

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ

35. Jahrgang | Nr. 139 | Herbst 2012 | Auflage: 13.100 Stk. | Zugestellt durch Post.at



Flascherzug- Jubiläumsjahr

120 Jahre Schmalspur- bahn im Stainztal

Bericht S. 2

Schilcherlauf

Das Laufevent des Jahres – S. 15

Neues aus dem Ärztehaus

Neuer Augenarzt in Stainz – S. 18/19

Gutschein der Werbegemeinschaft

In über 90 Betrieben einlösbar – S. 7



Foto: H. P. Reschinger

IN BESTEN HÄNDEN

Kpflegeplatz
Kraxner

BAD GAMS, Hohenfeld 49

Tel. (0 34 63) 41 43

**Bieten Pflegeplatz
mit liebevoller Betreuung.**

Friseursalon Heike

0650/6044830



Heike Hohensinger

Friseurmeisterin

Radlpaßstraße 22

8510 Stainz

H.Hohensinger@gmx.net

**Das zuverlässige Taxi
in Ihrem Bezirk!**

**Tag und Nacht
für Sie erreichbar!**

0664 / 201 74 44

**SCHILCHERLAND-
TAXI** Aldrian GmbH

0664 / 750 307 58

**Krankentransporte - Eventfahrten
Einkaufsfahrten - Mietwagen**

Photovoltaik
**Elektro
Gaich**

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



von
Mag.
Johannes
Maierhofer

Eine attraktive Kleinregion nutzt allen

In einer attraktiven Kleinregion zu sein hat viele Vorteile: Sie ist als wertvoll bekannt, nachgefragt, jeder möchte dort wohnen, die Preise für Liegenschaften sind hoch, es ist was los, die Stimmung ist positiv, dort zu sein, bietet eine Perspektive für die Zukunft.

Stainz ist nicht im „Speckgürtel von Graz“ und trotzdem eine attraktive Kleinregion.

Diese Attraktivität hat viele Eltern: Jeder, der dazu beiträgt, dass die Kleinregion nach außen gut erscheint, trägt zur Attraktivität bei. Gelungene Veranstaltungen, erfolgreiche Attraktionen, Frequenzmotoren, gutgehende Betriebe, klare Bekenntnisse und ein guter Ruf, positive Zukunftsperspektiven, ... sind für jeden klar erkenntlich und weisen eine Kleinregion als attraktiv aus. Umgekehrt machen Weltuntergangsstimmung, eine negative Haltung bei Bevölkerung und bei Unternehmern, schlecht organisierte Veranstaltungen, Inaktivität und vieles mehr eine Kleinregion unattraktiv.

Wer geht schon gerne zu Jamerern?

„Wo Tauben sind, da fliegen Tauben hin“, so lautet ein Motto. Es könnte auch lauten „Wo zufriedene Menschen sind, dort gehen zufriedene Menschen hin.“

Jede Kleinregion wird geprägt von zufriedenen oder von unzufriedenen Menschen.

Sie wird durch die Stimmung nach oben oder nach unten gedrückt.

Jeder Bewohner stellt durch sein Auftreten und durch sein Verhalten seine Heimat oder seine Kleinregion attraktiv oder

unattraktiv dar. Jeder hängt seiner Umgebung eine Tafel mit seiner Sichtweise um. Damit macht er sich und seine Umgebung attraktiv oder unattraktiv.

Wie lautet das Versprechen an sich und an die Umgebung?

Können wir uns den Neid aufeinander und die getrennte Sicht leisten?

Oder möchten wir etwas gewinnen? Möchten wir uns und dem Unseren in der Region Wert geben? Tun wir uns zu einer Gemeinschaft der guten Geister zusammen?

Natürlich wären wir alle gerne attraktiv. Deshalb rufe ich dazu auf, sich und auch seine Umgebung positiv darzustellen. Wenn das jeder tut, profitiert der Einzelne nicht nur von seinem eigenen Verhalten, er zieht auch Nutzen vom Verhalten anderer! Gemeinsam gehts wirklich leichter!

Ich rufe auch dazu auf, aktiv zu sein und die eigene Umgebung zu stärken. Indirekt tut das jeder auch zu seinem eigenen Vorteil!

Je mehr sich Käufer und Verkäufer mit Wort und Tat zueinander bekennen, umso attraktiver wird die Kleinregion und umso mehr tragen sie dazu bei, dass sie wertvoller wird.

„Das sind wir“ oder „das können wir“ steht auf unserer Visitenkarte. Jeder Bewohner oder Besucher nimmt diese Visitenkarte wahr. Dass diese Visitenkarte einladend wirkt, dafür lohnt es sich, etwas zu tun, meint Ihr

Johannes Maierhofer

120 Jahre Stainzer Bahn

Seit nunmehr 120 Jahren schnauft der Stainzer Flascherzug durch das Schilcherland. Waren die Besucherzahlen im Jahre 2005 noch bei 13.000 Fahrgästen, so wurde im letzten Jahr mit 22.500 ein neuer Rekord erzielt. Grund dafür ist, dass verstärkt Familien und auch Individualgäste angesprochen werden, und ein spezielles Ferienprogramm sorgt auch während der üblicherweise etwas schwächeren Sommermonate für tolle Ergebnisse. Durch Kooperationen mit weiteren Ausflugszielen in der Region werden wiederum vor

allem Gruppen angesprochen, den gesamten Tag bei uns in der Region zu verbringen. Für uns ist das ein Zeichen, dass der Bahnbetrieb vor allem für den Tourismus ein wertvolles Ausflugsziel darstellt, das die Region nicht missen sollte!

Fragt man im „Ort“ nach dem Stainzer Flascherzug, gibt es immer noch viele Stainzer, die meinen, sie seien noch nie mit dem Flascherzug gefahren. Diese möchten wir verstärkt einladen, sich vom Angebot zu überzeugen. Die „Kindererlebnisrallye“ verspricht den Kindern eine erlebnisreiche Tour (die Fahrt beginnt ausgestattet mit Farben, Rätselbogen und Stiften) und während der Sommerferien begleitet auch wieder Zauberhexe Trixika den Stainzer Flascherzug an jedem Mittwoch und Sonntag um 15.00 Uhr! Besonders freuen wir uns, dass wir durch



von
Claudia Dunst-
Mösenlechner

namhafte Stainzer Musikanten (Brigitte Hubmann, Erich Ronegg, Hans Krammer, Hans Fabian, Herbert Eberhart und Gustav Maierhofer) das musikalische Angebot erweitert haben und die Casa Rossa-Chefs Eva & Walter Röxeis die Gäste kulinarisch während der Fahrt und bei den Zwischenstopps verwöhnen.



Foto: Fotostudio Augenblick

Wir laden alle Stainzer ein, mitzufahren. Unser spezielles Stainzer Angebot: 2 = 1 (zwei Personen fahren – eine bezahlt). Buchen Sie Ihre persönliche Fahrt 2012 bis 10. September unter dem Motto: „120 Jahre Stainzer Bahn“! Information / Buchung: www.flascherzug.at oder per Email an: zug@stainz.steiermark.at (auch Online-Reservierungen sind möglich) oder unter 0664/96 15 205

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Das Team des
Stainzer Flascherzuges

INHALT

Editorial	2
Apothekeninformation	3
Handynews	4
Kulinarik	5
Wissenswertes	6
Aus der Region	7/12/13/14

Mode/Styling	8
Wirtschaft	9
Kultur	10
Sport/Event	15/21
Jugend	16
Humor	17
Gesundheit	18/19
Veranstaltungen	22
Ärzte/Apotheken	23



STRESS: ein Krankmacher

*Mehr als eine Million Österreicher
gilt als Burn-out gefährdet*



von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Eine halbe Million Österreicher ist laut Österreichischer Ärztekammer bereits an Burn-out erkrankt. Die Krankenstände und Ausgaben für Psychopharmaka stiegen in den vergangenen Jahren stetig. Und auch die Anzahl an Frühpensionierungen aufgrund psychischer Erkrankungen wächst. In den vergangenen Jahren wurde Burn-out eher als eine Art „Manager-Krankheit“ wahrgenommen, die vor allem unter Dauerstress stehende Leistungsträger betreffen soll.

Inzwischen wurde jedoch deutlich, dass unter anderem auch Rentner und Arbeitslose unter praktisch den gleichen Symptomen leiden können. Nicht nur beruflicher Stress, auch privater Konfliktstoff spielt unter Umständen eine Rolle, nicht zuletzt auch die eigene Persönlichkeit. Diese Tatsachen zeigen, dass immer mehr Menschen in die Stress-Falle tappen.

Grenzen erkennen

Die persönliche Grenze, ab welcher Stress zum Gesundheitsrisiko wird, ist bei jedem Menschen unterschiedlich. Die Anzeichen dafür sind vielfältig. Als erste Symptome zeigen sich häufig Kopf-, Nacken- oder Rückenschmerzen.



Irgendwann wird es zuviel: Wenn man permanent „unter Strom“ steht, kann es leicht geschehen, dass man in ein Burn-out schlittert, das man ohne fachliche Hilfe nicht mehr bewältigen kann.

Auch Magen- und Verdauungsprobleme, Schlafstörungen oder Konzentrationsmängel können ein deutliches Indiz für großen Stress sein. Dauert die Belastung lange an, können auch Herz-Kreislauf-Beschwerden folgen.

Bei seelischen Anzeichen, wie Lustlosigkeit, Nervosität oder Depressionen ist man oft nur einen kleinen Schritt vom „Ausgebrannt sein“ entfernt.

» ... nicht nur beruflicher Stress kann ein Auslöser für ein Burn-out sein, auch private Probleme können es verursachen ... «

Die Notbremse ziehen

Die Notbremse sollte schon bei den ersten Anzeichen von Stress gezogen werden.

Es fällt aber vielen Menschen schwer, aus diesem Kreislauf auszubrechen. Ihre tatsächliche Lebenssituation kann nur ein Fachmann im Rahmen von Gesprächen und Untersuchungen wirklich feststellen.

Für weitere Informationen zu diesem Thema steht Ihnen unser kompetentes Apothekenteam gerne zur Verfügung.

Fotos: Apotheke Stainz, Symbolfoto

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



von
Gerald
Brunner

Hallo, liebe Stainzer Handyfonierer!

Nicht nur unser Team wurde vergrößert, auch unser Sortiment hat sich erweitert

Für alle, zu denen es sich noch immer nicht durchgesprochen hat: Unser Team hat sich seit April verstärkt, und wir sind seither zu dritt, wobei jeweils eine Doppelbesetzung gegeben ist. Das ist aber nicht die einzige Neuheit, von der ich berichten darf: Seit geraumer Zeit sind wir ja auch Ansprechpartner für Belange im Festnetzbereich von A1 und immer öfter werden wir gefragt, ob wir auch Festnetztelefone anbieten – und jetzt ist es endlich soweit. Das Sortiment hält sich derzeit noch in Grenzen, aber bereits ab € 19,90 kann man im Handyshop Stainz einen Festnetzapparat erwerben. Dann hätte ich noch einen wichtigen Hinweis, den ich an dieser Stelle schon einmal erwähnt habe, nämlich die



Foto: pixello.de/Norbert Schollum

Jetzt gibt's bei uns auch Festnetztelefone ...

Indexanpassungen der Grundgebühren bei den Handytarifen. Mittlerweile bei allen Netzbetreibern eingeführt, wird – wie man es von den Versicherungen kennt – einmal jährlich die monatliche Grundgebühr dem Verbraucherindex entsprechend angepasst. Die erste Erhöhung wird

im April 2013 schlagend und betrifft dann erst einmal nur T-Mobile, dort wurde die Indizierung zuerst eingeführt. Im Verlauf des restlichen Jahres folgen dann auch die anderen Netzbetreiber.

» ... es ist wieder einmal soweit: die Indexanpassungen der Grundgebühren kommen ... «

Falls Sie hierzu genauere Informationen wollen, wenden Sie sich gerne an Ihre jeweilige Hotline oder kommen Sie bei uns vorbei.

Persönlich. Kompetent. **HandyShop**
www.handysshop.cc

HandyShop Stainz
Hauptplatz 9
T: 03463 / 600 23
E: stainz@handysshop.cc
I: www.handysshop.cc

Mo-Fr 9:00 - 12:00
13:00 - 18:00
Sa 9:00 - 13:00
fb.com/HandyShops

0%
Auf alle lagernden Sonnenbrillen

-20% bis -65%

EXCLUSIVE BRILLENMODE
CONTACTLINSEN
VERGRÖSSERENDE SEHHILFEN
BRILLENGLAS-BESTIMMUNG

DIE WELT KLAR SEHEN
Dr. **SCALA OPTIK**

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

SCHULBEGINN
Kinderbrillen inklusive Kunststoffgläser

schon ab € **0,-**
Aufzahlung

Bei Vorlage eines gültigen Kassenrezeptes.

TRACHTENSTUBE WEIGL
Hauptplatz 16, 8510 Stainz
Tel.: 03463 5084

Werkstätte Weigl
Sauerbrunnstr. 23, 8510 Stainz
Tel.: 03463 2542

Gutschein im Wert von € 10,-
bei einem Einkauf über € 100,-
Gültig bis 29. 9. 2012



Fotos: Messner KG

Der Fleischverarbeiter – ein Lehrberuf mit vielen Möglichkeiten

Seit drei Generationen bildet Messner Lehrlinge am Standort Stainz aus. In dieser Zeit hat sich das Berufsbild des Fleischverarbeiters stark verändert – gleich geblieben ist der Anspruch des Unternehmens auf sorgfältige und umfassende Ausbildung, sie ist die Basis für die hohe Qualität der Wurst- und Schinkenprodukte.

Die Ausbildung

zum Fleischverarbeiter dauert drei Jahre und beinhaltet Kenntnisse über Tierkörper und Fleischteile, die praktische Fleischzerlegung und Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie Le-

bensmittelkunde und Ernährungslehre. Die Lehrabschlussprüfung ist die erste Stufe zu einer Reihe von interessanten Aufstiegschancen oder neuen Berufsfeldern wie z.B. Abteilungsleiter, Produktionsleiter, Qualitätsmanager, Betriebsleiter, selbstständiger Unternehmer, Fleischtechniker, Lebensmitteltechnologe und Produktentwickler.

Wer sich heute zu einer Lehre als Fleischverarbeiter entschließt, entscheidet sich für einen modernen Ernährungsberuf. Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln, Kreativität und ein besonderes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein zeichnen diesen Beruf aus.

Nachgefragt:

Warum hast du dich für diesen Lehrberuf entschieden?

Schon mein Opa hat in Kainbach eine kleine Fleischerei geführt. Das hat mich schon immer interessiert.

Wie bist du zu Messner gekommen?

Ich habe in mehreren Betrieben unterschiedlicher Größe geschnuppert – und mich dann für Messner entschieden. Hier habe ich die Möglichkeit, viele Bereiche kennen zu lernen. Von der Füllerei, Selcherei, Pökelei bis hin zur Reife-Klimaabteilung, wo unsere Stainzer Salami reift.

Was magst du besonders hier?

Wir haben meist eine Gaude beim Arbeiten, aber wenn viel Arbeit und Stress ist, dann kann man zeigen, was man wirklich kann – das mag ich. Ewald Schnitter ist der Lehrlingsbeauftragte, der uns Lehrlinge besonders fördert und dreimal in der Woche spezielle Einheiten durchnimmt. Er hat mir im Betrieb schon so viel gezeigt und erklärt, dass in der Schule alles ganz leicht ging. Ich habe alle



David Wukovich, Lehrling Fleischverarbeiter bei Messner im 3. Lehrjahr:

drei Klassen mit Vorzug abgeschlossen.

Was würdest du anderen jungen Menschen raten, und was möchtest du nach der Lehrzeit machen?

Du musst dich interessieren für das, was du machst – und dann voll und ganz dabei sein. Dann macht es Spaß, und man hat Erfolg. Im September mache ich die Lehrabschlussprüfung – und dann möchte ich weiter lernen. Es gibt so viele Bereiche, die mich interessieren, und rund um das Fleisch tut sich immer was Neues. Die Meisterprüfung strebe ich sicher an und dann noch weitere Ausbildungen im Bereich Technologie.

Was ist dein Lieblingsprodukt?

Allen voran unsere Landjäger und Käsekrainer – die sind einzigartig.

Vom Fleischerlehrling zum Geschäftsführer



Erich Ninaus ist gelernter Fleischverarbeiter und Fleischermeister. Seit 2003 ist er Geschäftsführer bei Messner.

Die Ausbildung zum Fleischverarbeiter ist so vielseitig und öffnet interessierten Menschen viele Wege. Ich würde diese Ausbildung sofort wieder machen.

Ich selbst habe in einem kleinen Betrieb gelernt, wo ich auch das Glück hatte, viele Bereiche von Grund auf kennen zu lernen.

Ich habe erfahren, wie viel umfassendes Wissen über Fleisch, Gewürze, Technologie, pH-Werte, Temperaturen und so weiter notwendig ist, um diese Spezialitäten

zu produzieren. Und gutes Essen ist ein Stück Kultur – speziell hier bei uns in der Steiermark. Das macht mich jeden Tag stolz und bereitet mir Freude. Dieses Wissen möchte ich an unsere Lehrlinge weitergeben.

Welche Möglichkeiten hat ein Lehrling bei Messner?

Grundsätzlich durchlaufen alle die gleiche, vielseitige Ausbildung. Kein Bereich wird ausgelassen. Dann wird auf Grund von persönlichen Talenten und Eignungen individuell gefördert.

David ist ein besonderer Glücksfall – sein Engagement und seine Lernbereitschaft zeigen sich in der Qualität seiner Arbeit und in den Zeugnissen der Berufsschule. Solche Mitarbeiter braucht ein Unternehmen. Für uns ist klar, dass wir ihn weiter fördern und ihn in fachlichen als auch persönlichkeitsbildenden Ausbildungen unterstützen werden.

Erholsam schlafen

Ab Herbst in Stainz: Kompetente Schlafplatzberatung

Raumklima wichtig

Erlauben Sie mir eine kurze Vorbemerkung: Da ich berufsbedingt und privat viel unterwegs war, benutzte ich viele Schlafstellen, auf denen ich sehr unterschiedlich geschlafen habe. Letztendlich wusste ich, dass ich, wie viele Menschen, auf das Raumklima, und hier besonders auf diverse Strahlen und elektrische Wellen, sehr sensibel reagiere. Ich entschied mich zu einer fundierten Ausbildung zum Geobiologen und Elektrobiologen an den renommiertesten Instituten in Deutschland und Österreich.

Erdstrahlen und Elektromog – gleiche Wirkung

ERDSTRAHLEN und „Wasseradern“ sind natürlich, aber in gewissen Bereichen wie Kreuzungspunkten reizen oder

stören sie die lebende Natur. ELEKTROSMOG ist die Bezeichnung für störende Wellen, wie sie von vielen elektrischen bzw. elektronischen Geräten wie Induktionsherd und Mobiltelefon ausgesendet werden. Sowohl Erdstrahlen als auch Elektromog können im Organismus Stress erzeugen, der u. a. zu Schlafstörungen und in der Folge zu Krankheiten führen kann.

Beratungsangebot

Ich untersuche Ihren Bettplatz, Büroplatz oder das Baugrundstück auf Erdstrahlen (geobiologische Störzonen) und messe die Belastung durch Elektromog mit den aktuell modernsten Geräten exakt nach Frequenzen, um den Verursacher festzustellen. Auch Langzeitaufzeichnungen – Nachtzustand – mit Computerauswertung sind

möglich. In einem abschließenden Gespräch werden notwendige Veränderungen wie z. B. Betten umstellen und Verbesserungsmöglichkeiten anhand des Messprotokolls aufgezeigt. Ich verkaufe aber grundsätzlich keine Abschirmgeräte oder Sonstiges.

» ... viele Menschen reagieren auf das Raumklima, und hier besonders auf diverse Strahlen und elektrische Wellen, sehr sensibel ...



So erreichen Sie mich:

Lebenswerkstätten Stainz (neben der Apotheke)
Kostenlose und unverbindliche Erstberatung

Montags 17.00 – 18.00 Uhr (ab 10. Sept. 2012)
nach telefonischer Vereinbarung – 0664 73451320

DI Mag. Anton Albrecher, Geobiologe – Stainz

Musikinstrumente vom Fachmann

Um sich lange an einem Instrument erfreuen zu können, muss man es auch pflegen

Bald sind die Ferien vorbei, und Schule und auch Musikschule gehen wieder los. Wie brav wurde in den Ferien geübt? Wurde die Zeit genutzt, um sein Instrument zu pflegen und ein Service durchführen zu lassen? Wird vielleicht sogar ein neues Musikinstrument benötigt? Die Frage mit dem Üben kann einem natürlich niemand abnehmen – bei Pflege und Service sieht es schon anders aus: Die regelmäßige Pflege zu Hause sowie ein Service gerade vor einer neuen Saison tragen zur tadellosen Funktion und einer verlängerten

Lebensdauer des Instruments bei! Ich würde es einfach wie bei einem Auto erklären: Nur damit fahren geht ja auch nicht!

Dafür gibt es eigene Fachwerkstätten, die sich auskennen und mit all ihrer Kompetenz und



Erfahrung zur Verfügung stehen.

Wie sieht es nun aus, wenn an ein neues Instrument gedacht wird? Würden Sie ein Auto beim Diskonter kaufen? Leider ist eben im Endeffekt billig oft teuer! Informieren Sie sich unverbindlich beim Fachhändler – als Instrumentenbauer mit eigener Werkstatt und aktiver Musiker stehe ich Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite!

Zu Schulbeginn kann ich Ihnen von Angeboten für Schulinstrumente, Pflegesets für zu

» ... ein Service bei Instrumenten kann langfristig helfen, einiges an Kosten zu sparen ...



Autorenfoto: Foto Augenblick



von Gerald Hörzer

Hause, Wartungsarbeiten Ihrer Instrumente bis hin zur Notenliteratur alles anbieten. Ich nehme mir gerne Zeit für die Beratung und Betreuung jedes einzelnen Musikers!

Mit musikalischen Grüßen
Gerald Hörzer

Musikinstrumente - Fachwerkstätte



Hörzer
Blasinstrumentehersteller

- Anfertigung
- Verkauf
- Reparatur



8072 Fernitz, Florianigasse 13
Tel. 03135 / 47 2 70, Fax DW 14, www.hoerzer.at

Offensiver Gutschein in der Kleinregion Stainz

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ – deshalb wird auch viel von neuen Gutscheinen gesprochen und geschrieben. Doch Neues ist neu und steckt oft noch in Kinderschuhen, während Altes und Bewährtes sich durch viele Situationen als gut erwiesen hat.

So besteht der Gutschein in Stainz schon seit Jahrzehnten und seine Entwicklung ist getragen von den vielen Erfahrungen, die in dieser Zeit gemacht werden konnten. Der Gutschein in Stainz ist ein Gutschein ohne Illusionen.

Auf dieser Basis verwundert es auch nicht, dass über 90 Betriebe den Gutschein als Zahlungsmittel akzeptieren, dass der Gutschein in der Region einen jährlichen Umsatz von über einhunderttausend Euro sichert und dass in der jüngsten Entwicklung die Gemeinden der Kleinregion

Stainz ihre Zuwendungen in Form dieses Gutscheines abwickeln. Dafür sei Ihnen Anerkennung ausgesprochen, denn sie sichern der Kleinregion Stainz und damit den



Betrieben ihrer Gemeinde Umsatz. Die Gemeinden tragen damit zur Stärkung der Betriebe in der Kleinregion bei. Natürlich sind alle Betriebe in der Kleinregion eingeladen, der Werbegemeinschaft beizu-

treten und damit gutschein-einlösender Betrieb zu werden. Zugangsbeschränkungen für diese Mitgliedschaft der Betriebe gibt es nicht, jeder der will, kann dabei sein.

Dass der Gutschein den vollen Wert behält und alle Kosten der Abwicklung von der hinter dem Gutschein stehenden Werbegemeinschaft und damit den Beiträgen der Mitgliedsbetriebe getragen werden, macht diesen Gutschein zu

einem echten regionalen Zahlungsmittel. Sie möchten so wie viele Kunden einen Gutschein kaufen? Stainz-Gutscheine sind erhältlich bei der Sparkasse, der Raiffeisenkasse in Stainz und



von
Mag.
Johannes
Maierhofer

beim Juwelier Gjecaj. Sie haben Gutscheine? Jeder Mitgliedsbetrieb der Werbegemeinschaft löst sie ein. Bei der Einlösung stärken Sie nicht nur den regionalen Umsatz, Sie liefern damit auch ein starkes Argument für die Organisatoren, dass sich ihre Bemühungen zur Stärkung der Betriebe in Ihrer Umgebung auszahlen.

Mit dem Gutschein geben Sie nicht nur ein Bekenntnis zur Region und zu ihren Betrieben ab, Sie tragen damit auch zur Attraktivität der Region bei und Sie liefern damit eine Rechtfertigung für alle Vorteile in diesem Zusammenhang.

Gründe genug, um den Gutschein zu verwenden und die Region zu stärken!

Meint Ihr

Johannes Maierhofer

Mit Unterstützung von



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



im Auftrag des Wirtschaftslandesrates



lebensministerium.at



Impressum:

Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.

Autoren: DI Mag. Anton Albrecher, José Baier, Claudia Brandstätter, Gerald Brunner, Claudia Dunst-Mösenlechner, Maria Halbwirth, Ingrid Harzl, Gerald Hörzner, Gerhard Langmann, Mag. Johannes Maierhofer, Dir. Peter Nöhner, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Mag. Doris Stikls, Kurt Weitzer und Monika Wenzl.

Für den Inhalt verantwortlich: José Baier, 8510 Stainz, Technologiepark 2, Telefon 0676/50 39 557

Herstellung und Redaktion:

Druckhaus Stainz, A-8510 Stainz, Fabrikstraße 36, Telefon 0 34 63/45 80, 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 Ende November 2012.

Bestattung WOLF

• Seriös • Einfühlsam • Würdevoll

Ihre private Bestattung in Stainz:

Gärtnerei Calovini

0664/23 84 585

Ihre Bestattung

für Stainz
und Umgebung:
Ettendorfer Str. 22

Helga Calovini

0664/23 84 585

Neu in unserem Team!

Herr Alois Haagen steht für Sie als Ansprechpartner neben Frau Helga Calovini

unter:
0664/9114648

gerne zur Verfügung.



Foto: Pfarre Stainz/Langmann

Alois Haagen
0664/9114648

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



von Maria Halbwirth

und Ingrid Harzl



Lust auf schöne Schuhe?

Das sind die Must-Haves für den Herbst 2012



Hochprozentiges steht in der Schuhmode im Herbst/Winter 2012 hoch im Kurs. Die Trendfarbe der Saison heißt **Cognac** oder **Brandy** und verbreitet ihre „berauschende“ Wirkung auf sämtliche Schuhtypen. Diese sind auch in der GABOR-Kollektion zu finden. Italienische Weinspezialitäten sind die Impulsgeber der wunderschönen, tiefen Rottöne, die Stiefel, Halbschuhe und Pumps zum Beispiel von HÖGL unwiderstehlich machen.

Lackleder setzt Pumps und Ankle Boots unter anderem



von JETTE JOOP effektiv in Szene. Klassische College-Modelle in Rot und Schwarz werden mit Strasssteinchen aufgehübscht.

Als Kontrast zu den gedeckten Farbtönen führen wir auch in diesem Herbst Schuhe und Stiefel von DESIGUAL. Diese Trendmarke besticht durch Farb- und Materialmix und ist für alle Schuhliebhaberinnen das MUST-HAVE im Schuhschrank.

Apropos Schuhschrank! Kein Platz für neue Schuhe? Ab 1. September läuft eine Sammelaktion bei uns: „GUTES TUN MIT ALTEN SCHUHEN“. Bei der Rückgabe von maximal 5 Paar alter, tragbarer Schuhe erhalten Sie einen 2-Euro-Gutschein, der beim

nächsten Einkauf bei uns eingelöst werden kann. Die gebrauchten Schuhe werden der Humana gespendet und bereiten armen Menschen in den Entwicklungsländern viel Freude. Nutzen Sie doch gleich diese Aktion, um Ihren Schuhschrank zu entrümpeln und somit Platz für die neuesten Trendschuhe dieser Saison zu machen.

Wir freuen uns mit Ihnen auf einen spannenden Herbst mit Schuhen, die Freude machen.

IMA Schuhe

Schuhe zum Wohlfühlen

Hauptplatz 20, 8510 Stainz

Tel. 0 34 63/55 502

Fotos: IMA Schuhe



von Monika Wenzl
Farb- und Typberaterin,
Visagistin,
Kommunikations-trainerin

Typgerecht und schnell geschminkt für jede Jahreszeit

Der richtige Look zum tollen Outfit



Um ein natürliches und attraktives Aussehen zu erlangen, gibt es einige Tricks aus der „Schminkkiste“, die bei unserem Schminkworkshop relativ leicht zu erlernen sind.

Passend zu den wohlklingenden Farbtrends der Mode im Herbst 2012 wie Brandy und Cognac sind auch die aktuellen Schminktrends. Hier gibt es sogar noch Liqueur, Bordeaux und Champagne! Die Natürlichkeit steht im Vordergrund, der „Nudelook“ liegt weiter im Trend.

Jedoch – wissen Sie, ob Sie ein warmer oder kühler Farbtyp sind? Davon hängt es nämlich ab, zu welchen Farben Sie bei Make up, Mode, Haarfarbe bis hin zu den Accessoires greifen sollten! Die richtigen Farben bringen Ihre Persönlichkeit zum Strahlen – die falschen lassen Sie womöglich fahl aussehen!

Weiters ist es wichtig, SELBST in der Lage zu sein, sich blitzschnell ein typgerechtes Make up zu zaubern. Dafür braucht es Kenntnis einiger Handgriffe, der passenden Produkte

und ein paar Hilfsmitteln, wie ordentliche Pinsel.

Aus meiner langjährigen Erfahrung weiß ich, dass die meisten Frauen sich gerne öfter oder regelmäßig schminken würden, wenn sie nur wüssten, wie sie es richtig und flott hinkommen.

Bei einem Schminkworkshop erlernen Sie genau das, was Sie für sich selber brauchen! In kleinen Gruppen (max. fünf Damen) kann ich Ihnen individuelle Betreuung anbieten. Es hat noch jeder erlernt – trauen Sie sich einfach! Kontaktieren Sie mich – ein Schminkworkshop ist kostenlos – oder melden Sie sich gleich bei IMA Schuhe an, dort liegen aktuelle Termine auf!

Ich freue mich auf SIE!

Herzlichst
Monika Wenzl

Lieber Herr Florian Hubmann. Erlauben Sie mir die Frage: **Müssen** Sie, in Zeiten wie diesen, das elterliche Unternehmen, das Kaufhaus Hubmann, übernehmen?

Nein, keinerlei Zwang! – Gott sei Dank! Alle Familienmitglieder sind gesund! Aber aus vollster Überzeugung und mit großer Freude übernehme ich am 1. Dezember 2012 die Geschäftsführung des Kaufhauses Hubmann. Nachdem natürlich, wie in jeder Unternehmerfamilie, unsere Firma ein wichtiger Teil unserer Familie, das Kaufhaus also wie ein Familienmitglied immer präsent war und ist, motiviert es mich, das vollste Vertrauen / Zutrauen meiner Eltern zu haben, um in meiner Heimat aktiv sein zu dürfen. Viele Mitarbeiter sind mir ja über viele Jahre bestens bekannt. Das macht es für mich zusätzlich besonders wertvoll.



Warum sehen Sie sich in der **Lage**, das Kaufhaus Hubmann – auch nach mehr als 100 Jahren Tradition – erfolgreich „jung“ weiter zu führen?

Ich habe vor Jahren schon einmal Tagesgeschäftsluft im Kaufhaus in Stainz geschnuppert – da war's allerdings noch zu früh für mich. Durch meine Ausbildung zum Textilbetriebswirt (Abschluss als Jahrgangsbester) in Nagold bei Stuttgart und – vorab absolvierten – kaufmännischen Lehrjahre in einem renommierten bayrischen Modehaus, bin ich überzeugt, unser Familienunternehmen Hubmann in eine erfolgreiche Zukunft führen zu können.

Genauer gesagt bedeutet das aber auch **Chef für mehr als 80 Mitarbeiter zu sein**. Wie

Im Gespräch mit Unternehmensnachfolger Florian Hubmann



sind Ihre **Gefühle** in Bezug auf **Menschen / Mitarbeiter** führen?

Die Einarbeitungsphase hat bereits begonnen (früher, als ich ursprünglich vorhatte) und ich sehe dies als Kennenlernphase. Die Mitarbeiter im Einzel- und Gruppengespräch um Ideen zu bitten, ist ebenso wichtig, wie vor Ort mit dem eigenen Gespür konkret Erfahrungen zu sammeln. Die Kunden bewusst im lokalen Umfeld wahrzunehmen und auch sonst meine „Antennen“ auf Empfang gestellt zu haben – so sehe ich meine weiteren Aufgaben. Ich bin im Kaufhaus viel unterwegs, sehe viel, höre viel, führe Gespräche, mache mir mein Bild, und setze alles dran, damit es ab 2013 rund und auch mit Wachstum weitergeht.

Mit welchen **Erwartungen** starten Sie ganz **persönlich** in die **zweite Hälfte** des Jahres 2012? An sich **selbst?** **Erwartungen an ihre Eltern** (Gertraud & Fritz) sowie an die **Mitarbeiter?**

Ich selbst will viel Wissen regional umsetzen, schnell und umfassend lernen und den Betrieb bewusst und mit Herz und Hirn gestalten und führen. Meine Eltern erwarten sich einen selbstbewusst führenden und verantwortungsvollen Sohn (übrigens, erwarten sich das auch unsere Mitarbeiter – und das zu Recht!), der vor allem Professionalität, Regionalität und Menschenliebe zeigt. Von den Mitarbeitern erwarte ich, so wie sie es auch bisher gelebt haben, Kundennähe, Kompetenz und Sympathie. Dafür will ich ihnen auch Sicherheit geben, denn beim Kaufhaus Hubmann ist vieles fix und wird auch in Zukunft fix bleiben. Ein regionaler Arbeitgeber!

Was sind Ihre **Ziele** für das **Kaufhaus Hubmann?**

Lebensqualität! – Für alle, die mit uns zu tun haben. Verantwortung zu übernehmen, aber auch Verantwortung einfordern, Regionalität mit Leben erfüllen, Aufmerksamkeit zeigen, positive Veränderungen frühzeitig provozieren und die wirtschaftliche Basis so ausbauen, dass wir über Jahrzehnte hinweg als erfolgreicher Familienbetrieb weiterarbeiten können. Und dass wir weiterhin ein wichtiger regionaler Treffpunkt bleiben.

Wie geht es Ihrem **Vater Fritz** und Ihrer **Mutter Gertraud** dabei?

Auf der einen Seite sind sie sehr stolz auf mich, das merke ich. Auf der anderen Seite haben sie ganz ganz hohe Erwartungen an den Chef Florian Hubmann. Beide verwöhnen mich mit positiven Emotionen, die man zum Start braucht. Beide unterstützen mich. Meine Mutter tagtäglich mit ihrer Modekompetenz, mein Vater mit seinem kaufmännischen Wissen. Mit Recht haben sie auch hohe ökonomische Erwartungen, es geht schließlich um einen regionalen Mittelbetrieb mit mehr als 80 Menschen mit Familie aus der Region. Aber auch meine Schwester ist mir ein wichtiger Qualitäts-Gesprächspartner.

Was ist der **größte Vorteil**, als **Familienmitglied** ein **Familienunternehmen**, eben das **Kaufhaus Hubmann**, zu führen?

Ich muss nicht bei Null an-



fangen. Die Aufbauarbeit ist bereits erledigt. Ich kann auf mehr als 100 Jahre Kaufhaus zurückblicken und darf / muss neu gestalten. Insofern ist der größte Vorteil: „Tradition trifft Innovation!“.



Was ist die **größte Herausforderung** für Sie ganz **persönlich?**

Herausfordernd empfinde ich meine Verantwortung, Menschen, also Kunden, Mitarbeiter, aber auch Lieferanten positiv zu überraschen!

Ich bin zwar keine gute Fee, aber wenn ich Sie nach einem **Wunsch** frage: „Was soll in Erfüllung gehen?“

Viele offene, interessante, ehrliche Dialoge, damit ich unser Haus möglichst bald „im Griff“ habe und es umsichtig führen kann.

Und, wie leicht / wie schwer kann man Sie als neuen **Chef eines regionalen Unternehmens in Stainz einkochen?**

Am besten mit hochwertigen biologischen Lebensmitteln und Getränken aus der Region! Da kann ich nicht widerstehen. Das wurde mir in die Wiege gelegt!

Lieber Florian Hubmann. Vielen lieben Dank für das Gespräch. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg für die Zukunft und sehe schon viele Neugierige in Richtung Kaufhaus Hubmann wandern.

Das Interview führte Claudia Brandstätter, Geschäftsführerin von bmm, Brandstätter Matuschkowitz Marketing GmbH in Graz.



Tolles Gastspiel von Bernd Jeschek

Vorpremieren am 4. Oktober um 19.30 Uhr im Rauchhof

Herr Jeschek, worum geht es in Ihrem neuen Stück „Die Gratellis“?

„Die Gratellis“ ist eine skurrile, musikalische Komödie, wie sie nur das wirkliche Leben erfinden kann. Am Höhepunkt ihrer Karriere treten die Gratellis in einem weltberühmten Etablissement mit einer Show auf, in deren Verlauf ihre Geschichte erzählt wird: Alles begann damit, dass Franko Gratelli von drei Frauen verlassen wurde, als sie von einander erfuhren. Jede übergab ihm eine gemeinsame Tochter und machte sich unter grässlichen Verwünschungen für immer aus dem Staub. Der Mann musste sich mit den drei kleinen Mädchen vorerst erfolglos als Staubsaugervertreter durchs Leben kämpfen, um dann seine drei Mädchen ein-

zusetzen und den „Staubsaugersong“ vortragen zu lassen, was den Beginn einer großen Karriere bedeutete.

Wer sind die Protagonisten dieses Stückes?

Drei Damen und ein Herr, Ingrid Oberkanins, Monica Reyes, Johanna Kugler und ich.

Regie mache ich gemeinsam mit Ferdinando Chefalo, mit dem ich auch bei den Salzburger Festspielen an der Oper „Irmingard“ von Mnozil Brass zusammengearbeitet habe.

Wann kann man das Stück sehen?

„Die Gratellis“ wird am 12. Oktober 2012 in Wien in der ehemaligen ANKER-Expedithalle uraufgeführt. In Stainz gibt es eine Vorpremieren am Donnerstag, 4. Oktober, um 20.00 Uhr im Rauchhof.

Warum eine Vorpremieren gerade im Rauchhof?



Autorenfoto: Foto Augenblick

Das Interview führte José Baier

Das ist ganz einfach, meine Frau und ich fühlen uns hier zu Hause und der Rauchhof ist ein Ort der Hochkultur, sowohl was die Atmosphäre als auch das gute Essen und Trinken betrifft. Es ist wichtig, vor einer Uraufführung zu erfahren, wie das Publikum reagiert und eventuell noch Änderungen vorzunehmen – kurzum, wenn's hier gelingt, dann funktioniert es überall.

TOI, TOI, TOI für „Die Gratellis“.

Uraufführung:

am 12. Oktober 2012
Ehemalige ANKER-Expedithalle, Puchsbaumgasse 1c, 1100 Wien

Weitere Vorstellungen:

18., 19., 20. Oktober 2012



START IN DIE WANDERSAISON!

Bei uns finden Sie die richtige Bekleidung.

- Herren + Damen:
Funktionsjacken – Hosen – Blusen – Hemden – Polos
- Wander- und Trekking-Schuhe • Rucksäcke



SPORT 2000

www.sport2000.at

Beratung. Service. Leidenschaft. *Das passt!*

hagebau Wallner

8510 STAINZ
An der Umfahrungsstraße 4
Telefon: 03463/2600-0

8552 EIBISWALD
Eibiswald 232
Telefon: 03466/47011-0

GUTSCHEIN
für 1 Produkt Ihrer Wahl
-20%

Einlösbar bis: 29.9.12

BALLETSCHULE
Kager

DEUTSCHLANDSBERG – VOITSBERG – STAINZ



Die Ballettschule Kager beginnt wieder mit neuen Kursen in Deutschlandsberg, Voitsberg und Stainz für **Kinder ab fünf Jahren, Jugendliche und Erwachsene**.

Die Schule achtet nicht nur darauf, dass die Schüler eine schöne Haltung und die Grundbegriffe des klassischen Balletts erlernen, sondern vermittelt Freude und Spaß beim Tanzen und beeinflusst positiv die künstlerische Entwicklung.

Nähere Informationen erhalten Sie unter
Tel. 0650/500 47 28 oder 0650/500 47 29
www.ballettschule-kager.at

Einschreibungstermine

Deutschlandsberg	Voitsberg	Stainz
Fr., 14. Sept. 2012	Di., 11. Sept. 2012	Mi., 12. Sept. 2012
15.00 – 18.00 Uhr Koralmhalle Dlbj.	15.00 – 18.00 Uhr Gymnastikraum der Prof.-Friedrich-Aduatzt NMS	15.00 – 18.00 Uhr HRS – alter Turnsaal Badgasse 24

Sind Sie zufrieden mit Ihrer Arbeit?

Wenn Sie bei dieser Frage plötzlich doch an neue berufliche Perspektiven denken müssen: Die Grazer Wechselseitige Versicherung AG sucht festangestellte KundenberaterInnen für die Bezirke Stainz, St. Stefan, Lannach, Söding und Mooskirchen.

grawekarriere.at

Für diese Position wird ein KV-Mindestgehalt von EUR 1.359,69 brutto pro Monat geboten, mit der klaren Bereitschaft zur Überzahlung je nach konkreter Qualifikation und Berufserfahrung. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine erfolgsabhängige Provision an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihr Mail:
Regionalleiter Franz Steiner,
T. 0664 844 21 94 oder franz.steiner@grawe.at

Die Versicherung auf Ihrer Seite.



GRAZER WECHSELSEITIGE
Versicherung Aktiengesellschaft



Alfred Kroyss
8510 Stainz
03463/600 68



Margarete Höller
8510 Stainz
0664/536 46 26

Pinter
Bestattung



Christine Hubmann
8502 Lannach
03136/81 671



Irene Mitteregger
8524 Bad Gams
03463/60 451



Josef Rumpf
8511 St. Stefan
03463/80 274

der neue **YARIS HYBRID** jetzt bei **TOYOTA HECHER** in St.Stefan ob Stainz



NICHTS IST UNMÖGLICH



Yaris Hybrid jetzt ab € 5.860,- mit 0% Drittfianzierung*

Erfahren Sie mehr: toyota.at/yaris-hybrid

*Yaris Hybrid Life 1.5 VVT-i 5-türig. Fahrzeugpreis € 17.580,-; 1. Teil € 5.860,-; 2. Teil fällig nach 12 Monaten € 5.860,-; 3. Teil fällig nach 24 Monaten € 5.860,-. Keine Bearbeitungsgebühr. Sonderpreis inkl. Händlerbeteiligung. Aktion gültig bei allen teilnehmenden Toyota-Partnern bis 30.09.2012. Symbolfoto. Normverbrauch kombiniert: 3,5-3,7l/100 km; CO₂-Emission: 79-85 g/km

TOYOTA HECHER

8511 St. Stefan ob Stainz
direkt an der
Schilcherstraße
Tel: 03463/81206 od
0664/3573328
www.toyota-hecher.at



von
Gerhard
Langmann

Eisfrei-er Fröhschoppen in Mooskirchen

Der Draxler-Cup der Stocksportschützen des Unteren Kainachtales kann auf eine lange Tradition zurückblicken. In drei Gruppen kämpften 32 Vereine im Frühjahr und Sommer um Siege, Punkte und Quoten. Den Abschluss stellt zum wiederholten Mal der Fröhschoppen des Eissportvereins „Eisfrei“ Mooskirchen am 9. September (11 Uhr) auf dem Areal der Freiwilligen Feuerwehr dar. Der Cupbewerb ist sehr selektiv“, gratuliert Bezirkschef Franz Hösele den Vereinen

Söding I (Gruppe A), Steinberg (B) und Stiwooll (C) zu ihren Siegen. Zu den Medaillen des Bezirksverbandes legt Vereinsobmann Erwin Draxler mit einem Grillhenderl für jeden Aktiven noch einen schmackhaften Bonus drauf.

Nach der Siegerehrung ist aber Unterhaltung angesagt. Musikalisch stehen dafür die acht Mannen der „Mooskirchner Aussteiger“ von Johann Konrad gerade, das Kulinarische wird vom Bodenpersonal des Eissportvereins erledigt. „2013 wird der Verein sechzig“, freut sich Bürgermeister Engelbert Huber über das offenbar nicht versiegende Engagement.



Einstieg der Aussteiger

Flüssiges Gold in Grün



G'sund für die ganze Familie

Für unsere Region stellt das Kürbiskernöl einen wichtigen Wahrnehmungsfaktor dar. Als unverfälschtes Naturprodukt genießt es den Regionenschutz der Europäischen Union, ist dank seiner ungesättigten Fettsäuren überaus gesund und findet in Küche, Kosmetik und Medizin seine Verwendung.

Beim Erstpressfest am 30. September in der Alten Ölmühle Herbersdorf wird der neue Jahrgang vorgestellt.

Mit einem umfangreichen Programmangebot, wie die vulgo Terisch-Bewirtschafter Uli und Gernot Becwar verraten.

Zum einen können die Zuschauer die Arbeit des „Ausschlägers“ hautnah mitverfolgen und das noch warme Jungkernöl verkosten, zum anderen bietet das Areal mit dem verträumten Gewölbekeller (Weinverkostung) jede Menge Information (darunter eine alte „Ölkuh“) über das wertvolle Nahrungsmittel. Es in Form eines „Schmölzi“, als Vanilleeis mit Ölspur oder Kürbiskernbier zu verkosten, bietet einen eigenen Reiz.

Die Abrundung: Kinderprogramm, Kulinarik und Köflacher Klänge der Familienmusik Gritzner.

Das Verbindende in den Mittelpunkt zu rücken, war der Leitgedanke von Karl Geiser, Robert Knaus, Michael Lang und Martin Wölkart vom Verein Region Reinischkogel bei der Schaffung der neuen Genusswanderwege. Der Zusatzeffekt? Die ursprünglich-reizvolle Landschaft und ihre Betriebe einer steiermarkweiten Öffentlichkeit noch näher bringen.

Ausgangs- und Zielpunkt beider Touren ist St. Stefan. „GenussSchilchern dort“ führt über zwölf Kilometer nach Lemsitz, Hochgrail und Langegg, „GenussSchilchern da“ sucht auf 10 km die Runde über Grubberg, Zachgraben und Gundersdorf. „Die Begeis-

terung der Betriebe ist groß“, ist Michael Lang über die Teilnahme von Gastbetrieben, Imkereien, Kernöl-, Wein- und Kräuterproduzenten happy.

» ... Ausgangs- und Zielpunkt ist St. Stefan ... «

Als Sponsoren stehen Auto Jeschnig, Taxi Prall und Raiffeisenbank hinter dem Projekt. Derzeit ist die Beschilderung in Schilcherfarbig/Weiß im Gange, gearbeitet wird auch bereits an einer neuen Wanderkarte. Alle sollen das gemeinsame Motto hinaustragen: Machen wir Herzen, Weinkeller und Landschaft auf und zeigen wir, was wir haben!

GenussSchilchern als Gemeinschaftsklammer



Knaus, Geisler und Lang als Botschafter

Wirtschaftshof rückt ins Zentrum

Ein Vorhaben nach dem anderen abarbeiten gilt als vorsichtig-erfolgreiche Philosophie in der Gemeindestube. Auch das Projekt „Wirtschaftshof neu“ bedurfte einer längeren Vorlaufzeit, bevor es im Frühjahr des Vorjahres an die Umsetzung ging.

Am 8. September, um 14.30 Uhr, steht mit der Eröffnungsfeier die Vollendung jenes Wunsches an, mit dem eine Zentralisierung der bisher verstreuten Standorte für Altstoffsammelzentrum, Obstpresse, Krankenbettenlager und Gerätschaften erreicht wird. Das moderne Gebäude

am Ortseingang ist mit Jugendkulturkeller, Vereinsraum und adaptierbarer Festhalle auch als kulturelles Zentrum für die Ortsvereine ausgelegt.

„Die Energiegewinnung ist umweltfreundlich“, verweisen Bürgermeister Johann Tomberger und sein Vize Johann Goigner im Kostenrahmen von 700.000 Euro auf den Einbau von Photovoltaikanlage und Luftwärmehheizung.

Die sparsame Gebarung ermöglicht nun die nächsten Schritte: Erneuerung Dorfstraße Grafendorf und Ankauf Kleinlöschfahrzeug FF Neudorf.



Kultur-Sammelzentrum

Schmankerljagd in Bad Gams



Kunst und Krempel

Aus der Werbebotschaft „Kirtag wie früher“ lässt sich viel Nostalgie herauslesen. In der Tat: Am 9. September stehen in Unterberg/Nassau Musik, zünftiges Essen & Trinken, Handwerksstände, Spiele für Alt und Jung, Dirndkleid und Lederhose im Mittelpunkt. Die besondere Überraschung heuer? Es soll die längste Wäscheleine mit Trachtengewand gespannt werden.

Auch das zählt zur Tradition: Der Kirtag wird um 22 Uhr mit einem Wortgottesdienst eingeleitet. Danach sind die BesucherInnen aber eingeladen, in das bunte Treiben auf dem Festgelände einzutauchen.

Musikalisch begleiten „Florianer Tanzbodenmusi“, „Gaishorner Wurzhornbläser“, „Hubertus Jagdbläser“, Bläserquartett Frauental und der Tanzelsdorfer Viergesang durch den Tag.

„Es soll für jeden etwas dabei sein“, geben Ernst Steinwender und sein Team die Marschrichtung vor. Altes Handwerk wie Korbflechten, Filzen, Schnitzen oder Lederhosen schneiden zählt ebenso dazu wie das Kirtagsturnier, die Kinderspielwiese und der Oldtimerfahrzeuge-Treff. Und das Essen? Schwenkbraten und Riegltdorf-Würstel am besten selbst ausprobieren.

Der Fetzenmarkt des Kameradschaftsbundes am 2. September (Beginn 7 Uhr) beim Weingut Feibel ist seit langem ein Treff der Nostalgiker, um das eine oder andere gute Stück zu ergattern. „Wir sammeln in jedem Haus“, gibt sich Obmann Erich Resch überzeugt, wieder ein breites Sortiment anbieten zu können. Auch sonst ist der Tätigkeitsbereich des Vereins mit seinen knapp 240 Mitgliedern breit gefächert, an die fünfzig Ausrückungen im Jahr zeugen von seinem Engagement. Der Kontakt zu anderen Verbänden zählt da ebenso dazu wie Geburtstagsfeiern, die Teilnahme an Ortsveranstaltungen oder die Verabschiedung von Kameraden. „Unser Ziel ist die

Gemeinschaft“, bezieht Resch eine breite Öffentlichkeit in seine Aktivitäten ein. Sowohl Ripperl-Essen und Frühschoppen als auch Klapotetz aufstellen und Bockbieranstich erfreuen sich großer Beliebtheit in der Bevölkerung.

» ... am 2. September, ab 7 Uhr, findet wieder der traditionelle Fetzenmarkt des Kameradschaftsbundes beim Weingut Feibel statt ... «

Die Ziele für die Zukunft? Die Feier zum 140-Jahr-Jubiläum und das Restaurieren der wertvollen Kaiserfahne aus Zeiten der Monarchie.

Riegltdorf-Kirtag an der Wäscheleine



Kuh-les Stationenspiel

Neuer Gastgeber im Hotel-Restaurant Stainzerhof

Seit einiger Zeit ist der gebürtige Murauer Peter Steinwider als neuer Geschäftsführer für den Stainzerhof verantwortlich



Peter Steinwider, neuer Leiter des Stainzerhofs

Herr Steinwider, Sie sind nun schon eine Weile in Stainz. Wie gefällt es Ihnen hier und haben Sie sich schon eingelebt?

Die Weststeiermark und der Markt Stainz haben mich immer begeistert. Eine Region des Genusses, vieler kleiner Unternehmen, die beste Qualität produzieren und natürlich die herzlich-gastfreundlichen Bewohner. Stainz kannte ich bereits von einem Besuch des Jagdmuseums.

Erzählen Sie uns über Ihre Laufbahn; was haben Sie in Ihrem Leben schon alles gemacht?

Ich habe in Murau Volks- und Hauptschule besucht und im BORG Murau maturiert. Danach entschied ich mich für eine Laufbahn im Tourismus und habe das Tourismuskolleg in Villach absolviert.

Eigentlich wollte ich immer Reiseleiter werden und viele fremde Länder erkunden. Tatsächlich verschlug es mich aber an den Wiener Flughafen, wo ich im damals neu erbauten Hotel Sofitel Vienna Airport meine erste Stelle als Receptionist antrat. Weitere Stellen am Empfang in Wien, Salzburg und in Deutschland folgten.

Sehr spannend für mich waren zwei Halbjahre auf einem amerikanischen Kreuzfahrtschiff der Reederei Princess Cruises. Ich konnte hier Kanada und Alaska, sowie Mexiko, Costa Rica und den karibischen Raum kennenlernen.

Danach kehrte ich nach Wien zurück und machte gastronomische Erfahrungen im Service und Bankettbereich; wechselte dann nach Kitzbühel als Restaurantleiter und später als Stellvertretender Hoteldirektor und gastronomischer Leiter des Hotels „Zur Tenne“.

Wir haben hier großartige gastronomische Möglichkeiten. Hochzeiten, Feste und diverse Veranstaltungen kann man hier machen, und nebenbei ist der Zimmerbereich sehr gelungen. Wirklich ein Haus zum Wohlfühlen.



Eine echte Augenweide ist der Garten des Stainzerhofs.



Geschmackvolles und stilsicheres Interieur.

Meine erste Position als Hoteldirektor durfte ich im Traditionshaus Hotel Tannberghof in Lech am Arlberg antreten. Hier verbrachte ich sieben tolle und interessante Jahre.

Gab es da kein Heimweh?

Irgendwann vermisst man jedoch die Steiermark und ich begann intensiv nach Stellen in meinem Heimatbundesland zu suchen. So stieß ich auf den Stainzerhof, der mich sofort begeisterte.

Was streben Sie im Stainzerhof in der nächsten Zeit an?

Mein großes Ziel ist, im Stainzerhof gute Gastronomie mit sehr starkem regionalen Bezug zu machen. Gute Qualitätsprodukte von den Betrieben und Bauern rund um Stainz werden von unseren Köchen

bestens verarbeitet. Mein Bestreben ist, gutes Essen in bester Qualität mit freundlichem, herzlichem Service, keine Spielereien und keine Molekularküche! Bei uns sollen sich alle wohlfühlen.

Unsere Gäste sollen die Schönheit der Region spüren – und sie sollen vor allem wiederkommen – denn dann profitieren alle.

Was machen Sie in Ihrer Freizeit, was begeistert Sie?

Ich bin gerne in der Natur, dort finde ich die Ruhe, die man in der Alltagshektik benötigt.

Ich liebe das Mountainbiken und das Wandern. Rund um Stainz hat man hier ja ganz tolle Möglichkeiten. Sehr begeistert bin ich vom Fliegenfischen, das ich bereits als Bub an der damals noch unverbauten Mur bei St. Georgen ob Murau erlernte.

Haben Sie noch weitere Interessen?

Nach sieben Jahren am Arlberg bin ich natürlich auch begeisterter Skifahrer und Skitourengeher. Ansonsten bin ich gerne in Gesellschaft, gehe gerne mit Freunden fort und trinke gerne gute Weine.

Was dürfen wir vom Stainzerhof in der nächsten Zeit erwarten?

Ja, das wollte ich unbedingt noch erwähnen: Am 20. September haben wir eine „Boogie-Woogie“ – Jazz- & Blues-Nacht mit einem schönen Menü, einer 5-Mann-Kapelle und Tanz. Bitte diesen Termin unbedingt vormerken, das wird ganz, ganz toll. Mit 9. Oktober starten wir unser neues Restaurantthema „Wald & Wiese“ – wir freuen uns schon jetzt auf tolle Gerichte.

Autorenfoto: Foto Augenblick



Das Interview führte José Baier





Werner Gaich, Mr. Schilcherlauf, der 23. Stainzer Schilcherlauf steht ante portas und noch immer nicht müde? Was treibt Dich und Dein Team an?

Das Feedback der Teilnehmer, die von unserem Lauf immer wieder begeistert sind und natürlich das Engagement der eigenen Vereinsmitglieder sowie Helfer.

Kann man ungefähr abschätzen, wie viele Stunden Du und Dein Team in diese Veranstaltung stecken?

Bei mir sind es übers Jahr verteilt ca. 250 Stunden – was den Rest des Teams anlangt, müssten wir einmal genau recherchieren, aber es sind sehr, sehr viele freiwillige Einsatzstunden.

Drehen wir die Zeit um 23 Jahre zurück, welche Highlights blieben Dir in Erinnerung?

Beim 4. oder 5. Schilcherlauf

ist uns einmal die Zeitnehmung ausgefallen – unser damaliges Anmeldeteam mit Johann Herunter hat das Problem aber mit Handstoppong gelöst und keiner hat etwas bemerkt. Ein besonderes Highlight war der Auftritt der Ausseer Hardbradler beim Sterz- & Nudelfest im Stainzer Schlosshof.



Der FC Sauzipf ist bekannt dafür, Neues auszuprobieren. Gibt es auch heuer wieder spezielle Side-Events?

Ja – mit dem Handtuch-Benefizlauf am Freitagabend wollen wir den Spaßfaktor noch mehr anheben und gleichzeitig et-

was Gutes tun. Jeder Teilnehmer erwirbt ein Handtuch, und es werden zwei Runden mit Handtuch am Hauptplatz gelaufen.

Wenn Du einen Wunsch für die Zukunft des Stainzer Schilcherlaufs frei hättest, wie würde dieser lauten?

Unsere Visionen und Ideen so beibehalten, aber unsere Körper um ein paar Jährchen jünger machen, dann stellt sich der Erfolg des Schilcherlaufs von selbst ein.

Es gibt schon so viele „Abzockerveranstaltungen“, die den Volkslaufcharakter kaputt machen!

Getreu unserem Motto: „Bei uns is immer a Hetz!“ überträgt sich diese von uns Sauzipflern auf unsere Gäste.

» ... am Freitagabend gibt's einen Handtuch-Benefizlauf, bei dem neben der „Hetz“ auch Gutes getan wird ... «

Das Schilcherlaufleiberl ist ja schon ein Kultobjekt in der Weststeiermark.

Die Frage, die im Vorfeld alle beschäftigt, ist die Farbe des Schilcherlaufleiberls. Kannst du dieses Geheimnis schon lüften?

Tut mir leid, aber die heurige Farbe ist noch unter Verschluss und wird erst einige Tage vor dem Lauf präsentiert.

Herzlichen Dank für das Interview.

José Baier

Herbstzeit ist Erntezeit ...

... und wir haben für jedes Ihrer **Produkte** **Etikett*!**

das passende

* auf Rolle (in großer Auflage) oder als Blatt-Etikett (auch in Kleinstauflagen)

20 Jahre

DRUCKHAUS STAINZ

Haring-Weber OG

Fabrikstraße 36 • 8510 Stainz • Telefon 03463/45 80
office@druckhaus-stainz.at • www.druckhaus-stainz.at

Lehre mit Matura – nutze Deine Chance in Stainz!

Sehr geehrter Herr Benko, Sie führen die Büro- und Datenverarbeitungsschule BENKO in Graz, bitte informieren Sie uns darüber.

Christian Benko: Die Schule besteht unter dem Namen BENKO in Graz seit 1975. Es unterrichten 42 LehrerInnen an der Schule. Wir bieten neben der Tagesschule (dreijährige kaufmännische Schule mit Schwerpunkt EDV) und verschiedenen Kursen seit 1997 die Berufsreifeprüfung in Graz an. Seit dem Jahr 2004 bieten wir diese auch in Stainz an.

In welchen Dimensionen spielt sich das ab?

Jedes Jahr haben wir über 250 Absolventen, stets steigend. Elf Außenstellen gibt es bereits in der Steiermark, ab Herbst 2012 sind wir auch in Kärnten und im Burgenland vertreten.

Da gibt es auch sicher, abgesehen von der Lehrtätigkeit,

einiges zu tun?

Als Schule mit Öffentlichkeitsrecht arbeiten wir sehr eng mit den Landesschulräten bzw. dem Unterrichtsministerium zusammen. Die Berufsreifeprüfung kann berufsbegeleitend in zwei Jahren oder tagsüber in einem Jahr absolviert werden. Es handelt sich dabei um eine Vollmatura, das heißt, der Weg auf die Universität oder Fachhochschule bzw. in den gehobenen öffentlichen Dienst ist geebnet.

Wie viele Absolventen Ihrer Schule studieren anschließend?

Etwa 1/4 der Absolventen nutzt unsere Berufsreifeprüfung für eine weitere Ausbildung, dazu zwei Beispiele aus der jüngsten Vergangenheit. **Markus Serd-**



jukov hat mittlerweile den Bachelor für Software Design an der FH Joanneum in der Tasche und ist am direkten Weg zum Master.



Nina Ogris hat unsere dreijährige Büro- und Datenverarbeitungsschule in Graz absolviert und

danach die Berufsreifeprüfung bei uns absolviert. „Das motivierte Lehrerteam, der praxisorientierte Unterricht und die individuelle Betreuung haben mir das Lernen einfach gemacht“, meint Nina Ogris, die mittlerweile an der Karl Franzens Universität Pädagogik studiert.

Momentan sind noch Ferien, wann geht's wieder los in Stainz?

Der Unterricht in Stainz findet jeden Montag und Mittwoch



Autorenfoto: Foto Augenblick

Das Interview führte José Baier

ab 18.00 Uhr im TEZ Stainz statt.

Gerne informieren wir über unseren nächsten Infoabend am **10. September 2012, um 18.30 Uhr im FH Lehrsaal im Haus 4 des TEZ Georgsberg.**

Informationen und Anmeldungen sind jederzeit möglich: 0316/82 21 72 oder unter www.benko.net



Von der Haupt- zur Neuen Mittelschule



Peter Nöhner in neuer Rolle

Premiere in Stainz: Mit dem neuen Schuljahr löst die Neue Mittelschule (NMS) die Haupt- und Realschule (seit 57 Jahren Haupt-, seit 21 Jahren Realschule) ab. Die Aufgaben der neuen Schulform klingen einfach: die SchülerInnen je nach Interesse, Begabung und Fähigkeit für den Übertritt in

eine mittlere/höhere Schule oder auf das Berufsleben vorbereiten.

Ziel der Schulphilosophie ist die ganzheitliche Entwicklung der jugendlichen Persönlichkeit auf kognitiver, emotionaler, sozialer und praktischer Ebene. Offene Lernformen, Team-Teaching in den Hauptgegenständen, integrierte Berufsorien-

tierung und eine zweite lebende Fremdsprache sind dabei die tragenden Elemente. Großer Wert als Basis für das Berufsleben wird dem Erwerb von Schlüsselqualifikationen wie eigenverantwortliches Arbeiten, entdeckend-kreatives Lernen, vernetztes Denken oder Team- und Kommunikationstraining beigemessen. Der Lehrplan der 7./8. Schulstufe sieht in den differenzierten Pflichtgegenständen in verschiedenen Schwerpunktbereichen eine Betonung nach grundlegender und ver-

tiefer Allgemeinbildung vor. Soll heißen: Es werden förderdidaktische Maßnahmen angeboten, um den SchülerInnen das Bildungsziel einer vertieften Allgemeinbildung zu erleichtern. Ein wichtiges Element der NMS sind regelmäßige Gespräche zwischen Lehrerschaft, Erziehungsberechtigten und SchülerInnen, in denen Leistungsstärken, Standard gemeinsam erörtert werden.

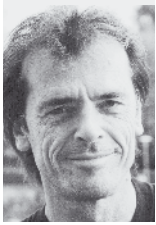
Zweimal im Schuljahr wird ein Projektunterricht von je einer Woche angeboten, der sich auf die konzentrierte Beschäftigung mit einem Thema, in das mehrere Unterrichtsgegenstände eingebunden sind, fokussiert.

In den eigenverantwortlichen Schulstufenteams beraten und planen die LehrerInnen einer Schulstufe zusätzlich gemeinsam 14-tägig im Ausmaß von jeweils zwei Stunden.

Für alle derzeitigen SchülerInnen an der Haupt- und Realschule gilt: Sie werden ihre Schulzeit nach dem bisherigen Modell absolvieren.



Applaus für NMS



von Kurt Weitzer

Sparpaket

„Jo hallo, des trifft si guat, dass i di triff“, strahlt ein Mitvierziger sein Gegenüber an, „du bist mein Rettungsschirm, kannst mi auf a Achterl einladen, des könnt i jetzt brauch'n ...“

„Du bist mir ana“, antwortet der andere, „triffst mi und ladest dich gleich selber ein!“ „Jo waßt, im Grunde bin ich bankrott. Mei Frau, die Angela, fährt an eisernen Sparkurs, sie sagt, unser Haushalt gehört konsolidiert, es wird alles g'strichn, sonst gemma pleite, sagt sie.“

„Warum des?“, will der andere wissen. „Ich hätt' über meine Verhältnisse g'lebt, sagt sie, mein Leb'm g'hört radikal reformiert, sagt sie, ein Sparpaket muass her, sagt sie, damit es uns net a bold so geht wie den Griechen, sagt sie.“

„Und wie wirkt sich des aus?“, fragt sein Gegenüber neugierig. „Jo, olles g'strichn: die wöchentliche Kartenrunde – g'strichn, der Frühschoppen am Sonntag – g'strichn, Taschengeld – g'strichn, Klopapier – g'strichn, stattdessen muass i jetzt jeden Tag die Kronenzeitung mit der Scher vierteln, damit ma des Papier hygienisch wenigstens verwerten, sagt sie.“

» ... ich hab wirkli überhaupt ka Lust, daham vor dem Untersuchungsausschuss zu landen, uweh, davor scheuch i mi ... «

Fernsehen – g'strichn, Strom sparen, sagt sie, meine Hemden bügelt sie a net mehr, Stromersparnis auf allen Linien, sagt sie, zu Mittag gibt's nur mehr kalte Platte. Ohne Steuern geht nix, sagt sie, deshalb hat sie jetzt finanziell das Steuer übernommen.

Wenn ich mich über den gar zu harten Sparkurs aufregen will, sagt sie, du kannst dir auch deine Kommentare sparen, wie g'sogt, Sparkurs auf allen Linien. Und jedesmal, wenn ich auch nur eine Kleinigkeit an dem Kurs ändern will, sagt sie: Nix do, ich bin der Finanzminister, ich, die Angela, merkel dir des!“

„Zu beneiden bist du wirklich net“, bedauert ihn der andere, „was sagt dein Sohn dazu?“

„Bei dem nimmt die Jugendarbeitslosigkeit immer mehr zu, der will gar nix tuan, wenn sie sagt, er soll den Müll obetragn, sagt er, er sei überqualifiziert, also tuat er's net, da kriegt sie sozusagen eine Müllabfuhr, also mach i des wieder, seitdem i dafür a paar Cent außag'schundn hab ...“

was ist jetzt mit dem Achterl?

„Des is goar net so einfach, des wird net gehen,“ wehrt sich der Gefragte, „mei Frau hat mir verboten, Leute, die offiziell in der Politik tätig sind, auch nur auf irgendwas



einzuladen. Das fällt unter Anfüttern, sagt sie, und willst du net in den Gemeinderat? Ich hab keine Lust, daham vor dem Untersuchungsausschuss zu landen, uweh, davor scheuch i mi ...“

Unser Frühstück: Für Ihren guten Tagesbeginn

Café Ebner
St. Stefan 145, 8511 St. Stefan, Tel. 0 34 63 / 80 2 37

eam STEINBAUER
Reine Kopfsache

Inhaberin: Riedl Eva | 8510 Stainz | Grazer Straße 5 | Tel.: 03463/2632
www.team-steinbauer.at

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag
8.00 – 18.00 Uhr
Samstag
7.00 – 13.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Wir freuen uns auf Sie!

Kosmetik & Fußpflege
Marika

Marika Miñar
Pichling 186
8510 Stainz

Jeden Monat neue Angebote

*Kosmetik & Fußpflege nach medizinischen Richtlinien
Fußpflege auch mobil*

Terminvereinbarung: Tel: 0664 5249494

Wir starten durch!

Das Team im Ärztehaus Stainz startet NEU durch!

Im Jahre 2001 wurde das Ärztehaus Stainz unter Leitung von Dr. Jörg Machan eröffnet. Wahlärzte für alle Kassen und verschiedene Fachrichtungen arbeiten seither in einem Haus mit ausgezeichneter Serviceleistung. Durch die sich dadurch ergebenden Synergien wird Gesundheit erhalten und entstandene Probleme werden gelindert und im Idealfall beseitigt.

Herr Dr. Machan hat sich vor einiger Zeit von der Liegenschaft getrennt, was bedeutet das für das Ärztehaus Stainz, Norbert?

Norbert Czeziel: Mit dem neuen Eigentümer, der Familie Hermann, ist nicht nur die Fortführung, sondern die Erweiterung des Angebotes im Ärztehaus Stainz gegeben, wir freuen uns bereits, ab September das Angebot mit einem Augenarzt erweitern zu können.

Welche Fachgebiete werden im Ärztehaus Stainz abgedeckt?

Norbert Czeziel: Wir bieten im Ärztehaus ein multiprofessionelles Team, bestehend aus Allgemeinmedizin, Akupunktur und Homöopathie, Frauenheilkunde und Geburtshilfe, Dermatologie und Venerologie, Hals-, Nasen- und Ohrenheilkunde, Innere Medizin und Gastroenterologie, Augenheilkunde sowie Lebens- und Sozialberatung und Psychotherapie. Nicht zu vergessen unsere wichtigste Person, Frau Barbara Lawucker, Sekretariatsleitung.

Dr. Otto Jager, Oberarzt im LKH Feldbach, hat bereits im Oktober 2011 die frauenärztliche und geburtshilfliche Ordination von seinem langjährigen Kollegen bei den Barmherzigen Brüdern Graz, Dr. Jörg Machan, übernommen und wird diesen Bereich mit ausgezeichnetem fachärztli-

chen Wissen und Können individuell und kompetent weiterbetreuen. Viele Fortbildungen, hervorragende Ausstattung, die langjährige Erfahrung und ausreichend Zeit ermöglichen eine persönliche Betreuung! Ordinationszeiten: Mi und Do nach Vereinbarung! Anmeldung: 03463/2937 oder 0664/4782546

Dr. Heilke Griesbeck, Ärztin für Allgemeinmedizin, mit Spezialisierung auf Homöopathie und Akupunktur sowie Führerscheinuntersuchungen. Für Kinder wird zur schmerzfreien Behandlung anstatt der Nadeln ein Laser eingesetzt.

Wann können Homöopathie und Akupunktur sinnvoll sein? Ich behandle ganzheitlich-alternativ bei akuten und chronischen Krankheiten wie Immunschwächen, Allergien, Migräne, Infektanfälligkeit, Regel- und Wechseljahrbeschwerden. Akupunktur eignet sich besonders zur Behandlung von akuten und chronischen Gelenkschmerzen, Gewichtsabnahme und Raucherentwöhnung sowie speziell für Kinder bei Infektions-

anfälligkeit, Unruhe, Essstörungen, Verhaltensauffälligkeiten. Ordinationszeiten: Di und Do nach Vereinbarung! Anmeldung: 0676/3537643

Norbert Czeziel, Psychotherapeut, syst. Familientherapeut (in Ausbildung unter Supervision), Dipl. Lebens- & Sozialberater und Supervisor. Leibnitz - Graz und Stainz.

Was versteht man unter dem Begriff Psychotherapie?

Psychotherapie bedeutet wörtlich übersetzt Behandlung der Seele beziehungsweise von seelischen Problemen wie Ängste, Panikattacken, Depressionen, Erschöpfung, Essstörungen, Verhaltensstörungen bei Kindern und Jugendlichen oder Problemstellungen, die das Leben hervorruft. Dazu gehören auch Paar- und Beziehungskonflikte. Darüber hinaus wird Psychotherapie bei psychosomatischen Störungen angewandt. Personen, die sich krank fühlen oder Schmerzen haben, obwohl medizinische Befunde keine ausreichende Erklärung dafür bieten.

Mein Tätigkeitsbereich umfasst sowohl Einzelpersonen,



Beim engagierten Team des Ärztehauses Stainz sind Sie in besten Händen.

Paare und Familien, aber auch Gruppen, sowie Unternehmen, welche bereits in die Gesundheitsförderung und Erhaltung der Gesundheit ihrer Mitarbeiter investieren. Praxiszeiten: Mo und Fr nach Vereinbarung!
Anmeldung: 0676/6242960

Dr. Verena Rieger-Ziegler, Fachärztin für Dermatologie und Venerologie.

Welche Schwerpunkte haben Sie?
Ich betreue meine Patienten auf allen Gebieten der Haut- und Venenerkrankungen, dazu gehören vor allem Schwerpunkte wie Hautkrebsvorsorge, Akne, Neurodermitis. Mein besonderes Interesse liegt in der kosmetischen Dermatologie und Anti-Aging-Beratung: Faltenkorrektur durch Unterspritzung mit Hyaluronsäure, Fruchtsäurepeeling bei grobporiger Haut, Mitesserakne sowie braunen Pigmentflecken.
Ordinationszeiten: Do 15.00 – 18.00 Uhr! Anmeldung: 0664/1735760

Dr. Klaus Rüttenauer ist bereits seit 2007 mit viel Zeit und

Engagement als Facharzt für Innere Medizin und Gastroenterologie im Ärztehaus Stainz tätig. „Schwerpunkte meiner Praxistätigkeit sehe ich in der individuellen Gesundheitsberatung und Gesundheitsuntersuchung, unter anderem die Vorsorgeuntersuchung, Labor Diagnostik, EKG, Lungenfunktion, Ultraschall-Untersuchungen z.B. der Schilddrüse, innerer Organe, Gefäße sowie Diagnostik und Therapie von Enddarmkrankungen.“

Ordinationszeiten:
Di und Mi 8.00 – 12.00 Uhr!
Anmeldung: 03463/2937

Dr. Dagmar Gollmann, Fachärztin für Hals-, Nasen- und Ohrenheilkunde, Oberärztin am Krankenhaus der Elisabethinen, Graz.
Spezialgebiet: Hörabklärung – Beratung und Vorsorge vom Säugling bis zum/r Senior/in. Betreuung von Kindern inklusive operatives Vorgehen, einschließlich ästhetischer Eingriffe. HNO-Chirurgie. Eingriffe in jedem Alter ab ca. zwei Jahren. Allergieberatung, Schnarchen, Tinnitus-Bera-

tung sowie Mutter-Kind-Pass-Untersuchung. Ordinationszeiten: Do 16.00 – 19.00 Uhr
Anmeldung: 03463/2937 (0664/1035413)

„**NEU**“: Ab 3. September 2012 ordiniert im Ärztehaus Stainz ein engagierter und freundlicher Facharzt für Augenheilkunde!

Dr. Michael Gambs



Folgende Untersuchungen werden u. a. angeboten:

- Brillenvermessung
- Sehschärfen- und Brillenbestimmung



Dr. Michael Gambs

- Messung des Augendrucks
- Führerschein-Gutachten
- Gesichtsfeld-/Glaukomuntersuchung
- hochauflösende digitale Fotodokumentation
- Mutter-Kind-Pass-Untersuchungen

Ordinationszeiten:

Mo 12.30 – 17.30 Uhr
und nach Vereinbarung!
Anmeldung: 03463/2937

Als Wahlarztpatient genießen Sie sämtliche Vorteile eines Privatpatienten:

- Kurze Wartezeiten auf einen Termin
- Kurze Wartezeiten in der Ordination
- Viel Zeit und Ruhe für ausführliche Beratung und persönliche Betreuung

Nach Abschluss der Behandlung erhalten Sie die Honorarnote, die Sie nach Begleichung bei Ihrer gesetzlichen Krankenversicherung einreichen können und Sie erhalten je nach Krankenkasse und erbrachte Leistungen einen Teil der Kosten wieder rückerstattet.

Voranmeldung Ärztehaus: 03463/2937

Vermessung



DI Roland Krois

Staatlich befugter und beedeter Ingenieurkonsulent für Vermessungswesen

WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT

Deutschlandsberg
Schulgasse 27/2
T: 03462-30836

Stainz
Grazer Str. 6
T: 03463-2515

BUSCHENSCHANK
WEINGUT

Jud

*Vermutlich der beste
Buschenschank der Welt.*

- Gentechnikfreie Produkte
- Bio-Produkte

FAMILIE JUD

A-8510 STAINZ, SCHILCHERGASSE 8 – 10, TEL. & FAX (03463) 23 44



Engagierte (Jung)-Unternehmer
herzlich willkommen!

Büroflächen in Stainz, individuell einteilbar, in modernem Design mit hochwertiger Infrastruktur, (Telefonanlage, leistungsfähige 8Mbit-Standleitung, Seminarräume, Restaurant, Fitnessraum) prompt zu vermieten. Parkplätze vorhanden. Besichtigung jederzeit möglich.

Telefonische Vereinbarung mit José Baier unter
0676/50 39 557 oder per mail: jose.baier@tez.co.at



Wasser Wärme Wohlgefühl

das ist unser Job.

Innovation - modernste Technik - edles Design

Das ist unsere Passion!

Wir gehen wieder neue Wege und gestalten unseren Schauraum um.

FLANYEK Ges.m.b.H.

BÄDER • WÄRME • KLIMATECHNIK

8510 Stainz • Sackstraße 8 • Tel. 03463/2307 • Fax: DW 85 • E-Mail: office@flanyek.at

DIE ERSTE SUCHMASCHINE FÜR DAS ECHE LEBEN.



FIAT FREEMONT.
IMMER DAS AUTO, DAS SIE SICH WÜNSCHEN.
JETZT AUCH MIT ALLRADANTRIEB UND AUTOMATIK.

BEREITS AB € 28.450,- | JETZT € 2.500,- KLIMA-BONUS* SICHERN!

- Effiziente Multijet II Diesel-Motoren mit 140 oder 170 PS
- Keyless Entry/Go System • 7 Sitze • 3-Zonen-Klimaautomatik
- 17" Leichtmetallräder • Integrierte Kindersitzerrhöhung in der zweiten Sitzreihe

 www.fiat.at

Gesamtverbrauch 6,4–7,3 l/km; CO₂-Emissionen 169–194 g/km. Symbolfoto. Alle Beträge sind unverbindlich empfohlene, nicht kartellierte Richtpreise bzw. Aktionspreise inkl. Händlerbeteiligung, MwSt. und NoVA. It. NOVAG idgF. Angebot freibleibend, solange der Vorrat reicht. * Aktion gültig bei Eintausch eines gebrauchten Fahrzeuges. Eintauschfahrzeug muss auf den Käufer mind. 3 Monate angemeldet sein. Aktion nur gültig für ein Fahrzeug pro Kunde bei Kaufabschluss eines neuen Fiat Freemont. Stand 04/2012. Details bei Ihrem Fiat Partner.

JESCHELNIC
Autos aus Leidenschaft

8511 St. Stefan ob Stainz 175 03463/81 6 11

www.jeschelnig.at

„Der Schilcherkrieg“
von Reinhard P. Gruber und Paul Scherübel



Erhältlich bei der **Werbegemeinschaft Stainz**, unter www.gruber-comic.at, bei Stainzer Unternehmen und in allen Trafiken.

8510 Stainz
Technologiepark 2
Tel. (03463) 700 10



www.gruber-comic.at



von
Gerhard
Langmann

Geselligkeit und Leistungsdruck? Beim Tennisclub Georgsberg, seit 23 Jahren erfolgreicher Vertreter des „weißen Sports“, stellen die beiden Prädikate keinen Gegensatz dar. Bei keiner Veranstaltung darf der Spaßfaktor fehlen, dennoch bilden Einsatz und Kampfkraft die entscheidenden Faktoren im Spiel. Daher kommt auch der Langzeitwunsch der Verantwortlichen nicht überraschend: Wir haben den Aufstieg in die Landesliga A im Auge!

„Auf Jugend legen wir großen Wert“, verrät Obmann Micha-

el Mauko, dass derzeit neben zwei Herren-, zwei Damenmannschaften und der 35+ mit U11 und U15 auch zwei Nachwuchsteams im Einsatz sind. Sie werden von Sandra Fleischhacker und Stefan Heidinger trainiert, denen das richtige „Handel“ für die Arbeit mit Youngstern nachgesagt wird.

Besonderer Stolz des heurigen Vereinsjahres sind aber wohl die Einser-Damen, die den Sprung in die 1. Klasse geschafft haben. „Das sollte ausreichend Motivation bringen“, hofft Sektionsleiter Wolfgang Fleischhacker auf einen Dominoeffekt nach oben auch bei den anderen Mannschaften.



Fotos: Gerhard Langmann (2)

Weiblicher Höhenflug

Meistermacher René Pojer



Stärke durch Teamgeist

Es war eine schlimme Knöchelverletzung, die den aufstrebenden Fußball-Profi 1994 in seiner mit einigen Meistertiteln gespickten Karriere abrupt stoppte. Nicht mehr Bundesliga, sondern schlichtes Ringen um die Gesundheit war danach angesagt. Der Kompromiss nach monatelanger

Rekonvaleszenz? Der Einstieg in die Trainerlaufbahn.

Eine Entscheidung, von der schon etliche Vereine profitierten. Darunter aktuell der Sportclub Stainz, den der Inhaber einer Versicherungsagentur heuer in die Gebietsliga führte. „Es galt, eine neue Struktur aufzubauen“, sah René Pojer in der Arbeit mit jungen Spielern eine große Herausforderung. Keine 19 Jahre beträgt das Durchschnittsalter seiner Mannschaft, mit der er auch in der höheren Spielklas-

se viel vorhat. „Wir wollen die Großen ärgern“, peilt er als Ziel einen Platz in der oberen Tabellenhälfte an.

» ... es wurde
restrukturiert ... «

Der Bau des neuen Sportstadions sollte die Aufbaupläne des zielstrebigem B-Lizenztrainers und Hobbygolfspielers weiter befeuern. „Dadurch wird das Umfeld noch interessanter“, hofft er, dass sich die Aufwärtentwicklung seiner Spieler fortsetzt.

Stefan Surma im Dauerlauf

Sportlich unterwegs war der gebürtige Leibnitzer schon immer: zunächst als Fußballer, später als Athlet, der beim Laufen bis hin zum olympischen Triathlon seinen Ausgleich zum Beruf fand. Ganz extrem mit langen Distanzen wurde es mit seinem Einstieg beim FC Sauzipf. „2008 war mein erster“, kann er mittlerweile auf vier Iron Man-Bewerbe (3,8 km Schwimmen, 160 km Rad fahren, 42 km Laufen) verweisen. Sein jüngster Coup war Klagenfurt, wo er heuer mit einer Zeit von 10,37.38 Stunden Platz 54 in seiner Altersgruppe schaffte.

Überraschende Aussage trotz eines intensiven Trainingsprogramms, das pro Woche zehn, zwölf Stunden beanspruchte: Es gibt wichtigere Dinge zu tun. Für Stefan Surma primär wohl seine Lehrtätigkeit an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stainz, an der er seit 2001 die Unterrichtsfächer Land-, Energie-, Bautechnik, EDV und – na klar – Sport unterrichtet.

Daneben aber auch Hausbau und Familie mit Freundin und den beiden Töchtern. Das Motto für die nächste Zeit ist somit klar: Spaßlauf vor Extrem-Run.



Foto: global-mix

Wörthersee-Finisher



28. 08.
Krämermarkt „Augustinus“
Hauptplatz Stainz
Beginn: 7.00 Uhr
Info: 03463/22 03

30. 08.
Greitl'n in Rassach
Gegenüber Wia'zhaus Putzer
Beginn: 17.00 Uhr
Info: 03463/21 08

31. 08. – 02. 09.
Stainzer Schilcherlauf
des FC Sauzipf mit Sterz- und Nudelfest, Laufveranstaltung und Regenerationslauf mit anschließendem Frühstück
Info: 0676/43 30 183
www.schilcherlauf.at

01. u. 02. 09.
Buddhistische Geistesschulung Einführung in die Meditation
Grundlegende Übungen der buddhistischen Meditation
Beitrag: € 40,-
10.00–12.00 u. 14.00–16.00 Uhr
Info: 0676/32 81 473

02. 09.
Marktfest der Musikkapelle Groß St. Florian
Info: gross-st-florian.at

06. 09.
Greitl'n in Rassach
Gegenüber Wia'zhaus Putzer
Beginn: 17.00 Uhr
Info: 03463/21 08

07. 09. – 09. 09.
Beagle-Treffen
Hundeveranstaltung
Hauptplatz Stainz

08. 09.
Oktoberfest auf der Sportplatz-Wies'n
Löwenbräu, Weißwürste und „Die Stürmer“
Beginn: 19.00 Uhr

08. 09.
Buchvorstellung
„Giraffe Gisela unterwegs auf dem Traktor nach Bad Sauerbrunn“ von Karin Orthaber
Hofermühle, Beginn: 15.00 Uhr
Eintritt frei

09. 09.
Leo Lukas & Simon Pichler
Kabarett, GH Schlosskeller
Info: www.ligist.at

09. 09.
ÖKV Breitensport-Staatsmeisterschaft 2012
Sportplatz Stainz
Beginn: 8.00 Uhr, Eintritt frei
Info: 0699/11 53 04 10

14. 09.
Vorpremiere „Soko Kernöl“
Das neue Programm der Kernölamazonen in der Ölmühle Herbersdorf, Beginn: 18.00 Uhr
Info: 0664/41 08 097

17. – 21. 09.
Special Olympics Stocksport
Sportanlage St. Stefan
Beginn: täglich ab 9.00 Uhr

22. 09.
Filmpräsentation mit Karl Merkatz
Steinhalle Lannach
Beginn: 19.00 Uhr
Info: www.lannach.at

28. 09.
Präsentation Ewald Dworak Lach- u. Schmunzelbuch
Weinhaus Stainz
Beginn: 20.00 Uhr



30. 09.
Berndt Luef Trio
Ligist, GH Schlosskeller
Info: www.ligist.at

Foto: Gerhard Langmann



Mit der letztjährigen Rekord-Fahrgastzahl lässt sich's im heurigen Jubiläumjahr gut feiern: 120 Jahre Stainzer Flascherzug

29. u. 30. 09.
Kunsthandwerkmarkt
mit Biofest, Hauptplatz Stainz
10.00–19.00 Uhr
Info: 0664/40 56 790

30. 09.
Gespännfahrertreffen
des Südweststeir. Pferdezuchtvereines auf der Draxler-Wiese in Oisnitz.
Beginn: 11.00 Uhr
Info: 0664/65 03 313

05. 10.
Stainzer Kabarethherbst Jörg Martin Willnauer
Dachbodentheater Stainz
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/13 01 020

07. 10.
8. Frauentaler Herbstfarbenlauf
Laufarena Robert Fuchs-Park mit umfangreichem Programm
Info: www.herbstfarbenlauf.at

08.10.
Krämermarkt „Rosenkranzfest“
Hauptplatz Stainz
Beginn: 7.00 Uhr
Info: 03463/2203

11. 10.
Greitl'n in Rassach
Gegenüber Wia'zhaus Putzer
Beginn: 17.00 Uhr
Info: 03463/21 08

13. 10.
The Beatles finest
Konzert, Ölmühle Herbersdorf
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/41 08 097

13. u. 14. 10.
Winzer'n
beim Buschenschank Jud Sa.: 14.00 Uhr, So.: 10.00 Uhr
Info: 03463/23 44

13. u. 14. 10.
Großer Fetzenmarkt der Freiwilligen Feuerwehr Michlgleinz
Info: gross-st-florian.at

18. 10.
„Ich weiß, wie du tickst“
Workshop: Thema Kommunikation
Dachbodentheater Stainz
Beginn: 19.00 Uhr
Info: 03463/32 1 90

21. 10.
Tanzturnier
HRS-Stainz, Beginn: 14.00 Uhr
Eintritt: € 5,-
Info: 0664/13 28 177

25. 10.
„Ein herrlicher Herbst mit herbstlichen Herrn“
mit Ewald Dworak und Gästen
Dachbodentheater Stainz
Info: 0664/91 48 057

25. 10.
Herbstkonzert
„... lustig und kreuzfidel ...“
Männergesangsverein
Turnhalle Mooskirchen
Beginn: 20.00 Uhr
info: www.mooskirchen.at

26. 10.
Dorfturnier
des SSV Marhof bei der Stocksportanlage

27. 10.
Theater im Bahnhof
mit Improvshow
Ölmühle Herbersdorf
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/41 08 097

01. 11.
Allerheiligenstand
der Landjugend St. Stefan am Dorfplatz
Info: 03463/80 2 21



10. 11.
Bezirksmusiker-Fußballturnier
Wettmannstätten, Weststeirerhalle, Beginn: 9.00 Uhr

10. 11.
Junkerfest
der Arge Wein Stainz im Schloss Stainz, Beginn: 18.00 Uhr
Info: 0664/42 02 270

15. 11.
Wirtschaft begegnet Schule
Hauptschule Groß St. Florian
Beginn: 19.00 Uhr

16. 11.
Wir bleiben Kaiser
Rudi Roubinek
Festhalle Rassach
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/41 08 097



Foto: Standlaufbild

16. 11.
Comedian Harmonists
mit dem Männer-Gesangsensemble der FLORS
Dachbodentheater Stainz
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/91 48 057

17. 11.
Kiste
mit Bernd Jeschek
Turnsaal der VS St. Stefan/Stainz
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0676/67 94 903

17. 11.
4. Frauentaler Perchtenlauf
mit Luzifers Gefährten
Info: www.gde-frauental.at

23. 11. – 24. 12.
Adventausstellung
in der Gärtnerei Höller in Stainz
Info: 03463/21 55

26. 11.
120 Jahre Flascherzug
Sonderfahrt zum Feiern – vor genau 120 Jahren fuhr die erste Lok auf der Bahnanlage von Stainz nach Preding.
Abfahrt: 13.30 Uhr
Info/Res.: 0664/96 15 205

Änderungen vorbehalten!

Schicken Sie Ihre **Veranstaltungstermine 2012** auch an office@druckhaus-stainz.at.

Veranstaltungen September – November 2012 Was ist los in und um Stainz?

Ärztenotdienst für das 4. Quartal 2012

Oktober 2012:

06./07.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
13./14.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
20./21.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
26.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
27./28.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

November 2012:

01.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
03./04.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
10./11.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
17./18.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

Dezember 2012:

01./02.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
08./09.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
15./16.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
22./23.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
26.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
29./30.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
31./12./01.01.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
05.01./06.01.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 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.

URLAUB & FORTBILDUNG

Dr. Deutschmann:
15. – 19. 10. 2012
02. – 05. 01. 2013

Dr. Gamillscheg:
05. – 09. 11. 2012
17. – 21. 12. 2012

Dr. Höll:
02. 11. 2012
27. – 28. 12. 2012

Dr. Leinich:
02. 11. 2012

Dr. Salmhofer:
27. – 28. 12. 2012

Dr. Friedrich:
11. – 12. 10. 2012
22. – 23. 11. 2012
10. – 14. 12. 2012
27. – 28. 12. 2012

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

Dr. Deutschmann	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr, Di 17 – 19 Uhr; Telefon 81 4 55 Do 14.30 – 18 Uhr
Dr. Friedrich	Mo 8 – 11.30 Uhr; Di 8.20 – 13.00 u. 16.30 – 19 Uhr; Telefon 80 2 20 Mi 18 – 20 Uhr; Do u. Fr. 8.20 – 12.10 Uhr
Dr. Gamillscheg	Mo, Di, Do, Fr 7.30 – 12 Uhr; Telefon 33 11 Mi 15 – 18 Uhr
Dr. Höll	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr; Telefon 33 77 Di und Do 16 – 18 Uhr
Dr. Leinich	Mo 16 – 19 Uhr; Di 7.30 – 12 u. 18 – 19 Uhr; Telefon 38 80 Mi 7.30 – 12 Uhr; Do keine Ordination; Fr 7.30 – 12 Uhr; Sa 7.30 – 10 Uhr
Dr. Salmhofer	Di – Fr 7.30 – 11 Uhr; Telefon 38 00 Mo und Do 16 – 19 Uhr

Fachärzte im Ärztehaus Stainz

NEU: Dr. Gambs, Augenarzt, Tel. 29 37, Mo von 12.30 – 17.30 Uhr und nach tel. Vereinbarung

Dr. Gollmann, HNO, Tel. 29 37, Do von 16 – 19 Uhr

Dr. Griesbeck, Allgemeinmedizin, Homöopathie und Akupunktur, Telefon 0676/353 76 43
Di und Do von 9 – 12 Uhr und 16 – 18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

Dr. Rieger-Ziegler, Dermatologie und Venerologie, Telefon 29 37 und 0664/173 57 60, Do von 15 – 18 Uhr

Dr. Rüttenauer, Interne Medizin, Telefon 29 37, Di und Mi von 8 – 12 Uhr

Dr. Jager, Gynäkologie und Geburtshilfe, Telefon 29 37, Mi und Do nach telefonischer Vereinbarung

N. Czeziel, Psychotherapeut (systemischer Familientherapeut) in Ausbildung unter Supervision, Dipl. Lebensberater, Supervisor, Telefon 0676/624 29 60, nach tel. Vereinbarung

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



ÄRZTEHAUS
03463/2937



Nachdienstenteilung der Apotheken

	Oktober 2012				November 2012				Dezember 2012				Jan.13	
KW	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1

Laut Verordnung der BH Deutschlandsberg wochenweiser Wechsel, jeweils montags 8.00 Uhr

Stainz, 03463/21 56
Lannach, 03136/80 980

KW: Kalenderwoche

GenussKrone Finalist



Holunderessig von Familie Farmer-Rabensteiner 8524 Bad Gams

Farmer-Rabensteiner vlg. Graf in Bad Gams – der Essig-Spezialist

Über 60 verschiedene Essige sorgen für die Produktvielfalt –
und zahlreiche Auszeichnungen zeichnen für die gute Qualität der Produkte.

- **Alpen-Adria-Sieger**
- **Produzent des Jahres**
- **Goldenes Stamperl**
- **Goldene Birne**
- **Nationensieger**
- **GenussKrone-Finalist**
- **Botschafter Steirisches Kürbiskernöl**



Die ausgezeichneten Produkte können täglich von
8 – 18 Uhr am Hof der Familie Farmer-Rabensteiner
vlg. Graf in Furth 8, Bad Gams verkostet werden.

Den Genusshof – Farmer-Rabensteiner vlg. Graf – erleben!

Ein Erlebnis – der Kulinarikraum – der Genussraum –
das Bäuerliche Handwerk – die Heuausstellung –
der Essiggeller und der Bad Gamser Schilcherkeller –
und mach´ Urlaub am Genusshof

**Erleben – genießen – schauen –
staunen – riechen – verkosten ...**
Betriebsbesichtigung – Führung –
Produktpräsentation – Verkostung

Neu im Programm – Schilcher-Balsamico Classic



**Farmer-Rabensteiner
vlg. Graf**

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