

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



36. Jahrgang | Nr. 143 | Herbst 2013 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch redmail



Kunsthandwerksmarkt Stainz
21. und 22. September 2013 – S. 2

Schilcherlauf
Das Stainzer Laufevent – S. 21

Handwerkshochburg Stainz

Bericht S. 12 – 14

Von I.n.r.: Josef Hartbauer, Walter Pölzl, DI Dr. Michael Ruppert,
Christine Farmer-Rabensteiner, DI Dr. Franz Haas, Klaus Gaisch

Foto: Gerhard Langmann

INHALT

Editorial	2
Apothekeninformation	3
Handynews	4
Kulinarik	5
Aus der Region	6/7/11/17
Wissenswertes	8/9/18
Schätze aus der Natur	10
Handwerk	12/13/14
Wirtschaft	15
Humor	19
Event	20
Sport	21
Veranstaltungen	22
Ärztendienst	23

IN BESTEN HÄNDEN

Kpflegeplatz
Kraxner

BAD GAMS, Hohenfeld 49
Tel. (0 34 63) 41 43
www.pflegeplatz-kraxner.at

**Bieten Pflegeplatz
mit liebevoller Betreuung.**

Photovoltaik
**Elektro
Gaich**

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

**DRUCK HAUS
STAINZ**
www.druckhaus-stainz.at



von
Mag.
Johannes
Maierhofer

Handwerk hat goldenen Boden

Seit vielen Jahren und Jahrzehnten ist das Handwerk für Stainz prägend. Ausgehend vom Zunftsystem, bei dem jeder Meister seinen Gesellen Arbeit und Zugehörigkeit gesichert hat, bis herauf in unsere Zeit, in der durch die Struktur dem Handwerk neben der industriellen Produktion eine ganz andere Rolle zukommt, kann das Handwerk auf eine lange Tradition zurückblicken. Handwerksbetriebe sind wesentlich für Stainz, bieten vielen Menschen Arbeit, haben hohes Können in verschiedenen Bereichen, und sind für Kunden in der Region tätig, indem sie angepasste individuelle Lösungen bieten. Handwerker ermöglichen dem Kunden, dass seine Wünsche mit hohem Fachwissen geprüft und umgesetzt werden. Handwerker erfüllen so die Wünsche ihrer Kunden und sie machen die Kompetenz in der Region sichtbar.

Als Werbegemeinschaft sind wir stolz auf die Handwerker vor Ort, zeichnen sie uns doch als Region des Könnens aus und adeln ihre Kunden mit den umgesetzten Wünschen. Um ein guter Handwerker zu werden, braucht es eine gute Ausbildung, die durch eines der ältesten Ausbildungssysteme in Österreich gewährleistet ist. Vom Lehrling über den Status des Gesellen bis hin zum Meister reicht die Palette der Ausbildungsstufen, die für jedermann sichtbar ist und den Handwerker als gelernte Fachkraft ausweist. Diese Fachkräfte, die Österreich zu einem hochentwickelten Land der Könner machen, sorgen auch in Stainz dafür, dass es als hochwertiger Standort wahrgenommen wird. Damit das in der Steiermark so bleibt und auch allen bewusst wird, ehrt die Wirtschaftskammer jene

Standorte, die als „goldener Boden“ den Wirtschaftsbetrieben gute Bedingungen bieten. Unter www.goldenerboden.at zeichnet die Wirtschaftskammer Gemeinden aus, die Wissenstransfer und Nachhaltigkeit zu ihren Zielen machen. Handwerker machen es persönlich! Dadurch sind sie Botschafter für ihren Betrieb, für ihre Heimat und für das, was sie können. Sie bringen durch ihre Bekanntheit über die eigene Gegend hinaus auch Besucher und Kunden nach Stainz.

Das Handwerk als Ganzes und jeder, der durch sein Können für sich, seinen Betrieb und seine Heimat in der Fremde aktiv ist, verdient unsere Wertschätzung! Die Werke, die von Handwerkern geschaffen werden, sind individuell und auf die Wünsche der Kunden abgestimmt. Damit schaffen sie bleibende Werte, sie machen keine Massenleistungen, die als industriell gefertigte Massenware verkauft werden.

Handwerker fordern so den Willen ihrer Auftraggeber heraus und geben den verschiedenen Wünschen ein reales Aussehen. Jeder, der die Gegend von Stainz besucht, kann das sehen. Jeder Auftrag an Handwerker trägt damit zum einzigartigen Erscheinungsbild unserer Gegend bei: Je mehr individuelle Lösungen umgesetzt werden, umso besser ist das Bild nach außen, umso mehr wirbt unser äußeres Erscheinungsbild für uns, umso wertvoller sind und erscheinen wir. Dass unsere „Visitenkarte“ einladend ist, macht unsere Region wertvoll und schön! Die Handwerker können dazu beitragen und freuen sich auf jede Arbeit in der Region!

Meint
Ihr Johannes Maierhofer



Kunsth Handwerk, das darauf wartet, Sie zu erfreuen

**Stainzer Kunsthandwerksmarkt
am 21. und 22. September 2013**

Vor nun schon 19 Jahren suchte die „Steirische Initiative Kunsthandwerk“ einen geeigneten Ort, um im Herbst einen Markt abzuhalten. Heute hat dieser Markt bereits Tradition und ist mittlerweile fixer Termin im Stainzer „Kulturherbst“.

Heuer finden die beiden Markttagge am 21. und 22. September statt, jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr.

Die Mitglieder der „Steirischen Initiative Kunsthandwerk“ locken alljährlich Interessierte aus nah und fern an. Sie bieten ein breit gefächertes und qualitativ hochwertiges Kunstangebot.



von
Linde
Prelog

Im Rahmen dieses Marktes präsentieren sie ihre einzigartigen Werke einem breiten Publikum.

Während des Jahres kann man ihre Unikate in den diversen Geschäften bestaunen und erwerben, und sie sind eine echte Bereicherung für den Markt Stainz.



So vielfältig wie sie selbst sind auch ihre Arbeiten und die dabei verwendeten Materialien. Exklusive Einzelstücke werden in Handarbeit gefertigt. „Zeit“ darf dabei meist keine Rolle spielen. Oft werden Stunden um Stunden in verschiedene Arbeitsgänge investiert, bis das Endprodukt fertig ist und den eigenen Vorstellungen entspricht. „Entschleunigung“ ist in diesen Kreisen kein neuer Trend, sondern schon immer fixer Bestandteil des Alltags, um „Qualität“ zu erzeugen. Unikate aus Ton, Glas, Holz, Metall, Textilien sowie Pflegeprodukte werden angeboten. Verstärkt werden die Mitglieder der STIK durch Kunsthandwerker aus Stainz.



Fotos: Prelog

Für das leibliche Wohl wird durch die angebotenen Bio-Produkte der Bauern aus der Umgebung gesorgt.

„G'scheit feiern“ mit hochwertigen Lebensmitteln, guter Musik und einem Kunstangebot, das erfreut – durch Formen, Farben, Düfte, ... hergestellt mit Freude am kreativen Tun.

Linde Prelog



Herbstzeit – Wanderzeit

**Mit einer kleinen Reiseapotheke
im Rucksack kann's losgehen!**



von
Mag. pharm.
Angelika
Bischof

Der Herbst lädt viele von uns zu Wanderungen in die Berge ein. Ein Vergnügen, das sich positiv auf Gemüt, Seele und das körperliche Wohlbefinden auswirkt. Denn Bewegung tut gut, macht fit und hilft dem Herz-Kreislaufsystem. Doch leider melden sich bei schlechtem Schuhwerk oder empfindlichen Füßen bereits nach den ersten Kilometern schmerzhaft Blasen. Und erst da bemerken viele Wanderer, dass etwas Wichtiges im Rucksack fehlt: eine kleine Rucksack-Apotheke zur Erstversorgung. Und das sollte in jeder Rucksack-Apotheke enthalten sein, egal ob Sie eine Bergtour, Hochtour oder Trekkingtour planen:

- Sterile Wundauflagen und steriler Momentverband
- Eine Rolle Heftpflaster, Strips und Blasenpflaster
- Elastische Mullbinden und eine elastische Binde zur Stabilisierung
- Ein Dreieckstuch
- Eine Alu-Rettungsfolie
- Desinfektionsmittel, Einmal-Handschuhe
- Kühlspray, Einmalkühlbeutel oder eine kühlende Salbe
- Schere, Sicherheitsnadeln und Pinzette
- Sonnenschutz und Insektenschutz

Was tun bei Blasen?

Entstehende und noch nicht geplatze Blasen stören durch leicht brennende Schmerzen. Oft zeigt sich in diesem Sta-

dium nicht mehr als eine gerötete, leicht erhabene Hautstelle.

Spätestens jetzt muss die betroffene Stelle durch ein Pflaster abgedeckt und so vor weiteren Reizungen geschützt werden. Das Blasenpflaster muss glatt aufgeklebt werden und darf keine Falten bilden. Öffnen Sie Blasen nicht, bevor sie eingetrocknet sind. Bereits geplatze Blasen sollten mit einer antiseptischen Lösung gespült und mit einer sterilen Auflage abgedeckt werden. Vor einer Wanderung ist es ratsam, die Füße leicht mit Hirschtalgcreme oder Melkfett zu behandeln. Wenn bekannt ist, an welcher Stelle die Blasen gerne auftreten, kann man im Vorhinein ein spezielles Gel-Pflaster anbringen.

» ... Wandern tut gut und wirkt sich sehr positiv auf Gemüt, Seele und auch das körperliche Wohlbefinden aus ... «

Was tun bei Wunden und Verletzungen?

Wer Ausdauer-Training betreibt, Muskeln und Sehnen dehnt und eine gute Grundkondition hat, läuft weniger Gefahr sich zu verletzen. Trotzdem kann es zu Stürzen oder Ausrutschern kommen, die rasch behandelt werden müssen. Schürfwunden sollten sofort unter fließendem Wasser ausgewaschen werden und mit Desinfektionsmittel,



In jeder Rucksack-Apotheke sollten einige wichtige Dinge unbedingt enthalten sein, um nicht eine böse Überraschung erleben zu müssen.

sterilen Kompressen und einer Mullbinde fixiert werden. Grundsätzlich gilt bei Verletzungen die **PECH**-Regel: **P** wie Pause, **E** wie Eis, **C** wie Kompressen und **H** wie Hochlagern.

Was tun bei Tierbissen?

Wanderer sollten unbedingt zeckengeimpft sein. Bei Bienen- und Wespenstichen bitte gleich den Stachel aus der Haut ziehen und die betroffene Stelle gut kühlen. Relativ selten, aber immer wieder, kommen bei Wanderungen Schlangenbisse vor. Die giftigsten heimischen Schlangenarten sind die Sandvipere, die Kreuz- und die Wiesenotter. Schlangenbisse sind in Österreich nicht lebensbedrohlich. Seit einiger Zeit sorgt auch

die Dornfingerspinne für Aufmerksamkeit. Sie lieben Wiesen mit hohem Gras, flüchten vor der Hitze auch in schattige Bereiche. Für die Dornfingerspinne wie für Schlangen gilt: Meist schwillt die Biss-Stelle stark an, Rötungen und Schmerzen treten auf. Stellen Sie den verletzten Körperteil ruhig und legen Sie kalte Umschläge auf die Biss-Stelle. Suchen Sie den nächstgelegenen Arzt auf. Bitte auf keinen Fall die Biss-Stelle aussaugen, abbinden oder ausschneiden!

Bitte trinken Sie immer reichlich Wasser beim Wandern!

Das Team der Apotheke Stainz wünscht Ihnen einen schönen Wanderurlaub.





von
Gerald
Brunner

Verstärkung für den HandyShop Stainz

Geschätzte Leserschaft! Die Schnellebigkeit in der mobilen Telekommunikation ist mittlerweile zum Alltag geworden, die Palette der Handy- und Tabletmodelle nimmt immer unüberschaubarere Ausmaße an, und auch für uns, die wir ja täglich damit konfrontiert sind, wirkt der Markt manchmal ein wenig unübersichtlich. Aber keine Sorge: Wir haben uns wieder verstärkt! Seit ein paar Wochen ist das Team Handyshop Stainz wieder zu dritt, Herr Mario Blünegger ist die nächsten Monate zur Einschulung bei uns und wird uns ab 2014 vollwertig verstärken, das heißt, wir sind bald wieder in permanenter Doppelbesetzung für Sie da! Das Jahr 2014 bringt aber auch in der Netzbetreiber-

landschaft eine große Veränderung: Orange wird als Marke verschwinden und von DREI übernommen. Zum aktuellen Zeitpunkt sind leider noch viele Fragen dazu ungeklärt, nur soviel ist klar: Für DREI-Kunden ändert sich so wieso nichts, die Tarife von Orange bleiben vorerst erhalten, ebenso die aktuellen Orange-Vertragsbindungen. Der genaue Zeitpunkt der effektiven Übernahme ist derzeit auch noch nicht klar, wenn Sie das hier lesen, sollte das aber schon über die Bühne gegangen sein, voraussichtlich wird die Fusion Ende Juli / Anfang August stattfinden. Wie es dann weitergeht, werden Sie zeitgerecht bei uns im Shop erfragen können, da wir – so ist zu hoffen – alle relevanten Informationen rechtzeitig erhalten werden. Hier über Aktionen einzelner Netzbetreiber zu berichten,

war in den letzten Jahren fast immer sinnlos, da von Redaktionsschluss bis zum Erscheinen dieses Blattes meist schon wieder alles anders war, aber A1 bietet heuer allen bestehenden Telekom-Internet-Kunden eine Ermäßigung der Grundgebühr bei einer Neuanmeldung – für alle näheren Details kommen Sie einfach bei uns vorbei. Auch ein Thema, das viel zu wenig Erwähnung findet, ist

die mittlerweile seit zwei Jahren übliche Indexanpassung der Grundgebühren, die einmal jährlich vorgenommen wird – auch hierzu beantworten wir gerne Fragen vor Ort.

» ... wir rüsten uns für das Tempo in der Branche ... «

So bleibt mir noch, Ihnen einen schönen Urlaub bzw. restlichen Sommer zu wünschen, ich persönlich flüchte jetzt einhalb Wochen vor der Hitze in den Norden, bei Erscheinen dieser Ausgabe sollte ich aber wieder zurück im österreichischen Hochsommer sein!

Persönlich. Kompetent. **HandyShop**
www.handyshop.cc

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

0,-
schon ab € **Aufzahlung**

Bei Vorlage eines gültigen Kassenrezeptes.

Hoerzer
Instrumentenbau

Musikinstrumente – Fachwerkstätte
Alles für den Schulanfang
Service, Verkauf, Reparatur

**Service-Annahmestelle:
Modehaus Hubmann, Stainz**

**8072 Fernitz, Florianigasse 13
Tel. 0 31 35/47 2 70**

www.hoerzer.at mail: musik@hoerzer.at

Impressum:

Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.

Autoren: José Baier, Mag. pharm. Angelika Bischof, Gerald Brunner, DI Dr. Franz Haas, Gerhard Langmann, Mag. Johannes Maierhofer, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Linde Prelog, Regina Rihtar, Mag. Doris Stiksl, Werner Waniek und Kurt Weitzer.

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 2013.



Jeder Biss ein Genuss.



Die originalen Stainzer Krainer. Nach der Originalrezeptur hergestellt.

Krainer – altbewährt und heißgeliebt

Ob mit großen, mageren Fleischstücken oder auch mit gereiftem Käse – die Krainer gehören nach Stainz, so wie der Gamsbart auf den Hut.

Die Emotionen gingen hoch, als die Slowenen im Vorjahr den Namen „Krainer“ für Würste aus der „Krain“ alleine beanspruchen wollten. Neben den Juristen und Markenexperten der EU machte sich auch Minister Berlakowitsch für die Krainer stark. Schließlich wurde der Namensstreit um die traditionelle Wurst einvernehmlich gelöst, und der Name Krainer kann weiterhin verwendet werden.

Die Stainzer Krainer – ein Original mit Geschichte

In Stainz haben die Krainer eine besonders lange Geschichte. Bereits der Urgroßvater von Alfred Messner hat die Rezeptur aus der damaligen benachbarten Krain mitgebracht und für den steirischen Gaumen veredelt. Nach dieser Originalrezeptur werden die Krainer heute noch produziert. Das „Original aus Stainz“ zeichnet sich durch eine besonders hohe magere, grobe Fleischeinlage aus und erhält nur durch feine Gewürze und einer

Räucherung über Buchenholz den besonderen Geschmack.

Farbstoffe, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker haben bei Messner Hausverbot!

Die Käsekrainer werden mit gereiftem Emmentaler produziert und sind besonders in der Grillzeit ein fixer Bestandteil auf dem heißen Rost. Die Krainer-Hochsaison ist allerdings zu Ostern, wenn nach alter Tradition die handgefertigten Osterkrainer, die mit einem Holzspeil abgebunden werden, im Osterkorb zur Fleischweihe gebracht werden.

Heiß und kalt:

Meist werden die Krainer heiß gegessen, wobei es empfehlenswert ist, die Würste in das kochende Wasser zu legen und dann zirka 8 – 10 Minuten ziehen zu lassen. Gegrillt sind die Käsekrainer der Favorit der Steirer. Durch den austretenden Käse bildet sich am Rost eine aromatische Kruste. Kalt werden die Krainer vor allem zur Brotzeit gegessen.

Neu im Regal: Kaiserstangerl!

Sechs schlanke Rohwürste, einzeln verpackt in einer praktischen Kartonverpackung. Ideal für den Hunger unterwegs, im Auto, am Arbeitsplatz oder in der Schule.

Die Räucherung über Buchenholz gibt den Würsten den herzhaften Geschmack, die Lufttrocknung den knackigen Biss. Die Kaiserstangerl entsprechen den strikten „Mess-

ner rein“-Kriterien: Sie sind aus 100 % österreichischem Qualitätsfleisch und frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern, Aromen oder Farbstoffen.



Tipp:

Für Ihre Einladungen bereiten unsere Spezialistinnen Feinkostplatten ganz nach Ihren Wünschen zu. Mit Liebe und frischen Zutaten wie Eiern, Gemüse und Aufstrichen werden die Aufschnitte garniert. Ob fürs Büro, zur Abendeinladung oder Kinderjause – ganz nach Ihrem Geschmack.



Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 6.30 Uhr bis 13.00 Uhr und 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Freitag durchgehend von 6.30 Uhr bis 18.30 Uhr, Samstag von 6.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Tel. 0 34 63 / 21 18-230, E-Mail: filiale@messner-wurst.at

Gleich ausschneiden und einlösen.

Gutschein

Bei einem Einkauf von € 10,- erhalten Sie eine Packung Kaiserstangerl gratis.

Gültig bis 30. 09. 2013 nur in unserer Stainzer Filiale!





Der Stainzer Bauernladen: „Bauer & Co“ (klein aber fein)



von
Werner
Waniek

Herz, was willst du noch mehr?, denkt sich so mancher Kunde, wenn er den Stainzer Bio-Bauernladen am Beginn der Sauerbrunnstraße in Stainz betritt. Was vor sieben Jahren vom Firmeninhaber Manfred Reinbacher (Greisdorf) sehr behutsam und ausgeklügelt in die Hand genommen wurde, trägt in der Zwischenzeit schon beste Früchte. Es ist im wahrsten Sinn des Wortes ein wirklicher Bauernladen, wie sich ihn heute wieder viele Menschen wünschen und auch gerne aufsuchen. Beim Betreten des kleinen, aber feinen Verkaufsraumes



Foto: Werner Waniek

mit Gewölbe duftet schon das frische Bauernbrot aus dem Regal. Frisches Obst, Gemüse, Kernöl, Aufstriche, Selchwaren (Speck-Lendbrat), Säfte, Käse, Milch, Marmeladen, Wein sowie Lammfleisch-Bio-Hendl und Fleisch vom Mur-

bodner-Rind (auf Bestellung) runden das Angebot ab. Auch ein kleines Mehlspeisensortiment mit regionalen Früchten (der Jahreszeit entsprechend) steht zur Auswahl und wird gerne gekauft. Aber auch die sehr persönlich gestalteten

Geschenkskörbe und das individuelle Catering für diverse Veranstaltungen sind ein Teil des Angebotes des Stainzer Bio-Bauernladens aus Bauernhand für das Konsumentenland! Natürlich wird von Kunden und Besuchern die freundliche und individuelle Bedienung durch Regina Rihtar (Geschäftsführerin) und Silvia Kitzmüller sehr geschätzt. Dies kommentiert auch eine angereiste Stammkundin aus dem 14 km entfernten Ligist, die sich im Stainzer Bio-Bauernladen mit dem für sie sehr zutreffenden regionalen Nahrungsmittelsortiment sehr wohl fühlt und dies aus voller Überzeugung auch mehrfach ausspricht. Nach dem Motto: „Es ist einfach alles gut, was hier angeboten wird“, so die zufriedene Konsumentin und Kundschaft, die für ihren Einkauf gerne eine weitere Anreise in Kauf nimmt. So gesehen erfüllen auch kleine Bauernläden mit regionalen, frischen Lebensmitteln eine wertvolle Funktion, wenngleich die Versorgungskapazität vom Umfang her begrenzt ist.

Wertanlage Immobilien 

Werden Sie jetzt Immobilieneigentümer!
Ob Grundstücke, Wohnungsanteil oder Anlageobjekte.

Ob Altbau oder Neubau: Immobilien sind wertbeständig!
Immobilien als sichere Anlageform für Ihr Vermögen.
Veranlagung in Immobilien zahlt sich in jedem Fall aus.

Interesse geweckt?
Herr Wilfried Fröhlich zeigt Ihnen gerne das Angebot von sREAL.
Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin.


 **Ihr Ansprechpartner in Stainz:**
Wilfried Fröhlich
Immobilienfachberater
Tel.: 0664/ 818 41 40
wilfried.froehlich@sreal.at

www.sreal.at

 **TENNISCENTER Stainz**
www.tenniscenter-stainz.com

- ☺ **Winterabo schon ab € 290,- (28 Std.)**
- ☺ **Kinder-Winter-Kurs ab € 49,- / Monat**
- ☺ **12.-15. 09.: ÖM Rollstuhlfahrer**
- ☺ **16.-22.09.: Stainzer Open Turnier**

Infos und Anmeldungen unter
Tel: 0676/30 91 992 oder 03463/39 04



Zitronentorte trifft Marillenleck und der kleine Illy den guten Kaffeegeschmack. Nicht nur die besondere Qualität von Kaffee und Süßspeisen sondern auch die gelebte österreichische Kaffeekultur, mit dem Einblick in die Galerie, sorgt für einen Bekanntheitsgrad weit über Stainzer Grenzen hinaus.

Hauptplatz 19
A-8510 Stainz
Tel 03463/2228
Fax 03463/3316
Email franz@cafelex.at
www.cafelex.at



von
Gerhard
Langmann

Bad Gamser Fußwallfahrt nach Rachling

Eine Initiative des agilen Pfarrgemeinderates: Wie schon zu Zeiten des „Höllerhansls“ wandern die Bad Gamser am 8. September (14 Uhr) vom Ausgangspunkt Klampfl hinauf in das Bergdorf, um in der Kapelle die Heilige Messe zu feiern. „Wir hoffen natürlich auf schönes Wetter“, will PGR-Sprecherin Sabine Maierhofer möglichst viele Menschen zum Mitwandern begeistern.

Der Sonntag bietet bereits am Vormittag mit der Messe für die Ehejubilare in der Pfarrkirche einen ersten Höhepunkt. Eingeladen sind Paare mit 25, 40, 50 oder 60 gemeinsamen Jahren, es können aber auch jüngere Paare ihr Eheversprechen erneuern. Wichtig ist, sich frühzeitig beim Pfarramt

anzumelden, um in den Genuss einer handgearbeiteten Dankeskerze zu kommen.

Stichwort Danksagung: Am 29. September feiert die Pfarrgemeinde das Erntedankfest, das mit dem festlichen Einzug der Erntekrone (die Kinder mit

den Tretraktoren sind wieder dabei) in die Kirche beginnt.

Der kleine Ausschnitt zeugt vom großen Engagement im Pfarrgemeinderat, das sich das ganze Jahr über auch in der Arbeit der Vinzenzgemein-

schaft und des Sozialkreises niederschlägt. Bleibt da noch Zeit zum Feiern? Ja doch, zum Jahresausklang gibt es als Danke für die Mitarbeiter den Silvesterempfang und im Jänner für die Pfarrgemeinde den Kirchenbrunch im Festsaal.



Gutes tun tut gut

Vermessung



DI Roland Krois

Staatlich befugter und beeideter Ingenieurkonsulent für Vermessungswesen

WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT

Deutschlandsberg
Schulgasse 27/2
T: 03462-30836

Stainz
Grazer Str. 6
T: 03463-2515



BESTATTUNG
Peinhopf KG

Stainz
St. Stefan
St. Andrä i. S.
Groß St. Florian
Wettmannstätten

Ihr Ansprechpartner im Trauerfall

MARKTFLOREST • FLORA-SALON

Hammer

A-8510 Stainz • Hauptplatz 17
Telefon 03463/33 53

Bestattungsannahme
0676/72 35 336

3D-Drucker verändern die Welt der Produktion

Funktionsprinzip und Einsatzmöglichkeiten



von
DI Dr. Franz
Haas

durch Realität, die 3D-Daten werden beispielsweise aus dem Internet heruntergeladen und schon kann ein Gebrauchsgegenstand, ein Spielzeug oder ein Designobjekt gedruckt werden.

Die Grundidee dahinter ist simpel, ein Kunststoffdraht als Ausgangsmaterial wird einer Düse zugeführt, dort erhitzt und auf eine Plattform für eine Schicht (XY-Ebene) aufgetragen. Wenn dieser Layer fertig gebaut ist, senkt sich die Bauplattform um eine Schichtstärke ab und das Spiel beginnt von vorne. So entsteht das Produkt aus Kunststoff, meist ABS, Schicht für Schicht von unten nach oben. Werden mehrere Düsen mit verschie-

den gefärbten Kunststoffdrähten beschickt, so kann auch mehrfarbig gedruckt werden. Für die gewerbliche Nutzung im Rahmen der Ersatzteilerfertigung ergeben sich mit diesem Verfahren ebenfalls viele Vorteile. Beispielsweise können gebrochene Kunststoffräder, Abdeckungen, Gehäuse usw. sehr wirtschaftlich vorgefertigt werden. Nachfolgendes Drehen, Fräsen und Gewindebohren veredelt das 3D-Druckteil zu einem voll funktionstüchtigen Präzisions-Werkstück.

In den letzten Jahren hat die so genannte „Additive Fertigung“, bei der Bauteile aus verschiedensten Materialien Schicht für Schicht direkt aus den 3D-Konstruktionsdaten erzeugt werden, immer größere Verbreitung gefunden. Waren es anfangs spezielle Dienstleistungsunternehmen, die mit dieser Technologie die Produktentwicklungszeiten verkürzen konnten, gibt es heute schon zahlreiche 3D-Drucker für den Heimgebrauch. Die Produktion aus dem Wohnzimmer wird da-

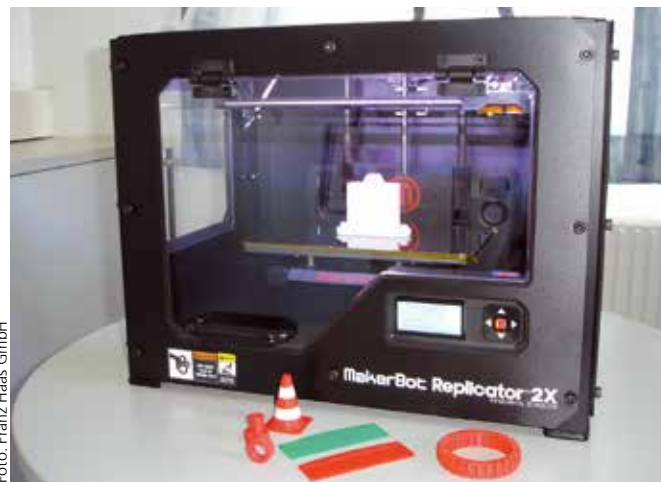


Foto: Franz Haas GmbH

3D-Drucker mit fertigen Bauteilen aus Kunststoff

» ... bei Haas Maschinenbau in Stainz ist dieses innovative Gerät bereits in Verwendung ... «

Auch steirische Unternehmen und Forschungseinrichtungen arbeiten intensiv an der Verbesserung dieser Technologie. Ziele sind die Erschließung neuer Materialien (z.B. Metalle, Keramik) und die Verbesserung der Produktivität für Anwendungen im Maschinenbau und der Medizintechnik.

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., 13. Sept. 2013	Di., 10. Sept. 2013	Mi., 11. Sept. 2013
15.00 – 18.00 Uhr Koralmhalle Dlbg.	15.00 – 18.00 Uhr Gymnastikraum der Prof.-Friedrich-Aduatz NMS	15.00 – 18.00 Uhr NMS – alter Turnsaal Badgasse 24


Auris Touring Sports.

Der neue Allrounder.



TOYOTA

NICHTS IST UNMÖGLICH



ALS HYBRID,
BENZIN
ODER DIESEL



TOYOTA HECHER

Ihr Autohaus im Schilcherland

Erfahren Sie mehr unter: www.toyota-hecher.at

Hecher-Herbstaktionen 2013: 0%-Leasing, Eintauschbonus, kostenlose Sonderausstattung

TOYOTA HECHER

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

Top-Etiketten für Ihren Verkaufserfolg

In Stainz erhalten Sie das nötige Know-how

Herbstzeit ist auch Erntezeit, sowohl für Früchte, alle möglichen Nahrungsmittel als auch den Wein. Ein **attraktives Etikett** ist letzten Umfragen zufolge für den Konsumenten **die wichtigste Entscheidung beim Kauf**. Über das Etikett transportiert der Produzent seine Botschaft zum Verbraucher. Und ganz wichtig: Bei Gefallen des Etiketts ist die Wiederverkaufsrate höher, und das erfreut natürlich den Produzenten.

setzbar – auf Flaschen, Dosen, Verpackungen und Gläsern. Sie lassen sich händisch oder auch maschinell abziehen und etikettieren. Durch ihre selbstklebende Beschichtung müssen sie nicht zusätzlich beklebt werden – dies ist ein weiterer Vorteil, den immer mehr Hersteller schätzen.

Auch Kleinstauflagen (ab 100 Stück) können heute mittels digitaler Technologie auf Rolle produziert werden. So können auch Selbstvermarkter auf die-



Was nützt die schönste Flasche ohne Etikett?

Man unterscheidet zwei Etiketten-Arten: Während das **traditionelle** Etikett eher ältere Menschen anspricht, fühlen sich jüngere Personen von **modernen** Layouts angezogen. Nur 14 % der in einer Studie Befragten waren produzenten- und auch markentreu. Somit liegt es in der Hand des Herstellers, welche Richtung er für das Marketing seines Produkts wählt.

Wesentlich für einen guten Verkaufserfolg ist auch die Qualität und Form des verwendeten Materials. Durch modernste Technologie sind dem Etikettenhersteller kaum mehr Grenzen gesetzt. **Das Etikett kann auf jedem Papier in höchster Qualität und ausgestanzt in allen nur denkbaren Formen** gedruckt werden. Ob glänzend oder matt, geprägt in leuchtendem Gold oder in Sonderfarben, das Traumetikett ist heutzutage in kurzer Zeit realisierbar. Die Rollenhaftetiketten sind die Stars der Branche und präsentieren die Eigenschaften der Produkte hervorragend. Sie sind nahezu überall ein-

se bequeme Form der Etikettierung zurückgreifen.

Von immer größerer Bedeutung ist das Wissen über die gesetzlichen Vorgaben bei der Gestaltung eines Etiketts. Fast jährlich adaptiert der Gesetzgeber diese, und der Produzent muss seine Daten korrekt auf dem Etikett deklarieren, ansonsten drohen Strafen.

Wir, die Profis im Druckhaus Stainz, sind auch in der Etikettenproduktion stets up to date. Neben unserer guten grafischen Ausbildung aktualisieren wir auch laufend unser Wissen über die Kennzeichnungspflicht. Und dass in unserem Haus all die genannten Produktionstechniken (z.B. Rollenetikettenproduktion in hoher und geringer Auflage, sämtliche Papierdrucksorten) in höchster Qualität vorhanden sind, ist nicht nur Insidern bekannt.



Tel. 0 34 63 / 45 80
www.druckhaus-stainz.at

9.

BEYOUTIFIED

NEUE LOOKS FÜR STURMIGE TAGE.

Der Herbst überrascht mit neuen Farben und außergewöhnlichen Schnitten. Komplexe Pflegebehandlungen geben dem sonnengestressten Haar wieder Kraft und Struktur. Herbstliche Texturen sind der Hinschauer auf Wolke 7. Wir freuen uns. Auf Sie!

greiderer // Hair Professionals

MO, DI + MI: 9:00 BIS 18:00 UHR
DO + FR: 9:00 BIS 20:00 UHR
SA: 8:00 BIS 12:00 UHR

A - 8510 STAINZ / HAUPTPLATZ 22
TELEFON +43 (0) 3463 21267
WWW.HAIRPROFESSIONALS.AT



von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Heimische Heilpflanzen

Im **Herbst** beschenkt uns die Natur wiederum reichlich mit vielen Früchten und Samen.

Da wäre einmal die **Berberitze** (*Berberis vulgaris*). Die walzenförmigen 8 bis 11 mm langen Beeren schmecken sehr sauer, aber sie enthalten einen hohen Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen. Man kann Marmelade oder Sirup daraus zubereiten. **Verwendung:** Getrocknete Früchte und getrocknete Blätter werden zu guten Gallenteemischungen dazugegeben.

Die **Preiselbeere** (*Vaccinium vitis-idaea*) hat ihre Fruchtreife im September, etwas herber Geschmack, kann zu Marmelade und Saft verarbeitet werden, enthält reichlich Vitamin C und Mineralstoffe.



Die Heckenrose (Hagebutte)

Die Blätter werden bei Blasenleiden, bei Gicht und Rheuma als Tee verwendet, denn die Blätter enthalten einen sehr wirksamen Inhaltsstoff zur Desinfektion der Harnwege (Arbutin).

Die **Heckenrose** (*Rosa canina*)

im Volksmund „Hagebutte“: Die frischen Hagebutten werden zur Zubereitung von Marmeladen oder Saft verwendet. Mein besonderer Rat: In Erkältungszeiten kann man eine aktive Vorbeugung leisten: 1 Teil Hagebutten mit Kernen und 1 Teil Lindenblüten. Anwen-

dung: 3 gehäufte Teelöffel mit 3/4 Liter kaltem Wasser zum Sieden erhitzen, und nur 3 Minuten kochen lassen, abseihen und mäßig warm mit Honig gesüßt 2- bis 3mal eine Tasse trinken.

» ... die Natur beschenkt uns im Herbst reichlich mit vielerlei Früchten und Samen, die wohltuend und auch heilend wirken ... «

Der **Kümmel** (*Carvi fructus*): Verwendet werden die Früchte, wichtigster Inhaltsstoff ist das ätherische Öl, Heilwirkung und Verwendung: Gegen Blähungen ist es das beste Heilmittel, das wir haben. Ein gehäufte Teelöffel zerdrückter Kümmelfrüchte wird mit 1/4 Liter kochendem Wasser überbrüht, zugedeckt, und nach 15 Minuten abgeseiht, den Tee schluckweise gut warm trinken. Auch als aromatisches Gewürz in der Küche ist der Kümmel sehr beliebt.

„SANIEREN? KANN ICH IHNEN WÄRMSTENS EMPFEHLEN.“

30 %
HEIZKOSTEN
SPAREN

Internorm®

Sanieren mit Internorm zahlt sich aus. Denn so sparen Sie in Zukunft bis zu 30 % Heizkosten! Alle Infos zu den vielen Vorteilen beim Sanieren mit Internorm bekommen Sie bei Ihrem Internorm-Partner und unter www.internorm.at

Ihr hagebau Wallner-Internorm-Fachberater in Stainz:

Alois Brezounik
An der Umfahrungsstraße 4
8510 Stainz
0664/88 65 34 02
brezounik@wallner-gmbh.at

hagebau Wallner

Deutschlandsberg - Stainz - Eibiswald - Schwanberg

www.hagebau-wallner.at



von
Gerhard
Langmann

Spitze Feder als Markenzeichen von Ewald Dworak

„Pepi mit dem lockeren Mundwerk“

Was tun, wenn alle bisherigen „Briefwexl“-Bücher ausverkauft sind, aber noch Nachfrage besteht? Ein neues schreiben. Das entspricht zumindest der Logik des Kabarettisten Ewald Dworak, der am 14. September im Weinhaus Stainz weiteren Lesestoff anbietet. Der Titel des neuen Buches? Lieber Herr Baumarkt. „Anlässe gibt es genug“, hat Dworak keinen Mangel an Ideen. Die Augen offen hal-

ten, leicht quer denken und mit Formulierungen der deutschen Sprache spielen, lauten die Zutaten, aus denen sich die heiteren G'schicht'ln im neuen Buch zusammensetzen. Zumeist sind harmlose Tatbestände Auslöser für eine Buchepisode. Gut, ob alle Bürgermeister die Zusammenlegung ihrer Gemeinde harmlos finden, sei dahingestellt, mit Sicherheit ist es aber die Wortspielerei um die „Gefährlichkeit“ der Stadt Rosenheim

wegen der vielen Toten in der TV-Serie oder die Einforderung des anteiligen Eigentums am Universalmuseum Joanneum. Manchmal wird – wie etwa beim sparsamen Flugverhalten der Caritas – auch bei hinterfragenswerten Bereichen angeklopft. Für die seltenen Fälle echter Kritik hat sich Ewald Dworak seinen „Pepi“ mit dem lockeren Mundwerk aufgebaut. Geht alles gut, ist „Pepi“ im nächsten Buch als Politiker zu erleben.



Ein literarisch-kräftiges
Autsch!

Ein Herbstfest nicht nur für Pensionisten



Pensionisten das ganze Jahr agil

Die Festhalle in Stallhof bildet den Rahmen für das Herbstfest am 15. September (14 Uhr). „Es soll ein gemütliches Zusammensitzen sein“, hält das Vorstandsteam Anemarie Primus, Maria Reinbacher und Anni Adam fest, dass alle Alterskategorien herzlich willkommen sind. Als Musik ist das „Stullnegger Trio“ am Werk. Es gilt als Garant dafür, dass bei den schwungvollen Melodien und den Späßen niemand sitzen und kein Auge trocken bleibt. Dass für Essen und Trinken gesorgt ist, versteht sich von selbst. Auch der Glückshafen, bei dem jedes Los gewinnt, findet sich im Programm. Der

Pensionistenverband kann auf ein vielseitiges Vereinsangebot verweisen. Jeden Monat wird ein Ausflug organisiert, Besuche im Schloss Eggenberg, in der Brauerei Puntigam, im Parlament in Wien oder auf der Riegersburg füllten dabei einen ganzen Bus. Damit nicht genug, gehen die Mitglieder einmal jährlich gemeinsam auf Urlaub. Heuer war das Stubaial die Destination, in den Vorjahren Maria Alm oder das Ötztal. Was noch fehlt? Die als Überraschung gedachte Fahrt ins Blaue. Warum derart viel Programm? „Viele sind ganz allein“, will der Pensionistenverband Menschen Abwechslung und Unterhaltung bieten.

Ein Rasten gab es für die Scouts nicht einmal in den Ferien, alle Altersgruppen waren in Österreich auf Sommerlager unterwegs.

Nun kehrt der Alltag wieder zurück, die Serie der 14-tägigen Heimstunden im Vereinsheim in Lasselsdorf beginnt nach Schulbeginn.

Was heißt Altersgruppen? Die jüngsten Pfadis nennen sich Wichtel & Wölflinge (7 – 10 Jahre), ihnen folgen die Guides & Späher (10 – 13), Caravelles & Explorer (13 – 16) und Rangers & Rovers (16 – 20). Ziel der Pfadfinderbewegung ist es, jedem Kind eine altersgerechte Betreuung mit ganz bestimmten Schwerpunkten angedeihen zu lassen. Als Überschrift darf gelten, die Kinder und Jugendlichen in ihrer Entwick-

lung zu verantwortungsvollen Menschen zu fördern.

Getragen wird die Betreuung von ehrenamtlichen Betreuerinnen, die Jahr für Jahr an für ihre Altersgruppe geltenden Schulungen und Ausbildungen teilnehmen. „Wir haben ein junges Team“, ist Obfrau Barbara Klug happy, dass aus ehemaligen Mitgliedern verantwortungsvolle Betreuer hervorgegangen sind.

Deren größte Herausforderung im heurigen Jahr? Die Ausrichtung der 20-Jahr-Feier beim Pfadi-Heim. Die nächste Challenge? Der Fußball-Vergleichskampf gegen die Sportlerunde Lasselsdorf im Oktober.

Die Kontaktnummer für Interessierte: (0680) 2113322.

Zwanzig-Jahr-Jubiläum der Pfadfinder



Im Zeichen der Lilie

Franz Haas GmbH, Maschinen- & Werkzeugbau

Servus Franz, bitte stell' deinen Betrieb kurz vor:

Unser Betrieb ist ein Familienunternehmen, in dem ich seit fast 20 Jahren als Geschäftsführer tätig bin. Schon als Jugendlicher haben mein Vater und ich die ersten CNC-Programme für unsere damals neue Drehmaschine erstellt und getestet. Aus diesen Erfahrungen und ersten Erfolgen heraus war es ein logischer Schritt, das Unternehmen weiterzuführen. Unser Unternehmen ist ein Kleinbetrieb und versucht, ständig flexibel auf die Wünsche unserer Kunden zu reagieren. Vor allem im Bereich Ersatzteilerfertigung und Reparaturen liegt unsere große Stärke, sei es die Anfertigung einer gebrochenen Welle, eines kaputten Zahnrades oder einer verschlissenen Lagerbüchse. Dadurch helfen wir unseren Kunden,

möglichst kurze Stillstände bei den Maschinen im Falle einer Störung zu haben und damit Kosten zu sparen.

Als neuen Trend wollen wir die so genannte „Additive Fertigung“ in unser Programm aufnehmen, mit der aus 3D-Konstruktionsdaten oder gescannten 3D-Geometrien direkt Kunststoffteile erzeugt werden können. Eine erste Kleinanlage ist bereits im Einsatz.

Wenn sich der allgemeine Trend in diese Richtung fortsetzt, wollen wir hier weiter investieren und das Angebot erweitern.

Wie viele Mitarbeiter bzw. Lehrlinge werden beschäftigt?

Derzeit arbeiten bei uns fünf Mitarbeiter, im kommenden Jahr werden wir wieder einen Lehrling aufnehmen. Interessierte Jugendliche sind daher

eingeladen, den Betrieb im Rahmen von Schnuppertagen kennenzulernen.

Wie lange besteht euer Unternehmen?

Unser Unternehmen wird derzeit in der dritten Generation geführt und besteht seit über 90 Jahren.

Wie siehst du die Zukunft und was wirst du unternehmen,

um das Bestehen eures Unternehmens nachhaltig abzusichern?

Wir wollen unsere Stärken weiter ausbauen und durch Investitionen in die Weiterbildung unserer Mitarbeiter sowie die Anschaffung modernster Anlagen weiterhin konkurrenzfähig bleiben. Unsere bisherige Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen wird weiter vertieft werden.



Modernste Anlagen sorgen für Qualität



Bei Farmer-Rabensteiner vlg. Graf werden landwirtschaftliche Produkte in höchster Qualität verarbeitet.

Bäuerliches Handwerk & feine Delikatessen

Servus Franz, was zeichnet eure Arbeit bzw. eurer Unternehmen aus?

Eines unserer wichtigsten Anliegen ist es, Früchte und Gemüse zu veredeln. Im Fall des Kürbisses – vom Naturkern bis zum veredelten süßen oder pikanten Knabberkern – produzieren wir 41 Geschmacksrichtungen. In der hofeigenen Ölpresse vom Steirischen Kürbiskern bis zum prämierten Steirischen Kürbiskernöl.

Von der Frucht, vom Gemüse zum Essig. Landwirtschaft und Direktvermarktung sind unsere wichtigsten Standbeine.

Wie viele MitarbeiterInnen finden bei euch Beschäftigung?

Derzeit beschäftigen wir saisonbedingt bis zu 15 MitarbeiterInnen.

Wie lange gibt es euren Betrieb schon?

Unseren landwirtschaftlichen Betrieb gibt es seit 1959. Die Eltern meiner Frau haben diese Landwirtschaft erworben und bearbeitet. Seit 1987 wird der Betrieb Farmer-Rabensteiner vlg. Graf als Direktvermarktungsbetrieb geführt.

» ... Landwirtschaft und Direktvermarktung sind unsere Standbeine ... «

Ein kurzer Blick in die Zukunft, welche Aktivitäten werdet Ihr setzen, um den Fortbestand nachhaltig abzusichern?

Die Grundlage für unsere Produktion sind unsere landwirtschaftlichen Flächen. Die letzten Jahre haben wir sehr an Bekanntheit gewonnen. Neue Ideen bringen wiederum mehr Arbeit sowie Beschäftigung und wir arbeiten ständig an Produktentwicklungen.

Deine Mutter hat schon ca. 40 Jahre im Bereich Gesundheit im Hotel Kipper in Bad Gams gearbeitet, war das für dich ein Grund, diesen Beruf zu ergreifen?

Ja, durch sie lernte ich – damals selbst noch Schüler – die Masseure im Kurhotel kennen und ich habe damals die Ausbildung zum Heilmasseur in Wien gemacht.

Fachinstitut für Massage, Sauna und Solarium

30 Jahre Masseur Klaus in Stainz

Klaus, ich weiß, dass du ein so genannter EPU (Ein-Personen-Unternehmer) bist, wie lange bist du schon selbstständig?

Ich habe mein Geschäft genau vor 30 Jahren eröffnet und danke auf diesem Weg allen meinen Kunden, von denen ich viele von der ersten Stunde an begleiten darf.

» ... ein möglichst hohes Maß an Wohlbefinden soll für jede/n generiert werden ... «

Klaus, gibt es in deinem Bereich auch neue Trends?

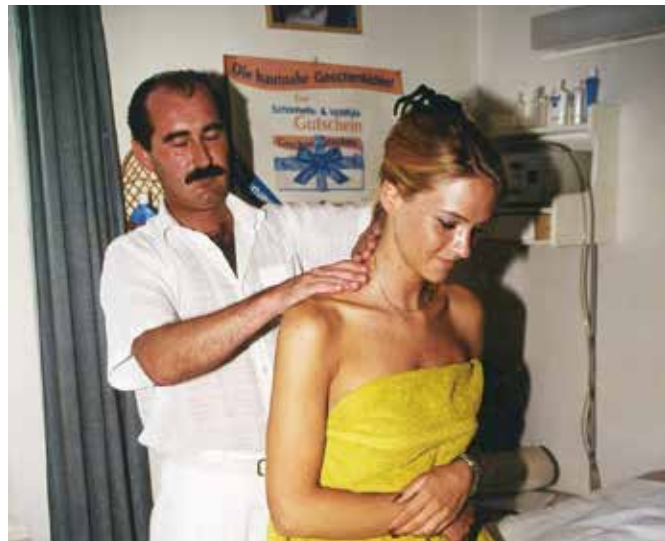
Es gibt immer wieder neue Trends, davon halte ich persönlich aber nichts, da dabei der Mensch nicht mitziehen kann. Meine Erfahrung zeigt mir, dass eine hochwertig ausgeführte klassische Massage, angepasst auf die Bedürfnisse der Kunden, am effizientesten ist. Sie muss so ausgerichtet



Autorenfoto: Foto Augenblick

Die Interviews führte José Baier

sein, dass für die Kunden – ob jung oder alt, ob trainiert oder untrainiert – ein möglichst hohes Maß an Wohlbefinden generiert wird.



Entspannung und Wohlbefinden



Foto Augenblick

Klaus Gaisch, Ihr Masseur

Servus Sepp, wie lange bist du schon in Stainz tätig?

Kfz-Hartbauer gibt es seit Juli 1994 als „freie Meisterwerkstätte“ in Stainz. Markenübergreifende fachliche Kompetenz und langjährige Erfahrung machen uns zu einem Universal-Dienstleister rund ums Auto. Dazu gehören die vom Hersteller vorgeschriebenen und empfohlenen Inspektionen, Unfallkomplettservice wo wir die Versicherungsabwicklung durchführen und bei Bedarf ein Ersatzauto zur Verfügung stellen.

Wie viele MitarbeiterInnen, bzw. Lehrlinge werden bei euch beschäftigt?

8 MitarbeiterInnen, davon ein Lehrling, sind um Service- und Reparaturarbeiten für alle Automarken tätig. „Pickerlüberprüfungen“ werden vom Zweirad bis zu 2,8 to Gesamtgewicht durchgeführt.

Wie siehst du die Zukunft in deiner Branche?

In einer schnelllebigen Zeit muss man mit der Zeit gehen

und neuen Trends folgen: Das sind Alternativreparaturen wie „Dellendrücken“ nach Hagelschlag, Steinschlagreparaturen und Spotlackierungen – das sind Teillackierungen nach Kleinschäden.

Wesentliche Faktoren für Erfolg sind Termintreue, faire Preise sowie kompetente und auch stets freundliche Mitarbeiter.

Kfz-Fachwerkstätte Hartbauer

Die Meisterwerkstätte in unserer Region



Steinmetzbetrieb Walter Pözl Ges.m.b.H.

Innovation und Kreativität sind die Voraussetzungen für dauerhaften Erfolg



Walter, wie ist es zu deiner Berufswahl gekommen? Ganz einfach, weil mein Vater in diesem Metier gearbeitet hat. Nach Lehrzeit, Gesellenjahren und Abschluss der Meisterprüfung, habe ich 1987 die Walter Pözl Ges.m.b.H. gegründet. Nach mehr als 25

Jahren beschäftigen wir zurzeit 16 MitarbeiterInnen in den Bereichen Produktion, Montage und Administration und wir bilden zwei Lehrlinge für den Beruf „Steinmetz“ aus.

Was machst du, um dich auch in Zukunft in deinem Beruf behaupten zu können?

Unser Gewerbe zählt mit zu den ältesten und ist somit der schnelllebigen Zeit unterworfen. Wo vor einigen Jahrzehnten noch der Steinmetz mit der Herstellung von Grabsteinen in Verbindung gebracht wurde, sind heute Innovation und Kreativität in Interieur-Bereichen wie Badezimmer, Küchen, Böden und Stiegen sowie im „Galabau“ – Poolabdeckungen, Gartengestaltungen und Terrassen – gefordert, um am Ball zu bleiben. Unsere Priorität ist, das Naturprodukt „Stein“ in höchster Qualität und den neuesten Trends entsprechend anzubieten und zu verarbeiten. Beratung und Service stehen zur Erreichung von Kundenzufriedenheit stets im Vordergrund.

Servus Michael, wie war dein Einstieg hier in Stainz? Ich habe den Beruf nicht erlernt, sondern mich über diverse Ausbildungen und mein Hochschulstudium des Chemieingenieurwesens (Doppelstudium Chemie + Maschinenbau) sowie den Erfahrungen aus dem elterlichen Betrieb, einem Groß- und Einzelhandelsunternehmen für Eisen und Eisenwaren, qualifiziert. Mit der Heirat der Tochter des Inhabers des Unternehmens ergab sich dann auch die Fragestellung der Übernahme bzw. Weiterführung des inzwischen schon 84-jährigen Unternehmens.

Es gibt eine Reihe von Installationsunternehmen, was macht den Unterschied, Michael?

Unser Unternehmen unterscheidet sich dadurch, dass wir praktisch das gesamte Gebiet der Haustechnik bearbeiten: Vom Einfamilienhaus bis zum Industriebetrieb oder Hotelneubau bzw. von der einfachen Sanitärreparatur bis hin zur Planung und Ausführung von Dampfkesselanlagen im Megawattbereich. Gerne

Bäder – Wärme – Klimatechnik Flanyek

kümmern wir uns mit einem kompetenten Team um die Planung und Errichtung bzw. Erneuerung von Bädern. Badberater mit computergestützter Planung und Schauraum stehen selbstverständlich zur Verfügung.

Wie viele MitarbeiterInnen, bzw. Lehrlinge arbeiten bei euch?

Wir sind derzeit 30 MitarbeiterInnen, davon neun (!) Lehrlinge (mit 1. August haben zwei neue Lehrlinge ihre Lehre begonnen).

Gibt es neue Trends, gerade in Hinblick auf die ständige Energiediskussion?

In der letzten Zeit haben wir uns besonders auf den Einsatz von Technologien zur Nutzung von erneuerbarer Energie spezialisiert, das heißt von Biomasseheizungen wie Pelletsöfen oder Holzvergaserkesseln bis hin zu Hackschnitzel-Groß-

anlagen auch in Kombination mit thermischen Solaranlagen oder Fotovoltaik.

Ich bin überzeugt, dass hier die Trends hingehen müssen, damit wir weniger abhängig von teuren fossilen Energieim-

porten werden und den Geldabfluss ins ferne Ausland einbremsen.

Durch die Nutzung des eigenen Holzes und in Österreich entwickelter Technologie kann die Wertschöpfung im Land – noch besser in der Region – bleiben. Auch als Bezirksmeister der Innung der Installateure versuche ich meine Kollegen zum Leben dieses Gedankens zu motivieren.



Fuhrpark und Mitarbeiter

Einmal ganz bewusst und ohne Zeitstress durch das Kaufhaus Hubmann gehen – was merkt man da?

Bewusstsein und jede Veränderung im eigenen Verhalten beginnen mit Information und Wissen! Unsere Aufgabe ist es, viele Informationen und Emotionen für unsere Kunden parat zu haben, damit jeder Kunde nicht nur mit Wissen versorgt ist, sondern auch bewusst – egal in welchen Bereichen – Kaufentscheidungen treffen kann, sei es im Bereich Essen und Trinken, Mode, Papier oder Spielwaren! Wahlmöglichkeiten stehen für unsere Kunden im Mittel-



Bewusst einkaufen ermöglichen

punkt! Welche Produkte passen zu ihm? Welche Produkte tun ihm gut? Welche Produkte will er kaufen? Wofür will er sein Geld ausgeben? Wir wollen Alternativen ermöglichen. Vegetarier, BIO-Liebhaber, Markentreue und Fairtrade-Suchende sind ebenso willkommen wie ganz traditionell

Kaufende – auch Angebote gehören da dazu!

Regional Bio oder Clever-Tiefpreise – die Auswahlmöglichkeit ist entscheidend

Wer BIO will, ob Lebensmittel oder Bekleidung, kann BIO haben! Wer auf Nachhaltigkeit und Fairtrade Wert legt, wird Angebote in all unseren Abteilungen finden. Wer auf Frisches und Selbstgemachtes besonderen Wert legt, kann nicht nur bei Brot und Gebäck, sondern auch in den anderen (kulinarischen) Abteilungen des Hauses mit

Frische erfreut werden. Und wer auf hochwertige und traditionelle Waren schaut, wird von der Vielfalt unseres Angebots überrascht sein.

Wertschätzung für die Region dient nicht nur der Wirtschaft, sondern auch den Menschen und ihrer Lebensqualität vor Ort. Regionale Produkte, Leis-

tungen und auch in der Region beheimatete Mitarbeiter sind der Garant für ein bewusstes Einkaufserlebnis. So kann man bei den eigenen Einkäufen gut zeigen, dass man stolz auf seine Heimat ist!

Neues Modebewusstsein bei Hubmann

Fair und ökologisch produzierte Mode ist ab Herbst bei Hubmann die Alternative zu anderen starken Marken! So bietet z. B. die Marke Armed Angels eine tolle Verbindung zwischen Fairness, Ökologie und Design. Und das auch noch zu einem ansprechenden Preis-Leistungsverhältnis.

Bewusst Hubmann kann noch etwas zum Thema „Nachhaltigkeit“ bieten: Nachhaltig ist es, wenn Ge-

sundheit und Ressourceneinsatz thematisiert werden und wenn das Handeln zu innovativen, langfristig wertvollen Lösungen führt!

Das Kaufhaus Hubmann versteht sich als regionaler Händler für die unterschiedlichsten Zielgruppen – jeder wird ernst genommen, jeder entscheidet, und wir helfen dabei sehr gerne!



Fairtrade in allen Abteilungen



Jeder findet mit Hubmann ein offenes Haus für seine Wünsche.

Fotos: Hubmann





Sonnengott Ra

Ein neues Zeitalter bricht an!

Speichern Sie die Energie der  !

Ab Ende August befindet sich eine neue **Photovoltaik**anlage mit Speichermöglichkeit auf dem Dach unseres Firmengebäudes.

Vereinbaren Sie einen **Termin** mit uns, wir informieren Sie gerne **persönlich**. Vielleicht kommt in naher Zukunft unser Techniker mit einem Elektro-  zu Ihnen. Getankt wird Sonnenenergie vom eigenen .

FLANYEK Ges.m.b.H.
BÄDER • WÄRME • KLIMATECHNIK

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



0664 / 231 71 50
0664 / 88 31 60 32

Thomas Steiner
Armin Uitz

8410 Wildon, Wurzingerstraße 11
8010 Graz, Burggasse 8

- Reparatur- und Neuverglasung
- Thermo- und Sicherheitsgläser
- Nurglasanlagen / Nurglastüren
- Kunstverglasung
- Glasmöbel und vieles mehr...

Tel. 03182 / 49 49 4
Fax: 03182 / 55 0 98
Tel. 0316 / 815 600
kreativglas@gmail.com

www.kreativglas.at



Alfred Kroys
8510 Stainz
0699/11 23 95 00



Margarete Höller
8510 Stainz
03463/600 68
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

Sicherheit im Fokus der Gemeinde Marhof

Nach dem Abschluss des Projektes Krampfl-Gründe, das zwölf jungen Familien einen attraktiven Wohnraum in der Gemeinde gebracht hat, gilt das Augenmerk des Gemeinderates der weiteren Schaffung von Wohnmöglichkeiten. „Der Flächenwidmungsplan ist in Revision“, will Bürgermeister Herbert Wiedner durch zusätzliches Bauland einen weiteren Zuzug auslösen. Das Motto der Sied-

lungsschwerpunkte Rachling, Sierling und Wald: Die Jugend soll bleiben, weitere Familien sollen kommen.

» ... Zur Sicherheit der Einwohner gehört auch Hochwasserschutz ... «

Zu einem komfortablen Wohnen zählt die Infrastruktur hinsichtlich Straßen, Wasserversorgung und Hochwassersicherheit. So ist gerade

die Asphaltierung des Hirschkraxnerwegs am Rosenkogel im Gange, die Teilstücke Alter Schulhausweg in Rachling, Leberlweg und Lukasweg in Sierling werden folgen. Der Qualitätssicherung ist damit nicht genug: Bei der laufenden Digitalisierung des Wasserleitungskatasters werden die alten Handzeichnungen durch digitale Eintragungen ersetzt. Zur Wohnsicherheit der Bevölkerung gehört auch der Schutz vor Hochwasser. Bei Begehungen mit Ing. Anton Schmiedbauer und der FF Wald sollen neuralgische Punkte festgestellt und durch Schutzbauten abgesichert werden.



Herbert Wiedner als Erneuerer

Gleich vorweg: Der Gottesdienst am 22. September (8.30 Uhr) in der Pfarrkirche heißt zwar Jägermesse, zum anschließenden Fest auf dem Kirchplatz ist aber die gesamte Bevölkerung eingeladen. „Wir haben ausreichend vorgesorgt“, ist Werner Reinbacher, Leiter der Ortsstelle Frauental des Steirischen Jagdschutzvereins, sicher, dass Getränke und Hirschgulasch für alle Besucher reichen.

Die Jägermesse ist beileibe nicht die einzige Aktivität der Ortsstelle. „Unsere Aufgabe ist die Betreuung unserer 67 Mitglieder“, leitet das Vorstandsteam alle Informationen des Landesverbandes hinsichtlich Registrierung und Handhabung von Jagdwaf-

fen weiter. Gleichzeitig werden die Schießübungen mit Schrot- und Kugelgewehren auf der Schießanlage Zangtal, die Teilnahmen an verschiedenen Zimmengewehrschießen und die Vorbereitung auf die Jagdsaison organisiert. Was nicht fehlen darf? Der jährliche Jagdausflug.

Als Zuwendung zur Jugend ist die alljährliche Nistkastenaktion in Kooperation mit der Volksschule Frauental zu sehen. „Sie sollen ein Naheverhältnis zur Natur und Vogelwelt gewinnen“, helfen Mitglieder der Ortsstelle den Kindern beim Aufstellen der Nistkästen.

Das Ausputzen im Herbst wird zwar erwähnt, bleibt den Kleinen aber erspart.

Hirschgulasch zur Frauentaler Jägermesse



Im Dienst der Jägerschaft

Mag. Franz Neumüller als Pfarrer aus Leidenschaft

Es war die Lektüre des Buches „Was seid ihr ängstlich, ihr Kleingläubigen“, das ihn gegen Ende seiner Mittelschulzeit endgültig von der Priesterberufung überzeugte. Nach dem Theologie-Studium in Graz und Rom war es 1978 so weit: Der gebürtige Friedberger empfing in Graz seine Weihe.

Die ersten drei Kaplansjahre verbrachte er in Mürzzuschlag, bevor er für sechs Jahre („Das war für mich eine prägende Zeit.“) zum Seelsorger im LKH



Nutzt den Wald als Erholungsoase

Graz berufen wurde. 1987 die Einführung als Pfarrer: für sieben Jahre in Eichkögl, für 15 Jahre in Gnas und Trautmannsdorf. Die bisherige Krönung seiner priesterlichen Laufbahn? Die Berufung zum Diözesanvisitator vor sechs Jahren.

» ... Ich vertraue in eine einladende Kirche ... «

Warum nun der Pfarrverband Stainz-Bad Gams?

„Ich bin gerne bei den Menschen“, will der 61-Jährige die

Botschaft Christi und das Vertrauen in Gott weitertragen. Er versteht die Kirche als eine einladende Kirche, in der man Halt in guter und schlechter Zeit findet.

Von Firmung und Erstkommunion hat Franz Neumüller den Pfarrverband bereits kennengelernt, am 1. September (10 Uhr) wird er nun von Dechant Friedrich Trstenjak in der Pfarrkirche Stainz in sein Amt als Pfarrer eingeführt. Auf seinen Wunsch wird die Musikkapelle „Stams“ das Fest umrahmen.

Die von ihm kreierte Wortschöpfung aus Stainz und Bad Gams lässt auf das verbindende Wesen des neuen Pfarrers schließen.




SENIORENRUFHILFE

Senioren, Alleinstehende oder Menschen mit einer Behinderung können sehr schnell in Situationen geraten, in denen fremde und schnelle Hilfe, sofort und dringend notwendig ist.

Über einen speziellen Handgelenksender erreichen Sie uns jederzeit, Tag und Nacht, und wir entsenden sofort unsere Teammitglieder bzw. ein Einsatzfahrzeug.

Ein **Fingerdruck** genügt und die lebensrettende Rettungskette startet.

Verein des Grünen Kreuzes Krankentransport und Unfall-dienst Steiermark
8511 St. Stefan ob Stainz 132
Servicenummer: **057 / 1 48 46**
E-Mail: office@grueneskreuz-stmk.at
www.grueneskreuz-stmk.at




Probieren wir's doch mal mit heimischem Reis

Keine Kulturpflanze sondert so viel Methan ab wie Reis. Der Reisanbau ist nach Schätzungen des Weltklimarates (IPCC) einer der Hauptgründe für steigende Emissionen von Methan, das 21-mal wirkungsvoller ist als Kohlendioxid. Weiters gibt es beim konventionellen Reisanbau hohen Pestizid- und Mineraldüngereinsatz. Eine Vergiftung des Reises, der Böden und des Wassers durch die eingesetzte Chemie ist eine weitere problematische Folge der praktizierten Agrarpolitik. Vor allem durch die übliche Bewässerung beim Reisanbau können auch Bio-Pflanzen schnell verunreinigt werden. Es gibt keine Schutzglocke für ökologischen Landbau, was offensichtlich gerade beim Reisanbau eine große Herausforderung ist.

- Grünkerreis
- 5-Kornreis
- Rollgerste

Das Gerücht, dass Getreide-reis eine lange Kochzeit hat, stimmt nicht. Einkornreis z.B. braucht nur 10 bis 12 Minuten. Außerdem könnte man die Kochzeit reduzieren, indem man das Getreide schon in der Früh, bevor man das Haus verlässt, einweicht. Wichtig ist nur, den Vollkorn-reis erst am Schluss zu salzen! Sonst wartet man vergebens darauf, dass er weich wird. Alle erwähnten Reissorten eignen sich als Beilage oder als Hauptgericht in Risottoform. Wobei Letzteres ein wirklich kulinarisches Highlight ist, weil Getreide-reis viel voller schmeckt als herkömmlicher Reis.

CASA ROSSA

Wirtshaus

Genießen Feiern Träumen Catering






Mit seiner gemütlichen Einrichtung bietet Ihnen das Casa Rossa den Platz, um kleinere Feiern und Familienfeste zu gestalten. In angenehmer Umgebung wird jeder einzelne Gast individuell und persönlich betreut.

Profitieren Sie von den Koch- und Servicekünsten unseres eingespielten Teams, **das auch „festgefahrene“ kulinarische Wege verlässt und jederzeit bereit ist**, Ihre Sonderwünsche nach vorheriger Absprache zu erfüllen.

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre ein leckeres Essen. Egal, ob Sie alleine sind, mit Partner oder mit Freunden, Bekannten und Verwandten kommen, Sie werden im Restaurant „Casa Rossa“ immer etwas Passendes finden.

8510 Stainz, Hauptplatz 23, Tel.: 03463/46 16

Andrea & Walter Röxeis freuen sich auf Ihren Besuch!
www.casa-rossa.at



Warum also nicht zu einer wirklichen Alternative greifen und Reis aus heimischer biologischer Landwirtschaft verwenden. Getreide-Reis wird durch schonendes Schleifen und Polieren von Getreidekörnern hergestellt. Unter der Devise „so wenig wie möglich – so viel wie notwendig“ wird ein Teil der äußeren Getreidehülle (Kleie) entfernt. So bleibt der Großteil der wertvollen Kleie und der Keimlinge erhalten und zudem wird die Kochzeit verkürzt. Reissorten, die so entstehen sind:

- Emmer-Reis
- Einkornreis
- Dinkelreis

Ebenso verwenden könnte man auch die Hirse, die zwar kein Reis ist, aber gleich eingesetzt werden kann. Zudem ist sie auch sehr mineralstoffreich und kieselsäurehaltig. Trauen Sie sich und geben Sie unseren österreichischen Reissorten eine Chance. Sie tun sich selbst, der Umwelt und unserer heimischen Landwirtschaft einen großen Gefallen. Weitere Tipps für die Zubereitung und Rezepte können Sie sich gerne bei uns im Laden abholen! Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht

*Regina Rihtar,
Bauernladen Stainz*

Die OFA-Fernbedienung



von
Kurt
Weitzer

„Was machst denn du für a G'sicht?“, wollte ein Spaziergänger von einem alten Bekannten wissen, der ganz geknickt auf einer Bank im Bahnhofpark saß.

„Das ist eine längere Geschichte, ich hab nämlich grad einen größeren Rundumschaden zu beklagen“, jammerte der Bankersitzer.

„Geh bitte, erzähl ...!“

„Also, vor kurzem steht ein Vertreter vor meiner Tür und hat mir eine OFA-Fernbedienung verkauft, mit der ich praktisch alle Geräte im Haushalt von der Ferne bedienen kann.“

Für meine Frau, hab ich mir gedacht, a ganz a einfache, sie hat nur 13 Knöpfe: Knopf 1 bis 10 eben 10 Geräte, einen Ein- und einen Ausschaltknopf und eben den OFA-Knopf.“

„Wofür ist denn der OFA-Knopf?“, wollte der andere wissen.

„Der hat eben laut Vertreter drei Funktionen, das war ja das Verhängnis“, erzählte der Mann weiter, „einmal drücken heißt: **One For All**, damit schaltet man alle Geräte gleichzeitig auf Standby, **zweimal** drücken heißt **Open Fast All**, da schalten sich alle Geräte ganz schnell gleichzeitig ein und **dreimal** drücken heißt **Over For All**, aber das hab i vergessen g'habt.“

Jedenfalls will ich mir einen Kaffee machen mit der Kaffeemaschin, die der Vertreter – wie alle anderen Geräte – mit der Fernbedienung synchronisiert hat.

Blöderweise hab ich den OFA-Knopf **zweimal** gedrückt, und

dann is los'gangen: Die HiFi-Anlage hat in voller Lautstärke zum Plärren ang'fangen, die Waschmaschin hat so extrem zu schleudern begonnen, dass' durch die g'schlossene Glastür vom Badezimmer ins Wohnzimmer aussag'hupft is, bis des Stromkabel außezupft hat, vor'm Haus hat sich der Rasenmäher selbst gestartet und is über die Wies'n direkt in mein geparktes Auto gedonnert, ich wollt noch raus und ihn aufhalten, bin aber auf da Stiegn ausg'rutscht, weil sich die Rasensprenkelanlage auch eing'schaltet hat und die Stufen schon patschnass waren. Ich wieder zurück

hinein, weil ich den Staubsauger und die Bohrmaschin plötzlich g'hört hab, die aufeinander los'gangen sind.

In meiner Panik bin ich zum Computer g'laufen, auf dem die Bedienungsanleitung für die Fernbedienung installiert war, aber der hat sich schon selbst hochg'fahren g'habt und am Bildschirm les' ich nur noch die Meldung: Ihre Festplatte wird gerade formatiert ... Bitte warten ... dies kann einige Minuten dauern! Ich bin dann in Panik ins Freie g'laufen, weil ich g'rochen hab, dass sich das Bügeleisen auf dem Bügelbrett im Abstellkammerl selbst eing'schaltet hat und sich starke Rauchentwicklung gebildet hat.

Gott sei Dank hab ich die OFA-Fernbedienung noch in der Hand g'habt. Und dann is' mir wieder eing'falln: dreimal drücken – **Over For All!!**

Und so war's dann auch,nix hat sich mehr g'rührt, sehr still war's auf einmal, nur a bissl anbrennt hat's g'rochen, wegen dem Bügeleisen ... seither bin ich selbst ein **OFA!**“

„Was heißt das nun wieder?“, wollte sein Zuhörer wissen.

„Ich bin jetzt ein **Ohne-Fernbedienungs-Anwender!**“



Ein echter Steirer!



www.stainzer.at



Einjahresfeier von „The Voice“ in Stainz

Tolle Musik und feine Kulinarik beim Fest

Am 4. August 2013 feierte **THE VOICE** im erweiterten Gastgarten vor der malerischen Kulisse von Schloss Stainz den ersten Jahrestag.

Trotz sommerlicher Hitzewelle war die Feierlaune der zahlreich erschienenen Gäste ungetrübt. Der Vormittag begann mit einem Frühschoppen und der Musik der **KALTHUBERS**, am Nachmittag sorgte **ALEX SCHRETTL** musikalisch für gute Stimmung.

Höhepunkt war das Konzert von **WATERLOO**, der ange-reist war, um **THE VOICE** zum ersten Jahrestag zu gratulieren. Gäste aller Altersklassen waren begeistert, sangen und tanzten mit.

Für das leibliche Wohl sorgte **Franz Zach** mit herrlichen Grillgerichten sowie die **Bäckerei Freydl** mit Kuchen-träumen. In gelungener Zu-

sammenarbeit wurde eigens der **Voice-Burger** kreiert, der begeisterten Anklang fand.

THE VOICE bedankt sich bei



Waterloo live im THE VOICE



Eine herrliche Kulisse für das Fest von THE VOICE

Fotos: The Voice

seinen Gästen für ein gelungenes erstes Jahr!

Ebenso herzlichen Dank an alle, die dazu beigetragen haben, das Fest zu so einem Erfolg zu machen!

Die Veranstaltungsbilder gibt es in Kürze auf www.the-voice-stainz.at zu sehen.



Vorschau:

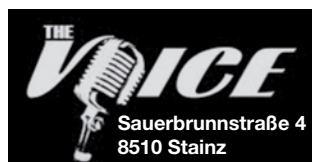
Konzert mit der Gruppe **LEBENSGFYHL**

am **6. September 2013**

ab 20 Uhr im

THE VOICE in Stainz.

Um Voranmeldung wird gebeten: 0660/35 92 555



BestattungWOLF

• Seriös • Einfühlsam • Würdevoll

Ihre private Bestattung in Stainz
Gärtnerei Calovini

Ihre Bestattung für Stainz und Umgebung:
Ettendorfer Str. 22
Helga Calovini
0664/23 84 585



Herr Alois Haagen steht Ihnen als Ansprechpartner gerne zur Verfügung.
Alois Haagen
0664/9114648



Verlässliche Partner in schweren Stunden

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

Qualität ist unsere Stärke...



Fruchtsaft-Konzentrate • Rohsäfte • Natürliche Konzentrate zum Färben von Lebensmitteln • Natürliche Aromen • Fruchtpürees und Fruchtpüree-Konzentrate • Frucht-Zubereitungen • Gemüsesäfte • Tiefgefrorene Früchte • Erzeugnisse aus biologisch kontrolliertem Anbau

www.gruenewald-group.com

Ernteband Grünewald Mainfrucht Podgorina Pomerania

D-71352 Winnenden Tel.: +49/7195/183-0 Fax: +49/7195/183-59 A-8510 Stainz Tel.: +43/3463/2101-0 Fax: +43/3463/2101-44 D-97469 ei Tel.: +49/9721/6409-0 Fax: +49/9721/6409-21 S-14253 eina Tel.: +381/1451 165 Fax: +381/1451 452 -78-320 l z n d Tel.: +48/9436/63172 Fax: +48/9436/62486



A-8510 Stainz, Grazer Straße 5
Telefon: 03463 / 2632

E-Mail:
team.steinbauer@aon.at

Internet:
www.team-steinbauer.at

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr
Sa. 7.00 – 13.00 Uhr
Do. Ruhetag





von
Gerhard
Langmann

Das einzige Zugeständnis an die sportliche Neuzeit? Der Gesamtsieger darf sich als „Aibl Man“ feiern lassen. Ansonsten haben sich die sportlichen Gegebenheiten seit der Gründung durch Altobmann Anton Gspurning in den 1960er-Jahren nicht geändert: Nach wie vor ist die Wiese nahe dem Aiblwirt Austragungsort, nach wie vor dienen archaische Utensilien als Sportgeräte und nach wie vor strömen Hunderte Sportfreunde auf den Reinischkogel. Das Bergturnfest am 1. September (Beginn 9 Uhr mit einem Wortgottesdienst) bietet

gleichermaßen jugendlichen und erwachsenen Sportlern Gelegenheit zur sportlichen Betätigung. „Viele Teilnehmer kommen zu Fuß“, freut sich Union Ligist-Obmann Werner Konrad über die ungebrochene Beliebtheit der Veranstaltung. In den sportlichen Bewerbungen werden für Kinder Standweitsprung, Schlagball und 60-m-Lauf abverlangt, Erwachsene müssen sich in den Disziplinen Standweitsprung, Kugelstoßen und Schleuderball messen. Eine Herausforderung für alle: die Steinstoßtafel mit dem 15-kg-Würfel. Das Herzstück des Festes bildet der abschließende Deutsche Fünfkampf, für den man sich über die Leistungen im Weit- und Hochsprung qualifizieren kann. Im K.o.-System geht es weiter mit 200-m-Lauf, Gehrwurf und Hammerwurf, bis der Ringkampf die Entscheidung um den Tagessieg bringt.

Bergturnfest Ligist mit archaischer Note



Höher geht's immer

Angelika Stiegler mit Blick auf Las Vegas



Botschafterin des Sports

Mit sportlichen Eltern, wie sie die 23-Jährige hat, war es schwer, sich einer Sportkarriere zu entziehen. Aus dem Zuschauen wurden erste Versuche im Schwimmen, ergänzt um Laufen und Radfahren hieß die Richtung bald Triathlon. Der tolle 4. Platz als Juniorin im U23-Bewerb beim al-

lerersten Sprinttriathlon fachte die Begeisterung weiter an: Nach etlichen Sprinttriathlons absolvierte die Psychologie-Studentin an der Uni Graz ihre erste Olympische Distanz. Auch hier stellten sich auf der Stelle Topplatzierungen ein, sodass als logische Steigerung der 70.3-Ironman mit 1,9 Kilometern Schwimmen, 40 Kilometern Radfahren und zehn Kilometern Laufen das Ziel war. 2012 war es so weit: Angelika Stiegler absolvierte in Klagenfurt ihren ersten Ironman. Die

ganz große Genugtuung stellte sich aber im heurigen Frühjahr in St. Pölten ein: Platz 3 in der Klasse F 18-25 sicherte ihr den Slot für die WM Anfang September in Las Vegas. Die Zeit vor der Weltmeisterschaft wird für Angelika Stiegler, die wegen der besseren Bedingungen von den Greisdorfer Wurzelhupfern zum SV Tri Styria Graz gewechselt ist, mit Trainingseinheiten ohne Ende beschwerlich sein. Ihr Ehrgeiz verlangt aber, in Topform nach Amerika zu fahren.

Dem Slogan „Bei uns is' D immer a Hetz“ des Freizeitclubs Sauzipf wird vom 30. August bis 1. September wieder pulsierendes Leben eingehaucht. Eine ganze Region stellt sich in den Dienst des Laufsports, um erwarteten 3.000 Teilnehmern und Besuchern ein Spektakel der Sonderklasse zu bieten. „Wir wollen die Läuferherzen begeistern“, steht Organisator Werner Gaich seit einem ganzen Jahr im Dauereinsatz. Ihm zur Seite ein Heer an Freiwilligen, das für jene Action am Hauptplatz und entlang der Rennstrecke verantwortlich zeichnet, die den Schilcherlauf auszeichnet. Start des Events ist am Freitag. Die Abholung der Start-

nummer kann man gleich mit dem Sterz- und Nudelfest am Hauptplatz und dem Handtuch-Benefizlauf verbinden. Beim Laufen am Samstag machen die Knirpse (14.30 Uhr) und Kinder (14.45 Uhr) den Anfang, bevor um 17 Uhr die Teilnehmer aller Lauf-, Staffel- und Walkingbewerbe ins Rennen geschickt werden. Die Krönung am Abend? Siegerehrung und Läuferparty. Der Sonntag dient dem Relaxen: Entweder beim Regenerationslauf (Start Freibad) oder beim steirischen Frühstücksbüffet im Hubmann-Innenhof. Der besondere Ansporn für heuer: Der Halbmarathon wird als steirische Meisterschaft, der 5,25-km-Jugendlauf für den Future Cup gewertet.

Schilcherlauf im Landesmeisterschaftsmodus



Start frei!



28. 08. Krämermarkt
Stainz, Hauptplatz
7.00 Uhr
Info: 03463/2203

29. 08. Greitl'n
Rassach, gegenüber vom Gasthaus Wia'zhaus Putzer
17.00 Uhr
Info: 03463/2108

30. 08. – 01. 09. Schilcherlauf des FC Sauzipf
mit Sterz- und Nudelfest, Laufveranstaltung und Regenerationslauf mit anschl. Frühstück Stainz
Info: www.schilcherlauf.at

31. 08. Charly und die Kaischlerbuam
Ligist, GH Schilcherhof

01. 09. Großer Frühschoppen
Frauental, Freibad

07. 09. Oktoberfest
Ligist, Sportplatz

07. 09. Offenes Atelier
Glasblasen am Studio-Ofen
10.00 – 14.00 Uhr
Info: 0664/5339119

07. 09. 20 Jahre RIBES
mit italienischem Abend
St. Stefan/Stainz
19.00 Uhr
Info: www.ribes.at

07. 09. „Die Diva und ihr Dichter“
Szenische Lesung mit Musik
Stainz, Dachbodentheater
20.00 Uhr
Info: 0699/10416347

AUGUST

SEPTEMBER

08. 09. Hoffest
des Bauernbundes St. Josef
Info: 0699/12467950

08. 09. Modellflugtag
des USFC Staintal zwischen Grafendorf und Neudorf
10.00 – 18.00 Uhr
Ersatztermin: 15. 09. 2013
Info: 0664/3407637

13. 09. Kabarett: „TRIEST“
Thomas Stipsits mit preisgekröntem Programm
Rassach, Festhalle
20.00 Uhr
Info: 03464/4060



Foto: @Pentramer

13. 09. Kabarett Isabella Woldrich
Stainz, Hofer-Mühle
19.30 Uhr

13. 09. Kabarett „Lei Drei“
Lannach, Steinhalle

14. 09. „Lieber Herr Baumarkt“
Buchpräsentation von Ewald Dworak. Musik: SOKO Stainz
Dachbodentheater Stainz
20.00 Uhr
Info: 0676/7212505

15. 09. Pfarrfest Frauental

15. 09. Walcher Lesewanderung
Ligist, Bücherei

21. 09. Museumsfest
Schloss Stainz, 10.00 Uhr
Info: 03463/2772

21. + 22. 09. Kunsthandwerksmarkt
Hauptplatz Stainz
10.00 – 19.00 Uhr
Info: 0664/4056790

22. 09. Purple Bluze
Ligist, Schlosskeller

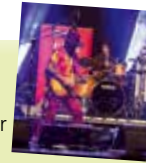


Foto: purplebluze.at

29. 09. Herbstfest der Winzer
Mooskirchen
11.00 Uhr

29. 09. Gespannfahrtreffen
des Südweststeirischen Pferdezuchtvereines
Oisnitz, Draxlerwiese
Info: 0664/3159645

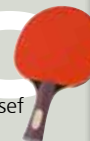
04. – 06. 10. Musikseminar
Für Harmonika, Hackbrett & Okarina
Rachling/Marhof, GH Höllerhansl
Info: 03463/2240

06. 10. 9. Herbstfarbenlauf
Frauental, Laufdorf Aqua Fun

06. 10. Wander- & Nordic-Walking-Tag
Mooskirchen, Marktplatz
13.00 Uhr

11. 10. Theater: Die Stegreifen
Steinhalle Lannach

12. 10. Tischtennisturnier
des Musikvereines St. Josef
Info: 0664/4722408



14. 10. Krämermarkt
Hauptplatz Stainz
7.00 Uhr
Info: 03463/2203

19. 10. ROCK MA STÄTTEN
Wettmannstätten,
Weststeirerhalle
20.00 Uhr

26. 10. 37. Stainzer Trachtenball
der Volkstanzgruppe Stainz
Stainz, Hofer-Mühle
20.00 Uhr
Info: www.volkstanzgruppe-stainz.at

26. 10. Steirischer Harmonikawettbewerb
Steinhalle Lannach

26. 10. Dorfturnier
des SSV Marhof
Marhof, Sportanlage
Info: 03463/2655

09. 11. Bezirksmusiker-Fußballturnier
Wettmannstätten,
Weststeirerhalle
09.00 Uhr

09. 11. Konzert des Chores „pro musica“
Mooskirchen, Turnhalle
19.30 Uhr

11. 11. „Sturm auf das Rathaus“
Die SauPö (Sauzipfpartei Österreichs) übernimmt die Regierung in Stainz.
11.11 Uhr
Info: 0676/4330183

19. 11. Elisabethmarkt
Marktplatz Wettmannstätten

21. 11. Alf Poier
Steinhalle Lannach



Foto: ©Mami Hauster

23. 11. 5. Perchtenlauf mit Luzifers Gefährten
Frauental, Robert Fuchs-Park
und Grazerstraße

OKTOBER

NOVEMBER

Änderungen vorbehalten!

Schicken Sie Ihre **Veranstaltungstermine 2013** auch an office@druckhaus-stainz.at.



Portraitspecial

Fotoshooting im Freien

inklusive 3 digitale Dateien
um nur **139.-**






www.foto-augenblick.at
e-mail: studio@foto-augenblick.at
Tel.: 0664 7622126 od. 03463 69573
nur mit tel. Terminvereinbarung

Aktion gültig bis 30. September 2013

Veranstaltungen August – Nov. 2013 Was ist los in und um Stainz?

Ärztenotdienst Sept. bis Nov. 2013

September:

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

Oktober:

05./06.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
12./13.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
19./20.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
25./26.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr

November:

01.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
02./03.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
09./10.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
16./17.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20		Anm. 9 – 11 Uhr
23./24.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
30.11./01.12.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr

URLAUB & FORTBILDUNG

Dr. Deutschmann:
21. – 27. 10.

Dr. Gamillscheg:
09. – 28. 09.
04. – 10. 11.

Dr. Leinich:
26. 08 – 01. 09.
14. – 17. 11.

Dr. Salmhofer:
13. – 21. 09.

Dr. Friedrich:
24. 08 – 14. 09.
09. – 12. 10.
21. – 30. 11.

Ä N D E R U N G E N V O R B E H A L T E N !

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

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

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

Fachärzte Ordinationszeiten

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

Fachärzte im Ärztehaus Stainz

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

Dr. Griesbeck, 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 und 0664/478 25 46, Mi u. Do nach telefonischer Vereinbarung

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



ÄRZTEHAUS
03463/2937



Erlebnis im Kernölland – Schilcherland

Die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf bietet als Exkursions- und Genusshof den breiten Einblick in die Direktvermarktung. Auf über 150 m² kann man in fünf verschiedenen Räumen die Weststeiermark erleben. Kulinarikraum, Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Heukunst, Essig- und Schilcherkeller bieten für jeden Geschmack etwas.

Unzählige Auszeichnungen überzeugen von der Qualität der Produkte!

Bester Genussladen, Genuss-Kronen-Finalist, Nationsieger, prämiertes Kernölbetrieb, Alpen-Adria-Sieger, Produzent des Jahres und Gold-, Silber- und

Bronze-Prämierungen sprechen für die Produkte und den Betrieb.

Besuchen Sie Bad Gams, besuchen Sie den Genuss-hof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf und genießen Sie die Produktvielfalt.



Steirisches Kürbiskernöl, Knabberkerne, Pesto, Marmeladen, Essig, Kernölkosmetik, handgeschöpfte Schokoladen und neu im Programm unsere Kürbiszuckerln – mit Kürbiskernöl gemacht oder mit prämiertem Kürbiscremelikör gefüllt.



Wir freuen
uns schon,
Sie zu sehen!

Die **gemeinsame Vermarktung** unserer Bauern kann sich sehen lassen – Schilcherkeller – 20 bäuerliche Betriebe bieten die besten Weine, die besten Säfte ...

Bäuerliches Handwerk – 35 Künstler haben die wunderbarsten Handarbeiten in bester Qualität geschaffen ...

Müde geworden?

Es warten unsere Komfortzimmer und Ferienwohnungen am Genusshof.



Das Erzherzog-Johann-Haus der Familie Farmer-Rabensteiner



**Farmer-Rabensteiner
vlg. Graf**

Furth 8, 8524 Bad Gams
Telefon und Fax:

03463/3107

Mobil: 0676/4124698

farmer-rabensteiner@
kuerbiskernoel.at

www.kuerbiskernoel.at