

STAINZ

SONDERAUSGABE STAINZ AKTUELL

April 2011 | Auflage: 20.000 Stück | Zugestellt durch Post.at





Marktgemeinde Stainz



Walter Eichmann

Bürgermeister der Marktgemeinde Stainz
und Vorsitzender des Tourismusverbandes
des Schilcherland Stainz-Reinischkogel

Liebe
Stainzer-
Innen, liebe
Mitglieder
der Werbe-
gemein-
schaft, liebe
Tourismus-
interessierte
und Gäste!

„Stainz blüht auf“ – unter diesem Leitsatz steht diese Ausgabe von Stainz aktuell. Dieses Motto steht aber für unsere gesamte Region. Die Natur ist wieder erwacht, die Bäume blühen üppig und setzen sanft grüne Blätter an, auf den Wiesen sprießen erste Blumen, und wir erfreuen uns an den milden Temperaturen. Wärmende Sonnenstrahlen laden zum Verweilen im Freien ein. Das sind wunderschöne Bilder, die unsere Herzen und unser Gemüt ansprechen.

Aber nicht nur die Natur, ein ganzer Ort und seine Umgebung erwachen und blühen auf. Nicht aus einer Zeit der Winterruhe, sondern aus einer Zeit, in der wir uns regeneriert haben, in der neue Ideen geboren wurden, in der wir uns Partner gesucht haben, um jetzt gemeinsam neue Zeichen für die gesamte Region zu setzen.

Durch die enge Zusammenarbeit der Marktgemeinde Stainz mit den Mitgliedern der Werbegemeinschaft unserer Region, dem Tourismusverband Schilcherland Stainz-Reinischkogel und allen Tourismusinteressenten kann unsere Region stark gegen Mitbewerber auftreten.

Auf meinem gedanklichen Rundgang durch unsere Region sehe ich erfreulich viele engagierte UnternehmerInnen, die durch ihren Einsatz viel dazu beitragen, dass Stainz ein Bild wachsender wirtschaftlicher Bedeutung abgibt. Der Schlüssel des Erfolgs heißt Gemeinsamkeit.

Es liegt hier an uns Verantwortlichen, vielen Einzelpersonen, vielen UnternehmerInnen und der Gesamtregion zu vermitteln:

„Man versäumt etwas, wenn man bei der wirtschaftlichen Entwicklung nicht dabei ist!“

Vor allem aber muss uns klar sein, dass es immer schwieriger wird, Versäumnisse aufzuholen. Die Stärke unserer Region liegt in ihrer Vielfalt. Darauf können wir nicht nur stolz sein, sondern jeder kann selbst aktiv etwas dazu beitragen.

Dieser Tage nimmt der neue „Stainzerhof“ seinen Betrieb auf. Im Sog dieses „Leuchtturms“ für unsere Region werden wir uns wirtschaftlich, touristisch, aber auch gesellschaftlich wieder weiter entwickeln. Einen Betrieb mit diesem Angebot im eleganten Design, in weststeirischer Gemütlichkeit auf Haubenniveau brauchen wir als deutliche Ergänzung zu den bestehenden touristischen Einrichtungen. Ich möchte hier den Investoren und den Betreibern ein herzliches Dankeschön aussprechen!

Mit den Leitbetrieben unserer Region, mit den vielen Menschen, die Verantwortung übernehmen und ausgezeichnete Arbeit leisten (ich danke hier vor allem auch Johannes Maierhofer für den tollen Einsatz in der Werbegemeinschaft und der ARGE Regionalwirtschaft, freue mich aber auch mit ihm über seine rasche Genesung nach seiner schweren Erkrankung) ist Stainz weiterhin Vorzeigemodell gelebter und innovativer Zusammenarbeit.

Die neuen Hinweistafeln an den Ortseinfahrten sind nur ein kleiner Hinweis nach außen: „Stainz blüht auf!“

Für diese gemeinsamen Zeichen, die wir setzen, danke ich allen Mitstreitern sehr herzlich!

Werbegemeinschaft Stainz



Stainz ist ein besonderer Ort, und bietet einen außergewöhnlichen Charme!

Überzeugen Sie sich bei einem Durchblättern der Sonderausgabe von „Stainz aktuell“!

Sie finden darin einen Querschnitt der Wirtschaft unserer Umgebung:

Orte, Betriebe und Angebote, die diesen Ort und diese Umgebung lebens- und besuchenswert machen.

Neben einer breit gefächerten Palette der Wirtschaft in der Kleinregion Stainz verfügt diese Gegend über eine besondere Themenvielfalt in höchster Qualität:

Produkte, wie

- der einzigartige Schilcher,
- das köstliche Kürbiskernöl,
- Kunst und Kultur, wie das internationale Festival Styriarte,
- die Landwirtschafts- und Jagdabteilungen und die Kulinarik-

ausstellung des Universalmuseums Joanneum,

- die Kulturinitiative StainZeit,
- der Literatursommer,
- eine große Dichte an bodenständiger Volkskultur und
- zahlreiche Sport- und Freizeitaktivitätsmöglichkeiten

machen die Region um Stainz zu etwas Besonderem.

Eingebettet in die umliegenden Weinberge hat Stainz eine außerordentlich hohe Lebensqualität, die auf einem milden Klima und einer gepflegten Landschaft aufbaut.

Das Schloss als Mittelpunkt und historische Wurzel soll uns Pflicht und Auftrag sein, unseren Ort auch in Zukunft hochzuhalten!

Schon Erzherzog Johann – ein Mitglied des Kaiserhauses Wien hat erkannt: STAINZ hat Vielfalt und Qualität!

Genießen Sie es – dazu laden wir Sie gerne ein!



Mag. Johannes Maierhofer
Obmann der Werbegemeinschaft Stainz

Liebe
Bewohner
und
Gäste
der Klein-
region
Stainz!





Unser Tipp

Schlendert man durch den Ortskern von Stainz, fällt einem das beeindruckend gute Angebot an Geschäften und Dienstleistern auf, das man sonst in kaum einer Marktgemeinde dieser Größe findet.

über Autos, Schmuck bis hin zu Friseursalons und Massagen. Das gesamte Angebot kann man auch verschenken: Kaufen Sie Gutscheine der Werbegemeinschaft Stainz, die man in allen Mitgliedsbetrieben einlösen kann. Einen Auszug der Mitglieder finden Sie, wenn Sie diese Sonderausgabe von Stainz aktuell durchblättern. Eine weitere Besonderheit von Stainz: Wir haben ein Comic. Gezeichnet vom Stainzer Künstler Paul Scherübel. Für den Inhalt zeichnet niemand Geringerer als der bekannte Autor Reinhard P. Gruber verantwortlich. Das muss man einfach lesen! Erhältlich ist das Comic im Buchhandel, in den Trafiken und in vielen Mitgliedsbetrieben der Werbegemeinschaft Stainz.



Die Produktpalette reicht von Mode, Blumen, Glasprodukten

Impressum – Sonderausgabe:
Gemeinschaftsprojekt der Werbegemeinschaft Stainz. Für den Inhalt verantwortlich: Obmann Mag. Johannes Maierhofer. Herstellung: Druckhaus Stainz, www.druckhaus-stainz.at
Fotos: Foto Augenblick; Werbegemeinschaft Stainz; Firmenarchive. Manuskripte werden nicht zurück gesandt.



Foto Augenblick

Ihr Meisterfotograf

Bilder sprechen für sich.



Foto Augenblick

Inhaberin
Barbara Zapfl

Fachmarktzentrum Pichling
Pichling 286/2, 8510 Stainz
Telefon: 0664/7622126
studio@foto-augenblick.at
www.foto-augenblick.at



Die Gründung der Apotheke „Zur Mariahilf“ vor mehr als 150 Jahren wurde durch das engagierte Bemühen von Erzherzog Johann, dem ersten frei gewählten Bürgermeister von Stainz, ermöglicht. Sie befindet sich am Stainzer Hauptplatz (in unmittelbarer Umgebung Ihres Hotels) und steht Ihnen mit erfahrenen und kompetenten Mitarbeitern bei allen Anliegen und Problemen im Bereich Gesundheit, Heilbehelfe und Kosmetik beratend und mit einer umfassenden pharmazeutischen Produktpalette unterstützend zur Seite.

Von rascher Hilfe bei vergessenen Dauermedikamenten über die Unterstützung bei erforderlichen diagnostischen Routinemaßnahmen wie Blutdruck- oder Blutzuckerkontrolle bis zur Beratung bei kosmetischen Problemen werden Sie in dieser „Team Santé“-Apotheke bestens betreut.

Auch hinsichtlich sportlicher Aktivitäten, zu der die Landschaft des weststeirischen Hügellandes in vielfältiger Weise einlädt, wird das Apothekenteam jederzeit gerne Ihr unterstützender Partner sein. Sie erhalten individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Produkte wie Muskeltonika, Blasenpflaster und Sonnenschutz, die helfen, dass auch längere Wanderungen oder Radtouren ein unvergesslich positives Erlebnis werden.

Damit die typischen, geselligen Abende des Schilcherlandes zu keinen Verdauungsproblemen oder gar Katerstimmungen führen, können Sie sich in der Apotheke „Zur Mariahilf“ mit entsprechenden, über viele Generationen erprobten Hausspezialitäten versorgen.

Entsprechend der Tradition des klassischen Apothekerstandes,



Foto: Foto Augenblick

dessen handgefertigte Arznei-/Hausspezialitäten in das UNESCO Verzeichnis der immateriellen Kulturgüter aufgenommen wurden, werden Ihnen jederzeit und auch nach Ihren Wünschen Arzneimittel wie Teemischungen direkt in der Apotheke individuell zubereitet.

Falls Ihnen aber der Sinn einfach nur nach etwas moderner Kosmetikberatung stehen sollte, so werden Sie sowohl eine reichhaltige Palette an Produkten verschiedenster Preisklassen sowie bestgeschulte KosmetikberaterInnen finden.

Auf Ihr Kommen freuen sich Frau Mag. pharm. Gerlinde Pohorely und ihr Team.



Die Apotheke mit Tradition

Unsere Öffnungszeiten:

Montag–Freitag 8.00 – 12.30 Uhr

14.45 – 19.00 Uhr

Samstag 8.00 – 12.00 Uhr

team santé Apotheke Stainz

Mag. Gerlinde Pohorely
Hauptplatz 8, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2156
Fax: 03463/2156-77
office@apotheke-stainz.at
www.apotheke-stainz.at



Das Kaufhaus im Schilcherland

Über 70 MitarbeiterInnen sorgen für Qualität!

Eine der Besonderheiten im Schilcherland ist es, dass es hier – mitten in Stainz – noch ein Kaufhaus gibt, das diesen Namen wirklich verdient. Schon vor über 100 Jahren, genau im Jahr 1908, hat Florian Hubmann, der Großvater des heutigen Eigentümers, die Firma Hubmann in Stainz gegründet.

In den letzten Jahrzehnten wurde das Kaufhaus Hubmann zu einem Kaufhaus mit regionaler Bedeutung und zu einem echten Treffpunkt innerhalb des Schilcherlandes ausgebaut.

Ein ADEG Lebensmittelmarkt mit vielen Spezialitäten aus der Region bildet schon seit jeher das Rückgrat dieses Kaufhauses, seit dem Umbau 2001 hat die Mode-

abteilung auf über 1200 m² Verkaufsfläche mit einem attraktiven internationalen Modemarken-Mix Bedeutung – weit über das Schilcherland hinaus – erreicht.

Eine Abteilung für Papier, Buch und Spielwaren mit einer attraktiven Postpartnerstelle steht den Kunden ebenso zur Verfügung wie „Hubmann's Kleiner Markt“, in dem Sie Wasch-, Putz-, Reinigungsmittel, Körperpflege, Kosmetik, Babynahrung, Tiernahrung, Fotosofortservice und anderes mehr vorfinden.

Ein Caféhaus mit Mittagmenü in Hausmannskostqualität und ein großer Kundenparkplatz runden das Gesamtangebot dieses Kaufhauses im Zentrum von Stainz ab.

Für diese besondere Kaufhausqualität wurde der Firma Hubmann anlässlich ihres 100-jährigen Bestandsjubiläums das Recht

zur Führung des steirischen LANDES-WAPPENS verliehen.



6. September 2001: Knapp vier Monate vor Einführung des Euro gibt es in Stainz ein richtungsweisendes Ereignis – im rundum erneuerten Kaufhaus Hubmann im Ortskern von Stainz eröffnet das modernste und größte Modehaus im Schilcherland.

1.200 m² Modevergnügen auf zwei Stockwerken bieten weit über 40 Top-Modemarken für Damen, Herren und Kinder.

Der gesamte 1. Stock ist der Damenmode gewidmet. Namen wie Esprit, Betty Barclay, Gerry Weber, Marc Cain, Guess, Tommy Hilfiger, Marc O'Polo, und, und, und ...

Auch eine attraktive Trachtenabteilung mit den Leitmarken Gössl, Mothwurf und Sportalm hat sich im Laufe der Jahre hier etabliert. Jedenfalls ein toller Markenmix für jedes Alter und jedes Budget. Im Erdgeschoß findet man Herrenmode z.B. von Tommy Hilfiger, Boss-Orange, Scotch&Soda (ganz neu!) Joop, Levis, Esprit, u.a.m., sowie Kindermode und ein Wäschehaus mit Markenwäsche für Damen, Herren und Kinder.

Ein erstklassiges und engagiertes Verkaufsteam sorgt dafür, dass Sie nicht nur gut beraten werden,



sondern dass Sie sich rundherum wohl fühlen.

Eingekauft wird die Mode unter der Leitung von Frau Gertraud Hubmann in Düsseldorf, Berlin, München, Salzburg, Wien usw.

Trotz der erreichten Größe ist das Modehaus Hubmann überschaubar geblieben, bietet aber seinen Kunden viele attraktive Marken auf einer Fläche. Eine Einladung also, die verschiedenen Modemarken zu vergleichen, zu kombinieren und somit mit Hilfe der Hubmann-Mitarbeiterinnen seinen eigenen Stil zu finden.

Das Modehaus im Schilcherland

Mehr als 40 Top-Marken!



Hubmann

...das Kaufhaus!
...das Modehaus!

Grazer Straße 1, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2106
Fax: 03463/2106-22
kaufhaus@hubmann.st
www.hubmann.st



Schuhe zum Wohlfühlen

IMA Schuhe

Inhaberinnen
Maria Halbwirth
Ingrid Harzl

Hauptplatz 20
8510 Stainz
Telefon: 03463/55 502
ima-schuhe@gmx.at



Maria Halbwirth und Ingrid Harzl sind seit 2003 mit einem Schuh-Fachgeschäft für Sie und Ihn direkt am Hauptplatz in Stainz zu finden. Bei der Gestaltung des Geschäftes haben sie ihre Liebe zu London mit einfließen lassen. Dies macht das Einkaufen bei IMA Schuhe im London-Flair zu einem richtigen Erlebnis.

Neben Markenschuhen von högl, Gabor, ara, Tamaris und Jette für die Frau führen sie Fretz men, ecco und Jomos für den Herrn. Großen Wert legt das IMA Schuhe Team, mit Frau Petra Eber, auf typgerechte Beratung und Kundenservice. So kann man bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Sekt ganz entspannt nach dem perfekten Schuh Ausschau halten. Lust auf schöne Schuhe und Taschen bekommen? Dann sehen wir uns bei IMA Schuhe!



Bauer&Co

Köstlich- keiten aus der Region



Wenn Sie jemanden mit hochwertigen Produkten beschenken wollen, sich selbst etwas Gutes tun wollen oder sich aus der Region etwas Geschmackvolles mitnehmen wollen, sind Sie bei uns genau richtig!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bauer&Co Der Bauernladen

Sauerbrunnstraße 4
8510 Stainz
Telefon: 03463/20114
bauerundco@aon.at
www.bauerundco.at

Wir sind ein kleiner, uriger Bauernladen, in dem Landwirte aus der näheren Umgebung ihre saisonalen Produkte anbieten. Die meisten sind biologisch oder zumindest naturnah hergestellt! Und wer schon einmal bei uns war, weiß, wie gut richtige Lebensmittel schmecken! Neben regionalen Schmankerln finden Sie auch viele Reformprodukte für einen nachhaltigen Lebensstil.

Unsere Öffnungszeiten:
Mi-Sa: 8.00–12.00 Uhr
Do, Fr: 15.00–18.00 Uhr





Wurst- und Schinken-spezialitäten mit Tradition

Reinste Gaumenfreuden frei von unnötigen Zusatzstoffen

Seit knapp 80 Jahren produziert der Familienbetrieb Messner Wurst- und Schinkenspezialitäten. Das heute in der dritten Generation geführte Unternehmen gilt als österreichischer Leitbetrieb und hat im Wurstbereich neue Maßstäbe gesetzt.

Denn Messner-Produkte sind frei von zugesetzten Farbstoffen und künstlichen Aromen. „Mit dieser Weiterentwicklung erfüllen wir auch die Wünsche von kritischen und bewussten Konsumenten“, so Firmenchef Alfred Messner. Ausschließlich Qualitätsfleisch, feine Gewürze und sorgsame Verarbeitung und Reifung sind für den Geschmack der Produkte verantwortlich.

Messner's Feinkostfiliale

Im Herzen von Stainz, am Hauptplatz, befindet sich die Feinkostfiliale, in der die Gaumenfreuden direkt aus der Selcherei und Produktion verkauft werden. Neben Wurst- und Fleischprodukten erleichtert das breite Angebot an belegten Brötchen, Aufschnittplatten und fertigen Mittagsmenüs die Bewirtung der Gäste zu Hause.

Die Stainzer Spezialitäten sind mit dem „Rein Messner“-Siegel gekennzeichnet und im Lebensmittelhandel erhältlich.



Messner

... der Wurst- & Schinken-experte in Stainz

Hauptplatz 21, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2118-0
Fax: 03463/2118-460
office@messner-wurst.at
www.messner-wurst.at

Finden Sie Ihr Lieblingsstück



Gleich unter dem Schloss Stainz, direkt im Zentrum, befindet sich meine kleine, aber feine Boutique. Mein Name

Mein Angebot:

- internationale Trendmode
- individuelle Outfits
- trendige Accessoires
- aktuelle Basics

Probieren Sie sich durch meine ständig wechselnde Kollektion und finden Sie Ihr Lieblingsstück!

Boutique Okay

Inhaberin
Nicole Kogler

Grazer Straße 5
8510 Stainz
Telefon & Fax: 03463/3897
boutique.okay@gmail.com
www.boutique-okay.at

ist Nicole Kogler und als neue Inhaberin der Boutique Okay stehe ich Ihnen in allen Fragen zu Mode, Trends und Styling gerne zur Verfügung.

Sie finden bei mir eine exklusive Auswahl der neuesten internationalen Modetrends, Accessoires wie Taschen, Gürtel, Tücher und ergänzende Basics, sowie individuelle Outfits in allen gängigen Größen.



Team Steinbauer

Reine Kopfsache



Team Steinbauer

Eva Riedl und
Ulrike Zimmermann
Riedl & Zimmermann OG

Grazer Straße 5, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2632
team.steinbauer@aon.at
www.team-steinbauer.at

- Ausführliche Beratung durch unser Team für Haarverlängerung und -verdichtung.
- Make up für jeden Anlass durch unsere professionelle Visagistin Daniela.
- Jeder Kunde erhält eine entspannende Kopfmassage gratis
- Wimpernextensions zur Verlängerung oder Verdichtung

- Um das Styling unserer weiblichen Kunden zu perfektionieren, wird eine kostenlose Make up-Auffrischung angeboten.

Unsere Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 8.00 – 18.00 Uhr
Sa: 7.00 – 13.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag



Im Zentrum von Stainz befindet sich mein Kosmetikfachberatungsstudio, wo ich bereits seit über 15 Jahren meine KundInnen zum Thema Hautfürsorge und Attraktivität betreue. Ich arbeite ausschließlich mit den hervorragenden Produkten und der einmaligen Philosophie von Lom-bagine Cosmetics.

An diesem Standort biete ich weiters auch Farb- und Typberatungen an. Mein Credo lautet: „Einen Menschen zu seinen Farben zu führen – heißt, ihn zu sich selbst zu führen!“

Als Seminarleiterin und Trainerin betreue ich österreichweit Seminarorganisationen und Firmen vorwiegend zu den Themen Personalcoaching, Bewerbungstrainings, Selbstpräsentation und verschiedensten Themen der Kommunikation.

Durch Kompetenz und langjährige Erfahrung in Kombination mit viel Freude und Humor ist es mein Anliegen, dass sich die Menschen in ihrer Haut, mit ihrem Aussehen und ihrem Auftreten wohl fühlen!

Kosmetik und Kommunikation

Monika Wenzl

0664/2043581

wenzl.monika@gmx.at

- Kosmetikfachberatung
- Schminken für jeden Anlass
- Farb- und Typberatung
- Einkaufsbegleitung
- Seminare, Workshops, Vorträge und Einzelcoachings individuell gestaltet

Casa Rossa & Giardino

Mitten im Herzen von Stainz liegt das Restaurant Casa Rossa – der Treffpunkt für alle Freunde italienischer Küche. Seit nunmehr vier-einhalb Jahren führen Andrea und Walter Röxeis das Traditionsgasthaus am Stainzer Hauptplatz mit viel Herz und Leidenschaft.

Im Sommer 2009 wurde eine besondere Idee in die Tat umgesetzt – die Bar Giardino wurde nach liebevoller Renovierung eröffnet. Das All in one Konzept umfasst nun neben dem Restaurant auch eine Bar und ein Café.



Erliegen Sie im Gastgarten inmitten der „österreichischen Toskana“ dem Zauber Italiens. An den Hauswänden, in gedecktem Rot, ranken sich Weinreben empor, stilechte Sitzmöbel, ein Sonnenzelt und bauchige Tonkrüge nach antikem Vorbild vermitteln südliches Flair. Schmecken Sie im Casa Rossa das italienische Leben, aber auch die traditionelle, regionale Küche und manche kulinarische Besonderheit.

Gut frühstücken, originelle Kaffee-kreationen probieren, den Abend mit fantasievollen Cocktails oder erlesenen Weinen ausklingen lassen, ein Mehr-Gänge-Menü oder einen kleinen Imbiss genießen und den Alltag vergessen. BENVENUTO im Casa Rossa & Giardino!

CASA ROSSA Giardino

Kulinarik mit Atmosphäre

Casa Rossa & Giardino

Familie Röxeis

Hauptplatz 23, 8510 Stainz
Telefon: 03463/4616
gastronomia@casa-rossa.at
www.casa-rossa.at

Immer
wieder
neu!



Zwei Jahre im neuen Geschäftslokal am Hauptplatz 7 neben der Apotheke bietet Simon Gjecaj ein vielfältiges Angebot an Schmuckstücken in Gold und Silber an.

Die Auswahl an Markenuhren von Citizen über Festina bis Danish Design ist reichhaltig. Die selbstgefertigten Glasobjekte und Schmuckunikate von Grete Faßwald ergänzen das Programm.



Großen Wert legt man hier auf das Service: Batterie-Express-Dienst und Übernahme sämtlicher Service- und Reparaturarbeiten für Uhren und Schmuck sowie Beratung bei der Bewertung Ihrer alten Schmuckstücke. Extra-Tipp: jeden ersten Samstag im Monat Glasblasen am Studio-Ofen bei Grete Faßwald in der Lastenstraße 14.

Simon Gjecaj

Hauptplatz 7, 8510 Stainz
Telefon: 03463/4077
gjecaj.simon@gmx.at

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 8.30–12.30 Uhr und
15.00–18.00 Uhr
Sa: 8.30–12.00 Uhr



Genussgärtner Höller

Die
Genuss-
gärtner



Ursula's Gartenapotheke

Samstags exklusiv in Stainz von 8.00 bis 14.00 Uhr.

Beratung zu Pflanzengesundheit und Gartenthemen mit Mag. Ursula Gerhold.

Kommen und genießen Sie!

Genussgärtner Höllers

An der Umfahrungsstraße 37
8510 Stainz
Telefon: 03463/2155
office@gaertneri-hoeller.at
www.gaertneri-hoeller.at

**Blühendes und Grünes – Florales und Schönes
für Zuhause und Feste**

**Schmetterlingsschau – Stainzer Kakteentage
Stainzer Advent ...**





Seit dem Jahre 1929 befindet sich die Firma Karl Flanyek GmbH in Stainz. Der Firmengründer, Ludwig Flanyek, Sohn eines Spenglers aus Mureck, gründete das Unternehmen, das Herr Karl Flanyek im Mai 1963 übernahm.



Seit 1993 sind DI Dr. Michael Ruppert und Andrea Ruppert-Flanyek für die Geschicke der Firma verantwortlich.



Das Unternehmen hat sich im Lauf der Zeit gewandelt. Waren es früher kleinere Installationen und Reparaturarbeiten, sowie der Bau einer Wasserleitung und das erste Einleiten von fließendem Wasser in die Häuser, die das Arbeitsleben eines Klempners dominierten, so beschäftigen wir uns heute mit Hochtechnologieanlagen auf verschiedenen Gebieten. Das Errichten und Betreuen von Dampfkesselanlagen im Industriebau gehören ebenso zu unseren Aufgaben, wie Reparaturen und Instandhaltungen. Unser größtes Betätigungsfeld ist der Bau von Heizungsanlagen, die mit Biomasse, Alternativen, Erdgas oder Öl betrieben werden.



Um den Anforderungen an uns gerecht zu werden, haben wir auch ein eigenes Labor, in dem wir Heizungswasseranalysen durchführen können.

Eines unserer Spezialgebiete ist das Einrichten von „Wohlfühlöfen“. Bäder, die mehrere Generationen gemeinsam angenehm benutzen können, sind in der heutigen Zeit mehr denn je gefragt und verlangen viel Liebe, Gespür und Know-how.

Unsere „Firmenfamilie“ besteht derzeit aus dreißig Mitarbeitern. Sieben davon sind Lehrlinge, die den vielseitigen, interessanten und spannenden Beruf des Sanitär- und Heizungstechnikers erlernen wollen.

Zukunft braucht Herkunft



Flanyek

Karl Flanyek GmbH

Geschäftsführer:
DI Dr. techn. Michael Ruppert
Sackstraße 8, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2307
Fax: 03463/2307-85
office@flanyek.at
www.flanyek.at

Bodenständig, aber offen für Neues!

Rauch-Hof

Karin und Willi Rauch

Wald 21, 8510 Stainz (Marhof)

Telefon: 03463/2882

Fax: 03463/2882-4

rauch-hof@netway.at

www.rauch-hof.at



Ein kleiner Gasthof, ein feines Restaurant, ein lauschiger Gastgarten, ein romantisches Bauernhaus mit schönen Winzerzimmern, kulturelle Veranstaltungen, ein großer Schwimm-Naturbade- teich, Tennisplätze, Forellenteiche, Spargelfelder, 1,5 ha Gemüsegarten, rundherum das Schilcherland und viel Natur. Was will man eigentlich noch mehr? Karin Rauch verwendet in ihrer Küche entweder frische Produkte aus eigener Landwirtschaft oder



von verantwortungsvollen Bauern aus der Umgebung. Zahlreiche Auszeichnungen und viele treue Stammgäste sind Bestätigung ihres Weges. Ergänzend dazu und in perfekter Symbiose achtet Dipl. Sommelier Willi Rauch darauf, dass die besten steirischen Weine ins Glas kommen.

Die beiden betreiben auch das Stainzer Schloss Café. Feinste Mehlspeisen und Kaffeespezialitäten werden dort im prunkvollen Ambiente angeboten.



Notar Schnabl

Ihr kompetenter Ansprechpartner

Notar Schnabl

Mag. Wolfgang Schnabl

Sauerbrunnstraße 6

8510 Stainz

Telefon: 03463/2329

Fax: 03463/2329-15

office@notar-schnabl.at

www.notar-schnabl.at



Das Team des Notariats von Mag. Wolfgang Schnabl, bestehend aus drei Juristen und fünf Kanzleiassistentinnen, bietet Ihnen eine objektive und unparteiische Beratung mit einem umfassenden Angebot an Rechtsdienstleistungen und maßgeschneiderten Lösungen.

Zu den Tätigkeiten des Notariats Stainz gehören unter anderem:

- Kauf, Schenkung oder Übergabe
 - Testamente
 - Notarielle Beurkundungen, Beglaubigungen
 - Grundbucheingaben
 - Firmenbucheingaben
 - Firmengründungen samt weiterer Betreuung
 - Ehe und Partnerschaft
 - Adoption
 - Erbrecht
 - Verlassenschaftsverfahren
 - Patientenverfügung, Vertretungsbefugnis nächster Angehöriger, Vorsorgevollmacht
 - notarielle Serviceleistungen
- Vereinbaren Sie ein Gespräch – wir beraten Sie gerne!



Der Genuss- und Erlebnishof in Bad Gams

Der Genuss- und Erlebnishof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf bietet täglich von 8.00 bis 18.00 Uhr auf über 150 m² das Erlebnis für die ganze Familie.

Unzählige Auszeichnungen spiegeln unseren Erfolg wider:

2 Goldene Birnen; 1 Goldenes Stamperl; 10 x Gold, 10 x Silber und 6 x Bronze bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg; Agrarprojektpreis – erwähnt unter den 10 besten Beispielen Österreichs; Alpen-Adria-Sieger; Botschafter Steirisches Kürbiskernöl; Bester Genussladen; Finalist des Genuss-Region-Kürbis-Wellness-Pakets; Finalist des Genuss-Region-Wohlfühlpakets; Genuss-Salon-Prämierung; Goldenes Stamperl, Goldene Birnen; Prämierter Steirischer Kernölbetrieb und Produzent des Jahres.

Unsere Angebote und Produkte: In unserem Kulinarikraum findet man die besonderen Spezialitäten „Rund um den steirischen Ölkürbis“. Prämiertes steirisches Kürbiskernöl, süffige Liköre,

Knabberkerne, Kürbismarmeladen, Kürbispesto, Kürbisschokoladen, Kernölkosmetik und viele Geschenksideen. Besichtigen Sie auch den „prämierten“ Essigkeller – hier kann nach Lust und Laune „Goldener Essig“ verkostet werden. Machen Sie mit bei einer Betriebsbesichtigung, Führung oder Produktpräsentation oder besuchen Sie unsere Sonderausstellungen „Bäuerliches Handwerk“ und „Heukunst“!

Der Genuss- und Erlebnishof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf ist seit 1985 Direktvermarktungsbetrieb und bietet am Hof „vom Anbau bis zum fertigen Produkt“ alles rund um Kürbis und Essig.

Hierzu gibt es die Bäuerliche Öl- presse (die ehemalige Hofermühle aus Stainz).

Schauen, riechen, schmecken, fühlen und hören – alle Sinne ansprechen – mit fachkundiger Erklärung – vom Anbau, bis zum Kern bis hin zum prämierten steirischen Kürbiskernöl.

Vom Kernöldruck verwöhnen lassen.



Farmer-Rabensteiner

Furth 8, 8524 Bad Gams
Telefon und Fax: 03463/3107
Mobil: 0676/4124698
farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at
www.kuerbiskernoel.at



Beste
Konditionen,
bester Service

Handyshop Stainz

Gerald Brunner

Hauptplatz 9

8510 Stainz

Telefon und Fax: 03463/60023

stainz@handyshop.cc

www.handyshop.cc



Im März 2003 öffnete der Handyshop Stainz als dritte von mittlerweile 11 Filialen erstmals seine Pforten, und seitdem versorgen wir Stainz und Umgebung mit allen Bedürfnissen, die sich rund ums Thema Handy ansammeln. Wir bieten Erstanmeldungen und Vertragsverlängerungen al-

ler Netzbetreiber, natürlich auch vertragsfreie Handys jeglicher Preisklassen sowie sämtliches Zubehör. Bei uns wird größter Wert auf kompetente Beratung gelegt. Wir sind direkt am Hauptplatz, ein Stück unterhalb der Apotheke, zu finden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Café Haus EBNER

Café+Haus Ebner

Die
Torten-
flüsterer

In unserem gemütlichen Café mitten in St. Stefan ob Stainz servieren wir Ihnen steirisches Frühstück, kleine Snacks oder Imbisse und köstliche, hausgemachte Kuchen und Torten.



Café+Haus Ebner

Inhaberin
Daniela Ebner

St. Stefan 145

8511 St. Stefan ob Stainz

Telefon: 03463/80237

www.cafehaus-ebner.at

Dienstag Ruhetag!



Für letzteres vergisst sicher so manche figurbewusste Dame kurzzeitig auf ihre Diät.

Unter dem Motto „Bei uns ist immer was los“ veranstalten wir Lesungen, Vernissagen und Ausstellungen, die unser Angebot für Kunden noch interessanter machen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

100 Jahre ist es her, dass im Herzen von Stainz ein Gasthaus für regen Ansturm sorgte.

Heuer, konkret ab dem 21. April, wurde genau an dieser Stelle ein neues, modernes Vier-Sterne-Hotel eröffnet. Und das spielt – auf gut Steirisch – „alle Stück'l“ ...

Am Traditionsstandort in der Grazer Straße 2 hat ab 21. April 2011 ein neues Lebensgefühl in Stainz Einzug gehalten.

Im „Hotel Stainzerhof“ feilt Hausherr und Geschäftsführer Heinz Preschan mit seiner Kollegin und Empfangschefin Eva Langmann an einem anspruchsvollen Programm, das immer wieder mit Gustostückerln aufwartet.

Letztere freut sich, die Geschicke des Hauses zu lenken und hat laufend etwas Großes vor: „Die Gäste erwartet eine perfekte Kombination aus edlen Materialien, bester handwerklicher Verarbeitung, modernster Technik und raffinierter Farb- und Lichtgestaltung.“



Ihre Ausführungen machen Lust darauf, das Haus kennenzulernen: „Wir sind uns sicher, dass wir ein einzigartig behagliches Wohngefühl geschaffen haben, das zum Verweilen einlädt!“



Der Stainzerhof – ein neues Lebensgefühl!

Hotel – Restaurant Stainzerhof

Geschäftsführer
Heinz Preschan
Grazer Straße 2, 8510 Stainz
Telefon: 03463/22 122
welcome@stainzerhof.at
www.stainzerhof.at



Zum Verweilen lädt aber nicht nur das Ambiente ein, sondern auch Heinz Preschan selbst – und zwar mit seinen Kochkünsten. Als Chefkoch sorgt er für die kulinarischen Höhepunkte im neuen „Stainzerhof“.

„Ich lege größten Wert auf Qualität, Regionalität sowie Saisonalität der Grundprodukte und lasse mich dabei von der modernen Küche inspirieren“, erklärt Preschan. Dass er in Sachen Gaumenfreuden weiß, wovon er spricht, beweist sein Werdegang. Begonnen hat die Karriere des jungen Voitsbergers im Grazer Casino-Restaurant, gefolgt vom Restaurant „Coburg“ in Wien und dem Gasthof „Post“ in Lech. 2010 war Preschan der „Gault Millau“-Aufsteiger des Jahres und „erkochte“ für das Grazer Szenelokal „Aiola-City“ innerhalb von kürzester Zeit zwei Hauben.

Das Restaurant im neuen „Stainzerhof“ bietet 110 Sitzplätze mit Platz für Musik und Tanzfläche.

30 weitere Sitzplätze mit Bar und originalem Stammtisch stehen im Wirtshaus bereit, wo traditionelle Gerichte aus der Region aufgetischt werden.



Gänsestopfleber mit Schilcher-Gelee gefüllt, Passionsfrucht, Esspapier

Leber:

500 g Leber
7 g Fleur de Sel
12 g roter Portwein (10 Jahre)
wenig Haselnussöl

Die Gänsestopfleber auf Zimmertemperatur temperieren und die dünne Haut abziehen.

Zwischen ein Pergamentpapier andrücken und die Adern entfernen.

Die Leber mit den Gewürzen entsprechend marinieren. Pakete einschlagen, anschließend in Alufolie wickeln und min. 36 Stunden marinieren.

Nach Ende der Marinierzeit die Pakete im Wasserbad bei 42 Grad 11 Minuten pochieren. Anschließend 3 Stunden auskühlen lassen.

Schilcher-Gelee:

500 ml Schilcher auf 250 ml reduzieren mit 3 g Agar aufkochen, und auf ein Blech gießen.

Passionsfrucht:

1 l Passionsfrucht
4 Blatt Gelatine
4 g Agar
Salz, mit Zucker abschmecken
900 ml erhitzen und auf einem Blech erkalten lassen, Kugel ausstechen.

Esspapier:

Rest der Masse auf einem Blech dünn aufstreichen, im Ofen bei 80° C trocknen. In Stücke brechen und garnieren.

Das Hotel bietet 92 Betten in 46 Zimmern: die 40 Doppelzimmer – zwei davon sind barrierefrei – sind jeweils rund 25 Quadratmeter groß, die vier Einzelzimmer kommen auf 22 Quadratmeter.



Außerdem bietet Preschan in seinem Haus zwei große Suiten mit über 42 Quadratmetern Platz.

Die Zimmer sind allesamt mit Dusche, WC, Fernseher, Radio, WLAN, Safe, Fön, Minibar, Kaffeemaschine, Klimaanlage und teilweise mit Balkon ausgestattet. Zudem kann man von vielen Räumlichkeiten aus den direkten Blick auf das Schloss Stainz genießen.

„Die Zimmer sind mit Holzboden ausgestattet und somit ideal für Allergiker“, weiß Preschan und weist auf die Preise hin:

„Ab 77 Euro pro Person und Nacht kann man bei uns einchecken – und das inklusive Frühstück!“



Beinahe Usus in gehobenen Hotels ist der Wellnessbereich: „Fitnessgeräte und eine Sauna sind selbstverständlich ebenfalls Teil unseres Angebotes“, betont Preschan.

Gefrorener Schoko-Espuma mit Heidelbeeren, Mandelerde



Espuma:

500 g Schoko, 200 ml Sahne, 100 ml Milch

In Milch – Sahne aufkochen, Schkostücke darin schmelzen. In 1 L Isi abfüllen, 3 Gas-Kapsel draufschrauben. Lauwarmen Schokoespuma in flüssigen Stickstoff (-196 Grad) sprühen – umdrehen, zu einem Würfel frieren.

Mandelerde:

4 Eier, 2 Tassen Zucker + 1 TL Zucker, Vanilleschote, 2 Tassen Buttermilch, 4 Tassen Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 Tassen Mandeln gehackt

Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren. Buttermilch dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanille

hinzufügen, gut verrühren und auf das Backblech geben. Mandeln und den TL Zucker mischen und auf den Teig geben. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen. In Stücke brechen, einen Teil davon trocknen.

Heidelbeeren:

2 Vanillestangen,
300 g Heidelbeeren
100 ml Heidelbeerenpüree,
1 Zimtstange, 1TL Speisestärke

Honig in einer Pfanne schmelzen, Heidelbeeren zugeben, mit Heidelbeerenpüree und Zimt aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.



Nachgefragt bei Heinz Preschan

Wie wurden Sie eigentlich Koch?
Ich bin im Betrieb meiner Eltern, dem Ausflugsrestaurant Preschan in Voitsberg, aufgewachsen und habe schon sehr früh in der Küche und im Service mitgeholfen. Das hat mir schon als Kind und Jugendlichen sehr viel Freude bereitet.

Sie haben in Graz auch einige Zusatz-Ausbildungen absolviert.

Ja, genau. Seit 2006 bin ich etwa Lehrlingsprüfer für Kochen, ich habe die Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe und bin Ausbilder. Besonders stolz bin ich aber auf die abgeschlossene Küchenmeisterprüfung – ich bin der jüngste Küchenmeister der Steiermark!

Können Sie auch Praktika in Top-Lokalen vorweisen?

Ich war in einigen Restaurants unterwegs – etwa bei „Tantris“, „Dieter Müller“, „Wissler“ oder „Amador“. Das sind allesamt Häuser mit drei Michelin-Sternen.

Wie führen Sie die Küche im neuen „Stainzerhof“?

Ich lege größten Wert auf die Qualität und Saisonalität der Grundprodukte. Aber auch Wein ist ein großes Thema für mich: Ich koche sehr gerne zu Wein und auf Wein zu.

Nachgefragt bei Eva Langmann

Wie sind Sie in die Tourismus-Branche gekommen?

Nach meiner glücklichen Kindheit in Stainz und dem Abschluss der HLW in Deutschlandsberg war für mich schon damals klar, dass ich in dieser Branche Fuß fassen will. Meinen ersten Job hatte ich diesbezüglich in einem Vier-Sterne-Haus mit 120 Betten am Pillersee in Tirol.

Nach einem zweijährigen Lehrgang für Fremdenverkehrsorganisation in Kleßheim/Salzburg sind Sie aber noch einmal zurück nach Tirol?

Das ist richtig. Ich war dann 16 Jahre in einem Fünf-Sterne-Hotel mit 600 Betten als Reservierungsleiterin tätig.

Nach 19 Jahren kehren Sie nun also zurück in Ihren Heimatort?

Der Wunsch heimzukommen wurde immer stärker – vor allem wegen meiner familiären Bindung zu Stainz und der hohen Lebens- und Wohnqualität im Ort.

Mit welchen Gefühlen sind Sie nun im „Stainzerhof“ tätig?

Ich freue mich sehr, hier von Anfang an dabei zu sein und im Betrieb aktiv mitwirken zu können und somit auch für meine Heimatgemeinde einen touristischen Beitrag leisten zu dürfen.



Hotel – Restaurant Stainzerhof

Geschäftsführer
Heinz Preschan
Grazer Straße 2, 8510 Stainz
Telefon: 03463/22 122
welcome@stainzerhof.at
www.stainzerhof.at



Anfang September 2010 wurde in St. Stefan ob Stainz der Velovital E-Bike Verleih eröffnet.

Viele begeisterte Radlerinnen und Radler haben seitdem die Vorteile eines Elektrofahrrades genossen und die überreichten Konsumationsgutscheine in den Partnerbetrieben der Region eingelöst.

Auf mehrfachen Wunsch arbeitete das Team vom Tourismusverband Schilcherland Stainz-Reinischkogel seitdem unermüdlich daran, auch für Stainz eine Verleihstation zu installieren.

Nach umfassenden Recherchen war klar, dass dafür die Nutzung der bestehenden Infrastruktur am Bahnhof des Stainzer Flascherzuges die beste Lösung für alle Beteiligten darstellte – nicht zuletzt deshalb, weil die bestehende Frequenz von 20.000 Fahrgästen

pro Jahr ein großes Potenzial für den neuen Elektrofahrrad-Verleih darstellt und durch die Bündelung der Leistung zwischen Tourismusverband, Stainzer Flascherzug und Velovital, der Fahrkartenschalter am Bahnhof zwischen April und Oktober nun an sieben Tagen in der Woche (!) geöffnet gehalten werden kann. Täglich von 9.00 bis 12.00 und 14.00 bis 17.00 Uhr können sich Gäste aus nah und fern über die Schönheiten der Region beraten lassen, Elektrofahrräder anmieten, Fahrkarten für den Flascherzug kaufen, (Geschenk-) Gutscheine beziehen, sich über Gastronomie, Wein und Kultur sowie über Veranstaltungen in der Region informieren und vieles mehr.

Wir danken allen beteiligten Instanzen für die tolle Zusammen-

arbeit und freuen uns mit allen unseren Partnern auf eine tolle Tourismussaison 2011 im Schilcherland Stainz-Reinischkogel!

Spaßradeln im Schilcher- land

Informieren Sie sich bei uns oder direkt bei:

Velovital Schilcherland e. V.
Bahnhofstraße 28, 8510 Stainz
www.velovital.at
Buchungshotline: 0810 555 500
oder TVB Mobil: 0664/534 31 33

Tourismusverband Schilcherland

Rathausplatz 4, 8510 Stainz
Telefon: 03463/4518
Fax: 03463/4518-4
info@schilcherland.com
www.schilcherland.com
www.weinfruehling.at





Tracht & Mode Ulz

Genussfaktor mal drei

Familie Ulz

Hauptplatz 2
8510 Stainz
Telefon: 03463/2216
ulz.tracht-wein@aon.at
www.wein-ulz.at

Mitten im Herzen von Stainz finden Sie bei Tracht & Mode Ulz alles aus einer Hand! Der Kunde wird bestens eingekleidet, mit einem Top-Wein bringen wir ihm Freude ins Haus und im Buschenschank verwöhnen wir die Gäste. Im Modehaus Ulz finden Sie traditionelle Trachtenmode und als Ergänzung dazu klassische Mode. Die zweite große Leidenschaft der Familie ist die Liebe zum Wein.

Im Weinladen neben dem Modegeschäft finden Sie eine perfekte Auswahl an Jahrgängen und Rebsorten der besten steirischen Winzer – Karin Ulz berät Sie gerne – oder Sie schauen in unserem gemütlichen Buschenschank vorbei, verkosten erlesene Weine und regionale Schmankerln mitten im Weingarten und genießen dabei die Aussicht rund um Stainz.



Lebenswerkstätten

Sinnvolle Lebens- gestaltung

Lebenswerkstätten

Mag. Ursula Gerhold

Bahnhofstraße 14, 8510 Stainz
Telefon: 03463/60483
office@lebenswerkstaetten-
stainz.at
www.lebenswerkstaetten-
stainz.at



Mischwerk – der Laden für Regionales: In unserem kleinen Laden finden Sie außergewöhnliche Produkte aus unseren eigenen Werkstätten, von einzelnen Vereinsmitgliedern und darüber hinaus einige besonders empfehlenswerte ergänzende Produkte.
Lamanu – die Naturkosmetikmanufaktur: In unserer kleinen, feinen Manufaktur entsteht aus

regionalen Rohstoffen die Naturkosmetiklinie LAMANU. Seit Sommer 2010 gibt es den Stainer Schilcherbalsam.

Begegnungszentrum für nachhaltige Entwicklung: In unseren allgemein geöffneten Vereinsräumen arbeiten wir ständig an Ideen und Projekten für nachhaltige, regionale Versorgung mit den vorhandenen Ressourcen.

Beratungs- und Behandlungsraum: Zum allgemeinen Wohlbefinden können hier beitragen: Klangmassagen, Blütenessenzen, Räuchern, Holistic Pulsing, Reading, Kinesiologie, Fußpflege, ...

Gemeinschaftsgarten Stainz: Der öffentliche Kräuter-Gemüse-Genuss-Lern-Generationen-Begegnungsgarten mitten in Stainz.

Winzerhaus Sierling Eins



Mitten im Grünen erreichen Sie nach einer Fahrt oder Wanderung von ca. 4 km durch unberührte Natur unser idyllisch gelegenes Winzerhaus. Eine „Anreise“ der besonderen Art bietet die Traktorgaudi im Schilcherland – per Traktor & Panorama-Anhänger. Im alten Stil neu adaptiert erleben Sie hier die typisch steirische Gastlichkeit!

Ob tagsüber zur guten steirischen Jause für Wanderer oder als Highlight eines tollen Incentiveprogrammes – unsere Verkostungsräume, der Gewölbekeller und die heimeligen Stuben sowie die Terrasse stehen für stimmungsvolle Stunden zur Verfügung. Im Genussladen erwarten Sie dann regionale Produkte zum Mitnehmen.



Haben Sie Lust ...

- auf eine stimmungsvolle Wanderung
 - auf einen wunderschönen, „weiten Ausblick“ nach Stainz und Graz
 - auf eine kommentierte Weinverkostung im Gewölbekeller
 - auf einen geselligen Tag mit Musik und Schmankerln
 - auf allerlei Buschenschank-schmankerln wie Brettljause, Brüstl, Stelze, Strauben, Butterkrapfen, ...
- ... dann besuchen Sie unser Winzerhaus!

Unser Buschen- schank mit Blick auf Stainz



Winzerhaus Sierling Eins

Reservierungen und Anfragen:
Familie Schaar
Sierling 1
8510 Marhof bei Stainz
Telefon: 03463/2357
www.sierlingeins.at

Der Weg zur GlasKunst



Mit dem Firmenstandort Stainz habe ich den optimalen Nährboden für meine Arbeit gefunden. Alle weiteren Infos gebe ich Ihnen gerne in meinem Atelier.

Glas und Mehr

Brigitte Wagner-Senemann
Maderthonerweg 4, 8510 Stainz
Telefon: 0664/5563217
office@glasundmehr.at
www.glasundmehr.at
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.00-11.00 Uhr
und 14.00-17.00 Uhr

Wilde Jugend, abgeschlossene Tischlerlehre und danach die Glaserei waren die Stationen vor meiner Selbstständigkeit.

Der Umgang mit Glas, Metall, Farben und Licht ist nicht nur mein Beruf, sondern auch mein realisierter Traum. Durch die kreative Verarbeitung des Werkstoffes Glas entstehen allgemeine Dekorgegenstände wie Schüsseln, Teller, Beleuchtungsexponate, etc.



karin
fedl

message-
institut

Massageinstitut Fedl

Entspannung und Wohl- befinden

Ein herzliches Grüß Gott!
Das Karin Fedl Massageinstitut, führend in der individuellen Behandlung mit den neuesten Massagetechniken, hat sich seit der Gründung 2001 stetig weiterentwickelt.

In freundlicher und entspannter Atmosphäre genießen unsere Kunden ihre Behandlungen. Wohlbefinden zu schaffen und ein Bewusstsein dafür, dass man

rechtzeitig und regelmäßig etwas für seine Gesundheit tun kann, ist uns ein großes Anliegen. Mit neuer Kraft können Sie den Herausforderungen des Lebens besser standhalten.

Durch ständige Weiterbildung ist unser Angebot vielseitig und wird immer auf den einzelnen Menschen individuell abgestimmt. Mit ausgewählten Produkten werden unsere Behandlungen noch wirksamer und besonders der Erfolg der Akari Farb- und Aromatherapie begleitet unsere Massagen mit Begeisterung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch Karin Fedl und Team

Massageinstitut Karin Fedl

Rathausplatz 2/3
8510 Stainz
Telefon: 03463/32190
Mobil: 0699/113 91 083
karin.fedl@aon.at
www.karinfedlmassage.at



...kraft reiner Natur

Schilcherland-Hof Schar



Seit drei Generationen gestalten wir den Aufenthalt unserer Hotel- und Feriengäste so angenehm wie möglich! Der Schilcherland-Hof verbindet die Annehmlichkeiten eines ****Betriebes mit familiärer Atmosphäre und lässt keine Wünsche offen. Familienfreundliche Gastlichkeit und fachliche Kompetenz vereinen sich unter einem Dach!

In unseren Gasträumen erwarten Sie eine gemütliche Atmosphäre, sowie typische Köstlichkeiten aus der Region und der eigenen Landwirtschaft. Lassen Sie sich von unserer gutbürgerlichen Küche verwöhnen – entweder im sonnigen, ruhig gelegenen Gastgarten, in unserer Weinstube oder im Restaurant.

Unsere Hotelzimmer sind mit Dusche und WC, TV und Fön ausgestattet. An das Haupthaus mit 65 Betten schließen sich zwei Landhäuser im Garten mit zusammen 35 Betten an – nur ca. 200 m vom Haupthaus entfernt.



Nutzen Sie die wunderschönen Ausflugsziele, um unsere Umgebung näher kennen zu lernen, zum Beispiel die nahe gelegene Landeshauptstadt Graz, Bärnbach mit dem Glasmuseum und der Hundertwasserkirche, das Lipizzanergestüt Piber und entdecken Sie auch Stainz.

Genießen Sie saftgrüne Wiesen, romantische Wanderwege und nutzen Sie auch sportliche Herausforderungen. Entspannen und freuen Sie sich in und mit der Natur.

„Alles aus einer Hand“: Gerne organisieren wir Ihr gewünschtes Programm für Ihren perfekten Tag. Es würde uns freuen, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können!



Mitten in Stainz – Mitten im Geschehen

Schilcherland-Hof Schar

Familie Schar
Hauptplatz 15, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2357
Fax: 03463/2357-88
info@schilcherlandhof.at
www.schilcherlandhof.at

Natürlich aus Glas

Glas ist im Wohnbereich, in der Architektur, voll im Trend. Es gibt ein gutes Wohngefühl und lässt das Licht weiter in den Raum treten. Bei der Realisierung Ihrer gläsernen Wünsche hat Glas Fasswald die kompetentesten Lösungs- und Gestaltungsvorschläge. Sandstrahl, Fusing, Bleiverglasung und Glasmalen, neue und traditionelle Technologien kommen in unserem 100-jährigen Familienbetrieb zum Einsatz.

Markenporzellan, Gmundner Keramik und auserlesene wohnliche Dekorationen, für jeden Geschmack ist das Richtige dabei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

fasswald
stainz

glasfasswald gesmbh
Gewerbepark 22, 8510 Stainz
und Hauptplatz 19, 8510 Stainz

Telefon: 03463/2152-0
office@fasswald.at
www.fasswald.at



Trachtenstube Weigl

Tracht mit Tradition



Die Sehnsucht nach Echem und der Wunsch nach Langlebigkeit ... das finden Sie in der Trachtenstube Weigl in Stainz, wo all Ihre Wünsche erfüllt werden können. Wenn Sie in unserem aktuellen

Angebot nichts finden, haben Sie auch die Möglichkeit, in unserer Maßschneiderei nach Ihren eigenen Vorstellungen etwas anfertigen zu lassen. Schauen Sie bei uns vorbei, wir beraten Sie gerne!

Weigl

Trachtenstube Weigl:
Hauptplatz 16, 8510 Stainz
Telefon: 03463/5084

Werkstätte Weigl:
Sauerbrunnstraße 23
8510 Stainz
Telefon: 03463/2542



Masseur Klaus Gaisch

„Klaus“
IHR MASSEUR



Sind Sie verspannt oder brauchen Sie Erholung?

Kommen Sie ins Fachinstitut für Massage, Sauna und Solarium, nicht weit vom Hauptplatz Stainz entfernt.

Nutzen Sie unsere Angebote:

- Massagen
- Sauna
- Mittwoch: Damensauna
- Infrarotsauna
- SPM Cellulitebehandlung
- Solarium

Ich freue mich auf Ihren Besuch und berate Sie gerne!



Ihr
Spezialist
für
Massagen



Masseur
Klaus Gaisch

Fabrikstraße 7, 8510 Stainz
Telefon 03463/3303

Öfnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr: 9–12 Uhr und

14–20 Uhr; Di: 14–20 Uhr

Sauna: Mo–Fr: 15–21 Uhr



Autos aus Leidenschaft

Autohaus Jeschelnig

St. Stefan 175
8511 St. Stefan ob Stainz
Telefon: 03463/81611
office@jeschelnic.at
www.jeschelnig.at

Kompetent und persönlich. Genau diese Worte verkörpern seit mehr als 20 Jahren die Firmenphilosophie des Autohauses Jeschelnic in St. Stefan ob Stainz. Kontinuierliche Expansion und ein umfangreiches Leistungsspektrum, gepaart mit absoluter Kundenorientierung, haben das Familienunternehmen zu einem der erfolgreichsten Automobilhänd-

ler der Weststeiermark gemacht. Das Autohaus Jeschelnic beeindruckt mit einem Angebot von Neu- und Gebrauchtwagen: Auf über 1.000 m² Ausstellungsfläche können die neuesten Alfa-, Fiat- und Lancia-Modelle live erlebt werden, aber auch ein stetiger Bestand an Fahrzeugen aus dem Vorbesitz ist dort zu sehen.



Dr. Scala Optik & Dr. Scala Contactlinseninstitut



Die Welt klar sehen

Dr. Scala Optik

Exclusive Brillenmode
Contactlinseninstitut
Hauptplatz 6, 8510 Stainz
Telefon und Fax: 03463/2558
dr.scala.optik@speed.at
www.dr-scala-optik.at
Mo-Fr: 8.00-12.30 Uhr und
14.30-18.00 Uhr
Sa: 8.00-12.00 Uhr

Seit 30 Jahren werden von der Firma Dr. Scala Optik am Hauptplatz in Stainz Brillen in Meisterqualität gefertigt. In einem der größten Optikgeschäfte der Weststeiermark erfolgt sowohl die Contactlinsenanpassung als auch die Brillenglasbestimmung (Vermessung der Fehlsichtigkeit) nach modernsten Kriterien. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Leistungsangebot:

- Vergrößernde Sehhilfen und Kantenfiltergläser, wenn die „normale Brille“ nicht mehr ausreicht

- Individuelle Contactlinsenanpassung – Tageslinsen, Wochenlinsen, Monatslinsen, Jahreslinsen in allen Materialien
- Brillenglasbestimmung – Ferne, Nähe, Computer etc.
- Brillengläser der Firmen Rodenstock, Zeiss, Essilor u.a. als Einstärken-, Mehrstärken und Gleitsichtgläser sowie sämtliche Sonderfertigungen (Schielerkorrekturen etc.)
- Brillenfassungen und Sonnenbrillen internationaler Designer





Die Raiffeisenbank Lieboch-Stainz lebt das Regionalitätsprinzip und ist DER aktive, soziale und wirtschaftliche Förderer der Region und ihrer Menschen. Daher bleiben die Einlagen unserer Kunden in der Region und stärken so unseren Wirtschaftsstandort.

Die Raiffeisenbank Lieboch-Stainz zeichnet sich durch viele sozialwirtschaftliche Aktivitäten in der Region aus. Diese gehen oft weit über das Bankwesen hinaus.

Sport, Kultur bis hin zu Sozialeinrichtungen, Schulen und Kindergärten werden von der Raiffeisenbank regelmäßig unterstützt.

Unsere kompetenten Mitarbeiter beraten Sie gerne in sämtlichen Finanzangelegenheiten wie zum Beispiel:

- Veranlagungen
- Finanzierungen
- Bausparen
- Versicherungen
- Wertpapiergeschäft
- Leasing
- Immobilien

Von diesem Engagement profitiert die gesamte Bevölkerung der Region. Wir tragen soziale Verantwortung als aktiver Partner für die ganze Region.



Getreu dem Motto:
Nur eine Bank ist meine Bank.

Beratungszeiten:
Montag bis Freitag
7.00 – 19.00 Uhr

Schalteröffnungszeiten:
Montag bis Freitag
8.00 – 12.00 Uhr und
15.00 – 17.00 Uhr

Sicher
Nachhaltig
Regional



Raiffeisenbank
Lieboch-Stainz

Grazer Straße 7, 8510 Stainz
Telefon: 03463/2326-0
Fax: 03463/2326-25
info.38210@rb-38210.
raiffeisen.at
www.rb-lieboch-stainz.at

Heilsteine und Steinschmuck

Roswitha Kohlbacher

Hauptplatz 7, 8510 Stainz
 Telefon: 0664/4464636

Öffnungszeiten: Di-Fr: 9.00-12.00
 Uhr, 15.00-18.00 Uhr; Sa: 9.00-
 12.30 Uhr; Mo geschlossen und
 nach telefonischer Vereinbarung

Steinschmuck

Wunderschöne, wertvolle Steine, verarbeitet zu Schmuck in Form von Ketten, Armbändern, Ringen – für Damen, Herren und natürlich auch für die Jugend. Eigenes Design und Fertigung nach Ihren Wünschen und Vorstellungen sind für mich selbstverständlich. Auch Kettenstränge, Schmuckteile und seltene Mineralien finden Sie in meinem Angebot. Ich habe über 150 verschiedene Steine auf Lager.

Murano-Glasschmuck

Große Auswahl zum günstigen Preis durch Direktimport. Lassen Sie sich von der Glasbläserkunst der Laguneninsel Murano vor Venedig bezaubern.



Venezianische Masken

Original venezianische Masken, handgefertigt!

Suchen Sie den passenden Stein oder ein tolles Geschenk? Kommen Sie vorbei, ich freue mich auf Ihren Besuch und berate Sie gerne!



Die Mühle

Relaxen am Stainzbach

Die Mühle

Rathausplatz 2, 8510 Stainz
 Telefon: 0664/2110585

Winter: Mo-Do 16.00-1.00 Uhr,
 Fr u. Sa 16.00 bis 2.00 Uhr, Sonn-
 und feiertags geschlossen. Sommer
 (ab Mai): Mo-Do 16.00-1.00 Uhr,
 Fr 16.00-2.00 Uhr, Sa 10.00-
 2.00 Uhr, So 10.00-15.00 Uhr.



Die Mühle ist ein am Rathausplatz in Stainz liebevoll restauriertes G'wölb'lokal, das seine Gäste mit stimmungsvoller Musik, gemütlicher Atmosphäre und netter Bewirtung verwöhnt.

Unter dem Motto „Wein, Cocktails und mehr“ liegt das Hauptaugenmerk neben nationalen wie auch internationalen Weinkost-

barkeiten auch auf dem reichhaltigen Cocktail-Angebot. Bernd Schuster erwartet Sie mit seinem Team.





Kabarettist und Autor Ewald Dworak schrieb folgenden humorvollen Reim als Werbung auf die Rückseite eines seiner Kabarettprogramme, der auch heute noch seine Gültigkeit hat.

*Wenn die Werbung
Sie wo druckt,
ein fader Text Sie macht verrückt,
wenn Sie Etiketten wollen,
die die Leute lesen sollen,
wenn Sie wünschen ein Plakat,
das Esprit und Pfeffer hat,
dann liebe Leute hilft nur eins,
der schnellste Weg ins
Druckhaus Stainz.*

Stainz – ein Ort vielfältig und einzigartig in Kultur, Sport und Wirtschaft. Zahlreiche Aktivitäten prägen die Gemeinschaft. Alles lebt, alles bewegt sich und pulsiert. All das muss man auch medial ausdrücken, bekannt machen und transportieren. Hier sehen wir eine unserer Aufgaben als Sprachrohr in der Region. Dienstleistung steht im Einklang mit der Produktion.

Auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden eingehen, mit unseren Produkten eine bestmögliche Wirkung erzielen, ist unsere oberste Priorität. So wird aus einer Drucksorte ein Markenprodukt mit Qualität, das jeder zu schätzen weiß.

Diesen eingeschlagenen Weg wollen wir – wie in den vergangenen 20 Jahren – fortsetzen und weiterhin ein fester Bestandteil der Wirtschaft in unserer Region sein.

Sie können sich von uns überzeugen, indem Sie uns anrufen, schreiben, mailen oder faxen; am besten aber: Sie schauen einfach persönlich bei uns vorbei. Wir freuen uns auf Sie und grüßen Sie mit dem alten Zunftspruch der Buchdrucker

„Gott grüß' die Kunst!“



Gott grüß' die Kunst!



Druckhaus Stainz

Haring-Weber OG
Karl Haring, Josef Weber

Fabrikstraße 36, 8510 Stainz
Telefon: 03463/4580
Fax: 03463/4580-45
office@druckhaus-stainz.at
www.druckhaus-stainz.at

Ihr
verlässlicher
Partner



Das bestmögliche Betreuen der Kunden in allen Geldfragen ist eines der wichtigsten Ziele in der Steiermärkischen Sparkasse. Deshalb setzen wir in Stainz auf umfassendes Service und persönliche Beratung in allen finanziellen Belangen: Die Filiale Stainz

arbeitet als Service-Center und deckt das laufende Tagesgeschäft „rund ums Konto“ ab. Das Team des Regionalzentrums - Guido Mauerhofer (Individualkunden) und August Steinbauer (Kommerzkunden) – kümmert sich um die spezielle Betreuung über die Serviceleistungen in der Filiale hinausgehend. Für die Kunden ist das ein Grund mehr, auf das Know-how der Sparkasse zu vertrauen. Nutzen auch Sie diesen Vorteil, kommen Sie zu uns!

Steiermärkische Sparkasse

Erzherzog-Johann-Straße 1
8510 Stainz
Telefon: 05 0100-20815
Fax: 05 0100 9-34260
www.steiermaerkische.at



August Steinbauer
Kommerzkunden-
betreuer
Tel.: 05 0100-34272
august.steinbauer@steiermaerkische.at



Guido Mauerhofer
Individualkunden-
betreuer
Tel.: 05 0100-34271
guido.mauerhofer@steiermaerkische.at



sReal

Alles rund
um die
Immobilie

Bei sReal finden Sie „Alles rund um die Immobilie“. Wir sind der richtige Partner, wenn es um Ihre Immobilie geht!

Wenn Sie eine Immobilie anbieten:

- Analysegespräch
- Besichtigung und Bewertung der Liegenschaft
- Erstellung des Werbekonzepts und Vermarktung
- Umfassende Information
- Selektion der Interessenten

- Besichtigungstermine
- Vertragsentwurf
- Vertragstermin

Wenn Sie eine Immobilie suchen:

- Analysegespräch
- Vorselektion der Angebote
- Umfassende Information
- Besichtigungstermine
- Kontakt zu Finanzierungsspezialisten
- Vertragsentwurf
- Schlüsselübergabe

sReal Stainz

Erzherzog-Johann-Straße 1
8510 Stainz



Immer für Sie da:
Wilfried Fröhlich
0664/8184140
wilfried.froehlich@sreal.at



Immer für Sie da:
Sabine Wagner
050 100-26414
sabine.wagner@sreal.at



Die Gärtnerei Calovini besteht seit 1939, liegt nur einige Gehminuten vom Zentrum entfernt und beschäftigt sechs MitarbeiterInnen. Die Chefin, Helga Calovini, ist Gärtnerin mit Leib und Seele!



„In keinem anderen Beruf könnte ich mit mehr Elan und Einsatz arbeiten als in unserer Gärtnerei. Sehr wichtig ist mir auch die solide Ausbildung unserer Gärtnerfacharbeiter. Das hebt das Niveau und das Image dieses Berufsstandes. Für viele Jugendliche, die hier ihre Ausbildung absolviert haben, liegt bei uns der Grundstein ihrer Karriere, natürlich mit Lehre!“
Unzählige Blumen aus eigener Produktion, mit Schwerpunkt Rosen, wovon mehr als 20 Sorten ganzjährig im Glashaus wachsen, und Gerbera, alles ist in vollster Blüte.

Unzählige Gestaltungsvarianten verwandeln die Gärtnerei Calovini in ein traumhaftes Blumenmeer. Lassen Sie Ihre Seele im natürlichen Grün baumeln und besuchen Sie die saisonal dekorierten Verkaufsflächen. Mehrjährige Blütenziersträucher wie zum Beispiel Hortensie, Hibiskus, Blumenhartriegel, Azalee oder Rhododendron eignen sich als dauerhaftes Geschenk, das viele Jahre Freude bereitet.



Wir bieten eine Auswahl von Beet- und Balkonpflanzen an, die auf Terrassen oder Balkonen Akzente setzen.

Viele neue Pflanzmischungen bringen Schwung in Balkonkästen. Um die volle Pracht der Blüten genießen zu können, bedarf es einer guten Pflanzung im Frühjahr. Wem das Einpflanzen zu zeitaufwändig ist, dem bieten wir einen Service mit unserer Spezial-Erdenmischung inklusive Langzeitdünger, was Zeit und Geld spart!

Garten- und Landschaftspflege, Pflanzarbeiten, Baum- und Strauchschnitt, Saisonbepflanzung, Rasenmähen, ... oder einfach gesagt: alles, was mit der Pflege Ihres Gartens zu tun hat, ist uns ein Vergnügen.

Seit 2008 sind wir in Kooperation mit der Bestattung Wolf zur Stelle, um einfühlsam und professionell den letzten Weg eines lieben und

Junge kreative Floristik

wichtigen Menschen zu begleiten. Dazu bieten wir auch die Pflege und Betreuung von Gräbern an.



Fotos: Foto Augenblick

Blumen Calovini

Junge kreative Floristik
Trauerfloristik & Bestattung

Ettendorfer Straße 22
8510 Stainz
Telefon: 03463/3900
Fax: 03463/3900-4
Bestattung: 0664/2384585



TAXI Prall

Ihr Taxiunternehmen in der Region

Taxi Prall

Lannach – Stainz – St. Stefan

Lestein 125
8511 St. Stefan ob Stainz
Telefon: 03463/6404
taxi@taxi-prall.at
www.taxi-prall.at

Seit 1997 ist das Taxi-Mietwagen-Omnibus-Unternehmen Gerhard Prall in der Region Schilcherland tätig und für hervorragende Transportqualität und Zuverlässigkeit bekannt.

Taxi Prall ist ein Gründungsmitglied der „Schilcherland-Taxi-Card“, mit der man den Gästen einen unbeschwerten Aufenthalt in den Wein- und Genussbetrieben der Region Schilcherland

Stainz-Reinischkogel ermöglichen will. Wann immer Sie ein Fahrzeug brauchen – Taxi Prall ist Ihr Ansprechpartner für nahezu jeden Anlass wie Hochzeiten, Diskotheken, Buschenschänken, Seminare, Ausflüge usw. Für die Kunden stehen Kleinbusse, Mini-Van, PKW und ein Omnibus bereit. Rufen Sie uns an, wir kommen und bringen Sie sicher ans gewünschte Ziel!



Steinmetzbetrieb W. Pölzl

Natursteinmanufaktur in Perfektion

Steinmetzbetrieb W. Pölzl

Gewerbepark 2
8510 Stainz
Telefon: 03463/3993
Fax: 03463/3993-12
office@steinmetz-wpoelzl.at
www.steinmetz-wpoelzl.at

Steinmetz Walter Pölzl beschäftigt sich mit traditionellem Natursteinhandwerk und legt großen Wert auf handwerkliche Perfektion in Zusammenarbeit mit modernstem maschinellen Einsatz.

Durch die eigene Produktion und Eigenimporte sind wir sehr flexibel und bieten unseren Kunden rasche und kompetente Erfüllung ihrer Wünsche.

Durch die Individualität des Natursteins bedarf es der kompetenten Beratung durch den Fachmann. Wir übernehmen die gesamte Planung Ihres Projekts, produzieren in der Region und die Montage und Verlegung wird von unseren geschulten und qualifizierten Mitarbeitern sorgfältig durchgeführt.





Weingenuss Hoch 4



Vinothek und Weinhausbar



Wir führen in unserer Vinothek ein breites Sortiment an österreichischen Weinen mit Schwerpunkt Steiermark sowie ausgesuchte internationale Weine und Raritäten. Wir richten gerne individuell für Sie Wein- und Geschenkspakete nach Ihren Vorstellungen in Holzkisten oder attraktiven Kartons. Besuchen Sie uns in unserer Weinhausbar! Sie haben die Wahl: Genießen Sie entweder eine Flasche Wein aus unserem gesamten Weinsortiment oder verkosten Sie glasweise von allen unseren steirischen Weinen.

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch Kaffee und Säfte. Gerne stillen wir Ihren Hunger mit kleinen regionalen Köstlichkeiten.

Schauküche und Veranstaltungsraum

Feste feiern – privat und doch nicht zu Hause! Wollen Sie „unter

sich bleiben“, aber keinen Gastgeber-Stress haben, dann mieten Sie sich unsere Veranstaltungsräume. Kochen Sie selbst oder lassen Sie sich von einem unserer Profiköche verwöhnen. Gerne stellen wir Ihnen ein Menü zusammen und empfehlen Ihnen die passenden Weine dazu. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch unser Weinhaus als ausgefallene Location zur Verfügung, ob für Hochzeiten, Firmen-events oder private Feste.



Weinkeller

Wer edle Weine, aber keinen wohltemperierten Keller besitzt, kann sich in unserem wunderschönen, klimatisierten Weinkeller ein Fach mieten. Des Weiteren ist unser Weinkeller auch ein beliebter Ort für Weinverkostungen und Veranstaltungen jeder Art.

Lernen Sie uns und unsere Weine

kennen und erleben Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses.

Seminarraum



Im obersten Geschoß unseres Hauses steht Ihnen mit Blick auf Schloss Stainz ein 100 m² großer, modernst ausgestatteter Seminarraum zur Verfügung.

Ein exklusiver Rahmen – mit einer etwas anderen Atmosphäre.

Das gesamte Weinhaus-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Weinhaus Stainz

Vinothek und Veranstalter
besonderer Weinerlebnisse!

Grazer Straße 21, 8510 Stainz
Telefon: 03463/70022
Fax: 03463/70022-4
office@weinhaus-stainz.at
www.weinhaus-stainz.at



Stainzer Milch

Keine
schmeckt
so gut.
Keine!



Die heutige Unternehmensform der „Stainzer Milch“ entstand 1991 aus einer Fusion der Molke-reigenossenschaften Stainz und Leibnitz/Mureck.

Die Molkerei Stainz selbst wurde von weststeirischen Milchbauern bereits 1928 gegründet, um die eigene Milch zu sammeln, zu verarbeiten und zu vermarkten.

Die „Stainzer Milch“ ist eine Genossenschaft und zu 100 % im Eigentum der Milchbauern.

Heute liefern knapp 500 Milchbauern rund 90.000 Liter Milch täglich an die Molkerei Stainz.

Wir beschäftigen derzeit ca. 70 MitarbeiterInnen, darunter vier Lehrlinge.

Die Stainzer Milchbauern können sich in der Qualität mit den besten in Österreich messen, obwohl ihre Betriebe im internationalen Vergleich eher klein sind.

Aber vielleicht ist gerade das eines der Geheimnisse der guten Qualität ihrer Milch.



Unsere Frische-Garantie:

- Direkt von unseren steirischen Milchbauern in die Molkerei Stainz
- Direkt von der Molkerei Stainz in die Kühlregale unserer Kunden
- Tägliche Verarbeitung der Milch
- Geschlossene Kühlkette vom Melken bis ins Kühlregal
- Strengste Hygiene in den Produktionsräumen
- Laufende Schulung und Weiterbildung unserer Mitarbeiter/innen
- Laufende Kontrollen des Produktionsprozesses und der Qualität

Stainzer Milch

Steirische Molkerei eGen

Grazer Straße 31, 8510 Stainz

Telefon: 03463/2391

Fax Verkauf: 03463/2391-60

Fax Verwaltung: 03463/2391-61

molkerei@stainzer.at

www.stainzer.at

