

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



33. Jahrgang | Nr. 130 | Sommer 2010 | Auflage: 12.400 Stk. | Zugestellt durch Post.at



Ab in den Sommer!

Foto: Petra Weber

ARGE Regionalwirtschaft Schilcherland
Förderprogramm Leader – S. 2

Wikiregio
Regionale Betriebe im Blickpunkt – S. 4

Neuer Wind
im Weinhaus Stainz – S. 9

INHALT

Editorial	2
Apothekentipps	3
Wikiregio	4
Betriebsvorstellung	6
Humor	6
Kulinarik	7
Aktuelles	9
Aus der Region	10/11
Trends	12
Sport	13
Reisetipp	14
Veranstaltungen	17
Ärzte	19

IN BESTEN HÄNDEN



K pflegeplatz
Kraxner

BAD GAMS
Hohenfeld 49
Tel. (03463) 41 43

**Bieten Pflegeplatz
mit liebevoller Betreuung.**

Eva's Taxi 

Das Taxi in Stainz

03463 / 20 111
Mobil: 0699 / 17 02 17 04

**RUND UM
DIE UHR** 

Eva Kraus | Angelisstraße 7/2 | 8510 Stainz
www.evas-taxi.at



**Elektro
Gaich**

Ing. Christian Gaich KG
Bahnhofstraße 3, 8510 Stainz,
Tel. (03463) 23 87, Fax DW 21,
E-Mail: elektro.gaich@aon.at

Die Kleinregion – Menschlichkeit durch Nähe



von
Mag.
Johannes
Maierhofer

Anonymität und Massenvereinsamung sind Trends für deren Bekämpfung viel Kompetenz, Geld und Zeit aufgewendet wird.

Mit Wehmut schweifen Erinnerungen zurück in Zeiten der direkten Kontakte, des gegenseitigen Kennens, der menschlichen Wärme.

Dass das noch nicht vorbei ist, durfte ich anlässlich meiner plötzlichen, schweren Erkrankung erleben.

Nach lebensbedrohlichen Wochen waren es die Familie und viele Freunde, nicht zuletzt aus der Werbegemeinschaft, die mir Stütze und Trost waren und sind.

Stainz-Gutscheine: Eine Investition in die Stärke von Stainz

Das Jahr 2009 brachte eine deutliche Steigerung beim Umsatz von Gutscheinen der Werbegemeinschaft Stainz in unserer Kleinregion.

Diese Gutscheine sichern wirtschaftliche Stabilität, Umsätze, Arbeitsplätze und Komfort für die Konsumenten.

Seit Langem haben Gutscheine gerade um Weihnachten eine große Bedeutung.

2009 wurde von den Gemeinden Stainz, Rassach und Marhof durch das Ausgeben von 5 x € 10,- Schulanfänger-Gutscheinen ein wertvoller Schritt zur Stärkung der Regionalwirtschaft gesetzt.

Insgesamt konnten 2009 rund € 80.000,- Gutscheinumsatz erzielt werden, was der Sicherung von vier Arbeitsplätzen entspricht.

Gekauft werden können die Gutscheine bei der Steiermärkischen Sparkasse, bei der



Nun am Weg der Besserung freue ich mich über alle Bekundungen von Interesse und Zuwendung – sie sind für mich wichtige Kraftspender geworden, die meinen Heilungsprozess unterstützen.

Menschlichkeit zu erfahren, das geht nur durch Verbundenheit – sie ist durch ein Miteinander in der kleinregionalen Zusammenarbeit gegeben. Als Betroffener weiß ich diese Qualität zu schätzen und danke allen für ihre Unterstützung und Nähe!

Raiffeisenbank und beim Juwelier Gjecaj am Hauptplatz. Eingelöst können die Gutscheine bei allen Mitgliedsbetrieben der Werbegemeinschaft werden. Die Mitgliedsbetriebe verfügen zumeist über eine Kennzeichnung (Plakat für die Einlösung).

Für die Zukunft ist die Botschaft klar:

Je mehr Gutscheine gekauft und eingelöst werden, umso mehr stabilisieren sie die Wirtschaft in der Kleinregion Stainz und sichern Arbeitsplätze!

ARGE Regionalwirtschaft Schilcherland

Förderprogramm Leader

Vom Land Steiermark wurde ein Förderprogramm zur Weiterentwicklung der Wirtschaft in Eibiswald und Stainz genehmigt.

In beiden Gemeinden sind die Werbegemeinschaft, der Tourismusverband und die Marktgemeinde die Projektträger.

Im Rahmen eines förderbaren Projektprogrammes können bis 2011 innovative gemeinschaftliche Maßnahmen durchgeführt werden!

Es gibt bereits vordefinierte Maßnahmenpakete, die von den Förderträgern fixiert wurden.

Das sind beispielsweise Expertenworkshops, der rollende Workshop mit Christian Klotz, die Weiterentwicklung der Wirtschaftsplattform www.istsuper.com und noch vieles mehr.

Darüberhinaus haben Sie die Möglichkeit als Betrieb Vorschläge und Ideen zur Projektumsetzung einzubringen und somit diese Fördergelder optimal für IHREN Betrieb zu nutzen.

✓ Falls Sie Projektideen haben, sich bei Projekten einbringen und mitarbeiten möchten, oder Fragen zum Förderprojekt haben, wenden Sie sich bitte an mich (veronika.knapp@solus.at oder Tel. 03466/420 18 18) – ich als Mitarbeiterin von Mag. Johannes Maierhofer bin Ihre Ansprechpartnerin zu diesem Thema.



von
Veronika
Knapp

Folgende Grundvoraussetzungen sind vorgegeben:

- Zeitraum des Projektes bis August 2011
- Kooperation von mindestens drei Betrieben
- Eigenmittel von 51 % müssen gesichert sein
- gefördert werden in erster Linie Beratungskosten

Sie als Unternehmer sind eingeladen, diese Option zu nutzen, bzw. Vorschläge für eine sinnvolle Nutzung einzubringen.

In Summe ist das eine Möglichkeit, die jedem Betrieb geförderte Entwicklungschancen einräumt.

Der Werbegemeinschaft ist es ein Anliegen, die Maßnahmen im Sinne ihrer Mitglieder zu gestalten. Aus diesem Grund ist eine Fragebogen-Aktion geplant, bei der Sie als Betrieb aufgefordert sind, Maßnahmen zu bewerten bzw. eigene Vorschläge einzubringen.

Nutzen Sie diese Chance für Ihren Betrieb!



Zeit für schöne Füße ...

Der Sommer ist die Jahreszeit, die Füße herzuzeigen. Die Sandalen und die modischen Flipflops schreien nach gepflegten Füßen.



Ein Fußbad macht die über den Winter kultivierte Hornhaut wieder weich, es wird gerubbelt und danach unbedingt fest eingeschmiert. Besonders bewähren sich dabei harnstoffhaltige Cremes, wie die Carbamid Creme von Louis Widmer. Je früher Sie mit dem Pflegeprogramm beginnen, desto schöner sind Ihre Füße.

NAGELPILZ

Manchmal ist es aber nicht die Hornhaut alleine, die beim Ablegen der Socken und Strümpfe zum Vorschein kommt. Nagelpilz ist eine weitverbreitete Erkrankung, die leider ohne Behandlung nicht wieder loszuwerden ist. Im Gegenteil: Der Nagelpilz ist oft auch Ursache für weitere Pilzinfektionen der Haut, daher sollten befallene Nägel unbedingt behandelt werden. Eine Nagelpilzinfektion geht meist mit einer Auflösung und Abhebung der Nagelplatte vom Nagelbett einher.

Dazu entstehen Verfärbungen der Nägel. In den meisten Fällen dringt der Pilz von der umgebenden Haut von der Unterseite in die Nagelplatte ein, der Nagel wird dicker und verfärbt sich.

Die Ursachen für die Entstehung von Nagelpilz sind verschiedene:

- ✓ Chronische Verletzungen durch zu enge Schuhe, der Druck von Sportschuhen während des Trainings, aber auch zu viel oder zu wenig an Nagelpflege.
- ✓ Durchblutungsstörungen, wie sie beispielsweise auch beim Diabetes-Patienten häufig auftreten.
- ✓ Auch das reduzierte Nagelwachstum im höheren Alter kann als Auslöser in Frage kommen.

Eine genaue Diagnose kann der Hautarzt erst stellen, nachdem eine Probe des Nagelgewebes im Labor untersucht wurde. Die Behandlung kann in drei Schritten erfolgen. Bei nicht zu stark befallenen Nägeln bewährt sich das Aufbringen von antimykotischen (gegen Pilze wirksame) Salben oder Lacken. Generell gilt, cremes alleine ist meist unwirksam.



von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Das Nagelgewebe ist zu starr, als dass herkömmliche Cremes eindringen könnten.

» ... je früher Sie mit der Pflege beginnen, desto schöner sind Ihre Füße. «

So stehen nun rezeptfrei zwei Behandlungsarten zur Verfügung. Zum einen antimykotische Cremes, die zusätzlich nagelweichende Substanzen enthalten. Diese Cremes werden auf den Nagel aufgetragen, dann wird der Nagel mit einem Pflaster luftdicht abgedeckt. So entsteht ein feuchtes Milieu, in dem der Nagel weich wird.

Jeden Tag wird das weiche Nagelgewebe mit einer Spezialfeile abgeschabt und erneut mit der Creme behandelt. Der Behandlungserfolg sollte nach rund zwei Wochen eintreten.

Die andere Möglichkeit ist ein Nagellack. Auch der Lack haftet langfristig am Nagel und kann mit Hilfe bestimmter Stoffe in den Nagel eindringen. Auch hier muss der Nagel regelmäßig abgefeilt werden, so dass nach und nach der verdickte Nagel abgetragen wird und auch die in der Tiefe befallenen Gewebeschichten erreicht werden. Sind die Nägel stark befallen, so bleibt meist nur die orale Einnahme von Medikamenten. Diese müssen vom Hautarzt verschrieben werden.

Bei jeder Behandlungsart ist es unbedingt erforderlich, die Socken und Strümpfe, aber auch Handtücher, getrennt von der restlichen Wäsche zu lagern und dann mit mindestens 60°C zu waschen oder aber einen Hygienespüler (Canesten®) der Wäsche zuzusetzen.



Erwarten Sie mehr...



mag. pharm. pohorely kg

apotheker

„zur mariahilf“



team
santé

A-8510 Stainz, Hauptplatz 8, Tel: 03463/2156

A-8511 St. Stefan, St. Stefan 15, Tel: 03463/81234

www.apotheker-stainz.at

Regionale Betriebe im Blickpunkt!

Unter diesem Motto stand das Wikiregioprojekt 2010 der Werbegemeinschaft und der Polytechnischen Schule Stainz.

Bereits zum zweiten Mal waren Betriebe der Region Stainz aufgerufen, ihre Pforten für junge Menschen zu öffnen, die kurz vor ihrem Berufseintritt stehen. Den Jugendlichen sollte eine Einschau in den Betrieb geboten werden, der weiter geht als der Einblick, den sich jeder Kunde von einem Betrieb macht.

erfahrene Werbestrategen, sondern 14-jährige Jugendliche ihre Betriebe präsentieren würden.

Ich danke allen für die aufgewendete Zeit, um den Jugendlichen ihren Betrieb zu zeigen und zu erklären, obwohl alle wussten, dass nicht ausgebildete Wirtschaftsfachleute nun durch den Betrieb geführt werden. Ich danke allen die gemeinsam mit den Schülern passende Bilder, die den Betrieb am besten charakterisieren und zeigen, herausge-

repräsentable Ergebnisse erzielen sollten. Ich danke weiters für die Mühe, aus einer sehr heterogenen Schülergruppe in Bezug auf das Wissen im Umgang mit dem nötigen Informatik-Arbeitsprogramm ein doch ziemlich homogenes Leistungsbild hervorgebracht zu haben.

Ich danke auch den Schülern, die sich überwunden haben – und das gilt für viele – sich zu einem fremden Betrieb zu begeben, dort Fragen zu stellen, um Antworten zu bitten, nachzufragen, wenn man etwas nicht verstanden hat und sich damit vielleicht eine Blöße zu geben, nicht zu wissen, ob man wirklich willkommen ist, oder als Störenfried empfunden



von
Aloisia
Haberscheck,
Direktorin
der Polytechnischen
Schule
Stainz

Ich danke auch allen Besuchern im Internet, die dort ihre Bewertung vorgenommen haben. Sie alle haben gezeigt, dass sie das Engagement junger Menschen zu schätzen wissen.

Und nun zum Ergebnis:

Den 1. Platz erreichten **Jasmin Kremser** und **Rebecca Weigl** mit ihrer Präsentation über die Firma von **Monika Wenzl-Reif**.



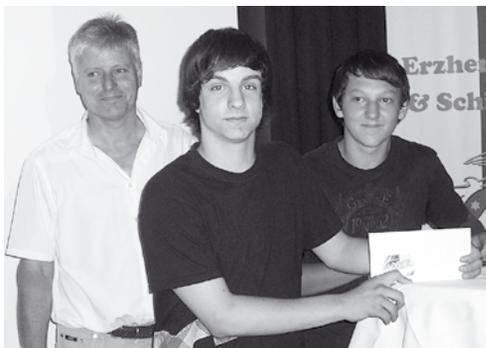
1. Platz: Monika Wenzl-Reif, Jasmin Kremser, A. Tschuchnik, Rebecca Weigl



2. Platz: Frau Höller und Isabella Strohmeier



3. Platz: Manfred Reinbacher von Bauer & Co, Kristina Draxler, Herr Tschuchnik



Internetsieger: Patrick Krenn, Tamas Mezei und Herr Ebner

Raus aus der Schule – rein in die Praxis!, lautete das Motto. Diese Eindrücke wurden von den Jugendlichen (14 – 15-jährige Schüler) unter Anleitung ihrer Lehrer in einer Power-Point-Präsentation verarbeitet. Damit verbunden war ein Wettbewerb um die beste Präsentation.

Nun gehört zu so einem Unternehmen sehr viel Mut, und zwar Mut von beiden Seiten. So gilt mein großer Dank allen Firmen, für den Mut daran teilzunehmen, obwohl sie wussten, dass nicht ausgefeilte und

sucht, und die die Schüler bei dieser schwierigen Aufgabe nicht allein gelassen haben. Ich gratuliere allen teilnehmenden Betrieben zum Selbstbewusstsein, Arbeiten von Schülern über ihren Betrieb ins Netz stellen zu lassen, mussten sie doch damit rechnen, dass nicht der gesamten Vielfalt und Leistungsfähigkeit Rechnung getragen werden konnte.

Ich danke auch den betreuenden Lehrern, die sich nur auf die Rechercheergebnisse ihrer Schüler verlassend, mit diesen



Sonderpreis für die meisten Internetwertungen: Veronika Knapp, Eva Krauss

den wird und nicht sehr willkommen zu sein scheint.

Ich danke auch der Jury, der so prominente Mitglieder angehörten wie Bürgermeister Walter Eichmann, Redakteurin der Kleinen Zeitung Bettina Kuzmicki, Herausgeber der Woche Harald Almer und Redakteur von Stainz aktuell und der weststeirischen Rundschau Gerhard Langmann. Sie alle haben sich trotz ihrer beruflichen Arbeit die Zeit genommen, 24 Schülerpräsentationen anzuschauen und zu bewerten.

Den 2. Platz erreichten **Alexandra Nemeth** und **Isabella Strohmeier** mit der Präsentation über die **Gärtnerei Höller**.

Den 3. Platz errangen **Kristina Draxler** und **Jasmin Ninaus** mit der Vorstellung von **Bauer & Co**.

Den Sieg in der Internetwertung errangen **Patrick Krenn** und **Tamas Mezei** mit ihrer Präsentation über das **Café+Haus Ebner**.

Am öftesten im Internet bewertet wurde **Eva's Taxi**.

Zu jedem erfolgreichen Unternehmen gehören auch Menschen, die hinter den Kulissen wirken und werken und ohne deren Arbeit vieles nicht möglich wäre.

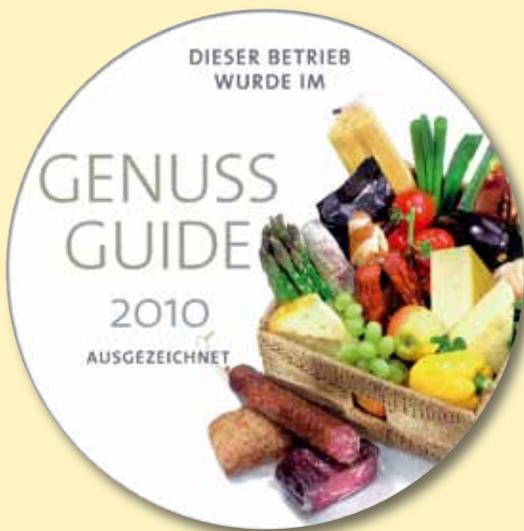
Ideengeber **Mag. Johannes Maierhofer** gebührt hier ebenso großer Dank wie seiner Mitarbeiterin und Hauptorganisatorin **Veronika Knapp**. Auf der Bühne moderierte in bewährter Weise **Monika Wenzl-Reif**.



Sehr geehrte Bewohner unserer Region!

Das Bemühen um Qualität trägt Früchte. Ein sichtbares Zeichen dafür ist die Aufnahme in den österreichischen „GENUSS GUIDE 2010“ als einziger Stainzer Betrieb. Ich gratuliere meiner Lebensmittelmannschaft (oder besser: „Frauschaft“) zu dieser hervorragenden Leistung und freue mich, dass sie unter der sehr engagierten Leitung von Anna Kügerl eine ausgezeichnete Leistung für unsere Kunden erbringt.

Es zeigt sich dabei auch eines: Unsere supergünstigen ADEG- und CLEVER-Angebote auf der einen Seite und die vielen regionalen Spezialitäten und Feinkostprodukte auf der anderen Seite sind nicht nur kein Widerspruch, sondern eine Mischung, die der Kunde in dieser Form sonst kaum wo erhält.



ADEG-Hubmann-Lebensmittel ist für seine Kunden auch weiterhin gut auf Kurs!

Ihr

Fritz Hubmann





von José Baier

Grünes Kreuz

Büro und Schulungsräume des Grünen Kreuz Steiermark im TEZ Georgsberg



Mit mehr als 100.000 Einsatzfahrten pro Jahr ist der Verein Grünes Kreuz Steiermark der zweitgrößte Rettungs- und Krankentransportdienst in der Steiermark. Bereits seit mehr als 80 Jahren sind die Mitgliedsbetriebe, unter dem Markenzeichen des Grünen Kreuz zum Wohle und für die Sicherheit der heimischen Bevölkerung im Einsatz. Die Leitstelle, das Büro und die Schulungsräume sind seit 2007 im TEZ Georgsberg angesiedelt. Monatlich werden von hier aus mehr als 4000 Einsatzfahrten und Krankentransporte disponiert.

Der Großteil der 13 Ortsstellen des Grünen Kreuz Steiermark liegt in unserer Region und ist ein wesentlicher Beitrag zur hervorragenden Versorgung im Rettungswesen. Das Grüne Kreuz Steiermark verfügt über hochmoderne

Rettungsfahrzeuge, mit denen die stets am neuesten Stand ausgebildeten Rettungssanitäter im Notfall Menschenleben retten.

den Katastrophenschutz integriert und im Jahr 2009 wurde es vom Land Steiermark als anerkannte Rettungsorganisation ernannt.

» ... über 4000 Einsätze und Krankentransporte monatlich «

Im Jahr 2008 wurde der Verein Grünes Kreuz Steiermark in

Schulungen
Seit 2002 hat das Grüne Kreuz Steiermark eine eigene Schulungsabteilung.

Daher kann es auch seine Rettungssanitäter selbst aus- und vor allem auch fortbilden.

Zusätzlich bietet es auch Erste Hilfe Kurse und Betriebshelferkurse für die Bevölkerung an. Seit 2008 hat sich die Schulungsabteilung enorm erweitert, da das Grüne Kreuz Steiermark nun auch Schulungen für Sozial- und Gesundheitsberufe anbietet. Zum Ausbildungsprogramm zählen unter anderem: Ausbildungslehrgänge für PflegehelferInnen, HeimhelferInnen, Fach-SozialbetreuerInnen, SeniorenanimateurInnen und „Psychiatrische Pflege“ für PflegehelferInnen.

Neben dem Rettungsdienst stehen die umfassenden Aufgabenbereiche der Bevölkerung täglich rund um die Uhr zur Verfügung.

Zum Beispiel auch die Betreuung von Reisenden mit eingeschränkter Mobilität oder behinderten Menschen am Flughafen Graz beim An- oder Abflug vom Terminal bis ins Flugzeug oder umgekehrt.

Kurzrufnummer: **1 48 46**
Telefonnummer 03463/23 18

office@grueneskreuz-stmk.at
www.grueneskreuz-stmk.at

Fotos: Archiv Grünes Kreuz, Autorenfoto: Foto Augenblick

Fußballer Sorgen

„Hallo? Servas, do is da Charly! Du, kaunn i zu dir Fußball schau kumman, bei mir daham is des ka Tuan mehr, des geht net!“ tönte es aus dem Handy.
„Was is denn los? Is dein Fernsehkastl hin?“
„Na, des net, aber mei Frau, die nervt mi jedesmal, wenn i mir a Match anschau. Immer die depperten Fragen, und in einer Dur – also immer im gleichen Tonfall – die komischen

Kommentare, a sprechende Vuvuzela ...“
„Jo, was sagt's denn?“
„Na ja, zum Beispiel: Wie Abseits, und warum aktiv und warum passiv, und wenn g'mauert wird: San des all's Maurer?
Oder beim letzten Match sagt da Kommentator:
„Ein Genuss zu sehen, wie die Stars die Kugel vor sich herschieben“, da hat's g'lacht und g'sagt, für sie wär des kein Genuss, wenn ich meine Kugel vor mir herschieb und hat dabei auf mei klans Bäucherl deut'.
Also i brauch des net! Oder Eckball! Es gibt kan Eckball, das Leder is rund, hat sie g'sagt, weil's des amol wo g'hört hat.
Und bei jeder gelb'n Karten die gleiche Ansag: Kannst mir auch deine gelbe Karte geb'm, aber die mit dem Logo von der Bank drauf, damit geh i shop-

pen, und zwar so lang, bis daraus a rote Kartn wird, weil du dann in die roten Zahlen wärst, wenn i so oft shoppen tat, wie du Kicken schau! Oder – einmal hab ich mir erlaubt auszurufen:
Renn, du fauler Hund! Schon hat's drauf g'sagt:
Willst net mit gutem Beispiel wenigstens vorangehen, weil das Laufen is eh net deins!
Oder bei jeder Super-Zeitlu-pen-Wiederholung sagt sie:
Und jetzt dreimal ganz langsam, damit mei Schatzi a mitkommt.

» ... Eckball? Es gibt kan Eckball, das Leder is rund ... «

Oder in der Pause, da kritisiert sie wie a Oberlehrer immer den Schnecklerl Prohaska und tuat eam verspotten, weil er „fallweise“, sagt sie, net ganz korrekt warat, do tuat's dann immer ganz g'scheit auß!



von Kurt Weitzer

Also, i halt des langsam net mehr aus!
Wie schaut's aus, kaunn i zu dir kommen?“
„Tut mir leid, heut' geht nix, heut' hat mei Frau die Macht über die Fernbedienung, weil sie unbedingt die Arztserie schauen muss, i glaub die Chefärztin von derer Serie heißt Grace Anna-Toni, aber so sicher waß i des a net, i muass söwa zum Wirt'n ausweichen, kannst ja mitkommen!“
„Oh je, i hör's schon wieder: Aber Nachspielzeit gibt es beim Wirt'n keine, sonst kannst wieder im Strafraum auf der Ersatzbank schlaf'n!“
„Na ja, schau amol ...“
„Jo eh, aber wo?“





Rauchzeichen an den Sommer

Weils nicht wurscht ist, was auf den Grill kommt.

Mit den ersten warmen Sonnentagen ist es wieder soweit. Es brutzelt auf Terrassen, Balkonen und in Gärten. Die Grillsaison ist eröffnet. Das Hantieren an den heißen Kohlen ist eine Zubereitungsart, die auch dem „starken Geschlecht“ Freude macht. Laut einer neuen Studie der Agrar Markt Austria zählt Grillen im Freundeskreis bereits zu einer der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen.

Reinstes Grillvergnügen

Würste landen bei 69 % der Österreicher regelmäßig auf

dem Rost. An zweiter Stelle folgt bereits das Schweinskotelett. Viel mehr Abwechslung gibts für die Stainer in der Messner-Feinkost.

Jeden Freitag und Samstag bietet Messner's Grillinsel ein breites Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren. Liebevoll gewürzte Fleischspezialitäten, mit Käse gefüllte Filets und Schmankerln werden hier vorgerichtet.

Die Platten können am Vortag bestellt werden und ohne Wartezeit und Vorbereitungsstress geht's dann direkt zum Grillvergnügen. Mag. Doris Stiksl



Mein Grilltipp:

Bratwurst Caprese mit Mozzarella, frischen Basilikum und Tomatenstücken. Würste am Rand des Grillrostes auflegen, wo die Hitze nicht so stark ist – bis sie innen warm sind.

Erst am Schluss über der starken Glut bräunen bis die Haut leicht springt.

Dann ist die Wurst außen knusprig und die Fülle flaumig und locker.

Serviert mit grünem Salat und Tomaten ist die Bratwurst Caprese ein perfektes Sommeressen.



Marianne Kohlberger, Feinkost-Spezialistin bei Messner



... aber bitte ohne ...

Fertige Grillgewürzmischungen und -marinaden enthalten häufig künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.

Das überdeckt den Eigengeschmack von Fleisch und Würsten und alles schmeckt gleich. Besser ist es, Kräutermarinaden und Gewürze selbst zu mischen. Messner's Grillwürste werden ganz nach dem Messner

Reinheitsgebot produziert und sind frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und künstlichen Aromen.

Auch die Grillgewürze werden nach diesen Richtlinien liebevoll zusammen gestellt. In Messner's Feinkost erhalten Sie diese Gewürze auch für zuhause.



frei von Geschmacksverstärkern

frei von künstlichen Aromen

frei von Farbstoffen

GRATISGUTSCHEIN

Mit diesem Gutschein erhalten Sie

2 Packungen der neuen
Messner Grillmarinade

Verschiedene Kräuter & feine Gewürze für Ihr Grillfleisch frei von künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern.

Gleich ausschneiden und einlösen.

NEUIGKEITEN

vom

FREIZEITCENTER SCHILCHERLAND



ehemals TK BAUXI



Mit einigen Neuerungen kann das Freizeitcenter Schilcherland aufwarten. Ab sofort ist der **Pool** und die **Sonnenwiese** eröffnet. Somit ist es nun möglich, nach einer Tennisparty den Pool für eine Abkühlung zu nutzen.

Was bietet das Freizeitcenter Schilcherland seinen Gästen:

- 4 Sandplätze
- 4 Hallenplätze
- Pool + Liegewiese
- 7 Tage die Woche geöffnet
- Tennisschule

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Freizeitcenter Schilcherland • 8510 Stainz, Heckenweg 4, Telefon 03463/39 04, E-Mail: office@freizeitcenter-schilcherland.at
www.freizeitcenter-schilcherland.at

Exklusivität vor Augen

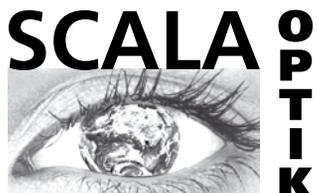
PORSCHE DESIGN
EYEWEAR
P'8000

Fassungen & Sonnenbrillen


RODENSTOCK

Brillengläser

DIE WELT KLAR SEHEN
Dr.



EXKLUSIVE BRILLENMODE
CONTACTLINSEN
VERGRÖßERENDE SEHHILFEN

Hauptplatz 6 – A-8510 Stainz
Tel. & Fax: +43 (0) 3463/25 58
dr.scala.optik.stainz@speed.at

Werbegemeinschaft Stainz sorgt für neues Outfit

Die Werbegemeinschaft Stainz verlost am 14. April 2010 zwei Outfits, die in der letzten Ausgabe von Stainz aktuell als Gewinnspiel ausgeschrieben waren, im Gesamtwert von über € 1.000,-.

„Wir wollen damit auf das vielfältige Angebot in Stainz aufmerksam machen,“, freut sich Vize-Obmann Dir. Anton Tschuchnik über die zahlreiche Teilnahme.

Die Gewinner:

Regina Pitscheneder aus Lannach holte sich die Frühlingskombi 1 und **Nina Hutter** aus St. Josef gewann das Outfit 2.



Von Firmenchefs und Werbegemeinschaft umringte **Monika Kislinger** (für ihre Schwester **Regina Pitscheneder**)

Neuer Wind im Weinhaus Stainz!

Das Weinhaus Stainz liegt im Herzen von Stainz, der „Weinhauptstadt“ der Weststeiermark.



Das Interview
führte
José Baier

Das Weinhaus ist eine wunderbare Mischung aus Tradition und Moderne.

Das Konzept von Vinothek, Weinhausbar, Weinkeller, Schauküche und Veranstaltungsraum ist in dieser Form einzigartig.

Seit kurzem ist das Weinhaus Stainz unter neuer Führung und gemeinsam mit Herbert Schrei, der auch seit kurzem „mit an Bord“ ist, sowie Markus Weissenbacher hat sich das Team des Weinhauses Stainz rund um Alexandra Schreiner für die Zukunft viel vorgenommen.

Frau Schreiner, was haben Sie bisher gemacht und was haben Sie im Weinhaus Stainz vor?

Nach meiner Matura an der HBLA Weiz war ich bis 2007 in der Gastronomie in Graz selbstständig tätig.

Anschließend absolvierte ich eine Ausbildung zur Dipl.-Eventmanagerin und war ebenfalls selbstständig im Bereich „Incentives und Veranstaltungsorganisation“ tätig.

Es ist uns ein Anliegen das Weinhaus Stainz als Treffpunkt für Weinliebhaber noch

stärker zu positionieren und es zu der „Location“ in der Region für außergewöhnliche Veranstaltungen zu machen. Zu unseren festen Weinseminaren und Genussveranstaltungen für Weininteressierte organisieren wir Events aller Art – z. B. Produktpräsentationen, Firmenjubiläen und Incentives – was so viel wie Ansporn oder Belohnung bedeutet – Mitarbeiter- und Kundenfeste oder eine Gala für Geschäftsfreunde. Ein guter Wein veredelt jede Veranstaltung und bleibt in Erinnerung.

» ... Genuss ist, wenn Wein und Anlass harmonisieren ... «

Herr Schrei, was führt Sie nach Stainz?

Nach meiner Ausbildung zum Diplom-Sommelier 2002 war ich als Sommelier im Parkhotel Weggis in der Schweiz, danach zwei Jahre in der Gastronomie in der Weststeiermark selbstständig tätig.

Anschließend war ich bis Mai 2010 als Sommelier im Burghotel Deutschlandsberg beschäftigt. Im neuen Weinhaus-Team leite ich seit Anfang Juni 2010 die Vinothek.

Wein ist meine Leidenschaft – und diese auch in unseren Kunden zu wecken, ist uns als Team ein Anliegen. Wein ist Geschmacks-, aber auch Vertrauenssache. Wir empfehlen und führen deshalb nur Produkte, von deren Qualität wir



v. li. n. re.: Markus Weissenbacher, Alexandra Schreiner und Herbert Schrei.

selbst überzeugt sind. Bei der Beratung setzen wir ebenfalls auf Qualität, Professionalität und erstklassige Produktkenntnis. Degustieren Sie in aller Ruhe in unserem Haus. Auf vier Etagen präsentieren wir Ihnen Weingenuss pur. Weinliebhaber und Genießer finden bei uns gute österreichische, wie auch internationale Weine, aber auch exklusive Tropfen und ideale Geschenke.

Nun zu Ihnen Herr Weissenbacher, wir kennen uns schon etwas länger!

Bis 2008 war ich als Koch/Kellner beim Gasthaus Niggas in Lannach beschäftigt, wo ich auch zuvor meine Lehre absolviert habe. Seit 2009 bin ich nun im Weinhaus Stainz tätig, und seit 2010 nach meiner Ausbildung zum Sommelier-Österreich bin ich für den Verkauf und für Veranstaltungen zuständig.

Da wird ja die nächste Hürde, die Ausbildung zu Diplom-Sommelier, sicherlich bald in Angriff genommen werden.

Da Sie ja als Team auftreten, nenne ich einige Begriffe und bitte Sie, diese als Team in einem Satz zu vervollständigen:

Wein ...

... gehört für uns in seiner Nuancenvielfalt zu den schönsten Genüssen des Lebens.

Winzer ...

... die authentisch sind und von deren Produkten wir überzeugt sind.

Emotion ...

... ist, im Dialog mit den Sinnen – schmecken, sehen, riechen – erleben und genießen.

Genuss ...

... ist, wenn Wein und Anlass harmonisieren.

Ihr Ziel ...

... ist, Wein zum Erlebnis im Weinhaus Stainz zu machen.

 **WEINHAUS
STAINZ**

Telefon (03463) 70022

www.weinhaus-stainz.at





Stainz im „Square dance“-Fieber

Der Gruppentanzsport in Mettersdorf erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Am 24. und 25. Juli ist die Mehrzweckhalle Schauplatz eines internationalen „Square dance“-Festes mit dem Titel – „Bottle train dance“. Was ist „Square dance“? Vier Paare stehen sich in einem „square“ (Quadrat) gegen-

über und tanzen zu zeitgemäßer Country-Musik. Ein „Caller“ (in Mettersdorf ist das Gerald Engel) gibt durch Zurufe die zu tanzenden Figuren vor. Organisatorin des Events ist Monika Meister vom Club „STS²“. „In der Steiermark gibt es nur zwei Vereine,“ will sie einen neuen Akzent in der

Kulturszene der Weststeiermark setzen. Das Festprogramm startet am Samstag um 15.30 Uhr (Anfänger- und Fortgeschrittenensessions, Tanzspiele und Marschformationen). Den Abschluss bildet ab 21.30 Uhr eine Afterparty bei Schilcher und Flamberger Bier. Der Sonntag (Beginn 9.30 Uhr) sieht für Einsteiger von 10 bis 11 Uhr die Gelegenheit zum Ausprobieren vor. Klappt's gut, können Paare und Singles gleich im weiteren Programmverlauf bis 13 Uhr

mitmachen. Das ist ja das Schöne am „Square dance“: Er wird auf der ganzen Welt nach denselben Regeln getanzt.

Meister-lich: Square dance nicht nur für Singles



Der Ton macht die Musik

Dorfplatz als Bühne für das Sommernachtsfest

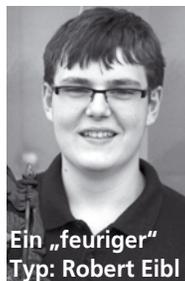
Das Sommernachtsfest am 10. Juli wird da keine Ausnahme bilden. Warum das so ist? „Wir suchen die Nähe zur Bevölkerung,“ sind für Kapellmeister Heinz Tappler das Zugehen auf Jung und Alt und das offene Miteinander der Musiker mit den Menschen in der Region eine Erklärung für

die Beliebtheit. Und das in allen Lebensbereichen, schließlich geleitet Musik durch heitere und schwere Stationen. Erstmals erwähnt wurde eine Musikkapelle in St. Stefan 1884. Der Musikverein in der heutigen Form besteht seit 1975 und umfasst knapp siebzig aktive und über dreihundert

unterstützende Mitglieder. Hauptattraktion des Sommernachtsfestes ist wohl der Auftritt des deutschen Musikvereins Unlingen. Dazu sind Kapellmeister Heinz Tappler und sein krachledernes Oberkrainer-Ensemble „Die Aussteiger“ und Bürgermeister Ernst Summer im Quartett mit „Lebensgfyhl“ mit von der Partie.

Was fehlt noch? Richtig, ein „goscherter“ Ansager, der mit Max Lustig zweifelsohne gegeben ist.

Schon seit Kindesbeinen stand für den heute 15-jährigen fest: Ich will Feuerwehrmann werden. Schon seine Kinderzeichnungen drehen sich um Brände, Feuerwehrautos und Monturen. Mit dem erreichten zwölften Lebensjahr wurde er bei der Freiwilligen Feuerwehr Stainz vorstellig: Hier bin ich! Ein richtiger Feuerwehrmann kann man erst mit 16 sein, davor darf man aber jede Menge Ausbildung absolvieren: Leistungsbewerb in Bronze und Silber und Wissenstest in



Ein „feuriger“ Typ: Robert Eibl

Bronze, Silber und Gold hat er bereits hinter sich. Mitte des heurigen Jahres wird er mit der Prüfung an der Landesfeuerwehrschule in Lebring auch die Grundausbildung abgeschlossen haben. Wie wird es weitergehen? „Ich muss das mit dem Unterricht in der Schule abstim-

Robert Eibl, ein Florianijünger aus dem FF

men,“ ist für den Florianijünger klar. Nachweise gefällig? Als Werkstück in der Schule fertigte er aus Aluminium-Guss eine Figur des Heiligen Florian an. Daneben findet er sich pünktlich im Rüsthaus zum wöchentlichen Übungsabend ein. „Wir fördern sie, wo es nur geht,“ stellen die Jungen

für Oberbrandinspektor und Jugendwart Hannes Maier die Zukunft der Feuerwehr dar. Was – außer die Freiwillige Feuerwehr – zählt zu den Hobbies des Uniformträgers? Rad fahren und Fußball. Und seine Freunde animieren, auch zur Feuerwehr zu kommen.

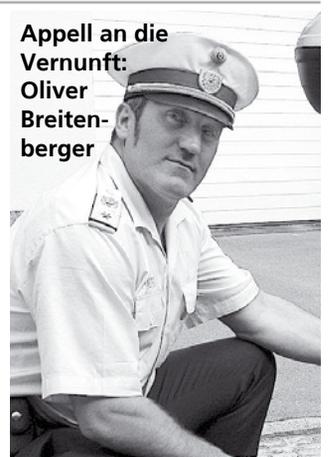
Der österreichweite Trend ist auch im Einzugsgebiet Stainz feststellbar: Innerhalb eines Jahres ist die Zahl der Delikte um 13,6% zurückgegangen. Keine Erfolgsmeldung ohne Wermutstropfen: Immer häufiger scheinen Jugendliche als Straftäter auf. Die Polizei wird sich daher in nächster Zeit jenen Bereichen zuwenden, in denen sich Jugendliche hauptsächlich aufhalten. Bei Übertretungen nach dem Jugendschutzgesetz sind Erziehungs-

Polizeiinspektion Stainz: Rückläufige Kriminalität

berechtigte von einer Strafe bis 110 Euro bedroht. Hauptaugenmerk wird auf die Lenker von einspurigen Kraftfahrzeugen gelegt. Im Fokus: das technische Aufrüsten. „Oft wird übersehen,“ erinnert Abteilungsinspektor Oliver Breitenberger, „dass auch die Zulassungsbesitzer ihre

Verantwortung tragen.“ Dabei geht es oft nicht nur um Lappalien, sondern um Beträge bis zu 1.000 Euro. Als Mahnung an die Jugendlichen: Wer mit einem „auffrisierten“ Kraftfahrzeug erwischt wird, kann sich Schwierigkeiten bei der Erlangung des Führerscheins einhandeln.

Appell an die Vernunft: Oliver Breitenberger



Zu ihren Ehren gibt es etliche Festtage im Kirchenjahr. Für die Bewohner des Reinschkogels hat das Kapellenfest zu Maria Heimsuchung am 4. Juli, um 10 Uhr aber einen besonderen Stellenwert: Das Fest erinnert an die Heimsuchung (den Besuch) von Maria bei Elisabeth, die die bekannten Worte spricht: „Wer bin ich, dass die Mutter meines Herrn zu mir kommt.“ Seit 1811 besteht das Kirchlein an der Weggabelung in Sommereben. 1872 wurde es vergrößert, 1888 der Turm zu heutiger Größe aufgebaut und der Chor erweitert. Im Ersten Weltkrieg wurde das Geläute

Mutter Gottes als Gast beim Kapellenfest

eingeschmolzen, die 1921 neu aufgehängten Glocken läuten noch heute. Von 1961 bis 65 erfolgte eine Totalsanierung, gleichzeitig wurde der Altarraum neu gestaltet. Bei der letzten Renovierung 1988 bekam die Kapelle ein elektrisches Geläute. Ein fürsorglicher Begleiter der Kapelle ist die Besitzerfamilie Bernsteiner vulgo Tommerl. Seit knapp 130 Jahren ist das Areal rund um die Kapelle am

ersten Juli-Sonntag Treffpunkt für Besucher aus den beiden angrenzenden Bezirken. Nach dem feierlichen Einzug wird die Heilige Messe am Waldaltar gefeiert, der Schlusssegen erfolgt traditionsgemäß vor der liebevoll geschmückten Kapelle. Nach dem sakralen das kulinarische Geschehen: Im Hof der Volksschule laden die heimischen Wirte zum Frühstück, die Pfarre St. Stefan

Bald 200 Jahre alt:
Kapelle Maria
Heimsuchung



steuert Kaffee und Kuchen (Erlös dient der Kapellenerhaltung) bei.



Rudi Sudi mit Urgestein
Fini Walter

Unglaubliche 88 Jahre besteht die Volksbühne St. Josef schon, aus der sich 1973 das „Theater im Bauernhof“ entwickelte. Zuerst diente der Zedtschneider-Hof,

als Kulisse. Unverändert der Anspruch der Protagonisten: „Wir wollen das Publikum gut unterhalten, das Theater als Medium der Begegnung positionieren.“

Alles Theater in St. Josef

Der Beliebtheit des Theaters, dessen Stücke schon österreichweit im Fernsehen übertragen wurden, zollte die Gemeinde mit der Ausrufung des Ortes St. Josef als „Theaterdorf“ Tribut. Herzstück der Initiative ist der Theaterweg. Als „Theaterkind“ kann auch der Abend „Blues im Bauernhof“ am 7. August, um 19.30 Uhr mit Memo Gonzalez & The Blueschasters und „Sir“ Oliver Mally's Bluesdistillery bezeichnet werden. Auf dem Theater im Bauernhof-Spielplan steht

heuer das Stück „Das Kalb mit zwei Köpfen“ von Helmut Schinagl. Der Inhalt? Es kommt alles anders, als es den Anschein hat. Die Verirrungen von Chefredakteur Schmidt, der in idyllischer Ruhe seinen Urlaub verbringen will, garantieren jedenfalls zweieinhalb Stunden Lachmuskelattacken. Fragen zu Spielplan und Vorverkauf? „Ruafn'S di Hotlain (03136) 81462 oun oda schau'n'S auf www.theater-im-bauernhof.at/!“

Die besucherstärkste Jahreszeit ist zweifelsohne der Herbst. Da entwickeln die Gästemagneten Kastanien, Kernöl, Schilcher, gepaart mit dem Charme der Gastwirte, Zimmervermieter und Buschenschänker und unterstützt durch die Attraktionen wie Schloss, Jagd-, Landwirtschafts-, Automobilmuseum und Flascherzug, ihre größte Energie.

Die Samen für eine gute Tourismussaison müssen aber bereits viel früher gestreut werden. Gudrun Brunner vom Tourismusbüro Schilcherland Stainz-Reinschkogel hat da ihre Erfahrung. „Mit den Erkenntnissen aus Gästefragen und Rückmeldungen von den Betrieben werden bereits jetzt die Vorbereitungen für kommendes Jahr getroffen“, weiß sie, dass die Präsenz auf Messen, etwa dem „Steiermark-Frühling“ in Wien, und das Aufscheinen in internatio-

nen Publikationen unerlässlich sind. „Das Wichtigste aber,“ assistiert ihre Kollegin Christine Rotschädl, „sind die zuvorkommende Betreuung der Gäste und die Qualität des Angebotes.“ Vieles nimmt hier seinen positiven Fortschritt, die Erhöhung des qualitätsvollen Bettenangebotes hat aber oberste Priorität. Immer mal etwas Neues. Der Ausbau der Schilcherland-DVD, die bei Messen, aber auch im Gästekontakt eingesetzt werden kann, läuft gerade auf vollen Touren. Überarbeitet wird aber nebst zahlreichen Prospekten, Foldern und Kartenmaterial auch deren Homepage: Mit frischem Schwung, Charme und neuem Layout reicht

Tourismusregion Schilcherland Stainz-Reinschkogel im Aufwind

man dem Gast die Hände. Trotz, oder gerade wegen der kosmopolitisch-internetgewandten Einstellung der Gäste, gewinnen „back-to-the-roots“-Veranstaltungen immer mehr an Bedeutung. So wird erdverbundenen Angeboten wie z.B. Kräuterwanderungen, Naturkochseminaren oder ursprünglichen Handwerkstätigkeiten (etwa Korbflechten) ein großer Stellenwert eingeräumt. „Die Zeichen der Zeit – die Wünsche der Gäste, müssen richtig erkannt werden“, wissen die beiden Tourismusdamen, dass eine erfolgreiche Zukunft nur möglich ist, wenn der Tourismus in seiner vielfältigen Ausprägung als Wirtschaftszweig von allen in der

Region bewusst mitgetragen wird. Sich dieser Herausforderung zu stellen, ist eine reizvoll-lohnende Aufgabe.



Fesche Dirndl: Gudrun Brunner und Christine Rotschädl (v.l.)

Aus Freude am Schönen ...

Tisch- und Wohnkultur im Wandel der Zeit.

Die heutige Zeit ist geprägt von Hektik, Stress und Unsicherheit. Immer schneller bewegt sich die Gesellschaft und mit ihr auch das Individuum von Termin zu Termin, von Trend zu Trend und von Aufgabe zu Aufgabe.

Es verwundert daher wenig, dass sich immer mehr Menschen zurückbesinnen auf die Sicherheit und Geborgenheit im Kreise der eigenen Familie. Die täglichen Mahlzeiten fungieren dabei sehr häufig als Zentrum und Ankerpunkt des familiären Zusammenlebens. Man trifft sich am Mittagstisch, genießt das Essen und tauscht sich über die Geschehnisse des Tages und die allgemeinen Befindlichkeiten aus. Während die einen ihren Tisch zum weißen Geschirr mit bunten Accessoires schmücken, schwärmen die anderen für

Porzellan in den verschiedensten Farben.

Als erste Adresse für Tisch- und Wohnkultur präsentiert sich nun schon seit hundert Jahren das Stammhaus Faßwald am Stainzer Hauptplatz mit einer großen Auswahl an schönem Porzellan für jeden Geschmack.



Von Gmundner Keramik über Thomas-Porzellan bis hin zu Mexwell bietet die Firma Faßwald alles für Menschen, denen die individuelle Gestaltung



von
Helga
Faßwald

ihrer Esstisches am Herzen liegt. Nach Herzenslust lassen sich die liebevoll gestalteten Teller, Schüsseln, Gläser und vielen anderen Produkte für den täglichen Gebrauch mit verschiedensten Accessoires zu einem harmonischen Gesamtbild kombinieren, das jede Mahlzeit zu einem Hochgenuss werden lässt. Ein derart wohl gedeckter Tisch und etwas Zeit mit geliebten Menschen verbringen zu können, wird auch in Zukunft einen wichtigen Rückhalt für die sich ständig verändernden Herausforderungen des Lebens bieten.

*glas porzellan
glasererl*
glas faßwald
hauptplatz 19 gewerbeпарк 22
8510 stainz 03463 2152



Fotos: Schwarzkopf

Ausgebildet zu BLOND-Experten!

Team Steinbauer unterwegs im Auftrag des perfekten BLOND.

Unlängst wurden wir, das gesamte Team Steinbauer, bei einer intensiven Schulung der Firma Schwarzkopf, zu Blond-Experten ausgebildet!

Dabei luden wir einen ganzen Tag lang Kunden, Freunde und Bekannte zu uns ein, die uns als Modelle zur Verfügung standen, um die zuerst erlernte Theorie anschließend sofort in die Praxis umzusetzen.

BLOND ME ist das Codewort! Blond ist MEHR als nur eine Haarfarbe, und BLOND ME ist mehr als nur ein Produkt! Dabei handelt es sich um das erste und einzige Farb-, Pflege- und Styling-Produktsortiment mit wirksamen und maßgeschneiderten Lösungen für blondes Haar.

Wunderbare Farbergebnisse, in den tollsten und unterschiedlichsten Nuancen, von überragender Qualität, können so kreiert werden!

Erfahren Sie mehr über BLOND ME!

Wir freuen uns, Sie in der neuen Welt des Blond-Färbens begrüßen zu dürfen!

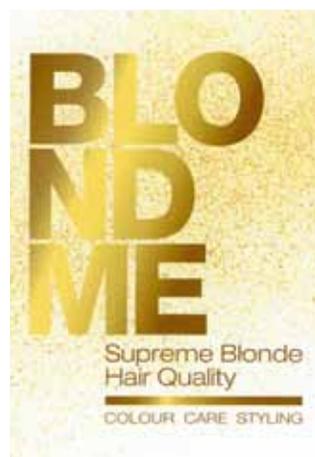
Ein herzliches DANKESCHÖN an alle Modelle!

Ihr Team Steinbauer



von Eva
Riedl

und Ulli
Zimmermann



Riedl & Zimmermann OG | 8510 Stainz | Grazer Straße 5 | Tel.: 03463/2632

Jubiläumsdämmer- schoppen des USV Mooskirchen am 2. Juli

Der „Steiner Franz“, ORF-Legende in Pension, war Mitglied jenes Vorstandes, der am 9. Oktober 1960 die Union Sportvereinigung Mooskirchen aus der Taufe hob.

Von den damals gegründeten Sektionen Fußball, Schach und Tischtennis hat sich die „Rundes-Leder-Fraktion“ zum Aushängeschild für den 2100-Seelen-Ort gemauert.

„Geld war so gut wie keines vorhanden,“ erinnert sich der seit Anbeginn tätige Funktionär Karl Hahn, sodass eine Wiese samt Holzkabine und Brunnen als erster Sportplatz diente. Im Meisterschaftseinsatz waren Jugend und Erste, später kam eine Reserve dazu.

Erster großer Jubel 1969: Aufstieg in die 1. Klasse.

Viele schöne Erlebnisse begleiteten den sportlichen Werdegang des Vereins. So wurde 1973 die neue Sportanlage mit einem Spiel gegen Rekordmeister Rapid Wien begangen, ein Jahr später bestritt der USV im Wiener Stadion das Vorspiel zu Rapid – Bayern München, 2003 wurde das neue Sportheim seiner Bestimmung übergeben und gleich sechs Mal ging der Kronenzeitung-Titel „Team der Runde“ nach Mooskirchen. Sehr früh erkannten die Verantwortlichen die Bedeutung der Jugendarbeit. War es zu Beginn nur eine U 18-Mannschaft,



**Aktiv wie
am ersten Tag**

zählt heute eine durchgehende Nachwuchsstruktur von der U 7 bis zur U 19 zum Standard.

Die neueste Idee: Schaffung einer Spielunion mit Ligist und St. Stefan zur Forcierung der Alterskategorien U 13 bis U 17.

Die Kampfmannschaft spielt heute seit dem Aufstieg 2006 in der Oberliga, der zweithöchsten Spielklasse der Steiermark.

Ebenfalls im Verein ein Damenteam, das die Hobbyliga-

Meisterschaft 2009 ohne Niederlage absolvierte.

„Kameradschaft und Zusammenhalt werden bei uns groß geschrieben,“ will Obmann Ing. Otto Bauer den Dämmer-schoppen am 2. Juli zu einem ganz großen Event gestalten. Auch das restliche Jubiläumsprogramm lässt sich sehen: Ende Juli Heimspiel gegen einen Bundesligaverein, Anfang September Benefizturnier zugunsten des Nachwuchses und Ende Oktober Verlosung eines Autos.

Dreifach-Plagerei: 17. 07. – Sprint-Triathlon in Bad Gams

Zum dritten Mal jagt Mag. Michael Ferstl, der Inhaber vom „gamsbod“, die Teilnehmer ab 15 Uhr quer durch die idyllische Gegend rund um den Kurort.

„Die Begleitpersonen können vom Wasser aus zusehen,“ gewinnt der Organisator der Veranstaltung seine positiven Seiten ab.

Was wird beim Bad Gams-Triathlon verlangt?

Zum Auftakt müssen sechshundert Meter im Wasser (drei



von
Gerhard
Langmann

Runden im Teich) zurückgelegt werden, darauf folgen 26 Kilometer mit dem Rad (es wird nur auf Nebenstraßen und Asphalt gefahren) und abschließend warten 6,8 km (vier Runden durch den Ort) beim Laufen.

Alle Klassen sind startberechtigt, die Wertung erfolgt nach Frauen und Männern getrennt.

Die Siegerehrung um 19 Uhr geht fließend über in einen Dämmer-schoppen mit Musik, bei dem dann auch jenes Getränk verkostet werden darf, dem der Event seinen Namen verdankt: Schilcher.



**Sport in
drei Dosen:
Michael
Ferstl**

Fotos: Gerhald Langmann

Midfielder Erich Baumann greift zu Red Bull Salzburg

Wie der Vater so der Sohn: Papa Erich wurde dereinst in die Landesauswahl berufen, Filius Erich bereitet sich auf seinen Schritt von Frauental nach Salzburg vor. Dem voraus gegangen ist ein Aufnahmetraining, bei dem der Schüler der Eduard-Staudinger-Sporthauptschule in Leibnitz als einer von vier Jugendlichen aus ganz Österreich ausgesucht wurde. „Ich bin praktisch mit Fußball aufgewachsen,“ erinnert sich das sportliche Multitalent (Volleyball, Tischtennis, Schwimmen) an seine Anfänge in der U 8 beim Sportverein Frauental. Als jeweils jüngster Spieler stieg er dort die einzelnen Altersstufen hinauf, derzeit ist er als 14-Jähriger in der U 15 im Einsatz. Er ist auch Kapitän der U 14-Landesauswahl, wo er als klassischer Zehner auf seiner Lieblingsposition im zentralen Mittelfeld agiert.



**Künftiger Mozart-Geiger:
Erich Baumann**

Was soll die Zukunft bringen? „Ich möchte mich gut einleben,“ sieht er in der Sportakademie in einem guten Gleichklang zwischen Unterricht und Sport sein primäres Ziel.

Dann aber schon der Blick nach vorne, der ihm einen Jungprofi-Vertrag und den Sprung in das U 16-Nationalteam bringen soll.

An Vorbildern mangelt es ja nicht: Kaka und Lionel Messi.



von
José Baier

Wenn jemand eine Reise tut ...

**... sollten Schnäppchenjäger
auf der Hut sein.**



Wer freut sich nicht auf Sommer, Sonne und raus aus dem Alltag. Die Vorfreude steigt, und die Koffer sind gepackt, am besten im Trend der Zeit ab in ein „all inclusive“-Vergnügen. Man(n) braucht sich um nichts zu kümmern, die Kinder sind, wie sonst auch, den ganzen Tag versorgt und fallen am Abend müde ins Bett. Da bieten sich für die Eltern sofort die ersten „glänzenden“ Gelegenheiten. Basare, Strandverkäufer und „fliegende“ Händler locken mit wertvollen Kostbarkeiten, meist plumpen Fälschungen und von minderer Qualität.

Die Jagd nach vermeintlichen Urlaubsschnäppchen auf Basaren und Jahrmärkten kann für Touristen unangenehme Folgen haben.

Zugegeben: Es werden nur ganz wenige erwischt, aber man muss sich im Klaren sein, was dabei riskiert wird.

Ob dieser unerlaubte Kauf mit Geld- oder sogar Gefängnisstrafe geahndet wird, ist davon abhängig, welche Urheberschutzrechte im jeweiligen Urlaubsland gelten. Italien ist diesbezüglich sehr strikt und teuer.

Bei der Einreise nach Österreich riskieren Urlauber, dass gefälschte Mitbringsel vom Zoll konfisziert und vernichtet werden. Das Geld ist man dann los und hat obendrein noch ein Verfahren am Hals. Nicht überall, wo Karat drauf steht, ist auch Gold drin.

Gold ist ein sehr weiches Material und wird mit anderen Metallen zu einer Legierung gemischt. Hauptsächlich werden Palladium und Kupfer ver-

wendet. Das Mischungsverhältnis gibt dem eigentlich gelben Gold seine spätere Farbe. Wird mehr Kupfer beige-mischt, wird daraus Rosé Gold, wird mehr Palladium beige-mischt, ein weiß-grüliches Gold.

Die gängigsten Feingoldgehalte für Schmuckstücke bei uns sind 585/1000, (14 Karat) bzw. 750/1000, (18 Karat). Die ersten drei Ziffern geben also an, wie viel Anteil Gold das Schmuckstück enthält. Bei 585er Gold ist 58,5% Goldanteil, der Rest sind andere Metalle.

Oft trägt der schöne Stein, denn ohne Analysen (chemisch und physikalisch) sind Originalsteine von Kunststeinen kaum zu unterscheiden. Auch den typischen Echtheitsbeweis auf Jahrmärkten und Basaren, wie das Zerschneiden

von Glas besteht mittlerweile jeder synthetische Stein, trotzdem ist er das Geld nicht wert, das dafür verlangt wird.

Bitte verwenden Sie den Urlaub wofür er vorgesehen ist. Erholen Sie sich, sammeln Sie Kraft und Energie für kommende Vorhaben und stärken Sie mit Ihren Einkäufen zu Hause vor Ort die Region. Sie tragen somit dazu bei, dass Arbeitsplätze in der Region erhalten bleiben ebenso wie die Lebensqualität.

Um das sicherzustellen, empfehlen wir bei Geschenken **Gutscheine der Werbe-gemeinschaft Stainz** zu verwenden, denn diese sind nahezu für alles einzutauschen und jeder findet sein persönliches Geschenk.

Autorenfoto: Foto Augenblick



Wohntraum in Stainz/Weststeiermark

Modernes Wohnprojekt in Ziegelmassivbauweise mit Lift und überdachten Autoabstellplätzen. Wohnungsgrößen von 69 m² – 77 m² mit Terrasse, Gartenanteil (ca. 100 m²), und im OG mit großzügigem Balkon. Belags- oder schlüsselfertig. Wenige Gehminuten vom Marktplatz Stainz entfernt. Auch als Anlage- oder Vorsorgeimmobilie vorgesehen.

Beratung & Verkauf: Herr Wilfried Fröhlich, 0664/818 41 40, wilfried.froehlich@sreal.at
Provisionsfreier Verkauf!

Vereinbaren Sie noch heute einen Termin – nur noch wenige Einheiten verfügbar!

S REAL
Immobilien



Frisör
Luise Fötsch
Hauptplatz 7, 8510 Stainz
Tel. 03463/ 23 46

„It's time to say goodbye.“

Wir schließen unser Geschäft Ende Juni. Wir möchten daher vielen, vielen herzlichen Dank an alle unsere Kunden sagen.

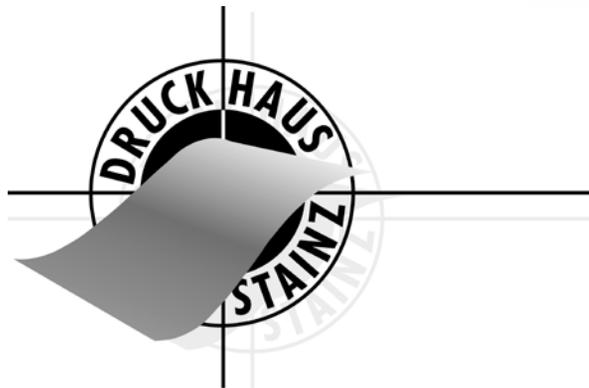
WICHTIG!
Es gibt einen super günstigen Warenabverkauf.

Wir freuen uns auf Ihren/Deinen Besuch!

Vielen, vielen  lichen Dank.

Luise & Martina

SOMMER PLAKATAKTION



Druckhaus Stainz
ROLLEN- UND OFFSETDRUCK

Haring-Weber OG • 8510 Stainz
Fabrikstraße 36 • Telefon 03463/45 80
www.druckhaus-stainz.at

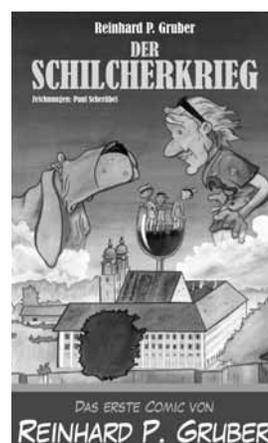


Alfred Kroyss
8510 Stainz
03463/600 68

Pinter
Bestattung



Josef Rumpf
8511 St. Stefan
03463/80 274



DAS STAINZ-COMIC

Erhältlich bei allen Trafiken und Buchhändlern, bei vielen Stainzer Unternehmen, direkt bei der Werbebegegnungsgemeinschaft (8510 Stainz, Technologiepark 2, Tel.: 03463 / 700 10 450, v.knapp@futuremanagement.at) oder über

www.gruber-comic.at

**VERKAUF
AUCH BEI DEN
STAINZER
SCHILCHERTAGEN € 9,90**

Milch-flasche



← wieder verschließbar

← unzerbrechlich

← superleichter Karton

wieder verwertbar

gekühlt (bis +6°C) und ungeöffnet mindestens haltbar bis:

Stainzer
Steirische Molkerei

vermutlich die beste Milch der Welt!

länger frische

Vollmilch

aus der Steiermark

3,5% Fett

Raiffeisenbank Lieboch-Stainz 



EnergieSparGeld unter 0,25%

Wenn's um Energiesparen geht, ist nur eine Bank meine Bank.

Energieeffizient bauen und sanieren spart bares Geld. Und zwar mehr als Sie denken. Ihr Raiffeisenberater informiert Sie gerne über die vielen Förderungen, die es dafür gibt, und erarbeitet mit Ihnen Ihre optimale Finanzierungslösung. Jetzt in Ihrer Raiffeisenbank. www.raiffeisen.at/steiermark

Junge kreative Floristik
Trauerfloristik

Blumen

 **Calovini**

A-8510 Stainz • Ettendorfer Straße 22
Telefon (03463) 39 00 • Fax DW 4

Bestattung WOLF

• Seriös • Einfühlsam • Würdevoll Ihre private Bestattung

Stainz: **Gärtnerei Calovini**
0664 / 23 84 585

Deutschlandsberg:
Erlebnisgärtnerei Steffan 0664/23 84 580

Bad Gams: Veronika Größbauer 0664/43 44 726

Frauental: Franz Pommer 0664/39 07 580



erreichbar von 0 - 24 Uhr • www.bestattung-wolf.com

01. 07.

Klangmeditationen

Lebenswerkstätte Stainz, Hauptplatz 9 mit Alexandra Koch, 18.30 Uhr

03. 07.

Parkfest der FF-Stainz

Bahnhofpark Stainz, 20.00 Uhr bei Schlechtwetter am 04. 07. 10.00 Uhr

Offenes Atelier, Grete Fasswald, Stainz

Vroni Katona's Sommerausstellung

Winzerhaus am Neurathberg 8, Stainz

04. 07.

Kapellenfest in Sommereben

Sommerebenkapelle

05. 07.

FILM „Cinema Paradiso“, Straneckhof Stainz (hinter dem Gasthof zur Einkehr) 21.45 Uhr

09. 07.

2. Dämmerschoppen der Marktmusik- kapelle, Hauptplatz Stainz, 19.30 Uhr

Human Design/Penta Design austauschen mit Sandra Trummer

Lebenswerkstätte Stainz, Hauptplatz 9 15.00 – 17.00 Uhr

10. 07.

Sommerfest des Roten Kreuz

Festhalle Rassach

Sommernachtsfest

der Musikkapelle St. Stefan

Vernissage

Café+Haus Ebner, St. Stefan

10. + 11. 07.

Styriarte

„Große Messe“ von Mozart dirigiert von Nikolaus Harnoncourt Schlosskirche Stainz, 20.30 Uhr

11. 07.

Schuhplattler Hoffest

Fam. Herunter, Zirknitz/St. Stefan

17. 07.

Honigtag

mit Imkerin Maria Anna Sommer, Honig- Frühstück, Lebenswerkstätte Stainz Hauptplatz 9, 9.00 – 12.00 Uhr

18. 07.

Fest der FF-Wald

Rüsthaus, 10.00 Uhr

Dorffest

Herbersdorf bei Lippensteffi 12.00 Uhr

19. – 23. 07.

Kindertheaterworkshop mit Sabine Kniebeiss für 6- bis 9-Jährige Dachbodentheater Stainz 9.00 – 15.00 Uhr

Fußballerlebniscamp

in Ligist

23. 07.

3. Dämmerschoppen der Marktmusik- kapelle, Hauptplatz Stainz, 19.30 Uhr

24. – 25. 07.

Square dance-Fest

Mehrzweckhalle Mettersdorf

26. – 30. 07.

Kindertheaterworkshop mit Sabine Kniebeiss für 10- bis 13-Jährige Dachbodentheater Stainz 9.00 – 15.00 Uhr

27. 07.

Offenes Singen in Rassach Café Muchitsch, 19.00 Uhr

31. 07. – 01. 08.

Sommermeile der FF Frauental neben dem Sportplatz, 20.00 Uhr

01. 08.

La Strada Kindertheater

„Das Rotkäppchen“, Rauch-Hof Wald bei Stainz, 11.00 Uhr



Sommerfest der FF St. Stefan mit Kirtag

02. 08.

Human Design/Penta Design austauschen mit Sandra Trummer

Lebenswerkstätte Stainz, Hauptplatz 9 9.00 – 11.00 Uhr

03. 08.

La Strada in Stainz

Traditionelles Straßen- und Figuren- theater in Stainz, ab 16.00 Uhr



06. 08.

4. Dämmerschoppen der Marktmusik- kapelle, Hauptplatz Stainz, 19.30 Uhr

07. 08.

Offenes Atelier, Grete Fasswald

Theater in St. Josef

Blues im Bauernhof, 19.30 Uhr

13. – 15. 08.

Stainzer Schilchertage, Hauptplatz www.schilchertage.at

14. 08.

„Schilchermenü“

Schilchernaturkosmetikwerkstatt Honiggesichtsmaske Lebenswerkstätte Stainz, Hauptplatz 9

Kräuterbuschenbinden

Gemeinschaftsgarten Stainz mit Fr. Mag. Gerhold

15. 08.

Zirknitzbergfest

Kapellengemeinschaft

20. 08.

Kräuterstammtisch

Lebenswerkstätte Stainz, Hauptplatz 9

21. 08.

Flamenco Abend mit „Las Hermanas“

Hofer-Mühle, Stainz, 20.00 Uhr

31. 08.

Offenes Singen in Rassach

im Café Muchitsch, 19.00 Uhr

AUGUST

Veranstaltungen Juli u. Aug. 2010 Was ist los in und um Stainz?

Änderungen vorbehalten!

26. Schilchertage in Stainz

Spitzenprogramm bei freiem Eintritt am Stainzer Hauptplatz!

13. – 15. 08. 2010

www.schilchertage.at



21. Stainzer Schilcherlauf

3-Tages-Laufevent mit Sterz- und Nudelfest, Läuferparty, u.v.m.

03. – 05. 09. 2010

www.schilcherlauf.at



Impressum: Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz., Autoren: José Baier, Helga Faßwald, Aloisia Haberscheck, Veronika Knapp, Gerhard Langmann, Mag. Johannes Maierhofer, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Eva Riedl, Mag. Doris Stiksl, Kurt Weitner und Ulli Zimmermann. Für den Inhalt verantwortlich: José Baier, 8510 Stainz, Technologiepark 2, Herstellung und Redaktion: Druckhaus Stainz, A-8510 Stainz, Fabrikstraße 36, Tel. 03463/4580, Fax DW 45, E-Mail: office@druckhaus-stainz.at. Manuskripte werden nicht zurück gesandt. Autorenbeiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. Die nächste Ausgabe erscheint am 03. September 2010. Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 08. Juli 2010.

Wir lassen Sie nicht allein!



Egal ob geschwollene, schmerzende oder Schweißfüße, gemeinsam finden wir sicher die richtigen Schuhe für Sie!

IMA Schuhe

Schuhe zum Wohlfühlen
Hauptplatz 20, 8510 Stainz
Tel. 03463-55 502



AB SOFORT GEÖFFNET.



BE OPEN.

Ab € 14.600,-



www.fiat.at

Gesamtverbrauch 3,9 – 6,1 l/100 km, CO₂-Emissionen 104 – 140 g/km. Symbolfoto. Unverbindlich empfohlener Richtpreis inkl. MwSt. und NoVA lt. NoVAG 1991 idgF ab 1. Juli 2008. Satz-, Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Stand 01/2010

JESCHELNIG
Autos aus Leidenschaft

8511 St. Stefan ob Stainz 175
03463/81 611

www.jeschelnig.at

www.jeschelnig.at

Seit 142 Jahren Ihr verlässlicher Finanzpartner vor Ort – die Sparkasse in Stainz

Höchste Beratungsqualität, beste Service-Leistungen und der persönliche Kontakt zum Kunden stehen für das Team der Filiale Stainz an erster Stelle und haben aus der Steiermärkischen Sparkasse das gemacht, was sie heute ist: der wichtigste Partner in allen Geldangelegenheiten. Auf diese Vertrauensbasis, die seit 142 Jahren zwischen den Mitarbeitern der Filiale Stainz und ihren Kunden gewachsen ist, können Sie bauen!

Top-Beratung für Ihr Geldleben

Das bestmögliche Betreuen der Kunden in allen Geldangelegenheiten liegt den Mitarbeitern der Steiermärkischen Sparkasse ganz besonders am Herzen.

Aus diesem Grund haben Sie die Möglichkeit, für individuelle Beratung auch außerhalb der Schalteröffnungszeiten einen persönlichen Beratungstermin zu vereinbaren. Und zwar Montag bis Freitag von 8.00 bis 19.00 Uhr. Für die Kunden ist das ein Grund mehr, auf die Kompetenz und Erfahrung der Steiermärkischen Sparkasse in allen Geldangelegenheiten zu vertrauen. Nutzen auch Sie diesen Vorteil!

Eine Empfehlung, die sich lohnt

Wenn Sie zufriedener Kunde sind und Ihre Steiermärkische Sparkasse Freunden,



Höchste Beratungsqualität in allen Geldangelegenheiten – Ihr Team der Steiermärkischen Sparkasse in Stainz, v.l.: Adelheid Freisinger, Katharina Stoiser, Rosalinde Moser, Filialleiter Jörg Bugram, Sabine Ertl, Alfred Wallner.

Verwandten oder Bekannten empfehlen möchten, ist die Gelegenheit jetzt günstig! Denn für jede erfolgreiche Kundenwerbung erhalten Sie ein s Komfort Sparen mit 40 Euro Guthaben als Dankeschön. Damit profitieren Sie gleich doppelt: Denn mit Ihrem s Komfort Sparen sparen Sie mit Karte und Code attraktiv verzinst und trotzdem jederzeit verfügbar. Selbstverständlich profitiert auch Ihr empfohlener Neukunde von einem wertvollen Geschenk: ein Jahr gratis Privatkonto der Steiermärkischen Sparkasse mit einem umfassenden Service-Paket. Informieren Sie sich jetzt in Ihrer Steiermärkischen Sparkasse in Stainz!

Steiermärkische Bank und Sparkassen AG
8510 Stainz, Erzherzog-Johann-Straße 1

Schalter-Servicezeiten

MO - FR 8.30 - 12.00 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr

Beratungszeiten nach Terminvereinbarung
MO - FR 8.00 - 19.00 Uhr

SB-Service

Täglich 5.00 - 24.00 Uhr

24h Service

Tel.: +43 (0)5 0100 - 20815

Steiermärkische SPARKASSE

In jeder Beziehung zählen die Menschen.

Ärztenotdienst für das 3. Quartal 2010

Juli

03./04.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
10./11.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
17./18.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
31.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr

August

01.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
07./08.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
14./15.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
21./22.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
28./29.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

September

04./05.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
11./12.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
18./19.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
25./26.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr

Der Wochenenddienst bedeutet nur telefonische Rufbereitschaft. Bitte beanspruchen Sie die Notdienste nur in wirklich dringenden Fällen. Der Dienst habende Arzt ist unter der jeweiligen Telefonnummer zu erreichen.

Allgemeinmediziner

Ordinationszeiten

Dr. Deutschmann Telefon 81 4 55	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr, Di 17 – 19 Uhr; Do 14.30 – 18 Uhr
Dr. Friedrich Telefon 80 2 20	Mo 8 – 11.30 Uhr; Di 8 – 11.30 u. 19 – 21 Uhr; Mi 15 – 19 Uhr; Do u. Fr. 8 – 11.30 Uhr
Dr. Gamillscheg Telefon 33 11	Mo, Di, Do, Fr 7.30 – 12 Uhr; Mi 15 – 18 Uhr
Dr. Höll Telefon 33 77	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr; Di und Do 16 – 18 Uhr
Dr. Leinich Telefon 38 80	Mo 16 – 19 Uhr; Di 7.30 – 12 u. 18 – 19 Uhr; Mi 7.30 – 12 Uhr; Do keine Ordination; Fr 7.30 – 12 Uhr; Sa 7.30 – 10 Uhr
Dr. Salmhofer Telefon 38 00	Di – Fr 7.30 – 11 Uhr; Mo und Do 16 – 19 Uhr

Fachärzte Ordinationszeiten

Dr. Millauer Internist Tel. 5060-0 Fax 5060-20	Mo, Mi, Do, Fr 8.30 – 12.30 Uhr; Mo, Mi 14.30 – 18.00 Uhr und nach Vereinbarung. Kassen: BVA, KFA, SVA, SVB, VA Wahlarzt für GKK; VU für alle Kassen
Dr. Schoklitsch Zahnärztin, Tel. 22 62	Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr Mo, Mi 14 – 18 Uhr
Univ. Doz. Dr. Wimmer Zahnarzt, Tel. 23 65	Mo, Di, Mi, Do, Fr 8 – 12 Uhr; Di 13 – 18 Uhr und Do 13 – 17 Uhr und nach Vereinbarung
Dr. Zach Zahnarzt, Tel. 31 69	Mo 8 – 18 Uhr; Di und Do 8 – 14 Uhr; Mi 12 – 19 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr
Univ. Prof. Dr. Bartl Augenarzt, Tel. 52 59	nach Vereinbarung Hauptplatz 8
Dr. Scheer Psychologin, Tel. 57 87	nach Vereinbarung Am Viehmarkt 4

Fachärzte im Ärztehaus Stainz

Dr. Gollmann , HNO, Tel. 29 37, Do von 16 – 19 Uhr
Dr. Griesbeck , Allgemeinmedizinerin, Homöopathie und Akupunktur, Telefon 0676/353 76 43 Mo und Do von 9 – 12 Uhr und 16 – 18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Dr. Happak , Orthopädie, Telefon 29 37, Di und Do von 8 – 13 Uhr
Dr. Machan , Gynäkologie und Geburtshilfe, Telefon 29 37, Mo, Mi und Do von 15 – 19 Uhr
Dr. Rieger-Ziegler , Dermatologie und Venerologie, Telefon 29 37 und 0664/173 57 60, Do von 15 – 18 Uhr
Dr. Rüttenauer , Internist, Telefon 29 37, Di und Mi von 8 – 12 Uhr



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

k&k – das königlich-kuschelige Familiensofa

komplett abziehbar
und waschbar



**JETZT ZUM
EINFÜHRUNGS-
PREIS**



planen & einrichten
Wohlgemuth

Grazer Straße 38 | 8510 Stainz | Tel. 03463/30 75
E-Mail: wohlgemuth.einrichten@aon.at

Jede Lebensphase hat ihre Bedürfnisse betreffend Wohlbefinden, Körperpflege, Schönheit, usw.



Das Bad für Generationen – wir haben die Lösung!

Besuchen Sie uns in unserer Bäderausstellung. Dort finden Sie eine Dusche zum Baden, ein WC das Sie reinigt, Möbel für das Bad und viele Tipps für die ökologische Warmwasser- und Energieerzeugung.

Ihr Team der Karl Flanyek GmbH



8510 Stainz, Sackstraße 8, Tel. 03463/2307, e-mail: office@flanyek.at



hagebau Wallner...
www.hagebau-wallner.at



Stainz 03463/2600-0

Angebote nur bei hagebau Wallner in Stainz bis 10. Juli 2010 gültig.



Aus unserer Bauabteilung

EIMER-AKTION!

3 Baueimer um nur **€ 1,99**

Aus unserer Sportabteilung

NEU im Sport 2000 Sortiment!

Golfhandschuhe ab **€ 12,90**

Golfbälle ab **€ 17,90**



Aus unserer Gartenabteilung
GARDENA Comfort Schlauchwagen easyRoll

Komplett mit 20 m Classic Skin Tech-Schlauch, Regulatorspritze Plus, Schlauchstück, Wasserstopp, 2 Hahnstücke, Adapter um nur **€ 79,99**

Aus unserer Campingabteilung



Balkon-Sitzgruppe Colombia

Eukalyptusholz, FSC-zertifiziert, 2 Klappstühle, 1 Tisch um nur **€ 89,90**