

10
JAHRE

40.
Ausgabe

gaudium

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland

Erühling 2024



g
goldmann

Mode & Tracht fürs Leben



Fotos: Goldmann

ANZEIGE

0 1



rohani.at
teppiche
schloss kornberg





Guido Lienhardt
Herausgeber & Chefredakteur

Editorial

Der Mai 2014 wird mir wohl immer speziell in Erinnerung bleiben. Denn vor fast genau zehn Jahren habe ich das erste *gaudium* veröffentlicht - und die Reaktionen darauf waren äußerst überwältigend!

Begonnen hat alles bei einem Gespräch mit meinem Freund Günter Macher, der mich gefragt hat, ob ich mir nicht für unsere Region ein Magazin im Stil des *Servus Magazins* von Red Bull vorstellen könnte. Angedacht hatte ich das bereits, aber die Umsetzung ist dann doch etwas ganz anderes. Vor allem steht und fällt so ein Projekt mit der Finanzierung. Nach einigen Telefonaten mit potentiellen Kunden, die ich noch von meiner vorherigen journalistischen Zeit kannte, entschied ich mich, eine Art „Probe-Ausgabe“ zu versuchen. Mein erster Kunde, der die Idee ganz gut fand, war jemand, der selbst bei null angefangen und am Ende sehr großen Erfolg hatte: Alois Gölles. Ich gestaltete ein Layout für ihn, das ich dann anderen Leuten zeigte und erklärte: „So wird das Magazin bzw. werden die Seiten darin aussehen, wenn es fertig ist“. So konnte ich die ersten Inserenten für das Projekt „Magazin für die Ost- und Südoststeiermark“ gewinnen und die erste Ausgabe fertigstellen.

Eine schwere Entscheidung war die Namensfindung. Alle Begriffe, die mit Genuss und Wohlbefinden, was für die Region typisch ist, in Verbindung gebracht werden, waren schon vergeben bzw. copyright-geschützt. So kam ich auf die lateinische Bezeichnung für Freude, Genuss, Lust, Vergnügen, nämlich „gaudium“. Mir war klar, dass es ein paar Jahre dauern würde, bis der Name *gaudium* in Verbindung mit einem

Magazin in der Köpfen der Menschen ankommen würde.

Dafür war die Ausrichtung der Inhalte von Anbeginn in Zement gegossen: Das *gaudium* deckt vor allem Wohlfühlthemen wie Essen, Trinken, Urlaub, Wellness und ähnliches ab. Aber auch Bereiche wie Kultur, Lifestyle, Mobilität, Menschenportraits uvm. gehören zu den redaktionellen und gewerblichen Inhalten. Streitthemen und Politik versuche ich möglichst zu vermeiden. Da das *gaudium* aber ein Gratis-Magazin ist und ich keine wie immer geartete Förderung bekomme, muss ich manchmal über meinen „Prinzipienschaten“ springen und z.B. in Wahljahren zumindest das eine oder andere Wahlplakat ins Magazin aufnehmen. Ich biete dabei allen politischen Gruppierungen die gleichen Möglichkeiten, im Magazin vorzukommen - ohne persönliche Bewertung oder Stellungnahme.

Aber zurück zum Start. Da die erste Ausgabe wirklich ein echter Erfolg war, konnten seit 2014 bis dato 40 Ausgaben folgen. In all den zehn Jahren habe ich keine einzige (!) negative Rückmeldung bezüglich der Inhalte bekommen, was mich natürlich sehr freut und mir auch zeigt, dass der Weg stimmt. Im Gegenteil, die unzähligen lobenden Worte über das *gaudium* haben mich darin bestärkt, es so lange wie möglich zu veröffentlichen. Also, eine Ausgabe Nr. 50 strebe ich durchaus und mit Nachdruck an.

Ich danke an dieser Stelle besonders Günter Macher, meiner genialen Grafikerin Sandra Haring und Alois Gölles für die Starthilfe und allen aktiv Beteiligten der letzten zehn Jahre für ihre tolle Mitarbeit beim *gaudium*!

Inhalt

38



14



20



KULINARIK

- 12 **Spargel, Kren, Bärlauch & Co.**
Der kulinarische Frühling in einem kleinen Menü vereint.
- 16 **30 Jahre Vinothek Klöch**
Seit drei Jahrzehnten Verkostungszentrale des Traminer.
- 22 **Alles neu in der Kurkonditorei**
Beliebtes Café in Bad Radkersburg bekam ein „Update“.



TOURISMUS

- 26 **Eine Straße für Genussmenschen**
Auf der Vulkanland Route 66 das Besondere entdecken.
- 30 **Das Biedermeierfest lädt wieder ein**
Nostalgie pur im Kurpark von Bad Gleichenberg am 9. Juni.
- 32 **Erholsamer Wald am Stadtrand**
Im Buchwald nahe Fürstenfeld die Natur aktiv erleben.
- 34 **Eine Region blüht so richtig auf**
Der frühe Frühling ist vor allem im Südosten sicht- und spürbar.



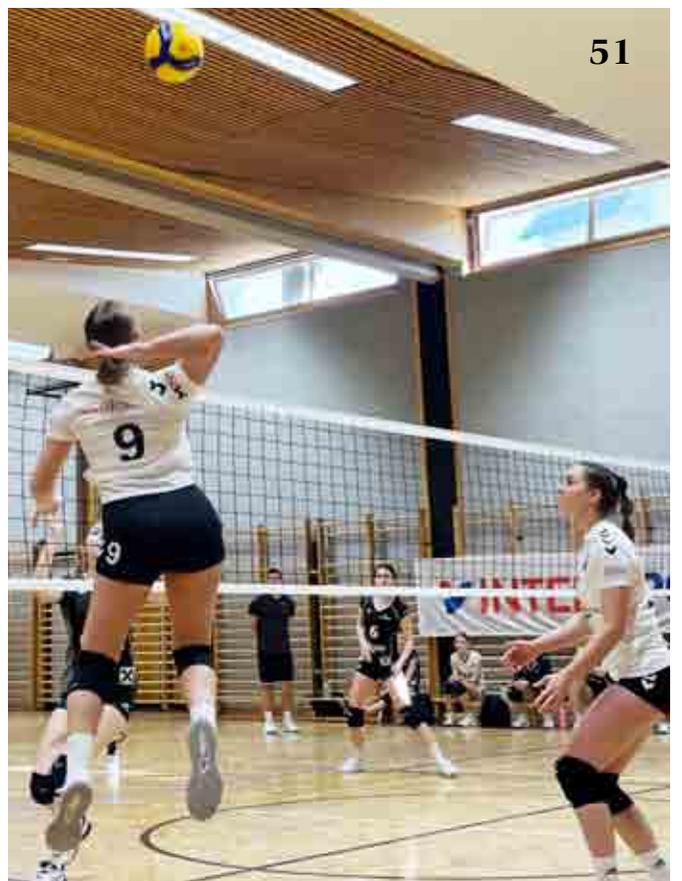
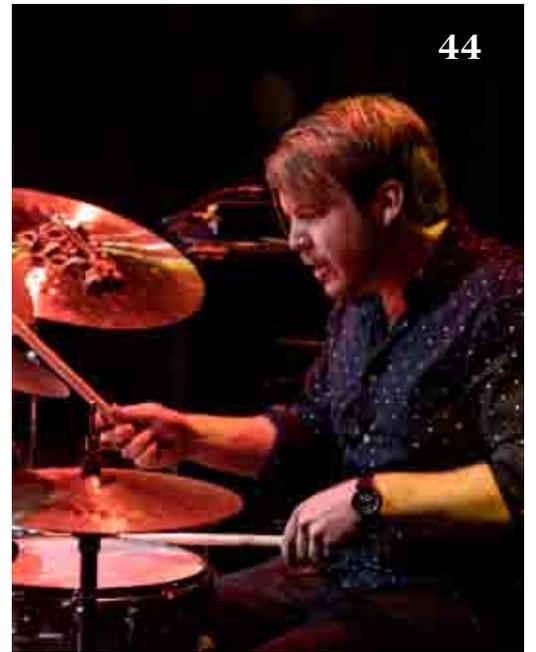
MENSCHEN

- 40 **Brauchtum dominiert Ostern**
Viele kirchliche und bäuerliche Bräuche finden zu Ostern statt.
- 42 **Von Bad Radkersburg zum Film**
Junger Schauspieler im TV und am Theater erfolgreich.
- 43 **Lebensabendprojekt für Kühe**
In Fehring dürfen Kühe im „Kuahpark“ das Alter genießen.



LIFESTYLE

- 56 **Klassische Musik auf dem Land**
„Philharmonische Klänge“ bringen Klassik in die Region.
- 60 **Warum hier leben und arbeiten?**
„Bleibefaktorstudie“ verrät viel über Ab- und Zuwanderung.
- 66 **„Auto des Jahres 2024“**
Gewonnen hat den begehrten Titel der Renault Scenic E-Tech.
- 68 **Der VW Golf wird heuer 50 Jahre alt**
37 Mio. Stück wurden bisher vom Erfolgsmodell verkauft.



Fotos: Lienhardt, Purga, Knittelfelder, Indes, Astroclub Auerbach, Birk, The Collins, Vinohrtek Klösch

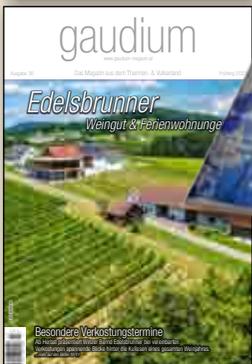


Das *gaudium* im Zeitraffer

Wie es zu „zehn Jahre *gaudium*“ gekommen ist, habe ich schon im Editorial auf Seite 3 beschrieben. Auf den kommenden vier Seiten möchte ich ein paar journalistische und grafische Highlights des letzten Jahrzehnts Revue passieren lassen und so ein wenig Vorfrende auf die kommenden Ausgaben vermitteln.

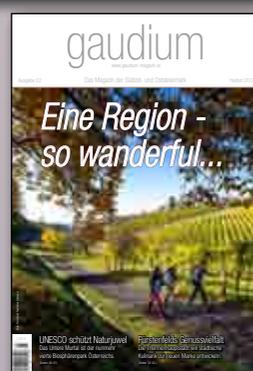
Guido Lienhardt

Herausgeber & Chefredakteur









Welche Ziele haben Sie?

Reden wir darüber:
Der Financial Health Check.

Jetzt
Termin
vereinbaren

Kulinarik

Foto: pixabay



Fotos: Lienhardt, Reiter, Tourismsschulen Bad Gleichenberg



Frühlingshaftes Feinschmecker- Drei-Gang-Menü

Spargelsuppe.

Tafelspitz.

Erdäpfel-Kren-Püree.

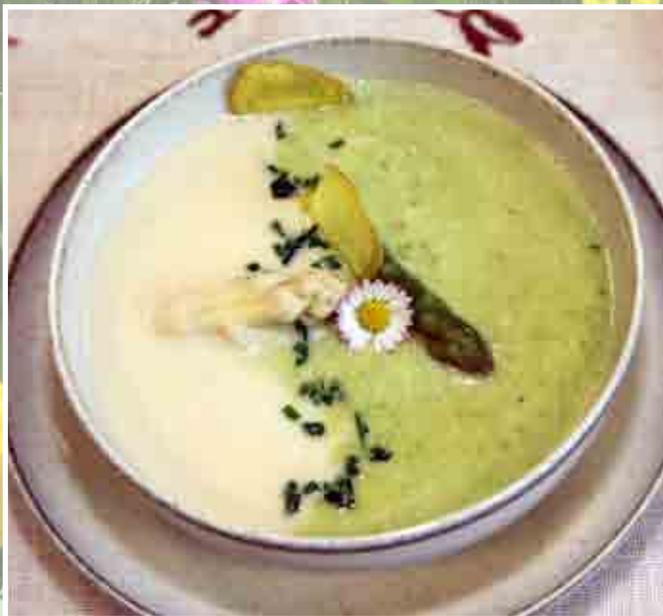
Bärlauchnockerl.

Erdbeer-Joghurt-Charlotte.

Erdbeer-Törtchen.



Fotos: Lienhardt, pixabay



Spargelsuppe weiß-grün

Zutaten:

- 500 g Suppen- oder Bruchspargel (weiß und/oder grün)
- 1 l Wasser
- Salz
- Zitronensaft
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 1/8 l Schlagobers
- 1 Dotter oder 1 EL Frischkäse
- Salz
- weißer Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

Spargel schälen, halbieren. Die obere, dünnere Hälfte der Stangen mit den Spitzen auf die Seite geben. Restliche Stangen in Stücke schneiden. Butter im Suppentopf erwärmen und mit Mehl eine helle Einmach bereiten. Mit Wasser aufgießen, mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. Die dickeren Spargelstücke ohne Spitzen dazugeben und zehn Minuten garen. Mit dem Mixstab fein aufmixen.

Die rohen Spargelstücke mit den Spitzen schneiden und dazugeben, aufkochen lassen und 5-10 Minuten in der Suppe bissfest ziehen lassen. Schlagobers und Dotter bzw. Frischkäse verrühren und die Suppe einrühren, dabei nicht mehr aufkochen lassen, abschmecken und mit Schnittlauch servieren.



Zweifärbige Suppe:

Jeweils die halbe Menge weißen und grünen Spargel in zwei Töpfen kochen. Beim Mixen der grünen Suppe noch eine Handvoll Schnittlauch für die grüne Farbe zugeben. Beim Anrichten beide Suppen in Messbecher geben und gleichzeitig in die Suppenteller eingießen, garnieren.



Tafelspitz mit Erdäpfel-Kren-Püree und Bärlauchnockerl

Zutaten Tafelspitz:

- 400 g Fleisch von Rind (Tafelspitz)
- 20 g Fett
- 1 Zwiebel
- 50 g Karotten
- 40 g Sellerie
- 50 g Lauch
- 1,2 l Wasser
- Salz
- 5 Pfefferkörner
- etwas Muskatblüte
- Liebstöckel

Zubereitung:

Wurzelwerk und Zwiebel kurz

anrösten, mit den Suppenkräutern und Wasser zum Kochen bringen. Salzen und das Fleisch hineingeben. Durch die Hitze gerinnt das Eiweiß und verschließt die Poren. Gesalzenes Wasser laugt das Fleisch nicht so aus. Suppe langsam köcheln lassen. Das Kochfleisch kann mit der Suppe serviert werden. Es kann aber auch in Scheiben geschnitten als Hauptspeise, für Fleischaufstriche oder Salate verwendet werden.



Zutaten

Erdäpfel-Kren-Püree:

- 600 g Erdäpfel
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebenen Kren

Zubereitung:

Geschälte Erdäpfel vierteln und in Salzwasser kochen. Das Kochwasser beim Abseihen

auffangen. Erdäpfel stampfen und dabei wieder mit dem Kochwasser aufgießen, sodass ein weiches Püree entsteht. Es sollen aber noch Erdäpfelstücke dabei sein. Zum Schluss nach Belieben geriebenen Kren untermengen und abschmecken.



Zutaten Bärlauchnockerl:

- 250 g glattes Mehl oder Vollkornmehl
- 1 - 2 Eier
- Salz
- 1/8 l Milch
- 4 EL gehackte, feingemixte Bärlauchpaste oder Pesto
- 20 g Butter

Zubereitung:

Eier und Milch versprudeln. Mehl und Gewürze zugeben

und mit dem feinen Bärlauch zu einem Teig verrühren. Die Nockerl mit einem Spätzlesieb in kochendes Salzwasser einkochen. Die Nockerl aufkochen lassen, abseihen, abschwemmen und in heißer Butter schwenken.

Wer kein Spätzlesieb hat: Mit einem Teelöffel Nockerl abstechen oder diese von



einem nassen Brett in kochendes Salzwasser einschneiden.

Erdbeer-Joghurt-Charlotte Erdbeer-Törtchen

Zutaten Biskuitrolle:

- 4 Eier
- 80 g Staubzucker
- 80 g glattes Mehl

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, die Dotter und das Mehl unterheben; auf mit Papier ausgelegte Backblech streichen und 5-7 min bei 170° C backen. Nach dem Auskühlen das Papier abziehen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und zusammenrollen. Dünne Scheiben schneiden und eine runde Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Biskuitrollen einschichten, Joghurtmasse mit Erdbeerstücken eingießen.

Abdecken mit Biskuitrollen, über Nacht kühl stellen. Stürzen und mit Schlagobers und Erdbeeren servieren.

Zutaten Joghurtcreme:

- 250 g Joghurt
- 125 g Creme fraiche
- 1/2 Zitrone Saft und Abrieb
- 90 g Staubzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 250 g Schlagobers

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser

einweichen. Für die Creme Joghurt, Creme fraiche, Staubzucker, Zitronenzesten verrühren. Zitronensaft mit der ausgedrückten Gelatine zum Auflösen erwärmen. Gelatine einrühren und das leicht geschlagene Schlagobers unterheben. ❄️



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



Magische Riedenwein-Präsentation beim Leitgeb

Im stilvoll dekorierten Weinkeller der Familie Leitgeb in Trautmannsdorf fand Ende 2023 ein stimmungsvoller Genuss-Abend zum Thema „Riedenweine „statt - ein Fest für alle Sinne.

Schon bei der Ankunft der geladenen Gäste im Hof der Vinosophie konnte man erahnen, dass die Riedenweinpräsentation ein besonderer Abend werden würde. Hauseigener Chardonnay-Sekt und Fingerfood von der Outdoorküche wurden gereicht, um diese an Lagerfeuern zu genießen. Hausherr Engelbert und Sohn Matthäus öffneten die Sektflaschen mit dem Säbel, Karin Leitgeb begrüßte die Gäste.

Bei der Präsentation im lichtdurchflutenden Weinkeller vereinten sich dann eine neue Generation von Riedenweinen mit einem kulinarischen Erlebnis der Spitzenklasse und mit feinsten Musik.

Engelbert Leitgeb und Jungwinzer Matthäus beschrieben die Weine von den Rieden Katzianer, Forsthof und Steinberg aus der höchsten Weinausbaustufe, während Vier-Hauben-Koch Markus Rath ein „Flying Dinner“ auf Hauben-Niveau servierte - und das bei passender musikalischer Untermalung. Karin Leitgeb sorgte zusätzlich mit einer kleinen Abordnung ihres „Ensembles Vocativ“ mit ein paar Liedern für einen besonderen Hörgenuss - inklusive eingeforderter Zugabe!



Fazit: Eine Harmonie der Perfektion mit ausgezeichneten Weinen, Spitzenkulinarik in Haubenqualität und Hörgenuss. Es war stimmungsvoll, es war fulminant, es war wunderbar! ✦



Fotos: Lienhardt



Weingut & Buschenschank Leitgeb öffnet wieder!

Jetzt geht's wieder los!

Die Tage werden länger und man freut sich wieder auf Ausflüge und kulinarische Genüsse. Da packt einen die Lust, junge, fruchtige Weine und eine geschmackvolle Jause auf einer sonnigen Terrasse zu genießen.

Der Buschenschank

Passend dazu sperrt die Familie Leitgeb in Trautmannsdorf / Bad Gleichenberg den seit über 50 Jahren bekannten und beliebten Buschenschank mit Mittwoch, den 20. März 2024, wieder auf.

Die Weine

Mit 1. März sind die Gebietsweine Vulkanland Steiermark DAC abgefüllt und können auch schon verkostet werden. Seit Kurzem haben die Leitgeb's neben der beliebten „Inspektorperle“ auch einen Muskateller Frizzante neu im Angebot.

Leitgeb.
vinosophie

Für alle Weinliebhaber gibt es auch eine neue Generation an Riedenweinen, wofür Junior Matthäus verantwortlich ist.

Geöffnet hat der Betrieb von Mittwoch bis Sonntag -

jedoch heuer mit etwas **veränderten Öffnungszeiten: Mi-Fr von 16 - 23 Uhr und Samstag und Sonntag ab 14.30 Uhr.** Die Sommerpause gibt's heuer von 8. bis 16. Juli, das Ende der Buschenschanksaison ist mit Sonntag, den 27. Oktober 2024, angesetzt.

Vorab-Reservierung dringend erbeten!

KONTAKT

Weingut & Buschenschank Leitgeb
Trautmannsdorf 104, 8343 Bad Gleichenberg
Tel. 03159 / 2885 | Mobil: 0664 412 80 89
info@weingut-leitgeb.at
www.weingut-leitgeb.at



Fotos: Lorber, Lienhardt



ANZEIGE





Fotos: WBY Klösch / Flor, Genuss am Fluss

Drei der zahlreichen Klöcher Winzer laden in die Vinothek ein: Günther Domittner, Bettina Urbanitsch und Christian Gschaar.

30 Jahre Vinothek Klösch

Seit 1994 können 104 Klöcher Weine, allen voran der Klöcher Traminer, in der ortsansässigen Vinothek verkostet werden. Man sitzt gemütlich im alten Presshaus, auf der Terrasse oder im Hof und genießt die Vielfalt der Klöcher Weine. Bei individuell zusammengestellten Verkostungspaketen kann jeder seinen Lieblingswein probieren.

Im Obergeschoß lädt das Weinbaumuseum ein, in die Geschichte des Weinbaus einzutauchen. Geräte und Schriften aus früheren Zeiten belegen die Weinbautradition in Klösch.



Auch Weine von Bgm. Daniel Tegel (selbst Winzer) findet man in der Vinothek Klösch.

KONTAKT
Vinothek - Weinbauverein Klösch
 8493 Klösch 191 | Tel.: 03475 / 2097
 info@vinothek-kloech.at; www.vinothek-kloech.at



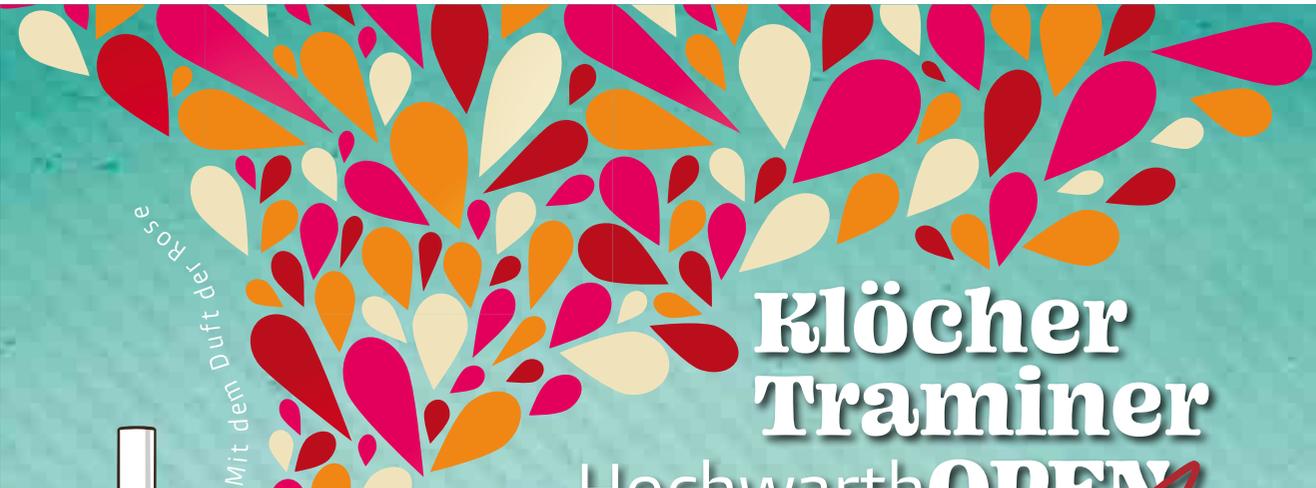
Termine Vinothek Klösch:

Ab 13. März wieder täglich von 10 - 18 Uhr geöffnet.

Frühlingmarkt mit Hobbykünstlern aus der Region, von 16. März bis 2. April

Lange Nacht der Kulinarik:
 Freitag, 12. April, 18 - 24 Uhr

Klöcher Weinkost:
 Samstag, 20. April, ab 14 Uhr



Mit dem Duft der Rose



Klöcher Traminer

HochwarthOPEN

mit Riedenwanderung *Air*

IDEUM RESCHIO

Fr, 7. Juni

Riedenwanderung
10:00/Vinothek

Start: 10.00 Uhr, Vinothek Klösch, Voranmeldung dazu in der Vinothek Klösch € 19,- (inkl. geführter Wanderung, Aperitif, Backendl & Traminer)

Sa, 8. Juni

Traminer Open
16:00 am Hochwarth

Beginn: 17.00 Uhr, bis 19.00 Uhr freies Verkosten sämtlicher Traminer-Weine inkl. Aperitif, Mineral- und Leitungswasser, musikalische Umrahmung (€ 15,-) Ab 20.00 Uhr, Eintritt frei: Barbetrieb & Kulinarik, Live-Musik.





Lange Nacht der Kulinarik im Vulkanland am 12. April

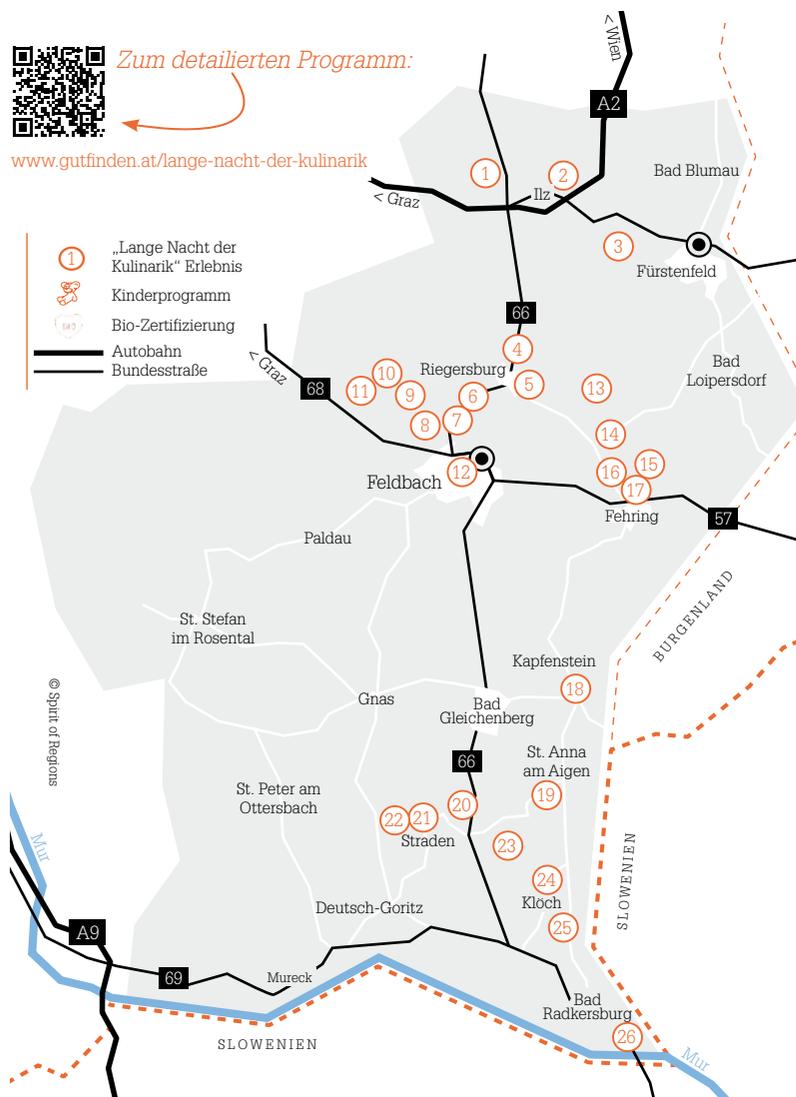
26 gutfinden.vulkanland-Betriebe laden mit nur einem Ticket zum nächtlichen Blick hinter die Kulissen.

Unter dem Motto: „Raus in die Frühlingsnacht, rein in das kulinarische Vergnügen“ ist das Thermen- & Vulkanland am 12. April von 18 Uhr bis Mitternacht der Treffpunkt für alle nachtschwärmenden Genießer. Die ganze Vielfalt der Kulinarik-Landschaft präsentiert sich bei Workshops, Raritätenverkostungen, Sonderführungen und persönlichen Gesprächen in den teilnehmenden Betrieben. Von Genussmanufakturen über Vinotheken bis hin zu Kulturinstitutionen spannt sich der Bogen. Ein Teil der Betriebe bietet ein besonderes Programm für Familien. Kinder können u.a. ihren eigenen Glücksreis säen, sich auf die Suche nach Geistern in knorrigten Mühlen machen oder den kleinen Schweinderln in der Ferkel-WG Halle sagen.



Zum detaillierten Programm:

www.gutfinden.at/lange-nacht-der-kulinarik



Lange Nacht der Kulinarik

Fr | 12. April 2024 | 18 - 24 Uhr

Teilnehmende Betriebe:

- ① Brunner Most
- ② Genussmanufaktur Schalk Mühle
- ③ Weinschloss Thaller
- ④ DAVID GÖLLES
- ⑤ Weinerlebnis Martin Wippel
- ⑥ Zotter-Schoko-Erlebniswelt
- ⑦ Vulkanland Sektmanufaktur
- ⑧ Schloss Komberg
- ⑨ Lava Bräu
- ⑩ Vulcano Schinkenmanufaktur
- ⑪ Krenn49
- ⑫ Pfeiler's Bürgerstüberl & Hotel
- ⑬ Gölles Manufaktur
- ⑭ Malerwinkl Restaurant Kunsthotel
- ⑮ Kürbischhof Koller
- ⑯ Weingut Kapper
- ⑰ Berghofer-Mühle
- ⑱ Weingut Winkler-Hermaden
- ⑲ Vinothek Steiermark
- ⑳ Weingut Frauwallner
- ㉑ Greißlerei De Merin Straden
- ㉒ Weingut Neumeister & Saziani Stub'n
- ㉓ Genuss theater Krispel
- ㉔ Vinothek Klöch
- ㉕ Fuchs Reismanufaktur
- ㉖ Brauhaus BEVOG

Panorama pur.
Vielfalt im Glas.
Dein Weinmoment.

Freitag
22.03.
18.00 Uhr

Nach einer
umfangreichen
Modernisierung
und Revitalisierung
laden wir Sie sehr
herzlich zur:

WIEDERERÖFFNUNG

& Vernissage

Entdecken Sie
die neu adaptierte
Vinothek Steiermark.

www.vinothek-steiermark.net

**FEHRINGER
Samstags
Markt**

*Regional
einkaufen ...
... und am Hauptplatz genießen!*

Neben **regionalen und saisonalen Lebensmitteln** von bäuerlichen Betrieben (viele davon in Bio-Qualität) und lokalem **Kunsthandwerk** werden auch **Jungpflanzen** (13.04.–11.05.) angeboten. „Slow Food“ – süß & pikant – gibt's jeden Samstagvormittag beim **Marktfrihstück** am Marktstand der Walhalla Genusskulisse. An ausgewählten Tagen wartet ein **Rahmenprogramm** sowie eine **Bruchtafel** **unterm Pavillon** auf die Besucher:innen.

*Köstlich
stand'ln
8-12 UHR*

JEDEN

SAMSTAGVORMITTAG

HAUPTPLATZ FEHRING

Mehr Infos: www.fehring.at/fehring-samstagsmarkt



Gold & Silber beim bundesweiten Jungsommelier-Wettbewerb durch Bad Gleichenberger Tourismusschüler

Mit Begriffen wie Abgang, Schlieren oder Duftnote beschäftigten sich die Gleichenberger Tourismusschüler Fabio Agnello (aus Graz) und Vitus Lanzer (aus Bruck/Mur) die letzten Monate sehr intensiv. Denn sie bereiteten sich, unter der Leitung von Fachvorstand Horst Rosegger, auf den bundesweiten Jungsommelier-Wettbewerb vor. Neben Weinservice, theoretischem Weinwissen, dem Verständnis über die Bedeutung des Weins für die österreichische Kultur stand eine Weinpräsentation des persönlichen Lieblingsweins vor einer hochkarätigen Fachjury am Programm. Von den ursprünglich 35 angetretenen Kandidaten von humanberuflichen Schulen aus ganz Österreich traten 15 Teilnehmer aus zwölf aus österreichischen Schulen gegeneinander an.

Das intensive Weintraining hat sich auf alle Fälle gelohnt, denn Fabio Agnello sicherte sich den Sieg und darf sich nun voller Stolz „Österreichischer Jungsommelier 2023/24“ nennen. Vitus Lanzer erreichte den hervorragenden zweiten Platz. Darüber hinaus gab es einen Preis für den besten Gastgeber. Auch den heimsten die Tourismusschulen Bad Gleichenberg, besser gesagt, Vitus Lanzer, ein.

Seit mehr als 20 Jahren bieten die Tourismusschulen Bad Gleichenberg allen Schülern die Ausbildung zum Jungsommelier an. Auch die beiden Absolventen Andreas Wickhoff und Maximilian Glatz kamen dadurch auf das Thema Wein. Heute zählen sie zu den vier österreichischen „Master of Wine“. Sie absolvierten erfolgreich die schwierigste Weinprüfung der Welt. Hierbei sei erwähnt, dass weltweit nur 410 Personen diesen ehrenvollen Titel tragen dürfen.

Auch frisch gebackener Jungsommelier-Sieger Fabio Agnello verfolgt ähnliche Ziele. Er strebt nach der Matura des Sommelier- und in weiterer Folge die Diplomsommelier-

Ausbildung an. Aufgrund der hausinternen Veranstaltungen, zahlreichen Einsätzen im In- und Ausland sowie seiner Sommerpraktika, verfügt Fabio bereits über umfangreiche Praxiserfahrung. ✨



Foto: Jungsommelier Österreich

GRILL on HILL

STEAK & MEER

MEET & EAT im WEINGARTEN

MEETWOCH 17:30

Bruchmannkapelle

8350 WEINBERG/RAAB

TOP WINZER & LIVE MUSIK

26. Juni	10. Juli	24. Juli	14. Aug.	21. Aug.	30. Aug. <i>Freitag</i>
 Kris Wyatt & Contra	 Blue Haze	 Six Gin	 BillDown	 2 KW	FINALE <i>Open Air</i> <i>Stranger in the Family</i>

EINTRITT FREI

www.bruchmanns.at

Kontakt: info@bruchmanns.at



Bresse Gauloise aus der Steiermark: Die Rückkehr echter Zweinutzungshühner nach Österreich

Katharina Birkl-Weiskopf & Patrick Birkl betreiben den „K&P Hendlhof“ nahe Fehring, wo sie seit 2020 zwei Mal im Jahr jeweils 500-600 Bio-Bresse-Gauloise-Hühner aufziehen und direkt ab Hof vermarkten. Sie züchten ihre Hühner selbst nach, wirtschaften biologisch und haben sich mit unserem Hendlhof eine kleine Existenz aufgebaut, durch die sie so arbeiten können, wie es ihnen Freude macht: Unabhängig, kleinstrukturiert und zu 100% für den eigenen Erfolg verantwortlich. Vorrangig vermarkten sie via eigenem Online-Shop. Doch wie es zum K&P Hendlhof kam und warum sie nun Partnerbetriebe suchen, erklären sie in den folgenden Zeilen etwas genauer...

Die Steiermark ist seit jeher Geflügel-land. So kommen etwa alle drei vom Bund Deutscher Rassegeflügelzüchter (BDRG) anerkannten, österreichischen Hühner-rassen aus der Steiermark: Das Sulmtaler Huhn, der Altsteirer und das Nackthals-huhn. Klimatische Verhältnisse und land-wirtschaftliche Strukturen beflügelten schon seit jeher die steirische Hühnerhal-tung und Zucht.

Es waren vor allem diese klimatischen Verhältnisse, die Katharina und Patrick 2018 aus den Bergen Tirols über Umwege



in die Steiermark geführt haben. Ihr Ziel: Haltung und Vermarktung von Rasse-geflügel auf höchstem Niveau. Von der Elterntierhaltung bis zum Versand an Ge-flügelgourmets in ganz Österreich, egal ob Privatkunde oder Haubenkoch. Das Klima im steirischen Vulkanland bei Fehring bot die besten Voraussetzungen für dieses Vorhaben. Außerdem ist die Region be-kannt für Kulinarik und Wohlfühltouris-mus, inmitten von landwirtschaftlich ge-prägter Kulturlandschaft, vom Obst- und Weinbau bis zur Geflügelhaltung.

„Bei der Wahl unserer Hühnerrasse haben wir uns jedoch nicht für einen ‚Österreicher‘ entschieden, sondern für waschechte ‚Franzosen‘ namens „Bresse Gauloise“. Dieses Huhn trägt nicht nur die Nationalfarben Frankreichs am Körper (roter Kamm, weiße Federn, blaue Beine), sondern der Name „Bressehuhn“ ist auch markenrechtlich geschützt. Nur Hühner, die in der genau definierten Region „la Bresse“ aufgezogen werden, dürfen sich „Bressehuhn“ nennen. Unsere Österrei-cher mit französischen Wurzeln müssen daher den Beisatz „Gauloise“ tragen. Das tut jedoch der Beliebtheit dieser Hühner keinen Abbruch: Das „Kobe-Rind“ unter den Hühnern ist weltweit bekannt für überragende Fleischqualität.

„Wir hatten auch schon einige mehr oder weniger ernste Anfragen von poten-ziellen Hendl-Halter-Kollegen, die auch Bresse-Hühner züchten und verkaufen wollten. Doch schnell wurde meist klar: So einfach ist die Sache nicht. Zu hoher Aufwand sind die Zucht, Haltung und Vermarktung, es sind nur zwei Durch-gänge pro Jahr möglich. Tatsache ist nämlich, wem es in der Geflügelhaltung um schnelle, große Gewinne geht, der ist mit unserem Konzept falsch bedient“, so Patrick Birkl.

Hendlhof & Friends - Partner gesucht!

Um uns und unser System weiterzuentwi-ckeln, suchen wir Landwirte, die sich für die saisonale Hühnerhaltung von Sommer bis Jahresende interessieren und in vor-handenen Gebäuden sowie auf umliegen-dem Grünland eine artgemäße Haltungs-umgebung für Bresse Gauloise Hühner schaffen können. Unsere Partnerbetriebe erhalten hierfür intensive Beratung zur Haltung nach unserem Vorbild, füttern aber konventionelles Futter“, erklärt Ka-tharina Birkl-Weiskopf.

„Wenn du als Leser im Vulkanland zu Hause bist, dein Herz für Geflügel schlägt und du vorhandene Gebäude nutzen willst, um dir ein kleines zweites Stand-bein am Hof zu schaffen, dann bewirb dich bitte via E-Mail (katharina@hendlhof.farm) mit einer kurzen Beschreibung deiner Situation und warum du der Richtige bist, um als Hendlhof-Partner Geflügel der absoluten Spitzenklasse zu erzeugen“, ergänzen die leidenschaftlichen Bio-Geflügel-Produzenten. ✉

Mehr Infos auf www.hendlhof.farm



z o t t e r SCHOKOLADE



Unendlich Schokolade für alle!

In der Zotter Erlebniswelt gibt es viel zu entdecken und natürlich darf auch viel genascht werden. Hier wird gezeigt wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur fertigen Tafel, Schokobrunnen sprudeln, Roboter servieren Pralinen und Trinkschokolade wird frisch gezapft. Die kultigen handgeschöpften Schokoladen präsentieren sich am Running Chocolate und überraschen mit kreativen Geschmackserlebnissen. Danach lädt der Essbare Tiergarten, eine Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, zu Entspannung, Spaß und Action in der Natur ein. Das süße Ausflugsziel für Groß und Klein in der Steiermark.



BEAN
to BAR

FAIR



www.zotter.at



Fotos: Reiter, Lienhardt

„Design-Update“ für die Kurkonditorei Bad Radkersburg

Die beliebte Kurkonditorei beim Radkersburger Hof kehrte Ende 2023 aus ihrer dreiwöchigen „Verjüngungskur“ zurück. Bei der Wiedereröffnung der neu gestalteten Konditorei lobten die Geschäftsführerin des Radkersburger Hofes, Michaela Krenn, Bgm. Karl Lautner und NAbg. Agnes Totter das gelungene Re-Design ebenso wie die Konditormeisterinnen, die bereits seit Jahrzehnten höchste Qualität liefern.



Die Kurkonditorei Bad Radkersburg ist eine Institution - und das nicht nur im „Kurviertel“ rund um den Radkersburger Hof, dem sie als Unternehmenszweig angehört, sondern in ganz Bad Radkersburg und Umgebung. Als Treffpunkt zu jeder Tageszeit und zu den unterschiedlichsten Anlässen, für Menschen aller Altersstufen, für Kurgäste und Touristen ebenso wie Einheimische aus der Stadt und der näheren Umgebung ist sie aus dem Gesellschaftsleben der Kurstadt nicht wegzudenken. Das vielfältige Angebot an Mehlspeisen in Konditorqualität, Eis und gesunden Snacks sowie die unverwechselbare Kaffeehausatmosphäre sind Alleinstellungsmerkmale.

Die Einrichtung der Kurkonditorei war ein wenig in die Jahre gekommen. Im Zuge der Verjüngungskur wurden also Vitrine, Bar und Möblierung vollständig erneuert. Die engagierte Zusammenarbeit der beteiligten regionalen Firmen machte es möglich, die Renovierung in kürzester Zeit abzuschließen. Für die Inneneinrichtung zeichnen Judith und Gerald Schwarz (Aiola Living) verantwortlich. Die Tischlerei Breitenenthaler aus Gralla sorgte



GF Michaela Krenn konnte als Ehrengäste u.a. NR Walter Rauch, NR Agnes Totter, Bgm. Karl Lautner sowie Innenarchitektin Judith Schwarz (Aiola Living) zur Eröffnung begrüßen.

für gediegene Qualität zum Wohlfühlen. Überdies wurde der Auftritt nach außen einschließlich Logo und Website einem Re-Design unterzogen. Neu ist auch der Kaffee, den ab sofort die Kaffeerösterei Maitz aus St. Anna am Aigen liefert.

Was bleibt, ist die bewährte hohe Qualität der süßen und pikanten Speisen, das kompetente und freundliche Personal sowie die einzigartige Kaffeehausatmosphäre, die Besucher aus ganz Österreich an der Traditionskonditorei schätzen. ☘





Ein ganz spezielles „Genussplatzl“

Erstes Café der Steiermark mit ausschließlich glutenfreien Speisen in Ilz eröffnet.

Am 2. März fand in Ilz die Eröffnungsfeier des neuen Cafés „Genussplatzl“ statt. Bgm. Stefan Wilhelm und Vizebgm. August Friedheim sowie zahlreiche Gäste fanden sich ein, um gemeinsam zu feiern und Glückwünsche zu überbringen. Für ein gemütliches Beisammensein sorgten ein Zauberkünstler, Kinderbacken sowie das Franz-Zettl-Trio.

Unverträglichkeiten oder Allergien machen den Cafébesuch nicht immer für alle entspannt und genussvoll. Darum

setzen die Betreiberinnen des „Genussplatzls“ auf ein gluten- und weizenfreies Angebot mit laktosefreien und veganen Optionen. Neben hausgemachten Mehlspeisen & Snacks werden Kaffee und Tees sowie auch Eisspezialitäten angeboten.

„Das Genussplatzl verkörpert Inklusion und steht für nachhaltige sichere Genussmomente in einer familiären Atmosphäre“, erklären die drei Gründerinnen Martina, Bianca & Ria. ✨



Genieße
KÖSTLICHES EIS
VON EIS-GREISSLER
 auf unserer
 Sonnenterrasse!



KURKONDITIONEIREI

BAD RADKERSBURG

**TÄGLICH
 GEÖFFNET**

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



Fotos: Hütter

Mobilstall für Krusdorfer Weidegeflügel

Die Idee zum Projekt hatte die Familie Hütter aus Krusdorf bereits vor 15 Jahren, doch damals war die Zeit dafür noch nicht gegeben. 2018 schlussendlich wurde die Idee wieder aufgegriffen und mit Hilfe der gesamten Familie nun auch wirklich umgesetzt. „Wir haben dann festgestellt, dass es schon einige Mobilstall-Modelle am Markt gibt. Diese sind aber meistens für Legehennen und

entsprachen einfach nicht unseren Wünschen. Deswegen entschieden wir, alles selbst umzubauen“, erinnert sich August Hütter.

Der mobile Stall selbst

Es wurde ein ausrangierter Kühl-Sattelanhängers gekauft und in Eigenregie umgebaut. Ein Kühl-Sattelanhängers deswegen, weil dieser bereits isoliert und dies

wichtig für das Heizen des Anhängers ist. Fenster wurden eingebaut, ein Futtersilo im Anhänger verbaut, Wasserzulauf und Futterbahn sowie eine Heizung installiert. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden vom System gemessen und ständig automatisch angepasst. Auch die Fütterung wurde automatisiert. Die Automatisierung (System programmieren, Schaltkasten bauen etc.) lag in den Händen von Patrick Hütter, Martin und August Hütter tüftelnden am Anhänger selbst und bauten alles Weitere.

Jeder Anhänger ist etwas anders,

was eine zusätzliche Herausforderung darstellte. Durch sogenannte Marktverteiler auf den Weiden verfügt jeder Anhänger über fließend Wasser und Strom.

Die Idee hinter dem Anhänger

Früher wurden die Küken in Ställen am Hof aufgezogen und sobald sie groß genug waren, mussten sie mit dem Traktor auf die Weide transportiert werden. Mit dem Anhänger ist dies nun anders möglich und vor allem einfacher.

Die Eintages-Küken kommen direkt auf den Anhänger, zu dieser Zeit hat es im Anhänger kuschelige ca. 33 Grad. Sie können in Ruhe aufwachsen und sobald sie groß genug sind, muss man nur die Tür öffnen und sie können auf die Weide. Sie sind also ihr ganzes Leben bis zu Schlachtung wirklich immer auf der Weide. So wird der Transport-Stress vermieden, sie sind immer in der gleichen Umgebung und müssen sich nicht erst an eine neue gewöhnen.

Anhänger wird weiterentwickelt

Zwei Anhänger werden bereits verwendet, ein dritter ist gekauft und wartet auf den Umbau. „Da wir alles selbst machen und auch ständig mit den zwei bereits bestehenden arbeiten, entwickeln wir unsere Anhänger auch kontinuierlich weiter. Der dritte Anhänger wird anders aufgebaut und neue Ideen werden ausprobiert“, ergänzt August Hütter.

Das Projekt wurde für den diesjährigen Agrarinnovationspreis „Vifzack 2024“ der Landwirtschaftskammer Steiermark eingereicht und schaffte es bereits unter die besten sechs. Zu Redaktionsschluss war das Endergebnis dieses Wettbewerbes leider noch nicht bekannt. ➔

Ihr gaudium für Zuhause

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

Kein Problem!

gaudium abonnieren

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

So wird's gemacht

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



Tourismus

Foto: pikabay



Fotos: Flor, Pfister, Eisenberger, van Lüttik





VULKANLAND
ROUTE 66



Den Spuren auf der Vulkanland Route 66 folgen

Genussmenschen und Wanderern geht im Steirischen Vulkanland das Herz auf. Mit Lebenslust ganzjährig durch die sanfte Hügellandschaft auf den „Spuren der Vulkane“ unterwegs.

Die „Spuren der Vulkane“ sind weit mehr als ein Wanderwegenetz – sie laden ein, die sanfte Landschaft, herzliche Menschen und herausragende Kulinarik des Steirischen Vulkanlandes zu entdecken!

So ist es auch kein Zufall, dass die Wanderwege gemeinsam auf der Karte einen Menschen abbilden, auf dessen Spuren unsere Wanderung durch die Landschaft zu einer Reise ins Innere, ein Genusswandern zu uns selbst, wird. Dieses Wechselspiel zwischen Mensch und Landschaft wird an zahlreichen Impulsen sichtbar. Eine Wanderung auf den „Spuren der Vulkane“ ist gleichzeitig eine kulinarische Reise in den Garten Eden. An der Vulkanland Route 66 – Straße der Lebens-

lust – begegnet man der höchsten Dichte an kulinarischen Erlebnisbetrieben, wahrscheinlich weltweit!

Unzählige kulinarische Manufakturen öffnen ihre Tore für Besucher und lassen Sie teilhaben an der Entstehung der regionalen Spezialitäten! Schauen – probieren – genießen – vor der Kulisse einer der lebenswertesten Regionen Europas. Eine außergewöhnliche Kunststraße als Wegweiser zum außergewöhnlichen Genuss! Nähere Infos unter: www.visitroute66.at

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



ANZEIGE

86
Kilometer
49
Erlebnismanufakturen
19
Erlebniseinkaufswelten
Weitere Infos:
www.visitroute66.at

Auf den Spuren der Vulkane

Den Lebensraum und die Lebenskultur einer Region ganzheitlich erfahren, Schritt für Schritt im Steirischen Vulkanland und in die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.
www.spuren.at



www.visitroute66.at und www.spuren.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Aussichtswarten & Impulsplätze laden zur Wanderrast mit Ausblick über die Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.



Auf den Spuren der Vulkane: Bestens beschildert leiten die Tafeln durch die wanderbare Region.



Lebenslustzeichen und Genussfenster begleiten die Gäste entlang der Perlenkette hervorragender Betriebe.



Einladung: Schauen-Probieren-Genießen in den kulinarischen Manufakturen.





Wieder jede Menge los auf Schloss Kornberg

Am 1. März startet die Saison 2024 auf Schloss Kornberg. Es ist bis 23. Dezember 2024 immer von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Die Erlebnisführungen im Schloss sind von Mittwoch bis Sonntag jeweils um 11 und um 14 Uhr. Zudem gibt es auch die Möglichkeit einer exklusiven Schlossführung mit Sektempfang mit dem Schlossherrn gegen Voranmeldung.

Weiters:

- Rohani Teppichausstellung
- Kunsthandwerksgeschäft
- Schlosswirt
- Kornberg Art_Space

Im Meierhof zu Schloss Kornberg gibt es **zwei Ausstellungen** zu sehen, die von Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet sind: „Die kleine Welt der großen Schlösser“ und „Die Welt der Schiffe“

Weitere Ausstellungen 2024:

01.03. - 31.03. Osterausstellung
02.11. - 23.12. Weihnachtsausstellung

Einige Veranstaltungshighlights:

12.03. Veganer Kochkurs mit Gerda Sammer-Schmidt & Robert Skalnik
02.06. Philharmonische Klänge im Schlosshof
04.10. Krimi-Dinner beim Schlosswirt

Jeden ersten Freitag im Monat findet zudem ein Candle Light Dinner statt.

Ritteressen mit mittelalterlicher Unterhaltung im Rittersaal finden zu folgenden Terminen statt:
12. April, 17. Mai, 28. Juni, 16. August, 27. September und 15. November

www.schlosskornberg.at
www.schlosswirt.com



Das bewährte Team steht für Fragen gerne zur Verfügung:

- Schloss - Honorarkonsul Mag. Andreas Bardeau, Sonja Skalnik
- Schlosswirt - Raimund Pammer, Helmut Prassl, Robert Skalnik
- Veranstaltungen, Hochzeiten: Gloria Heinze-Schnuderl, BA
- Ausstellungen im Meierhof - Margit Griessel
- Schlösserstraße und Schlossführungen - Lea Vollstuber
- Oster- und Weihnachtsausstellung - Helmut Prassl, Isabella Wilding
- Kunsthandwerksgeschäft - Leonard Bardeau
- Rohani Teppichausstellung - Pujan Rohani
- Kornberg Art_Space - Josef Wurm, Zsuzsanna Szula





Feldbach ist eine vielseitige und lebenswerte Stadt und für Menschen jeden Alters attraktiv

Feldbach hat alles, was es zum Leben braucht. Damit ist die Bezirksstadt wahrlich „Die Kleinstadt, die alles hat“. Sie liegt touristisch direkt an der Vulkanland Route 66 und bietet rund um den buntesten Kirchturm der Welt ein vielfältiges Angebot. Als Einkaufs-, Kultur-, Bildungs-, Gesundheits- und

Wirtschaftsstadt ist sie gerade für Familien empfehlenswert. Ein weiterer wichtiger Baustein: Selbstbestimmtes Leben bis ins hohe Alter. Auf Grund der guten Lebensqualität und einer hohen Ärztedichte ist Feldbach ein willkommener Lebensmittelpunkt auch für ältere Menschen.

FELDBACH  Das Land Steiermark Kultur, Tourismus
DIE KULTURSTADT

Musikschule FELDBACH

3. FELDBACHER **VOLKS KULT UR** FESTIVAL **2024**

SAMSTAG, 15. JUNI

Als Stargast „Franz Posch & seine Innbrüggler“

- Picksiassn Bixn
- Flotte Musi
- Gromban Blos
- SOKO Dixie
- Buena Banda
- Wüdara Musi



ALLES IN DEINER NÄHE

WOHNEN
IN FELDBACH

wohnen.feldbach.gv.at

BILDUNGSSTADT

EINKAUFSSTADT

WIRTSCHAFTSSTADT

GESUNDHEITSSTADT

KULTURSTADT

ALTERSGERECHTE STADT

FAMILIENFREUNDLICHE STADT

IHR KONTAKT FÜR WOHNEN UND BAUEN IN FELDBACH:

Stadtgemeinde Feldbach
Rathausplatz 1
8330 Feldbach

 03152/2202-0  wohnen@feldbach.gv.at

 StadtFeldbach  wohnen.feldbach.gv.at



DIE KLEINSTADT, die alles hat

#feldbachwohnen



Makler - leistbarer Wohnraum



Förderungen für Private & Wirtschaft



Aktuelle Wohnbauprojekte



Die Stadt der Vielfalt



Verfügbare Grundstücke



Hausstandsgründung & Bauausführung



Das große Biedermeierfest zu Bad Gleichenberg im Thermen- & Vulkanland

Am **9. Juni 2024** heißt es wieder „Küss die Hand, gnädige Frau“, wenn im ehrwürdigen Kurort Bad Gleichenberg wieder zum großen Biedermeierfest geladen wird.



Das Biedermeierfest Bad Gleichenberg ist eine Veranstaltung im Thermen- & Vulkanland und wird von der Gemeinde und der Kurkommission Bad Gleichenberg durchgeführt.



Das traditionelle Biedermeierfest findet auch im Jahr 2024 wieder statt. Es ist dies die 15. Ausgabe dieser so geschichtsträchtigen Veranstaltung.

Der ganze Ort wird zur Bühne, wenn hunderte Personen in historischen Kostümen durch den Kurpark flanieren, charmante Wiener Cafés und Restaurants zum Verweilen einladen, in edlen Pavillons selten gewordenes Handwerk angeboten wird und Platzkonzerte von Walzerklängen und Marschmusik eine geschichtsträchtige Atmosphäre schaffen.

Die prächtigen Bäume des „Grünen Salons“ im Kurpark spenden angeneh-

men Schatten und am Hauptplatz laden der Vulkanlandmarkt und Platzkonzerte zum geselligen Beisammensein ein.

Große und Kleine erfreuen sich an Spielen vergangener Tage auf den Wiesen des Kurparks und Pferdekutschenfahrten laden zu Rundfahrten durch das historische Bad Gleichenberg.

Am **9. Juni** eröffnet die Trachtenmusikkapelle Trautmannsdorf mit einem Konzert am Hauptplatz den Festreigen. Um 10 Uhr erfolgt der große Einzug der historischen Gruppen von der Schnurbaumallee im Kurpark gegenüber den Tourismusschulen über den Hauptplatz

ins Festgelände im Kurpark parkseitig der Therme Bad Gleichenberg. Danach folgen Programme über den ganzen Tag.

Schon die Tage zuvor gibt es Programme, etwa rund um den Vulkanlandmarkt am Freitag, den 7. Juni.

Am Samstag, den 8. Juni, stimmt ein abendliches Walzerkonzert mit den Walzerperlen am Hauptplatz auf dieses ganz besondere Wochenende ein.

Details siehe www.biedermeierfest.at oder unter der Tel. Nr. 03159 / 2203.

Eintritt: Freiwillige Spende.



Fotos: Parktherme Bad Radkersburg / Eisenberger, freepik.com

Aufblühen in der Parktherme Bad Radkersburg

Tief durchatmen, die wärmenden Sonnenstrahlen auf der Haut spüren und frühlingshafte Düfte, Farben & Geräusche genießen: Eingebettet in die fünf Hektar große Parklandschaft versprechen sprudelnde Thermalwasserbecken, eine vielfältige Outdoor-Beckenlandschaft und das großzügige Saunadorf Glücksmomente in der erwachenden Natur. Die offene Architektur bietet faszinierende Ein- & Ausblicke in die erblühende Parklandschaft und die vielfältigen Wasserwelten.

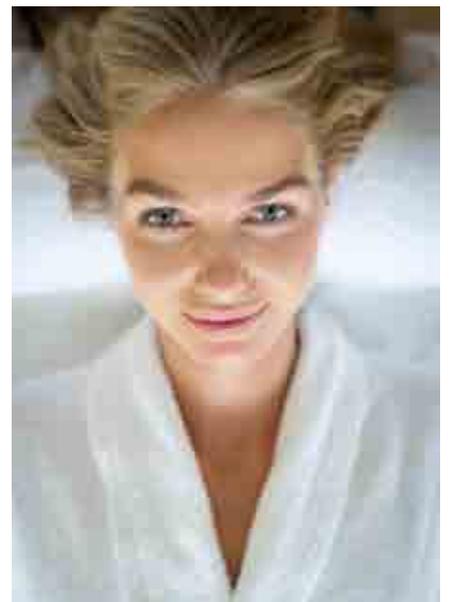
Das besonders mineralstoffreiche Bad Radkersburger Thermalwasser sprudelt aus eigener Kraft aus einer Tiefe von 2.000 m an die Erdoberfläche - seine einzigartig entspannende Wirkung ist besonders im 36 °C warmen Quellbecken mit der höchsten Zufuhr an frischen Thermalwasser spürbar.

Energie tanken beim Relaxen - das steht auch im hauseigenen Vitalstudio auf dem Programm: Eine erfrischende Kosmetikbehandlung bringt die Haut

wieder zum Strahlen, die Wirkung regionaler Naturprodukte entfaltet sich bei einer Massage und die geübten Handgriffe bei Fuß- & Handpflege wecken Ihr inneres Dornröschen sanft aus dem Winterschlaf.

Bewegungshungrige hingegen kommen beim kostenlosen Aktiv- & Vitalprogramm sowie den samstäglichen Outdoor-Fitness-Einheiten von Mai bis September voll auf ihre Kosten. Die Experten für Faszi-Fitness, Schwimmtraining, Yoga & Co. bringen mit aktivierenden Einheiten in Thermalwasser und Parkareal Schwung in Ihren Thermentag.

Während die großen Gäste genüsslich entspannen, können sich die Kleinsten so richtig austoben: Ob abwechslungsreicher Wasserspaß im Erlebnisbecken, beim spielerischen Erkunden des Parktherme Fluidums oder im Kids Club bei Entdeckungsreisen mit „Puschl“, dem Parktherme-Eichhörnchen - so wird der nächste Thermentag zum frühlingsbunten Highlight!



TIPP: Entspannter Wellnessstag

Aktiv Tag Duo inklusive Thermeneintritt, dreigängigem Mittagmenü & Vitalgetränk um nur 92 Euro für zwei Personen.

Gültig bis 30.09.2024.

KONTAKT

Parktherme Bad Radkersburg

Alfred Merlini-Allee 7
8490 Bad Radkersburg

Tel.: 03476 / 2677-0
info@parktherme.at
www.parktherme.at



Fotos: van Luik

Fürstenfeld ruft: „Raus aus dem Haus, rein in den Wald!“

Man könnte fast das Gras wachsen hören oder wie Füchse schon unter Tags heimlich still und leise das „Gute Nacht-Sagen“ proben.

Der Fürstenfelder Buchwald zählt zu den ursprünglichsten Naherholungsräumen der Stadt. Mit seiner Fauna, Flora und dem Fluss Feistritz ist das Waldgebiet sozusagen der „Dschungel Fürstenfelds“. Die einmalige Naturwelt wurde bereits vor Jahren „sanft“ erschlossen. Naturschönheiten, Mythen und Kraftorte säumen die mehrfach interpretierten Pfade durch den Buchwald.

Eine Welt für sich

Ganzjährig begehbar und auf rund fünf Kilometern schlängeln sich die Sagenpfad- und Motorikpark-Wege durch unberührte Waldlandschaften. So bietet der drei Kilometer lange, befestigte Rundweg des Motorikparks mit insgesamt 22 Stationen herausfordernde sowie lustige Abenteuer, bei denen Geschicklichkeit und Beweglichkeit trainiert werden können. Begleitet von beruhigender Waldakustik und unter dem grünen Dach des Buchwaldes, entdeckt der Gast eine Welt für sich: abwechslungsreich, lehrreich, faszinierend und in jedem Falle wohltuend und gesund.



Der Zugang zum großen Walderlebnis befindet sich direkt am Parkplatz „Freibad Fürstenfeld“ in der Badgasse.

Ob „Sagenpfad“, „Öko-Parcours“ oder „Motorik-Park“ - in der Erlebniswelt Fürstenfeld lässt sich alles unmittelbar und optimal kombinieren.

Digitaler Pfad: <https://fuerstenfeld.gv.at/stadt-erleben/freizeitaktivitaeten/kinder-und-familie>



MOTORIK-STATIONEN

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 FEUERPROBE | 12 SCHRITT FÜR SCHRITT |
| 2 KRAKENARME | 13 RECHENWALD |
| 3 WELLENREITER | 14 SPINNENTANZ |
| 4 RIESENSTEINRAD | 15 WALDSURFER |
| 5 HEXENRITT | 16 WACKELBRÜCKE |
| 6 FIGURENTHEATER | 17 DEHNOASE |
| 7 DREHWURM | 18 PENDELWURF |
| 8 MEISTERPFAD | 19 FEDERBANK |
| 9 TURNIERPLATZ | 20 KLETTERPARK |
| 10 IRRGARTEN | 21 KRAFTAKT |
| 11 WALDLABYRINTH | 22 HÄNGEWAND |

- Kostenloses PARKEN: Freibadparkplatz, Badstraße 1
- Verpflegung: ist selbst mitzubringen
- WC: Beim Parkplatz in der Eishütte
- Hunde sind willkommen, jedoch an der Leine zu führen
- Gutes Schuhwerk wird empfohlen



Verschenken Sie Sehnsucht: Mit dem **Thermenlandgutschein** tauchen Sie in **märchenhafte Thermen-Wasserwelten** ein, genießen **zauberhafte Kulinarik** oder erleben **magische Glücksmomente** in der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland.

So herrlich einfach ist das.



*

*

*



THERMENLANDGUTSCHEIN

Sehnsucht, öffne dich

*Auch als Online-Gutschein
zum Selberdrucken*

*

*

www.thermenlandgutschein.at



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

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



Früher Frühling im Thermen- & Vulkanland

Die Natur blüht hier früher als anderswo in bunten Farben auf, die wärmende Sonne lockt zur Bewegung an der frischen Luft und die vielen Ausflugsziele laden herzlich ein. Es ist Frühling im Thermen- & Vulkanland im Südosten der Steiermark.

Aktiv in den Frühling

Die milden Temperaturen laden zum Radfahren und Wandern durch die sanfte Hügellandschaft ein. In Bad Radkersburg fällt am 13. April mit dem AnRADeln traditionell der Startschuss in die steirische Radsaison. Rund 6.000 geführte Radkilometer für jede Kondition hat die Region für Radbegeisterte zu bieten. In Schwung kommt man auf den vier abwechslungsreichen Golfplätzen der Region, die das Thermen- & Vulkanland zu Österreichs beliebtester Golfdestination 2024 machen.

Knackig, frisch und köstlich

Die frühlingshaften Genussbotschafter: Würziger Bärlauch, saftige Erdbeeren und köstlicher Spargel warten darauf, verkostet zu werden. Die Aromen des Frühlings lassen sich in den Gasthäusern, Haubenlokalen und Buschenschänken genießen. Entlang der Vulkanland Route 66 haben Gäste die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen der Herstellung der herausragenden Produkte zu werfen.

Mineralstoffreiche Thermalquellen

Belebend wirkt das mineralstoffreiche Thermalwasser der sechs Thermen (Parktherme Bad Radkersburg, Therme der Ruhe Bad Gleichenberg, Thermenresort Loipersdorf, Rogner Bad Blumau, Heiltherme Bad Waltersdorf und H2O Hotel-Therme-Resort), das wohltuend für die Muskulatur ist.

Ostermärkte und Veranstaltungshighlights

Die Osterausstellungen und -märkte verzaubern die Besucher mit traditioneller Handwerkskunst und selbstgestalteten Ostergeschenken. Am 23. März 2024 öffnet die Riegersburg wieder ihre Burgtore und wer beim Biedermeierfest in Bad Gleichenberg dabei sein möchte, sollte sich den 9. Juni schon jetzt dick im Kalender anstreichen.

Es ist zu schön, um nicht da zu sein.

Fotos: TV Thermen- & Vulkanland / Eisenberger, pixelmaker.at

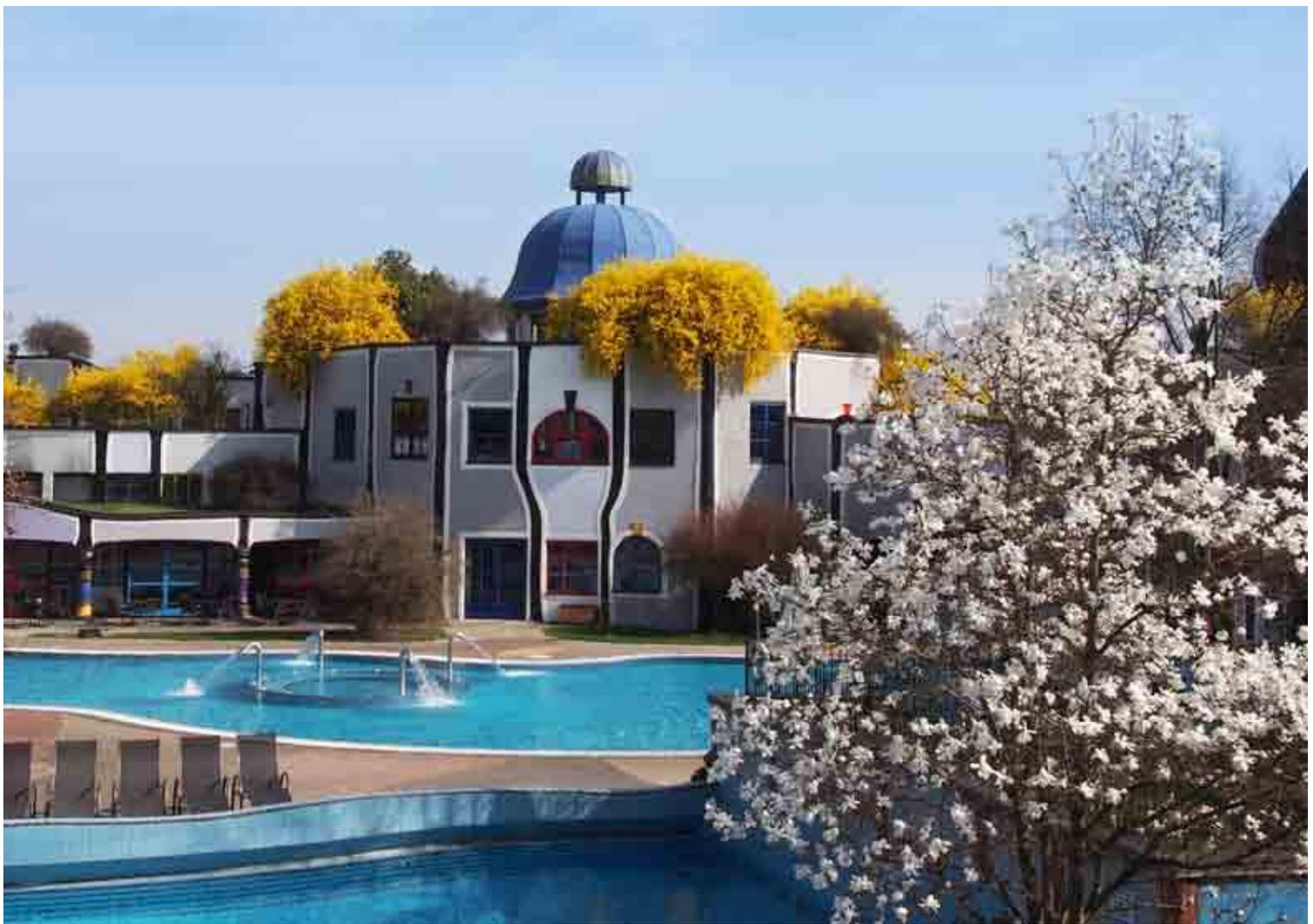


KONTAKT

Tourismusverband Thermen- & Vulkanland, GF Christian Contola

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

ANZEIGE



Frühling im Rogner Bad Blumau

Zeit zum Aufblühen im größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk, gestaltet von Friedensreich Hundertwasser. Die ersten warmen Sonnenstrahlen kitzeln die Nase. Wenn die Natur ein Blütenkleid in zart rosa trägt. Die Sonne im Vulkania® Heilsee glitzert. Und ringelgrüne Knospen sprießen. Das ist unendlich Frühling im Rogner Bad Blumau. Die perfekte Jahreszeit, um das Schauspiel Natur zu genießen. Durchatmen. Lust auf Bewegung im Freien. Entspannen. Körper, Geist und Seele aufblühen lassen. Hier sprudelt neue Kraft.

Weitläufige Bade-, Thermal- und Saunalandschaft mit Badetemperaturen von 21° bis 37° C. Ein erfrischender Sprung in das Sportbecken. Und auch auf die geliebten Wellen muss man nicht verzichten. Badefreuden, unabhängig von Wetterlaunen. Eintauchen und aufleben.

Mit einer Gesamtfläche von rund 420.000 m² und über 3.000 m² Wasserfläche, zahlreichen Refugien am und im Wasser sowie der einzigartigen

Vulkania® Heilquelle ist das Weltunikat der perfekte Ort für Individualität und Rückzug. Ein besonderer Ort von besonderen Menschen für besondere Menschen.

KONTAKT

Spa Therme Blumau Betriebs GmbH
8283 Bad Blumau 100
Tel.: 03383 5100 - 0; Fax: DW - 808
urlaubsschneiderei@rogner.com
www.blumau.com



Frühling in Ringelgrün
ab 137,- Euro pro Person / Nacht inkl. HP
blumau.com



Foto: Lienhardt

Osterausstellung auf Schloss Kornberg

Am 1. März startet die Osterausstellung 2024 auf Schloss Kornberg. Unter der Federführung von Sonja Skalnik, kreativ umgesetzt von den Dekorateurinnen Helmut Prassl und Isabella Wilding, hat das Schloss-Kornberg-Team in den Gewölberäumen ein Frühlingsparadies geschaffen. Kunsthandwerk, stilvolle Oster- und Frühlingsdekoration sowie Geschenkideen für das Osternest von über 70 Kunsthandwerkern sind zu sehen.

Auch Genussvolles aus der Region findet sich in der Kulinarischen Schatzkammer im Gewölbe. Der Osterhase kauft 2024 beste Kulinarik auf der Vulkanland Route 66 - und dies gesammelt auf Schloss Kornberg. Im Kunsthandwerkgeschäft hat ebenso der Frühling Einzug gehalten. Die Teppichausstellung ist in einigen Räumen des Schlosses sowie im Rittersaal zu sehen. Eine kleine Ausstellung zeigt verzierte Eier aus aller Welt. **Die Osterausstellung ist täglich, bei freiem Eintritt, bis 31. März von 10 - 18 Uhr geöffnet.** ❖

Thermen- & Vulkanland setzt touristisches Leuchtturmprojekt um

Beim Leuchtturmprojekt-Aufruf des Ministeriums für Arbeit und Wirtschaft zum Thema „Innovative Konzepte zur Klimafolgenanpassung und Resilienz im Tourismus“ ging das Thermen- & Vulkanland als Siegerprojekt hervor.

Nach Ablauf der Einreichungsfrist wurden die innovativsten Siegerprojekte gekürt und die Umsetzung dieser Projekte aus Tourismusförderungsmitteln des Bundes und des Programms für die ländliche Entwicklung unterstützt.

Der Tourismusverband Thermen- & Vulkanland erarbeitete dazu das Projekt „KURT“ (Klimafit und resilient im Thermen- & Vulkanland), das die Potentiale und Risiken des Klimawandels auf die Erlebnisregion untersucht.

Christian Contola, Geschäftsführer der Erlebnisregion betont: „Die steigenden Temperaturen und Wetterextreme erfordern eine angepasste touristische Infrastruktur und ein Umdenken in Bezug auf das touristische Angebot.

Wir wollen mit der Umsetzung dieses Projektes dazu beitragen, dass unsere Region auch für kommende Generationen ein attraktives, nachhaltiges und klimafittes Reiseziel bleibt.“ ❖



Foto: Thermen- & Vulkanland

Projektleiter Jörg Pfeifer, Vorsitzende Sonja Skalnik und GF Christian Contola



Steirische Volkspartei 
Südoststeiermark

Wer auf die Region schaut, stärkt die eigene Heimat.
Ob Osterbrot aus regionalem Mehl, Osterschinken aus nächster Nähe oder Eier und steirischer Kren von Landwirten der Region – Dank regionaler Landwirtschaft sind wir sehr gut versorgt! Machen wir Ostern zum Fest der Regionalität!
FROHE OSTERN!



Franz Fartek
Abgeordneter zum Steiermärkischen Landtag

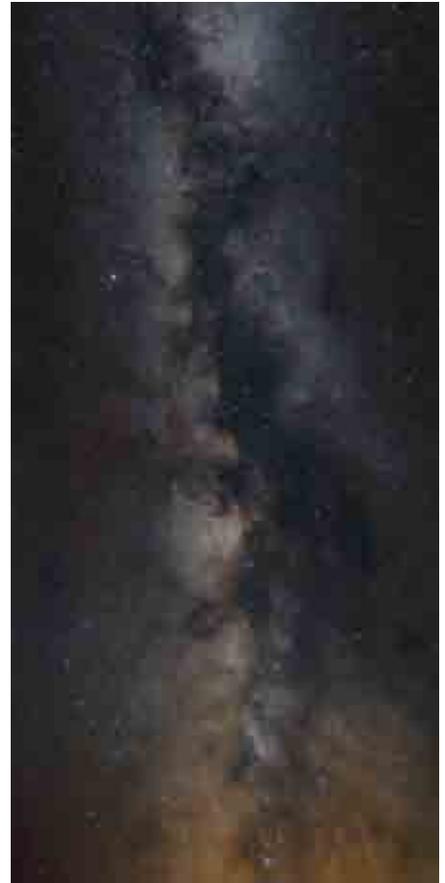
Gut versorgt. DANK regionaler Landwirtschaft.
Wir wünschen FROHE OSTERN.

Menschen



Fotos: Indes, Astroclub Auerstbach, Towerrunning Gnas.





Von Auersbach aus ins tiefste Weltall schauen

Idyllisch liegt auf dem Rosenberg nahe Feldbach eine öffentliche Sternwarte, die einen Blick in die unendlichen Weiten des Weltraums ermöglicht.

Betreut und genutzt wird die Vulkanlandsternwarte vom Astroclub Auersbach unter der engagierten Leitung von Obmann Günter Kleinschuster. Zwei Beobachtungskuppeln liegen in Ost-Westrichtung in einem monolithischen Steinkreis, von der Anhöhe aus ist der ganze Sternenhimmel sichtbar. Der Steinkreis soll eine Brücke zwischen Astronomie der Vergangenheit und der Gegenwart schlagen. Unsere Vorfahren mussten die Gestirne sehr genau beobachten, um den Zeitpunkt für die Aussaat zu ermitteln und errichteten deshalb Steinkreise mit Peilsteinen, die den Aufgang von Sternen, Mond und Sonne mar-

kieren. Astronomie ist deshalb eine der ältesten Wissenschaften überhaupt.

Was macht man mit einer Million Schilling?

Diese Frage stellte Emmerich Frühwirt in den 90er Jahren bei einer Gemeinderatssitzung in Auersbach. Ihm schwebte eine Sternwarte vor. Mit Hannes Schmidt und Günter Kleinschuster waren rasch Amateurastronomen gefunden, die dieses Projekt unterstützten. Der Astroclub Auersbach wurde gegründet, der die Sternwarte auch errichtete. 2001 wurde sie feierlich eröffnet. 2003 errichtete Hannes Schmidt einen Planetenwander-

weg im Maßstab 1:1 Milliarde, mit Tafelstationen (auch in Blindenschrift) für jeden Planeten und dem ein Meter großen Sonnenmodell bei der Sternwarte. Der Planetenwanderweg beginnt bei der Sternwarte und endet bei der Kreuzung Schloss Kornberg.

Einblick in das kosmische Uhrwerk

Viele eindrucksvolle Himmelsereignisse konnten von der Sternwarte Auersbach aus beobachtet werden, wie z.B. das Jahrhundertereignis der totalen Sonnenfinsternis 1999. Als sich der Mond majestätisch vor die Sonne schob, bekam man sprichwörtlich einen Einblick in das kosmische Uhrwerk. Die Annäherung des Mars an die Erde 2003 enthüllte neben den dunklen Wüstengebieten auch die weißen Eispolkappen.

Ein anderer Schwerpunkt ist die Erforschung der Sonnenaktivität. Diese ist alle elf Jahre am stärksten, es konnte mehr als ein Sonnenzyklus beobachtet werden. Das Highlight: Im November 2003 konnten nach einer Sonneneruption Polarlichter von Feldbach aus gesichtet werden! Aber auch außerhalb dieser Maximumzeiten gibt es diese Eruptionen, sogenannte Flares. Aktive Regionen werden von der Sternwarte aus überwacht. Und völlig überraschend konnten am 5. November 2023 wieder Polarlichter über der Vulkanlandsternwarte gesehen werden!

Die wachsende Mondsichel: Der Mond bietet bei jeder Phase neue Schattenspiele seiner Krater und Berge.



Mehr Fotos und Infos auf www.vulkanlandsternwarte.at



„Mit speziellen Filtern können wir auch riesige Gasfontänen über der Sonnenoberfläche, sogenannte Protuberanzen, zeigen. Diese Eruptionen sind oft für die Sonnenstürme verantwortlich, die die Technik auf der Erde stören und sogar Stromausfälle verursachen können“, ergänzt Günter Kleinschuster.

„Sterderl schau'n“ im Namen der Wissenschaft

Aber die Clubmitglieder tun mehr, als nur durchs Teleskop in den Himmel zu schauen. Bis hin zur NASA laufen Anfragen des Auersbacher Clubs, z.B. Beobachtungszeit auf einem Weltraumteleskop zu bekommen. Die Lichtkurve des Doppelsterns, bei dem ein Stern vom anderen Gas absaugt, mündete in eine wissenschaftliche Arbeit. Im Zuge eines Öffentlichkeitsprojektes konnte man sich auch Beobachtungsziele auf dem Mars aussuchen. Man musste begründen, warum dieses Gebiet interessant ist. Sie wurden dann mit der Sonde Mars Reconnaissance Orbiter, quasi ein Spionagesatellit, der um den Mars fliegt, beobachtet.

Zwei Mal konnten Asteroideneinschläge auf dem Gasriesenplaneten Jupiter, das Schmelzen der Polarkappen auf Mars, die unterschiedlichen Ring-

„Menschen aus Ballungsräumen, die auf die Sternwarte kommen, sehen oft zum ersten Mal in ihrem Leben die Milchstraße. Diesen wunderbaren Anblick zu schützen, wird auch weiterhin ein Ziel des Astroclubs Auersbach sein!“

Günter Kleinschuster, Obmann des Astroclubs Auersbach



neigungen des Saturn verfolgt werden. Die Liste

der Highlights ist sehr lang. Im Moment wird daran gearbeitet ein Fernrohr fernzusteuern, um die Beobachtungszeiten zu verlängern.

Der Hauptzweck der Sternwarte ist, obwohl man in den tiefen Raum hinausschaut, die Schönheit und Einzigartigkeit der Erde der breiten Öffentlichkeit näherzubringen. Denn, obwohl es faszinierende und schöne Regionen außerhalb der Erde gibt, keine ist, so weit wir bis jetzt wissen, so lebensfreundlich wie die Erde.

„Dazu laden wir Schulen ein, am Projekt „Earthkam“ der NASA teilzunehmen. Dabei können die Schüler Beobachtungsziele auf der Erde auswählen, die dann von einer Kamera fotografiert wird, die sich auf der internationalen Raumstation befindet. Wir konnten Wüsten, Riffe, einen Vulkanausbruch, die Waldbrände im Regenwald



Sonneneruption: Dabei werden Milliarden Tonnen Sonnenmaterie durch einen magnetischen Kurzschluss ins Universum geschleudert.



festhalten. Und einmal gelang es uns, die schöne Oststeiermark mit Graz unter einem wolkenlosen Himmel abzulichten.

Die Zukunft der Sternwarte

2015 wurde mit einem Langzeitprojekt begonnen: Dem Schutz des dunklen Nachthimmels. 2022 gab es die Startveranstaltung der Aktion „Achtsamer Umgang mit Licht“ in Feldbach. Fünf Gemeinden schalten die Straßenbeleuchtung von 23 bis 5 Uhr früh ab und haben so bereits 82.000 Euro gespart! ❄️

OSTERBRAUCHTUM

Palmbesen, Fleischweihe, Weihfeuer und Stundensingen



Der Osterfestkreis ist die brauchtumsreichste Zeit im Jahr, die mit Aschermittwoch beginnt und allgemein mit dem Emmausgang endet.



Osterratschenbau in Dirnbach



Palmweihe in Paldau



Aschenkreuz im Kindergarten



Palmbuschenbinden in Stainz

Starten wir unseren Brauchtumsrundgang mit dem Verhüllen des Hochaltars, dem Fasten mit den Fastenspeisen, Aschenkreuz auflegen, den Heringschmaus und dem Faschingverbrennen. Es folgt zur Hälfte der Fastenzeit das Mitfasten und der „Schwarze Sonntag“, an dem in der Kirche auch die Kreuze verhüllt werden.

Am Palmsonntag wird es dann richtig ernst, wenn die heilige Woche, auch „Leidenswoche“ genannt, beginnt. In vielen Orten werden jetzt die „Palmbesen“ gebunden, die oft eine Länge von fünf

Metern erreichen. Aus den alten Palmbesen schnitzt man kleine Kreuze, die zum Schutz an Haus- und Stalltüren genagelt werden. Mit einem Teil des frisch geweihten Palmbesens geht der Bauer auch auf „die Grua“, also zum Acker, wo er diesen in den Boden steckt. Der andere Teil kommt zum Herrgottswinkel. Bei Kalvarienberge, aber auch bei Kirchen, gehen kleine Prozessionen beim Kreuzwegbeten den Leidensweg Christi nach.

Am Gründonnerstag, das Wort kommt vom Weinen (Greinen), stehen Spinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln auf dem

Mittagstisch. Eier, die Hühner am Gründonnerstag, Karfreitag oder Karsamstag legen, werden als Antlasseier mit besonderer Schutzkraft für Haus und Hof gesammelt und das ganze Jahr aufbewahrt. Jetzt fliegen auch die Glocken nach Rom. Der Glockenklang wird durch laut hörbaren Ratschen ersetzt. In den Kirchen erfolgt die Fußwaschung.

Dramatisch wird es am Karfreitag, wenn in den Küchenherden das Feuer gelöscht werden muss und in der Kirche die Kreuzverehrung gefeiert wird. Man denkt Jesus, der jetzt für alle Kirchenbe-



Fotos & Text
Prof.
Johann Schleich



Fleischweihe in Mühlendorf



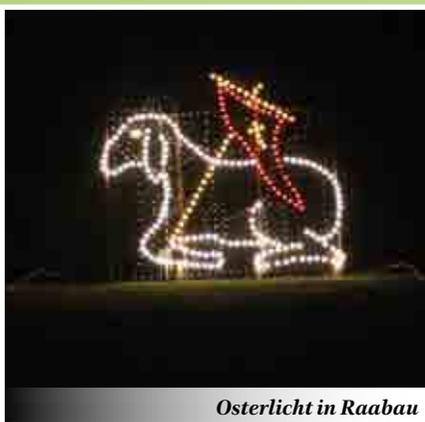
Gemeinsames Stundensingen am Karfreitag in Kirchberg



Weichstaud'n ausstecken



Palmweihe in Feldbach



Osterlicht in Raabau



Weihfeuer tragen

sucher im Heiligen Grab der Kirche liegt. In Kirchberg/R. hat sich ein alter Brauch erhalten, das Stundensingen, bei dem die Gläubigen von allen Ortsteilen in die Kirche zum Gebet und Gesang kommen.

Die Weihfeuerträger laufen am Karfreitag mit ihrem geweihten Feuer von Haus zu Haus und überbringen Glückwünsche. An diesem Tag werden überall in der Region bei der „Fleischweihe“ das Selchfleisch, Osterbrot und die Eier geweiht. Dann werden die Kinder vom Osterhasen beschenkt und die geweihten Osterspeisen gegessen.

Das größte Fest der Christen ist die Osternachtfeier in der Kirche. Der Pfarrer weiht dabei das für das ganze Jahr benötigte Taufwasser.

Die Gläubigen entzünden bei der am Altar brennenden Osterkerze ihre mitgebrachten Osterkerzen und nehmen das geweihte Feuer mit nach Hause.

Jetzt erleuchten an vielen Berghöhen die unterschiedlichen, weithin sichtbaren Osterkreuze. In manchen Familien wird das „Weichfleisch“ erst am Ostersonntag gegessen. Durch die Auferstehung

Christi ist nun auch das Heilige Grab wieder leer. In manchen Dorfgasthöfen werden die Stammgäste mit einer kleinen Jause, der Ostergabe, bewirtet.

Ruhig wird es am Ostermontag, wenn sich die Dorfbewohner zum Emmausgang treffen. Es ist ein Spaziergang, der auf den Gang von zwei Jüngern von Jerusalem nach Emmaus erinnert, die dabei auf Jesus trafen. Somit endet der Osterfestkreis, doch keineswegs das Brauchtumsjahr. Es kommt der Mai mit dem Schmücken der Kreuze, dem Maibaum und vielen anderen Bräuchen. ❧

Lukas Watzl - Südoststeirer fand sein Glück vor der Kamera und beim Theater

Dieses Gesicht mit den blonden Strähnen und der markanten Zahnlücke sowie die ausdrucksstarke Mimik vergisst man nicht und bleibt unweigerlich an einem haften, seine Rollen prägen sich ein. Lukas Watzl ist ein in Hitzendorf aufgewachsener Schauspieler mit südoststeirischen Wurzeln in Bad Radkersburg, wo er regelmäßig zu Besuch ist und die Ruhe für Spaziergänge genießt. Mittlerweile lebt er in Wien und beweist in vielen Theaterrollen sowie in bekannten Filmen und Fernsehserien sein darstellerisches Talent.

von **Christian Knittelfelder**

Ich habe als Kind schon eine Freude gehabt, Leute zu beobachten und sie nachzuspielen. Zu Fasching habe ich es geliebt, mich zu verkleiden und in Rollen zu schlüpfen und die Welt mit anderen Augen zu sehen“, erzählt der 33-Jährige. Beim Zivildienst in Wien hat er dann das Theater für sich entdeckt. „Irgendwann war ich jeden Tag dort.“

Dabei stand lange Zeit die Musik im Vordergrund. „Ich tat mir beim Schreiben nämlich immer schwer, da dacht ich mir, Drehbücher sind fertig konzipiert“, grinst er und wagte es, sich als junger Kerl beim Max Reinhardt Seminar zu bewerben und wurde prompt aufgenommen. Sein pragmatischer und mutiger Zugang wurde belohnt. In der Ausbildung hat er speziell von seinem prominenten Vorbild Nicholas Ofczarek viel gelernt. „Vor allem wie zentral die Sinnlichkeit ist!“, zeigt sich der Darsteller dafür enorm dankbar. „Dass man die Dinge riecht, schmeckt und fühlt und seine Fantasie und Vorstellungskraft damit ankurbelt und dann daraus schöpfen kann.“



Häufig schlüpft er in düstere und schwierige Charakterrollen hinein. „Ich versuche, darin aber immer etwas Positives zu finden, um die Rolle so glaubwürdig und menschlich wie möglich darzustellen - damit es den Zuseher irgendwie bewegt und in der Geschichte mitnimmt.“

Erstmals machte er sich dem österreichischen Fernsehpublikum in der Serie „Vorstadtweiber“ als schnittiger Wahlkampfmanager vertraut. Sein Kinodebüt



gab er 2017 mit einer kleinen Szene in „Licht“ von Barbara Albert. Weitere Gastauftritte in den TV-Serien „SOKO Kitzbühel“, „Vier Frauen und ein Todesfall“ und „Schnell ermittelt“ folgten, zwei Mal wurde er bisher in einem „Tatort“ besetzt und gehörte zum festen Ensemble des Wiener Volkstheaters. Dort wurde er mit dem „Dorothea Neff-Preis“ für die „Beste schauspielerische Leistung“ nominiert.

So fühlt er sich sowohl in Theater und im Film angekommen. „Im Film taucht



Fotos: Baptiste, Renner, Koller



man in sehr kurzen Zeitabständen in die Rolle ein, um es erst später im Gesamten zu sehen. Im Theater ist man dafür mehrere Stunden auf der Bühne in einer anderen Welt, bis dann der Vorhang fällt und alles wieder verschwunden ist.“ Kürzlich endete ein Aufführungsreigen in der Volksoper, der nächstes Jahr seine Fortsetzung findet. Das Filmgeschäft wechselt sich ständig mit Pausen und Intensivität ab.

In naher Zukunft wird er in „Mit einem Tiger schlafen“ zu sehen sein. Weiters wird unter der Regie von Sebastian Brauneis, mit dem er bereits in „Zauberer“ sowie „die Vermieterin“ zusammengearbeitet hat, etwas Neues entstehen. Ganz aktuell kommt Anspannung und Vorfreude für die neue Netflix-Serie „Crooks“ auf. „Dafür haben wir ein halbes Jahr in verschiedenen Ländern gedreht.“ Für den spektakulären Raub, der ab 4. April startet, läuft er bereits mit gruseliger Miene durch den Trailer.

„Das Schöne an dem Beruf ist, dass man alles sein kann!“, betont Watzl. ↪

Der Kuah auf der Spur



Fotos: Würzinger

Auf dem Milchhof Würzinger entsteht ein „Kuahpark“, in dem alte Bio-Kühe ihren Lebensabend verbringen dürfen. Streicheleinheiten von Hofbesuchern sind erwünscht.

Weiideauftrieb am Milchhof Würzinger in Fehring. Kuh Lori freut sich auf das erste Gras, sich darin zu wälzen, fällt ihr aber schon sichtlich schwer - denn: Mit 23 Jahren ist sie die älteste Bewohnerin am Anwesen, eine von derzeit acht Kühen, die den Altersschnitt einer „gewöhnlichen“ Milchkuh in Österreich längst überschritten hat.

Leben und leben lassen

Im Durchschnitt wird eine Hochleistungskuh maximal fünf Jahre alt, eine gewöhnliche Milchkuh hierzulande um drei Jahre älter. Nicht Milchleistung, sondern Langlebigkeit zählt hingegen für Bio-Bauer Ewald Würzinger auf seinem Hof in Petzelsdorf bei Fehring. Im neuen „Kuahpark“ dürfen deshalb die alten Rinder ganz ohne Leistungsdruck ihren Lebensabend verbringen. Das Konzept soll Teil der neuen Betriebsphilosophie werden:

Seit zwei Jahren gilt der landwirtschaftliche Betrieb als bio-zertifiziert.

„Natürlich muss sich ein Betrieb wirtschaftlich rechnen, zu einer gesunden Kosten-Nutzen-Rechnung gehört aber auch die Gesundheit aller Beteiligten. Mensch, wie Tier“, weiß Ewald Würzinger. Freude bereitet ihm an seiner Landwirtschaft, dass es den Tieren auf den umliegenden Wiesen und in den angrenzenden Wäldern besonders gut geht.

Für die beiden Kühe Hanni und Locke wird es heuer übrigens schon der 17. Sommer am Hof. Ob der starken Mensch-Tier-Beziehung, die es etwa durch das manuelle Füttern am Hof noch gibt, sind die Tiere auf der Weide sehr zutraulich.

„Streicheleinheiten sind natürlich erwünscht, die alten Wiederkäuerinnen genießen das sehr“, lacht Wür-

zinger und kassiert dabei ein Bussi von seiner Lieblingskuh Romy. Wenn gleich sie täglich nur noch wenige Liter Milch für die Hofmolkerei übrig hat, ist die Familie sehr dankbar: „Leben und leben lassen ist unser Credo“.

Blick in die „Kuhzunft“

Im Laufe des heurigen Jahres wird am Hof ein ausgedientes Wirtschaftsgebäude weichen, hier soll ein kleiner „Rindergarten“ für neugeborene Kälber und das Jungvieh entstehen. Auch hat Würzinger erste Pläne für sein „KUHniversum“ eingereicht. Auf kleinen Lehrpfaden entlang der „Milchstraße“ vor dem Hof möchte der 37-Jährige den Kindern die Welt der Wiederkäuer in Zukunft spielerisch näherbringen. Milchprodukte der Familie gibt es weiterhin auch Selbstbedienungs-Hofladen der Familie.

Mehr auf www.milchhof-wurzinger.at





Roland Hanslmeier



Hans-Peter Kirbisser



Thomas Gieferl

One-two-three ... zusammengetrommelt!

Wir haben drei ungewöhnliche Schlagzeuger der Region im wahrsten Sinne des Wortes „zusammengetrommelt“. Denn seit Menschengedenken geben die dynamisch-kraftigen Rhythmen den Takt vor, versetzen Menschen in Ekstase, vertreiben Dämonen und Gewitter, begleiten Kulturen, Rituale, Feiern und Revolutionen und sorgen in verschiedensten Musikprojekten für den tragenden Groove. Roland Hanslmeier, Thomas Gieferl und Hans-Peter Kirbisser sind seit Kindertagen an Schlagzeuger mit Herz und Seele und prägen die heimische Musiklandschaft.

von
**Christian
Knittelfelder**

Roland Hanslmeier - „Der Vielseitige“

Bekannt für seinen energetischen Stil, zeichnet ihn sein vielseitig musikalischer Zugang aus. Roland Hanslmeier liebt es am Punkt zu spielen. Es taugt ihm einfach, sich gut an die verschiedenen Musikrichtungen anzupassen und trotzdem stets seinen eigenen Geschmack einbringen zu können. „Die Mischung macht es aus, nur eine Richtung wäre mir zu fad“, schmunzelt der 35-Jährige. „Generell bin ich immer schon auf viele Konzerte gegangen.“

Ein prägender Moment für ihn war als Kind ein Falco-Konzert auf den Schultern seines Papas: „Da hat es mich erstmals auf die Bühne gezogen, die Faszination, da oben zu stehen und die Energie des Publikums zu spüren, war ganz besonders!“ Bald danach war er in die Musikschule eingeschrieben und fundierte Ausbildungen ebneten seine taktvolle Reise. Verschiedenen Sounds, die alles vereinen, faszinieren ihn nachwievor. „Jede Sekunde ist es wert, die man in die Musik investiert.“

Eigentlich im Rock/Metal-Bereich lange zu Hause gewesen, fand er später auch in Jazz-Kombos Gefallen, war bei Live-Elektro-Projekten dabei und fühlt sich aktuell vor allem im Pop sehr wohl. Allen voran steht sicher die Erfolgsgeschichte der Grazer Indie-Band „Granada“. Mit ausgedehnten Tournée (u.a. mit Sportfreunde Stiller) und ausverkauften Konzerten in Europa, ein Ö3-Austria-Top40-Platz und der Amadeus-Award in der Kategorie „Alternative“ (2022) schrieb der Bairisch Kölldorfer dabei kräftig mit.

Vor allem das Reisen in neue Städte, die unterschiedlichen Clubs und generell durch das ganze „Drumherum“ bleibt das „Auf Tour sein“ stets abwechslungsreich: „Es fühlt sich jeder Tag und jedes Konzert anders an! Für mich ist auch der erste Soundcheck immer extrem spannend, wenn du auf die Bassdrum reinsteigst und es wummt so richtig dahin, dass du die ganze Anlage am Körper spürst!“

Neuerdings bekommt aber auch die Studioarbeit bei ihm zu Hause in Graz mehr Gewicht. So erscheint im Herbst nicht nur das dabei entstandene vierte Studio-Album von Granada „1'30“ (die Single „Feiawerk“ ist bereits erschienen!), sondern auch von der Jazz-Band „Hidden Pockets“ wird ein neues Album erscheinen. Dazu gibt es ein spezielles Projekt mit „Kaleidoskop“ - gespielt werden nämlich Acid-Schlager. Eines ist dennoch klar: Trotz dieser Vielfalt an Projekten wird er sich sicher nicht aus dem Takt bringen lassen.

<http://rolandhanslmeier.at>



Hans Peter (HP) Kirbisser - „Der Neugierige“

„Mich fasziniert selbst am meisten, dass mich das Schlagzeugspielen - seit ich fünf Jahre alt war, bis jetzt mit 35 Jahren - immer noch genauso fasziniert“, freut sich Hans-Peter Kirbisser, für viele auch als HP bekannt. Nach den ersten Schritten in der örtlichen Musikschule war dem Feldbacher bereits sehr früh klar, dass sein Lebensweg von Musik geprägt sein wird. Akademisch wurde sein Werdegang mit dem Masterstudium und dem Würdigungspreis der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien für herausragende Leistungen gekrönt.

Einprägsam war für ihn auch ein Auslandsjahr in Los Angeles, wo er mit renommierten Musikern der amerikanischen Musikszene zusammenarbeiten durfte. Denn seine unstillbare schöpferische Neugier führt ihn immer wieder zu den verschiedensten Projekten und Formationen (K's live, Millions of Dreads, Tarantino Experience, Sandra Pires, Melissa Naschenweng u.v.m.).

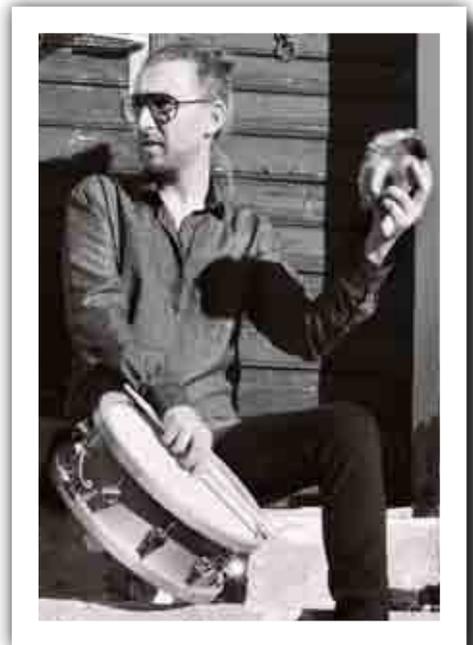
Früher vermehrt auch in Orchestern unterwegs, fühlt er sich vermehrt im Jazz und Pop heimisch und performt aktuell

auch als Musikkabarett „Mamabeda“. „Die Neugierde treibt mich an. Immer neue Musikrichtungen und Stile kennenlernen und mit anderen Musizierenden zusammenspielen - das macht den Beruf so enorm spannend!“

Dazu gründete er 2019 das Label „Velwinbach Records“, das sich auf die Veröffentlichung eigener Musik sowie die Unterstützung junger Musizierender spezialisiert hat.

Bemerkenswert ist „auf alle Felle“ auch sein weiteres Handwerk: Die Sammelleidenschaft des Vintage-Liebhabers veranlasste ihn, selbst die Naturfelle für die Trommeln herzustellen, die seit 2020 sogar weltweit in Form der „Austrian Drumhead Company“ Abnehmer finden. „Ich stehe einfach auf den Sound!“. In seinem eigenen „Mill Village Studio“ ist nun sein ganz spezielles „Herzensprojekt“ herangereift. Unter dem Namen „Sounds of Earth“ wurde die Reise der Voyager mit der „Goldenen Schallplatte“ - vertont mit zwei Schlagzeugern und einem Sprecher - thematisiert und erscheint Anfang März.

hpkirbisser.at
austriandrumheadcompany.at



Thomas Gieferl - „Der Lebensfrohe“

Hört man die angesagtesten und renommiertesten musikalischen Künstler des Landes, stößt man unweigerlich auf den Namen Thomas Gieferl. So tourte der gebürtige Bairisch Kölldorfer 2022 mit der Indie-Songwriterin AVEC („Granny“) als Support vor James Blunt in Österreich und Deutschland, konzertierte im Juni 2023 mit Greg Phillinganes (Pianist von Stevie Wonder, John Mayer) gemeinsam mit dem Wiener Opernball Orchester im Konzerthaus und spielte im Studio als Schlagzeuger der Kultband EAV zwei Songs am Album „Alles ist erlaubt“ ein.

Die genreübergreifende Auseinandersetzung hat ihn ständig begleitet. Dies lotete ihn vom Pop über Jazz zum Hip-Hop bis hin zum Ska-Punk. Man spürt seinen Antrieb, sich ständig mit Musik zu umgeben: „Ich muss und will eigentlich immer etwas machen.“

So steht auch heuer wieder Einiges am Programm: Als Rhythmus-Chef performt der bald 30-Jährige wieder mit Avec, Onk Lou, dem Rapper DAME und wird zudem zusammen mit Chris Grabner als Schlagzeugerduo (!) bei der neuen Supergroup von Paul Pizzera, Christopher Seiler und Daniel Fellner namens „Aut of Orda“ für ordentlich treibende Rhythmen sorgen. Zu sehen ist er dabei am 25.04. im Grazer Orpheum und am 17.08. in Fürstenfeld.

„Für mich ist es wichtig, wenn man mit einer neuen musikalischen Umgebung konfrontiert wird, sich mit Stilen und Musikschaffenden auseinanderzusetzen, die dieses und jenes Genre geschichtlich geprägt haben und gerade prägen“, erklärt der Liebhaber von alten Vintage-Drumsets seinen stets neugierigen Zugang.

Seine Musikkarriere startete übrigens mit zarten sechs Jahren im Schlagzeugunterricht, die dann weiter zu akademischen Höhepunkten führte. „Ich bin in einer sehr musikalischen Familie groß geworden. Mein Vater hat immer Bands gehabt, die bei uns im Haus geprobt haben. Da habe ich bis zum Schlafengehen zuhören dürfen. Schon damals war ich sehr auf den Schlagzeuger fixiert und dachte mir: Wow! Das ist geil, das will ich auch mal machen“, erinnert sich Gieferl.

Mehrere Jahre war er als Musiklehrer in Graz sowie in der Musikschule Fehring-Bad Gleichenberg tätig, ehe es ihn nach Wien verschlug, wo er sein Musikspektrum ausbauen kann. „Für mich gibt es nichts Schöneres als neue Instrumente - sei es Electronics, Percussions, Becken, usw. - auszuprobieren und an neuen Sounds zu basteln.“ Und versucht dabei seine persönlichen Interpretationen und Stile weiter zu formen. „Das macht mir richtig viel Spaß!“ ❖

Instagram: (@thomers_gie)



The Collins in Miami Beach - Eröffnung 2026

Bad Gleichenberger Know-how für exklusiven Club in Miami

1501 Collins Avenue, Miami Beach, Florida - so lautet aktuell die Adresse des neuen Arbeitsplatzes von Patrick Siegel. Der Sohn von Peter Siegel, Obmannstellvertreter des Narrenkartells Bad Gleichenberg, ist nach Absolvierung der fünfjährigen Ausbildung in den örtlichen Tourismusschulen relativ rasch nach Amerika gegangen, um dort das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Das gelang bis jetzt mehr als gut.

Mehrere Jahre war der 38-Jährige in New York in verschiedenen leitenden Positionen in der Restaurant- und Hotelbranche tätig, ehe er 2023 das Angebot erhielt, nach Miami zu gehen und dort das neue „The Collins“ im Szene-Hotspot Miami Beach zu entwickeln und nach der Fertigstellung auch zu leiten.

Gebaut wird der 17.000 m² Komplex von Crescent Heights und Maxwell Real Estate Group auf dem Gelände eines ehemaligen Art Deco Hotels aus dem Jahr 1939. Beide sind lokale Immobilienfirmen aus Miami. Crescent Heights ist der größte Bauherr von Apartmentgebäuden in Amerika.

Die Grundidee ist dem Umstand geschuldet, dass es in Miami Beach zwei Dinge bis dato nicht gibt: Qualitativ sehr hochwertige Büros und luxuriöse Lokale, um Geschäfte abzuwickeln, wo man nebenbei auch den restlichen Tag ent-

spannt gestalten kann (z.B. mit Fitness, Spa, Strand, Pool, etc.). Durch den Bevölkerungs- und Geschäftszuwachs, der in Miami in den letzten Jahren spürbar ist, besteht ein Bedarf an neuen, super-eleganten Clubs, die diese Bedingungen erfüllen.

Die Clubanlage „The Collins“ besteht aus:

- Zwei öffentlichen Restaurants
- Einem Privatclub mit zwei Bars, zwei Restaurants, Rooftop-Pool, Gym, Spa, Beach Club, TV-Raum, Zigarren Lounge, privater Garage und genügend Fläche für Events
- Musik-Aufnahmestudio
- Gesundheitsklinik
- 200 Parkplätze

„Nach erfolgreichen Jahren in New York freue ich mich jetzt schon auf die neue berufliche Herausforderung in Miami!“

Patrick Siegel, President The Collins, Miami Beach



Zielgruppen sind in erster Linie ausgewählte Geschäftsleute von Firmen jeglicher Größe und Branche sowie Menschen, die ein exklusives Büro oder einen Ort brauchen, um Geschäfte abzuwickeln. Aber auch Familien und Partner, die gerne das Spa, den Pool oder den Beach Club nutzen möchten, sind willkommen.

In der Startphase rechnet Patrick Siegel mit ca. 500 Mitgliedern. Maximal





Fotos: The Collins / Siegel

1.500 sind möglich, 700-800 Mitglieder wären ideal, rechnet der Club-Präsident vor. Die Kosten pro Person betragen:

- 12.000 Dollar jährlicher Mitgliedsbeitrag
- 35.000 Dollar einmalige Beitrittsgebühr (eventuell später so um die 50.000 Dollar). Bei manchen Clubs in Miami liegt diese Gebühr derzeit zwischen 100.000 und 750.000 Dollar.



„Die Eröffnung ist für Ende 2025/Anfang 2026 geplant. Meine Aufgabe bei diesem Projekt ist es, das Ganze aufzubauen, zu planen und zu gestalten (in jeglicher Hinsicht, die man sich vorstellen kann - vom Bereich Essen & Trinken, der Auswahl der Partner, mit denen wir arbeiten, die Rekrutierung von Angestellten, der Auswahl der Einrichtung bis hin zum architektonischen Stil, Pläne einreichen, etc.)“, erklärt Patrick Siegel.

Die Gesamtkosten werden auf 150 Millionen Dollar geschätzt, also eine sehr große Verantwortung, die dem Bad Gleichenberger auferlegt wurde. Aber wie bei seinen Jobs zuvor, wird er auch dieses Projekt stemmen, sonst hätte man ihn wohl nicht dafür geholt! ✨



Auf ins sportliche

Ritterlich anmutende Schwerter sausen - gekonnt geführt - durch die Luft. Der Kampfkunstverein INDES Feldbach verfolgt die Techniken des historischen Fechtens mit dem langen Schwert.

von
**Christian
Knittelfelder**

Wie er mit Schwertkampf begonnen hat? „Naja, wie die meisten Buam, im Garten mit zwei Stecken“, lacht der Eichkögler Nicolas Puffer (23), Gründungsmitglied der Schwertkampfgruppe INDES Feldbach. Mit großer Tasche am Rücken sowie stylisch markanten Schnäuzer und Schiebermütze lässt sich seine Leidenschaft des historischen Fechtens - vor allem mit dem Monante und dem Auseinandersetzen mit historischen Quellen - durchaus erahnen. Das „Montante“ war ein beliebtes Zweihandschwert aus dem 16./17. Jahrhunderts auf der iberischen Halbinsel und galt als Waffe von Elitesoldaten, Leib- sowie Torwächtern und Fahnenhütern. „Man kennt es aus Filmen, wo das Schwert oft langsam und klobig dargestellt wird.“

GEFECHT!

Fotos: INDES Feldbach



Aber das ist das Montante gar nicht. Es schaut auf den ersten Blick martialisch aus, ist aber eine sehr effektive und elegante Waffe zum Fechten, erklärt Puffer, der gemeinsam mit seiner angehenden Lehrerkollegin Judith Sommersguter (21) die Kindertrainingsgruppe im Alter von 8 bis 13 Jahren leitet.

Federführend für die außergewöhnliche Sportgruppe INDES Feldbach ist Georg Mauerhofer (37) aus Oedt bei Feldbach. Der Chemielaborant kam bereits 2016 in Graz mit der historisch geprägten Sportart in Kontakt, entwickelte sich zu einem guten und motivierten Fechter und absolvierte erfolgreich einige Bewerbe. Im Oktober 2019 brachte er diese „historische europäische Kampfkunst“ in die

Turnsäle von Feldbach. Die 26 Mitglieder treffen sich dabei jede Woche zwei Mal im Bundesschulzentrum zum öffentlich zugänglichen Training mit dem „Langen Schwert“.

„Das Einzige, was man mitbringen muss, ist die Freude am Sport und der Bewegung!“, unterstreicht Mauerhofer und startet motiviert mit dem Dehn- und Aufwärmprogramm. Danach geht es an die rund 1,5 kg schweren Schwerter. Trainiert wird in Sportkleidung in Eins-gegen-Eins-Duellen mit einem angepassten Kunststoffübungsschwert. Aber auch das ist eindrucksvoll zu beobachten, wenn die Schritte und Manöver schneller und intensiver werden. Bei Wettkämpfen kommt dann die komplette

Schutzausrüstung zum Tragen, wenn die klirrenden Originalschwerter aufeinandertreffen. „Die Sportart ist sehr ähnlich zum Fechten. Es geht ebenso darum, zu treffen, ohne getroffen zu werden.“ Nach dem Motto „Jung Ritter lern“ eignen sich die INDES-Mitglieder die Komplexität, Techniken und Fähigkeiten in der hohen Kunst des Fechtens mit dem Langen Schwert an. Respekt und Vereinsleben hat dabei einen hohen Stellenwert.

„Die Sportart ist zurzeit am Wachsen, auch in Feldbach steigt die Anzahl der Teilnehmer jeden Alters“, freut sich der trainierte Blondschoopf auf weiteren Zustrom. ❖

www.indes.at/trainingsort/feldbach





*Spielt bei Hartberg groß auf:
Franziska Trummer*

Volleyball spielt im Südosten alle sportlichen Gustostücker!

Die Volleyballeuphorie ist in der Südoststeiermark momentan wieder in allen Ecken der Sporthallen zu spüren. Seit Jahren zeichnet sich Volleyball in der Region als fruchtbarer Boden für zahlreiche Talente aus.

Volleyball ist bei Markus Hirczy einfach in Fleisch und Blut übergegangen. Der ehemalige Teamspieler ist ein Aushängeschild des heimischen Sports und formte als Trainer die Hartberger zur österreichischen Sensationsmannschaft! Dem noch nicht genug, unterrichtet der Lehrer den Sport am Jennersdorfer Gymnasium und führt auch das U20-Nationalteam auf seine mitreißende Art und Weise an. „Für den Erfolg braucht es vor allem Struktur und Disziplin und dass die Mannschaft an den vorgegebenen Plan glaubt“, erklärt der Gnaser sein Erfolgsgeheimnis. „Und ein gutes Gespür für die Spieler!“ Unter dem Hartberger Urgestein verzückt die aufstrebende Herrenmannschaft die Bundesliga und entfachte wieder eine unglaubliche Euphorie. Hirczys Truppe eliminierte den Ligakrösus Hypo Tirol sogar im Cup-Halbfinale. Erst im Finale musste man sich vor heimischer Rekordkulisse von 2.000 Fans gegen dem routinierteren Gegner Aich/Dob geschlagen geben. Was zeichnet die Faszination ‚Volleyball‘ für den 45-Jährigen eigentlich aus? „Man braucht dafür unglaubliche Skills, das Spiel ist sehr komplex und es kommen viele Einflüsse und Reize auf einmal zusammen. Die spannende Herausforderung ist es dann,

alles auf den Punkt abzurufen“, versucht er es zusammenzufassen.

Radkersburg Höhenflug

Sicherlich auch deswegen - samt dem gemeinnützigen Engagement einiger Antrieber in den Vereinen - spielt Volleyball im südoststeirischen Amateurbereich wieder verstärkt eine große Rolle. Tabellarisch führt diese regionale Begeisterung Bad Radkersburg an. Die Basis dafür hat unverkennbar Nachwuchsförderer Heimo Witsch geschaffen, der den Verein 1993 gründete. Seitdem waren die Murstädter für Talente wie Birgit Schöttl, Corina Breuss, Ingmar Zipper, Christoph Dressler und Maria Witsch das Sprungbrett für eine höhere Volleyballkarriere. Auf einem Höhenflug befindet sich ebenso die aktuelle Damengeneration. Janko Hochstätter hat die Truppe um Kapitänin Steffi Wonisch unter seine Fittiche genommen und kämpft um den Einzug in die höchste Liga. Das Damenteam 2 aus Bad Radkersburg spielt um den Aufstieg in die 1. Gebietsliga, dazu schlagen die Herren in der Landesliga auf.

Feldbach brennt für Volleyball

Gleichfalls ist seit dem Vorjahr in Feldbach ein sportliches Feuer für den Ballsport neu entfacht. Als „Hot Volleys Feldbach“ hat es eine äußerst motivierte



*Erfolgstrainer
Markus Hirczy*



**Damenteam
Hot Volleys Feldbach**



**Herrenteam
Hot Volleys Feldbach**



**Mixed-Team
Gruppe C, VBC Gnas**



**Mixed-Team,
Gruppe D, VBC Gnas**

Freundesrunde um Obmann Marcell Grill sowie den Spielertrainern Maximilian Lindenau und Michael Mohapp ruckzuck geschafft, ein blutjunges Damen- sowie Herrenteam in der Gebietsliga zusammen- und einzusetzen. Der erste Erfolg hat sich mit dem Sprung ins Aufstiegsplayoff bereits eingestellt.

von
**Christian
Knittelfelder**

Gut gemischt geht es auch!

Denn nur ein paar Kilometer südlicher hat sich aus der fast schon legendären „Montags-Volleyballherrenrunde“, die hobbytechnisch seit mehr als 20 Jahren durchgehend der Leidenschaft frönt, 2016 ein daraus entsprungener Mixed-Verein entwickelt. Stetiger Zuwachs veranlasste die Gnaser, denen seit verganginem Herbst Maria Niederl und Verena Rabl als Obfrauen voransehen, wiederholt mit zwei Teams bei der „Steirischen Mixed-Meisterschaft“ erfolgreich mitzumischen. Zudem ist der Weg einer weiteren Gnaserin vorbildlich. Die 29-jährige Franziska Trummer wechselte zu Beginn der Saison vom ATSE Graz in die 1. Bundesliga zu Hartberg und überzeugt dort als wichtige Stütze.

Somit kann sich der südoststeirische Volleyballgeist durchaus mehr als sehen lassen – in den Worten von Volleyballern gesagt: Ein eindrucksvoller Block! 🏐

**TUS Bad
Radkersburg**





Jede Stufe zählt!

Während andere bei jeder Gelegenheit sofort den Lift oder die Rolltreppe ansteuern, nimmt eine kleine Sportlergruppe namens „Towerrunning Gnas“ jede Stiege und Treppe im Laufschrift in Angriff.

von **Christian Knittelfelder**

Es war kein Treppenwitz, als Josef Eder (31) begann, seine Freunde zum Mitmachen bei einem Stiegenlauf zu begeistern. Vor gut zehn Jahren suchte der Berater in der Landwirtschaftskammer neben seinen Hobbies Laufen und Radfahren nach „noch etwas mit mehr Action“ und wurde zunächst beim Hindernislauf (Grazathlon) fündig. Richtig gepackt hat ihn dann das erste Antreten mit seinem Bruder Johannes (35) beim Schlossberg-Stiegenlauf. „Das war mal ganz was anderes und extrem anstrengend - man war oben im Ziel wirklich im höchsten Pulsbereich“, erzählt er, aber überzeugte Schritt für Schritt einige „Mitläufer nach oben“.

Das Startsignal schlechthin war schließlich im September 2021, als sieben Burschen - David Niederl, Josef Eder, Tobias Kohlmaier, Matthias Eder, Andreas Hermann, Martin Hasenburger und Johannes Eder - als „Towerrunning Gnas“ den Pyramidenkogel mit 441 Stufen in maximaler Geschwindigkeit betreten. Dabei schnitt Matthias Eder mit 2:44 Minuten teamintern am besten ab.

30.004 Stufen

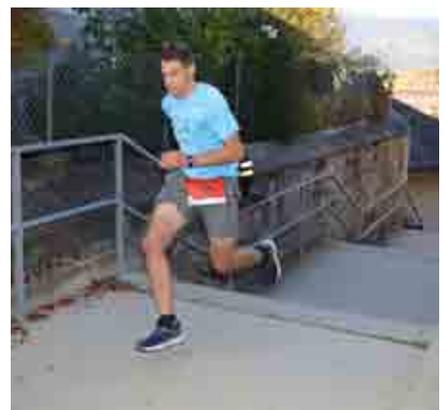
16 weitere Stiegenläufe - dabei sogar mit einigen Gesamtsiegen und neue Streckenrekorden - im In- und nahen Ausland wie Bratislava, Zagreb, Marburg, Laibach oder in Celje mit der Sonderlast von einem 5 kg schweren Hopfensack folgten seitdem. Unfassbare 30.004 hat das mittlerweile 15-köpfige Frauen- und Männerteam seit September 2021

insgesamt erklommen. „Am schönsten ist beim Stiegenlauf, gemeinsam einen anstrengenden Turm zu schaffen... Luft zu holen und dann die Aussicht zu genießen. Dazu gelten wir bei der „After tower party“ auch schon lange nicht mehr als unbeschriebenes Blatt“, grinst Eder. Um den Ausflug nicht nur wegen der kurzen, aber intensive Anstrengung zu machen, belohnen sie sich meist zudem mit einer Stadtbesichtigung oder Unternehmungen vor Ort. „In Zagreb lernten zwei von uns den besten Stiegenläufer - Wai Ching Soh aus Malaysia - der Welt kennen, den sie auf einer Asienreise als gastfreundlichen Guide wiedertrafen“, erzählt Eder von tollen neuen Bekanntschaften. „Dieser wohnt zu Trainingszwecken im 41. Stockwerk, haben sie von ihm erfahren.“

Motivierend

„Eine einzige Stufe reicht übrigens zum Trainieren aus“, weiß Eder. „Eine Minute lang links, rechts, hinauf und hinunter gibt aus.“ Schließlich gilt Treppensteigen schon lange trainingspezifisch als sehr wertvoll. Der erste dokumentierte Treppenlauf-Wettkampf mit Zeitnahme in Europa wurde 1905 am Eiffelturm in Paris ausgetragen. Bevor dieser jedoch einmal auf der To-Do-Liste steht, wollen die Towerrunners Gnas im Juni gemeinsam das große Ziel, den zweithöchsten Turm Österreichs - den DC Tower mit 1.572 Stufen und 58 Stockwerken - stürmen. Eder kann aber alle Neueinsteiger beruhigen: „Egal, wie gut du trainiert bist, es ist für alle anstrengend!“

www.instagram.com/towerrunning_gnas



Lifestyle



Fotos: Lienhardt, Ligier, Dinitelch



Steiermärkische Sparkasse lädt zu Beratungswochen

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten ist finanzielle Gesundheit besonders wichtig. Deshalb rückt die Steiermärkische Sparkasse das Beratungsgespräch mit Kunden in den nächsten Monaten in den Vordergrund.

Finanzielle Gesundheit bedeutet, einen guten Überblick über die Einkünfte zu haben, die Ausgaben zu kontrollieren und eine solide finanzielle Vorsorge zu schaffen. Finanzielle Gesundheit bedeutet daher auch, sorgenfrei in die Zukunft schauen zu können. Damit das auch in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld gelingt, bietet die Steiermärkische Sparkasse Financial Health Checks an und intensiviert von März bis Mai 2024 ihr Beratungsangebot für die finanzielle Sicherheit.

„Wann, wenn nicht jetzt, ist es an der Zeit, über die finanzielle Zukunft zu reden. Die Rahmenbedingungen sind derzeit sehr herausfordernd. Dennoch gibt es



Foto: Steiermärkische Sparkasse

individuelle Möglichkeiten, maßgeschneiderte Finanzierungen anzubieten, gewinnbringend zu veranlagern oder auch Risiken abzusichern. Wir laden unsere Kunden daher ein, ihre Wünsche und Sorgen mit uns zu teilen und stehen als verlässliche Finanz- und Gesprächspartnerin in allen Lebenslagen zur Verfügung“, betont Gerhard Fabisch, Vorstandsvorsitzender der Steiermärkischen Sparkasse.

Dass das Beratungsangebot verstärkt wird, hat einen Grund: Offene Fragen gibt es viele. „Von der Finanzierung von Wohnraum, über die Ausbildungskosten für die Kinder bis hin zur Vermögens- und Pensionsvorsorge. All diese Fragen beantworten

unsere Kundenbetreuer im persönlichen Beratungsgespräch und erstellen im Rahmen des finanziellen Gesundheits-Checks, gemeinsam mit den Kunden ein detailliertes Bild der finanziellen Situation. Daraus wird dann ein individuelles Konzept für mehr finanzielle Gesundheit entwickelt“, erklärt Klaus Domittner, Leiter der Region Südoststeiermark.

Die Beratungswochen der Steiermärkischen Sparkasse finden von März bis Mai 2024 in allen steirischen Regionen und Filialen statt. Termine können direkt bei den Kundenbetreuern in den Filialen oder via www.steiermaerkische.at/financial-health vereinbart werden. ✎



Wir werden zwanzig,
feiere mit uns und hol'
dir dein Geschenk.

Im April feiern wir zwanzig Jahre strahlender Augenblicke und schenken allen treuen Kund*innen einen gratis EYESHAKER.

 optik billek



Frühlingserwachen bei Goldmann



Fotos: Goldmann



Bei Goldmann findet man das perfekte Outfit für jeden Anlass - auch fürs Heiraten!



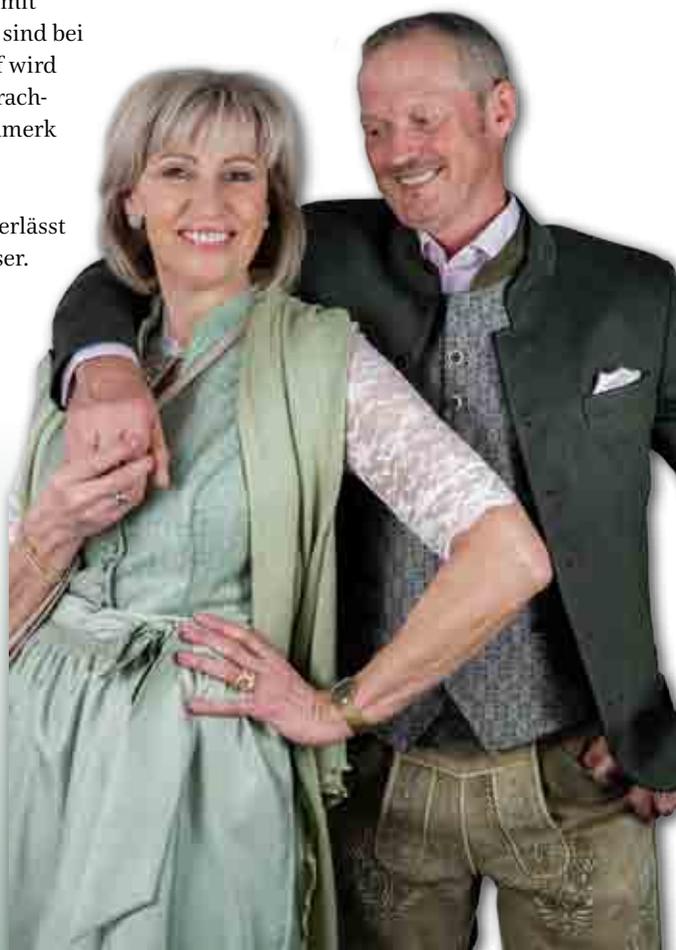
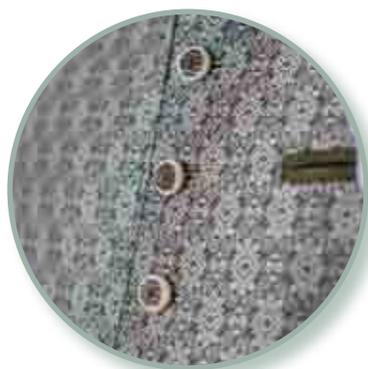
Inspiziert durch unterschiedliche Stile und Einflüsse, entstand bei Mode & Tracht Goldmann in Feldbach und Gnas aus verschiedenen Kollektionen ein sehr trendiges sowie zeitgemäßes Sortiment, das die Bedürfnisse der modernen Frau und des modebewussten Mannes widerspiegelt.

Besonders wichtig ist, dass die Mode oder Tracht passt und nicht „verkleidet“. Nicht nur Frauen und Männern mit Idealfigur, auch größere Größen sind bei Goldmann genau richtig. Darauf wird bei den Goldmann Mode- und Trachtenberaterinnen sehr viel Augenmerk gelegt.

„Nur eine perfekte Passform verlässt unsere Mode- und Trachtenhäuser. Entdecken Sie die neuen Frühjahrs- und Sommerkollektionen 2024 an unseren Standorten in Gnas und Feldbach. Wir freuen uns auf Sie“, ergänzt Juniorchef Ewald Goldmann, Modeunternehmer in dritter Generation.

Heiraten mit Goldmann

Am Hochzeitstag muss ja bekanntlich alles perfekt sitzen. Das Wichtigste dabei ist, dass auch „Mann“ sich wohl fühlt. Ob schlicht oder elegant - der schönste Tag wird mit der Bräutigammode von Goldmann noch um einiges schöner. Denn bei Goldmann findet man immer den passenden Anzug in jeder Größe, auch in Sonder- und Übergrößen.



KONTAKT Goldmann Mode & Tracht

8342 Gnas 40
Tel. 03151 / 2275
Bürgergasse 22, 8330 Feldbach
Tel. 03152 / 4180
www.goldmann-mode.at



Wie wär's? Einfach wieder mal Hallo sagen!

Wie ist das bei Ihnen, wenn Sie im Wald, im Park, in der Stadt in der Kirche oder beim Wandern jemandem begegnen? Grüßen Sie die fremden Leute, die Ihnen entgegenkommen? Wenn ja, wie machen Sie das! Mit einem kurzen „Hallo“ oder mit einem leisen „Griß eich“, mit einem Kopfnicken oder ignorieren Sie die Vorbeikommenden überhaupt?

Ich habe mich beobachtet, wie ich das mit dem Grüßen handhabe: Es ist für mich eine Selbstverständlichkeit, Menschen, denen ich begegne, die ich auch kenne oder einmal gesehen habe, in die Augen zu schauen und mit „Grüß Gott“ oder „Servus“ zu grüßen - ein Händeschütteln, wenn man länger zusammen ist. Beim Wandern grüße ich die Vorbeikommenden mit „Griß di“, auch wenn ich sie nicht kenne. In der Kirche ist es das Kopfnicken. Wo ich überhaupt nicht grüße, ist in einem Einkaufszentrum, wo sich die Massen bewegen.

Es gibt leider auch genug Menschen, die nicht grüßen. Dies kann verschiedene Gründe haben. Manche sind schüchtern, vergessen es einfach oder haben gerade andere Dinge im Kopf. Der Großteil der nichtgrüßenden Menschen hat es aber leider verlernt, Hallo zu sagen!

Wenn man auf jemanden trifft, der nicht grüßt, darf man es nicht persönlich nehmen. Eine Möglichkeit wäre, wenn man selbst das Grüßen übernehmen würde. Manchmal kann dieses freundliche „Hallo“ oder „Grüß Gott“ dazu führen, dass die andere Person ebenfalls grüßt.

Aber auch das verabschieden gehört dazu - ein „Auf Wiedersehen“ oder „Pfiat eich“ ist schöner, als man verlässt den Raum, ohne was zu sagen!

Für mich ist das Grüßen bzw. das Verabschieden eine Höflichkeitsform, die einfach zur Selbstverständlichkeit und zum guten Benehmen gehört.

Ihr Günther Macher



„Ohne Musik wäre alles nichts.“ (W.A.Mozart)

Vom 17. März bis 16. Juni 2024 wird der Südosten der Steiermark wieder zum Treffpunkt von Musikern und Moderatoren, die im Bereich der klassischen Musik Rang und Namen haben. Viel Neues und auch viel Vertrautes stehen wieder auf dem diesjährigen Festivalprogramm des einzigartigen Kammermusikfestivals „Philharmonische Klänge“.

Dabei werden dem Musikgenuss keine Grenzen gesetzt, konzertieren doch begnadete Musiker aus den Reihen der Wiener Philharmoniker und der Wiener Staatsoper. Besondere Spielorte, herausragende Künstler, ein breit gefächertes Programm und kulinarische Höhepunkte,

Philharmonische Klänge 2024:

Streichsextett und Grazer Kapellknaben
am 17.03., Forum Kloster Gleisdorf

Ensemble Wien und Klavier
am 07.04., Kleiner Kultursaal Fehring

Klassisches Streichquartett
am 21.04., Pfarrkirche Kapfenstein

Günter Seifert und Freunde
am 01.05., Pfarrkirche Kirchbach

Ensemble WIST
am 20.05., Pfarrkirche Riegersburg

Philharmonic Ensemble Wien
am 26.05., Schloss Hainfeld

Wiener Ensemblin
am 02.06., Schloss Kornberg

Mozartmatinee Streichensemble & Klarinette
am 16.06., Florianikirche Straden

te, das sind die Schlüssel zum Erfolg der „Philharmonischen Klänge“. Das erste Konzert fand vor 21 Jahren auf Schloss Kornberg statt.

Sie spielen in den großen Opernhäusern und Konzertsälen dieser Welt. Jedoch freuen sich die Musiker alle Jahre wieder, in der Südoststeiermark konzertieren zu können. Besonders genannt sei **Günter Seifert**, der seit mehr als 20 Jahren auf seiner Violine das Publikum verzaubert. ✨

Veranstaltungsreihe „Lebensraum“

Die Vortragsreihe „Zukunftsfähiger Lebensraum im Steirischen Vulkanland“ feiert ihr zehntes Jubiläum. Geboten werden spannende Vorträge, informative Workshops und Führungen zur nachhaltigen Lebensweise und Bewirtschaftung. Die Vorträge, die noch bis Ende April stattfinden, bieten einen umfassenden Überblick über die Auswirkungen der Klimakrise auf unseren Lebensraum, Ansätze für einen nachhaltigen Lebensstil, die Bearbeitung und Pflege des eigenen Hausgartens, den Humusaufbau im Gemüsegarten sowie die Ernte und Verarbeitung von Lebensmitteln. Das vermittelte Wissen soll dazu ermutigen, im eigenen Umfeld auf einen ressourcenschonenden Lebensstil zu setzen.

„Wir müssen unserer Agenda im Steirischen Vulkanland treu bleiben und solche Vorträge über einen längeren Zeitraum anbieten, damit das Thema bewusstseinsbildend ist und bleibt“, betont Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober. Alle Vorträge und Workshops werden in en-

ger Zusammenarbeit mit den Gemeinden sowie dem Klimaenergiefonds und den Klima- und Energiemodellregionen.

Der Vorteil für alle Interessierten: Durch die Vielzahl der Veranstaltungsorte muss niemand länger 10-15 Minuten anreisen. Die Vorträge sind gratis, die Workshops kosten zehn Euro pro Person. Das Thema Garten ist übrigens auch für „Nicht-Garten-Besitzer“ zu empfehlen. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Termine der „Gartenwerkstatt“, die bis Ende Oktober auf dem Programm stehen. Wann und wo im Detail finden Sie auf www.vulkanland.at/wp-content/uploads/2024/01/WEB_Lebensraum-Veranstaltungsreihe_2023-24.pdf ✨



Vulkanland-GF Michael Fend, Projektmanagerin Martina Lepschi und Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober

FELDBACH

DIE KULTURSTADT

präsentiert



a hard year's spring

FESTIVAL FÜR MUSIK ZUR ZEIT



20 | 3 | 24, 19.30 UHR
K4, RATHAUSPLATZ 1
EDI KÖHLDORFER TRIO

22 | 3 | 24, 19.30 UHR
K4, RATHAUSPLATZ 1
**ANNA TROPPEL-LENER
DIVES**



23 | 3 | 24, 19.30 UHR
K4, RATHAUSPLATZ 1
**JOEY MAY
feat. Florian Trummer
CANDLELIGHT
FIGUS**



20-23 | 3 | 2024

23 | 3 | 24, 15.00 UHR
ZENTRUM
OPER GRAZ

„Der Berggeist vom Schöckl“



www.feldbach.gv.at/kulturstadt

Tickets: Kulturbüro, Rathausplatz 1, Feldbach
Tel.: 03152/2202-310 bzw. -311, kultur@feldbach.gv.at

Weitere Verkaufsstellen: Gästeinfo Feldbach, Hauptplatz 1 und Ö-Ticket





Innungsmeister der Steirischen Tischler und Holzgestalter, Rupert C. Zach

Qualität vom Tischler!

Eine Küche vom Steirischen Tischler zeichnet Langlebigkeit und Service auf Lebenszeit aus“, weiß der Landesinnungsmeister der Steirischen Tischler und Holzgestalter, Rupert Christian Zach. „Küchen sind zentrale Orte eines Lebensraumes und werden intensiv genutzt. Da braucht es Planungsqualität und handwerkliche Perfektion.“



Küchen nach Maß erzeugen Lebensfreude. Die Steirische Tischlerküche steht für höchste Qualität und unvergleichliche Langlebigkeit.

Fotos: Frischblut/Ischer.at, Lienhardt

Entscheidung für den Tischler

Wie war Ihre Erfahrung mit der Küche vom Steirischen Tischler?

Susanne P.: Die Küche hat meine Erwartungen mehr als erfüllt. Alles, von der Verarbeitung bis zur Montage, hat erstklassig funktioniert.

Was hat Sie dazu bewogen, sich für einen Tischler zu entscheiden?

S. P.: Ich suchte nach einer individuellen, maßgeschneiderten Lösung, die mein Steirischer Tischler perfekt geliefert hat. Natürlich hab ich mir auch Küchen von der Stange angeschaut.

Mir war aber schnell klar, für eine ideale

Umsetzung brauch ich den Tischler.

Ihre Eindrücke von der Küche?

S. P.: Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und pünktliche Lieferung. Alles war perfekt.

Kurz zur Qualität der Materialien?

S. P.: Top-Qualität! Ich hab das Gefühl, dass meine neue Küche mich lange begleiten wird.

Empfehlen Sie Ihren Steirischen Tischler weiter?

S. P.: Absolut! Die positivste Einrichtungserfahrung in 30 Jahren. Wer Qualität sucht, sollte seinen Steirischen Tischler fragen. ✨



Küchenservice auf Lebenszeit

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

Frag deinen Steirischen Tischler



Dritter der Weltmeisterschaft, Wolfgang Ramminger

www.tischler.at

ANZEIGE

30 JAHRE



KONTAKT

Fürst Creativ GmbH & Co KG

8262 Ilz 252 | Tel.: 03385 / 8750

office@fuerstcreativ.at | www.fuerstcreativ.at

Fürst creativ: 30 Jahre Kreativität & Kompetenz

Im März 1994 gründeten Johann und Christa Fürst in Ilz ein Einrichtungshaus auf einer Fläche von 60 m². 30 Jahre danach präsentiert Fürst creativ auf über 1.000 m² Ausstellungsfläche neueste Wohntrends, geplant von kreativen Köpfen, hergestellt und eingebaut von kompetenten Handwerkern.

Johann Fürst ist seit fast 30 Jahren erfolgreich am Möbelmarkt tätig. Grund genug, dieses Jubiläum entsprechend zu feiern. Deshalb findet **am Freitag, den 19. April 2024**, bei Fürst creativ in Ilz ein großes **Jubiläumstfest** statt, zu dem die gesamte Bevölkerung sehr herzlich eingeladen ist. Ganztägig werden die Besucher mit viel Musik, Wein- und Gin-Verkostungen, einer Kochvorführung mit Profiköchin Angelika Patlak sowie einem Kinderprogramm unterhalten. Natürlich werden auch viele neue Einrichtungstrends gezeigt. Der feierliche Festakt findet um 15 Uhr statt, ab 14 Uhr spielt schon der Musikverein Ilz auf. Und wem es bei Fürst creativ an diesem Tag besonders gut gefällt, für den gilt: Open End!

Der gelernte Tischler hat 1994 in Ilz ein Einrichtungshaus errichtet, das sich heute mit dem Charme eines Familienbetriebes voll auf die Kunden konzentriert. Fürst creativ präsentiert auf über 1.000 m² und verschiedenen Ebenen modernstes und funktionelles Möbeldesign am Puls der Zeit. Die Ausstellung wird regelmäßig umgebaut, um immer den aktuellen Trends der Möbelbranche Rechnung zu tragen.

Fürst creativ ist DER Einrichtungspartner, wenn es um Küchen, Ess-/ Wohnzimmer, Schlaf-/ Jugendzimmer bis hin zu Badmöbeln, Vorraum, Heimbüro und Wasserbetten geht. Aber auch Friseursalons, Arzt- und Rechtsanwaltspraxen oder Büros wurden schon vom Ilzer Einrichtungsspezialisten ausgestattet. „Dieses Haus lebt - und nicht, weil wir hier arbeiten und auch unsere Kunden empfangen. Immer wieder finden in diesem tollen Ambiente Koch-Shows, Modeschauen,



Fürst creativ in Ilz anno 1996

Fotos: Lienhardt, Fürst



Musikpräsentationen und vieles mehr statt“, erklärt Johann Fürst.

„Unsere Stärken sind kreative Planung, Qualität, Zuverlässigkeit bei der Lieferung und Montage sowie auch ein Preis, der passt. Außerdem profitieren unsere Kunden von bestem Know-how und der langjährigen Erfahrung der Fürst-Mitarbeiter. Es ist uns sehr wichtig, uns Zeit für unsere Kunden zu nehmen, denn nur durch eine ausführliche Bedarfsermittlung und ein persönliches Gespräch sowie Besichtigung des Raumes kann die perfekte Planung entstehen. So können wir die Lichtverhältnisse und die Raumaufteilung optimal für Ihre neue Einrichtung ausnutzen. Bei uns erhalten Sie ein komplettes Wohnkonzept, das ganz auf Ihre Bedürfnisse und Wün-

sche zugeschnitten ist. Dabei können Sie sich stets auf unsere kompetenten und freundlichen Mitarbeiter verlassen“, betont Neo-Geschäftsführerin Evelyn Fürst, die den Betrieb in nächster Generation weiterführt.

„Und wenn du jung, kreativ und in deinem Tun engagiert bist, versuche dich doch mal in der Einrichtungsbranche und lasse deine Ideen für modernes Wohnen bei uns Realität werden“, lädt Johann Fürst potentielle Nachwuchskräfte ein, sich dem Fürst-Team anzuschließen.

30 Jahre Fürst creativ: Christa, Evelyn und Johann Fürst haben Grund zum Feiern.





Notariat Künzel-Painsipp

Wir gehen Ihren Weg gemeinsam mit Ihnen!

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

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

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

Unsere Haupttätigkeitsbereiche umfassen:

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

Kostenlose Erstauskunft

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

Notariat Künzel-Painsipp

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



Künzel | Painsipp

Öffnungszeiten:

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



LABg. Franz Fartek, Sozialwissenschaftlerin Lisa Mittischek und Projektleiterin Tamara Schober

„Bleibefaktoren“ der Region Steirisches Vulkanland

Im Zuge eines „Frauen.Kraft“-Impulsabends im November 2023 wurde eine Umfrage zu „Bleibefaktoren für die Region Südoststeiermark, Steirisches Vulkanland“ eröffnet. Über die Ergebnisse informierten kürzlich die Projektverantwortlichen LABg. Franz Fartek (Obmann Landentwicklung Steiermark), Tamara Schober (Regionalmanagement) und Sozialwissenschaftlerin Lisa Mittischek im Genusshotel Riegersburg zahlreiche interessierte Frauen. Zusammenfassend kann Folgendes festgestellt werden:

- Wer zuzieht, orientiert sich an den örtlichen Gegebenheiten und sucht einen Job in der Region. Frauen ziehen eher aus Beziehungsgründen in die Region, Männer eher aus beruflichen.
- Wer zurückzieht, hat häufig einen Universitätsabschluss, muss öfter pendeln und ist weniger zufrieden. Es gibt viele Gründe, warum Personen wieder zurückziehen, am häufigsten aufgrund von Beziehungen, aber auch u.a. aufgrund von Arbeit, der Leistbarkeit des Wohnens und dem Charakter der Menschen in der Region.
- Junge Menschen sind unzufriedener - es gibt zu wenige Angebote für sie. Sie empfinden zudem am meisten Druck, sich an Rollenerwartungen anzupassen. Von allen Gruppen sagen sie zudem am häufigsten, dass Menschen am Land konservativer/traditioneller wären, als in der Stadt.
- Auch Menschen mit höheren Bildungsabschlüssen finden, dass Menschen am Land konservativer/traditioneller sind.
- Infrastruktur: Größte Kritik ist der öffentliche Verkehr.
- Besonders wertgeschätzt werden hingegen die Landschaft und die Natur. ✨



Lisa Mittischek präsentierte die interessanten Umfrage-Ergebnisse.

Zu schönen Anlässen

trägt man

Roth

#modeistroth



CAMPUS 02
HOCHSCHULE DER WIRTSCHAFT

**STUDIERN
IN MEINER REGION.**

Jetzt über den **Bachelorstudiengang
Automatisierungstechnik**
in Kooperation mit der **Impulsregion
Fürstenfeld** informieren!

at@campus02.at
campus02.at/at

Studieren in meiner Region: Technikstudium in Fürstenfeld

Ab Herbst 2024 startet in Fürstenfeld der dislozierte berufsbegleitende Bachelorstudiengang „Automatisierungstechnik“. Unter dem Motto „Studieren in meiner Region“ ist dieses Bildungsangebot das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit zwischen den elf Gemeinden der Impulsregion Fürstenfeld, der FH CAMPUS 02 und der Wirtschaftskammer Regionalstelle Hartberg-Fürstenfeld.

Der Bachelorstudiengang bietet eine einzigartige Gelegenheit für Berufstätige, ihr Wissen in diesem hochgefragten Bereich zu erweitern. Auch technisch interessierte Maturanten haben die Möglichkeit, eine erstklassige akademische Ausbildung zu erhalten und eine vielversprechende Karriere anzustreben.

Das Studium beginnt in Fürstenfeld und setzt sich in der zweiten Hälfte in Graz fort, wo die Studierenden die Laborinfrastruktur der FH CAMPUS 02 nutzen werden. Die Lehrveranstaltungen finden freitags nachmittags bis abends sowie samstags anfangs im Fürstenfelder Bildungs-Center am Schillerplatz 1 sowie später in Graz statt.

Um sich für das Bachelorstudium zu qualifizieren, ist die Matura, eine Berufsreifeprüfung oder eine Studienberechtigungsprüfung erforderlich. All jene, die eine fachspezifische Lehre oder Berufsbildende mittlere Schule abgeschlossen haben, können alternativ dazu an der FH CAMPUS 02 kostenlos die notwendigen Zusatzprüfungen ablegen.

FH CAMPUS 02, Department Automatisierungstechnik
Körbnergasse 126, 8010 Graz | Tel.: 0316 / 6002-726,
at@campus02.at | www.campus02.at/at

FSB WEIZ-FÜRSTENFELD
FACHSCHULE FÜR SOZIALBERUFE UND PFLEGEVORBEREITUNG

**WIR SIND
FSB FÜRSTENFELD**
Fachschule für Sozialberufe
und Pflegevorbereitung

**3 JAHRE AUSBILDUNG IN
FÜRSTENFELD • 1 JAHR IN GRAZ**

Weitere Möglichkeiten:

- Ausbildung zur Pflegefachassistentin
- Studium an der FH Joanneum

**NEUER
STANDORT**

**JETZT
ANMELDEN!**
www.hlw-weiz.at

Neue Fachschule für Sozialberufe in Fürstenfeld

Ab Herbst 2024 kommt mit der „FSB - Fachschule für Sozialberufe und Pflegevorbereitung“ eine am Arbeitsmarkt stark gefragte Berufsausbildung nach Fürstenfeld. Die HLW FSB Weiz bietet dieses Ausbildungsangebot in Kooperation mit der Impulsregion Fürstenfeld in Fürstenfeld an, eine Ausbildung und Qualifikation, die am Arbeitsmarkt stark nachgefragt ist. Die FSB-Grundausbildung ist dreijährig, mit der Zusatzausbildung „Pflegeassistentin“ dreieinhalbjährig.

Sprungbrett zu weiteren Qualifizierungen

Nach Abschluss der Ausbildung besteht zudem die Möglichkeit, sich an den Schulen für Gesundheits- und Krankenpflege des Landes Steiermark zur Pflegefachkraft auszubilden. Darüber hinaus kann man nach einem Besuch

eines Aufbaulehrganges auch die Matura ablegen. Damit steht auch der Weg zu Fachhochschulen oder Universitäten offen. Außerdem kann man mit dem FSB-Abschluss und einer entsprechenden Berechtigungsprüfung ein Studium für Gesundheits- und Krankenpflege an der FH Joanneum beginnen.

Ausbildungsstart im Herbst 2024

Die von der HLW FSB Weiz in Fürstenfeld disloziert geführte „Fachschule für Sozialberufe und Pflegevorbereitung“ startet ihre Ausbildung im September 2024 in Fürstenfeld am Schillerplatz 1. Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen.

Anmeldung:
www.hlw-weiz.at,
E: sekretariat@hlw-weiz.ac.at
Tel.: 05 / 0248-045



Invest in Zero Waste bei der #InvestInAustria



75 Jahre Gemeindebund – eine starke Interessensvertretung



„Mürztal trennt schlau“: KI rettet Recyclingrohstoffe aus Restmüll



Bienenforschungspark der Uni Graz



Lass Wissen wachsen – Botanischer Garten der Uni Graz



Nachhaltiges Kunst-Projekt in Feldkirchen bei Graz



Klimabotschafterin Sarah Puntigam in Gosdorf



Welttag der Umweltbildung – Unterrichtspaket für Volksschule



Digi-Cycle-App: besser trennen



Grenzenlos-Dialog für eine nachhaltige Zukunft



Caritas und Saubermacher stärken Biodiversität



Held des Klimaschutzes: Verein Reefvillage



Obstgarten für „Wildtiere in großer Not“



Green Village: Graffiti-Umwelt-Wettbewerb in Grazer Volksschule



Smarte Sauberkeit in Kapfenberg



KI-basierte Altglas-Sammlung in der Steiermark



Saubere Sammelstelle dank künstlicher Intelligenz im Bezirk Horn

Einige unserer Projekte für eine lebenswerte Zukunft

Saubermacher. Jede:r von uns kann täglich durch Mülltrennung und Abfallvermeidung aktiv etwas für unsere Umwelt und für den Klimaschutz tun. Seit über 40 Jahren setzt sich Saubermacher für eine lebenswerte Umwelt ein. Unsere Unternehmenswerte sind geprägt von der Verantwortung für den Menschen, für die Umwelt und für das Unternehmen. „Für eine lebenswerte Umwelt“, ob im Bereich der Gemeinde, des Handels, des Gewerbes oder der Industrie, das war immer unser Motto. Deshalb setzen wir Impulse, um unsere Umwelt als Mitwelt zu gestalten.



Verwenden und spenden statt verschwenden



Akrobaten auf dem Weg zur Weltmeisterschaft



Umwelt macht Schule: Projekt Leseschule



Snowboarden für den Klimaschutz



1. E-LKW im Mürztal im Einsatz



Thermoteam – weltweit Vorreiter bei Ersatzbrennstoffen



„Tag der Erde“ bei sauber+stark



Ökosystem ORF-Teich in Graz



Erstes Gips-zu-Gips-Recyclingwerk in Österreich



BILLA ist wichtiger Teil der Kreislaufwirtschaft



Abfallsammlung mit „Klima-Diesel“ in Feldbach



Naturschutzprojekt Iris- und Narzissenwiese Liezen



rotahorn Literaturpreis 2023



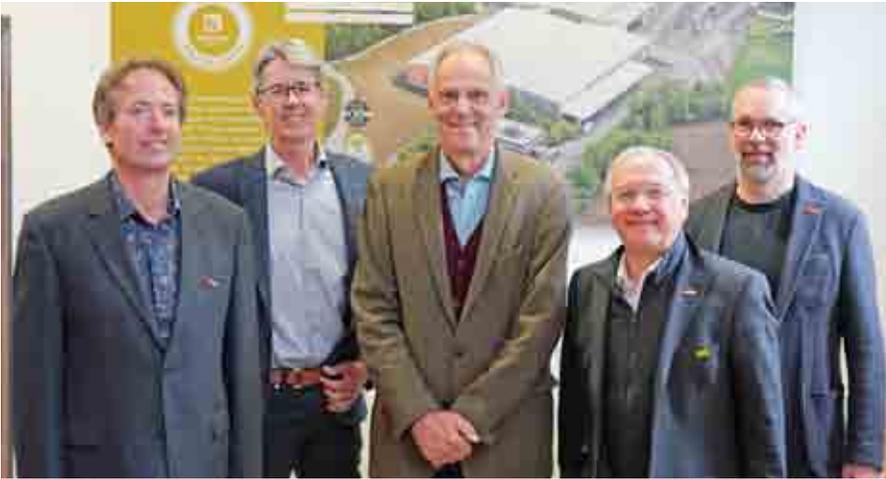
Hans Roth-Umweltpreis 2023



Hans Roth-Umweltpreis 2023

Saubermacher

weitere Infos:
www.saubermacher.at



Regionalwissenschaftler Christian Krotscheck, Bgm. Josef Schweigler, CEO Karl Scheucher, Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober und Vulkanland-Geschäftsführer Michael Fend

Eine Erfolgsgeschichte von den „Brettern“, die die Welt bedeuten

Warum Parkettboden aus dem Steirischen Vulkanland die beste Idee ist?

Fährt man durch das Saßtal in Richtung Süden, erwartet man vieles, aber kaum einen Global Player. Dass Vulkanland-Obmann Josef Ober im Rahmen des Projektes Bio-Ökonomie und Kreislaufwirtschaft eine Stippvisite bei Karl Scheucher, dem Mastermind der Firma Scheucher Parkett, machte, hat einen

nachhaltigen Grund. 19.000 Fotovoltaik-Paneele mit insgesamt 3,4 Hektar, ein 5 KW-Biomassekessel, das entspricht der Dimension eines Heizwerkes einer Kleinstadt, das EU Ecolabel für hochwertige Parkettböden und Naturöl sind die zentralen Schlagworte der Scheucher-Nachhaltigkeitsstrategie.

Vulkanland-Geschäftsführer Michael Fend attestiert: „Scheucher Parkett ist eine Art Paradebeispiel für die Idee der Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft.“ Rund 230 Mitarbeiter finden im beeindruckenden Werk in Zehensdorf in der Gemeinde Mettersdorf Arbeit. Scheucher Parkett exportiert in 45 Länder, darunter auch China, die an qualitativ hochwertiger Parkettproduktion hoch interessiert seien.

Die Vulkanland-Relevanz brachte beim Lokalausgleich Regionalwissenschaftler Christian Krotscheck auf den Punkt: „Sage und schreibe die Hälfte der vulkanländischen Wertholzproduktion wäre hier verarbeitbar.“ Die Höhveredelung wäre ein Gewinn für die Region. Aber vor allem geht es Vulkanland-Obmann Josef Ober um die Zukunftsfähigkeit der regionalen Wälder: „Wir müssen die Wälder klimafit machen.“ So verarbeitet Scheucher beispielsweise auch Eiche, die weitestgehend nicht regional beziehbar ist. Allerdings wäre gerade die Eiche eine Baumart, die im Vulkanland angesichts des Klimawandels auf über 30 Prozent steigen müsste, gefolgt von Ahorn und Nuss.

„Wir müssen mindestens die Hälfte der Waldflächen im Vulkanland in 40 bis 60 Jahren auf „klimafit“ gedreht haben“, so Krotschecks Analyse. ➔

auf nach Weinberg zum...

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

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

20. MAI 2024 Pflingstmontag ab 10:00h

WEINBERG

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

Raiffeisenbank Region Fehring | bruchmanns.at | Rosenberger HOLZBAU | Sportler Stammtisch SSW WEINBERG

Eintritt frei!

OLDTIMERCLUB

Blechnobil

OLDTIMER-TREFFEN

4. MAI 2024

KULTURSAAL BRUNN/FEHRING

9:00 - 17:00 UHR

+ **Ausstellung im Heizhaus:**

LEIDENSCHAFT

AUF RÄDERN



NRGkick - E-Auto kostengünstig mit dem eigenen Photovoltaik-Strom laden

Die flexible Wallbox NRGkick von DiniTech bietet neben der generellen Lademöglichkeit auch zusätzliche Features, wie das photovoltaikgeführte Laden. Das Software Upgrade ist eine wegweisende Lösung, die ganz einfach over-the-air nach dem Kauf auf der NRGkick Ladeeinheit und in der App freigeschaltet wird. Es wird keine zusätzliche Hardware benötigt. Der Hersteller bietet damit im Bereich der Ladetechnik für E-Fahrzeuge ein kundenfreundliches und effektives Produkt.

Die Entwicklung kommt direkt aus dem Kompetenzzentrum in St. Stefan im Rosental, Sitz der Firma DiniTech GmbH und Produktionsort

der steirischen Ladelösung. Die neue Technologie verbindet Nachhaltigkeit mit Effizienz und ermöglicht E-Auto-Besitzern das Laden ihrer Fahrzeuge mit umweltfreundlichem Strom direkt von der eigenen Photovoltaik-Anlage.

Gerade im Bereich PV-Überschussladen bietet NRGkick mit dieser Funk-

tion eine Antwort auf viele Herausforderung und eröffnet neue Möglichkeiten für umwelt- und kostenbewusste Verbraucher. Schließlich können in der zugehörigen App zahlreiche individuelle Optimierungen durchgeführt werden.

Das Smart Service ist die perfekte Lösung für Elektrofahrzeugbesitzer mit eigener Photovoltaik-Anlage. Denn mit der steigenden Nachfrage nach E-Autos und erneuerbaren Energien wird die Integration von Solaranlagen und E-Mobilität immer wichtiger. Mehr Infos gibt es unter

www.nrgkick.com/pv-laden



electricar
DAS MAGAZIN FÜR DIE MOBILITÄT VON MORGEN

ELEKTROMOBILITÄT

**EFFIZIENTESTES
PV-LADESYSTEM**

NRGkick
AUSGABE DEZEMBER 2023 / JANUAR 2024



ner. Der Renault Scenic E-Tech Electric verkörpert den Übergang zur Elektromobilität. Es handelt sich um ein sehr gut gestaltetes Familienfahrzeug mit einem moderaten Gewicht. Die Wahl von zwei Batteriekapazitäten ist klug, um den Bedürfnissen eines breiten Kundenkreises gerecht zu werden“, sagte der Präsident der Jury von „The Car of the Year“, Søren W. Rasmussen nach der Bekanntgabe der Ergebnisse in Genf.

Fabrice Cambolive, CEO der Marke Renault, kommentierte: „Der Gewinn der prestigeträchtigen Auszeichnung ‘The Car of the Year’ erfüllt alle Mitarbeiter der Renault Group und der Marke Renault mit großem Stolz. Diese Anerkennung zeigt, dass wir die richtigen Entscheidungen getroffen haben: Rekordverdächtiges Sortiment, großzügige und einladende Geräumigkeit, und das alles mit einem sorgfältig kontrollierten ökologischen Fußabdruck. Wenn man dann noch den Fahrspaß und die „Voiture à vivre“-Ausstattung wie das neue Solarbay-Panorama-Schiebedach oder das OpenR-Link-System der neuesten Generation mit integrierten Google-Systemen hinzufügt, hat der Scenic alle richtigen Funktionen, um seine Position auf dem europäischen Markt für Elektrofahrzeuge zu festigen.“

Auto des Jahres 2024 - Renault Scenic E-Tech Electric

Die 58-köpfige Jury, bestehend aus Automobiljournalisten aus 22 Ländern, wählte aus sieben Modellen den Sieger aus, die es beim ersten Voting im vergangenen November in die Finalrunde geschafft hatten.



Mit der Trophäe für das „Auto des Jahres“ gewinnt der Renault Scenic E-Tech Electric die prestigeträchtigste und begehrteste Auszeichnung der Automobilwelt, die seit 1964 vergeben wird.

„Es ist ein brillanter Gewinn-



Die Daseinsgewerkschaft





WAHL 2024
Steiermark 16.4.-29.4.2024

AK-Fahrradbörse

Arena Feldbach – ehemalige Mehrzweckhalle
Freitag, 22. März & Samstag, 23. März

2024



Verkauf dein altes Rad
(Abgabe am 22.3. von 10 – 20 Uhr)

oder kauf dir ein neues!
(23.3. von 10 – 17 Uhr)

Informationen:
www.akstmk.at/rad

Servicenummer:
0664 / 821 65 19













www.akstmk.at
Gesund und fit

**Es dürfen nur Fahrräder von Privatpersonen (ohne kommerziellen Zweck) angenommen werden.
Pro Person werden maximal 5 Fahrräder angenommen.**



Fotos: Lienhardt

indem er das regenerative Bremsen verstärkt. Er lässt sich problemlos in mindestens 2,5 Stunden (je nach Akkugröße) an einer handelsüblichen 230-V-Steckdose wieder aufladen.

Außen und innen modern

Myli bietet einen eleganten Look beim I.DEAL, G.OOD und E.PIC und einen sportlichen Look beim Modell R.EBEL. Im Inneren herrscht Eleganz dank seines modernen Armaturenbretts, Oberflächen in Carbon-Optik und in Wagenfarbe lackierten Einsätzen vor. Bei der Ausstattung bietet Myli ein hochwertiges, vernetztes Erlebnis mit seinem 10-Zoll-Touchscreen-Tablet, dem größten auf dem Markt, mit Rückfahrkamera und er ist Android Auto Carplay-kompatibel! Weitere Ausstattungen sind u.a. eine Servolenkung, ein beheizter Fahrersitz und eine Klimaanlage.

Erhältlich ist der Myli bei Auto Kalcher in Fehring ab 14.990 Euro. Das Fahrzeug wird vom Bund mit 1.300 Euro gefördert.

Mit MYLI schon ab 15 mobil sein

Myli von Ligier revolutioniert den Markt für leichte Fahrzeuge mit 100% Elektroantrieb. Das französische Microcar ist in vier Versionen erhältlich, die neue Maßstäbe setzen. Viele neue High-Quality-Features und eine große Auswahl machen Myli zum erfolgreichsten Elektro-Leichtfahrzeug am Markt.

Keine Emissionen, kein Lärm

Myli bringt seine Besitzer zur Arbeit, in die Schule oder zu Freunden. Dank der großen Reichweite kann man sich entspannt auf den Weg machen und das Vergnügen sowie den Komfort von nahezu geräuschloser Fortbewegung entdecken.

zeug mit der größten Reichweite auf dem Markt: bis zu 192 km mit dem high-performance pack. **Drei Batterie-Pakete sind, abhängig vom Modell, verfügbar:**

- 12,42 kWh Batterie: bis zu 192 km RW
- 8,28 kWh Batterie: bis zu 123 km RW
- 4,14 kWh Batterie: bis zu 63 km RW.

Bis zu 192 km Reichweite

Myli ist das elektrische Leichtkraftfahr-

zeug mit der größten Reichweite auf dem Markt: bis zu 192 km mit dem high-performance pack. Ein ECO-Modus ist für alle Modelle verfügbar und verbessert die Reichweite,

JETZT
Probefahrt vereinbaren
Tel.: 03155 2424

100% ELEKTRISCH
192km* Reichweite
2,5 Std Ladezeit an einer herkömmlichen Steckdose

* Infos unter www.ligier.at



Ihr Partner für sichere Mobilität ab 15 Jahren

seit 1967
autOKalcher
FEHRING
www.autokalcher.at

Grazerstraße 24
A-8350 Fehring
T: +43 3155 2424

office@autokalcher.at www.autokalcher.at



f i t You Tube in www.ligier.at



50 Jahre Golf

2024 markiert einen Meilenstein in der Geschichte von Volkswagen, denn der Golf, Symbol für Innovation und Erfolg, feiert sein 50-jähriges Bestehen. Das legendäre Modell hat mit über 37 Mio. verkauften Einheiten und acht Generationen die Automobilwelt maßgeblich geprägt.

Doch der Weg zum Bestseller war keineswegs vorgezeichnet. VW zog nicht mal so eben ein Kaninchen aus dem Hut, sondern hatte „einige Karnickelställe“ in Gestalt verschiedener Konzepte.

Bereits Ende der 1960er-Jahre hatte in Wolfsburg die Arbeit an einem Nachfolger für den VW Käfer begonnen. Mehrere Studien entstanden, darunter der Entwicklungsauftrag EA 266 mit Mittelmotor, bei dem Porsche federführend war, und hausintern der EA 276. Es deutete Vieles auf eine Serienfertigung des EA 266 als Käfer-Erben hin. Doch die umständliche Wartung des Motors, ein im Grenzbereich heikles Fahrverhalten, Kostenfak-

toren und ein Chefwechsel an der Konzernspitze beendeten 1971 das Projekt rabiat. Der Verlust für VW: ein dreistelliger DM-Millionenbetrag. Der EA 276 von 1969 zeigte bereits viele Merkmale des späteren Erfolgsmodells wie Frontmotor mit Frontantrieb, Schrägheck mit großer Heckklappe oder Verbundlenkerachse. Unter der Motorhaube aber steckte noch der bekannte Käfer-



Fotos: Volkswagen, firmenwagen.co.at

Boxer mit Luftkühlung, man setzte auf Zuverlässigkeit und niedrige Entwicklungskosten. Die Tage dieser Technik jedoch waren gezählt. Allerdings setzte der erste VW Golf für Brasilien 1981 auf ein ähnliches Konzept und trug einen Käfer-Motor unter der Haube vorne. Das Design des EA 276 war noch recht rudimentär,

weshalb sich VW Hilfe aus Italien holte. Nach einem Besuch des Turiner Autosalons 1970 warb man Giorgetto Giugiaro an, von dem dort diverse interessante Neuheiten stammten. Er bekam die Aufgabe, den EA 337 zu gestalten, aus dem (mit Abstrichen) letztlich der Golf wurde. ✈

Quelle: Roland Hildebrandt / motor1.com



VW Golf I (1974) & VW EA 276 (1969)

Termine bei TL Automobile:

9. April, von 18 - 20 Uhr:

Aufwirtschaften - Unternehmer-Treffpunkt mit dem Wirtschaftsbund Feldbach

13. April: 8 - 13 Uhr:

Golf-Brunch im VW-Schauraum in Gniebing



Fotos: Lienhardt

Der 1er Golf GTI - Rarität mit Kultfaktor

Im Jahr 2015 kaufte Dominik Roßmann aus Tagensdorf (nahe St. Stefan/R.) in Tieschen einen Golf GTI, Bj. 1979, mit Motorschaden. Der Vorbesitzer hatte in Wien eine Vespa gekauft, allerdings mit der Bedingung, den nicht fahrfähigen Golf mitnehmen zu müssen. So gelangte das Fahrzeug am Ende in die Südoststeiermark - ein Glücksfall für Auto und den neuen Besitzer. Denn Dominik, Kfz-Meister beim Autohaus Trummer in



Gniebing, hat den Oldie zusammen mit seinem Vater Herbert komplett zerlegt, von Grund auf restauriert und in Stand gesetzt. Nach knapp zwei Jahren intensiver „Freizeitbeschäftigung“ steht der GTI nun wieder in voller Pracht da. Und

natürlich läuft der 1.600 ccm / 110 PS Motor auch wieder wie am Schnürchen.

Besonders wurde darauf geachtet, dass ein paar „Spezialitäten“ sich im und am GTI wiederfinden. So hat der 1979er eine Kunststoffstoßstange, kleinere Rücklichter, ein Vier-Gang-Getriebe, BBS-Felgen, einen sogenannten „Spitztacho“ und das legendäre „Spucknapflenkrad“.

Das Auto steht aber nicht nur in der Garage, es bekommt hin und wieder auch „Freigang bzw. Freifahrt“. Denn bei Ausfahrten des Käfer Clubs Fürstenfeld ist er, obwohl nicht Käfer, trotzdem mit dabei und dort auch gern gesehen. Denn am Ende ist der GTI doch ein Volkswagen. ✈

Der Rabbit zum Jubiläumspreis

Der Golf wird heuer 50! Zum „Goldenen“ gibt es den Golf Rabbit mit Top-Ausstattung zum Top-Preis.

Der beliebteste Hase Österreichs ist zurück: Der Golf Rabbit. Seit 45 Jahren schreibt er eine Erfolgsgeschichte. Ins Leben gerufen wurde er in Österreich für Österreich und in jeder Golf-Generation ist er nachwievor beliebt und nachgefragt. Bis heute.

Der Frühling naht, Ostern steht vor der Tür und passend dazu lässt sich der Golf Rabbit blicken. Er tritt mit allem, was das Herz begehrt, wieder positiv in Erschei-



nung. Auch die jüngste Hasen-Generation zeichnet sich durch eine umfangreiche Komfort- und Sicherheitsausstattung sowie ein gewohnt attraktives Preis-Leistungsverhältnis aus.

Der Golf Rabbit überzeugt mit einem Top-Preis und einer Top-Ausstattungsreihenmäßig mit Radio Ready2Discover, 17-Zoll-Leichtmetallfelgen, Rückfahrkamera, Travel Assist, Keyless Start, Einparkhilfe, Spurhalteassistent, Telefonschnittstelle mit induktiver Ladefunktion, Scheibenwischerdüsen vorne beheizt und vielem mehr. Der Rabbit ist in drei Motori-

sierungen, zwei Benzin- und eine Dieselvariante, erhältlich. Der Verbrauch beim 110 PS TSI liegt bei ca. 5,8 l/100km, der CO₂-Ausstoß beträgt 126 g/km.

Generell ist der Golf Rabbit ein zuverlässiger Partner in allen Lagen des mobilen Alltags. Ihn zu fahren ist eine Freude, alles ist an seinem Platz und die Technik funktioniert in allen Bereichen perfekt.

Auch beim Preis hat der Osterhase mit seinen langen Löffeln richtig zugehört und den Rechenstift Volkswagen-typisch gespitzt. Der aktuelle Golf Rabbit mit seiner umfangreichen Ausstattung ist schon ab attraktiven 26.390 Euro erhältlich. 🐰

Fotos: Lienhardt, Volkswagen, Autohaus Trummer



Beim Autohaus Trummer-Team ist man bestens aufgehoben, denn es erreichte bei den Volkswagen- und Volkswagen Nutzfahrzeuge-Kundenzufriedenheits-Bewertungen Platz 1.

Der Golf wird 50!



Golf Rabbit ab € 150,-* monatlich



Profitieren Sie vom Jubiläumsleasing: fixe Rate, fixe Zinsen.

*Privatkunden-Angebot im Mietleasing der Porsche Bank inkl. USt. und NoVA zzgl. gesetzl. Vertragsgebühr € 113,69, keine Bearbeitungskosten, Gesamtleasingbetrag € 24.902,36, Laufzeit 36 Monate, 10.000 km/Jahr. Eigenleistung (VZ-Depot) € 5.000,-. Bereits berücksichtigt: € 1.000,- Porsche Bank Bonus und € 500,- Porsche Bank Bonus Rabbit 45 bei Finanzierung über die Porsche Bank Versicherung. Mindestlaufzeit 36 Monate. Die Boni sind unverbindl., nicht kart. Nachlässe inkl. USt. und NoVA und werden vom Listenpreis abgezogen. Aktion gültig bis 30.06.2024 (Antrags- und Kaufvertragsdatum). Verbrauch: 4,3 – 6,6 l/100 km. CO₂-Emission: 113 – 150 g/km. Symbolbild. Stand 12/2023.



Trummer

Wir bewegen Menschen.

8330 Feldbach, Gniebing 84

Telefon +43 3152 2336

www.trummer.or.at

Ihre Ansprechpartner



Josef Lechner
VW Markenleiter
+43 664 80233617



Mario Friedl
VW Spezialverkäufer
+43 664 2813627

Kneippen prickelt wie Champagner



Eisbaden ist in aller Munde, aber es ist aus verschiedenen Gründen nicht immer Jedermanns Sache. Eine wunderbare Alternative für das Gesundheits-selbstmanagement stellt für Frau, Mann und Familie die Kneippmethode mit Anwendungen nach ihren fünf Säulen dar.

Nicht ganz einen Geheimtipp mehr stellt der Kneipp Aktiv Park Mittleres Feistritztal, der in den letzten 20 Jahren in den sechs Gemeinden in Feistritztal, Hartl, Gersdorf, Großsteinbach, Kaindorf und Pischelsdorf entstanden und gewachsen ist, mit seinen künstlerisch gestalteten Anlagen dar. So kann man beim Kneippbewegungsturm die Kneippmethode interaktiv erleben und in seinen täglichen 10.000 Schritten die wunderbare und in Studien belegte gesundheitsfördernde Bewegung, des Treppensteigens an 181 Stufen einüben und hat noch dazu einen wunderbaren Rundblick über ein schönes Stück Oststeiermark.

Am Barfußpark „Relax am Fußreflex“ in Obertiefenbach tut man sich mit dem Barfußgehen Gutes, da das Kneippen ja auch ein Ausleitverfahren ist und hierbei die schlechten Stoffe nach unten und dann dort ausgeleitet werden.

Am Zeitgarten in Großsteinbach verfolgt man mittels Schattenzeiger den Sonnenverlauf übers Jahr und die darauf reagierende Vegetation.

So erlebt man z.B. zum Frühlingsbeginn zu den Äquinoktien, der Tag- und Nachtgleiche, den geraden Schattenverlauf der genau im Osten aufgehenden Sonne. Man kann auch den Schattenpunkt seines Geburtstages und auch den seines Partners herausfinden und aufsuchen.

Dies sind nur einige Beispiele, die bei einer Radtour, Wanderung oder einem sonstigen Tagesausflug zum Nulltarif zur Entspannung genutzt werden können. Und der Höhepunkt sind natürlich das kalte Armbad und die Güsse nach Kneipp. Wie sagen die praktizierenden Kneipper: Es prickelt wie Champagner!

Infos und auch Führungen:
atelierknoll@aon.at. Tel 03113 / 2242



*Peter Knoll,
Künstler und Kneipper*



Frohe Ostern

Christopher Drexler
Landeshauptmann



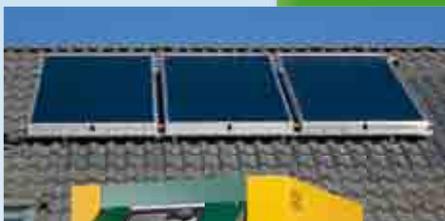
NÜTZEN SIE DIE DERZEIT SEHR HOHEN SANIERUNGSFÖRDERUNGEN!

krobath
Bad Heizung Service

Bis zu € **17.500.-**
beim Umstieg auf eine
Luft-Wasser-
WÄRMEPUMPE



Bis zu € **26.100.-**
beim Umstieg auf einen
PELLETSKESSEL
samt 7,1m² thermische
Solaranlage



Ihr Qualitätspartner

erledigt den
KOMPLETTEN HEIZUNGSTAUSCH
von der Förder-Beratung
bis zur Inbetriebnahme.

Terminvereinbarungen unter:

www.krobath.at

