lichtmacher GmbH mit immersiver Medientechnik für den USA-Auftritt und Mühlböck Holz Trocknungsanlagen im weltweit größten Holzbauwerk.

Die Reise der Wirtschaftsdelegation in Japan war weit mehr als ein Besuch der EXPO 2025 – sie war ein strategischer Dialog mit einem Land, das Zukunft lebt: technologisch, gesellschaftlich und wirtschaftlich. (Textquelle: ICS Steiermark)



Fotos: Lienhardt

rohani.at
teppiche
schloss kornberg

Mi-So 10-18 Uhr
(noch bis 12. Oktober 2025)

