

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

# STAINZ



37. Jahrgang | Nr. 147 | Herbst 2014 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch redmail



## Karriere mit Lehre

Herbst daheim  
Einkaufen in der Region Stainz – S. 10 – 11

„Wir sind Schilcherland“  
Die Steigerung der regionalen Identität – S. 28

V. l. n. r., stehend: Andrea Augmaier, Melanie Gruber, Joachim Retz, Eva Riedl, Gerhard Prall, Mag. DI Julia Grünewald, Manfred Reinbacher, Ewald Schnitter, v. l. n. r., sitzend: Lisa Schwarz, Anna Hiden, Benjamin Paulitsch, Markus Prattes, Oliver Wörösch. Bericht S. 16 – 17.

Foto: Druckhaus Stainz

**Elektro Gaich**  
Ihr Elektriker in Stainz

**Gaich**  
Garantiert  
Güte

8510 Stainz  
Bahnhofstr. 3  
Tel: 03463/2387  
Fax: DW 21  
E-Mail:  
elektro.gaich@aon.at

**TECHNIK CENTER**  
Land | Forst | Garten

Joachim Edegger  
8510 Stainz | Graschuh 130  
Tel. 0664 / 133 98 46

Ihr Meisterbetrieb in Stainz

**September-Aktion:**  
Auf alle lagernden Rahmen  
**-20%**

**FOTO AUGENBLICK**

Tel. 0 664 / 76 22 126  
www.foto-augenblick.at

Mo-Fr 9-12 und 15-18 Uhr  
Sa 9-12 Uhr, Di Ruhetag



Autorenfoto: Foto Augenblick

von  
José Baier

## Was bringt die Zukunft?

### Die Bildung eines neuen Bewusstseins

Am 1. Jänner 2015 ist es Realität, **die neue Gemeinde Stainz** – es ist übrigens ein Irrglaube, dass die bisherige Marktgemeinde Stainz einfach nur größer wird – wird **neben Deutschlandsberg die größte Gemeinde in unserem Bezirk**, was wesentliche Veränderungen mit sich bringt.

Diese sind eine Chance zur Weiterentwicklung lange gewachsener Strukturen und benötigen einen Prozess, der Verständnis und Akzeptanz braucht.

uns bewusst sein, dann haben auch Amazon & Co. künftig weniger zu tun in unserer Region. Natürlich ist eine gute Infrastruktur Voraussetzung zur Überwindung von Unterschieden zwischen Stadt und Land. Durch den Bau des Koralmtunnels, wo wenige Kilometer entfernt am Ostportal der IC-Bahnhof Weststeiermark entsteht, werden betriebliche Ansiedlungsflächen kriert, welche die Lebensqualität in der Region durch die Schaffung von neuen Arbeitsplätzen nachhaltig absichern werden.



Foto: Archiv

Dieses Zusammenwachsen ermöglicht die Bildung eines neuen Bewusstseins für unsere Region. Wenn möglichst viele sich als Teil eines Ganzen fühlen und in Entscheidungen eingebunden sind, entstehen Akzeptanz und Zugehörigkeit auch weit über die künftigen Gemeindegrenzen hinaus.

Unser Lebensraum soll nachhaltig attraktiv bleiben und das bedeutet, dass die Unternehmen vor Ort aktiv gestärkt werden müssen, denn nur gesunde Betriebe mit regional bekannten Unternehmerpersönlichkeiten schaffen Arbeitsplätze – nicht der Staat. Das muss jedem Einzelnen von

» ... es können **Akzeptanz und Zugehörigkeit entstehen, weit über die Gemeindegrenzen hinaus ...** «

Das allein ist jedoch zu wenig, denn alle BewohnerInnen unserer Region müssen dazu beitragen, dass neben der technischen Infrastruktur auch alle Dienstleistungen, wie auch Gastronomie, Handel und Gewerbe, möglichst gut aufgestellt in der Region erhalten bleiben, was Lebensqualität bedeutet!

José Baier

## Karriere mit Lehre

### Erfolgreich durch Weiterbildung

Karriere mit Lehre – mehr als ein Schlagwort. Ganz oben in der Liste prominenter, ehemaliger Lehrlinge findet man in Österreich die Steirer Siegfried Wolf (Aufsichtsratschef der Staatsholding ÖIAG, er hat dieselbe Funktion auch bei Russian Machines des russischen Oligarchen Oleg Deripaska) und Frank Stronach (Gründer von MAGNA, Milliardär und Ex-Politiker). Rund ein Drittel aller Jugendlichen beginnt nach der Pflichtschule eine Lehre. Der österreichischen Wirtschaft fehlen Schätzungen zufolge an die 30.000 Fachkräfte. Die Lehre konkurriert seit einigen Jahren immer stärker mit höher bildenden Schulen und den Betrieben fällt es oft schwer, den notwendigen Fachkräftenachwuchs zu finden.

Zu arbeiten, wo andere Urlaub machen ist eine ganz tolle Perspektive, noch dazu wenn der Arbeitsplatz „vor der Haustür“ ist. Der ländliche Raum, in dem wir leben, ist wesentlicher Bestandteil unseres Gesellschaftssystems. 90 % der Fläche Österreichs weisen Merkmale des ländlichen Raumes auf und etwa 2/3 der Bevölkerung leben in diesen Regionen. Um Chancengleichheit zwischen Stadt und Land langfristig abzusichern, muss der Ausbau von Infrastruktur in allen Bereichen (Schiene, Straße, Internet, ...) gewährleistet sein.

Ein gutes Gehalt, freiwillige Sozialleistungen und ein ansprechendes Arbeitsumfeld sind das eine. In Zeiten des globalen Wettbewerbs müssen Unternehmen aber mehr bieten, um die besten Köpfe zu bekommen und auch zu halten. Aufstiegschancen und die Möglichkeit, sich im Betrieb weiterzuentwickeln, sind Voraussetzungen für zufriedene und bestens qualifizierte MitarbeiterInnen.

Im EU-Vergleich liegt Österreich sogar gemeinsam mit Schweden auf Platz 1: 87 % der heimischen Unternehmen

bieten 2013 eine Form der Weiterbildungsmöglichkeit an, im EU-Durchschnitt waren es nur 66 %. Ein Wermutstropfen bleibt allerdings, denn die Nachfrage auf Arbeitnehmerseite lässt zu wünschen übrig: Nur 37 % haben das Angebot ihres Unternehmens genutzt.

» ... es fehlen ca. **30.000 Fachkräfte österreichweit ...** «

Lernwilliger sind da z. B. die Tschechen, wo 72 % das betriebliche Bildungsangebot in Anspruch genommen haben. Vorsprung durch Bildung. Statt von „Fort-“ spricht man heute von „Weiterbildung“ und Entwicklung – schließlich will man qualifizierte Mitarbeiter im Unternehmen halten und nicht zur Konkurrenz vertreiben. In diesem Sinn wünsche ich allen auszubildenden Betrieben von Lehrlingen Kraft und Geduld, diese Investition in unsere gemeinsame Zukunft so gut weiterzuführen.

## INHALT

Editorial	2
Apothekeninformation	3
Wissenswertes	4/20/22
Kulinarik	5
Kreatives	6
Betriebsvorstellung	6/23
Mode & Styling	7/9
Wirtschaft	8
Herbst daheim	10/11
Hochzeit in Stainz	12
Aus der Region	14/15/18/19/20/25/28
Karriere mit Lehre	16/17
Schätze aus der Natur	21
Jubiläum	24
Aktuelle Diskussion	26/27
Sport	29
Veranstaltungen	30
Ärzte- und Apothekendienst	31



## Hilfreiche Tipps gegen Gelsen und Co.

*Ab jetzt soll es Sie nicht mehr jucken*



von  
Mag. pharm.  
Angelika  
Bischof

Mit der Sommer- und Herbstzeit rückt auch ihre Saison wieder näher: die surrenden Quälgeister, die uns die länger werdenden Abende und Nächte oftmals vermiesen. Auch die Reiselust der Menschen speziell in Tropengebiete nimmt zu, und so ist die Apotheke erste Anlaufstelle für eine umfangreiche Beratung über Schutzmöglichkeiten vor Insektenstichen.

Während der Stich heimischer Insekten in der Regel nur allergische Reaktionen wie Juckreiz, Schwellungen und Hautrötungen verursacht, sind tropische Stechmücken und Fliegen oft Krankheitsüberträger.

### Zu den heimischen Quälgeistern zählen:

- die gemeine Stechmücke: Sie ist schwarz und hat breite Flügel, die deutliche Adern zeigen. Ihr Stich ist schmerzhaft und verursacht Juckreiz und Hautrötung bis zur Quaddel.
- die gemeine Rinderbremse: Sie hat einen großen Kopf mit bunt schimmernden Augen. Ihr Biss ist durch große Mundwerkzeuge schmerzhaft und führt zur Quaddel.
- die Gnitze hat einen stark hochgewölbten Rücken, auf dem die Flügel in Ruhe übereinanderliegen. Ihr Stich ist schmerzhaft und verursacht Brennen.
- Verschiedene Wespenarten wie z. B. die gemeine Wespe: Ihr Stachel hat keinen Widerhaken, sie kann also beliebig oft stechen.

### Zu den gefährlichsten tropischen Arten gehören:

- die Malaria-Mücke: Ihr Stich ist meist nicht schmerzhaft, später zeigt sich oft Juckreiz
- die Tse-Tse-Fliege: überträgt die afrikanische Trypanosomiasis (Schlafkrankheit)
- die Aedes-Mücke kann Dengue, Gelbfieber, Filariosen und Chikungunya übertragen. Auch hier ist der Stich in der Regel nicht schmerzhaft.

### Verhütung und Vorbeugung vor Insektenstichen:

- Bestimmte Duftstoffe aus Kosmetika können Insekten anlocken, daher sollten vor allem duftstoffarme Deos oder Haarsprays verwendet werden.
- Achtung bei Verzehr von Süßspeisen oder Eis im Freien
- Vorsicht bei Zubereitung von Nahrungsmitteln im Freien (Grillen etc.)
- nicht aus offenen Dosen oder Getränkebehältern trinken
- Barfußlaufen vermeiden
- Vorsicht bei Gartenarbeit, insbesondere bei Obsternten (Zwetschken und Weintrauben) und Blumenpflücken
- bei Aufenthalt im Freien wenn möglich Körper bedecken (langärmelige Hemden und lange Hosen)
- umherfliegende Insekten nicht wegschlagen
- nach sportlicher Betätigung im Freien ausreichend duschen (Schweiß lockt Insekten an)
- Kleidung mit unübersichtlichen Mustern und grellen Farben meiden
- Anbringen von Insektengit-

tern an Wohnungsfenstern und Türen

- vor der Fahrt mit dem Auto den Innenraum des Autos auf Insekten inspizieren.

**Repellents** sind Substanzen, die Bremsen, Fliegen, Stechmücken aber auch Zecken durch Störung des olfaktorischen Systems fernhalten, aber nicht abtöten, wie Insektizide. Durch Verdunstung entsteht auf der Haut oder den Kleidern ein dünner Duftmantel, der die Insekten abstoßt oder verhindert, dass diese den Geruch des Wirtes wahrnehmen. Sie sind in Form von Lotionen und Sprays in 15- bis 30%iger Konzentration erhältlich. Man unterscheidet pflanzliche und synthetische Repellents:

### Pflanzliche Repellents

sind vor allem ätherische Öle wie Eukalyptus-, Lavendel-, Nelken-, Teebaum-, Bergamotte-, Zedern- und Zitronenöl. Allgemein zeigen die ätherischen Öle eine deutlich geringere und kürzere Wirksamkeit als synthetische Repellents, weshalb sie für Tropenreisende keinen zuverlässigen Schutz bieten. Weitere Nachteile sind Hautreizungen bis hin zu allergischen Reaktionen. Vorteile sind wiederum die unbedenkliche Anwendung auch während der Schwangerschaft und Stillzeit sowie bei Kindern.

### Synthetische Repellents

Hier gibt es verschiedene Lotionen und Sprays mit unterschiedlichen Wirkstoffen, z. B. DEET, bei deren Auswahl das Apothekenteam gerne zur Verfügung steht.

Falls Sie trotz guter Vorsorge doch einen Insektenstich erleiden, der Schmerzen und Jucken verursacht, gibt es gu-



te kühlende, juckreizstillende Gele, Salben oder Stifte, aber auch die Homöopathie hält einige wirksame Tropfen und Globuli bereit.

Damit Sie stichfrei und gesund durch den Spätsommer und Herbst kommen, holen Sie sich Rat und Wirkstoffe aus der Apotheke Stainz.



Apotheke Stainz

Symbolfoto

Mag. pharm. Bischof KG | A-8510 Stainz | Hauptplatz 8 | Tel: 03463/2156  
E-mail: office@apotheke-stainz.at | www.apotheke-stainz.at



von  
Mag.  
Wolfgang  
Schnabl

# Adoption und Erbrecht

## Wichtige gesetzliche Richtlinien



Bei der Adoption – man spricht auch von der Annahme an Kindes statt – wird zwischen Adoptiveltern und Kind ein Rechtsverhältnis hergestellt, wie es sonst nur durch eine leibliche Abstammung zwischen Eltern und Kind entstehen kann.

Eine Adoption kommt durch einen schriftlichen Vertrag zwischen den Adoptiveltern und dem Adoptivkind zustande, der zusätzlich vom Gericht bewilligt werden muss. Der Adoptionsvertrag wird erst mit gerichtlicher Bewilligung wirksam. Der Beschluss über die Bewilligung des Adoptionsvertrags wird vom zuständigen örtlichen Pflegschaftsgericht (Bezirksgericht am Wohnort des Kindes) gefasst. Vor der Entscheidung hat das Gericht

alle Adoptionsvoraussetzungen zu prüfen und zusätzlich die vorgeschriebenen Zustimmungen einzuholen und Anhörungen durchzuführen.

Durch die Adoption entsteht zwischen dem Annehmenden (z.B. Adoptivvater) und seinen Nachkommen einerseits sowie dem Adoptivkind und seinen Nachkommen andererseits ein Verwandtschaftsverhältnis wie bei leiblicher Abstammung.

Hinterlässt ein Erblasser beispielsweise drei leibliche Kinder und ein Adoptivkind, so erbt das Adoptivkind gleich wie die leiblichen Kinder.

Zu den Vorfahren des Annehmenden (z.B. Eltern des Adoptivvaters) entsteht jedoch bei der Adoption kein Verwandtschaftsverhältnis. Verstirbt beispielsweise ein Erblasser, welcher nur Kinder seines bereits verstorbenen Sohnes hin-

terlässt, so würde ein Adoptivkind des vorverstorbenen Sohnes keine Erbsprüche gegenüber dem „Adoptivgroßvater“ haben.

Trotz der Adoption bleibt jedoch das Erbrecht zwischen dem Adoptivkind und seinen leiblichen Eltern aufrecht. Das Adoptivkind erbt sohin einerseits nach den Adoptiveltern und andererseits gegenüber seinen leiblichen Eltern. Verstirbt ein Adoptivkind ohne Hinterlassung von Kindern oder eines Ehegatten, so sind die Adoptiveltern und deren Nachkommen und nicht die

leiblichen Eltern erbberechtigt. Ist ein Elternteil der Adoptiveltern bereits vorverstorben und hinterlässt keine Nachkommen, so erbt der vorhandene Adoptivelternteil den gesamten Nachlass. Nur wenn beide Adoptiveltern bereits verstorben sind und diese auch keine Nachkommen hinterlassen, erben die leiblichen Eltern des Adoptivkindes.

**Notar**  
**Mag. Wolfgang Schnabl**  
**Sauerbrunnstraße 6**  
**8510 Stainz**  
**Tel.: 03463 / 23 29**  
**Fax: 03463 / 23 29 - 15**



**0%**  
Auf alle  
lagernden  
Sonnenbrillen

**-30%**

**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

**EXCLUSIVE BRILLENMODE**

**CONTACTLINSEN**

**VERGRÖSSERENDE SEHHILFEN**

**BRILLENGLAS-BESTIMMUNG**

**SCHULBEGINN**  
Kinderbrillen inklusive  
Kunststoffgläser

**0,-**  
schon ab €

**Aufzahlung**

Bei Vorlage eines gültigen Kassenrezeptes.

**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:** José Baier, Mag. pharm. Angelika Bischof, Hubert Greiderer, Maria Halbwirth, Ingrid Harzl, Heinz Kohlhhammer, Gerhard Langmann, Gerhard Leidl, Mag. Cindy Luisser, Petra Müller, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Eva Riedl, Gottfried Rumpf, Mag. Wolfgang Schnabl, Brigitte Wagner Senemann, Dagmar Tranningner und Werner Waniek.

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

**Herstellung und Redaktion:** Druckhaus Stainz GmbH, 8510 Stainz, Fabrikstraße 36, Tel. 0 34 63/45 80, Fax DW 45, E-Mail: office@druckhaus-stainz.at

Manuskripte werden nicht zurückgesandt. Autorenbeiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

**Die nächste Ausgabe erscheint Ende November 2014.**



Seit Generationen das Haus für die innovativsten Produkte

## Wurstgenuss aus Stainz

Schon 80 Jahre lang wird bei Messner Wurst von erstklassiger Qualität hergestellt

Wurst ist mehr als Fleisch, Speck und Gewürze, für gute Wurst braucht es ein „Händchen“.

Diese Leidenschaft fürs Gute trägt das Familienunternehmen Messner bereits über vier Generationen. Im Jahr 1934 pachteten Alfred und Rosa Messner eine Landwirtschaft mit angeschlossener Metzgerei. Schon bald waren ihre Würste weit über Stainz hinaus bekannt und begehrt, sie lieferten bis nach Graz und ins Rosental. Den Grundstein für den stetig wachsenden Erfolg legte aber schon Urgroßvater Alois, auf den noch heute viele Messner-Rezepte zurückgehen. Er war der erste Wurst-Pionier der Familie und machte 1907 die erste Krainer Österreichs. Sein Sinn für gutes Fleisch und die richtigen Gewürze wurden von Generation zu Generation



weitergegeben. Ebenso wie die Lust am Neuen, die immer wieder zu außergewöhnlichen Innovationen führte. Bis heute, 80 Jahre nach Gründung, werden bei Messner mit Hingabe Wurst und Wurstwaren von erstklassiger Qualität und mit ursprünglichem, reinem Geschmack hergestellt.



Zum Firmenjubiläum besinnt man sich bei Messner auf die Urwurst, mit der alles begann und räumt ihr einen besonderen Stellenwert ein. Sie erhält eine eigene optische Erscheinung und wird zu Ehren des Urgroßvaters „Der Krainer“ benannt.

Die Relaunch vom Krainer wird von einem Gewinnspiel begleitet. Ab Oktober finden Sie

### Der Krainer

auf den Etiketten der Krainer-Packung einen Gewinncode, den Sie auf [www.derkrainer.at](http://www.derkrainer.at) eingeben können und mit etwas Glück ein Wochenende für 10 Personen im Alpen Chalet mit Messner-Würstelvorrat gewinnen.

Mitspielen lohnt sich!

PS: Den Krainer gibt es auch mit gereiftem Emmentaler.



### Tipp: Heiß und kalt

Der Krainer kann direkt aus der Packung kalt als Jause genossen werden. Kren und Senf runden den Geschmack ab. Bei der warmen Zubereitung des Krainers ist darauf zu achten, die Würste in nicht mehr kochendes Wasser zu legen und für 8 bis 10 Minuten ziehen zu lassen. Der Käsekrainer wird am liebsten gegrillt, obwohl die traditionelle Zubereitung auch das Kochen bzw. Ziehen ist.

Wenn es einmal schnell gehen muss, hat Alfred Messner seine eigene Methode: „Käsekrainer in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller nebeneinander auflegen und für eine Minute in die Mikrowelle. Der Käse schmilzt herrlich in der Wurst ohne zu zerrinnen. Probieren Sie's aus!“



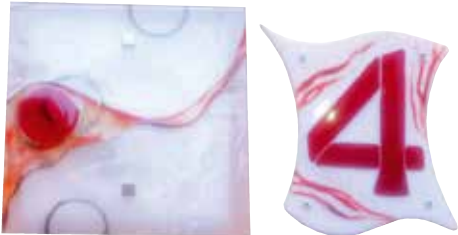
### Wir sind für Sie da!

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](mailto:filiale@messner-wurst.at)



von  
Brigitte  
Wagner  
Senemann

Der Stoff *Glas* wurde traditionell aus Quarzsand, Soda und Pottasche erschmolzen. Wenn man dieses Glas



wieder erhitzt und weiter gestaltet, nennt man diesen Vorgang „glass fusing“ und das hervorgehende Produkt „fused glass“ (Schmelzglas). Diese Technik der Glasgestaltung eröffnet dem Glaskünstler völlig neue Möglichkeiten: Die Gläser können in verschiedensten Formen verarbeitet werden, vom feinsten Korn bis zum groben Glasbrocken – sie können kaum sichtbar

## Schmelzglas

### Künstlerisches Gestalten im Fusing-Ofen

gestreut oder aber für dreidimensionale Effekte mehrfach geschichtet werden. Die Technik des Glas-Schmelzens verlangt einiges an Know-how: Es gilt die richtigen Gläser miteinander zu kombinieren, die Temperaturkurven korrekt zu berechnen und nicht zuletzt muss auch der Fusing-Ofen gewissen Anforderungen gewachsen sein. Um spannungsfreie Schmelzglasplatten zu erhalten, verwende ich ausschließlich compatible Gläser wie Bullseye-Glas und Artista-Glas. Durch die kreative Verarbeitung entstehen unterschiedliche flache Glaskreationen wie Türschilder, Außendekorationen, Bilder, Kreuze oder Uhren. Es können durch die Verwendung verschiedenster Formen auch gebogene und dreidimensionale Exponate wie Lampen, Laternen, Windlichter, Vasen u. v. m. kreiert werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – so

können für fast alle Anlässe individuell gestaltete, wunderschöne Motive wie Musikinstrumente, Segelschiffe oder Pokale geschaffen werden.

### Gravieren & Sandstrahlen

Dezente Veredelungstechniken sind das Gravieren und auch das Sandstrahlen. Hierbei werden spezielle Techniken verwendet, sodass ich auch kleindetaillierte Gravuren mit edelster Kantenschärfe und entsprechender Tiefe garantieren kann. Sie können somit jede Ihrer Botschaften mit Motiven, Bildern oder Portraits eine sehr persönliche Note geben. Für Jung und Alt biete ich Workshops an, bei denen jede/r sein persönliches Kunstwerk entstehen lassen kann.



Fotos: Glas und Mehr...

**Atelier**  
**Brigitte Wagner Senemann**  
**Maderthonerweg 4**  
**8510 Stainz**  
**Tel.: 0664/5563217**  
**www.glasundmehr.at**  
**office@glasundmehr.at**  
**Öffnungszeiten:**  
**Mo. – Fr.: 9.00 – 11.00**  
**14.00 – 17.00**



## Beratung, Coaching, Supervision und Training

**Kompetente Beratung und professionelles systemisches Coaching für Privatpersonen, Firmen, Vereine und Institutionen**



von  
Gerhard Leidl

Als **Diplom-Lebensberater** biete ich in meiner Praxis in der Bad Gamser Straße 33 in Stainz meinen KundInnen ein umfassendes Angebot an Beratungsleistungen im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung und Lebensgestaltung an. Neben Einzel-, Paar- und Familienberatung kann bei mir kompetente Begleitung bei Entscheidungsfindungsprozessen und beruflichen Angelegenheiten wie Berufswahl, Bewerbung und

Karriereplanung in Anspruch genommen werden, ebenso Unterstützung bei Problemen und Konflikten am Arbeitsplatz, auch im Sinne einer adäquaten Burnout- und Stressprävention.

» ... ein professionelles systemisches Coaching wird für Privatpersonen, Firmen, Vereine und auch Institutionen immer wichtiger ... «

Für Firmenkunden biete ich als diplomierter systemischer Coach und staatlich ausgebildeter Trainer für Führungsverhalten neben Einzelcoaching unter anderem auch Supervi-

sion, Konfliktcoaching, Moderation und Führungskräfte-training an.

Weiters begleite ich als diplomierter Experte für Burnout- und Stressprävention bzw. Mental- und Entspannungstraining Projekte zur betrieblichen Gesundheitsvorsorge und stehe diesbezüglich auch gerne für Vorträge, Seminare und Workshops zur Verfügung. Durch meine erworbene Kompetenz im Bereich Teambuilding und Organisationsberatung bin ich Ihr idealer Ansprechpartner für Visions- und Leitbildentwicklung, Prozessbegleitung und Teamentwicklung. Im Bereich Gesprächsführung und Kommunikation erstelle ich für jede Situation ein passendes Training.

Ich bin 1962 geboren, gelernter Betriebselektriker, verheiratet, Vater zweier Kinder und bereits seit 1982 in der Erwachsenenbildung tätig.

» ... es gibt für jede Situation ein passendes Training ... «

Während meiner mehr als 20-jährigen Dienstzeit beim BMLV war ich unter anderem als Lehrbeauftragter für Führungsmethodik und Trainer für Führungsverhalten in der Offiziers- und Unteroffiziersausbildung eingesetzt und absolvierte die Ausbildung zum Teamtrainer. Danach engagierte ich mich viele Jahre im Sozialbereich als Behindertenbetreuer sowie Bereichsleiter für betreutes Wohnen und war bis 2012 Leiter einer Integrationswerkstätte. Seit 2006 bin ich nun bereits als selbstständiger Lebensberater tätig.

Anfragen unter:

Gerhard Leidl  
gerhard@leidl-coaching.at  
+43(0)699 11 93 07 11

Wie schnell doch die Zeit vergeht, drei Jahre sind vorüber und unsere liebe Petra Lanz hat ihre Lehrzeit hinter sich! Die Berufsschule mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen, steht sie nun kurz vor der Lehrabschlussprüfung. Für die ihr das gesamte Team natürlich alles Gute wünscht! Petra war schon in ihrer Lehrzeit eine ganz besondere und wichtige Mitarbeiterin im Team Steinbauer, und so freut es mich sehr, dass sie auch weiterhin bei uns bleiben wird!

Ganz besonders stolz sind wir alle auf unsere Sandra Lang! Sie hat bereits vor sieben Jahren ihre Lehre bei uns absolviert und arbeitet seither als sehr kompetente, motivierte und kreative Friseurin im Team! Zusätzlich zur täglichen Arbeit besucht Sandra auch die Meisterschule. Den ersten Teil hat sie bereits erfolgreich abgeschlossen – im Herbst geht es für sie in Richtung „Friseurmeisterin“ weiter. Das ist wirklich eine ganz tolle Leistung! Frischen Wind bringt seit ein paar Wochen eine neue, jun-

## Mit einem Top-Team in die Zukunft

Bestens für „haarige Zeiten“ vorbereitet



von  
Eva  
Riedl



**Petra Lanz, Bestnoten in Theorie und Praxis**

ge Mitarbeiterin: Lisa (Melissa Schwarz) hat Anfang August ihre Lehre bei uns begonnen. Sie ist eine sehr fleißige, inspirierte und lernfreudige Kollegin, hat sich in dieser kurzen Zeit schon äußerst viel angeeignet und arbeitet bereits sehr ambitioniert mit.



**Lisa Schwarz, unser neuer Lehrling**

Ich bin sehr stolz, dass ich Ihnen ein paar Neuigkeiten von meinem Team schreiben durfte! An dieser Stelle möchte ich ein großes DANKE an das



Foto: Team Steinbauer

**Sandra Lang, in Kürze schon Friseurmeisterin**

gesamte Team richten: Daniela Stiegler, Sandra Lang, Petra Lanz, Michaela Di Meo, Lisa Schwarz und Michaela Hütter. [www.team-steinbauer.at](http://www.team-steinbauer.at)



**8510 Stainz,  
Grazer Straße 5  
Tel.: 03463 / 2632**

**GÖRITZER**  
MANFRED e.U.

8510 Stainz • Pichling 247  
☎ 03463 / 25 07 • ☎ 0664 / 50 55 562  
office@goeritzer.at • www.goeritzer.at

**SPENGLEREI • DACHDECKEREI**

*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](http://www.gruenewald-group.com)

**Ernteband**

D-71352 Winnenden  
Tel.: +49/7195/183-0  
Fax: +49/7195/183-59

**Grünewald**

A-8510 Stainz  
Tel.: +43/3463/2101-0  
Fax: +43/3463/2101-44

**Maimfrucht**

D-97469 Gochshelm  
Tel.: +49/9721/6409-0  
Fax: +49/9721/6409-21

**Podgorina**

SCG-14253 Osceina  
Tel.: +381/1451 165  
Fax: +381/1451 452

**Pomerania**

PL-78-320 Polczyn Zdrój  
Tel.: +48/9436/63172  
Fax: +48/9436/62486

**BESTATTUNG**  
Peinhopf KG

**Ihr Ansprechpartner  
im Trauerfall**

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

**Hammer**  
MARKTFLORIST • FLORA-SALON

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

**Öffnungszeiten:** Mo bis Do 8 - 12.30, 14.30 - 18 Uhr  
Fr 8 - 18 Uhr; Sa 7.30 - 12.30

**Tel.: 0676/72 35 336**

**Trauerfloristik  
Kränze, Gestecke  
Hochzeitsfloristik  
Trendige Bindekunst  
Eigene Produktion  
Gärtnerei  
Bestattungsannahme**



von  
Gottfried Rumpf

**Möchten Sie wissen, wie viel Pension Sie wirklich bekommen werden?**

Mit dem neuen Pensionskonto sehen Sie, welche staatliche Pension Sie wirklich bekommen werden. Aber erschrecken Sie nicht – noch liegt alles in der Zukunft und Sie haben noch die Möglichkeit, diese Zukunft zu verändern!

In der Raiffeisenbank Lieboch-Stainz erwarten Sie zertifizierte Berater, die Ihnen mittels Handy-Signatur den Online-Zugang zum Pensionskonto gratis freischalten. Dadurch können Sie selbst jederzeit in Ihr persönliches Pensionskonto Einsicht nehmen.

## Schneller Zugang zum Pensionskonto



**Raiffeisen Meine Bank** 

WENN'S UM MEINE  
**SICHERE ZUKUNFT**

GEHT, IST NUR EINE BANK MEINE BANK.

**Raiffeisenbank Lieboch-Stainz** 

**Gottfried Rumpf**  
Kundenberater

Bankstelle Stainz  
Grazer Straße 7, 8510 Stainz  
gottfried.rumpf@rb-38210.raiffeisen.at  
www.rb-lieboch-stainz.at

Tel.: (03463) 23 26-17  
Fax: (03463) 23 26-25

Gleichzeitig bieten wir Ihnen die Möglichkeit, durch eine qualifizierte Beratung hinsichtlich sämtlicher Vorsorgeprodukte mögliche Pensionslücken zu schließen oder wenigstens zu verkleinern.

» ... wir helfen Ihnen dabei, in Ihr persönliches Pensionskonto Einsicht zu nehmen ... «

Kommen Sie in den nächsten Tagen einfach mit Ihrem Handy und einem amtlich gültigen Lichtbildausweis bei uns vorbei oder kontaktieren Sie Ihren Raiffeisenberater bezüglich einer Terminvereinbarung.

## Italienischer Genuss auf typisch österreichische Art.

Den ersten österreichischen Mozzarella gibt's jetzt im praktischen Duopack und in völlig neuer Rolle, ideal zum gleichmäßigen Aufschneiden. Hergestellt aus bester österreichischer Milch, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.



Mit Schärtinger lässt sich's leben.

*Euer Schärdinger*





## Na, endlich ist sie bei uns!

**Jasmin Kniely, die neue Top-Stylistin bei greiderer/hairprofessionals**

Der neue kreative Kopf bei greiderer/hairprofessionals freut sich herzlich auf Ihr Kommen.

Cool und flippig – zugleich locker und kompetent – erfüllt sie die aktuellsten Trends und Looks sowie jeden Stylingwunsch in Haarschnitt- und Farbtechnik.

Seien Sie neugierig! Schauen Sie rein bei uns und überzeugen Sie sich selbst.

**greiderer/hairprofessionals – Friseure fürs Leben**

Lange hat man nach dem Richtigen gesucht, und hat man ihn endlich gefunden, will man ihn nie mehr gehen lassen. **Irgendwie die ganz große Liebe.**

**Premium-Produkte von redken im September:**

Produkte für jeden Look von Start bis Finish. Starte mit perfekt auf Haarstruktur und Style abgestimmten Shampoos und Pflegeprodukten.



**Jasmin Kniely:**  
„Es geht um dein persönliches Aussehen. Lass deine Vision wahr werden: Kreiere deinen Style, gib ihm Form. Modelliere ihn, wie es dir gefällt – no limits!“



**greiderer HAIRPROFESSIONALS**

A - 8510 STAINZ / HAUPTPLATZ 22  
TELEFON +43 (0) 3463 21267  
MO + MI: 9:00 BIS 18:00 UHR  
DO + FR: 9:00 BIS 20:00 UHR  
SA: 8:00 BIS 12:00 UHR



von Maria Halbwirth

und Ingrid Harzl

## Lässig und feminin: Die Schuhmode im kommenden Herbst

**Die aktuellsten Trends direkt in Stainz: Eine vielfältige Saisonpalette, die keine Wünsche offen lässt**

Der Sommer ist vorüber und mit dem Herbst kommen auch die Schuhtrends der neuen Saison nach Stainz zu IMA Schuhe: Modische Akzente setzt Frau von Welt auch heuer wieder mit Stiefeln und Stiefletten. Egal, ob als flache Boots im Biker-Look oder als feminin-elegante Modelle mit schmalen,

filsohlen für Lässigkeit. Ansonsten prägen spitze Leisten den diesjährigen Herbst-Look. Auch weiterhin machen Absätze modebewussten Frauen schöne Beine – allerdings geht der Trend hier ebenfalls in Richtung Komfort. Extrahohe Stiletto sind in diesem Herbst die Ausnahme.

Voll im Trend liegen hingegen halbhohere Kitten-Heel-Absätze, z. B. von Högl, die das Bein optisch strecken, gleichzeitig aber Standfestigkeit und Bequemlichkeit bieten.

Farblich dominieren diese Saison edles Schwarz und Cognac, aber auch dezente Beeren-töne von Rieker. Fadesse ist dennoch

nicht zu befürchten: Glanzeffekte, Steppungen und dekorative Applikationen verleihen das gewisse Etwas, aber auch Animal-Prints, Kroko-Prägungen oder Fell setzen markante modische Akzente.

Die ganze Bandbreite der vielfältigen Modetrends der



kommenden Schuh-Saison finden Sie bei uns: Durch die Entscheidung, uns ab dem Herbst 2014 ausschließlich auf Schuhmode für Damen zu konzentrieren, haben wir nun noch mehr Platz für Traumschuhe unterschiedlicher Hersteller.



**IMA Schuhe**  
Schuhe zum Wohlfühlen  
Hauptplatz 20, 8510 Stainz  
Tel. 0 34 63/55 502

Fotos: IMA Schuhe

halbhohen Absätzen – Booties stehen diesen Herbst den Stiefeln ganz klar die Show! Bei Bikerboots sorgen runde Leisten und ausgeprägte Pro-

**HUBMANN**  
...das Modehaus!

**eam STEINBAUER**  
regine kopfschmuck

**The Good Bread**  
BESTE LOW CARB PRODUKTE  
AUS DER STEIERMARK

*Apotheke Stainz*

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

**COMMSTYLE**

glasfasswald  
stainz  
glaserei | ganzglasanlagen | design mit glas

**IMA Schuhe**  
Schuhe zum Wohlfühlen

Blumen  
**Calovini**

WINZERHAUS  
SIERLING  
EINS

PHOTO  
**AUGEN  
BLICK**

Da MusiDoktor  
**hoerzer**  
Hör- und Hörhilfen  
www.hoerzer.at

**Klaudia Schneider**  
STIL, ELEGANZ & TRACHT



**Buerlecithin-Aktion**  
(1000 ml um 27,95)  
dazu 250 ml im Wert  
von 10,95 als Geschenk  
erhältlich in der  
APOTHEKE STAINZ.  
Solange der Vorrat reicht.  
[www.apotheke-stainz.at](http://www.apotheke-stainz.at)

Neue Herbstfarben, candy-sticks (16,20)  
liquid lip gloss (15,30)  
in verschiedenen Farben erhältlich bei  
COMMSTYLE MONIKA WENZL.  
[www.lombagine.com/62](http://www.lombagine.com/62)  
Laufend Schmink-Workshops



**BIODORA Jausenbox**  
aus BIO-Kunststoff  
ohne Weichmacher  
ohne Bisphenol A, B  
100% recyclebar  
(ab 5,99)  
erhältlich bei  
HUBMANN, DAS KAUFHAUS.  
[www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)



**BIODORA DORA'S Trinkflasche**  
Glasflasche in Neopren-Schutzhülle  
500 ml, 1 Stück (9,95)  
erhältlich bei  
HUBMANN, DAS KAUFHAUS.  
[www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)



**Tasche von Bulaggi**  
immer ein Blickfang (74,90)  
**Langschaftstiefel von GABOR**  
zeitlos elegant (180,-)  
erhältlich bei  
IMA-SCHUHE, Stainz.  
[www.ima-schuhe.at](http://www.ima-schuhe.at)

**Trachtentasche**  
mit Monogramm (170,-)  
**Stainzer Haube** (65,-)  
100 % Handarbeit  
erhältlich bei  
KLAUDIA SCHNEIDER.  
Hauptplatz Stainz  
[www.klaudiaschneider.at](http://www.klaudiaschneider.at)



**Hochgeschnittener Wildlederschuh**  
nachhaltige und umweltfreundliche  
Produktion, „Natural World“  
für Damen und Herren  
Größe 36 – 46 (64,90)  
erhältlich bei  
HUBMANN, DAS MODEHAUS.  
[www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)

Die Gutscheine der  
Werbegemeinschaft Stainz  
sind erhältlich bei RAIFFEISENBANK,  
STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE  
sowie Fa. GJECAJ.



Wir waren im  
**WINZERHAUS SIERLING EINS**,  
einem weststeirischen Kleinod,  
das sich optimal für Ausflüge  
sowie Feierlichkeiten jeglicher Art eignet.  
Neu: Heiraten im exklusiven Weinkeller  
von **SIERLING EINS!**  
[www.sierlingeins.at](http://www.sierlingeins.at)

Herbstblumendekorationen  
in verschiedenen Ausführungen  
erhältlich bei  
**BLUMEN CALOVINI**.  
Stainz, Ettendorferstr. 22

Low Carb-Brot  
erhältlich bei  
**HUBERT REIF**,  
**THE GOOD BREAD**.  
[www.thegoodbread.at](http://www.thegoodbread.at)

Gmundner-Keramik  
Dekor „Grüner Hirsch“ (ab 19,-)  
Weinglas (23,90)  
erhältlich bei  
**GLAS FASSWALD**.  
Hauptplatz  
[www.fasswald.at](http://www.fasswald.at)

Reparatur-Annahmestelle für  
Musikinstrumente  
**KAUFHAUS HUBMANN**,  
Textilkassa

Tambourstäbe  
und Teufelsgeigen  
aus eigener Produktion!  
**MUSIK HÖRZER**, Fernitz  
[www.hoerzer.at](http://www.hoerzer.at)

## Lukas

Brille Prada (174,-)  
erhältlich bei Dr. SCALA Optik, [www.dr-scala-optik.at](http://www.dr-scala-optik.at)

Hairstyling: TEAM STEINBAUER, [www.team-steinbauer.at](http://www.team-steinbauer.at)

Lederimitatjacke „Jack & Jones“ (89,95)  
Schal „Marco Polo“, Baumwolle (39,90)  
Shirt „Knowledge Cotton Apparel“, Bio-Baumwolle  
GOTS-zertifiziert (39,95), Jeans „Jack & Jones“ (79,95)  
Wildlederschuh „Natural World“ (64,90)  
erhältlich bei HUBMANN, DAS MODEHAUS.  
[www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)

Schülertrompete „Yamaha“ (Aktion: 445,-)  
erhältlich bei: MUSIK HÖRZER, Fernitz  
[www.hoerzer.at](http://www.hoerzer.at)

## Melanie

Brille Chanel (239,-)  
erhältlich bei Dr. SCALA Optik.  
[www.dr-scala-optik.at](http://www.dr-scala-optik.at)

Hairstyling: TEAM STEINBAUER, [www.team-steinbauer.at](http://www.team-steinbauer.at)

Make-Up: MONIKA WENZL, COMMSTYLE, [www.lombagine.com/62](http://www.lombagine.com/62)

Pulli „rich&royal“ mit Glitzerkante (79,95)  
Hose „Drykorn“, Lederstretchimitat (129,90), Bluse „Opus“, Viscose (49,95)  
Wendjacke „Save the Duck“ (129,90)  
erhältlich bei HUBMANN, DAS MODEHAUS, [www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)

Tasche „Gerry Weber“ (65,95)  
Bootie „DESIGUAL“, lässiges Design (159,-)  
erhältlich bei IMA-SCHUHE, [www.ima-schuhe.at](http://www.ima-schuhe.at)

# Hochzeit in Stainz – im Herzen der Weststeiermark

**Heiraten im Schloss von Erzherzog Johann oder im Rathaus der Marktgemeinde Stainz, wo er erster Bürgermeister war**

In Stainz wird der schönste Tag Ihres Lebens zu einem ganz besonderen Ereignis. Ein unvergessliches Erlebnis – dafür sorgen das einzigartige Ambiente des Erzherzog-Johann-Marktes mit seinem Schloss, das hervorragende kulinarische Angebot für die Hochzeitstafel, das reichhalti-

ge wirtschaftliche Angebot für das Brautpaar, die Hochzeitsgesellschaft und sicher auch die Stainzer Standesbeamtinnen.

Die Mitarbeiterinnen des Stainzer Standesamtes sorgen dafür, dass die amtlichen Vorbereitungen für Ihre Hochzeit schnell und möglichst unbü-

rokratisch vor sich gehen und gestalten Ihre standesamtliche Trauung individuell und persönlich mit musikalischer Umrahmung.

» ... Stainz bietet für unvergessliche Hochzeiten mit seinem romantischen Schloss ein herrliches und einzigartiges Ambiente ... «

Auf Wunsch gestalten die Standesbeamtinnen Ihre Trauung im Trauungssaal des Rathauses oder in der Hofermühle. Als weitere Trauungsorte können wir Ihnen das Schloss Stainz – Refektorium – Arkadenhof – Schlossterrasse mit der Möglichkeit einer Agape durch das Schloss-Café oder den Gewölbekeller des Win-



zerhauses in Sierling Eins anbieten. Für Ihre kirchliche Trauung stehen die barocke römisch-katholische Pfarrkirche im Schloss und die gotische evangelische AB-Friedenskirche im Ort zur Verfügung.

Die Standesbeamtinnen des Standesamts- und Staatsbürgerschaftsverbandes Stainz stehen Ihnen bei Fragen Ihrer Eheschließung beratend zur Seite und sind von Montag bis Freitag jeweils von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr und nach Vereinbarung unter der Telefonnummer 03463/2203-18 oder -23 für Sie da.



Fotos (2): Archiv

## Vermessung



### DI Roland Krois

Staatlich befugter und beeideter Ingenieurkonsulent für Vermessungswesen

[WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT](http://WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT)

Deutschlandsberg  
Schulgasse 27/2  
T: 03462-30836

Stainz  
Grazer Str. 6  
T: 03463-2515

Thomas Steiner  
0664 / 231 71 50  
Armin Uitz  
0664 / 88 31 60 32



8410 Wildon, Wurzingerstraße 11  
8010 Graz, Burggasse 8

Tel. 03182 / 49 49 4  
Fax: 03182 / 55 0 98

kreativglas@gmail.com  
Tel. 0316 / 815 600

# HUBMANN

*...das Kaufhaus!*



KAUFHAUS HUBMANN  
Grazer Straße 1  
8510 Stainz

MODEHAUS HUBMANN  
am Kirchplatz 57  
8552 Eibiswald

[www.hubmann.st](http://www.hubmann.st)





von  
Gerhard  
Langmann

## Bad Gamser „Abrad'In“ bei Kastanien und Schilcher

**Die Naturfreunde: Das ganze Jahr aktiv und sportlich**

Mit dem „Abrad'In“ am 27. September (9 Uhr, Badseeparkplatz) beschließen die Naturfreunde ihr Jahresprogramm im Rad fahren. „Wer kommt, ist willkommen“, hat Organisatorin Theresia Wipfler eine gemütliche Tour in Richtung Sulmtal und Eibiswald vorbereitet. Das „gemütlich“ gilt auch nach der Rückkehr, wenn Kastanien und Sturm kredenzt werden. Was ebenfalls gilt: Nicht nur Mitglieder sind willkommen.

Diese Regel gilt das ganze Jahr über. Den Auftakt besorgte das „Einradl'n“ Anfang Mai und wird durch die Radtouren am Mittwoch jeder Woche fortgesetzt. Siebzig bis neunzig Kilometer Fahrt stehen auf dem Programm, mitunter werden mit dem Bus zunächst entfernte Ziele angesteuert, um dort auf das Rad zu stei-

gen. Den Höhepunkt bildete aber wohl die Radwoche, die heuer in das deutsche Bundesland Sachsen führte. Sehenswürdigkeiten wie Festung Königstein, Semperoper Dresden, Porzellanmanufaktur Meißen oder Schloss Moritzburg wurden von den gut fünfzig Teilnehmern per Rad erkundet.

„Da brauchen wir keine Werbung“, ist Resi Wipfler mit der Akzeptanz im Verein glücklich. Der Plan für das nächste Jahr? Ein Inselhüpfen mit Rad und Schiff in der Region Rijeka. Wenn der Drahtesel eingestellt wird, kommt der Wanderschuh verstärkt zu seinem Recht. „Das Ziel ist meist die

nähere Heimat“, stellt Kurt Sengwein Touren zusammen, die jedem Alterssegment entsprechen. Es geht aber auch anspruchsvoller, wie der knapp acht Kilometer lange Anstieg auf die rund 2.000 Meter der Hohen Veitsch im Juli zeigte. Im Winter macht das Wandern keine Pause, nur müssen beim Wandern die Schneeschuhe angeschnallt werden. Oder Ski und Snowboard: Kinder- (Salzstiegl) und Gemeindeschikurs (Zauchensee) versammelten heuer weit über hundert Teilnehmer auf den Brett'In.

Damit bleibt noch das Klettern, das den Naturfreunden zum Prädikat „Hotrocks“ verholfen hat. „Vom Grund- bis zum Spezialkurs bieten wir alles“, verweist Christian Nebel auf seine staatlich geprüften Übungsleiter.



Foto: Naturfreunde

**Auch eine Form von Wassertreten**

### TOYOTA HECHER

St.Stefan ob Stainz

Bereits ab  
**€ 119,-**  
monatlich\*

  
**TOYOTA**  
NICHTS IST UNMÖGLICH



**TOYOTA HECHER - Ihr Autohaus im Schilcherland**  
 Kommen Sie zu uns! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
 Erfahren Sie mehr: <http://hecher.toyota.at> oder [www.toyota-hecher.at](http://www.toyota-hecher.at)

\*Bitte für genehmigte Fahrzeugen bei Zulassung bis 31.08.2014 mit Toyota Finanzstarvo. Ausgenommen Hybrid-Modelle. Preise inkl. 20% MwSt. u. NeuV. Motorversicherung Toyota AutoS 1.3 89V7-1. Full-Servicepaket inkl. Mehrjahresvertrag € 200,00; Leasing 36 Monate, Anzahlung € 6.190,-; Bearbeitungsgebühr € 120,-; Rechtsgeschäftsgebühr € 110,00; monatliche Rate € 153,-; Restwert € 10.150,-; Abschreibung 1% p.a.; Kfz-Steuer anteilnehmend 10%; Gesamtwertbeitrag € 2.000,00; Gesamtwert € 20.890,21; Spieltheater Normwertbeitrag 3,8 - 30,17000000; CO<sub>2</sub>-Emissionen 99 - 136 g/km.

**TOYOTA HECHER**

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

IN BESTEN HÄNDEN



**Kpflegeplatz  
Kraxner**

BAD GAMS, Hohenfeld 49  
**Tel. (0 34 63) 41 43**  
[www.pflegeplatz-kraxner.at](http://www.pflegeplatz-kraxner.at)  
**Bieten Pflegeplatz  
mit liebevoller Betreuung.**



taxi  
prall

03463 / 64 04

taxi

Bad Gams - Lannach - Stainz - St. Stefan ob Stainz  
 Tel.: 03463 / 6404, E-Mail: [taxi@taxi-prall.at](mailto:taxi@taxi-prall.at)  
[www.taxi-prall.at](http://www.taxi-prall.at)

Die Nachricht schlug Ende 2011 ein wie eine archäologische Bombe: Auf dem Reinischkogel nahe des Gasthofes Klugbauer wurde ein historischer Glasofen entdeckt und freigelegt. Nach drei Jahren Vorbereitungs- und Ausführungszeit vollzog sich nun Schritt Nummer 2: Die Fundstätte wurde mit einem Holzgebäude ummantelt und damit vor Raub und witterungsbedingten Einflüssen geschützt.

» ... der Glasofen ist eine archäologische Kostbarkeit ... «

Wanderarbeiter – vermutlich gar aus dem Raum Venedig-Murano – waren es, welche die Glasbereitungsanlage Mitte des 15. Jahrhunderts betrieben. Viele Eintragungen in den Kirchenmatriken von St. Stefan bezeugen durch den Vermerk der Berufsbezeichnungen der Arbeiter die Existenz des Ofens. Auftraggeber waren die Chorherren des nahen Stiftes Stainz, die zum Teil kunstvolle Arbeiten wie

Kelchgefäße, Biergläser, Pokale, Medizinfläschchen oder Fensterglas in Auftrag gaben. Warum das Areal auf dem Reinischkogel? Weil ausreichend Holzarten vorhanden waren. Freigelegt wurden vom Team des Burgmuseums Deutschlandsberg mit Mag. Andreas Bernhard, Anton Steffan und dem Lokalforscher Karl Dudek ein gut erhaltener kombinierter Glasschmelz- und Kühllofen und an die 600 zum Teil wertvolle Fundstücke einschließlich Glaswerkzeugen. Auch der dem Erstfund nahe liegende Hügel wurde zum Teil aufgearbeitet, noch sind die Archäologen nicht sicher, ob sie einen Kühlstreck- oder Röstofen vor sich haben.

All die historischen Schätze sind nun durch ein 15 mal 7 Meter großes, geschlossenes Gebäude samt nordseitigem

Vorbau überdacht. Beim Neubau wurde Wert auf alte Zimmermannskunst gelegt, alle Verzapfungen, selbst die Nägel sind in Holz ausgeführt.

Geöffnet ist das Gebäude zur tageshellen Zeit, Führungen können beim Burgmuseum, Gasthof Klugbauer oder Karl Dudek angemeldet werden.

## Führungen zum historischen Glasofen auf dem Reinischkogel

**Die wertvolle Bausubstanz wird für künftige Generationen erhalten**



Fundstelle nun unter Dach

## Ein weststeirischer Wasserfall in Stainz

**Das Element Wasser im Zentrum**

Der heurige Sommer bescherte Stainz mehrere Zipfel steirischer Hochkultur. Mitte Juni startete die Styriarte die heurige Spielsaison in und rund um das Schloss und

Anfang August verwandelte La Strada die Straßen, Plätze und Parks in ein Theater. Mit dem Stück „Ein weststeirischer Wasserfall“ am 11./12. Oktober entdeckt nun auch der

Steirische Herbst den Erzherzog-Johann-Markt.

Im Mittelpunkt des Auftragswerkes an Georg Nussbauer (50) stehen die Gesangsgruppen Bad Gams/Frauental, Deutschlandsberg, St. Stefan, Stainz, Staintal, Wettmannstätten und Vocalforum Graz, die samt Publikum eine Busreise von ihren Heimatorten nach Stainz antreten.

verzweigt und traditionelles Volks- und Chorliedgut, in dem das Gemeingut Wasser besungen wird, durchschimmern lässt. Die Sänger/innen sind zudem mit Wasserflaschen ausgerüstet, die ihnen als Instrumente dienen und an jeder Wasserstelle neu gestimmt werden.

Bereits 2006 lieferte der Linzer Komponist mit „Schwerefeld mit Luftabdrücken“ ein Projekt für den Steirischen Herbst. Für unzählige Objekte regnete es damals luftige Kompositionen von der Decke.

Für „Barkarola“ wanderten sechs Flügel eine Woche lang durch die polnische Stadt Łódź, „Invisible Siegfrieds Marching Sunset Boulevard“ geriet ihm in Los Angeles zu einer viertägigen, sich über 32 Kilometer erstreckenden Passagenoper. Und dieses Mal wird eine tönende und pfeifende Flaschenorgel des Weges kommen, die gemeinsam mit den Chören die Pfarrkirche (jeweils 16.30 Uhr) fluten wird.

» ... im diesjährigen Herbst wird Stainz seinen Gästen ein besonders erlebnisreiches und vielfältiges Kulturprogramm offerieren ... «

Im Mittelpunkt findet sich aber auch das Element Wasser – sei es ein Dorfspringbrunnen, ein Bach oder Teich – das von den Chören besungen wird. Nussbauers Komposition erzeugt so einen langen, durch den Nachmittag fließenden Ton, der sich immer wieder verändert, an- und abschwilt, sich



Chorgemeinschaft Stainz: mit wehender Fahne ins Wasser



Benjamin Paulitsch

## Erfolgreich bei Grünewald

das Wissen ihrer „Lehrmeister“ übernehmen. Sie sind somit in unserem Familienunternehmen herangewachsen. Grünewald International agiert an sechs hoch entwickelten Standorten in vier Ländern als starkes Unternehmen mit familiärer Tradition und als einer der größten europäischen Fruchtverarbeiter. Im 1938 gegründeten Stammhaus Stainz gewährleisten neueste Fertigungstechnologien die Verarbeitung großer Mengen an Beerenfrüchten sowie Stein- und Kernobst. Die

Fruchtpalette umfasst Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtpürees und Fruchtzubereitungen für vielfältige Einsatzzwecke in der Lebensmittelindustrie.

*Benjamin, was war der Grund, Dich gerade bei Grünewald als Lehrling zum Industriekaufmann zu bewerben?*

„Im Zuge der „Schnuppertage“ des Polytechnischen Lehrgangs durfte ich eine Woche bei der Firma Grünewald in Stainz arbeiten und mir alles rund um die Verarbeitung von Früchten ansehen. Da es mir dort sehr gut gefallen hat und ich gemerkt habe, dass mir die Büroarbeit auch sehr viel Spaß macht, habe ich mich nach meinem Schulabschluss um eine Lehrstelle zum Industriekaufmann beworben.“

*Wie sind die Berufsaussichten und wo siehst Du Dich in einigen Jahren?*

„Da ich erst kurz im Unternehmen tätig bin und gerade meine Lehre begonnen habe, ist es mein Ziel, in den kommenden Jahren meine Lehre mit Matura erfolgreich abzuschließen.“

Ich interessiere mich sehr für den Verkauf und kann mir vorstellen, mich nach meinem Abschluss in diese Richtung weiterzuentwickeln. Ich spreche vier Sprachen, die ich in einem international tätigen Unternehmen sehr gut nützen kann und die gut für eine erfolgreiche Karriere sind.“

Ansprechperson:

Mag. DI Julia Grünewald

*Servus Erich, was ist die Motivation für Euch, Lehrlinge auszubilden?*

Wir bilden Lehrlinge aus, um in Zukunft Fachkräfte in unserem Unternehmen zu haben, die auch die Messner-Philosophie leben.

Es ist uns ein großes Anliegen, jungen, neugierigen Menschen eine Ausbildungsmöglichkeit anzubieten, bei der sie lernen, mit Liebe und Leidenschaft Lebensmittel zu erzeugen. Leider herrscht derzeit wenig Interesse am Beruf „Fleischverarbeiter“. Die Ausbildung zum Fleischverarbeiter ist die Basis für viele weitere Betätigungsfelder wie z.B. Produktentwicklung, Qualitätsmanagement u.v.m.

*Oliver, warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden?*

Ich habe mich für diesen Beruf entschieden, da ich durch meine Schulausbildung schon einen Einblick in die Fleischverarbeitung hatte und ich diesen Bereich sehr interessant sowie lehrreich finde. Für die Firma Messner arbeite ich gerne, weil es ein toller Betrieb ist. Ich habe fabelhafte Arbeitskollegen, wir produzieren Produkte, die mir sehr gut schmecken und ich habe noch dazu nicht weit zu fahren.

*Und was passiert nach der Lehre?*

Die Berufsaussichten in diesem Bereich sind sehr gut, da immer weniger Leute diesen

## Bei Messner lernt man Leidenschaft zum Beruf

schönen Beruf erlernen und sich für mich dadurch in Zukunft sicher mehr Möglichkeiten ergeben werden.

Mittelfristig sehe ich mich im

Bereich der Qualitätssicherung, weil bereits in der Schule in Raumberg Qualitätssicherung mein Lieblingsfach war.

Ansprechperson:

Erich Ninaus,  
Geschäftsführer  
der Messner  
Produktions GmbH  
& Co KG



**Oliver Wörösch  
bei der Qualitätskontrolle**



## Hochwertige Ausbildung bei Holzbau Schranger

*Servus Manfred, warum bildet Ihr Lehrlinge aus?*

Lehrlinge, die im Betrieb ausgebildet werden, entwickeln ein starkes Betriebszugehörigkeitsgefühl und hohe Einsatzbereitschaft.

Wir sind überzeugt, dass wir durch eine nachhaltige Lehrlingsausbildung ein hochwertiges und motiviertes Mitarbeiterteam haben.

In der Zeit der Lehre, in der sie auch persönlich reifen und wachsen müssen, werden sie durch ältere Mitarbeiter angeleitet und geführt. Sie lernen am Vorbild und fühlen sich persönlich angenommen. Durch den extrem guten Zusammenhalt der Mitarbeiter steigert sich die Motivation und dies führt zu Höchstleistungen bei Arbeitseinsätzen.

Fachschule Stainz konnte ich in der Tischlerwerkstätte Erfahrungen mit dem Rohstoff Holz machen. Dabei wurde mir klar, dass ich einen Beruf in diese Richtung erlernen möchte und ich bewarb mich bei der ortsansässigen Holzbau firma Schranger GmbH um eine Lehrstelle als Zimmerer.

Da ich aktiv im elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb mitarbeite, ist das eine gute Ergänzung und ich kann mir gut vorstellen, den Beruf Zimmerer parallel dazu auszuüben.

Ansprechperson:

Manfred Reinbacher  
von Holzbau Schranger

**Markus Prattes beim Abbind eines Sparrens mit einer Handbandsäge.**

*Markus, wie bist Du auf den Beruf des Zimmers gekommen?*

In der landwirtschaftlichen



**Lisa verzaubert ihre KundInnen mit großem Geschick**



**E**va, warum bildet Ihr Lehr-  
linge aus?

Es wird immer schwerer, gute Facharbeiter zu finden und daher bilden wir mit Unterstützung des gesamten Teams laufend Lehrlinge aus.

Junge Leute in die Arbeitswelt zu begleiten ist einfach

toll! Das ist eine große Aufgabe und auch immer wieder eine neue Herausforderung, die ernst genommen werden muss.

Es ist faszinierend mitzukommen, mit wie viel Freude, Ehrgeiz und Wissensdurst unsere Lehrlinge auf diesen

## Kreative Lehre im Team Steinbauer

wunderbaren Beruf zusteuern. Motivierte, gut ausgebildete Facharbeiter sind gerade heute extrem gefragt und können es ganz weit bringen, eben „Karriere mit Lehre“!

*Lisa, warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden?*

Weil mir der Umgang mit Menschen – jeden Tag unterschiedliche und neue Kunden – Freude macht! Ich finde es toll, das Aussehen zu verändern. Ich bin am neuesten Standpunkt Mode, Farben und Trends und gebe das gern an Kunden



Autorenfoto: Foto Augenblick

Die Interviews führte José Baier

weiter. Ein so kreatives und so abwechslungsreiches Arbeiten gibt es sehr selten im Vergleich zu anderen Berufen.

*Lisa, wo siehst Du Dich in einigen Jahren?*

Das ist für mich ganz klar, mit der gleichen Freude und hoffentlich weiterhin hier mit diesem tollen Team.

Ansprechperson: Eva Riedl

## Die „Win-win-Situation“ im Stainerhof

**S**ervus Peter, warum bildet Ihr Lehr-  
linge aus?

Die Lehrzeit ist ein wichtiger Teil der persönlichen Entwicklung junger Menschen und als Betrieb hat man die Chance, diese zu formen sowie Erfahrungen weiterzugeben und Begeisterung zu wecken. Wir versuchen mit den unterschiedlichsten Schulungen sowie Gesprächen unseren Lehrlingen die Chance zu geben, ihre Stärken zu finden und auszubauen. Es ist auch immer wieder interessant zu erfahren, dass auch wir von ihnen

lernen können – sozusagen eine „Win-win-Situation“.

*Melanie, aus welchem Grund hast Du Dich für den Beruf Hotel- und Gastgewerbeassistentin entschieden?*

Mir macht es Spaß, in einem guten Arbeitsklima mit Menschen zu arbeiten, die Dich mit Ihren unterschiedlichen Bedürfnissen immer wieder fordern und somit bietet dieser Beruf viel Abwechslung. Zudem steht mir mit einer guten Ausbildung gerade in dieser Branche die ganze Welt offen.

*Andrea, Du lernst den Beruf Restaurantfachfrau, wie sind die Berufsaussichten und wo siehst Du Dich in einigen Jahren?*

Als Restaurantfachfrau gibt es viele Weiterbildungsmöglichkeiten, z. B. Käse-, Bier- und Weinsommelier. Ich habe die Ausbildung als Jungsomme-

lier schon begonnen und sehe mich mittelfristig als ausgebildete Fachkraft, gute Kollegin, in einer höheren Position und hoffentlich mit Auslandserfahrung.

Ansprechperson: Direktor Peter Steinwider



Andrea Augmaier



Melanie Gruber

**S**ervus Gerhard, warum bildet „Das Grüne Kreuz Steiermark“ Lehr-  
linge aus?

Unser Bestreben ist es einerseits, den jungen Menschen einen Ausbildungsplatz in der Region anzubieten und in

Folge für unser Unternehmen bestens ausgebildete Mitarbeiter zu bekommen. Unsere Lehrlinge erhalten dadurch eine fundierte Ausbildung und wachsen sozusagen in das Unternehmen hinein.

## Fundierte Ausbildung beim Grünen Kreuz

*Anna, was war für Dich entscheidend für diesen Beruf?*

Ich habe mich für den Beruf als Bürokauffrau entschieden, da ich sehr gerne am Computer arbeite. Auch das Arbeiten im Team macht mir viel Spaß. Der Umgang mit Menschen war mir bei der Berufsentscheidung sehr wichtig. Deshalb habe ich mich für den Ausbildungsplatz beim Grünen Kreuz Steiermark entschieden. Der soziale Umgang mit den Menschen ist hier Voraussetzung und ich bin froh, hier arbeiten zu dürfen.

*Anna, gibt es bereits Pläne für später?*

Da ich während meiner Lehrzeit auch die Matura mache, werde ich hoffentlich die Berufsschule und die Matura erfolgreich abgeschlossen haben und mich in diesem Bereich weiterentwickeln.

Ansprechperson: Gerhard Prall, GF Grünes Kreuz Steiermark, Regionalstelle Stainz und Obmann vom Verein Grünes Kreuz Steiermark



Anna Hiden

# Das nächste Drescherfest gibt's 2019

**Es entwickelte sich zum richtigen Volksfest**

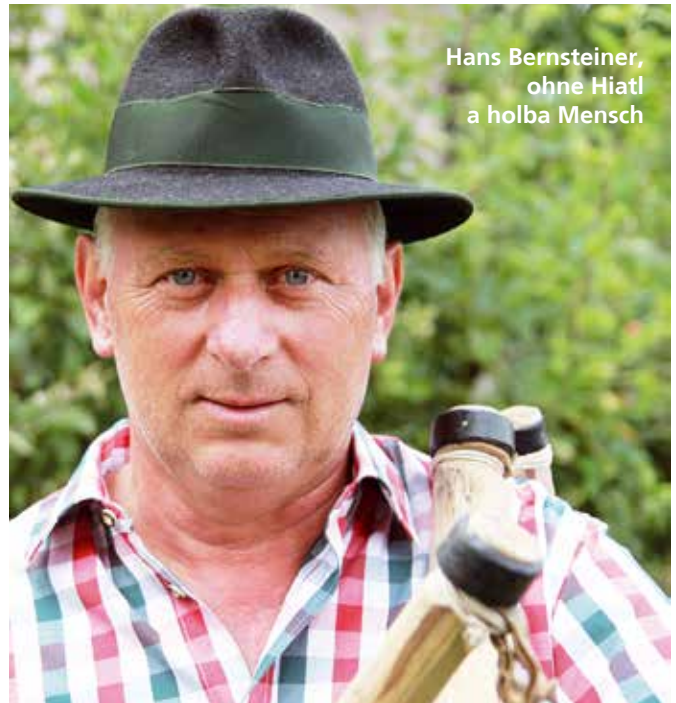
Die Dorfgemeinschaft Unterwald in der Marktgemeinde Ligist ist eine verschworene Gemeinschaft. Seit zwanzig Jahren verfügt sie über ihre eigene Kläranlage, ebenso alt ist die Wassergenossenschaft und seit 1999 feiert sie das Drescherfest.

„Früher ging die mobile Dreschmaschine von Haus zu Haus“, weiß Protagonist Hans Bernsteiner zu berichten. Als der Doppelputzdrescher Modell Mengele, angetrieben mit einem Krasser-Traktor (beide Baujahr 1952), aus Rentabilitätsgründen aus dem Betrieb genommen werden musste, wurde beiden 1998 als Wahrzeichen von Unterwald ein ehrenvoller, überdachter Aufstellplatz vor der Volksschule zuteil. Jene Schule war lange Zeit der Arbeitsplatz von Oberschulrat Franz Unterweger,

dem vormaligen Bürgermeister von Unterwald und Verfechter einer nachhaltigen Bodenständigkeit.

» ... am 20. September gibt's bei jedem Wetter Zünftiges ... «

Als er 1999 seinen Achtziger feierte, war die Idee schnell geboren: Wir feiern zu seinen Ehren ein Drescherfest. Eine jährliche Wiederholung hätte der Idee nicht gut getan, so wurde von Beginn an ein Fünf-Jahre-Rhythmus festgelegt. Aus bescheidenen Anfängen hat sich ein richtiges Volksfest entwickelt, das von den vielen Gästen gerne besucht wird. Im heurigen Jahr findet es bei jeder Witterung am 20. September (14 Uhr)



Hans Bernsteiner, ohne Hiatl a holba Mensch

auf dem Festplatz vor der Volksschule (nunmehr Kindergarten) statt. Musikalisch umrahmt wird das Drescherfest vom „Schneiderwirt Trio“, für Essen und Trinken ist bestens gesorgt, sogar ein Hubschrauber steht für Rundflüge parat. Als besondere Attraktion wird

das Quartett Martin Pinter, Hans, Jürgen und Seppi Bernsteiner das Dreschen mit den handgefertigten Dreschflegeln vorführen. Um Franz Unterweger, der immerhin seinen 95. Geburtstag feiert, mit der melodiosen Schlagfolge lautstark zu gratulieren.

Bei vielen Lesern hat Autor, Kabarettist und Karikaturist Ewald Dworak mit seinen Büchern – ob mit der Reihe der „Briefwexl“, den Geschichten zum Schmunzeln oder im Baumarkt – ins Schwarze getroffen. Einer der Buchhauptdarsteller, der Pepi nämlich, wird nicht nur neu aufgelegt, er bekommt jetzt auch Nach-

wuchs. Nach seinem Gwirks mit dem lieben Gott begibt er sich – und mit ihm der deutlich angriffslustigere Schorsch – in die Welt der Politik. Exakt so lautet auch der Titel: Wie der Pepi Politiker geworden ist ... und wie er's gleich wieder sein hat lassen. Als Freund der satirischen Sichtweise des Schreibers darf man sich wohl

# Der „Pepi“ schlägt wieder zu

**Vom Appetitanreger zur Magenverstimmung**

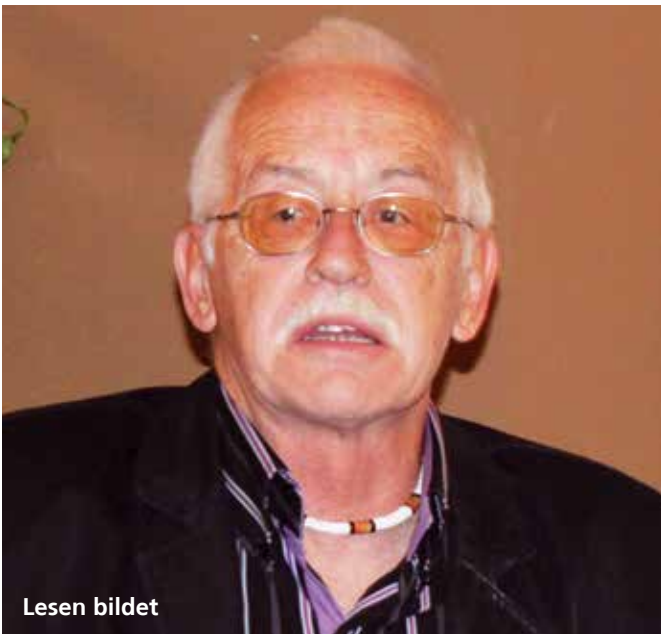
auf die kabarettistische Aufarbeitung des zweiten Satzes freuen.

» ... Ewald Dworak trifft mit seinen Geschichten meist ins Schwarze ... «

Vorgestellt wird der Neuling am 27. September (20 Uhr) im Dachbodentheater Stainz. Der Autor vom Sechterbergbachlaldelta in Pichling hat sich mit Soko Stainz einer musikalischen und mit Manfred Kainz einer kabarettistischen Verstärkung versichert. Richtig: Das ist jene Spaß gewordene Personalgängung, welche die Kabarettgruppe zwischenzeitlich als Trio zu Toll, Dreist und Unikum hat werden lassen. Man darf sich „ung'schauta“ freuen, wenn

der verdiente Unternehmer auf die Bretter, die ihm vor gefühlten dreißig Jahren die Welt bedeuteten, zurückkehrt. Dass jener Politiker, der in die Politik eingestiegen ist, etwas mit ihm zu tun haben könnte, ist reine Spekulation.

Über den Inhalt des neuen Pepi-Buches, für das Ewald Dworak auch die Karikaturen beisteuert, soll natürlich nichts verraten werden. Nur so viel: Es handelt vom unsicheratlos-gespaltenen Umgang der Menschen mit der Spezies Politiker, die einem mitunter „Spanisch“ vorkommt. Um dies zu verdeutlichen, bedient sich Dworak bei den einzelnen Abschnitten Begriffen einer spanischen Speisenfolge. Was dabei mit „entrada“ (Appetit-anreger) beginnt, kann leicht mit „indigestión“ (Magenverstimmung) enden.



Fotos und Texte: Gerhard Langmann

Lesen bildet

# Herbstfest der Mooskirchner Winzer

*Es gibt Köstliches für alle Gäste*

Sie verstehen sich gut. Christian Bauer vulgo Prall, Peter Bäuchl vulgo Finz, Gerald & Gerlinde Hochstrasser und Ferdinand Zweiger vulgo Pilz sind junge Weinbauern, produzieren einen ausgezeichneten Wein, teilen sich die Bearbeitungsgeräte und sie veranstalten am 28. September auf dem Marktplatz gemeinsam das Herbstfest der Winzer.

„Der Termin passt gut“, haben sich die Weinproduzenten den September ausgesucht, weil sich die Zeit vor der Ernte doch etwas ruhiger anlässt. Dafür stecken sie ihre Energie in die Organisation des Herbstfestes, das wieder alle Stücke spielen soll. „Wir haben unsere Produkte gut abgestimmt“, will jeder Teil des Quartetts mit ganz speziellen Schmankerln auftrumpfen. Die Palette der

Getränke reicht vom Weißburgunder, Sauvignon, Schilcher und Zweigelt an Weinen über Säfte bis zu den Edelbränden aus Birne, Erdbeere, Marille und Johannisbeere. Halt, nicht vergessen sollte man auch das selbst gebraute Bier, den Whisky und die Produkte der Käserei Karl Klug.

» ... an allen Ständen erwarten leckere Spezialitäten und feine Weine die Besucher des Herbstfestes der Mooskirchner Winzer ... «

Eröffnet wird das Herbstfest um 11.30 Uhr von Bürgermeister Engelbert Huber, bevor Pfarrer Mag. Wolfgang Pristavec eine Weinsegnung



Vier auf einen Streich

Foto: MGem

vornimmt. Dann sind die Besucher eingeladen, entweder gemütlich an einem der aufgestellten Tische Platz zu nehmen, der Gruppe „Die Lanbacher“ zu lauschen oder einfach entspannte Runden zu ziehen.

Soll heißen, allen Ständen einen Besuch abzustatten und überall etwas von den Spezialitäten zu verkosten. „Die

herbstliche Dekoration gibt einen wundervollen Rahmen ab“, sieht Huber in diesem Wandern über den Platz einen besonderen Reiz der Veranstaltung.

Einmal werden die Besucher aber doch innehalten: bei der Lederhosentrachtenmodenschau oder beim Unterhaltungsprogramm für die Kinder.

## Bestattung WOLF

• 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](http://www.bestattung-wolf.com)

Herbstzeit – Dirndlzeit – Buschenschankzeit

13. September 2014:  
 Griechischer Abend im Buschenschank

25. Oktober 2014:  
 Herbstausklang



Weinbau Familie ULZ  
 Buschenschank | Komfortzimmer

Tracht & Mode ULZ  
 Steirischer Weinladen | Modehaus

A-8510 Stainz | +43(0)3463/2216  
 ulz.tracht-wein@aon.at | [www.wein-ulz.at](http://www.wein-ulz.at)

## „Der Schilcherkrieg“

das Comic von Reinhard P. Gruber und Paul Scherübel.

Erhältlich bei der **Werbegemeinschaft Stainz**, unter [www.gruber-comic.at](http://www.gruber-comic.at), bei Stainzer Unternehmen und in allen Trafiken.

Technologiepark 2  
 8510 Stainz  
 Tel. (03463) 700 10





## „Huach eini und g'spia di!“

*Es ist wichtig, sich selbst zu hören und zu spüren*

Dagmar Tranninger, so klingt mein Name seit 47 Jahren. Ich wuchs in der Obersteiermark auf und hatte bis vor kurzem meinen Lebens- und Arbeitsmittelpunkt in Graz. Seit über 20 Jahren bin ich im sozialpädagogischen Bereich tätig. Meine Arbeit ist vielfältig, abwechslungsreich und klingt immer wohltuend durchs Haus. Jetzt habe ich bereits meinen Schwerpunkt verraten. Mit Hilfe von Klangschalen Entspannung finden und Selbstheilungskräfte aktivieren. Da unser Körper zu 75 Prozent aus Wasser besteht, funktioniert dieser Effekt ähnlich, wie bei einem Steinwurf in den See. Von der Mitte ausgehend breiten sich im gesamten Körper Wellen aus und rufen ein angenehmes Gefühl der Tiefenentspannung hervor. Während der vergangenen Jahre konnte ich die harmonisierende Wirkung bei Kindern, Jugendlichen, Sucht-

kranken und gestressten Personen unter Beweis stellen. Der Fokus meiner Körperarbeit konzentriert sich auf gesunde und erschöpfte Menschen. Mit ganzheitlichen Methoden und lösungsorientierten Gesprächen kann jeder seine Selbstheilungskräfte aktivieren. Mir ist es ganz wichtig, dass die Menschen wieder lernen, sich selbst zu hören und zu spüren. Getreu meinem Motto: „Huach eini und g'spia di!“

In Gruppenseminaren bis zu 15 Personen arbeiten wir auch in der Natur und mit der Natur. Die ideale Möglichkeit, um Alltagsprobleme hinter sich zu lassen und Teamgeist zu stärken. Neben Einzelbehandlungen biete ich ganzjährige Schwerpunkte an. Ein Blick auf meine Website ist immer eine Bereicherung und lädt zu spannenden Terminen ein. Seit Anfang August bin ich nun „Am Eichegg 4“ in Stainz



Mit Hilfe von Klangschalen lässt sich Entspannung finden



und fühle mich sehr wohl. Im Rahmen der Eröffnung lade ich Sie herzlich ein, mit mir zu plaudern, zu entspannen und am Lagerfeuer zu trommeln.

**Herzliche Einladung zum „Eintrommeln Am Eichegg 4“ Di., 9. September 2014, 16.00 Uhr**

Genießen wir gemeinsam die besondere „Vollmondstimmung“ und lassen wir uns zu klingenden Gesprächen verleiten. Empfehlenswert ist der schöne Fußweg von Stainz zum Engelweingartenweg!

**Dagmar Tranninger, MSc Lebens- und Sozialberatung Am Eichegg 4 8510 Stainz Tel. 0650 / 59 17 489 info@dagmar-tranninger.at www.dagmar-tranninger.at**



von Werner Waniek

## Wo ein Bauer noch ein Bauer ist

*Der Familienbauernhof „Schöninger“*

Ja, es gibt sie noch, die *echten* Bauern in unserem Land. Ein Beispiel ist der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Franz und Maria Schöninger vlg. Godnerlenz in Hochgleinz, Gemeinde Unterbergla/Groß St. Florian, ein Bauernhof mit dem Schwerpunkt „Milchviehhaltung“ (Rasse Fleckvieh) und eigener Milchverarbeitung (Hofmolkerei). Die Sparten der hofeigenen Milchverarbeitung sind

Schulmilchabfüllung, Fruchtmilch, Fruchtojoghurt, Weichkäse, Bauernsüßrahmbutter und Bauerntopfenerzeugung. „Die im Boxenlaufstall (errichtet 2008) und Weidebetrieb gehaltenen 40 Fleckviehkühe mit eigener Nachzucht (Jungvieh und Kälber, insgesamt 80 Stück Vieh) werden nicht auf Höchstleistung gedrillt“, sagt mit Überzeugung der Bauer Franz Schöninger: „Da-

zu ist mir das Leben der Tiere zu wertvoll!“ Die im Jahre 1996 mit großer Sorgfalt begonnene Milchverarbeitung ist heute die tragende Säule. Anfangs wurden fünf Pflichtschulen aus dem Raum Groß St. Florian beliefert, heute sind es bereits 17 Schulstandorte bis nach Deutschlandsberg. Auch Buschenschänken und Gastronomiebetriebe gehören zu den Kunden. Die Produktpalette wurde umsichtig erweitert, damit die „Milch“ zu einem Genussmittel höchster Qualität verarbeitet wird. Diese Qualität wurde schon seit dem Jahre 2005 bei den Landesprämierungen immer wieder ausgezeichnet und fand im Jahre 2014 mit der Erreichung von vier Goldmedaillen den Höhepunkt. Mit Gold wurden die Käsesorten Hochgleinzer-Mild, Hochgleinzer Pfeffergold,

Gupfi-Gold (Frischkäse gewürzt mit Kürbiskernen) und Hochgleinzer Butter-Gold ausgezeichnet. Detail am Rande: Die Schulmilch wird noch in Glasflaschen abgefüllt, (was nur mehr zwei Betriebe in der Steiermark durchführen) – als Beitrag zur Müllentlastung. Von der 30 ha umfassenden Nutzfläche werden 80 Rinder versorgt, die täglich gemolkene Milchmenge (zirka 900 kg) wird zu Spezialprodukten verarbeitet. „An landtechnische Investitionen wird überlegt herangegangen“, erklären Franz und Maria Schöninger. „Es gibt für Spitzeneinsätze ja den Maschinenring!“ Stolz ist das Landwirteehepaar auf den im Jahre 2013 angeschafften Fütterungsroboter.

Die Hofidylle am Bauernhof wird nicht nur durch das gut erhaltene alte Bauernhaus, sondern auch durch die zahlreichen alten Streuobstbäume ergänzt, Kleinvieh wie der Haushund, Katzen, Kaninchen und Hühner sind allgegenwärtig. Nicht zu vergessen der vielfältige Gemüsegarten und das selbstgebackene Bauernbrot.



Franz und Maria Schöninger mit ihren Käsespezialitäten.

## Beeren als Gesundheitsvorsorge

*Ihre natürliche Substanzen unterstützen den Körper beim Gesundbleiben*



von  
Mag. pharm.  
Gerlinde  
Pohorely

Was kann ich aus den Schätzen der Natur als Vorsorge nützen?

Sogleich ist der Herbst da und beschenkt uns reichlich mit wohlschmeckenden und gesunden Früchten aller Art. Wir brauchen nur zuzugreifen. Aber welche Beeren sollen wir bevorzugen?

Zu bevorzugen sind vor allem die dunklen Beeren! Sehr empfehlenswert sind folgende:

1. Aroniabeeren oder Saft,
2. Schwarze Johannisbeere oder Saft,
3. Schwarzer Holunder oder Saft,
4. Schwarzbeeren oder Saft,
5. Preiselbeeren oder Saft.

Wobei bei jedem Saft darauf zu achten ist, dass er nicht verdünnt und natürlich auch ohne Zuckerzusatz ist. Denn die wichtigen Inhaltsstoffe Flavonoide, Anthocyane, Phenolcarbonsäuren sowie Catechine

und Vitamin C sollten vollständig erhalten bleiben – und diese sind ausschließlich im nicht verdünnten Saft in wirksamer Konzentration vorhanden.



Symbolfotos (2)

### Aroniabeeren

Diverse Studien zeigen durch die Zufuhr dieser natürlichen Substanzen eine sehr deutliche Reduktion von gesundheitsbelastenden Stoffen, die Verkühlungen, Entzündungen oder sonstige Beschwerden, die wir alle nicht brauchen, verursachen können.

» ... zu bevorzugen sind aufgrund der Inhaltsstoffe die dunklen Beeren ... «

Darum, jeden Tag ein Schüsserl Beeren oder ein Glaserl Fruchtsaft aus diesen Beeren, diese wohltuenden Nahrungsmittel geben uns Kraft, den Unbilden des kommenden Winters zu widerstehen.



Gesund und sehr wohlschmeckend: Beerensäfte



## Naturstein Zeit für Haus & Garten



## NEU - Wohnkeramik für Innen & Außen



8510 Stainz, Gewerbepark 2  
Tel.: 03463/39 93, Fax DW:12  
e-mail: office@steinmetz-wpoelzl.at  
www.steinmetz-wpoelzl.at



# Wohnraumfeuerung und Niedrigenergiebauweise

**Exklusives Lebensgefühl und hohe Energieeffizienz**

Optimierte energetische Nutzung, Behaglichkeit, Wohlbefinden und Wärme – bestehende und künftige Wohneigentümer spielen meist mit dem Gedanken, eine Wohnraumfeuerung zu realisieren. Nicht selten wendet man sich in der Planungsphase dann davon ab. Ein entscheidender Faktor ist der breit verankerte Irrtum, dass energieeffiziente Gebäude die Verwirklichung des Traumes von der Feuerbeheizung verhindern.

### Ideale Kombination

Oftmals vertreten Architekten und Planer die Meinung, dass sich Holzfeuerstätten nicht mit der Niedrigenergiebauweise vereinbaren lassen. Gründe wie Unzulässigkeit und Unmöglichkeit werden genannt. Die Folge: Der Gedanke daran wird bereits bei der ersten Planung verworfen. Damit ver-

zichtet der Eigentümer auf die ideale Kombination zwischen optimierter energetischer Nutzung und einem exklusiven Lebensgefühl. Denn Niedrigenergiehäuser zeichnen sich durch eine sehr gute Wärmedämmung und eine dichte Gebäudehülle aus. Beheizt man sie mit Holzenergie, ergeben sich daraus ein sehr geringer Energiebedarf und ein äußerst angenehmes Wohnklima.

### Grundstein: qualifizierte Beratung

Damit die Wohnraumfeuerung die gewünschte Wirkung in der Energiebilanz zeigt und kein Risiko darstellt, ist es für den Bauherrn wie auch den Architekten/Planer ratsam, mit qualifizierten Ofenbauern zusammenzuarbeiten. Denn es gilt, einige Punkte zu beachten:

- Geschlossene Feuerstätte



mit hohem Wirkungsgrad und tiefen Emissionen

- Angepasste Wärmeleistung mit lang anhaltender Abgabe gesunder Strahlungswärme
- Direkte Verbrennungsluftzufuhr von außen in den Brennraum
- Kein Unterdruck im Gebäude durch Abluftanlagen
- Feuerstätte mit Qualitätssiegel, keine individuelle Bastelei

### Das perfekte Paar

Wohnraumfeuerung und Niedrigenergiebauweise können zusammen den ganz großen Auftritt haben und der Verwirklichung der Ideen des Bau-

herrn nichts im Wege stehen. Damit Sie den Traum vom eigenen Feuer verwirklichen, nutzen und genießen können, planen und bauen für Sie die versierten Ofenbauer des Rüegg-Studios Stainz, **Wolf-Kachelofen**, von der ersten Idee bis zum vollendeten Einbau.



8510 Stainz, Tel. 03463/4644  
[www.kachelofen-wolf.com](http://www.kachelofen-wolf.com)

# Restmarkt

12. und 13. September 2014

Saisonwaren  
& Restposten-  
abverkauf

aus unserem  
Baumarkt-  
und  
Sport-2000-  
Sortiment



Beratung. Service. Leidenschaft. Das passt!

**hagebau Wallner**

8510 STAINZ

An der Umfahrungsstraße 4, Telefon: 03463/2600-0



Am 1. Mai 2014 eröffnete **cristalloenergia Zentrum für Seminare, Energetik & Massage** im Gewerbepark 16 in Stainz.



Zentrumsgründerin **Petra Müller:** „Uns ist es gelungen, einen außergewöhnlichen und qualitativ hochwertigen Mix aus Energetik, Entspannung und Bewegung für Körper, Geist & Seele zu gestalten. Ein herzliches Danke an mein Team!“



**Sandra Renhart, Manuela Borstner-Rogan, Petra Müller**

**Manuela Borstner-Rogan** ist Spezialistin auf dem Gebiet Klangschalen-therapie und ist für Personen im oder vor Burn-Out eine wertvolle Unterstützung. Sie begleitet ihre KlientInnen mit Gesprächen, Energiearbeit und Blockadenlösung durch schwierige Phasen des Lebens.

Weiters gibt es Tagesseminare zu Themen wie z. B. „Raus aus dem Hamsterrad“, „Mit dem Herzen sehen“, etc.

• Wöchentliche Veranstaltungen mit Manuela: Jeden Dienstag um 19.00 Uhr „Klangreise“ sowie jeden Donnerstag um 19.00 Uhr „Seelenreise“

in einer Kleingruppe. Telefonische Anmeldung bei Manuela unter 0664/4144576.

**Sandra Renhart** unterstützt Ihre KundInnen durch Geistheilung. Dies bedeutet mit dem Geist – dem höchsten Bewusstsein – zusammenzuarbeiten und dessen Kräfte in die einzelnen Energiesysteme des menschlichen Körpers zu übertragen.

In weiterer Folge bietet sie therapeutische Rückführungen und Hypnose an. Infos & Anmeldung bei Sandra, 0660/2594791

**Petra Müller** ist spezialisiert auf den Gebieten Heilmassage & Aromatherapie.

Termine & Beratung jeweils Montag von 19.00 – 21.30 Uhr, Donnerstag von 13.00 – 18.00 Uhr und auf Anfrage 0664/2451383.

**Energie zum Mitnehmen ...** Weiters finden Sie in unserem Zentrum handgefertigten Heilsteinschmuck, ätherische Öle, Aloe Vera-Produkte, Himalayasalz, Energiesprays, Nährstoffprodukte, u.v.m.

**Nähere Infos** zu den Veranstaltungen sowie einen Anfahrtsplan zu uns finden Sie auf unserer Homepage:

[www.cristalloenergia.at](http://www.cristalloenergia.at)

Kontakt-email:

[info@cristalloenergia.at](mailto:info@cristalloenergia.at)

Interessierte, die unser Team ergänzen möchten, können sich direkt unter der Tel.-Nr. **0664 / 24 51 383** melden.

## Körper, Geist & Seele sind eins

**Das neue Zentrum für Ihr Wohlbefinden im Gewerbepark Stainz startet mit einem reichhaltigen und interessanten Programm in den Herbst**

### Seminare, Kurse & Veranstaltungen im Herbst 2014

- Tages-Seminar „Mit dem Herzen sehen“ mit Manuela, Samstag, 11. Oktober 2014. Infos & Anmeldung bei Manuela, 0664/4144576
- Märchen & Klang für Klein & Groß mit Manuela & Märchenerzählerin Andrea (Gastvortragende), Freitag, 3. Oktober 2014. Infos & Anmeldung bei Manuela, 0664/4144576
- Workshop „Naturkosmetik selber herstellen“ mit Bettina Knaflig (Gastvortragende), Freitag, 19. September 2014 (Kurs ausgebucht), nächster Termin: Freitag, 24. Oktober 2014. Infos & Anmeldung bei Petra, 0664/2451383
- Raindrop-Practitioner-Ausbildung mit Bettina Knaflig (Gastvortragende) am Samstag, 27. September 2014. Infos & Anmeldung unter [info@cristalloenergia.at](mailto:info@cristalloenergia.at)
- Spirit, Kids & Klang am Freitag, 10. Oktober 2014, Kids von 7 – 12 Jahre, Freitag, 17. Oktober 2014, Kids von 3 – 6 Jahre, mit Sandra & Manuela, Anmeldung bei Sandra unter 0660/2594791
- Tages-Seminar „Burn-Out“ mit Manuela, Samstag, 25. Oktober 2014. Infos & Anmeldung bei Manuela, 0664/4144576
- Tages-Seminar „Raus aus dem Hamsterrad“ mit Manuela, Samstag, 22. November 2014. Infos & Anmeldung bei Manuela, 0664/4144576



# 20 Jahre Fuchsdesign

## Bestes künstlerisches Handwerk

Autorenfoto: Foto Augenblick



von José Baier

**G**erhard, Du feierst heuer im Oktober 20 Jahre Malerbetrieb Gerhard Fuchs. Herzliche Gratulation! Danke, die Wünsche nehme ich gerne entgegen.

Was hat sich in diesen 20 Jahren in Deiner Branche getan? Sagen wir einmal so, es ist nicht einfacher geworden. Einerseits mit Einführung des Euros, der die Kaufkraft nicht unbedingt gestärkt hat und andererseits mit der Konkurrenz aus den neuen EU-Ländern.

Wie behauptet man sich da als Meisterbetrieb bei seinen Kunden?

Eben mit dem „Know-how“ eines Meisters und mit einer qualitativ hochwertigen Arbeit, die eben nur von Meisterhand gewährleistet werden kann.

Was sich aber im Preis niederschlägt ...

Nein! Im Gegenteil! Wir bieten unseren Kunden im Jubiläumsjahr die Meisterstunde um nur € 25,- an! Und das ein Jahr lang!

Was sind die derzeitigen Trends? Im Außenbereich geht der Trend in Richtung Gartenkunst gepaart mit Zweckmäßigkeit.

Wir bauen zurzeit einen Hausbrunnen zur letzten Ruhestätte um. Es wird ein Urnengrab mit einer eigens angefertigten Kunstskulptur. Die zwei Glaseinsätze in Kunstfelsen verbaut dienen zu Lebzeiten als Weinkühler bei Gartenfesten. So wird der Lieblingsplatz im Garten zum „skurrilen eyecat-

cher“. Und im Innenbereich ist es eindeutig die Tapete, die mit unzähligen Motiven und Mustern eine wirkliche Renaissance erlebt.

Sensationell! Jetzt noch was Privates: Wie ich in Erfahrung gebracht habe, bist Du auch Musiker, Komponist und jetzt sogar Preisträger?

Ja! 2005 begann ich mit dem Komponieren und schrieb ein Bühnenstück „Der letzte Tanz“ für Orchester, Chor und Tänzer. „Der letzte Tanz“ wurde heuer beim internationalen Musikfestival in Murau von einer Fachjury als bestes Werk in der Kategorie *Klassik trifft Rock/Pop* ausgezeichnet. Ein Auszug daraus war am 22. August in Murau das erste Mal live zu hören. Der Livemit-



**Gerhard Fuchs, Malermeister**

schnitt des ORF wird dann als CD erhältlich sein. 2015 ist die Uraufführung in voller Länge (ca. 80 min.) geplant. Interessierte Chöre oder Veranstalter sind herzlich eingeladen, an diesem Projekt mitzuwirken. Kontakt: 0664/1616136

# 20 Jahre FUCHS DESIGN

Pichling 88 | 8510 Stainz | 0664 1616136  
Malermeisterbetrieb & Ticketagentur  
www.sponsorboerse.at | office@fuchsdesign.at



Alfred Kroyss  
8510 Stainz  
0699/11 23 95 00



Margarete Höller  
8510 Stainz  
03463/600 68  
0664/536 46 26





Christine Hubmann  
8502 Lannach  
03136/81 671



Irene Mitteregger  
8524 Bad Gams  
03463/60 451



Josef Rumpf  
8511 St. Stefan  
03463/80 274



**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](http://www.ballettschule-kager.at)

Einschreibungstermine		
Deutschlandsberg	Voitsberg	Stainz
<b>Fr., 12. Sept. 2014</b>	<b>Di., 9. Sept. 2014</b>	<b>Mi., 10. Sept. 2014</b>
15.00 – 18.00 Uhr Koralmhalle Dlb.	15.00 – 18.00 Uhr Gymnastikraum der Prof.-Friedrich-Aduatz NMS	15.00 – 18.00 Uhr NMS – alter Turnsaal Badgasse 24



Als die steirischen Feuerwehren 1986 eine Wallfahrt nach Groß St. Florian führten, keimte in den Protagonisten Landtagspräsident Reinhold Purr, Bürgermeister Horst Puntigam und Landesbranddirektor Karl Strablegg die Hoffnung nach einem Feuerwehrmuseum. Es sollte allerdings bis 1995 dauern, bis es in die Tat umgesetzt und eröffnet werden konnte. Dann allerdings legte es vehement

## Die Rettung – ein Kind der Feuerwehr

*Eine informative und originelle Ausstellung*

los, bereits zehn Jahre nach Gründung konnte Besucher Nummer 150.000 begrüßt werden. Ab 2007 lebt das Museum in einer Kooperation mit der Vorarlberger Museums-

welt und den Feuerwehrmuseen in Fulda und Linz.

» ... das steirische Feuerwehrmuseum in Groß St. Florian ist mittlerweile ein fixer Bestandteil der heimischen Kulturszene geworden ...



Im heurigen Herbst widmet sich Leiterin Mag. Anja Weisi Michelitsch dem Zusammenwirken von Feuerwehr und Rettungswesen. „Die Rettung – ein Kind der Feuerwehr“ nennt sich die Ausstellung, die vom 14. September bis 2. November (Di. – So., 10 bis 17 Uhr) zu sehen ist. Verstärkt wird die Schau mit einem Museumsfrühschoppen am 19. Oktober (Beginn 11 Uhr).

„Heute wird das funktionierende Rettungswesen des Roten Kreuzes als selbstverständliche Einrichtung angesehen“, erinnert Weisi Michelitsch, dass sein Ursprung in den Reihen der freiwilligen Feuerwehren zu suchen ist. Mehr noch: Es ist ein Kind der Feuerwehren.

Blenden wir zurück: Mitte des 19. Jahrhunderts erließen Gemeinden die Verordnung, wonach die Feuerwehren für die Sanitätsversorgung zuständig seien.

Vielfach wurden eigene Abteilungen geschaffen, in dieser Phase gab es auch eine erste Zusammenarbeit mit dem 1880 in Österreich gegründeten Roten Kreuz.

Zur großen Bewährung wurde der Erste Weltkrieg – 1914 gab es 605 mobile Transportkolonnen der Feuerwehr.

Im 2. Weltkrieg siedelte der Rettungsdienst fast zur Gänze zum Roten Kreuz, einzig die Freiwillige Feuerwehr Admont unterhält noch heute eine Rettungsabteilung.



Foto: LFM

Historischer FF-Krankenwagen

# DIGITALE ROLLEN-ETIKETTEN



- KLEINAUFLAGEN
- JEDES FORMAT / JEDE SONDERFORM\*
- DRUCK 4c
- FLEXIBLE MATERIALAUSWAHL  
(gängige Etikettenpapiere – auch PE!)
- KEINE KLISCHEE- und STANZKOSTEN
- ZUR MASCHINELLEN ETIKETTIERUNG GEEIGNET!

## Druckhaus Stainz GmbH

Fabrikstraße 36 | A-8510 Stainz  
Telefon: 03463/45 80  
Fax: 03463/45 80-45  
office@druckhaus-stainz.at  
www.druckhaus-stainz.at

\* Jede Stanzung möglich – bis 20 cm Breite!



von  
Heinz  
Kohlhammer

## Apropos Fußball

### Vier unfrisierte Vorschläge zum Zwecke der Optimierung des derzeit gültigen Regelwerks

#### 1. Abseits

Sonntagnachmittag, RB Salzburg gegen Grödig, ein Angriff wird wegen Abseits abgebrochen. Die Wiederholung zeigt: Fehlentscheidung. Der Reporter glaubt die Fehlleistung des Schiedsrichters entschuldigen zu müssen: Der sei wahrscheinlich „schlecht gestanden“, es gehe ja alles

so schnell und zumeist nur um Zentimeter, der Schiedsrichter sei ja auch nur ein Mensch. Da fragt man sich als Zuschauer: Wenn er nichts gesehen hat, wenn ihm alles zu schnell geht, wenn es nur Zentimeter sind: Warum pfeift der Schiedsrichter dann den Stürmer zurück und verhindert so genau das, weswegen wir zuschauen – nämlich ein Tor?

Nur der Hinweis auf das Menschsein des Schiedsrichters ist nicht ganz unberechtigt, denn sehr oft ist die Abseitssituation für den Schiedsrichter tatsächlich aus Gründen der menschlichen Begrenztheiten einfach nicht erkennbar: Im idealen Fall – also dann, wenn der startende Spieler im selben Moment losläuft, in dem der Pass gebende Spieler abspielt – kann der Schiedsrichter (und mit ihm der Linienrichter!) nicht beide Situationen gleichzeitig im Auge haben. Da der Schiedsrichter aber zumeist **nicht** den Idealfall annimmt, **vermutet** er offensichtlich einfach, dass der Pass-Empfänger zu früh gestartet ist – und macht so den perfekt gestarteten Angriff zunichte. **Eine absurde Situation: Gerade die perfekte Durchführung eines Angriffs führt zu dessen Abpfiff!**

Hier sollte unbedingt eine neue Grundannahme des Schiedsrichters Platz greifen: **Die Abseitsstellung sollte nur dann angezeigt werden, wenn sie für die Schiedsrichter klar und eindeutig erkennbar ist: Wenn nicht, muss das Spiel weiterlaufen!**

Diese neue Grundhaltung hätte den unüberbietbaren

Vorteil, dass tolle Angriffe, die zu Toren führen könnten, nur dann abgebrochen werden, wenn tatsächlich ein Regelverstoß vorliegt – **der für das menschliche Auge auch erkennbar ist** (und nicht erst mit Hilfe des Fernsehens durch die Zeitlupe „konstruiert“ wird).

Denn: Dieses Problem ist keines, das es schon immer gegeben hat. Es ist das Ergebnis der Möglichkeiten des Fernsehens, mit einem Standbild einen Spiel-Moment einfrieren zu können und so auch eine Situation im Nachhinein als „abseits“ zu qualifizieren, wenn z. B. eine Fußspitze über den ominösen Standbild-Strich hinausreicht. Kein menschliches Auge ist imstande, das zu erkennen, niemand im Stadion kann dieses „enge“ Abseits erkennen, niemand würde deshalb von einer „Regelverletzung“ schwadronieren, wenn der Schiedsrichter das Spiel weiterlaufen lassen würde. Sie tun es aber nicht – aus Angst vor den Fernsehkommentatoren, die ihnen mit Lust und dem Gestus der Besserwisseri in unzähligen Wiederholungen ein „Übersehen“ und damit ein Versagen vorwerfen dürfen.

Das Fernsehen unterläuft so permanent die Autorität des Schiedsrichters.

#### Eine einfache Lösung:

Das Fernsehen zeigt **nur dann**, wenn der Schiedsrichter ein Abseits angezeigt hat, eine Zeitlupenwiederholung, gleichsam als Erklärung und Bestätigung des Abseits-Pfiffs. Aber es soll nicht versuchen, den Schiedsrichter zu „überprüfen“, indem es Wiederholungen auch dann zeigt, wenn der Schiedsrichter das Spiel gar nicht unterbricht.

#### 2. Der Oberschiedsrichter

Dennoch könnte man dem Schiedsrichterteam – zumindest bei „großen“ Spielen –

helfen, richtige Entscheidungen zu treffen: mit der Installation eines Oberschiedsrichters, der das Recht hat, den Schiedsrichter am Feld zu „overrulen“. Wir Fernsehzuseher sehen – obwohl 10.000 km vom Ort des Geschehens entfernt und während der Schiedsrichter noch mit den Spielern über eine Entscheidung diskutiert – in Superzeitlupe und aus verschiedenen Perspektiven die strittige Szene immer und immer wieder und haben die Fehlentscheidung als solche schon klar erkannt, während der Schiedsrichter in einer Mischung aus Unkenntnis, Verzweiflung und Trotz an ihr festhält.

Mein Vorschlag: Der Oberschiedsrichter sitzt in erhöhter Position mit bestem Blick auf das Spiel mitten im Stadion, hat den FS-Monitor vor sich und steht mit dem Schiedsrichterteam in Funkverbindung. Wenn er eine offensichtliche Fehlentscheidung des Schiedsrichterteams bemerkt, schaltet er sich ein und gibt seine Entscheidung bekannt, die dann auf dem Feld umzusetzen ist – und für die er dann natürlich auch geradzustehen hat.

Die Vorteile sind offensichtlich: In dieser Konstellation sind gravierende Fehlentscheidungen praktisch unmöglich, die Entscheidungsfindung dauert nur wenige Sekunden.

#### 3. Foulspiel muss endlich wirklich bestraft und damit unterbunden werden!

Eine Tendenz des derzeitigen Fußballs: übertriebene Härte. Auch im gerade zu Ende gegangenen WM-Turnier gab es immer wieder überharte Attacken, die das Spiel zerstörten, die Gesundheit der Spieler gefährdeten und dabei kaum bestraft wurden. Das Foul an Neymar, Neuers Attacke auf Higuain, die Gehirnerschütterung des deutschen Spielers Kramer – wir haben all diese furchtbaren Fouls bzw. Zusammenstöße gesehen, die zum Teil nicht einmal mit einem Freistoß geahndet worden sind.

Überhaupt der Freistoß: Ein Spieler führt den Ball, er wird gefoult – und bekommt ei-



nen Freistoß zugesprochen. Der unfaire Gegner hat den Angriff somit erfolgreich mit einem Foul gestört, kann seine Verteidigung neu organisieren – der Gefoulte bekommt den Ball, den er allerdings schon gehabt hat. Wo ist hier die Strafe?

Foulspiel darf sich nicht auszahlen. Aus Gründen der Spielästhetik und aus Gründen der Gerechtigkeit.

Nun mein Vorschlag: Eine Mannschaft besteht in Zukunft aus 18 Spielern. 11 sind auf dem Spielfeld, der Ersatztormann und 6 Ersatzspieler sitzen auf der Bank. Begeht ein Spieler ein absichtliches (euphemistisch: „taktisches“) und/oder schweres Foul, wird er ausgeschlossen, für das nächste Spiel gesperrt und damit wirklich bestraft. Damit aber das Spiel normal fortgeführt werden kann, wird die Mannschaft durch einen Ersatzmann auf die Zahl 11 aufgefüllt. Erst der siebte Ausgeschlossene kann nicht mehr ersetzt werden.

Positive Folge: Wenn Foulspiel schnell (also schon beim ersten schweren Foul) zum Ausschluss führt, wird es sich jeder Spieler überlegen, überhart zu spielen.

Die Spiele werden flüssiger, nicht durch unzählige Foul-Unterbrechungen zerhackt. Die weitere Brutalisierung dieses Sports (und das ist keine unbedachte Übertreibung!) kann dadurch gestoppt werden.

Die WM 2014: 64 Spiele, unzählige überharte Attacken – und kaum einmal wurde die Rote Karte gezeigt. Ein Freibrief für bewusst unfaires Spiel!

#### 4. Der Eckball

Ein Beispiel für die Entwicklung des Fußballsports hin zu Brutalisierung und Unübersichtlichkeit ist der Eckball. Im Moment vor seiner Ausführung: Bis 10 Spieler drängen sich im Strafraum, jeder

schubst jeden vom Platz weg, auf dem der gerade steht, die Verteidiger zerren an den Leibchen der Stürmer, die befreien sich, indem sie ihre Ellbogen in die Weichteile der Verteidiger rammen.

Wie kann man den Eckball aufwerten, zu einem Höhepunkt des Spiels machen?

#### Mein Vorschlag:

Bei einem Eckball dürfen sich nur 6 Spieler im Strafraum aufhalten: der Tormann, 2 verteidigende und 3 angreifende Spieler. Die übrigen Spieler dürfen erst dann wieder ins Spiel eingreifen, wenn der Ball den Strafraum verlässt.

#### Vorteile:

a) Jeder Eckball führt zu einer tordrängenden Situation.  
b) Der Eckball wird zu einer Demonstration von Fußballkunst: Nur Spieler mit exzellenter Technik können da den Ball erobern, behalten und

verwerten oder abwehren und aus dem Strafraum bugsieren.  
c) Und all das wird gleichsam auf dem Silbertablett präsentiert. Jede Aktion, jede Konstellation kann – vom Zuschauer und auch vom Schiedsrichter! – genau beobachtet werden: Kein unübersichtliches Durcheinander, keine versteckten Fouls, der Zufall hat keine Chance.  
d) Der Eckball erreicht – beinahe – das Niveau des Elfmeters: Das Spiel wäre um viele Höhepunkte reicher!

#### Liebe Fußballfans!

Dieser kleine Beitrag hat ein unbescheidenes Ziel: Er möchte die längst überfällige Diskussion über dem Fußballspiel dienende Regeländerungen anstoßen. Auch ihr habt bestimmt Vorschläge. Darum meine Bitte: Schickt die an das Redaktionsteam (office@tez.co.at) – denn wie auch die längste Reise mit dem ersten Schritt beginnt, so könnten auch unsere Beiträge eine Diskussion in Gang bringen, die mit der Optimierung des bestehenden Regelwerks endet.



## Herbst und Winter nahen wieder – die neue Heizperiode beginnt!

Vergessen Sie nicht auf Ihren **Heizungs-Check!**

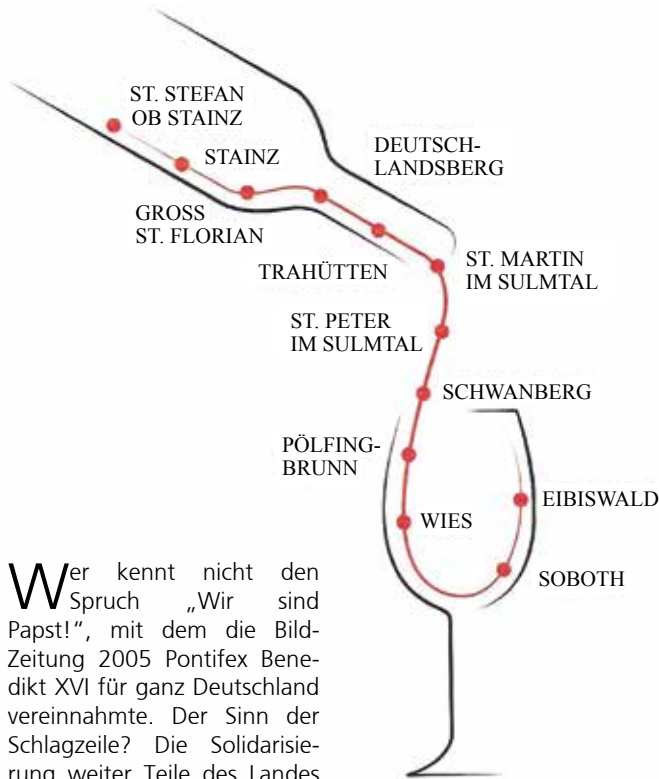
- Heizmaterial besorgt?
- Heizungsservice erledigt?
- Kommt ein neues Heizsystem in Frage?
- Ist die Gartenwasserleitung entleert?
- Sind alle entlegenen Sanitäreinrichtungen frostsicher gemacht?

**Wir helfen Ihnen gerne!**

Eine gut eingestellte und gewartete Heizung **SPART** Heizkosten und erspart Probleme.

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

8510 Stainz, Sackstraße 8, Tel. 0 34 63/23 07, Winternotdienst: 0676 / 72 30 702, e-mail: office@flanyek.at



Wer kennt nicht den Spruch „Wir sind Papst!“, mit dem die Bild-Zeitung 2005 Pontifex Benedikt XVI für ganz Deutschland vereinnahmte. Der Sinn der Schlagzeile? Die Solidarisierung weiter Teile des Landes mit einer neuen Entwicklung. Etwas Ähnliches schwebt den Verantwortlichen der Region Schilcherland Steiermark vor, die im Rahmen einer EU-Leader-Initiative seit geraumer Zeit an einem gemeinsamen Auftritt für den Bezirk Deutschlandsberg basteln, nachdem die Region ihr Erscheinungsbild davor in Einzelbildern zu finden versuchte. Warum gemeinsam? Der ausländische Gast, Konsument oder Besucher, der mit der Botschaft erreicht werden soll, kann mit Angeboten eines einzelnen Ortes wenig anfangen. Selbst in Österreich gibt es Menschen, welche die Weststeiermark im geographischen Westen, also westlich von Knittelfeld, ansiedeln.

» ... es geht um Stärkung der Zusammenarbeit, Forcierung der Bekanntheit und hohe Produktstandards ... «

Was also tun? Mit dem Schilcherland Steiermark eine kräftige Marke ins Leben rufen. Eine Marke, die für alle Vorzüge der Region steht. Eine Marke, in der sich Gemeinden, Kultur, Landwirtschaft, Tourismus und Wirtschaft wiederfinden. Eine Marke, die ein Bewusstsein für gemeinsame Werte schafft, weiter entwickelt und als Qualitätskennzeichen für

## Wir sind Schilcherland

### Steigerung der regionalen Identität

Mehrere Anbieter waren eingeladen, schließlich machte die Grazer Agentur Kufferath das Rennen. Ihr gelang es am besten, die Merkmale einer hügeligen Landschaft, des dunkelfarbenen Schilchers und eines Weinglases in einem Logo zum Ausdruck zu bringen, das nun mit „Schwung und Augenzwinkern“ für die Region Schilcherland steht. Als Alleinstellungsmerkmal ist es überall dort zu finden, wo es um Steigerung der regionalen Identität, Stärkung einer Zusammenarbeit, Forcierung der Bekanntheit und Aufzeigen von Qualitätsstandards regionaler Produkte geht. Eine Vorreiterrolle in der Umsetzung der Ziele kommt der Tourismuswirtschaft zu. So werden Haus- und Ortsprospekte Schritt für Schritt von einheitlich gestalteten Földern abgelöst, Tourismus- und Ferienmessen zentral gestaltet und Orte an der Schilcherweinstraße mit besonderen Schwerpunkten ausgestattet. Zudem stehen Ausbildungseminare für Mitarbeiter/innen im Fokus, die auf Kompetenz

und regionale Qualität setzen. Mehr noch: Im Bereich Schilcherlandspezialitäten wird an Produktentwicklung, Versorgungssicherheit und Erhaltung der Kulturlandschaft gearbeitet.

» ... mit der Marke Schilcherland wurde etwas ins Leben gerufen, das für die Vorzüge der Region steht ... «

Damit kehren wir an die eingangs getroffene Feststellung „Wir sind Schilcherland!“ zurück. Ja, jeder Bewohner der Region Schilcherland ist eingeladen, sich als Botschafter für seine engere Heimat zu fühlen. Das soll sich im Kauf heimischer Produkte, aber auch in der individuellen Gastgeberrolle Gästen und Besuchern gegenüber niederschlagen. Die Region hat hier einen Vorsprung zu verteidigen: Über die Hälfte der befragten Urlauber sieht in der Freundlichkeit der Bewohner einen Gutteil des Charmes der Region Schilcherland.



Walter Eichmann, Gabriele Kubik-Temel, Josef Wallner (v.l.)



von  
Gerhard  
Langmann

„Ich war mit meinem Gewicht nicht zufrieden“, absolvierte der Frauentaler im Jahr 2000 in Stainz seinen ersten Volkslauf. Und war auf der Stelle vom Laufvirus befallen. Mit Erfolg: Beim Zweifach-Triathlon 2006 in Moosburg und dem 12-Stunden-Lauf in Straß holte er den Gesamtsieg. Damit nicht genug: Mit Rad fahren und schwimmen stieg er in jene Disziplinen ein, die einen

Triathlon ausmachen. Der Lohn: Sieg beim 24-Stunden-Schwimmen 2005 in Bad Radkersburg.

Mittlerweile – Halb-, Marathonläufe, steirische Titel und Stockerplätze bei österreichischen Meisterschaften werden kaum noch gezählt – hat er unzählige Triathlons bestritten, seine Bestzeit liegt bei 9.45 Stunden. Mit Ehefrau Andrea hat der gelernte Fliesenleger eine leidenschaftliche Betreuerin an seiner Seite, die – wie Trainer Philipp Reiner auch – motiviert, gleichzeitig aber viel abverlangt.

Eine neue Leidenschaft trat 2005 in sein Leben – der Benefizsport. Mit zehn Stunden

auf dem Laufband bei Sport Zernik machte er den Anfang, den Nonstop-Lauf von Mariazell und den adventlichen Rad-Event in Deutschlandsberg, Hollenegg und Frauental ließ er folgen, bevor er mit dem Schwimmen mit Herz in Frauental einen neuen Maßstab setzte. Jeder Cent des Erlöses ging an Organisationen wie Palliativteam, Rotes Kreuz, Volkshilfe, Hauskrankenpflege, Vinzmarkt oder Mosaik.

## Norbert Kappaun mit viel Ausdauer

### Helpen durch Sport

Diese Hilfe für Andere wird ihn auch in der Zukunft beseelen.



Sein Herz gehört der Jugend

## Versilberter Schilcherlauf vom 5. – 7. September

### Ein tolles Programm zum Jubiläum

Für den FC Sauzipf stellt der Lauf Nummer 25 ein großes Prädikat dar: Von 140 katapultierte sich die Teilnehmerzahl auf über 2.000 im heurigen Jahr, der Event mobilisierte Massen von Zuschauern für Stainz, Jahr für Jahr brachten sich (heuer sind es 350) mehr freiwillige Helfer ein.

Immer wieder gelangen Hauptorganisator Werner Gaich und seinem Team Neuerungen. Die aktuellste ist der Handtuchlauf am Freitag (21 Uhr,

Sterz- und Nudelfest heuer mit Musikgruppe „Esprit“), der stets einem karitativen Zweck gewidmet ist. Auch heuer gibt es wieder Neues: Am Renntag sorgt der WSV Rosenkogel für Sprühregen aus der Schneekanne samt Heißluftballonstart und die Feuerwehren Stainz (Landessieger 2014) und Pirkhof starten vor dem Hauptlauf zu einem Vergleichskampf.

Das bewährte Sportprogramm bleibt aufrecht: Los geht es mit Ribes Saft Knirps- (14 Uhr)

und Messner Würstel Kinderlauf (14.30 Uhr), bevor um 17 Uhr Läufer und Walker auf die Strecke, auf der wieder Live-Bands und DJ's für Stimmung sorgen, gehen. Der Samstag klingt mit der Siegerehrung um 21 Uhr aus. Der Sonntag wartet mit Regenerationslauf (9 Uhr, Freibad) und anschließendem

Frühstücksbüffet im Kaufhaus Hubmann auf.

Seit 25 Jahren gilt das Motto: Bei uns is immer a Hetz! Dazu ein Geheimtipp: Die Zeit, die Läufer/Walker in der Schilcherschikane (Servicestand Parkplatz Sauerbrunnstraße) verbringen, wird nicht in die Gesamtzeit eingerechnet.



Rekordteilnehmerzahl erwartet

Der Vorläufer der Georgsberger Fußballerrunde war die Landjugend. Die Aktivitäten – die Mädchen zogen Volleyball vor – spielten sich in der Halle ab, Fußball wurde aber sehr bald auch im Freien praktiziert. Vor knapp zehn Jahren dann der Schritt in die Eigenständigkeit: Der 1. FC Georgsberg, wie er vereins-

## Die „Montagskicker“ sind nicht nur montags aktiv

### Viel Spaß und Sport beim 1. FC Georgsberg

rechtlich heißt, erblickte das Licht der Welt. Das umgangssprachliche „Montagskicker“

kam erst später dazu, als der Trainingstag von Freitag auf Montag geändert wurde. Übrigens: Einen Trainer gibt es im Klub nicht, diese Aufgabe nimmt das Team partnerschaftlich wahr.

„Wir absolvieren im Jahr rund zwanzig Spiele“, ist Obmann Karl Tschuchnik für die Organisation des Spielbetriebs verantwortlich. Als Meisterschaft gilt die Teilnahme am Südweststeirer-Cup mit seinen sechs Mannschaften,

die restlichen Spiele sind als Vorbereitung zu sehen. Die Erfolge können sich sehen lassen: 2012 schafften Tschuchnik & Co. den Cupsieg, zwei Mal landeten sie auf Rang 2. „Es soll Spaß machen“, kann Tschuchnik auch mit Platz 4 im jüngsten Cup leben. Als Erfolge rechnet er auch den Sieg 2009 im St. Josefer Kleinfeldturnier und Platz 2 beim Bombers-Turnier 2009 in Sinabelkirchen an.

Der Spaßfaktor gilt auch für persönliche Feiern und die gemeinsamen Ausflüge, wenn etwa Lermoos oder Salzburg angesteuert wurden. Nicht zu vergessen: Mit dem Musik-Event „Rock im Weinhof“ trafen die „Montagskicker“ stets ins Schwarze.



Nie um eine gute Aktion verlegen



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

**Greitl'n**  
Rassach, gegenüber GH Putzer  
Beginn: 17.00 Uhr  
Info: 0664/3512827

**29. 08.**  
**Winzerbrettl**  
Ein Theaterevent  
im BS Florwirt-Machater  
Gundersdorf, bei jedem Wetter  
Beginn: 19.30 Uhr  
Info: 0664/1923973



**30. 08.**  
**Motorradtreffen**  
St. Josef, Theatercafe  
Beginn: 10.00 Uhr  
Info: 0664/2181468

**Geheimnis Holz  
für Groß und Klein**  
Kinderworkshop  
Museum Schloss Stainz  
10.00 – 12.00 Uhr  
Info: 03463/2772-16

Änderungen vorbehalten!

AUGUST

**05. – 07. 09.**  
**25. Schilcherlauf**  
Fr., 18.00 Uhr:  
Sterz- und Nudelparty  
Sa., 14.00 Uhr:  
Laufevent  
So., 9.00 Uhr:  
Regenerationslauf mit Frühstück  
Info: www.schilcherlauf.at

**06. 09.**  
**Mondscheinfahrt**  
mit dem Flascherzug von Stainz  
nach Preding  
Abfahrt: 19.30 Uhr  
Info: 0664/9615205

**Oktoberfest**  
des FC Ligist  
Musik: Die Stürmer  
Sportplatzwiese  
Beginn: 20.00 Uhr

**9-m-Turnier  
mit allen Vereinen**  
Josef-Tanzer-Sportanlage  
Mooskirchen  
10.00 Uhr

**07. 09.**  
**Modellflugtag**  
Modellflugplatz Neudorf  
des USFC Staintal  
Beginn: 10.00 Uhr  
Info: 0664/3407637

SEPTEMBER



**13. 09.**  
**Fünf Jahre  
MINIband Frauental**  
Pfarrkirche Frauental  
19.00 Uhr  
Info: 0699/18530901  
susi.lafer@gmail.com

**Griechisches Fest**  
Weingut Ulz  
Beginn: 14.00 Uhr  
Info: 03463/2216

**Jagdmuseum  
für Groß und Klein**  
Kinderworkshop  
Museum Schloss Stainz  
10.00 – 12.00 Uhr  
Info: 03463/2772-16

**Ausstellung: „Das Feuerwehr-  
und Rettungswesen“**  
Groß St. Florian  
Steir. Feuerwehrmuseum  
Eröffnung: 16.00 Uhr

**18. 09.**  
**Kasperltheater**  
für Kinder ab 3 Jahren  
Dachbodentheater Stainz  
15.00 und 16.00 Uhr  
Info: 0664/9148057



**19. 09.**  
**Chorkonzert: „MGV Mooskir-  
chen trifft Kanada“**  
Turnhalle  
Mooskirchen  
Beginn: 19.30 Uhr

**20. 09.**  
**Sturmfahrt**  
mit dem Flascherzug nach Krau-  
bath mit Lagerfeuerromantik,  
Kastanien & Sturm  
Abfahrt: 18.30 Uhr  
Info: 0664/9615205

**26. – 28. 09.**  
**Dressurturnier**  
Steir. Landesmeisterschaften  
Oisnitz, Reitsportzentrum  
Beginn: 8.00 Uhr  
Info: 0664/332367

**27. 09.**  
**Entdecke die Welt  
der Landwirtschaft**  
Kinderworkshop  
Museum Schloss Stainz  
10.00 – 12.00 Uhr  
Info: 03463/2772-16

**28. 09.**  
**Erstpressfest**  
Ölmühle Herbersdorf  
Beginn: 10.00 Uhr  
Info: 0664/4108097

**11. + 12. 10.**  
**Steir. Herbst: „Ein weststeiri-  
scher Wasserfall“**  
Schlossplatz und Pfarrkirche  
Stainz  
13.00 und 16.30 Uhr  
Info: www.steirischerherbst.at

**Fetzenmarkt  
der FF Michlgleinz**  
beim Rüsthaus (beide Tage)

**12. 10.**  
**Kastanienbraten**  
des Radclubs Wettmannstätten  
Marktplatz Wettmannstätten  
Beginn: 9.00 Uhr

**13. 10.**  
**Krämermarkt**  
Hauptplatz Stainz  
Beginn: 7.00 Uhr  
Info: 03463/2203

**19. 10.**  
**5. Schilcherland-Trophy**  
Tanzwettbewerb im Turnsaal  
der NMS Stainz  
Beginn: 14.00 Uhr

**25. 10.**  
**Herbstkonzert des  
MGV Mooskirchen**  
Turnhalle Mooskirchen  
19.30 Uhr

**08. 11.**  
**Junkerfest**  
im Refektorium und alten Keller  
von Schloss Stainz.  
18.00 – 23.00 Uhr  
Info: 0664/4202270

**Junkerfahrt**  
mit dem Flascherzug  
inkl. 1 Glas Junker.  
Abfahrt: 15.00 Uhr  
Info: 0664/9615205



**Bezirksmusiker-Fußballturnier**  
Weststeirerhalle  
Wettmannstätten  
Beginn: 9.00 Uhr

**Ball des Sports des TUS**  
Florianihalle Groß St. Florian

**11. 11.**  
**Sturm auf das Rathaus**  
Die SauPÖ (Sauzipfpartei  
Österreichs) übernimmt die  
Regierung in Stainz  
Beginn: 11.11 Uhr  
Info: 0676/4330183

**20. 11.**  
**Kasperltheater**  
für Kinder ab 3 Jahren  
Dachbodentheater Stainz  
15.00 und 16.00 Uhr  
Info: 0664/9148057

OKTOBER

NOVEMBER

Was ist los in unserer Region?  
Veranstaltungen August – November 2014

Schicken Sie Ihre **Veranstaltungstermine 2014** auch an [office@druckhaus-stainz.at](mailto:office@druckhaus-stainz.at).

# Ärztenotdienst 09/2014 bis 11/2014

## September:

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

## Oktober:

04./05.	<b>Dr. Camilla Friedrich</b>	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
11./12.	<b>Dr. Johann Deutschmann</b>	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
18./19.	<b>Dr. Camilla Friedrich</b>	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
25./26.	<b>Dr. Camilla Friedrich</b>	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

## November:

01./02.	<b>Dr. Werner E. Salmhofer</b>	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
08./09.	<b>Dr. Kurt Leinich</b>	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
15./16.	<b>Dr. Camilla Friedrich</b>	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
22.	<b>Dr. Kurt Leinich</b>	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
23.	<b>Dr. Camilla Friedrich</b>	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
29./30.	<b>Dr. Georg Gamillscheg</b>	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

## URLAUB & FORTBILDUNG

**Dr. Deutschmann:**  
22. 11. – 30. 11. 2014  
01. 12. – 16. 12. 2014

**Dr. Gamillscheg:**  
08. 09. – 28. 09. 2014  
03. 11. – 09. 11. 2014

**Dr. Höll:**  
23. 10. – 24. 10. 2014

**Dr. Leinich:**  
06. 10. – 12. 10. 2014  
13. 11. – 15. 11. 2014

**Dr. Friedrich:**  
22. 08. – 14. 09. 2014  
08. 10. – 11. 10. 2014  
17. 11. – 20. 11. 2014  
27. 11. – 28. 11. 2014

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

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

<b>Dr. Deutschmann</b>	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr, Di 17 – 19 Uhr; Telefon 81 4 55 Do 14.30 – 18 Uhr
<b>Dr. Friedrich</b>	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
<b>Dr. Gamillscheg</b>	Mo, Di, Do, Fr 7.30 – 12 Uhr; Telefon 33 11 Mi 15 – 18 Uhr
<b>Dr. Höll</b>	Mo, Di, Mi, Fr 8 – 12 Uhr; Telefon 33 77 Di und Do 16 – 18 Uhr
<b>Dr. Leinich</b>	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
<b>Dr. Salmhofer</b>	Di – Fr 7.30 – 11 Uhr; Telefon 38 00 Mo und Do 16 – 19 Uhr

## Fachärzte Ordinationszeiten

<b>Dr. Millauer</b> 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
<b>Dr. Schoklitsch</b> Zahnärztin, Tel. 22 62	Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr Mo, Mi 14 – 18 Uhr
<b>Univ. Doz. Dr. Wimmer</b> Zahnarzt, Tel. 23 65	Mo, Di, Mi, Do, Fr 8 – 12 Uhr; Di 13 – 18 Uhr und Do 13 – 17 Uhr und nach Vereinbarung
<b>Dr. Zach</b> Zahnarzt, Tel. 31 69	Mo 8 – 18 Uhr; Di und Do 8 – 14 Uhr; Mi 12 – 19 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr
<b>Univ. Prof. Dr. Bartl</b> Augenarzt, Tel. 52 59	nach Vereinbarung Hauptplatz 16
<b>Dr. Scheer</b> Psychologin, Tel. 57 87	nach Vereinbarung Am Viehmarkt 4

## Fachärzte im Ärztehaus Stainz

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



**ÄRZTEHAUS  
03463/2937**



## Nachdiensterteilung der Apotheken

	September 2014				Oktober 2014				November 2014				
KW	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48

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

■	Stainz, 03463/21 56
■	Lannach, 03136/80 980
■	St. Stefan, 03463/80 2 65

KW: Kalenderwoche

# Die Erfolgsgeschichte 2014 Farmer-Rabensteiner vlg. Graf

Der Direktvermarkter aus dem Schilcherland  
in 8524 Bad Gams, Furth 8

Hier findet man Geschmack und Genuss  
und die GenussKrone 2014/15

## Sensationeller Erfolg für Farmer-Rabensteiner

Farmer-Rabensteiner konnte 2014  
bei allen namhaften Wettbewerben den Sieg einholen!

**Goldene Birne – Alpen-Adria-Sieg  
und GenussKrone Österreich**

**Wieselburg –  
Goldene Birne mit Waldheidelbeeressig**

**Alpen-Adria-Sieger mit Holunderblütenssig**

**Und jetzt noch die GenussKrone Österreich  
Obst mit Nussessig**

Die Genusskrone für Essig geht in die Steiermark,  
ins Schilcherland, nach Bad Gams  
zum landwirtschaftlichen Betrieb Farmer-Rabensteiner.

## Die Krone für regionale Spezialitäten bäuerlicher Betriebe



Die GenussKrone Österreich ist die allerhöchste Auszeichnung für regionale Spezialitäten.

Alle zwei Jahre zeichnet der Agrar.Projekt.Verein in den fünf Kategorien „Brot“, „Fisch“, „Käse aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch“, „Rohpökelwaren“ und „Obst“ die besten regionalen Spezialitäten aus.

Bereits zum vierten Mal wird 2014 die GenussKrone Österreich vergeben.



## Galanacht der Direktvermarktung

Bei der Galanacht der Direktvermarktung am 18. Juni 2014 in Linz wurden die 25 besten heimischen Direktvermarkter mit der GenussKrone Österreich gekrönt.

Derzeit werden von uns bereits mehr als 60 Essige produziert, die meisten davon sind mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet.

Über diese Zusatzauszeichnungen – die allerhöchsten Auszeichnungen für heimische, regionale Spezialitäten – freut man sich im Hause Farmer-Rabensteiner natürlich ganz besonders.

Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, die prämierten Produkte, täglich von 8 bis 18 Uhr zu verkosten.



**Farmer-Rabensteiner  
vlg. Graf**

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