

gaudium

www.gaudium-magazin.at

Ausgabe 38

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Herbst 2023

Krusdorfer Weidegeflügel von Familie Hütter



Mit bestem Geflügelfleisch zum Landessieg

Die Familie Hütter aus Krusdorf kürte sich ob der hohen Qualität ihrer Produkte bei der Spezialitätenprämierung 2023 der Landwirtschaftskammer mit dem Weide-Enten-Filet zum Landessieger.

(mehr auf Seite 11)

4,80 €



rohani.at
teppiche
schloss kornberg

Herbst-Aktion

-20 % auf alle Teppiche

-30 % bis -70 % auf 500 Restbestände



Endlich scheint in die Causa „Feinstaub-100er“ Bewegung zu kommen. Seit Jahren wird diese Maßnahme, die sich mittlerweile nachgewiesenermaßen als weiterer „Öko-Schmäh“ herausgestellt hat, von Autofahrern, aber auch Experten, die nicht dem grünen Staatsachtel dieses Landes angehören, heftig kritisiert.

Wer in der Steiermark von Spielfeld kommend in Richtung Wien unterwegs ist, darf, wenn der IG-L 100er eingeschaltet ist, bis Sinabelkirchen nur 100 km/h fahren. Und das, obwohl man mit einem gültigen Autobahnpickerl, für das man Jahr für Jahr immer mehr hinblättern muss, grundsätzlich die Berechtigung hätte, 130 km/h zu fahren.

Aber nein, da hat sich die Politik wieder ein Körbergeld zum Budgetloch stopfen einfallen lassen, denn die „Melkkuh Autofahrer“ wird schon blechen, wie sie das - wenn auch zähneknirschend - immer tut.

Nun wissen wir alle, dass wir, wenn wir uns genau an diese 100 km/h halten, nur eines sind: ein Verkehrshindernis. Vor allem Fahrzeuge mit ausländischen Kennzeichen zwischen an einem vorbei, als ob man stehen würde. Da fragt man sich: Warum machen die das? Ganz einfach, weil sie niemand dafür bestraft, so wie die braven und auch gefügigen Herr und Frau Österreicher.

Oder ein anderes Beispiel: Ich fahre bei strömendem Regen in Leibnitz in Richtung Graz auf die Autobahn auf - und was leuchtet mir als erstes entgegen? Der IG-L 100er. Wie bitte können bei Regen Feinstaubwerte überschritten werden oder überhaupt entstehen? Antwort der sogenannten „Umweltexperten“: Ja, da beziehen wir uns auf die



Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Stickstoffwerte... haha, wer's glaubt! Ansonsten ist die Grundlage für das Einschalten des IG-L 100er nämlich meist nicht ein hoher Feinstaub- oder Stickstoffwert, sondern einfach nur die Uhrzeit.

Kontrollieren Sie das mal selbst. Pünktlich zu jeder halben Stunde wird eingeschaltet und von 6 bis 9 und 16 bis 19 Uhr sowieso immer. Und obwohl immer mehr E-Autos und Fahrzeuge mit modernsten Abgas-Filteranlagen unterwegs sind und so die „bösen Werte“ kontinuierlich nach unten gehen, hält man zumindest in der Steiermark noch an dieser „Abzocke-Masche“ fest. Das Bundesland Salzburg zeigt, das es auch anders geht, wenn man sich an die Tatsachen hält. Dort ist der IG-L 100er auf der Tauernautobahn bald Geschichte.

Und noch ein Gedanke zur IG-L Verordnung - das zentrale Gesetz zur Luftreinhaltung und zum Immissionsschutz in Österreich. Diese Zone mit angeblich soooo schlechter bzw. verdreckter Luft gilt in der Steiermark von nördlich von Graz bis nach Leibnitz und südöstlich sogar bis Bad Radkersburg. Das bedeutet, dass wir in allen Thermenorten eine „Sch...Luft“ haben und dorthin sogar noch Gäste einladen? Die haben keine Ahnung, wohin sie da reisen. Auch der Kurort Bad Gleichenberg fällt in diese Zone mit rein, nur hängt das niemand an die große Glocke.

Man sieht also, sowohl die Verordnung wie auch die Umsetzung sind ein an den Haaren herbeigezogenes Konstrukt, das nur einen Nutzen hat: nicht den Umweltschutz, sondern das Abkassieren bei den „lieben Untertanen“, die alles einfach so hinnehmen.

Inhalt

40



22



11



KULINARIK

- 08 **Die Ernte gibt die Speisen vor**
Neben Schwammerl & Kürbis dominiert Wild die Speisekarte.
- 12 **Riedenwein vom Leitgeb**
Das Weingut Leitgeb lädt zur Riedenweinpräsentation.
- 14 **Aus Schauraum wurde TAUraum**
Die Tieschener TAU-Winzer machen auf sich aufmerksam.
- 14 **Ein Hauch Italien in Feldbach**
Das Trendlokal „Rescheria“ vermittelt italienisches Ambiente.
- 15 **Die „Obstveredler des Jahres“**
Jennifer & Gottfried Trummer sind „Saftproduzenten 2023“.



HANDWERK

- 18 **Reparieren statt neu kaufen**
Polsterer Johann Weixler-Suppan übt seltenes Handwerk aus.
- 22 **Neues Leben an der Autobahn**
Zwei Fotografen dokumentieren Wildtierzuwachs an der S7.



TOURISMUS

- 24 **Genussherbst in Bad Radkersburg**
Wasserwelten der Parktherme laden zum Entspannen ein.
- 32 **Kultur- und Einkaufsstadt**
Fürstenfeld bietet seinen Gästen jede Menge Kunst & Kulinarik.



MENSCHEN

- 36 **Mit den Aller kleinsten „reden“**
Karin Walter versteht Babies mittels „Babyzeichensprache“.
- 42 **Mit dem Rad in den hohen Norden**
Matthäus Trummer radelte 2.000 km durch Schweden.



LIFESTYLE

- 48 **Ein klassischer Pickup von VW**
Mit dem Amorak decken die Wolfsburger eine Nische ab.
- 50 **Paar züchtet Amstaff-Hunde**
Prächtige American Staffordshire Terrier aus St. Stefan/R.





13



34

Fotos: Lienhardt, Geiger, Bauernstadt, Gucher, Pute Hüter, Parktherme Bad Radkersburg R/PIX



38



44



Ihr
gaudium
für Zuhause

Für
jährlich
30 Euro das
gaudium
abonnieren!

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

gaudium abonnieren

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

So wird's gemacht

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



46



Zehn Jahre Vulkanlandschwein

Ende Juni wurde beim Fleischhof Raabtal in Berndorf ein besonderes Jubiläum gefeiert: Das zehnjährige Bestehen des steirischen Vulkanlandschweins.

Ende Juni wurde beim Fleischhof Raabtal in Berndorf ein besonderes Jubiläum gefeiert: Das zehnjährige Bestehen der Marke „Steirisches Vulkanlandschwein“.

Die festliche Veranstaltung begann mit Ansprachen, bei der die Bedeutung und die Erfolge des steirischen Vulkanlandschweins erörtert wurden. Nach den Festreden wurden die geladenen Gäste mit einer Vielzahl köstlicher Spezialitäten vom Steirischen Vulkanlandschwein verwöhnt. Im Anschluss gab es die Gelegenheit, an Führungen durch den Fleischhof Raabtal teilzunehmen. Dabei konnte man einen Einblick in die Produktionsprozesse bekommen.

Das Jubiläumsevent war eine wunderbare Gelegenheit für Landwirte, Lieferanten, Kunden und Partner, sich zu



vernetzen, ihr Wissen auszutauschen und gemeinsam die Erfolgsgeschichte des steirischen Vulkanlandschweins fortzuschreiben.

Die Vision im Jahr 2013 war es, das Steirische Vulkanlandschwein als Nr. 1 Schweinefleischmarke in Österreich zu positionieren. Dieses Bild verfolgt der Fleischhof Raabtal als „Fleischkompetenzzentrum“ nunmehr ein Jahrzehnt mit großer Hingabe. Viel ist geschafft und viele Potenzi-



Fotos: Schleich

ale sind noch zu heben. In punkto Nachhaltigkeit zählt das Vulkanlandschwein als über 200 Betriebe umfassende Produzentengemeinschaft schon zu den Top-Herkunftsmarken des Landes. ➔

Steiermärkische
SPARKASSE

**Schneller als
Ihr Schatten ...**

Jetzt einfach und schnell bezahlen mit Karte, Smartphone oder Smartwatch.

steiermaerkische.at

Kulinarik



Fotos: Purkarthofer, Lienhardt, Bauernstadt / linszabphotography, Schleich



Beliebte Herbstgerichte

Kürbis, Schwammerl, Äpfel uvm. - wenn sich die Blätter verfärben und die Landschaft sich in leuchtende Farben von Gelb über Orange bis zu sattem Rot verwandelt, ist der Herbst eingezogen. Spätestens dann schlägt das Feinschmecker-Herz höher. Rechtzeitig bringt der Herbst uns zum Stärken unserer Abwehrkräfte die köstlichsten Nahrungsmittel, die uns dabei helfen sollen, uns für den kalten Winter zu wappnen.

Apfelstrudel

Zutaten:

- 200 g glattes Mehl
- 30 g Öl
- 2 g Salz
- 0,1 l lauwarmes Wasser
- Öl zum Bestreichen
- Mehl zum Bestreuen

Apfelfülle:

- 1 kg geschälte, entkernte Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Zimt, 2 EL Rum
- 120 g Kristallzucker
- 60 g Rosinen (in Rum eingelegt)
- 100 g Butter
- 120 g Semmelbrösel
- 80 g flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Grube formen. Öl, Salz und nach und nach Wasser in die Grube leeren, mit einer Gabel vermischen. Anschließend mit der

Hand zu einem glatten, seidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und zudecken. Eine halbe Stunde rasten lassen.

Strudeltuch ausbreiten, mit Mehl gleichmäßig bestauben, Teig in der Mitte auflegen, mit Mehl bestauben, gleichmäßig und großflächig ausrollen. Teig mit Öl bestreichen. Mit überhängendem Tuch locker bedecken und ca. fünf Minuten rasten lassen.

Handrücken mit Mehl bestauben, Teig mit beiden Händen hauchdünn in alle Richtungen ziehen, wenn möglich über die Tischkante, und fixieren. Zwei Drittel des Teiges mit Fülle belegen, bzw. mit Masse bestreichen. Restlichen Teig mit flüssiger Butter beträufeln, dicke Ränder abschneiden. Durch Anheben des Strudeltuches an der

belegten Seite straff einrollen, Enden verschließen (abdrehen). Strudel auf ein gebuttertes Backblech (Form) heben und backen.

Äpfel schälen, entkernen, in acht Spalten teilen, dünnblättrig schneiden und mit Zitronensaft, Zimt, Rum, Kristallzucker und Rosinen vermengen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Semmelbrösel begeben und unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel bei mäßiger Hitze goldbraun rösten. Strudeltuch vorbereiten, mit Mehl bestauben. Strudel ausziehen, mit Butter bepinseln und mit den gerösteten Bröseln bestreuen. Apfel-

fülle gleichmäßig darauf verteilen, etwas andrücken. Strudel einrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Bei ca. 190 °C etwa 40 Minuten backen.



Eierschwammerlsoße

mit Semmelknödel

Zutaten:

- 1 EL Rapsöl oder Butterschmalz
- 1 große Zwiebel
- 1 kg Eierschwammerl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Weizenmehl
- 0,5 l Gemüsesuppe
- 125 g Sauerrahm
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer



Fotos: Lienherat

Serviettenknödel / Semmelrolle oder -knödel

- 120 g Semmelwürfel (oder 3 Semmeln)
- 2 Eier
- ca. ¼ l Milch
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel
- Salz
- Petersilie
- ev. Mehl

Zubereitung:

Für die Schwammerlsoße Zwiebel schälen, fein schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel im Fett goldgelb anrösten. Die Eierschwammerl dazugeben, anbraten und im dadurch entstandenen Sud ca. zehn Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Mit Mehl stauben, durchrühren und mit Suppe aufgießen, fein gehackten Knoblauch zugeben und sämig kochen. Falls die Soße nicht sämig genug ist, Wasser mit etwas Mehl- oder Maizena verrühren und einkochen. Zum Schluss Sauerrahm, der mit etwas Wasser glattgerührt wird, einrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knödel/Rolle Eier, Milch und Salz verschlagen. Zwiebeln sehr fein

schneiden, in heißer Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiernorm, Zwiebeln und Petersilie gut vermengen und eine Stunde rasten lassen.

Semmelknödel:

Aus der Semmelmasse mit nassen Händen Knödel formen im leicht wallenden Wasser kochen.

Semmelrolle:

Frischhaltefolie auflegen, Masse darauf verteilen zu einer Rolle formen und diese straff mit der Folie einwickeln und die Enden gut zusammendrücken. In kochendes Wasser einlegen und ca. 30 - 35 Minuten leicht wallend kochen. Während des Kochens einmal umdrehen. Die Rolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Zutaten:

- ½ kg Kürbis (Ölkürbis, Hokkaido, Muskatkürbis,...)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Rapsöl oder Butter
- 600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 150 ml Schlagobers
- Kürbiskernöl

Zubereitung:

Für das Rezept der Kürbiscremesuppe den Kürbis halbieren und die Kerne mit den Fasern entfernen. Den ausgeschabten Kürbis in Würfel schneiden. Der Hokkaidokürbis muss dabei nicht geschält werden, die Schale kann mitgegessen werden.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Öl oder Butter anschwitzen. Den

würfelig geschnittenen Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und wer mag, etwas Ingwer würzen und köcheln lassen.

Ist der Kürbis weichgekocht, die Suppe im Mixer unter Zugabe von Schlagobers pürieren und abschmecken. Auf den Schlag kann auch verzichtet werden, die Kürbiscremesuppe schmeckt hervorragend auch ohne und ist wunderbar cremig in der Konsistenz. Ist die Suppe noch zu dickflüssig, einfach mit etwas Wasser oder Suppe strecken.

Das Highlight dieses Rezeptes kommt aber zum Schluss. Die Kürbiscremesuppe



in einem Suppenteller oder einem ausgehöhlten Kürbis anrichten, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und mit einem Tupper Schlagobers servieren. 🍂

Rezepte & Zubereitung:



Magdalena Siegl

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

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



Neuer Vorstand - Bewegung im GlaMURtal

In der Begegnungshalle Gosdorf wurde von den „GlaMUR - Genuss am Fluss“-Mitgliedern der neue GlaMUR-Vorstand gewählt. Bis auf den wiedergewählten Obmann Georg Pock wurden die Rollen neu verteilt und der neue Vorstand ist jetzt verjüngt und erstmals auch bilateral besetzt. Mit Matija Kramberger als Obmann-Stellvertreter und Martina Ficko als Schriftführerin-Stellvertreter sind jetzt auch Mitglieder aus Slowenien im GlaMUR-Kernteam. Für die Finanzen sind nach dem Ausscheiden von Dorli Weberitsch nun Lisa Schuster als Kassierin und Veronika Kollmanitsch als Kassierin-Stellvertreter verantwortlich. Als Schriftführer fungiert in Zukunft Markus Jausovec.

Als Ehrengäste konnten die Nationalräte Joachim Schnabel (Österreich) und Franc Breznik (Slowenien), die Abgeordneten zum Steirischen Landtag, Julia Majcan und Gerald Holler, sowie der



Der neuer GlaMUR-Vorstand: Markus Jausovec, Lisa Schuster, Georg Pock, Matija Kramberger und Veronika Kollmanitsch

Geschäftsführer des Tourismusverbandes Thermen- & Vulkanland, Christian Contola, begrüßt werden.

Bei der Mitgliederversammlung wurde das erfolgreich abgeschlossene, transnationale Leader-Projekt vorgestellt, das ein Volumen von 400.000 Euro hatte und zu 80% von der EU finanziert wurde. Neben den Marketingmaterialien für unsere Mitglieder wurden insgesamt zehn Arbeitspakete umgesetzt. Unter anderem werden die erarbeiteten Unterrichtsmaterialien vom Arbeitspaket „Regionalschule“ weiterhin Verwendung finden und die geplanten Treffen jetzt in

die Tat umgesetzt. Ein Herzstück, das aus diesem Projekt entstand, ist das GlaMUR-Kochbuch „Küchengeschichten - Zgodbe iz kuhinje“. Dieses Kochbuch gibt es nach wie vor in den Gästefinfos der Region und in den Betrieben zu kaufen.

Der neue Vorstand wird in den nächsten Wochen und Monaten zukünftige Projekte anbahnen, um Betriebe, Gemeinden, Regionen und Staaten weiter zu vernetzen.

In diesem Sinne auf eine „GlaMURöse“ Zukunft im GlaMURtal - Österreich und Slowenien. 🌿

www.glaMUR.at

Foto: Raggam

Steirische Volkspartei

Südoststeiermark

Impulsgeber für eine kraftvolle
Entwicklung im Vulkanland.

Erntedank in der kulinarischen Region.



Landessieg für Weidegeflügel Hütter

Die Landwirtschaftskammer Steiermark lädt alljährlich ein, an der steirischen Spezialitätenprämierung teilzunehmen. Bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe können dort ihre Produkte von einer unabhängigen Fachjury verkosten und bewerten lassen.

Waltraud und August Hütter konnten dieses Jahr dort ihren ersten Landessieg holen. Der Familienbetrieb überzeugte die Jury mit seiner innovativen und g'schmackigen geräucherten Weide-Entenbrust. „Viel Passion, Kopfzerbrechen und Zeit stecken in der Entwicklung von neuen Produkten. Wird diese dann mit dem Titel 'Landessieger' belohnt, spornt uns das natürlich für die Zukunft noch mehr an“, hoben Waltraud und August Hütter bei der Preisübergabe hervor.

Weiters durften sie sich über drei zusätzliche Goldmedaillen für ihre bestehende Sammlung freuen. Ihr Hausschinken, der Weide-Gans-Rohschinken und die Käsekrainer vom Weide-Truthahn wurden damit ausgezeichnet.

Geräucherte Entenbrust zeichnet aus...

- Ohne Zusatzstoffe
- Hauseigene Kräutermischung aus frischen Kräutern
- Kalt geräuchert und schonend gekocht
- Der Fleischgeschmack soll so wenig wie möglich verfälscht werden.
- Intensiv im Geschmack

Haltung der Enten und Gänse

- Alle Küken kommen aus österreichischen Brütereien. Als Eintages-Küken kommen sie an den Hof.
- Sobald sie ihr Federkleid ausgebildet haben, kommen sie auf die Weide. Durch viel Bewegung auf der Weide entsteht die besondere Fleischqualität.
- Zusätzlich spielt auch die Ernährung der Tiere eine wichtige Rolle. Gras, Klee und Kräuter, die die Tiere fressen, beeinflussen das Fett und den Geschmack des Fleisches.
- Die Entensaison startet im September und läuft bis ins Frühjahr
- Gänse gibt es ab Mitte/Ende Oktober bis Weihnachten.
- Bei den Weidegänsen sind wir auch Mitglied der Arbeitsgemeinschaft „Steirische & Österreichische Weidegans“.
- Seit neun Jahren wird die Weidehaltung kontinuierlich verbessert und erweitert.



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



Genuss-Rezept



Focaccia mit geräucherter Entenbrust, Weißkohl, leicht karamellisierter Birne & Maroni

Zutaten für vier kleine Focaccia:

Für den Weißkohl

500 g Weißkohl
2 EL Butter
120 ml Birnensaft
Frischer Thymian
Salz, Pfeffer, Kümmel

Für die karamellierte Birne & Maroni

3 mittlere rotschalige Birnen
3 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker
3 EL Butter
120 ml Birnensaft
120 g gegarte Maroni

Fürs Anrichten

4 kleine Focaccia
300 g geräucherte Entenbrust
150 g Crème Fraîche (abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Kräutern)
Frische Kräuter oder Sprossen für die Deko

Zubereitung

Die Birnen waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in gleichmäßige Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Den Weißkohl waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. In einem Topf mit 2 EL zerlassener Butter den Kohl anschwitzen, mit dem Saft ablöschen und einköcheln lassen. Den gehackten Thymian untermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Maroni halbieren. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Sobald der Zucker Farbe genommen hat, die Butter darin schmelzen, danach mit dem Saft ablöschen und zu einer homogenen Sauce verrühren. Nun die Birnen zugeben, darin wenden und dann die Maroni zugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten

Die Entenbrust mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in schmale Scheiben schneiden. Die Focaccia der Länge nach halbieren und mit der Crème Fraîche bestreichen. Im Ofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze fünf Minuten erwärmen. Die Focaccia aus dem Ofen nehmen, mit dem Kohl, Birnen, Maroni und der Entenbrust belegen und gehackten Kräutern oder Sprossen dekorieren. Die restliche Crème-Fraîche-Mischung als Dip dazu servieren.



Foto: Lomber

Das Weingut Leitgeb hat viel vor...

Am Freitag, dem 24. November, ab 17.00 Uhr, öffnet man beim Weingut Leitgeb in Trautmannsdorf / Bad Gleichenberg die Kellertüren für eine etwas andere Riedenwein-Präsentation.

Seit Jahren ist das Weingut Leitgeb für seine spannenden Weine, vor allem die vom Ried Katzianer & Ried Forsthof, als „Ausgezeichneter Buschenschank“ und durch „vinosophische“ Veranstaltungen - wie die musikalischen Weinverkostungen - bekannt.

Mittlerweile mischt auch die Jugend, allen voran Junior Matthäus, fleißig im Weingut & Buschenschank mit.

Die Familie Leitgeb möchte den interessierten Weingenießern bei dieser exklusiven Veranstaltung im Hause Leitgeb eine neue Generation von Riedenweinen

vorstellen - ein kulinarisches Erlebnis der Spitzenklasse!

Der Weingenuß startet am **24. November um 17 Uhr** und wird kulinarisch vom Haubenkoch und JRE-Mitglied Markus Rath vom Schlosskeller Südsteiermark in Seggau bei Leibnitz begleitet.



Reservierungen werden gerne entgegengenommen, da es nur eine limitierte Kartenanzahl gibt!

KONTAKT

**Weingut Leitgeb
Buschenschank & Gästehaus**

Trautmannsdorf 104
8343 Bad Gleichenberg
www.weingut-leitgeb.at

**Buschenschank-Saison
bis 29. Oktober!**



Bauernstadl - Regionalmarkt & Vinothek
 Bürgergasse 2, 8330 Feldbach
 Montag - Freitag: 8 - 18 Uhr / Samstag: 8 - 13 Uhr
 online: shop.bauernstadl.at

Fotos: Bauernstadl / Inaszabophotography, Bergmann

Bauernstadl - die Region im Einkaufskorb

Regionalmarkt

Im Regionalmarkt des Bauernstadl findest du nicht nur die größte Auswahl an regionalen Produkten, sondern auch die beste Beratung. Wir beschäftigen uns täglich mit unseren Lebensmitteln und kennen jedes einzelne der 2.500 Produkte.

90% unserer Produkte stammen aus einem Umkreis von 15 km, diese werden auf einer Verkaufsfläche von 450 m² präsentiert. Unsere Produzenten werden fair bezahlt, damit die Wertschätzung dort ankommt, wo sie hin muss. Geschäftsführerin Lisa ist eine leidenschaftliche Köchin und kann dir für jedes Produkt ein Rezept empfehlen.



Bauernstadl-Geschäftsführer und Sommelier David Trummer berät gerne in Sachen Wein.



Vinothek

Damit man immer den passenden Wein zu den Lebensmitteln bekommt, haben wir zusätzlich eine Vinothek mit 240 verschiedenen Weinen aus dem Weinbaug Gebiet Vulkanland Steiermark - die beste und auch die größte Auswahl in unserem Bezirk.

Vom Welschriesling bis zum Traminer kann man bei uns nicht nur alles kaufen, sondern auch verkosten. Geschäftsführer und Sommelier David ist für die Beratung immer vor Ort und weiß für jedes Gericht den passenden Wein.

Ob Gebietswein oder Riedenwein, alles findet Platz in den schönen Regalen der Vinothek. Man kann sich durchs ganze Sortiment kosten oder man lässt sich die Weine mit Verkostungsnotiz nach Hause schicken.



ANZEIGE





Der TAU-Raum ist immer geöffnet und informiert anhand von Fotos und Grafiken über die Geschichte der TAU-Winzer und der Marktgemeinde Tieschen.



Neue TAU-Winzer: die Gebrüder Hopfer

Fotos: Lienhardt

weithin sichtbar beklebt. Der kleine Raum soll auch die eng aneinander liegenden Betriebe in der Weinbaugemeinde Tieschen symbolisieren.

TAU-Winzer-Obmann Markus „Locknbauer“ Jahn konnte zur Eröffnung des Raumes u.a. Bgm. Martin Weber begrüßen, der darauf hinwies, dass der „TAU-Raum“ der Weinbauern perfekt in die Neugestaltung der Ortsdurchfahrt passe, mit der schon durch die Neubepflanzung des Ortskernes begonnen wurde.

Ein neues Mitglied bereichert seit 2023 die Vielfalt bei den TAU-Winzern - Weinbau & Buschenschank Hopfer aus Pichla.

Besonders am **TAU-Ortswein** ist das Datum seiner jährlichen **Präsentation**: Diese findet nämlich später als üblich immer im Herbst statt, **heuer am 7. Oktober beim Weinhof Gollmann in Pichla.** 🍷

TAU-Raum statt Schauraum

Die Tieschener TAU-Winzer stellen sich in die Auslage und schaffen (TAU-) Raum für Neues. So könnte man die Idee der Tieschener Winzer-Vereinigung in Worte fassen.

Ein ehemaliger Schauraum der Tischlerei Neuhold, direkt an der Landesstraße gelegen, der viele Jahre leer stand, wurde in Zusammenarbeit mit der Gemeinde

instandgesetzt und zum Info-Spot für Weinliebhaber umgestaltet. „Wir wollen die Marke TAU sichtbar machen. Der TAU-Ortswein wird von den Mitgliederbetrieben mit Wein aus Burgundertrauben reinsortig oder als Cuvée individuell befüllt. Deshalb ist die Auslagenfläche auch mit einem großen Flaschenmotiv des Tieschener Ortsweines auffällig und



Rescheria - die Kaffeebar mit italienischem Flair

Im Juli 2020 eröffneten die Quereinsteiger Ulrike und Franz Christian Resch in der Feldbacher Bürgergasse die „Rescheria“. Seither ist das urbandtrendige Lokal mit italienisch angehauchtem Ambiente aus der Feldbacher Gastro-Szene nicht mehr wegzudenken.

Wir setzen auf hohe Qualität und Produkte, die es hier üblicherweise nicht gibt. Aber auch regionale Spezialitäten, die in unser Konzept passen, finden Platz in unserem kulinarischen Angebot. So gibt's bei uns z.B. Kaffee von der Innsbrucker Traditionsrösterei Nosko, Trumer Bier aus Salzburg oder den V8-Prosecco aus Triest“,

betont Franz Christian Resch. „Zum guten Kaffee servieren wir frischgemachte Brötchen, kreative Snacks, natürlich die beliebten hausgemachten Kuchen und Kekse sowie verschiedenste „Aperitivos“, ergänzt Ulrike Resch.

Und der Erfolg gibt Franz Christian und Ulrike recht. Die Rescheria ist seit der Eröffnung bestens besucht, das Konzept geht

bis dato auf. Obwohl das Lokal im Innenraum sehr trendig und dennoch gemütlich gestaltet ist, zieht es viele Besucher hinaus in den Gastgarten mit Stehtischen, Sonnenschirmen und teils speziellen Sitzgelegenheiten wie die Holzbank, selbst kreiert und gebaut von Franz Christian Resch.

„Mit unserem kulinarischen und räumlichen Angebot wollen wir ein bisschen Italien nach Feldbach bringen. Die Rückmeldungen unserer Gäste zeigen, dass wir da auf dem richtigen Weg sind“, freuen sich die beiden Gastronomen.

Und wer das strahlende Herbstwetter vollends aufsaugen will, sollte unbedingt einen von Ulrike Resch's spritzig-fruchtigen Aperitivos“ bestellen und genießen!



Fotos: Resch, Purkarhofer

ANZEIGE

Öffnungszeiten:

Di-Fr: 8-19 Uhr

Sa: 8-14 Uhr

So, Mo: Ruhetag

www.rescheria.at



Obstveredler-Superstars sind gekürt

Sie machen die besten Natursäfte, Moste und Edelbrände im ganzen Land - die Landwirtschaftskammer hat die Top-Obstveredler des Jahres 2023 ausgezeichnet.



Sehr groß war die Konkurrenz, doch jetzt führen sie die Bestenliste des Jahres 2023 unter allen steirischen Most-, Saft- und Edelbrand-Produzenten an. Die Landwirtschaftskammer verleiht jährlich die hohe Auszeichnung „Produzent des Jahres“ an die drei absoluten Superstars der Obstveredelung und gratuliert

- Jennifer und Gottfried Trummer aus Gnas zur Auszeichnung „Saftproduzenten des Jahres 2023“
- Günter Brunner aus Dambach zum Titel „Mostproduzenten des Jahres 2023“ sowie
- Günter und Robert Peer zur Auszeichnung „Edelbrenner des Jahres 2023“.

„Sie setzten sich als Gesamtsieger durch und katapultierten sich von 200 Betrieben mit insgesamt knapp 1.000 eingereichten Produkten an die absolute Spitze. Schon zuvor haben sie - und das war Voraussetzung - die jeweilige Landesprämierung Saft, Most und Edelbrand mit Bravour gemeistert“, gratulierte Landwirtschaftskammer Präsident Franz Titschenbacher zum Sieg in dieser Königsklasse.

„Perfekte Qualität sowie höchste Professionalität und das Entwickeln von Innovationen sind das Credo der heimischen Obstveredler. Dazu spornen wir sie an. Das sind die Hauptgründe für die gute Entwicklung dieser Sparte“, freute sich

Georg Thünauer, Referent für bäuerliche Obstverarbeitung und Leiter der Landesbewertungen Saft, Most und Edelbrand in der Landwirtschaftskammer.

Die heimischen Most-, Saft- und Edelbrand-Produzenten erhalten durch die Experten der Landwirtschaftskammer bestmögliche Unterstützung durch Top-Beratung sowie ein hervorragendes Aus- und Weiterbildungsangebot. Voll im Trend liegen, so Thünauer, neben den Klassikern derzeit vor allem gespritzte Säfte und Moste sowie spritzige Cider. Bei den Bränden gehe es momentan in Richtung Zigarrenbrände im Eichenfass gereift sowie hin zu alkoholärmeren fruchtigen Likören. ✈



kurkonditorei
BAD RADKERSBURG



Genussvoll
frühstückten

täglich von 8.00 bis 14.00 Uhr



HIER GEHT'S DIREKT ZUR
Karte voller Genuss

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



Der liebe Nachbar - Freund oder Feind?

Es ist eigentlich ganz einfach - wer ein Haus oder eine Wohnung hat, hat Nachbarn. Wir alle kennen Aussagen wie „Unsere Nachbarn können uns den letzten Nerv rauben, Nachbarn kann man sich nicht aussuchen bzw. wir haben so eine gute Nachbarschaft“. Nachbarn können aber auch Freunde werden.

In Mehrfamilienhäusern gibt es die unsichtbaren Nachbarn. Oft habe ich mich gefragt, wenn wir in Graz in unsere Wohnung gekommen sind, wer eigentlich neben uns wohnt. Gesehen oder gehört hat man sie nie. Je nach Jahreszeit haben sich vielleicht die Schuhe vor der Haustür geändert. Dann doch Hundegebell aus der Wohnung oder lautes Radio, weil die Bewohner vermutlich schwerhörig sind.

Dann gibt es noch die Nachbarn, die alles wissen. Die wissen Dinge über einen, die man selber nicht weiß, kennen alle Mieter mit Vor- und Nachnamen, wissen genau, wer den Müll wie trennt und wenn man die Wohnung neu möbliert, stehen sie plötzlich am Gang und fragen, ob sie helfen dürfen.

Wir leben ja eigentlich in einem Haus am Land. Dort sind unsere Nachbarn im Großen und Ganzen sehr nett, bis auf die, die am Samstag um 18 Uhr noch Rasenmähen, obwohl sie die ganze Woche Zeit gehabt hätten - und noch andere, die das Wasser über unseren Grund ableiten. Aber auch Freundschaften haben sich ergeben, wo man sich gegenseitig hilft.

Mein Sohn hat eine Frau in der Nachbarschaft, die sich wegen allem und jedem aufregt - ob es ein Kindergeburtstag ist oder Hundegebell.

Persönlich glaube ich, dass eine gute Nachbarschaft sehr wichtig ist. Es sollte sich jeder bei der Nase nehmen und auf gute Kommunikation setzen. Gerade im Alter kann Nachbarschaftshilfe nämlich von Vorteil sein.

Ihr Günther Macher



Foto: Lorber

61. Internationale Landwirtschaftsmesse in Gornja Radgona

Steiermark-Tag 2023 im Zeichen der Energiezukunft

Mit 1.700 Ausstellern aus 35 Ländern ist die AGRA in Gornja Radgona die größte Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse in der Region. Im Zuge des erstmals vom steirischen Agrarressorts ausgetragenen Steiermark-Tages standen der persönliche und fachliche Austausch zwischen der Steiermark und Slowenien im Mittelpunkt.

Selbst in Zeiten des Eisernen Vorhangs existierte in den Köpfen der Menschen keine Grenze. Dieses traditionsreiche Miteinander wollen wir mit der Neugestaltung des Steiermark-Tags im Zuge der AGRA fördern und vertiefen“, erklärte Agrarlandesrat Hans Seitinger bei der Eröffnung des Steiermark-Tages. Er hat mit dem Landwirtschaftsressort ab dem heurigen Jahr die Austragung des Steiermark-Tages übernommen. Seitinger will dabei nicht nur den persönlichen, sondern auch den fachlichen Austausch forcieren. In diesem Jahr stand daher eine hochkarätige Podiumsdiskussion zur Landwirtschaft als treibende Kraft der Energiewende auf dem Programm.

Grenzübergreifende Zusammenarbeit

So traditionsreich wie die Messe selbst, ist auch der Steiermark-Tag, der in ihrem Zuge veranstaltet wird und dementsprechend hochkarätig waren auch die Gäste. So konnte Agrarlandesrat Hans Seitinger Sloweniens Staatssekretär Darij Krajčič genauso begrüßen wie den österreichischen Biomasse- und steirischen Landwirtschaftskammerpräsidenten Franz Titschenbacher, die Bürgermeister Karl Lautner (Bad Radkersburg) und Urška

Mauko Tuš (Gornja Radgona), die Landtagsabgeordneten Julia Majcan, Franz Fartek, Gerald Holler und Andreas Lackner sowie hochkarätige Vertreter aus Wirtschaft, Landwirtschaft und Gesellschaft.

Landwirtschaft als treibende Kraft der Energiewende

Biomasse ist ein wichtiger Energieträger, der bei der Energiewende in Österreich eine zentrale Rolle spielt. Sie liefert schon heute mehr als die Hälfte, rund 53%, des Bruttoinlandsverbrauchs an erneuerbarer Energie. Biomasse hat Heizöl und Erdgas als bedeutendste Wärmequelle für Haushalte überholt und ist nicht nur CO₂-neutral, sondern durch die regionale Verfügbarkeit auch krisensicher.

Im Zuge der Podiumsdiskussion hoben auch Sloweniens Vertreter den hohen Stellenwert der Biomasse hervor. So wurden etwa Maßnahmen präsentiert, mit denen Slowenien das Potential der Biomasse verstärkt nutzen möchte. „Der Steiermark-Tag soll auch in Zukunft ein Impuls für Freundschaft und Kooperation zwischen der Steiermark und Slowenien sein. Insbesondere im Agrar- und Energiebereich ist die intensivere Zusammenarbeit auch für beide Länder ein wirtschaftlicher Vorteil“, so Seitinger. ➔

Handwerk

Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt, Geiger, pixabay



Neuer Look für alte oder kaputte Möbel

Eigentlich ist Johann Weixler-Suppan gelernter Bodenleger, ausgebildet bei der Firma Stangl in Kirchberg/Raab. Nach 25 Jahren als fleißiger Facharbeiter für ein regionales Traditionsunternehmen machte sich der Maxendorfer 2013 selbstständig und gründete seine eigene Polsterwerkstatt.

Polsterer fertigen und reparieren händisch und maschinell Polstermöbel, Sofas, Stühle, Eckbänke, Matratzen usw. aus verschiedenen Materialien wie z.B. Leder, Velours, Leinen, Baumwolle, Filz oder Kunststoff. Dabei bauen sie das Untergestell auf, richten die Polsterung ein, ummanteln diese und befestigen den Überzug mit Stiften und Klammern. Außerdem reparieren sie hochwertige Polstermöbel und restaurieren Stilmöbel.

Johann Weixler-Suppan hat seine große Leidenschaft zum Beruf gemacht. Beigebracht hat er sich alles selbst, Perfektion hat er durch „learning by doing“ erlangt. Seine Kunden sind großteils Tischlereibetriebe und Privatpersonen. Er lebt, wie viele Einzelkämpfer, von guter Mundpropaganda und zeigt sich derzeit mit der Auftragslage sehr zufrieden. Potentielle Kunden werden zwar immer seltener, aber auch Menschen wie er mit seinen handwerklichen Spezialkenntnissen. Viel zu oft werden kaputte Möbel eben nicht repariert, sondern weggeworfen und durch neue ersetzt. Dennoch findet in den Köpfen der Menschen langsam



Kontakt: Tel. 0664 / 1063652

ein Umdenken statt und perfekte Handarbeit ist wieder gefragt.

Seine Rohstoffe bekommt er aus Tirol und Wien, die Werkstücke werden sowohl bei den Kunden vor Ort wie auch in der hauseigenen Werkstatt wieder in Form gebracht.

„Bei Billigmöbel ist es verständlich, wenn man nicht auf mich zurückgreift, falls mal was kaputtgeht. Aber bei Einbauarbeiten vom Tischler zahlt es sich auf jeden Fall aus, nur die Polsterung zu erneuern. Ich sehe das etwa an Aufträgen für die Instandsetzung z.B. von Eckbänken“, erklärt der Polsterung-Experte. Bei Betten kann er das komplette Bett inkl. der Rahmenkästen neu beziehen, aber auch nur das Kopfteil. ❖



Fotos: Lierhardt



ERLEBNIS

HAND
WERK

Die steirische Ausstellung für die
Top-Handwerker:innen der Zukunft

Verlängert bis
Ende November 2023!

Fotos: markenagentur



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

Erlebnis Handwerk

In Fehring findet gerade die mit Abstand außergewöhnlichste Handwerksausstellung Österreichs statt!

Diese Erlebnisausstellung begeisterte in den ersten Monaten bereits tausende Besucher und zeigt die ganze Faszination des Handwerks und der verarbeiteten Materialien. Nutzt noch bis Ende November die Gelegenheit, diese Ausstellung zu besuchen!

stellung sind direkt zum Schauen, Staunen, Angreifen und Mitmachen eingeladen. In 14 spannend aufgebauten Räumen warten spielerische Rätsel sowie inspirierende Erkenntnisse und Wissensvermittlung mit Bezug zu handwerklichen Berufen auf die ganze Familie.

**HANDWERKSREGION
FAIRing**

www.fehring.at
www.kapfenstein.at
www.unterlamm.gv.at



Ausflugstipp!
Ein „must see“
für alle Schulen
und Vereine!

Es ist fast nicht zu fassen,
was du bei „Erlebnis
Handwerk“ alles
siehst und fühlst.
Alle Besucher
dieser steirischen
Aus-

Spielerisch eintauchen!

Weißt du eigentlich, wie sich die verschiedenen Werkstoffe anfühlen? Oder hast du mit Kelle oder Besen schon einmal Tischtennis gespielt? „Erlebnis Handwerk“ ist eine interaktive Abenteuerschau für alle von 0 - 99 Jahren. Dabei kannst du eine persönliche Botschaft ins Glas gravieren, verschiedene Holzsorten riechen, einen kuriosen Kabelsalat lösen oder dich sogar beim Reifenwechseln versuchen.

Erlebnis Handwerk ist nicht nur ein „must see“ für jede Schulstufe, sondern für jedes Alter! Wo sonst kann man so spielerisch in die Schönheit der Handwerksberufe eintauchen?

Die
Handwerksregion
„FAIRing“
mit Fehring,
Kapfenstein und
Unterlamm



**Gruppenführungen sind
jederzeit möglich!**

Wir helfen gerne bei der Organisation: Tel. 03155 2303 802,
info@erlebnishandwerk.at

ANZEIGE



Photovoltaik-Anlagen von Krobath können z.B. auf einem Flachdach



... und neuerdings auch an Balkonfronten montiert werden.

Photovoltaikanlagen von Krobath - die Sonne als kostenlose Energiequelle nutzen

Photovoltaikanlagen liefern sauberen, kostenlosen Strom und sind eine umweltfreundliche und nachhaltige Energiequelle. Sie tragen wesentlich zur Reduktion der CO₂-Emissionen bei. Durch die lange Lebensdauer von ca. 25 Jahren sind sie somit eine langfristige Investition, die den Wert einer Immobilie sichert.

Moderne Photovoltaikanlagen können auf verschiedenste Art montiert werden, wie z.B. auf Dächern, Balkonen, Terrassenüberdachungen, Zäunen, uvm. Somit müssen unsere wertvollen Freiflächen nicht verbaut werden.

Um den kostenlosen Strom auch in der Nacht bzw. an trüben Tagen verbrauchen zu können, ist der Einbau eines Strom-

speichers die ideale Kombination. Die Eigenverbrauchsquote steigt mit einem Stromspeicher auf bis zu 80 %.

Unsere bestens geschulten Außendienstmitarbeiter beraten Sie bei einem persönlichen Gespräch vor Ort über die optimale Positionierung und über die derzeit lukrativen Förderungen für PV-Anlagen und Speichersysteme.

Das Montageteam wurde mit bestens ausgebildeten Fachkräften erweitert, um die Anlagen in höchster Qualität und zeitnah zu montieren. ➔

**Kontaktieren Sie uns,
wir beraten Sie gerne!**

**Krobath Bad Heizung Service
Ihr Qualitätspartner in Ihrer Region**

Tel. (03152) 9002
www.krobath.at



Eine Kombination aus Balkon- und Dachverbau ist auch möglich.



Auch Zäune eignen sich als Montageträger für PV-Anlagen.

Auf das große Interesse an Photovoltaikanlagen, verstärkt durch wiederholte Medienberichte seitens der Regierung, hat Krobath vorausschauend größere Mengen von PV-Modulen und Wechselrichter eingelagert.



Bei Krobath sind nur top-ausgebildete Mitarbeiter im Einsatz.



Der Klassiker ist immer noch die Montage an der Dachschräge.

Regionale Produktion und vielfältiger Nutzen von Pflanzenkohle

Im Biomasse Heizwerk Bad Gleichenberg wird nicht nur Wärme, sondern auch Strom und Pflanzenkohle hergestellt. Pflanzenkohle sieht aus wie Holzkohle, ist aber im Vergleich ein wahrer Alleskönner. Und das ist ihrer Oberfläche zu verdanken.

Die Pflanzenkohle hat eine riesige innere Oberfläche von bis zu 700 m² pro Gramm Material. In diesen Poren können Wasser, Mikroorganismen und Nährstoffe zwischengespeichert, aber auch Schadstoffe dauerhaft gebunden werden. Als Zugabe bei der Tierfütterung verbessert sie die Tiergesundheit, verringert den Geruch von Gülle, trägt zu einer Verbesserung des Bodens bei und hilft, CO₂ im Boden zu speichern. Kammerobmann Franz Uller, selbst seit vielen Jahren Anwender von Pflanzenkohle, ist überzeugt: „Der Unterschied ist deutlich und sofort bemerkbar.“

Die innovative Anlage in Bad Gleichenberg zeigt, dass Pflanzenkohle regional

produziert werden kann. Dr. Christian Krotscheck von der Modellregion Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft Vulkanland rechnet vor, dass es dafür noch Potenzial für rund fünf weitere Anlagen gäbe. Wenn alle tierhaltenden Betriebe der Region Pflanzenkohle einsetzen würden, würde die Einsparung dem

CO₂-Ausstoß von rund 24.000 Menschen entsprechen! Vulkanland-Obmann Josef Ober ist überzeugt, dass die Verwendung von Pflanzenkohle einen deutlichen Mehrwert für Mensch und Natur schafft. Auch für eine flächendeckende Verwendung in der Region sind genügend Rohstoffe vorhanden. ➦



Fotos: RegionallMedien

Besser *sehen,*



Hol dir den richtigen Durchblick
für einen erfolgreichen Schulbeginn.

besser *lernen.*

Bürgergasse 12 8330 Feldbach
Telefon 03152 / 37 180 Web optik-billek.at

 **optik billek**

DER SEEADLER

fliegt auf das Thermen- & Vulkanland

von
Christian Thomaser



Otto
Samwald

Josef Geiger ist einer dieser Natur-
experten, die aufgrund
des neuen Vogelparadieses so
richtig aufblühen. Als begeisterter Foto-
graf hat der Fürstenfelder in den letzten
Monaten schon viele seltene Vogelarten
wie Bienenfresser, Bruchwasserläufer,
Eisvogel, Fischadler, Goldregenpfeifer,
Kiebitz (mit Bruterfolg), Löffelente,
Zwergtaucher und andere auf tollen Bil-
dern festgehalten. Star der Vogelszene ist
aber der Seeadler, der hier eine neue Hei-
mat gefunden hat. Das bestätigt auch der

Einen neuen Lebensraum bekamen seltene Vogelarten auf
den Ausgleichsflächen, welche die ASFINAG aufgrund des
Baus der S 7 erwerben musste. Nach kurzer Zeit haben
sich auf einer dieser Flächen 151 Vogelarten angesiedelt.

anerkannte Ornithologe
Otto Samwald: „Der Seeadler
war in unserem Land ausgerot-
tet. Erst seit 18 Jahren gibt es wieder
Bruterfolge. Mittlerweile sind in der
Oststeiermark und im Burgenland zehn
bis zwölf Paare und auch in der weiteren
Umgebung gibt es ein Brutpaar.“ Wo
diese Brutstätten sind, verraten weder
Samwald noch Geiger, um dieses Vogel-
paradies nicht zu gefährden.

Insgesamt hat die ASFINAG 530
Hektar Ausgleichsflächen angekauft.
Warum gerade diese eine Fläche mit

rund 15 Hektar so viele Tiere magisch
anzieht, erklärt Otto Samwald: „Entschei-
dend für den ornithologischen Erfolg
dieser Fläche sind die Lage, die Größe
und die Beschaffenheit. Wir haben hier
eine zusammenhängende Wiesenfläche,
die auch viel Feuchtwiesenanteil mit
Schwimminseln hat und somit der ideale
Lebensraum für viele Tiere ist.“

Zwei Mal im Jahr wird diese Fläche
auch auf Kosten der ASFINAG gemäht
und im Winter werden dort wachsende
Weiden herausgehackt, damit die Wiese
nicht zuwächst. „Die Flächen werden



Samwald



Geiger



Geiger



Josef Geiger

auch von einem eigenen Öko-Team kontrolliert“, ergänzt Josef Geiger. Mit einem weinenden Auge blickt man heuer auf die Brut von Fluss-Seeschwalben, die leider aufgrund der starken Regenfälle nicht geglückt ist – es wäre der erste Nachwuchs in der Steiermark seit dem Jahr 1882 gewesen...

Die außergewöhnlich hohen Niederschläge in diesem Jahr bescherten vielen Vögeln ein schweres Leben. Wie den Störchen, die große Mühe hatten, ihren Nachwuchs mit Futter zu versorgen. „Anfangs werden die Jungstörche mit Insekten gefüttert. Diese gab es aber aufgrund des vielen Regens nicht und das hat sogar dazu geführt, dass manche Storcheneltern ihre Jungen aus den Nestern geworfen haben“, erklärt Josef Geiger, der sich als Makrofotograf einen Namen gemacht hat. Als begeisterter Fotograf ist er von diesem Naturparadies auch aus anderen Gründen restlos begeistert: „Hier

haben nicht nur 151 Vogelarten eine neue Heimat gefunden, auch Frösche wie die Wechselkröte und viele Libellen-Arten haben sich hier angesiedelt.“

Erlebnisse hatte Josef Geiger bei dieser Ausgleichsfläche schon viele. Manchmal dauert es nur zwei Minuten bis zu einem atemberaubenden Foto, an anderen Tagen läuft, keucht oder fliegt nichts vor die Kamera. Ordentlich geschreckt hat er sich einmal, als im Tarnanzug auf Fotojagd war.

„Da ging ein Pärchen an mir vorbei, ohne mich zu bemerken. Als es kurze Zeit später immer lauter in meine Richtung raschelte, glaube ich zuerst an die Rückkehr des Pärchens. Das Rascheln war schon ganz nahe, als ich mich umgedreht

– und einem Fasan auf einen Meter ins Auge geblickt habe. Dieser war mindestens genau so überrascht und trat lauthals die Flucht an, dass ich mich beim Gedanken daran heute noch schrecke.“

Ein begeisterter Fotograf ist auch Ornithologe Otto Samwald, der im Hauptberuf die Postfiliale in Feldbach leitet. Gemeinsam mit seiner Frau war er schon fast auf allen Kontinenten, um Vögel abzulichten. Dass er den Seeadler jetzt vom eigenen Garten aus beim Fliegen beobachten kann, bereitet ihm größte Freude: „Vorrangiges Ziel ist es, das Bewusstsein für die Natur zu schärfen und alles zu unternehmen, um diese neue Heimat für viele seltene Vögel und Tierarten zu erhalten. Nach und nach werden sich hier sogar noch mehr Tiere ansiedeln, davon bin ich überzeugt!“



Geiger



Geiger



Geiger



Im Herbst tut das reichhaltige Thermalwasser der Parktherme besonders gut.

Genussherbst in der Parktherme Bad Radkersburg



Die goldenen Abendstunden laden zum Schwimmen im 50-m-Sportbecken ein.

Während man tagsüber im mediterranen Bad Radkersburg noch sommerliche Temperaturen genießt, ist morgens und abends bereits das Nährücken der kalten Jahreszeit spürbar. Ein Grund zur Freude - ist der goldene Herbst in den Parktherme-Wasserwelten doch eine besonders genussvolle Zeit!

In den Parktherme-Wasserwelten tut Thermalwasser in seiner reinsten Form jetzt besonders gut und hilft, die Akkus vor der kalten Jahreszeit nochmal richtig aufzuladen. Das hochmineralisierte Wasser der Bad Radkersburger Thermal-

quelle strömt mit ca. 8.000 mg Mineralstoffgehalt pro Liter an die Oberfläche - die gesundheitsfördernde und stressreduzierende Wirkung lässt sich in den 34 bis 36 °C warmen Thermalwasserbecken mit sprudelnden Attraktionen besonders genussvoll auskosten.

Wohlig-warme Entspannung findet man nicht nur in der 2.700 m² großen Beckenlandschaft, sondern auch im weitläufigen Saunadorf mit insgesamt acht verschiedenen Saunen, darunter die einzigartige Weinkellersauna, die besonders prickelnde Aufgüsse für Sie bereithält!



Beim Herbstfest am 24. Oktober trifft Saunagenuss auf Weinherbst.

im bis Oktober auf angenehme 25 °C temperierten 50-m-Sportbecken ihre Bahnen ziehen.



Vorfreude auf die kalte Jahreszeit - mit der Winter-Saisonkarte der Parktherme.

In der Relaxzone sorgen innovative Angebote wie die Kräuter-Salz-Grotte oder der Licht-Klang-Tempel mit sanft schwingenden Liegen und harmonischen Farbspielen für sanfte Erholung in ansprechendem Ambiente. Selbiges bietet auch die 5 ha große Parklandschaft - ein wahrer Blickfang; etwa, während Jung & Junggeblieben im neuen Erlebnispark Parktherme Fluidum ihre Motorikfähigkeiten unter Beweis stellen oder Bewegungshungrige

Tipp: Thermenvergnügen zum Vorteilspreis

Mit der Winter-Saisonkarte „Parktherme Winterzauber“ können Sie **von 1. Oktober 2023 bis einschließlich 30. April 2024 zum Vorteilspreis** entspannen - Preise & Infos auf www.parktherme.at/winterzauber.

KONTAKT

Parktherme Bad Radkersburg
Alfred Merlini-Allee 7 | 8490 Bad Radkersburg
Tel.: 03476 2677-0
info@parktherme.at | www.parktherme.at

Tourismus



Foto: pixabay

Thermenfestival mit der Erfolgsband „Alle Achtung“

Ende August verwandelte sich der Außenbereich des Thermenresorts Loipersdorf in ein Festivalgelände der besonderen Art. Beim ersten Thermenfestival Österreichs wurde den Gästen eine spektakuläre Bühnenshow mit erstklassigen Bands und DJs geboten, während sie mit Cocktails zu ihren Lieblingshits im Wasser tanzen konnten. Unter anderem sorgte die Pop-Band ALLE ACHTUNG mit Songs wie „Marie“ für die heißeste Pool-Party des Jahres. Das Thermenfestival lockte insgesamt über 2.000 Besucher in das Thermenresort Loipersdorf. ➔



Foto: Lienhardt



Erste Bio-Genussbegegnung

am 25. Oktober beim Buschenschank

Krenn49 in Edelsbach

Weitere Termine sind im Herbst bzw. Frühjahr

2024 geplant.

Nähere Infos gibt es unter info@ideenacker.at

Fünfgängiges Bio-Menü mit Weinbegleitung zeigt die hervorragenden Produkte der Region. Es gibt die Möglichkeit, die Produzenten persönlich kennenzulernen und mit ihnen zu plaudern.

Thermen-
& Vulkanland
Steiermark



Ein gutes Leben is(s)t nachhaltiger!

Das Steirische Vulkanland ist die erste Modellregion für Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft in Österreich. Die Schwerpunktregion zeigt vor, wie wir unsere Wirtschaft schrittweise auf eine regionale und nachhaltige Ressourcenbasis umstellen können. Zahlreiche besuchbare (Bio-)Betriebe entlang der Vulkanland Route 66 geben bereits Einblicke in ihre Arbeitsweisen.

Der Herbst hüllt das Steirische Vulkanland in den kommenden Wochen in ein wunderbares Licht, das angenehme Klima lädt zum Verweilen ein. Die Früchte auf Feld und Acker rufen zur baldigen Ernte, um liebevoll zu hochwertigen Köstlichkeiten verarbeitet zu werden. Speziell die Biobauern sind gefordert, den Erntezeitpunkt optimal zu wählen, damit die sensiblen Früchte in ihrer Qualität erhalten bleiben.

Viele besuchbare Betriebe, besonders die Obst- und Weinbetriebe, produzieren Bio-Produkte mit starkem Ausdruck und

Charakter, mit einer ganz persönlichen Note.

Erkunden Sie die sanfte Hügelwelt zu Fuß oder mit dem Rad und lassen Sie den Tag in einer der feinen Buschenschanken ausklingen, gönnen Sie sich ein entspannende Auszeit in einer der Thermen und genießen eine gute Zeit in einem der liebevoll geführten Hotels und Pensionen.

Straße der Lebenslust

Lassen Sie sich auch von der unglaublichen Vielfalt an meisterlichen Manufakturen, die die Vulkanland Route 66

zieren, begeistern und kulinarisch verführen.

Diese Besuche führen Sie zu ganz persönlichen Erlebnissen im Südosten der Steiermark. Schenken Sie den wertvollen bäuerlichen Nahversorgern Ihre Wertschätzung und Sie werden mit einer ganz besonderen Gastlichkeit belohnt.

www.vulkanland.at

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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
LEADER

Das Land
Steiermark
Regionen

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier verbindet Europa
die Steirischen Gebiete

Acht gute Gründe, warum Bio uns im Vulkanland gut tut!

All diese Gründe überzeugen uns davon, den biologischen Weg in Richtung einer enkeltauglichen Zukunft, Vielfalt und den Schutz von Mensch, Tier und Umwelt mit Freude weiterzugehen. Zahlreiche Betriebe im Vulkanland haben sich bereits Bio verschrieben.



Bio schützt den Boden

Im Biolandbau gehört die langfristige Sicherung und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit zu den wesentlichen Prinzipien.



Bio ist nachhaltiger

Die biologische Landwirtschaft verzichtet auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel.



Bio fördert die Vielfalt

Die Maßnahmen der Bio-Landwirtschaft wirken sich positiv auf Nützlinge und ganz allgemein auf die Artenvielfalt aus.



Bio steht für Tierwohl

Im Einklang mit der Natur wird auf faire Bedingungen und artgerechtere Tierhaltung gesetzt.



Bio punktet mit Geschmack

Bioprodukte überzeugen durch eine höhere Vielfalt an Inhaltsstoffen und mit hervorragenden Geschmack.



Bio sorgt für gutes Gewissen

Wer Bio-Produkte isst, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern auch den Tieren und der Umwelt.



Bio schont wichtige Ressourcen

Durch das umweltfreundliche Wirtschaften werden Ressourcen geschont. Humusreiche Böden nehmen Wasser besser auf.



Bio ist gesünder

Studien belegen, dass in Bio-Produkten mehr Nährstoffe enthalten sind als in den herkömmlichen Produkten.

WWW.VISITROUTE66.AT



Strabe der Lebenslust

IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Rund 80 Kilometer ist sie lang, die Route 66 durch das Thermen- und Vulkanland Steiermark. Ringsum vollgepackt mit Genuss und purer Lebenslust.

49 Erlebnismanufakuren und 19 Erlebniseinkaufswelten: Schauen & Genießen!





Tausende „Late Night Shopper“ flanieren durch die Einkaufsstraßen der Feldbacher Innenstadt

In der „Langen Nacht des Einkaufs & Genusses“ lockten an die 60 Geschäfte von 18 bis 22 Uhr mit speziellen lukrativen Angeboten. Diese besonderen Einkaufsnachtzuckerl standen im Mittelpunkt des Abends. Die Gastwirtschaften boten abwechslungsreiche Kulinarik, viel unterhaltsame Musik und Sommergetränke, die das Gustieren zu einem besonderen Erlebnis machten. In der Ungarstraße gab es für die Kinder ein lustiges Programm und alle Gäste konnte sich an einem Gewinnspiel mit attraktiven Preisen beteiligen.

Vizebürgermeister Christian Ortauf eröffnete den Einkaufsabend und bedankte sich bei den Innenstadt-Betrieben für die aktive Teilnahme. 🍷





**FELDBACH IST DEM
HERBST GENUSSVOLL
AUF DER SPUR!**

DIE SCHÖNSTE ZEIT IM GASTGARTEN!

Was gibt es Schöneres, als einen Spaziergang, einen Einkaufsbummel oder eine Radtour bei herbstlichen Temperaturen im lieblichen Gastgarten ausklingen zu lassen. Feldbachs Gastronomie hat herrliche Gastgärten. Überzeugen Sie sich selbst! Damit nicht genug, gibt es vom verführerischen Frühstücksbuffet, etwas Süßem vom Konditor, vom fein belegten Brötchen oder schlicht einem Glas Bier bis zum Candle Light Dinner alles, was das Genießerherz begehrt.



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

Die Einkaufsstadt glänzt mit beachtlicher Sortimentsvielfalt

Die milde Herbstsonne weckt die Lust, sich zu bewegen und mit den aktuellen Modetrends in den Herbst zu starten. Kompetente Fachberatung hilft das perfekte Herbst-Outfit zu finden.

Die Längste Straße der Mode im Südosten Österreichs, die wie ein Einkaufszentrum unter freiem Himmel in der florierenden Innenstadt zum Flanieren, Shoppen und Gustieren einlädt,

präsentiert sich mit den neuesten Trends. Mode, Schmuck, Brillen, Schuhe, Geschirr, Bücher, Elektronik, Werkzeuge Lederwaren, Uhren oder Kosmetik zeugen von einem umfangreichen Branchenmix. Die abwechslungsreiche Gastronomie versüßt mit einladenden Gastgärten die Shopping-Tour. Das Motto dieses Herbstes: Herrliche Herbstangebote für herzerwärmende Glücksgefühle.





Fotos: Legenstein, Meitz

Steirisches Genussgolfturnier

Vier-Hauben-Koch Richard Rauch und das Vulkanlandhotel**** Legenstein tischten bei der dritten Auflage des „Steirischen Genussgolfturniers“ am Golfplatz von Bad Gleichenberg exzellente Kulinarik auf.

Das „Steirische Genussgolfturnier“ kombiniert sportlichen Wettkampf mit exzellenter Kulinarik. Veranstaltet wird es von den Geschwistern Rauch und dem Vulkanlandhotel**** Legenstein. Auf der Neun-Loch-Golfrunde in Bad Gleichenberg warteten ein Birdie-Brunch, fünf Labestationen und eine Weinbar mit Charity-Chipping-Contest auf die Teilnehmer. Gekrönt wurde das Turnier mit einem exklusiven Galamenü im Vier-Hauben-Restaurant der Geschwister Rauch in Trautmannsdorf.

„Bei einem guten Glas Wein entstand vor drei Jahren die Idee, ein Turnier für Gourmets zu veranstalten“, verrät Richard Rauch. „Wie man sieht, teilen die Liebe zu Golf und gutem Essen doch einige Leute“, bekräftigt Hotelier Ernst Legenstein. Das Turnier findet äußerst positiven Anklang. „Wir sind jedes Jahr

komplett ausgebucht“, erzählen die Organisatoren zufrieden. Nächstes Jahr wird am 15. September gespielt. „Einige Teilnehmer haben sich schon wieder direkt für 2024 angemeldet“, so die Veranstalter.



Richard Rauch und Ernst Legenstein

Ab sofort können Interessierte ein Zimmer per E-Mail unter reservierung@geschwister-rauch.at oder info@legenstein.at buchen und am kulinarischen Sport-Highlight 2024 in Bad Gleichenberg teilnehmen.

Ein Herzstück der Veranstaltung ist der Charity Chipping Contest, der in diesem Jahr im Rahmen der Aktion „Köche kochen für Kinder“ zugunsten von SOS-Kinderdorf ausgetragen wurde. „Es ist uns immer ein besonderes Anliegen, bei unserer Veranstaltung auch etwas Gutes zu tun“, so Hotelier Ernst Legenstein.

Zahlreiche Golfer stockten die Erlöse des Contests noch auf, sodass 5.285 Euro für Kinder in Not gesammelt werden konnten. Initiatorin Renate Zierler hat den Spendenscheck persönlich übernommen und war gerührt von dem hohen Stellenwert, den der wohltätige Zweck bei der Veranstaltung hat: „Ich bin so dankbar. Mit dieser großzügigen Spende können wir viel Gutes für die Kinder tun.“



Falstaff Spa Award für das Rogner Bad Blumau

Mit 94 von 100 zu erreichenden Punkten zählt das Rogner Bad Blumau, das bereits mehrfach zur beliebtesten Therme Österreichs gekürt wurde, nun auch bei den Falstaff Spa Awards 2023 zu den besten Thermen- und Wellnesshotels.

Bewertet wurden Hotels und Wellnessresorts aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und in Südtirol sowie eine Auswahl der besten internationalen Adressen. Mehr als 25.000 Falstaff Travel Clubmitglieder, Leser und Reiseexperten haben unter anderem den Wellnessbereich und die Anwendungen bewertet. ➡



Foto: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt



Day-Spa im Vulkanlandhotel**** Legenstein

So nah. So gut. - ein Tag wie im Urlaub.



Fotos: Weitz

Tauchen Sie in unsere moderne, über 1.000 m² große Wellnesslandschaft ein, die keine Wünsche offen lässt und nur einen kurzen Weg entfernt ist. Von revitalisierenden Saunen, über ein erfrischendes Innen- und Außenbecken bis hin zu entspannenden Ruhezeiten - alles steht zu Ihrer Verfügung. Unsere erfahrenen Therapeuten verwöhnen Sie zudem mit wohltuenden Massagen und Beauty-Behandlungen, die Körper und Seele harmonisieren.

Unser Day-Spa ist nicht nur eine kurze Pause, sondern eine Reise zu innerer Ruhe und neuer Energie. Lassen Sie den Alltagsstress hinter sich, tanken Sie frische Kraft und erleben Sie pure Entspannung. Egal, ob Sie alleine kommen oder sich mit einem lieben Menschen verwöhnen lassen - bei uns erleben Sie Momente, in denen Sie tatsächlich loslassen dürfen.

Nutzen Sie diese Gelegenheit und tun Sie sich selbst etwas Gutes. Ihre Seele wird es Ihnen danken.

Öffnungszeiten:

SO bis DO von 10.00 bis 19.00 Uhr

Preise:

- Tageseintritt KLASSIK: € 39,00
- 4-Stunden-Karte KLASSIK: € 29,00
- Tageseintritt KOMFORT*: € 54,00
- 4-Stunden-Karte KOMFORT*: € 44,00

*KOMFORT = inklusive Bademantel, Badetasche, Sauna- und Badetücher sowie Flip Flops

Tipp:

Starten Sie Ihren Day-Spa mit einem gemütlichen Schlemmer-Frühstück in unserem Restaurant Feuergott.

Reservierungen unter:

03159 / 2220 oder info@legenstein.at
www.legenstein.at/wellness/day-spa >>
siehe QR-Code



ANZEIGE

5 Saunen | 2 Pools | 300 m² Ruheraumfläche | 1.400 m² Gartenlandschaft | 35 Spa-Behandlungen





Fotos: Stadtgemeinde Fürstenfeld / Van Lüllik

Fürstenfeld all inclusive

Fürstenfeld ist das städtische Liebling vieler Thermentouristen und Gäste aus der Region, Menschen, die hier einkaufen, die einmalige Atmosphäre der Stadt oder die Sehenswürdigkeiten und Erlebniswelten genießen. Durch umsichtig städtebauliche Planungen und Investitionen ist es gelungen, das einzigartige historische Ambiente sowie die markante Altstadt gepflegt zu erhalten. Von der Lebensqualität bis zur Versorgungssicherheit, vom Kultur- und Event-Angebot bis zum Freizeiterlebnis ist Fürstenfeld eine Stadt „all inclusive“. Gerade auch zur Herbstzeit bietet die Stadt eine Fülle an Genuss und Erlebnis inklusive besonderer Geschäfte und ausgezeichneter Gastronomie.

Museum Pfeilburg

Geschichte hautnah erleben kann man im Museum Pfeilburg im Herzen der Altstadt. Auf drei Etagen Ausstellungsfläche präsentiert das mit dem Österreichischen Museumspreis ausgezeichnete Museum die wechselhafte Geschichte der Festungsstadt Fürstenfeld. Kruzitürken-Museum, Tabak-Museum und die aktuelle Sonderausstellung „Tischler in Fürstenfeld“ führen den Gast durch die lange Geschichte der Stadt.

Museum Pfeilburg

Geöffnet bis Ende Oktober, Di-So 15.00 - 18.00 Uhr. Eintrittspreise: Erwachsene 6 Euro, Senioren oder Gruppe 4,50 Euro, Schüler 2,50 Euro, Führungspauschale 2 Euro. Von November bis März: Anmeldung über „Gästeinformation Fürstenfeld“, Tel. 03382 / 55470.

Festungsweg-Führungen

Jeden Samstag, 14.00 Uhr. Treffpunkt im Hof des „Museum Pfeilburg“. Kosten: 5 Euro/Person. Führungen für Gruppen ab sechs Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten. Voranmeldung über „Gästeinformation Fürstenfeld“, Tel. 03382 / 55470.

Motorik-Park

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

Gästeinformation Fürstenfeld

Hauptstraße 2a
8280 Fürstenfeld
Tel. 03382 / 55470
fuerstenfeld@thermen-vulkanland.at

Festungsweg

Auch der 3,5 Kilometer lange Festungsweg rund um den mit imposanten Wehrmauern eingefassten Stadtkern garantiert eine spannende Zeitreise in die Vergangenheit Fürstenfelds. Die Geschichte der ehemaligen Festungsstadt wird an 14 Stationen anschaulich beschrieben und für Besucher erlebbar gemacht. Die beeindruckenden Bunkeranlagen und Tunnelsysteme in der Ungar- und Mühl-Bastei gewähren Einblicke in die Dimensionen der Fundamente der mächtigen Festungsmauern.

Motorikpark

Ganzjährig bietet der Motorikpark mit insgesamt 22 Stationen herausfordernde sowie lustige Abenteuer, bei denen Geschicklichkeit und Beweglichkeit trainiert werden.





Ob Hexentritt, Drehwurm oder Riesensteinrad - kreative Herausforderungen säumen den weitläufigen Motorikpark Fürstenfeld. Dank eines besonders gut befestigten Weges können auch ältere Personen oder Familien mit Kinderwagen entspannt durch den Park flanieren und den Jüngsten beim Herumturnen zusehen oder es selbst versuchen. Der frei zugängliche Rundweg – Eingang direkt am Parkplatz „Freibad Fürstenfeld“ - führt durch den mit mächtigen Bäumen



bestandenem Buchwald, in dem sich auch der Sagenpfad befindet. Beides lässt sich unmittelbar und optimal kombinieren.

Der Buchwald selbst ist übrigens immer einen Spaziergang wert: Er zählt zu den ursprünglichsten Naherholungsräumen der Stadt und gilt aufgrund seiner üppigen Fauna auch als „Dschungel Fürstenfelds“.



Oktober-Termine 2023

Samstag, 7. Oktober, ab 10.00 Uhr

FSK-Bockbieranstich
Hauptplatz

Donnerstag, 12. Oktober, 19.00 Uhr

Vernissage Annelies Wagner
& Josef Grunwald
Galerie im alten Rathaus

Samstag, 14. Oktober, ab 9.00 Uhr

Herbstautoschau
Hauptplatz

Dienstag, 17. Oktober, 19.30 Uhr

Konzert „Faltenradio - Landflucht“
Stadthalle

Freitag, 27. Oktober, 19.30 Uhr

Schick Sisters & Opus Band
Stadthalle



Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober überreichte die Dankes- und Anerkennungsurkunde des Steirischen Vulkanlandes an Christina Monschein

Zehn Jahre regionale Dichtkunst

Die Vulkanland-Dichtergilde feiert heuer ihr Zehn-Jahr-Jubiläum. Die aktuell zehn aktiven Mitglieder rund um Leiterin und Gründungsmitglied Christina Monschein zelebrierten den „Runden“ mit einer Lesung im Rahmen der Feldbacher Sommerspiele.

Angefangen hat die Dichtergilde mit neun Mitgliedern, zwischenzeitlich zählte die Gruppe sogar 27 Männer und Frauen, die Worte in edle Reime verwandeln können. Die Corona-Pandemie hat die Zunft wieder schrumpfen lassen. Aktuell schreiben sich zehn Gildemitglieder in Versen und Reimen die Freude, aber auch den Frust von der Seele.

Markenlizenz für Dichtergilde

„Bei uns sind alle willkommen, die eigene Texte schreiben“, rührt die Gründerin der Vereinigung, Christina Monschein, die Werbetrommel für die Mitgliedschaft in der Vulkanland-Dichtergilde. Ein Highlight in der zehnjährigen Geschichte war die Verleihung der Markenlizenz des Steirischen Vulkanlandes an die Gilde. Die Mitglieder - sie sind Redakteurin, Pensionistin, Krankenschwester, Gastronom oder Kapellmeister - schrei-

ben Kurzgeschichten und Gedichte in Mundart auf Hochdeutsch oder in Reimform. Dabei lassen sie Erfahrungen und Erlebnisse aus dem eigenen Wirkungsbe reich und dem Lebensumfeld einfließen.

Auftritte bei „A Steirische Roas“

Bevor Christina Monschein die Dichtergilde gründete, war sie beim Bund steirischer Heimatdichter. „Aber die Lesungen waren alle in Graz und ich wollte in Feldbach etwas machen“, erklärt Monschein die Eigeninitiative zur Gründung der Dichtergilde. Die meisten Auftritte hat die Dichtergilde nun in der Region Südoststeiermark, aber auch in Hartberg, Großwilfersdorf. Auch in Wien ist man schon in Lesungen vor Publikum aufgetreten. Stolz sind die Mitglieder vor allem auf die Teilnahme an der Veranstaltungsreihe „A Steirische Roas“ - und das bis dato bereits fünf Mal.

mal drüber und denke mir - das ist es doch gar nicht wert, dass ich mich darüber aufrege.“



Freilich macht auch der Austausch in der Gilde untereinander Spaß. „Wir machen Ausflüge, feiern die runden und halbrunden Geburtstage. Und zu Jahresbeginn kommen wir auch immer traditionell zu einer Feier zusammen“, ergänzt Monschein.

Zweite Anthologie „Wortspiele“

Rechtzeitig zum zehnjährigen Jubiläum ist die zweite Anthologie „Wortspiele“ erschienen. Die Sammlung - 350 Bücher sind aufgelegt - ist bei Morawa Feldbach, im Tourismusbüro Feldbach sowie bei den Mitgliedern erhältlich. ✦

von Veronika Teubl-Lafer

www.vulkanland-dichtergilde.com



„Beim Schreiben kann ich meinen Gedanken freien Lauf lassen, dabei fällt es mir leicht, all das abzuwerfen, was mich belastet“, erzählt Monschein vom quasi therapeutischen Wert des Dichtens. „Danach lese ich noch ein-

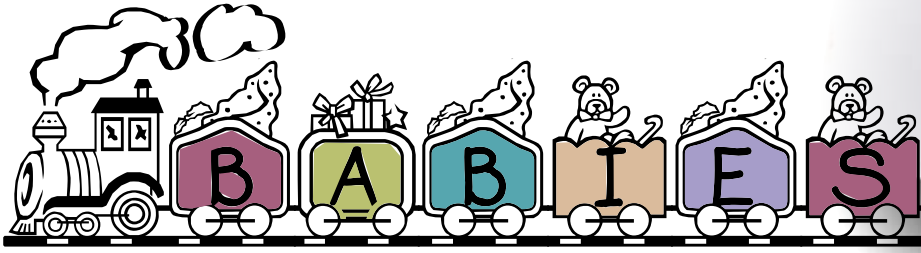


Die Werke von Mitgliedern der Vulkanland-Dichtergilde sind in Buchform erhältlich.

Menschen



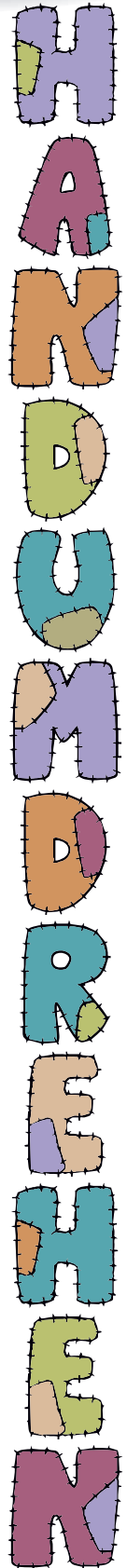
Fotos: Trummer, Zwergensprache, Knittelfelder, Gucher



von Christian Knittelfelder

verstehen im

Karin Walter aus Ilz ist zweifache Mutter und steht als Kursleiterin für „Babyzeichensprache“ in den Bezirken Hartberg-Fürstenfeld sowie der Südoststeiermark interessierten Eltern und Erziehern mit Rat und Tat zur Seite.



Karin Walter

Zeichensprache kann helfen, die Sprachlosigkeit zwischen kleinen Kindern und Eltern zu überwinden. Viele frisch gebackene Eltern stehen vor so manchem Rätsel: Was versucht mir mein Baby zu sagen? Warum weint es schon wieder? Was heißt diesmal „dada“? Die Babyzeichensprache kann das Stadium des „Nichtsprechens“ überbrücken und wurde basierend auf der deutschen Gebärdensprache entwickelt. Einfache Handzeichen werden dabei parallel zur normalen Sprache benutzt, um Gegenstände und Gefühle aus dem Babyalltag zu beschreiben. „Ich bin überzeugt, dass ich durch die Babyzeichen viele Momente, Bedürfnisse und Wahrnehmungen, die mein Sohn und nun auch meine Tochter mir und seinen Bezugspersonen hierdurch mitteilen konnte, nie erfahren hätte“, fühlt sich Karin Walter bestätigt.

Vor ein paar Jahren folgte sie einfach dem Rat einer Volkshochschullehrerin: „Einen Babyzeichensprache-Workshop musst du probiert haben!“. Es war jedoch gar nicht so einfach, in der Gegend an einem Kurs teilzunehmen. „Geduldig und hartnäckig wie ich bin, trommelte ich sechs weitere, interessierte Mütter zu einem individuellen Schnupperkurs zusammen“, erzählt die 36-Jährige. „Denn ich wollte einfach mehr darüber erfahren!“ Davon vollauf begeistert, absolvierte sie schließlich kurz entschlossen die Ausbildung zur Kursleiterin, um auch anderen Interessierten die Kommunikationsform weiterzugeben und zur Seite zu stehen.

Eine der von Eltern am häufigsten gestellten Fragen, ob die Babyzeichensprache die Sprachentwicklung verzögert, sei unbegründet, stellt die gebürtige Gnaserin klar. Langjährige wissenschaftliche Studien belegen vielmehr, dass durch das Zusammenspiel von Gestik und Hören, also von visuellen und akustischen Reizen, die linke und rechte Gehirnhälfte besser vernetzt und so das Entwickeln des Wortschatzes obendrein gefördert wird.

In einer spielerischen, wertschätzenden Atmosphäre lernen Eltern mit ihrem Kind - gedacht sind sie für Babies von 5 bis 18 Monaten in zwölf Kursstunden oder geblockten Workshops - die wichtigsten Babyzeichen und erhalten Anregungen für den Einsatz im Familienalltag. Durch Lieder, Reime, Tänze und Spiele ergibt sich ein Grundvokabular von 70 Babyzeichen für den Alltag. Zudem gibt es auch einmalige Kurse für Eltern, Betreuer und Fachpersonal.



Fotos: Zwergensprache

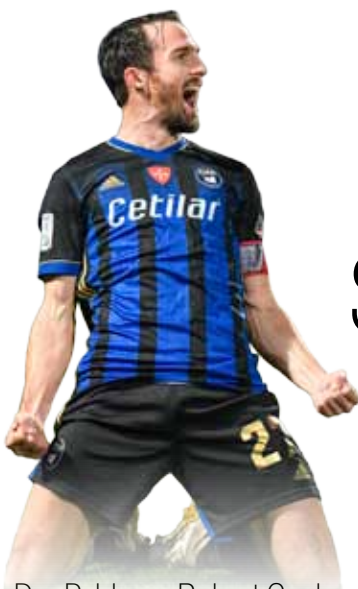
Als liebevolle Mutter und motivierte Kursleiterin wiederholt sie nochmal mit bestem Gewissen: „Bei der Zwergensprache soll es nicht darum gehen, kleine Genies zu erziehen oder um ständig zu gestikulieren. Die Beziehung zum Kind soll dadurch einfach weiter vertieft und der gemeinsame Alltag entspannter und erleichtert werden.“ ➔

KONTAKT

Ansprechpartner Südoststeiermark

Karin Walter, 0664/8461869
Christine Schwarzenberger, 0664/1412678

www.zwergensprache.at



Seit **15** JAHREN **Fußballprofi** in Italien

Der Paldauer Robert Gucher legte eine bemerkenswerte Fußballkarriere hin. Im Sommer wechselte der rot-weiß-rote Legionär bei seiner vermutlich letzten Station in Italien noch einmal in die Toskana zu Lucchese. Fünf Vereine mit über 350 Spielen in den drei italienischen Ligen, zwei Aufstiege und ein Duell mit Totti prägten seine 15 Jahre im fußballverrückten Nachbarland.

Das Lieblingskind der Italiener ist der "Calcio". Nur wenige Österreicher (u.a. Konsel, Prohaska, Schachner, Polster, Schopp, Arnautovic oder Garics) war es bislang vergönnt, im fußballbegeisterten Nachbarland zu kicken. Der längst dienende heimische Spieler in den italienischen Ligen heißt allerdings Robert Gucher. Seit bereits 15 Jahren erfüllt er sich als Fußballprofi den Traum vieler südoststeirischer Fußballkinder. „Man war früh auf sich gestellt. Aber auch wenn es zu Beginn in den jungen Jahren mit der Entfernung von Familie und Freunden oder später mit Fernbeziehung zu seiner Freundin nicht immer einfach war, war es rückblickend auf jeden Fall der richtige Schritt“, betont der 32-Jährige. Über die vielen besonderen Eindrücke - ob gut oder schlecht - ist er enorm dankbar.

Als aufstrebendes Talent wechselte der junge Fußballer in die GAK-Akademie und durfte 2007 sogar in der ersten Mannschaft ein paar Spiele absolvieren, ehe er 2008 gemeinsam mit dem aktuellen GAK-Sportdirektor Dieter Elsner nach Frosinone Calcio wechselte. Gegen den FC Modena in der Serie B gab er schließlich sein Debüt.

Das war der Beginn für einen fast märchenhaften Aufstieg. Denn ein paar Jahre später durfte der zentrale Mittelfeldspieler den Klub von der 3. Liga im Durchmarsch in die Serie A führen - und das als Kapitän, wo er Stars wie Francesco Totti gegenüberstand. „Mit ihm als Kapitän die Platzwahl zu machen, das war natürlich ein unglaubliches Erlebnis, das ich nie mehr vergessen werde“, denkt er noch immer gern an die 24 eindrucksvollen Matches in der höchsten Liga





zurück. „Jeder Spieler trainiert, um solche Spiele erleben zu dürfen.“ Spielaufbau, Schuss und Übersicht zeichnen ihn als Spielertyp aus. Von den Trainern wurde er 2014/15 überdies zum besten Mittelfeldspieler der Serie B gewählt.

Dieses phänomenale Jahr blieb auch vor dem damaligen Teamchef Marcel Koller nicht verborgen. Gucher durchlief von der U16 bis zur U20 sämtliche Nachwuchsnationalteams und wurde 2015 für ein Freundschaftsspiel gegen Schweiz ins A-Team einberufen.

Nach einer weiteren äußerst erfolgreichen Station in Pisa musste er aber auch die Schattenseiten des Geschäfts in Vicenza oder Pordenone erleben. Zuvor hinterließ er mit dem entscheidenden Tor in der Nachspielzeit im Playoff-Finale, wo er Pisa als Kapitän in die zweite Liga schoss, jedoch noch große Fußabdrücke. Bei diesem Spiel waren sogar 250 angereiste steirische Fans jubelnd vor Ort, was dem Familienmenschen besonders freute.

„Ich habe mich sportlich, fußballerisch und menschlich in den vergangenen Jahren in Italien enorm weiterentwickelt“, weiß der bescheidene Südoststeirer alle Momente richtig einzuordnen und zu schätzen.

Nach der langen Karriere bei Pizza und Carbonara soll es wieder zurück in die steirische (Kernöl-) Heimat gehen. Bis dahin möchte er in Lucca jedoch noch etwas mitentwickeln, eine gute Zeit erleben und viel von der italienischen Herzlichkeit aufsaugen. ✈

Fotos: Gucher



ER KOMMT...

Foundation für Recht und Verfassung präsentiert: K.I.T.T.
PAUL "KNIGHT" KRENN
Knight Industries Two Thousand



...ein Auto, ein Computer, ein Mann (mit viel Liebe zum Detail)

Paul Krenn, ein Mann und sein Auto erobern die Herzen der 80er-Fans!



von Christian Knittelfelder

Fotos: Knittelfelder, Krenn

Der Sportwagen begeisterte Paul Krenn aus Unterlamm hat sich einen Kindheitstraum erfüllt und baute das Wunderauto K.I.T.T. nach.

Er kommt: Knight Rider! Ein Auto, ein Computer, ein Mann! Knight Rider - ein Mann und sein Auto kämpfen gegen das Unrecht!", mit diesen markanten Worten und der eindringlichen Titelmelodie im Vorspann zog die Kultserie „Knight Rider“ mehrere Generationen in ihren Bann. In den 80er- und 90er-Jahren fesselte der Kampf gegen das Unrecht mit David Hasselhoff in der Rolle als „Michael Knight“ und seinem sprechenden Auto K.I.T.T. Millionen von Zuschauern vor dem Fernseher.

Auch der Unterlammer Paul Krenn bekommt leuchtende Augen, sobald er über das schwarze Wunderauto spricht. Als glühender Fan hatte er schon als Kind ein ferngesteuertes Modellauto der beliebten Serie. Mit 45 Jahren ging er jedoch sogar noch einen Schritt weiter und hat sich mit beachtlichem Aufwand einen echten Kindheitstraum erfüllt! Ein originalgetreuer K.I.T.T. - ein Pontiac Firebird Trans Am (Baujahr 1991) - parkt direkt vor seiner Haustür!

Denn Paul Krenn ist ein echter Tausendsassa! Der KFZ-Techniker, ÖBB-Lokführer, Musiker und Entertainer baute in acht Monaten das aus Kanada erworbene Auto mit allen besonderen Details und

Finessen auf europäische Straßenverhältnisse um. Sein futuristischer K.I.T.T. spielt dabei alle möglichen Stücke: vom charakteristischen blinkenden Armaturenbrett bis hin zu den akustischen Signalen oder der einprägenden Sprachfunktion. „Einzig, das Springen geht noch nicht“, lacht Krenn.

Mit der schwarzen Lackierung, dem markanten roten Leuchtlicht und den ausfahrbaren Scheinwerfern auf der schnittigen Motorhaube zieht er schnell die Aufmerksamkeit auf sich. „Wenn mir Leute auf der Straße entgegenkommen, hupen sie, zeigen Daumen hoch und freuen sich einfach mit, das ist gewaltig“, erzählt Krenn.

„Mittlerweile gibt es auch Anfragen für Showeinlagen bei verschiedenen Veranstaltungen“, erzählt er und wird zukünftig sogar mit Nebelwerfern weiteres Staunen auslösen.

Und dann geht's auch schon los! Man setzt sich in das Auto, das Gaspedal und die Armaturen leuchten, alles blinkt, die km/h-Anzeige zählt nach oben und die unverkennbare Auto-Stimme ertönt: „... ich bin der Knight Industries Two Thousand oder K.I.T.T., falls Sie das vorziehen!“



Ein Highlight - das persönliche Treffen mit David Hasselhoff



Sin guter Road Durch Schweden mit dem

Mit langen gewundenen Landstraßen, atemberaubender Landschaft und radfahrerfreundlicher Infrastruktur gilt Schweden als Paradies für Radfahrer. Das kann auch Matthäus Trummer aus Feldbach bezeugen, der im blau-gelben Land der Elche und des Knäckebröts 2.000 Kilometer ohne fixen Schlafplatz abstrampelte.

Folgt man Matthäus Trummer über seine Social-Media-Profile, zeigt sich sein Rad fast immer in Sichtweite. Neben den Alltags- und Freizeitausfahrten ziehen den studierten Umweltsystemwissenschaftler und Geografen auch die zahlreichen Fernradwege (Eurovelo) der Nachbarländer magisch an. Nach einer Knieverletzung ist der 38-Jährige seit einigen Jahren dem Radfahren verfallen und hat sich mittlerweile einen Fixpunkt gesetzt: „Einmal im Jahr fahr ich auf ein Getränk mit dem Gravel-Bike ans Meer!“

Nach seinem schon 815 km langen Ostertrip (Budapest - Novi Sad - Osijek - Murska Sobota) setzte er sich heuer

außerdem eine mehrwöchige Tour in Schweden zum Ziel. Schließlich soll das nördlich gelegene Land ein Traum für Naturliebhaber sein. Also machte sich der Hobbysportler mit seinem Velo und rund 20 kg schweren Gepäck (inklusive Zelt und Gaskocher!) auf den Rad-Weg.

Das „Jedermannsrecht!“

Über die Fernrad- und Alltagsradwege sowie kleinere Landstraßen begann er bei angenehmen Temperaturen seine Schleife Richtung Süd-, Mittel- und Westschweden zu drehen. Vor allem die Bahntrassen-Radwege entsprachen ganz seiner Vorstellung: „Hier kannst du

kilometerweit gedankenverloren dahinradeln!“, schwärmt er. Der Zufall führte ihn auch oft zu eindrucksvollen Plätzen. „Manchmal dachte ich mir: Okay, weit bin ich heut noch nicht gefahren, aber egal, es ist grad so schön hier!“, grinst Trummer.

Da er ohne Unterkünfte auskommen wollte, ließ er die Ballungsräume bewusst aus. Die Durchfahrt der kleineren Ortschaften nützte er für kurze Pausen, um Strom, Wasser und Nahrungsmittel aufzuladen. Geschlafen hat er durchgehend im mitgeführten Zelt. Dafür ist vor allem das skandinavische „Jedermannsrecht“ perfekt geschaffen!



von
Christian
Knittelfelder



Fotos: Trummer

„Denn beim „Jedermannsrecht“ darfst du überall dein Zelt aufschlagen und frei übernachten. Es muss nur außerhalb der Sichtweite von bewohnten Häusern sein“, erklärt er. „Dazu werden in Schweden Lagerfeuer- und Rastplätze von Freiwilligen betreut. Diese werden von allen Besuchern extrem sauber gehalten und sogar Feuerholz ist für eine kleine Spende verfügbar.“

Zudem gibt es „Shelters“, das sind von drei Seiten überdachte Hütten“, ist der Radfan begeistert von der Lebensweise. Aber Trummer ist nicht nur von diesem Gesetz, sondern auch der vielfach vorgelebten naturbezogenen und rücksichts-

vollen Mentalität der Schweden angetan. „Die Autofahrer sind überaus geduldig und halten viel Abstand beim Überholen!“

Probleme mit Wildtieren, außer lästige Zecken und Gelsen an den Seeufern, hatte er nie. „Am Abend muss man sein Zelt aber rechtzeitig aufgebaut haben, sonst fressen sie dich echt auf.“ Nur einmal hielt ihn ein nächtliches schnaubendes Geräusch am Göta Kanal dann doch die ganze Nacht wach. „Man stellt sich im Nirgendwo schnell einen Elch oder Bär vor, im Morgenlicht war es jedoch „nur“ eine Kuhherde“, lacht er selbst laut darüber. Eine nette Erinnerung blieb

hingegen, als ihn Kinder einer nebenan campierenden Schweizer Familie am Morgen mit einem Obststeller vor dem Zelteingang überraschten.

Sein Resümee nach 20 Tagen am Sattel sowie 2.176 km und 13.000 Höhenmetern in den Beinen: „Das Besondere an mehrtägigen Radreisen ist, dass man langsamer unterwegs ist als mit dem Auto und trotzdem schneller als bei einem Weitwanderweg.“ Und als Rad, äh, guten Rat, gibt er noch mit: „Gar nicht viel vorbereiten und nur das Notwendigste einpacken, denn beim Radfahren entdeckt man unterwegs immer so viele tolle Sachen!“ ➔





Wasseraction beim Parktherme Aquathlon

Die ultimative Funsport-Challenge für zwei ist geschlagen: Mitte Juli ging das ultimative Funsport-Event auf dem Areal der Parktherme in seine dritte Runde. Über 100 sportlich motivierte Zweier-Teams bewältigten einen Parcours, bei dem trotz Zeitnehmung vor allem der Spaß im Nass im Vordergrund stand.

Zwölf spannende Challenges mit Geschick, Tempo und Taktik standen auf dem Programm. Los ging's mit einem kühnen Sprung ins Abenteuer – also ins 50-Meter-Sportbecken. Dort wartete auch schon ein glitschiger Felsen: Beim Water Bouldern hieß es Klettern, Sprinten und Balance halten – und das auf fast 30 Metern rutschigem Untergrund und gegen die Uhr. Diese Challenge gemeistert, ging es weiter zum Stand-up-Paddleball, wo neben Tempo auch eine gehöriges Maß Treffsicherheit vonnöten war. Eine gute Figur war anschließend am Lauf-Steg - den Wackelbrettern über das Erlebnisbecken - gefragt. Beim Aqua-Blitzer wurde lässig für's persönliche Teamfoto posiert, bevor es beim Platschregen Wasserbomben und weitere Hindernisse regnete. Sprichwörtlich „am Sand“ galt es dann bei Beach the Pros einen schönen Ballwechsel mit den jungen Beachvolleyball-Assen des TUS Bad Radkersburg zustande zu bringen und sich anschließend auch beim rasanten Flamingo-Curling mit dem Drive sowie der Motorikchallenge im Parktherme Fluidum nicht aus der Balance bringen zu lassen. Beim Donut-Wurf wurden sodann luftige Kringel im Megaformat zielgenau platziert, bevor es beim „Wet“-Lauf auf allen Vieren über Hürden sowie im Sprühregen und schließlich auf einer elf Meter hohen Doppelrutsche mit Highspeed ins Ziel ging.

Der dritte Parktherme Aquathlon sorgte mit dieser Hindernislandschaft für volle Begeisterung bei den Teilnehmern. Unter ihnen auch zahlreiche bekannte Gesichter und Aquathlon-„Wiederholungstäter“. Die sport- & eventerprobten Moderatoren Anna Lallitsch und Gregor Walzl führten gekonnt spritzig und witzig durch den Bewerb.

Am schnellsten hat den Parcours das Team „Die Badeschlapfen“ mit Riccardo und Silvano Haas (Aqua-Champions von 2021) vor Team „Aqua Vit“ und Team „Kampfwerge“ gemeistert. Die Vereinschallenge, in der der teilnehmende Verein mit der größten Abordnung vor Ort



Drei Fass Bier für den erfolgreichsten Verein - die Stadtkapelle Bad Radkersburg



Sieger: Riccardo & Silvano Haas



mit drei Fass Bier für das Vereinsfest belohnt wurde, entschied die Stadtkapelle Bad Radkersburg mit fulminanter

Mitglieder- & Fanunterstützung für sich. Alle Ergebnisse sind auf www.aquathlon.at abrufbar. ➔

Lifestyle & Kultur

Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt





Emotionale Scheckübergabe von Rotary-Präsident Christian Korn an Elisabeth Höfer (Stiftung „Kindertraum“) mit den Rotariern aus Bad Radkersburg.

Vulkanland, Hendl und Kartoffelchips im Schweineschmalz gebraten, Hühnerleberpralinen, Fisch auf Kürbisrisotto und Kuchen von der Kurkonditorei sowie ein kühlendes und erfrischendes Eis von Eis-Greisler.

Gewinner des Golfturniers waren Susanne Zirngast bei den Damen und Stephan Hochleitner bei den Herren.

Der Höhepunkt des Turniertages war die Scheckübergabe mit 21.120 Euro an die Stiftung „Kindertraum“, vertreten durch Elisabeth Höfer.

Unterstützte Kinder:

- Emma (6): Tiergestützte Intervention mit Alpakas, Lamas & Minischweinen
- Martin (10): Therapie-Dreirad mit Sesselsitz
- Peter (8): Kommunikationsgerät mit Augensteuerung
- Ronaldo (11): Tiergestützte Intervention

Insgesamt wurden in den letzten zehn Jahren mehr als 150.000 Euro zugunsten der Stiftung „Kindertraum“ erspielt und 29 Kindern Herzenswünsche erfüllt. In diesem Zeitraum wurden vom Rotary Club auch weitere unzählige regionale, nationale oder internationale Projekte unterstützt. ✨

Rotarier golften für den guten Zweck

Das Charity-Golfturnier des Rotary Clubs Bad Radkersburg feierte kürzlich das zehnjährige Bestandsjubiläum. Für die Hauptorganisation zeichneten wieder Franz Saringer und Klaus Domittner unter dem rotarischen Motto „Service above self“ hauptverantwortlich. Traditionell wird dieses Turnier zugunsten der Stiftung „Kindertraum“

durchgeführt und dabei Herzenswünsche bedürftiger und beeinträchtigter Kinder erfüllt.

Bei subtropischen Temperaturen begrüßte Präsident Christian Korn insgesamt 136 Golfer für den guten Zweck. Dabei durfte die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Es gab, neben erlesenen Weinen von den Winzern aus dem



Farbiger Dialog mit Pinsel und Spachtel

Zur gemeinsamen Vernissage haben Ende Juni die beiden Künstler Flora Hutz aus Poppendorf und Sepp Schaden aus Bairisch Kölldorf in die Vinothek Steiermark nach St. Anna am Aigen geladen.

Der laue Sommerabend gab den Veranstaltern die Gelegenheit, die offizielle Eröffnung zum ersten Mal auf der Terrasse der Vinothek über die Bühne gehen zu lassen. Willkommensworte kamen von Bgm. Johannes Weidinger und Weinbauverein-Obmann Fabian Pock. Musikalisch umrahmt wurde das gemütliche Beisammensein von Mona und Nele Sicher - und für den guten Wein, der natürlich in der Vinothek Steiermark nicht fehlen darf, sorgten Vinothekar Richard Hofber und sein Team.

Die farbenfrohe **Ausstellung** von Flora Hutz und Sepp Schaden kann **noch bis 19. November** in der Vinothek Steiermark in St. Anna am Aigen besucht werden. Mehr Vinothek-Termine gibt es auf www.vinothek-steiermark.net ✨



FELDBACH

DIE KULTURSTADT

präsentiert

BONUS
15. November

Nebel reißen

FESTIVAL für Theater, Literatur und mehr

18. bis 21. Oktober 2023



Mi., 18. Oktober 2023, Kulturwerkstatt, Feldbach, 19.30 Uhr

DER NINO AUS WIEN & NATALIE OFENBÖCK
"Das Grüne Album"

Der Nino aus Wien & Natalie Ofenböck feat. pauT & Tubonika



Do., 19. Oktober 2023, Kulturwerkstatt, Feldbach, 19.30 Uhr

ERWIN EINZINGER, ENGELBERT KOHL & JONNY KÖLBL
"In 90 Minuten um die Welt"

Erwin Einzinger liest aus "Ein Rucksack voller Steigeisen"

Engelbert Kohl bringt ausgewählte Berichte und Bilder von seinen Expeditionen

Jonny Kölbl spielt nordische Volksmusik



Sa., 21. Oktober 2023, K4, Rathaus, Feldbach, 19.30 Uhr

WOLFRAM BERGER

"Odyssee - Eine akustische Reise für alle Sinne"

Musikalische Begleitung von Peter Rosmanith (Perkussion)



Mi., 15. November 2023, Zentrum, Feldbach, 19.30 Uhr

MICHAEL OSTROWSKI & BAND

"Der Onkel"

Nebel reißen – BONUS-ACT

Der populäre österreichische Schauspieler liest mit musikalischer Begleitung aus seinem Roman "Der Onkel"

Karten: Kulturbüro, Gästefo Feldbach & ÖT | Infos & Reservierung: Kulturbüro Feldbach, Tel.: 03152/2202-310 oder -311, kultur@feldbach.gv.at
www.feldbach.gv.at | www.facebook.com/Stadtfeldbach

„Meer Seen“ - Skulptur & Malerei von Peter Pilz und Franz Vana
Kunsthalle Feldbach, 17. November bis 17. Dezember 2023 - Vernissage mit Performance am 16.11.2023, 19.30 Uhr



Die Vielseitigkeit auf vier Rädern

Der VW Amarok: Gebaut für Menschen, für die ein Auto mehr können muss als nur von A nach B zu fahren: Mit moderner Technik an Bord meistert er souverän alle Herausforderungen: Denn bei Wind und Wetter ist diesem bärenstarken Arbeitstier fast jeder Untergrund recht. Wir haben einen Amarok-Fan der ersten Generation an Bord des 2023er-Modells geholt und ihn um seine Meinung zum brandneuen Amarok gebeten.



Franz Gutmeier aus Bad Blumau ist Inhaber eines Forstunternehmens. Er sieht den VW Amarok als ideales

Fahrzeug für seinen Betrieb - vor allem, wenn er zwischen Asphalt und Waldwegen hin und her wechseln muss. Aber der

Amarok erweist sich auch im privaten Alltag als perfekter fahrbarer Untersatz., weiß Gutmeier zu berichten.

Seit die erste Generation des Amarok 2010 auf den Markt gekommen ist, begeisterte er innerhalb kurzer Zeit Fans in aller Welt. Als erster Pick-up eines deutschen Herstellers verkaufte er sich in

nur einem Jahrzehnt über 830.000 mal. Volkswagen Nutzfahrzeuge definierte mit dem Amarok die Verbindung aus Nutzfahrzeug und Premiumklasse neu.

Bei unserer Probefahrt zeigt sich Franz Gutmeier bereits nach wenigen Kilometern begeistert. „Der Fahrkomfort, die hochqualitative Verarbeitung und nicht zuletzt auch der geringe Verbrauch des großen Volkswagens sind hervorragend“, spiegelt Gutmeier’s ersten Eindruck wider.

„Der Amarok ist sowohl beim täglichen Einsatz in meinem holzverarbeitenden Betrieb als auch als familienfreundlicher Alltagswagen perfekt. Das Preis-Leistungsverhältnis liegt auf hohem Niveau. Ich kenne diesen Pick-up ja schon sehr gut vom Vorgängermodell, aber mit dem neuen Amarok hat Volkswagen noch „einen“ draufgesetzt. Wie zu erwarten, kann ich

Der Herbsttrend 2023
Mehr ist mehr

17. Fürstenfelder AutoSalon
23. - 24. September 9 - 17 Uhr

Herbstwochen bei Volkswagen von 15.09. bis 25.10.2023

Mehr Auswahl. Mehr Angebote. Erleben Sie Volkswagen bei unseren Herbstwochen und sichern Sie sich sensationelle Preisvorteile. Zusätzlich erhalten Sie nur jetzt **€ 500,-* Herbstbonus** für jeden VW PKW Neu- und Jungwagen.

*Alle Boni sind unverbindlich empfohlene, nicht kartellierte Richtboni inkl. NoVA u. MwSt. und werden vom Listenpreis abgezogen. € 500,- brutto Herbstbonus gültig für alle VW PKW Neuwagen sowie alle VW PKW Jungwagen mit österreichischer Erstzulassung (max. Jungwagenalter 18 Monate). Kaufvertrags-/Antragsdatum von 15.09. - 25.10.2023. Bei Neuwagen Zulassung bis 31.12.2023 bzw. spätestens im Monat der Anlieferung erforderlich. Verbrauch: 4,7 - 9,6 l/100 km, CO₂-Emission: 122 - 217 g/km. Symbolfoto. Stand 09/2023.



Theodor Mager

8280 Fürstenfeld, Körmenderstraße 7
Tel. +43 3382 53360, www.autohaus-mager.at





sagen, ich habe nichts Negatives über den Amarak zu berichten“, betont Gutmeier.

Aber eines liegt ihm noch am Herzen. „Ich muss an dieser Stelle noch erwähnen, dass meine Kaufentscheidung für den Amarak auch sehr viel mit der Firma Mager in Ilz und Fürstenfeld zu tun hat. Die Beratung und das Service bei VW-Audi Mager sind einmalig und gerade das ist für mich sehr wichtig. Ich muss mich im Fall des Falles auf meine Vertragswerkstatt verlassen können - und das trifft auf die Firma Mager zu 100 Prozent zu.“

Abschließend noch ein paar technische Daten: Kraft, Souveränität und Agilität in nahezu allen Lagen - das macht den neuen Amarak zum Volkswagen Nutzfahrzeuge Pick-up der Premiumklasse. Das Exterieur Design akzentuiert Unterschiede für jede der fünf Ausstattungslinien. Von den unterschiedlichen Kühlergrills bis zu den neu designten Stylingbars oder Sportsbar und Trittstufen lässt der neue Amarak kaum Wünsche offen. Dank neu-

er Technik, mehr Fahrmodi, Airbags und über 25 Assistenzsystemen bietet er mehr Geländetauglichkeit als sein Vorgänger. Speziell bei Karosserie, Fahrwerk, Motor- und Getriebevarianten wurden von den veränderten Dimensionen bis zur deutlich größeren Wattiefe die Offroad-Fähigkeiten deutlich erweitert. Die hohen Böschungswinkel und die höhere Bodenfreiheit sorgen für mehr Geländegängigkeit.

Ob Material verladen, Lasten ziehen oder durch unwegsames Gelände kommen. Ob in der Stadt, auf dem Land oder im Gelände. Ob als Basisversion oder als Aventura - der neue Amarak bietet Vielseitigkeit pur. Mehr als 25 Assistenzsysteme, wovon über 20 gänzlich neu an Bord des Amarak sind, sorgen für ein Plus an Fahrkomfort. Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang u.a. der vollautomatische Parklenkassistent oder die Umgebungsansicht (Area View). Sie ermöglicht mehrere Ansichten mit Kameras auf allen vier Seiten, einschließlich einer 360°-Ansicht über Kopf.

Der neue Amarak ist mit effizienten Motoren von 125 kW/170 PS (aus vier Zylindern) und 405 Nm bis zu 177 kW/240 PS (aus sechs Zylindern) und 600 Nm ausgestattet.

Beim Getriebe hat man die Wahl vom Sechsgang Schaltgetriebe bis zum Zehngang Shift-by-wire Automatikgetriebe, zwei verschiedene 4MOTION-Systeme, einen zuschaltbaren Allradantrieb mit drei Antriebsarten sowie eine Topversion mit vier Antriebsarten.

Am Ende der Testfahrt ist Franz Gutmeier ziemlich sicher, dass der neue VW Amarak Aufnahme in seinen Firmenfuhrpark finden wird. „Abgesehen davon, dass der Amarak perfekt zu meiner Firma passt, ist er auch noch vorsteuerabzugsberechtigt - also optimal in Bezug auf die Anschaffungskosten“, betont Gutmeier.

Der Einstiegspreis beim VW Amarak in der Basisversion liegt bei 47.790 Euro exkl. Mehrwertsteuer. ➔



STEIRER PELLETS

www.steirerpellets.at

Jetzt bestellen
0676-7060300



100%
Nachhaltige
Wärme

EHO Pellets GmbH
Alte Hauptstraße 9, 8580 Köflach

STECKBRIEF

American Staffordshire Terrier



Ursprung:

Vereinigte Staaten

Widerristhöhe:

Rüde 46 bis 48 cm
Hündin 43 bis 46 cm

Gewicht:

Gewicht soll zur Größe in richtiger Proportion stehen (ca. 20 bis 35 Kilogramm)

Körperbau:

kräftiger, eleganter Körperbau; muskulös; großer, keilförmiger Kopf

Augen:

rund und dunkel

Ohren:

hoch angesetzte Ohren, entweder als Rosenohr oder halb aufgerichtetes Kippohr

Fell:

kurz und glänzend

Wesenszüge und Charaktereigenschaften

Der American Staffordshire Terrier ist ein mutiger, intelligenter und treuer Hund, der eine starke Bindung zu seinem Besitzer aufbaut. Trotz seines Erscheinungsbildes ist der Amstaff überraschend verspielt und liebt es zu schmusen.

Der aufmerksame Hund bewacht sein menschliches Rudel mit Leidenschaft und geht dann in den „Verteidigungsmodus“ über. Damit es nicht zu schweren Konflikten kommt, wenn der Vierbeiner seine Familie bedroht sieht, braucht er eine konsequente, aber liebevolle Erziehung.

Generell eignet sich nur für erfahrene Hundebesitzer, die viel Zeit in die Ausbildung investieren können. Entgegen aller Vermutungen hat die Rasse eine relativ hohe Reizschwelle und bleibt in vielen Situationen ruhig und gelassen. Er muss seinen starken Bewegungsdrang regelmäßig befriedigen und will sowohl körperlich als auch geistig ausreichend ausgelastet werden.

Quelle: mein-haustier.de, Wikipedia



Angelika Fuchs & Karl Herbst

Das wirkungsvollste Mittel gegen Stress und schlechte Laune hat

Fell und vier Pfoten

Karl Herbst und Angelika Fuchs leben im wunderschönen St. Stefan im Rosental. Im Mai 2021 haben sie ihre Familie durch zwei Vierbeiner der Rasse **American Staffordshire Terrier**, kurz auch Amstaff genannt, erweitert. Als erstes kam der Welpen-Rüde mit dem prachtvollen Namen **Freedom Kings John Wick** (Rufname Wick) zu den beiden und kurz darauf gesellte sich die etwa sechs Monate ältere Hündin **Freedom Kings Ice** (Rufname Luna) dazu.

Die Liebe zu dieser Rasse bestand schon lange und mit diesen zwei tollen Vierbeinern an ihrer Seite, wuchs bei Angelika und Karl auch bald

der Wunsch zu züchten. Der Weg bis zur professionellen Zucht war steinig und das Beschreiten hat etwas gedauert. Doch am 26. August letzten Jahres wurde die Mühe der beiden belohnt: Sechs Welpen (fünf flauschige Rüden und eine zuckersüße Hündin) erblickten das Licht der Welt. Mama Luna kümmerte sich rührend um ihren ersten Wurf und die kleinen tapsigen Fellnasen eroberten schnell die Herzen der ganzen Familie sowie aller Besucher. Acht Wochen später war es dann Zeit, Abschied zu nehmen und vier Welpen in ein neues Zuhause zu ihren künftigen Besitzern,

Freedom Kings John Wick Wick

Rüde, geboren am 26.05.2021
Zuchtbuch-Nummer: ÖHZB AST 2729

AUSSTELLUNGEN:
Austrian Cup Junior Winner 2022 -
CACA-Klubsiegerschau am 25.06.2022

CACA-Klubsiegerschau Mountain
Special Winner 2022 - V3 am
26.06.2022



Freedom Kings Ice Luna

Hündin, geboren am 25.11.2020
Zuchtbuch-Nummer: ÖHZB AST 2647

AUSSTELLUNGEN:
IHA SALZBURG 24.10.2021
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 3

IHA SALZBURG 23.10.2021
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Sehr gut 2

„Unsere Hunde sind an Kinder gewöhnt und auch an Katzen, die im Haushalt leben. Unsere Zuchtstätte ist behördlich gemeldet und unterliegt den strengen Auflagen des ÖKV/FCl.“

Angelika Fuchs & Karl Herbst

abzugeben. „Natürlich waren uns die kleinen Vierbeiner ans Herz gewachsen. Wir verbrachten ja ihre kompletten ersten Lebenswochen fast rund um die Uhr mit ihnen“, erinnert sich Angelika. Deshalb ist es den beiden auch ein großes Anliegen, genau hinzusehen, wer die zukünftigen Herrchen und Frauchen sein werden, denn „wenn man weiß, dass die Welpen in ein gutes Zuhause kommen sowie eine vernünftige und liebevolle Erziehung erhalten werden, fällt einem der Abschied etwas leichter“, ergänzt Karl.

Der Rüde Thor und die Hündin Alita aus diesem Wurf sind bei der Familie geblieben und zwischenzeitlich hat sich das Rudel durch Amstaff-Dame Angel ein weiteres Mal vergrößert.

Auch der diesjährige Wurf ist bereits in Planung und bei Interesse sollte möglichst früh mit den Züchtern Kontakt aufgenommen werden, da es meist mehrere Gespräche und/oder Treffen benötigt, um alle Fragen beantworten und Formalitäten erledigen zu können. Die Anschaffung eines Hundes (oder Haustieres generell) sollte immer gut überlegt und vorbereitet sein, denn schließlich übernimmt man Verantwortung für ein neues Leben! ✨



KONTAKT

Herbst & Partner Hundezucht KG

Maiersdorf-Ost 16, 8083 St. Stefan im Rosental
Tel.: 0664/4178398
shop@knight-angels.at • www.knight-angels.at

Knight of Angels
Alita

Hündin, geboren am 26.08.2022
Zuchtbuch-Nummer: ÖHZB AST 2934

AUSSTELLUNGEN:
IHA Premstätten 18.03.2023
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vielversprechend
Austrian Cup Junior Winner 2023
24.06.2023 (Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 3

Mountain Special Winner 2023
25.06.2023 (Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 2, Reserve
CACA, Quali kation Best Ear

IHA Klagenfurt 22.07.2023
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 4

IHA Klagenfurt 23.07.2023
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 4

CACIB-Portoroz 03.08.2023
(Slo. Kinoloska)
Bewertung: Sehr Gut 3

CACIB Izola 04.08.2023
(Slo. Kinoloska)
Bewertung: Vorzüglich 4



Knight of Angels
Aking of Freedom
Thor

Rüde, geboren am 26.08.2022
Zuchtbuch-Nummer: ÖHZB AST 2929

AUSSTELLUNGEN (Auszug):
Austrian Cup Junior Winner 2023
24.06.2023 (Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 2

Mountain Special Winner 2023
25.06.2023 (Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 2, Qualifikation
Best Ear

IHA Klagenfurt 22.07.2023
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Vorzüglich 1, Jugendbester,
bester Junghund, BOB, Qualifikation
Jugend Craft, Qualifikation Ehrenring

IHA Klagenfurt 23.07.2023
(Österr. Kynologenverband)
Bewertung: Sehr Gut

CACIB-Portoroz 03.08.2023
(Slo. Kinoloska)
Bewertung: Sehr Gut 1,

CACIB Izola 04.08.2023
(Slo. Kinoloska)
Bewertung: Vorzüglich 2

CACIB Koper 05.08.2023 (Slo.
Kinoloska)
Bewertung: Vorzüglich 1, CAC SLO
Jugend, CACIB Jugend, BOS, BM

CACIB Castrum Bonae 06.08.2023
(Slo. Kinoloska)



Freedom Kings
Night of Angel
Angel

Hündin, geboren am 16.01.2023
Zuchtbuch-Nummer: ÖHZB AST 2970

VON
Sandra Haring

WURFANKÜNDIGUNG

FREEDOM KING'S
KING-KONG

HD-A ED-O

Oed. Schilddrüse

Ataxie Clear

ALPP Free

FREEDOM KING'S ICE

HD A

Ataxie Clear

ALPP Free



KNIGHT OF ANGELS

American Staffordshire Terrier

www.knight-angels.at

0664/4178398

Fotos: Lienhardt, Fuchs & Herbst



(v.l.n.r.): Heinz Toifl, Verkaufs- und Logistikleitung MMM Energie; Bettina Mayer-Toifl, Geschäftsführerin MMM Energie; Erwin Nussbaumer, LKW-Fahrer Saubermacher; Josef Ober, Bürgermeister Feldbach; Hans Roth, Saubermacher-Gründer; Manfred Reisenhofer, Obmann AWW Feldbach; Christiane Fahler, Direktorin Logistik Saubermacher; Manfred König, Vertriebsdirektor Regionalkunden Saubermacher.

Feldbach: Erste Abfallsammlung mit dem „Klima-Diesel“ HVO 100

Als erster Entsorger Österreichs setzt Saubermacher bei der Abfallsammlung auf den fossillfreien Kraftstoff HVO 100. Der „grüne Treibstoff“ wird aus Rückständen aus der Lebensmittelindustrie sowie Abfällen aus der Pflanzenölproduktion hergestellt und spart bis zu 90 Prozent CO₂ ein. Geprüft wird der „Verwertungs-Kraftstoff“ bei 17 LKWs für die Abfallsammlung in der Oststeiermark. Das senkt die CO₂-Emissionen bis zum Jahresende um rund 323 Tonnen. Ziel von Saubermacher ist es, den gesamten Fuhrpark bis 2040 vollständig klimaneutral zu betreiben.

Seit Anfang August bis Ende dieses Jahres wird der Diesel-Ersatz HVO am Saubermacher Standort Feldbach getestet. Zentraler Vorteil: die 17 Fahrzeuge können einfach mit HVO statt „normalem“ Diesel betankt werden, d.h. ein Umrüsten der Fahrzeuge ist nicht nötig. Gleichzeitig wird der CO₂-Ausstoß pro LKW um 3,8 Tonnen im Monat reduziert, das sind etwa 90 Prozent. In den nächsten fünf Monaten können so in der Region etwa 323 Tonnen CO₂ eingespart werden.

„Mir ist wichtig, alle Möglichkeiten zu nützen, die zu einer ökologischen Verbesserung und CO₂-Einsparung beitragen. Der HVO-Diesel bietet ein großes Potenzial zur besseren Umweltverträglichkeit unserer Fahrzeuge. Wenn dieser Pilotversuch gut läuft, möchten wir den Kraftstoff gerne großflächiger im Unternehmen einsetzen“, ist Saubermacher-Gründer Hans Roth auf die Ergebnisse des Versuchs gespannt.

Ein strategischer Einsatz nach Wirkung und Kundennutzen wird gerade erarbeitet. Zu berücksichtigen sind dabei auch die höheren Kosten: Der HVO-Kraftstoff ist derzeit um etwa 20 Cent teurer als herkömmlicher Diesel.

Mehr Kilometer, weniger Emissionen

Neben der CO₂-Einsparung bringt der Einsatz von HVO auch Verbesserungen für die Bewohner in der Oststeiermark: Die Feinstaubbelastung verringert sich um 33 Prozent und auch weniger Kohlenwasserstoffe sowie Kohlenmonoxid fallen an. Außerdem ist HVO geruchlos. Somit sinkt die gesamte Abgasbelastung für die Umwelt.

Das freut auch Bgm. Josef Ober aus Feldbach: „Die Firma Saubermacher ist seit Jahrzehnten Vorreiter in der Wiederverwertung von Reststoffen und nun auch Vorreiter in der umweltgerechten Mobilität. Die Stadtgemeinde Feldbach bedankt sich bei der Firma Saubermacher für ihr Engagement im Bereich Entsorgung und des Recyclings und wünscht für die Zukunft alles Gute.“

„Der Einsatz von umweltfreundlichen Kraftstoffen leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz in der Region. Die aktuellen Unwetter zeigen, wie wichtig und dringend es ist, hier endlich wesentliche Fortschritte zu erzielen!“ meint Manfred Reisenhofer, Obmann des AWW Südoststeiermark.

Zero waste - auch beim Kraftstoff

HVO steht für hydrierte Pflanzenöle und ist ein synthetischer Dieseltreibstoff, der vollständig aus Reststoffen hergestellt wird. Im Gegensatz zu früheren Biodiesel ist HVO ein Verwertungsprodukt. Zur Herstellung werden laut dem Lieferanten MMM Energie vorrangig Rückstände aus der Fleisch- und Fischindustrie sowie Reststoffe aus der Gewinnung von Pflanzenölen verwendet. Der Kraftstoff kann in allen LKWs der Klasse EURO 6 und ausgewählten LKWs der Klasse EURO 5 ohne Adaption eingesetzt werden.

Fuhrpark wird klimaneutral

Neben dem ersten E-LKW, der seit Mitte Juli 2023 im Mürztal unterwegs ist, ist auch der erste Wasserstoff-Müllsammel-LKW Österreichs seit August 2022 bei servus, einem Gemeinschaftsunternehmen mit der Holding Graz, im Einsatz. Ein zweiter E-LKW für den Standort Kapfenberg wird Ende des Jahres geliefert. Schon heute umfasst der E-Fuhrpark von Saubermacher 48 E-PKWs, 49 elektrisch betriebene Arbeitsmaschinen wie z. B. Stapler oder Bagger, fünf Hybrid-LKWs sowie zwei Gas-LKWs. Für 2025 sind bereits weitere E-LKWs in Planung.

Steiermärkische Sparkasse Region Südoststeiermark und INNOLAB luden zum Business-Frühstück

Unter dem Titel „Good Morning Innovation“ zeigte Christian Felber, Innovationsberater INNOLAB, anhand von Best Practice Beispielen, wie man nachhaltige und innovative Ideen für das eigene Unternehmen generieren, aber auch umsetzen kann. Außerdem gab er Tipps zur Marktpositionierung und stellte abschließend erfolgreiche steirische Innovationen vor.

Gastgeber Dietmar Niederl, Gründer und Geschäftsführer DiniTech GmbH, zeigte auf, was der Erfolgsfaktor Innovation für sein Unternehmen bedeutet: „Innovative Lösungen im Bereich der E-Mobilität sind ein Schlüsselfaktor für eine nachhaltige Zukunft und zugleich der Antrieb der DiniTech GmbH. Daher entwickelt sie Tag für Tag hochinnovative Produkte und Services für Fahrer von Elektroautos, die größtmögliche Freiheit und Individualität ermöglichen.“

Auch Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark Steiermärkische Sparkasse, ist von der Innovationskraft seiner Region überzeugt: „Die Region Südoststeiermark ist im Unternehmensbereich

stark von Klein- und Mittelbetrieben und einer vielseitigen Landwirtschaft geprägt, die sich Tag für Tag den Anforderungen einer modernen Wirtschaft stellen. Wir begleiten diese Betriebe dabei als starke Finanzpartnerin und unterstützen sie in ihrer Innovationsfreude.“

„Als steirisches Finanzinstitut fördern wir die Zukunftsvisionen innovativer

Unternehmer:innen, indem wir nicht nur an ihre Ideen glauben, sondern sie auch aktiv in Transformationsprozessen unterstützen. Wir sind dabei verlässliche Partnerin bei der gemeinsamen Umsetzung moderner, unternehmerischer Vorhaben in unserer Region“, so Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse. ✦



Ing. Dietmar Niederl, Gründer und Geschäftsführer DiniTech GmbH, Michaela Trummer, Leitung Verwaltung DiniTech GmbH, Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark Steiermärkische Sparkasse, Dr. Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse



Die Sparkasse ist wieder Baum-Pate

Als wichtige Partnerin übernimmt die Steiermärkische Sparkasse erneut eine Diamant-Patenschaft für den Schutz der mehr als 600 einzigartigen und wertvollen Baum-Naturdenkmale in der Steiermark. Sie sind einzigartige

Schöpfungen der Natur, lebendige Geschichte und wichtige Hotspots für die Biodiversität: Mehr als 600 steirische Baum-Naturdenkmale. Damit sie auch für künftige Generationen erhalten bleiben, brauchen sie besondere, manchmal sehr aufwendige Pflege.

Mit der Patenschaftsaktion, die Landesrätin Ursula Lackner gemeinsam mit dem Naturschutzbund und der Berg- und Naturwacht ins Leben gerufen hat, unterstützen unzählige Steirer – sowie viele steirische Betriebe – dieses wichtige Anliegen. Eines der Denkmale ist die weitum bekannte 1.000-jährige Ei-

che in Bad Blumau. Unter deren Ästen überreichte Umweltlandesrätin Ursula Lackner gemeinsam mit Johannes Gepp vom Naturschutzbund und Helga Rachl von der Steiermärkischen Berg- und Naturwacht eine Diamant-Patenschafts-Urkunde an Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark und Thomas Hirschböck, Leiter Region Oststeiermark. Bereits zum zweiten Mal beteiligt sich die Steiermärkische Sparkasse mit einer Diamant-Patenschaft am Erhalt der steirischen Baum-Naturdenkmäler.

„Verantwortung für die Gesellschaft zu übernehmen ist für die Steiermärkische Sparkasse seit ihrer Gründung vor fast 200 Jahren gelebte Praxis. Daher ist es uns ein Anliegen, nachhaltige Initiativen zu unterstützen und gesellschaftlich relevante Projekte zu fördern. Die Baum-Naturdenkmale fügen sich gut in unsere Nachhaltigkeitsstrategie ein, mit der wir ein lebenswertes Morgen schaffen wollen“, betonen Klaus Domittner und Thomas Hirschböck. ✦



Klaus Domittner, Leiter Region Südoststeiermark, Thomas Hirschböck, Leiter Region Oststeiermark, Ursula Lackner, Umweltlandesrätin, Helga Rachl, Geschäftsführerin Steiermärkische Berg- und Naturwacht, Prof. Univ.-Doz. Dr. Johannes Gepp, Vorstand Naturschutzbund, Christian Rinner, Naturschutzreferat Land Steiermark





Die Lässigkeit steckt beim Engel im Detail

Rund um den Königsberg in Tieschen stept der (Wein-)Bär. Denn eine junge Schar von Winzern sticht mit einer etwas anderen Art von Hoffesten in der Weinszene heraus. Seit zwei Jahren hebt das Trio „Engel-Kobat!-Locknbauer“ einmalige Inszenierungen aus der Taufe.

Geerdet mit Naturweinen und bodenständiger Küche, beflügelt von kreativen Darbietungen und einer fetten Brise Lässigkeit - diese Zutaten sorgen für ausgefallenes Flair auf den Weinhöfen der drei Jungwinzer.

„Es geht im Grunde immer darum, dass du die Leute in einen Zustand bringst, wo sie eine gute Zeit haben“, sinniert Simon Engel, der mit seinem belebenden und relaxten Zugang sicherlich Pionierarbeit geleistet hat und eine große Community über die Regionsgrenzen hinaus wachsen ließ. Als junger Quereinsteiger mit eigenen Visionen und Unterstützung einer freigeistigen Familie legte er 2006 den Grundstein für den Engelhof. Als Musikgymnasiast fließt bei ihm übrigens das Musikfaible genauso wie Wein durch die Adern und so begann er Themenparties mit viel Liebe für Details zu inszenieren.

„Tieschen by boat“, „Rage against Prohibition Party“, „Funk & Soul“ oder ein „Lindy Hop-Tanzkurs“ brachten mit Funk, Soul, Elektro-Swing oder Rock einen unbekümmerten Geist in die Weinfestszene. Vor allem das „Vinophile Chillout“ begann als anfänglicher Geheimtipp 2008 und ging dann zehn Jahre später regelrecht „durch die Decke“. Unerwartete Livemusik mit DJ-Umrahmung, Hängematten, Disko-



kugel wie auch visuelle Projektionen etwa vom Künstlerkollektiv „OchoReSotto“ beflügelten das bunt gemischte Publikum in lauen Sommerabenden. Musikgrößen wie Binder & Kriegelstein, DelaDap, dunkelbunt, Skero sowie Russkaja oder Manfred di Lavaredo sorgten für tänzelnde Weingläser und feierten das Event.

„Wir ziehen mit unserer Art halt Besucher an, die nicht den Mainstream wollen, sondern das Spezielle wollen“, formuliert es Engel aus. Auch für Winzerkollegin Sigrid Sorger (38) hat Wein und Musik „den Sinn, Leute zusammenzubringen“. Dieses offene Denken animierte sie 2016 etwa „PoetrySlam“ samt coolen Vibes auf ihrem Hoffest aufzuführen.

Trio mit Stil

Irgendwann sei dann für ihn aber die Zeit gekommen, für „bissl owi vom Gas“, sagt Engel und fand mit Michael „Kobat!“ Gangl (29) und Lukas „Locknbauer“ Jahn (30) - zwei gleichgesinnte Andersdenkende - eine neue Linie. Erstmals sorgte das einfallreiche Gespann 2022 mit drei „Green-Sessions“ für frischen Wind. Ein Jahr danach war die neue „Spielwiese“ mit Hip-Hop, Würstl und Naturkarton gespickt und führte im „Egalo“-Dreiklang zum erweiterten Geschmackserlebnis. Diese Kreationen stehen für „Alles, was wir cool finden. Und für alles, was wir ausprobieren wollen“, formulierte es Gangl aus. „Er gilt ja als der schrille, sozusagen der Berliner Hinterhof, von uns“, lacht Engel. Und auch bei Locknbauers „Sempere Domenica“, wo Pizzaschachteln umhergetragen werden, italienische Schlager über Schallplatten vom DJ-Pult am Gabelstapler wummern und Gelati für tanzende Beine verteilt werden, sorgen genau diese Feinheiten für das gewisse Etwas und für irrsinnig gute Stimmung. „Es geht einfach um die Details!“, beschwört Engel einmalmehr. Was es nächstes Jahr gibt? „We will see“, zuckt er mit den Schultern und schmunzelt vielversprechend. ➔



von Christian Knittelfelder



Meine Tracht.
Meine Art zu leben.

g
goldmann
Mode & Tracht fürs Leben

Sympathisch, kompetent & fairer Preis.
Auch in großen Größen.
In **Gnas**, Tel. **03151/2275**
und **Feldbach**, Tel. **03152/4180**.
www.goldmann-mode.at



Trummer - Ihr verlässlicher Partner



Fotos: Autzohaus Trummer

Die Unternehmerfamilie Kleinschuster

Angeboten haben oder weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen benötigen, zögern Sie nicht, sich an unsere engagierten Mitarbeiter zu wenden. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung und freuen sich darauf, Ihnen bei Ihrem nächsten Besuch zu helfen.

Trummer - wir bewegen Menschen

Unsere Mission bei Trummer ist es, Menschen zu bewegen, buchstäblich und im übertragenen Sinne. Wir sind uns bewusst, dass Mobilität ein wesentlicher Bestandteil Ihres Lebens ist und wir sind stolz darauf, Ihnen zu helfen, mobil zu bleiben, selbst in wirtschaftlich anspruchsvollen Zeiten. Qualität, Service und Kundenzufriedenheit sind unsere Triebfedern. Wir werden weiterhin hart daran arbeiten, Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Bei Trummer sind Sie mehr als nur ein Kunde - Sie sind Teil unserer Trummer-Familie. Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrem nächsten Besuch begrüßen zu dürfen und Ihnen unsere Dienstleistungen näherzubringen.

Danke, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und Teil unserer Reise sind! ➡



Karosseriebau- und Lackiermeister
Alois Gutmann arbeitet ganz genau.

Die anhaltend hohen Energiepreise und die damit einhergehende Inflation setzen viele Haushalte und Unternehmen unter finanziellen Druck. In solchen Zeiten wird der sorgsame Umgang mit den verfügbaren finanziellen Mitteln zur obersten Priorität. Dennoch bleibt Mobilität ein unverzichtbarer Aspekt unseres Lebens - sei es für den Weg zur Arbeit oder für Besorgungen. Gerade in unserer Region ist das Auto oft die einzige praktikable Option, um mobil zu bleiben. Daher ist ein zuverlässiges und betriebssicheres Fahrzeug von entscheidender Bedeutung und die Wartung in einer VW, Audi-, Skoda-, SEAT- und Cupra-Fachwerkstätte unumgänglich.

Sparpakete für Fahrzeuge ab vier Jahren

Bei Trummer verstehen wir die finanziellen Herausforderungen, vor denen Sie stehen. Deshalb bieten wir für Fahrzeuge ab vier Jahren spezielle Sparpakete an, die Ihnen erhebliche Einsparungen bei vielen Service- und Verschleißreparaturen ermöglichen. Unsere hochqualifizierten Techniker setzen sich mit Leidenschaft für die Instandhaltung Ihres Fahrzeugs ein, ohne dabei Ihr Budget zu belasten. Wir wissen, dass Ihr Auto mehr als nur ein Fortbewegungsmittel ist - es ist Ihr vertrauter Begleiter im Alltag.

Hochwertige Teile als Alternative für ältere Fahrzeuge ab acht Jahren

Wir verstehen auch, dass einige unserer Kunden Fahrzeuge besitzen, die bereits ein gewisses Alter erreicht haben. Doch das bedeutet nicht, dass Sie auf Qualität und Sicherheit verzichten müssen. In Zusammenarbeit mit den Konzernmarken

führen wir hochwertige Teile namhafter Hersteller ein, die als kostengünstige Alternative zu den Originalteilen dienen. Diese Teile sind speziell für Fahrzeuge ab acht Jahren entwickelt worden und können Ihre Reparaturkosten erheblich senken, ohne Abstriche bei der Qualität in Kauf nehmen zu müssen. Ihr Fahrzeug verdient die bestmögliche Pflege und bei Trummer sind wir stolz darauf, Ihnen diese Option bieten zu können.

Investition in die Zukunft: Unsere Ausbildungsinitiative

Bei Trummer glauben wir an Bildung und die Förderung junger Talente. Derzeit bilden wir acht Lehrlinge in verschiedenen Bereichen aus, darunter die Berufe Kraftfahrzeugtechnik, Karosseriebautechnik sowie eine Lackiertechnikerin und einen Einzelhandelskaufmann mit Schwerpunkt Automobil. Diese engagierten jungen Menschen erhalten eine hochwertige Ausbildung und werden von zehn Kraftfahrzeugtechnik-Meistern (davon absolviert gerade ein Mitarbeiter in Bildungskarenz die WIFI-Tagesschule) begleitet, um ihnen das nötige Wissen und die Fertigkeiten zu vermitteln. Damit tragen wir dazu bei, jungen Menschen in der Region Feldbach einen Ausbildungsplatz mit besten Zukunftschancen zu geben.

Unsere kompetenten Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter stehen immer an erster Stelle. Sie sind das Herzstück unseres Unternehmens und setzen sich mit Hingabe für die Bedürfnisse unserer Kunden ein.

Wenn Sie Fragen zu unseren neuen



Florian Hofmüller, KFZ-Techniker



Die blitzsaubere Werkstatt



Elina Rath, Lackiertechnikerin



Manfred Eder (Ersatzteillager)



SKODA
Service



Willkommen bei Trummer



Bild v.re.: GF Ing. Walter Kleinschuster, Lehrlinge Florian Hofmüller, Severin Hutter, Kilian Kleinlercher, Patrick Grabner, Elina Rath, Elias Samitsch, KFZ-Techniker Meister & HTL Absolvent Rene Pachler

Alles drin zum fairen Preis

Fest geschnürte Vorteilspakete inkl. Teile und Arbeitszeit für alle **Volkswagen älter als 4 Jahre** sowie **Quality Parts** für Fahrzeuge älter als 8 Jahre. Sicher, hochwertig und maßgeschneidert für Ihr Fahrzeug.



Zu den Ansprechpartnern bei Trummer:

Trummer

Wir bewegen Menschen.

Gniebing 84 | A-8330 Feldbach
Tel. +43 3152/2336-611
E-Mail office@trummer.or.at



e:Ny1 - Honda's neue EV-Identität

Der neue Honda e:Ny1 ist das zweite Elektroauto der Marke für den europäischen Markt. Es kombiniert ein neuartiges Designkonzept mit außergewöhnlichem Innenraumkomfort und fortschrittlichen Technologien. Als modernes Familienfahrzeug definiert der e:Ny1 das Erlebnis für EV-Besitzer neu.

Die markentypische Dynamik trifft im e:Ny1 auf viel Fahrspaß, ein geschmeidi-



ges und präzises Fahrverhalten sowie eine intuitiv nutzbare Vielseitigkeit. Der e:Ny1 basiert auf der von Honda neu entwickelten Frontantriebsplattform e:N Architecture F, die weltweit in Elektrofahrzeugen im B-Segment zum Einsatz kommen wird. In Verbindung mit einer Hochleistungsbatterie sind WLTP-Reichweiten von bis zu 412 km möglich. Die Schnellladezeit von zehn auf 80 Prozent beträgt in etwa 45 Minuten. Die kompakte Architektur bietet zudem mehr gestalterische Freiheit, da alle Komponenten über der Vorderachse platziert werden.

Das frische, unverwechselbare Design prägen ausdrucksstarke Scheinwerfer, die geschickt in das markante Profil integriert sind. Hinter der Kühlergrillblende versteckt sich der Ladeanschluss des Elektrofahrzeugs. Die durch einen LED-Lichtbalken verbundenen Rückleuchten erstrecken sich über die gesamte Breite der Heckklappe.

Durch die geschickte Unterbringung der elektrischen Antriebskomponenten, darunter die im Boden montierte Hochvoltbatterie, bietet der e:Ny1 ein bemerkenswertes Platzangebot und hohen Komfort im Innenraum. Hochwertige Materialien und luxuriöse Sitze schaffen ein au-



ßergewöhnliches Ambiente. Die digitale Instrumentenanzeige und der große zentrale Touchscreen liefern alle wichtigen Informationen und die Passagiere bleiben während der Fahrt vernetzt.

Für Sicherheit sorgen serienmäßig die Honda SENSING-Sicherheitstechnologien: Verschiedene fortschrittliche Assistenzsysteme unterstützen und entlasten den Fahrer. Sie können Unfälle zwar nicht vollständig verhindern, verringern aber zumindest deren Folgen.

Der e:Ny1 entwickelt ein Drehmoment von 310 Nm. Damit beschleunigt das kompakte E-SUV innerhalb von 7,6 Sek. auf 100 km/h - und bis auf 160 km/h. Der Einstiegspreis liegt bei 49.990 Euro.





Der neue vollelektrische **e:Ny1**



ZUSÄTZLICH BIS ZU
€ 3.000,-
Bundesförderung möglich

Abbildung zeigt Modell e:Ny1 Advance.

Der **brandneue Honda e:Ny1** mit seinem kraftvollen, 204 PS starken Elektromotor erzielt eine emissionsfreie Reichweite von bis zu 412 km. **Bestellen Sie jetzt** Ihr Wunschmodell und sichern Sie sich den **€ 2.400,- Honda E-MobilitätsBONUS**. Fragen Sie auch nach der **3 Optionen Finanzierung inkl. Wartungspaket** von Honda Financial Services.

Verbrauch komb. (WLTP): 18,2 kWh/100 km, CO₂-Emission in g/km: 0

Honda E-Mobilitätsbonus € 2.400,- für Privatpersonen bei Kauf eines neuen Elektrofahrzeugs und Registrierung zur Bundesförderung des BfNE bis längstens 31.03.2024. Bis zu € 3.000,- zusätzliche Bundesförderung für Elektrofahrzeuge möglich. Details unter www.umweltbundesagentur.de

AUTOHAUS FLORIAN
Neudauer Straße 266, 8291 Burgau, Tel.: 03383/2223

AUTOHAUS KALCHER
Grazer Straße 24, 8350 Fehring, Tel.: 03155/2424

JOHANN TSCHERNTSCHITSCH
Murfelder Str. 71, 8472 Straß/Stmk., Tel.: 03453/2273-0





Fotos: Lienhardt



Die Steiermark ist Heimat der Zukunft.

Das Modell Steiermark der Steirischen Volkspartei soll neu belebt und dazu genutzt werden, gesellschaftlich relevante Themen, die für die Zukunft der Steiermark entscheidend sind, offen und breit zu diskutieren. Denn die Steiermark ist, denkt und handelt anders als andere in Österreich. Der Dialogprozess soll darüber hinaus dazu dienen, Transparenz im politischen System zu leben und mehr Personen dazu motivieren, sich politisch zu engagieren.

Nutzen Sie jetzt die Modell Steiermark App um gemeinsam unsere Heimat der Zukunft zu gestalten.

Mehr Informationen gibt es unter
www.modell-steiermark.at

Jetzt herunterladen
und dabei sein!



Ihr Qualitätspartner

KOMBI-AKTION

krobath
Bad Heizung Service

**Bei Kauf einer
SUNEX-LUFTWÄRMEPUMPE**

erhalten Sie ein **Notstromaggregat**
2000 Watt 1-phasig
als Naturalrabatt*



*Aktion bis 15. Oktober
bzw. solange der Vorrat reicht