

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



38. Jahrgang | Nr. 149 | Frühjahr 2015 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch redmail



Die neuen Mitglieder!

Herzlich willkommen!

Einkaufen in Stainz
Einkaufstipps für's Frühjahr – S. 8/9

Hochzeit
Sagen Sie „Ja!“ in Stainz – S. 10/11

V. l. n. r.: Ewald und Heike Zarfl aus Pichling (GH Schlosstoni); Horst Scherkl, Stainz (Kleinbusunternehmen); Maria Steinbauer, Rassach (Obstbäuerin) und Georg Hartbauer, Stainz (Chili-Küchen)

Foto: Foto Augenblick

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

IN BESTEN HÄNDEN

Kpflegeplatz
Kraxner

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

Bieten Pflegeplatz mit liebevoller Betreuung.

Schmetterling & Citrusblüte
19.-29. März 2015

Höller
Die Genussgärtner

An der Umfahrungsstraße 37, 8510 Stainz
www.gaertnerei-hoeller.at

Da MusiDokter
Gerald
Hoerzer

Instrumentenambulanz
www.hoerzer.at

Notfallhotline
0664/110 10 13



von
Monika
Wenzl

„Weil's gemeinsam leichter geht ...“

... ist einer der Leitsprüche der Werbegemeinschaft Stainz. Aber gerade jetzt, im Rahmen der neuen Gemeinde steht dieser Satz besonders im Vordergrund und wir wollen ihn ganz besonders leben! Mit der Vorstellung der vier neuesten Betriebe freuen wir uns, gleich aus mehreren Ortsteilen neue Mitglieder begrüßen zu dürfen!

Der Frühling ist ja ohnehin die Zeit des Erwachens, des Neubeginns und auch vieler neuer Lebensgeister, die aktiviert werden. Und so war es auch in den vergangenen Wochen bei uns, wir haben uns viele Gedanken gemacht und dürfen Ihnen neue, gemeinsame Aktivitäten präsentieren: Sie werden das beim Durchlesen dieser Zeitung wahrscheinlich spüren und auch genauere Details zu folgenden Projekten finden:

Die Stainz-Taschen – erhältlich in allen Mitgliedsbetrieben – sollen ein gemeinsames Zeichen sein. Zum einen, um Ihre Einkäufe damit zu erleichtern, zum anderen natürlich, um auf das „Plastiksackerl“ immer mehr und mehr verzichten zu können.

Unsere Internetseite www.stainz.istsuper.com entwickelt sich immer mehr und mehr zur unverzichtbaren Seite für die Region: Sie finden alle Mitgliedsbetriebe und deren Kontaktdaten, Aktuelles, einen Veranstaltungskalender, die Vereine der Region, natürlich gleich eine Verlinkung zur Gemeindehomepage usw. Besonders darf ich Sie auf den neuen Punkt „Menüfinder“ aufmerksam machen – mit einem Klick finden Sie die leckeren Mittagsmenüs aller Mitgliedsbetriebe! An dieser Stelle gleich meine

Bitte an alle Vereins- und Firmenverantwortlichen: Bitte nehmen Sie Kontakt mit Patrick Haslwanger unter redaktion@stainz.istsuper.com auf, um Ihre Informationen bekannt zu geben. Eine gute Internetseite lebt von vielen interessanten und lebendigen Inhalten!

» ... wir freuen uns über vier neue Mitgliedsbetriebe ... «

Weitere Gemeinschaftsprojekte finden Sie zu den Themen „Garten“ und „Hochzeit“! Entdecken Sie das vielfältige Angebot unserer Region und, ganz wichtig, machen Sie auch Gebrauch davon!

Unsere Region gibt uns so vieles – eine wunderbare Landschaft mit ihren lieblichen Plätzen und dem schönen Ortskern, lebenswerte und gastfreundliche Menschen, höchste Qualität an Produkten und Dienstleistungen, Arbeitsplätze uvm. – nutzen Sie das Angebot, wir alle sind dafür mitverantwortlich, dass wir die Lebensqualität unserer Region erhalten!

In diesem Sinne, genießen Sie unsere neue Zeitung und freuen Sie sich auf unsere gemeinsamen Angebote!

Herzlichst
Monika Wenzl
Obmannstellvertreterin

P.S. Alle Firmen und landwirtschaftlichen Betriebe der Region laden wir ganz herzlich ein, Mitglied der Werbegemeinschaft Stainz zu werden. Kontaktieren Sie mich unter: office@stainz.istsuper.com, Sie erhalten gerne nähere Informationen!

Gutscheine – Neues Layout

Neu gestaltetes Stainzer Zahlungsmittel



Liebe Leserinnen und Leser der Frühjahrsausgabe von „Stainz aktuell“!

Sie kennen ihn sicher und haben ihn wahrscheinlich auch schon mal verschenkt, oder vielleicht auch selbst geschenkt bekommen:

Den beliebten Gutschein der Werbegemeinschaft Stainz.

Erhältlich ist er beim **Juwelier Gjecaj** am Hauptplatz, in der **Steiermärkischen Sparkasse Stainz** und in der **Raiffeisenbank Stainz**.

» ... der Gutschein der Werbegemeinschaft Stainz hat einen neuen Auftritt ... «

Einlösen können Sie ihn bei allen, mittlerweile über 100, Mitgliedsbetrieben der Wer-

begemeinschaft Stainz – die Auflistung der Betriebe finden Sie auf der Homepage www.stainz.istsuper.com.

Sie erkennen diese Betriebe auch an der Kennzeichnung am Eingang.

» ... der Gutschein ist in über 100 Mitgliedsbetrieben der Werbegemeinschaft Stainz einlösbar ... «

Mit dem Kauf des Gutscheins tragen Sie auch wesentlich zur Nachhaltigkeit bei – damit ist gemeint, dass Sie die Kaufkraft im Ort, in der Region, lassen und somit auch die Arbeitsplätze und die Nahversorgung sichern.

Viel Spaß beim Schenken!
Die Werbegemeinschaft

INHALT

Editorial	2
Apothekeninformation	3
Wissenswertes	4/28
Kulinarik	5
Mode	6
Aus der Region	7/17/20/26/29/30
Einkaufstipps	8/9
Hochzeit	10/11
In eigener Sache	12
Garten	13

Umwelt	14
Schätze aus der Natur	16
Unsere neuen Mitglieder	18/19
Wirtschaft	21
Großgemeinde Stainz	22/23
Gastronomie	24/25
Kultur	32
Sport	33
Blitzlichter	34
Veranstaltungen	34
Ärzte- und Apothekendienst	35



Gesundes Abnehmen – aber wie?

Mit Schüßler Salzen



von
Mag. pharm.
Angelika
Bischof

Ohne Bewegung und gesunde, naturbelassene Ernährung wird sich bestimmt kein andauernder Erfolg beim Abnehmen einstellen. Deshalb ist es gut, über die Hintergründe der Gewichtszunahme Bescheid zu wissen – Übergewicht entsteht auch als Folge von eingeschränktem Stoffwechsel.

STOFFWECHSELBLOCKADE EIWEISS

Der tägliche Eiweißbedarf beläuft sich auf 0,8 g – 1 g pro kg Körpergewicht für einen Erwachsenen und für Kinder auf 0,9 g pro kg Körpergewicht. Idealerweise achtet man auf eine ausgewogene Zufuhr von tierischem Eiweiß (Hühnerei, einheimische Fische, Huhn und Rind) und pflanzlichem Eiweiß (Hülsenfrüchte, Vollwertgetreide). Für den Abbau von Eiweiß im Körper ist der Mineralstoff **Nr. 2 Calcium phosphoricum** notwendig. Wird nun zuviel Eiweiß aufgenommen, entsteht ein Engpass bei dem dazugehörigen Mineralstoff, die Eiweißstoffe werden nicht mehr abgebaut und im Körper abgelagert.

STOFFWECHSEL- BLOCKADE FETT

Pro Tag sollten nicht mehr als 77 g Fett aufgenommen werden. Der Mineralstoff **Nr. 9 Natrium phosphoricum** ist für die Regulierung des Säureaus-

halts, des Fettstoffwechsels und des Zuckerabbaus wichtig. Steigt der Säurespiegel im Körper an, wird viel Natrium phosphoricum verbraucht, das eigentlich für die Fettverbrennung benötigt wird. (Fettleibigkeit ist ein Zeichen für eine Säurebelastung im Körper). Ein **Basenbad**, mindestens zweimal pro Woche, kann hier Abhilfe schaffen. Dabei ist eine Badetemperatur über Körpertemperatur, also bei ca. 38°C und die Badedauer, mindestens eine halbe Stunde, zu beachten.

STOFFWECHSELBLOCKADE SCHADSTOFFE

Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel und Farbstoffe in unseren Nahrungsmitteln be-

lasten den Körper extrem, da er diese wieder ausscheiden muss. Besteht dann ein Mangel an **Nr. 10 Natrium sulfuricum**, verschlackt der Körper. Verschwollene Augen und geschwollene Hände und Füße sind die Folge.

» ... Basenbäder helfen auch bei einer erhöhten Säurebelastung des menschlichen Körpers ...

FOLGEN DER STOFFWECHSEL- SELBLOCKADEN

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass eine Überlastung des Stoffwechsels meistens zu einer Gewichtszunahme führt.

Wenn es um die Reduzierung von Gewicht geht, sollte vorher festgestellt werden, welche Komponenten berücksichtigt werden müssen. Wie schon beschrieben, kann es sich dabei um den Abbau von Eiweiß, Fett, Schadstoffen oder um eine Kombination mehrerer Komponenten oder gar aller drei handeln.

NACHHALTIGE GEWICHTS- ABNAHME

kann durch eine klug gewählte Ernährung, ausreichend Flüssigkeit, viel Bewegung und die Einnahme der entsprechenden Schüßler Mineralstoffe sehr gut unterstützt und erreicht werden. Auch das Trinken von **Entschlackungstee nach Dr. Schüßler** hat eine reinigende Wirkung auf Blut, Lymphe und Gewebsflüssigkeit und regt die Nierentätigkeit an.

Das Team der Apotheke Stainz unterstützt Sie gerne mit Tipps bei Ihrem Vorhaben, die Kilos purzeln zu lassen.

Schüßler Salze und auch Tees sind wertvolle Unterstützer, um auf vernünftige und gesunde Art und Weise sein Körpergewicht zu reduzieren.



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

Pflichtteil und Enterbung

Im Erbrecht sind einige wichtige Details zu beachten

Grundsätzlich kann jede Person über ihr Vermögen frei verfügen. Es gibt jedoch im Erbrecht vorgesehene Beschränkungen dieser Verfügungsfreiheit. Gewisse nahe Angehörige (Kinder, Ehegatte, in manchen Fällen auch Eltern oder Großeltern) müssen einen Mindestanteil vom Nachlass erhalten, den sogenannten Pflichtteil. Das Pflichtteilsrecht ist zwingendes Recht und der Pflichtteil kann nur bei Vorliegen bestimmter Umstände durch den Erblasser entzogen werden. Die Entziehung des Pflichtteils wird auch als Enterbung bezeichnet. Als Enterbungsgründe sind im Gesetz unter anderem vorgesehen: wenn der Pflichtteilsberechtigte den Erblasser im Notstand hilflos gelassen hat, wenn der Pflichtteilsberechtig-

te wegen einer oder mehrerer mit Vorsatz begangener strafbarer Handlungen zu einer lebenslangen oder 20-jährigen Freiheitsstrafe verurteilt worden ist, wenn der Pflichtteilsberechtigte eine gegen die öffentliche Sittlichkeit anstößige Lebensart beharrlich führt.

» ... grundsätzlich kann jede Person über ihr gesamtes Vermögen frei verfügen ... «

Außerdem besteht die Möglichkeit, die Höhe des Pflichtteils zu reduzieren. Standen der Erblasser und der Pflichtteilsberechtigte zu keiner Zeit in einem Naheverhältnis, wie es in der Familie zwischen solchen Verwandten gewöhnlich besteht, so kann der Erblasser den Pflichtteil auf die Hälfte vermindern.

Wenn bei einem sehr verschuldeten oder verschwenderischen Pflichtteilsberechtigten die wahrscheinliche Besorgnis besteht, dass der ihm gebührende Pflichtteil ganz oder größtenteils seinen Kindern entgehen würde, so kann ihm der Pflichtteil vom Erblasser entzogen werden und dieser Pflichtteil muss den Kindern des Pflichtteilsberechtigten zugewendet werden.

Für die Wirksamkeit der Verminderung bzw. Entziehung des Pflichtteils muss eine dementsprechende letztwillige Anordnung des Erblassers vorliegen.



» ... der Pflichtteil kann nur bei Vorliegen bestimmter Umstände entzogen werden ... «

Für rechtliche Auskünfte im Zusammenhang mit der Errichtung eines Testaments stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

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



Exklusivität vor Augen

PORSCHE DESIGN
EYEWEAR
P'8000

Fassungen & Sonnenbrillen

ZEISS

Brillengläser

DIE WELT KLAR SEHEN
Dr.
SCALA OPTIK

EXKLUSIVE BRILLENMODE
CONTACTLINSEN
VERGRÖßERENDE SEHHILFEN

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

Rauch-Hof

Gastwirtschaft & Freizeitanlage

Ab 20. März wieder geöffnet

Montag und Dienstag Ruhetage.

Schloss Café

Bis zur Karwoche am Sonntag ab 10.00 Uhr geöffnet.
Ab 29. März täglich ab 10.00 Uhr geöffnet.
Montag und Dienstag Ruhetage.

Tel. 0 34 63/28 82, www.rauch-hof.at



Trend-Food

Ein neuer Geschmacks-Höhepunkt

Messner bringt eine Produktneuheit auf den Markt! Inspiriert vom Burger-Trend hat der Wurstpionier Burger-Laibchen entwickelt, die sich von den Produkten ableiten, die er am besten kann: Würstel! Ab Ende März wird das Brat- und Grillsortiment mit KÄSE-KRAINER-BURGER und KÄSE-BRATWURST-BURGER bereichert. Klingt nicht

nur interessant, schmeckt auch fantastisch. Gereifter Emmentaler gibt dem Wurstbrät, welches zu Burgerlaibchen geformt wird, eine besondere Note und macht es so richtig saftig. In der Pfanne oder am Grill kurz angebraten, entwickelt das Wurstburgerlaibchen zusätzlich Röstaromen, die den einzigartigen Geschmack abrunden. Das Highlight 2015!



Osterkörberl

Das Osterkörberl vom Wurstpionier Messner gefüllt mit Original Osterkrainer mit Holzspeil, Osterschinken aus der „absolut steirisch“-Linie, Lendbrat, Steirerkren und gefärbten Ostereiern ist eine Gaumenfreude für Liebhaber der traditionellen Osterjause. Alles essfertig und in zwei Größen zum Sonderpreis von € 36,- und € 29,- ab 23. März im Messner Feinkostgeschäft erhältlich. Vorbestellungen nehmen wir gerne entgegen.



Up to date

Was es im Hause MESSNER Neues gibt, welche Gewinnspiele gerade laufen, auf welchen Events Messner-Würstel ausgegeben werden und wo es Aktionen gibt, erfahren Sie zeitnah auf unserer facebook page www.facebook/MessnerWurst. Werden Sie Fan! Es lohnt sich.

Fein bekocht



Das Messner-Feinkostgeschäft am Hauptplatz bietet seit einiger Zeit ein zusätzliches Feinschmecker-Service. Jeden Freitag gibt es zusätzlich zum Mittagsmenü ein frisch gekochtes Gericht zum Mitnehmen. Zubereitet wird die Hausmannskost von Sonja, einer Mitarbeiterin, die leidenschaftlich gerne kocht. Ihre Spezialitäten sind Rouladen, gefüllte Braten

und Roastbeef. Ergänzt wird das Angebot durch Suppeneinlagen, zu der es die Rindssuppe auch gleich dazu gibt. Natürlich auch zum Mitnehmen. Zuvor können Sie die Tagesgerichte verkosten und sich mit Sonja über die Rezepte unterhalten. Da nur eine bestimmte Menge gekocht wird, empfiehlt sich eine Vorbestellung. Das Angebot wechselt wöchentlich.

Fotos: Messner

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

Autorenfotos: Foto Augenblick



von Maria Halbwrith

und Ingrid Harzl

Die bunte Vielfalt des Modefrühlings

Die neuen Schuh-Trends

Das Frühjahr steht in den Startlöchern und ist in diesem Jahr dazu angetan, der Eintönigkeit des Winters mit einem rasanten Mix modischer Gegensätze den Garaus zu machen.

Ein Must-have der kommenden Saison sind farbenfrohe Sneakers, die knallig bunte Farbtupfer in den Alltag bringen. Qualitätsmarken wie Lezero oder – jetzt neu in unserem Sortiment – Sketchers überzeugen aber nicht nur durch sportlich-fröhliche Optik, sondern vor allem auch durch hochwertige Verarbeitung: Memory Foam-Einlagen und Flexkerben-Sohlen sorgen für optimalen Tragekomfort und das leichte Obermaterial gewährleistet stetige Belüftung.

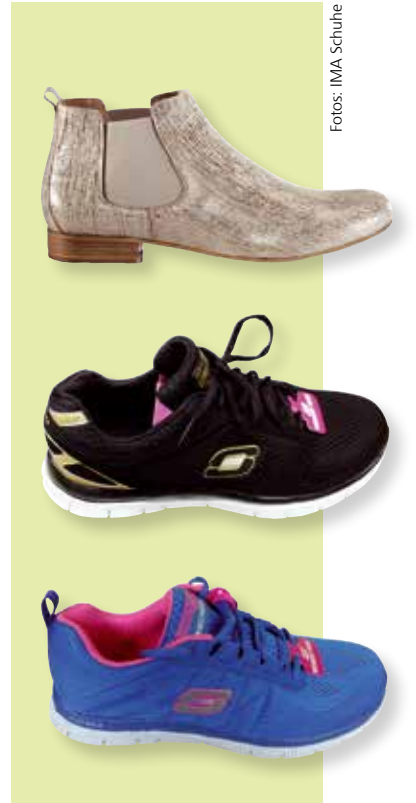


Die Sandalen der kommenden Saison orientieren sich in Optik und Komfort an Trekking-Sandalen und sind heuer mit breiten Riemen, Klettverschlüssen und mit betont kloßiger oder weißer Sohle eine absolute modische Notwendigkeit.

In krassem Gegensatz dazu stehen die unumstrittenen Evergreens der Damenschuhmode: Pumps sind auch in dieser Saison die besten Freundinnen der Damenwelt.

Mit runden oder jetzt auch wieder vermehrt mit spitzen Leisten sind sie das perfekte Outfit für Business oder Rendezvous.

Neben den schlichten Klassikern in Schwarz betören heuer auch Varianten in Modefarben, High-Heels oder Sling-Pumps und verleiten zu einem glamourösen Auftritt.



Fotos: IMA Schuhe

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

Ganz in Ihrer Nähe!

8511 St. Stefan ob Stainz 175
Tel.: 03463/81 611 - www.jeschelnig.at

JESCHELNIG

AUTOS AUS LEIDENSCHAFT






Service und Reparaturen für alle Automarken!



Der neue FIAT 500X



Entdecken Sie die Off-Road- und die City-Variante bei einer Probefahrt.
Vereinbaren Sie mit uns gleich einen Termin unter: 03463 81611



Auch für das Jahr 2015 hat sich das Team vom Stainzer Flascherzug einiges vorgenommen, um Ihnen ein abwechslungsreiches Programm zu bieten. Unter dem Motto „Andampfen“ startet die Saison am 25. April 2015 um 15.00 Uhr mit einer Dampflokfahrt inklusive Kinderprogramm von Zaubehexe Trixika. Für das Vergnügen der Erwachsenen sorgen unsere bereits allseits bekannten Musiker Brigitte Hubmann, Eberhart Herbert, Hans Fabian und Hans Kramer, die

mit Musik und „Schmäh“ die „großen“ Gäste unterhalten. Fahren Sie mit und genießen Sie eine nostalgische Zugfahrt. Nicht zuletzt trägt auch der Ausschankwaggon „Die Schilcherschaukel“ zur guten Stimmung bei. Unser Pächter Wolfgang Kramer vom Eckwirt bewirbt Sie mit Schilcher, Verhackertbrot, Riesenkrapfen und vielem mehr.


Für Gruppen und Vereine bieten wir tolle Tagesprogramme durch die Buchung unserer Erlebnistage. Von Käse, Dampf und Burg über die Kulinarik-

tour bis hin zum Stainzer Kultursommer – besuchen Sie die Homepage www.flascherzug.at und wählen Sie den für Sie passenden Erlebnistag. Auch ein Besuch bei der historischen Ölmühle Herbersdorf kann eingeplant werden. Hier stoppt auf Wunsch der Flascherzug und Sie können bequem ein- und aussteigen, nachdem Sie das grüne Gold der Steiermark verkostet haben.

» ... auch heuer finden mit dem Flascherzug viele unterhaltsame Themenfahrten für die ganze Familie statt ... «

Mit dem steirischen Familienpass fährt die gesamte Familie um € 35,-, weiters sind wir auch Mitglied bei der Steiermark-Card.

Aktuelle Aktionen und Termine finden Sie auch auf unserer

 Facebook-Seite: www.facebook.at/flascherzug

Information/Kontakt:
Stainzer Flascherzug
Claudia Dunst/
Günther Mosenlechner
0664 / 96 15 205
www.flascherzug.at
zug@stainz.gv.at

Online reservieren unter:
www.flascherzug.at



Themenfahrten für Familien

finden an den nachfolgenden Tagen statt:

10. 05. 2015, 15.00 Uhr:
Muttertagsfahrt

13. 06. & 18. 07. 2015,
18.30 Uhr:

Westernfahrt
mit anschließender
Westernparty im
Bahnhofpark mit Mrs. Sipi

14. 06. 2015, 15.00 Uhr:
Vatertagsfahrt

29. 08. 2015, 19.30 Uhr:
Mondscheinfahrt



Ein tolles Kinderprogramm gibt's für die Kleinen



BESTATTUNG
Peinhopf KG

**Ihr Ansprechpartner
im Trauerfall**



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

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

Tel.: 0676/72 35 336

Trauerfloristik
Kränze, Gestecke
Hochzeitsfloristik
Trendige Bindekunst
Eigene Produktion
Gärtnerei
Bestattungsannahme

02



03



05



04



01



Produktfotos: Foto Augenblick

Einkaufen macht Spaß!

Besonders im Frühling

Es sind wohl jedes Jahr die gleichen Gefühle und Sehnsüchte, die uns ereilen, wenn die ersten Sonnenstrahlen und milderen Temperaturen uns verwöhnen: Die Lust auf Neues, wie Mode, Schuhe, Dekoration oder Accessoires und die Erhaltung des Sommers und bereits zuvor das Verweilen im Freien, ob bei Spaziergängen, Festen oder daheim im eigenen Garten – vielleicht bietet ja schon der Muttertag Gelegenheit, den Griller erstmals zu aktivieren?

Der Gedanke, gepaart mit dem Wunsch, an die ideale Sommer- und Bikinifigur – also abnehmen und gesunde Ernährung. Aber auch dafür werden Sie bei Ihrem Früh-

» ... die Mitgliedsbetriebe der Werbegemeinschaft Stainz beraten Sie gerne ... «

lingsrundgang hier in unserer Zeitung und natürlich bei den Betrieben alles finden.

Wissen Sie – die heimischen Betriebe und ihre Mitarbeiter freuen sich schon sehr darauf, SIE zum jeweiligen Thema beraten und begeistern zu dürfen! Alle Mitgliedsbetriebe der Werbegemeinschaft Stainz legen größten Wert auf Kompetenz, Freundlichkeit und Service!

Sie sind ganz herzlich eingeladen, sich davon zu überzeugen!





06



08



10



09



07



11

01 FRÜHLINGSHAFTES OUTFIT | Boutique Okay | ab € 69,99

02 DAMEN-SONNENBRILLE | Chanel | Optik Scala | € 259,-

03 KERAMIK-EULEN glasiert | hagebau Wallner | ab € 3,99

04 SLING-PUMPS | IMA Schuhe | € 120,-

05 TURBOSLIM 2in1 (Turboslim Drink GRATIS) | Apotheke Stainz | € 22,95

06 Armed Angels DAMEN BLAZER Bio & Fair | Hubmann | € 89,90

07 BASENPRODUKTE zum Entschlacken | Massage Fedl | im Paket € 59,-

08 HERREN-SONNENBRILLE | Porsche-Design | Optik Scala | € 250,-

09 BRAUN STANDMIXER | Elektro Gaich | € 69,-

10 Armed Angels HERREN T-SHIRT Bio & Fair | Hubmann | € 39,90

11 TRACHTENTASCHE | Klaudia Schneider | ab April: Hauptplatz 16 | € 150,-

12 WEBER-GRILLER Smokey Joe Premium | hagebau Wallner | € 89,90

**Elektro
Gaich**

Klaudia Schneider
STIL, ELEGANZ & TRACHT

karin
fedl
massage-
institut

hagebau Wallner
Deutschlandsberg - Stainz - Eisbiswald - Schwanberg

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

Apotheke Stainz

boutique okay
Die Boutique in Stainz

IMA Schuhe
Schuhe zum Wohlfühlen

HUBMANN
...das Modehaus!



12





Winzerhaus Sierling Eins



Stainzerhof



Stainzer Weinkeller



Friseur Greiderer

„Ja, ich will!“ im Hochzeitsort Stainz

Den schönsten Tag im Leben in der Region genießen

Bei uns findet ein Brautpaar Alles, was den Hochzeitstag perfekt werden lässt! Wir stellen Ihnen heute drei Toplocations und weitere Betriebe vor, wo man individuell und einfühlsam auf Ihre ganz persönlichen Wünsche und Vorstellungen eingeht:

Im **Winzerhaus Sierling Eins**: Gemeinsam den neuen Lebensweg beginnen, wo Gemäuer schon Jahrzehnte lang standhalten! Wie wäre es mit der standesamtlichen Trauung im Hochzeitsgewölbe und wunderschönen Räumlichkeiten für die Festtafel – und das alles mit Blick von oben auf Schloss Stainz und das weststeirische Hügelland. (schilcherlandhof.at)

Oder doch lieber mitten in Stainz eine weitere Top-Hochzeitslocation kennenlernen? Im **Hotel Restaurant Stainzerhof ****superior** dreht sich alles um den Traumtag. Erleben Sie professionelle Betreuung, genießen Sie Speisen und Weine aus der Haubenküche. Für das Brautpaar gibt es die Hochzeitssuite. Bis zu 110 Personen können im Stainzerhof verwöhnt werden. (steiermarkhochzeit.com, Verantwortliche: Kerstin Ninaus)

Der dritte im Bunde der Liebe sozusagen ist der **Stainzer Weinkeller**: Erst im letzten Jahr etabliert, bietet er wunderschönes Ambiente für Ihre Traumhochzeit. Neben der standesamtlichen Trauung

bietet man Ihnen hier die anschließende Agape mit regionalen Köstlichkeiten, vom Fingerfood über Brötchen bis zu warmen Speisen ist für anregende Abwechslung gesorgt! Zentrale Lage und Individualität harmonisieren wunderbar! (stainzerweinkeller.at)

Wunderbare Frisuren, damit sich jede Braut wie eine Prinzessin fühlt, zaubert das Team von **Greiderer** direkt am Hauptplatz.

Dort finden Sie auch das bemühte und professionelle Team der **Trachtenstube Weigl** – mit eigenem Schneidermeisterbetrieb und Geschäft am Hauptplatz.

Auf keinen Fall dürfen die Ringe fehlen. Eine große Auswahl finden Sie beim **Juwelier Gjecaj** am Hauptplatz.

Was braucht man noch: Hochzeitsfloristik auf höchstem Niveau – mit Liebe und Können hergestellt von der **Genussgärtnerei Höller**.

Schon im Vorfeld bedarf es einiger Überlegungen, wie z. B. wie stelle ich mir die Einladungen vor, ... bei Drucksorten aller Art sind Sie im **Druckhaus Stainz** gut beraten.

Um den wunderschönen Tag in Erinnerung zu behalten, wenden Sie sich an das Team von **Foto Augenblick** – dann wird Ihr „schönster Tag“ unvergesslich!

Stainzer Weinkeller



greiderer
HAIRPROFESSIONALS



Fotos: Foto Augenblick | Hintergrundkulisse: Schloss Stainz



03



04



05



02



Stainz.istsuper.Komm! Das regionale „Pickerl“

Eure Fotos werden auf Facebook veröffentlicht

Vielleicht ist er Ihnen ja schon da und dort wo aufgefallen? Der grüne Aufkleber der Werbegemeinschaft Stainz. Kleben Sie ihn überall hin, wo er gut ersichtlich ist – z.B. Auto, Moped, Kinderwagen... – er ist förmlich eine Einladung: Stainz ist super – komm!

Den Kleber erhalten Sie bei allen Mitgliedsbetrieben der Werbegemeinschaft Stainz.

Wir freuen uns über Fotos, auf denen wir sehen, wo Sie den Aufkleber angebracht haben: redaktion@stainz.istsuper.com – die Bilder werden wir auf Facebook zeigen (facebook.com/Stainz Aktuell)

Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe von „Stainz aktuell“ – dort erhalten Sie mehr Infos ... es wird ein tolles Gewinnspiel geben!



Hier baden die **RÖMER.** Und wo baden **Sie?**



Lust auf etwas Neues?

Schauen Sie einfach bei uns vorbei. Lassen Sie sich entführen in die Welt der Bad- und Wohngenüsse.

Wir laden Sie gerne zu einer Tasse Kaffee und einer Plauderei ein.

Ihr Flanyek-Schauraumteam

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



hagebau Wallner – Ihr Ansprechpartner bei der Gartengestaltung.



Das Team von der Gärtnerei Calovini berät Sie gerne in allen Fragen rund um Ihren Garten.

Foto Augenblick



Franz Jakob von Bauen & Mehr berät Sie gerne bei der Gestaltung im und um's Haus.



Hochbeete von der Firma Schranger – aus heimischer Lärche – regional • nachhaltig • energieschonend.

Im Garten gibt's immer etwas zu tun

Sie finden für Ihre individuelle Gartengestaltung alles in der Region

Es gibt ja nichts Schöneres, als Ihnen in unserer Frühlingausgabe ein „Garten Spezial“ anzubieten:

Welche Betriebe wollen wir hier präsentieren?

Bei Firma **hagebau Wallner** können Sie das Programm „aussenRAUM“ entdecken – als innovativer Ansprechpartner im gesamten Bereich Garten- und Landschaftsbau werden Sie hier durch alle Planungs- und Durchführungsphasen begleitet. Professionalität, Erfahrung und hochwertigste Produkte zeichnen das Team aus. Alles erblüht übrigens bereits im Gartencenter der Firma hagebau Wallner (hagebau-wallner.at).

» ... für alle Gartenbereiche finden Sie in der Region den richtigen Ansprechpartner ... «

Blühen ist gleich das beste Stichwort auch für den nächsten Betrieb: **Blumen Calovini** – sehen Sie wo der Frühling geboren wird und tauchen Sie ein in das bunte Blumenmeer! Erwähnenswert ist auch, dass die Firma Calovini der einzige Betrieb in der Region ist, wo die Pflanzen heimisch sind und selbst kultiviert und in der Region produziert werden! Herzliche Gratulation zu dieser Besonderheit!

Bevor es aber oft an die Gartengestaltung geht, brauchen Sie vielleicht ihn: **Franz Jakob**, Inhaber der Firma Bauen & Mehr. Die Arbeiten des Pflastermeisters sind vielfältig: Gebäudeumbau und -sanierungen, Gestaltung von Außenanlagen und Gärten, Vorplätze, Eingangsbereiche usw. Alles mit einer Präzision in der Ausführung, genauer Planung und kompetenter Beratung. Eben echtes und vielfältiges Handwerk! Lassen Sie sich unverbindlich beraten. (bauen-und-mehr.at)

Die Firma Holzbau **Schranger** aus Marhof bietet unter anderem Hochbeete aus heimischer Lärche an. Hochbeete schonen den Rücken, die Pflanzen gedeihen schneller und die Schnecken- und Schneckengefahr verringert sich (schranger.at).

Mit solch gebündelter Kraft an Kompetenz, Service und perfekter Beratung werden Ihre Gartenwünsche Wirklichkeit!

hagebauWallner
Deutschlandsberg - Stainz - Eibiswald - Schwanberg
www.hagebau-wallner.at

Junge kreative Floristik
Trauerfloristik
Blumen
Calovini
A-8510 Stainz • Ettendorfer Straße 22
Telefon (03463) 39 00 • Fax DW 4

Netz- und Pflasterverlegung sowie
Pflastergerüstbau
FRANZ JAKOB
Pflastermeister
Fuggenberg 69 | 8503 Stainz
Tel.: 0664 / 42 17 825
Fax: 03136 / 83 5 83
bauen-und-mehr@aon.at
www.bauen-und-mehr.at

Seit 1950
SCHRANGER
DIE HOLZBAUMEISTER
MIT TERMINGARANTIE



von
Regina Rihtar

Frühjahrsputz einmal anders

Effektive Mikroorganismen als umweltfreundliche Alternative zu Putzmitteln

Frühjahr ist die Zeit des Aufbruchs. Es ist wieder Zeit durchzuatmen und einmal innerlich und äußerlich aufzuräumen und sich und sein Umfeld durchzureinigen.

Vielleicht probieren Sie es heuer auf eine neue Art und Weise – mit effektiven Mikroorganismen! Kurz: EM! Das sind 80 verschiedene Bakterienstämme in einer Zuckerrohmelasse gezüchtet! Viele fragen sich bestimmt, wie das geht? Mit Bakterien zu putzen, wo wir sie mit der Reinigung doch vernichten wollen? Die EM-Technologie nimmt in der Hygiene ganz einen anderen Weg:

Wenn man mit effektiven Mikroorganismen reinigt, besiedelt man die Flächen aktiv mit Mikroorganismen, die sich dann wie Platzhalter verhalten und keine anderen Keime zulassen! Daher ist man auch gegenüber der klassischen Desinfektion (Vernichtung der Bakterien) im Vorteil, bei der nach 30 Minuten eine Neubesiedelung der Flächen mit Kei-

men beginnt! Das passiert bei EM-gereinigten Flächen nicht, weil ja ein Milieu geschaffen wird, in der Krankheitskeime nicht existieren können, was eine Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur bestätigt.

» ... mit EM lässt sich auch Geld sparen, da man mit einer Flasche sehr lange auskommt ... «

Welche Vorteile hat man noch mit EM gegenüber herkömmlichen Putz und Desinfektionsmitteln:

- Unliebsame Düfte in WC, Bad und Mülltonnen verschwinden; sogar den Gestank von Katzenurin kann man beseitigen.
- Böden erhalten einen Glanz und verstauben nicht so schnell.
- Fenster bleiben auch länger sauber.
- Fliegen bleiben fern.
- Küchenfetzen stinken nicht mehr.

- Kalkablagerungen lassen sich leicht abwischen.
- EM und EM-Keramik im Geschirrspüler verringern fettige Ablagerungen und die Spülmitteldosierung kann halbiert werden.
- EM in der Waschmaschine machen die Wäsche weicher und die Maschinen modern nicht mehr! Auch hier kann die Dosierung verringert werden.
- EM im Kühlschrank vertreiben den Kühlschrankgeruch und die Lebensmittel bleiben länger haltbar.
- EM in Schuhen vernichten den Schweißgeruch.
- Mit EM im Bad kann man den Schimmel in den Fugen nachhaltig loswerden.
- Mit jeder EM-Reinigung werden auch die Abflussrohre automatisch mitgereinigt.
- Würden nur 10 Prozent aller Haushalte regelmäßig EM verwenden, hätten auch die Kläranlagen kein Problem mehr mit Klärschlamm.

So könnte man die Liste fast endlos weiterführen! Das Beste aber an EM ist, und das macht meine persönliche Begeisterung noch größer: Jedes Mal, wenn ich EM verwende, setze ich einen aktiven Beitrag zur Verbesserung unserer Umwelt! EM arbeitet nämlich außerhalb meines Hauses weiter und bringt dann seine regenerativen Fähigkeiten im Wasser und in den Böden zum Einsatz!

Und wenn kleine Kinder dann einmal einen EM-Reiniger in den Mund bekommen, dann haben sie maximal eine gute Verdauung! Deshalb kann ich nur jeder Mama und jedem Papa zum Schutz von Kleinkindern empfehlen, auf EM umzusteigen!

Und zu guter Letzt sei gesagt, dass Sie mit EM auch eine Menge Geld sparen, weil Sie nicht für jeden Bereich ein eigenes Putzmittel brauchen und weil mit EM in Verdünnungen von 1:100 bis 1:1000 gearbeitet wird und man deshalb mit einer Flasche EM-Reiniger ewig auskommt! Was man sonst mit EM noch alles anstellen kann, erzählen wir Ihnen gerne im Laden!

Viel Spaß beim heurigen Frühjahrsputz wünscht das Team von Bauer & Co.

Gini, Silvia und Gregor



© Foto Augenblick Stainz



HUBMANN
...das Kaufhaus!

**QUALITÄT
UND
VERTRAUEN**

Partner von  **ADEG**

KAUFHAUS **HUBMANN**
Grazer Straße 1
8510 Stainz

www.hubmann.st



von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Gesund in den Frühling starten

Wir können unsere Körper mit bewährten Arzneipflanzen stützen

Wir alle freuen uns, wenn der Frühling mit warmen Sonnenstrahlen statt mit kalter Luft bei uns einkehrt.

Und dennoch ist der Frühling eine Zeitspanne, in der wir auf unsere Gesundheit besonders achten müssen. Durch den Verbrauch unserer Vitaminreserven im Winter sind wir empfänglicher für Krankheitskeime aller Art, die Hals, Nase, Atemwege, Darm und Harn-

wege belastigen können. Vorbeugend ist eine höhere Menge an Vitamin C (Orangen, Zitronen, Sauerkraut), Vitamin B (Vollkornbrot) und Vitamin D (der gute alte Lebertran, der jetzt in Tropfenform erhältlich ist) einzunehmen, bis wieder frisches Gemüse zur Verfügung steht.

Sollte uns aber trotzdem so eine kleine Erkältung erwischen haben, weil es doch nicht so

warm war, wie wir meinten, sind unsere altbewährten Arzneipflanzen gleich zur Stelle: Salbei für den Hals, Thymian und Eibisch für die Atemwege, Goldrute und Ackerschachtelhalm für die Harnwege, Holunderblüten, Lindenblüten, grüner Tee und Sonnenhut zur Unterstützung des Immunsystems.

Sollten wir Lust auf eine Entschlackung haben, sind gemischte Tees für Nieren und auch Leberunterstützung angesagt – dies aber schon 21 Tage hindurch, falls wir einen Erfolg erwarten.

Ich wünsche Ihnen mit diesen Tipps einen schönen und gesunden Frühling – freuen Sie sich der sprießenden, bunten Natur, denn auch Freude ist ein wesentliches Element für die Gesundheit.



Die Goldrute hilft bei Harnwegserkrankungen.



Lindenblüten stärken unser Immunsystem.



Sie versorgen uns das ganze Jahr über mit wichtigem Vitamin C: Orangen & Sauerkraut.



Vermessung



DI Roland Krois

Staatlich befugter und beeideter Ingenieurkonsulent für Vermessungswesen

WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT

Deutschlandsberg
Schulgasse 27/2
T: 03462-30836

Stainz
Grazer Str. 6
T: 03463-2515

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



von
Gerhard
Langmann

Lohnend: Ehrenamtlicher im Seniorenhaus Stainz

Die ehrenamtlichen Mitarbeiter bringen wertvolle Hilfe für die BewohnerInnen

Auch sechs Jahre nach seiner Eröffnung deckt das SeneCura Seniorenhaus eine wichtige Aufgabe in unserer Gesellschaft ab: Es kümmert sich um ältere Menschen. „Im Mittelpunkt stehen die Sorgen unserer Bewohner“, wollen Heimleiterin Maria Fradler und ihr Team mit einem umfassenden Pflege-, Unterhaltungs- und Fitnessangebot den Aufenthalt so abwechslungsreich wie möglich machen.

Das Haus in der Engelweingartenstraße bietet 82 Bewoh-

nern Platz, ist mit Einzel- und Doppelzimmern und in allen Bereichen optimal ausgestattet. Barrierefreiheit ist kein Schlagwort, sondern gelebte Realität, alle Sanitäreinrichtungen sind behindertengerecht ausgelegt. Gekocht wird in der eigenen Küche, die auch Nichtbewohnern zur Verfügung steht.

Ein großer Stellenwert kommt den ehrenamtlichen Mitarbeitern zu, denen ein breites Betätigungsfeld offen steht. Besuchsdienste und Spazier-

gänge für Bewohner ohne Angehörige zählen da ebenso dazu wie gemeinsames Basteln, Spielen, Musizieren und

Vorlesen, die Mithilfe bei Ausflügen oder das Mitgestalten bei Heiligen Messen.

„Eine fixe Zeiteinteilung besteht nicht“, will Fradler die ehrenamtlichen Mitarbeiter als ihren Fähigkeiten und Talenten entsprechend eingeteilt wissen. Was angeboten wird: eine Aus- und Weiterbildung zu bestimmten Schwerpunkten.



Besuch aus Norwegen



Zu haben in jeder Buchhandlung

Vielen Sportfreunden ist Johann „Bibi“ Maier als Fußballschiedsrichter bekannt, andere kennen ihn als Sachbearbeiter im Militärkommando. Niemand hat ihn allerdings als Autor eines Kriminalromans auf der Rechnung. Exakt: Der 55-Jährige hat mit dem Titel „Landjugendball“ und „Stallhof“ sein Erstlingswerk auf den Markt gebracht.

„Ermittler ist Major Berger“, verrät Johann Maier, dass es zwei getrennte Kurzgeschichten sind, in denen es um die Aufklärung eines Mordes geht. Beim Landjugendball muss der Kriminalist auf die Ausführung eines angekündigten Mordes warten, bevor er seine Ermitt-

Johann Maier klärt Mordfall in Stallhof

Ein echter Weststeirer-Krimi

lungsarbeit beginnen kann. Nach gründlichen Recherchen setzt er alles auf eine Karte, um – erfolgreich – den Täter zu überführen. Die zweite Story führt den Leser nach Stallhof, jenen Ort, in dem der Autor lange Zeit gewohnt hat. Diesem Umstand verdankt die Geschichte etliche biographische Merkmale der handelnden Personen. Major Berger lässt sich allerdings von vermeint-

lich integren Bewohnern nicht irreführen, nach zwei Hausdurchsuchungen schnappt er den Täter.

Wie Johann Maier zum Schreiben gekommen ist? Als nunmehriger Pensionist hat er eine Beschäftigung gesucht. Und da er sich immer für Krimis interessiert hatte, nahm er sich dieses Genres an. Nachsatz: Es wird nicht bei diesem einen Kriminalroman bleiben.

Das Feuerwehrmuseum feiert Geburtstag

Ein tolles Programm zum Jubiläum

Etliche Hindernisse mussten aus dem Weg geräumt werden, bevor das Feuerwehrmuseum in Groß St. Florian im Mai 1995 eröffnet werden konnte. Groß ist daher der Stolz, das 20-Jahr-Jubiläum mit einem umfangreichen Festprogramm begehen zu können.

„Feuerwehr und Kunst vereinen sich in einem grandiosen

Eröffnungsevent“, lässt das Kuratorinnenteam Mag. Katrin Knaß, Mag. Anja Weis-Michelitsch, Mag. Nina Zmugg das Museum in eine neue Ära eintreten. Am 1. Mai (11 Uhr) wird die neu konzipierte Schausammlung eröffnet. Keineswegs nur Beiwerk: der Oldtimerkorso mit historischen Feuerwehrfahrzeugen und

der anschließende Frühschoppen. Den 2. Mai könnte man als Kinder- und Familientag bezeichnen, bei den Sonderführungen ab 13 Uhr werden Geschichte und Entwicklung des Feuerwehrwesens familiengerecht präsentiert. Auch das zusätzliche Schaudapot mit neuen Exponaten. Höhepunkte des 3. Mai sind das Sonderpostamt mit einer eigenen Sonderbriefmarke und die Schauübung der FF Groß St. Florian mit dem neuen Kran. Die Sonderausstellungen im Jubiläumsjahr? Vom Feuerwehr-Bezirk zum Bereichsfeuerwehrverband Deutsch-

landsberg (läuft bis zum 1. November) und auf den zweiten Blick – eine nach vorn gerichtete Rückschau (bis 2. August). Alle Veranstaltungen sind unter www.feuerwehrmuseum.at zu erfahren.



Schlag auf Schlag

Wir befördern das Kostbarste

Kleinbusunternehmen Scherkl – Stainztal

Was ist die Motivation zum Beitritt zur Werbegemeinschaft Stainz?

Wir haben dadurch die Möglichkeit, unsere Produkte und Dienstleistungen einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und erwarten uns einen erfolgreichen Geschäftsverlauf, der auch durch begleitende Maßnahmen unterstützt wird.

» ... wir befördern Gruppen mit bis zu 19 Personen ... «

Wo liegt der Fokus in Ihrer Tätigkeit?

Getreu dem Motto „Wir befördern das Kostbarste“, betreibe ich seit 2000 ein Kleinbusunternehmen. Der Schwerpunkt liegt in der Beförderung von Kindergarten- und Schulkindern unserer Region.

Darüber hinaus biete ich individuelle Ausfahrten für Gruppen mit bis zu 19 Personen an.



Foto Augenblick

Was ist Ihnen dabei wichtig?

Ich lege auf vieles wert, aber das absolut Wichtigste ist und bleibt für mich, meine Fahrgäste, ob groß oder klein, zufrieden und wohlbehalten ans Reiseziel zu bringen!

Was erwarten Sie sich vom Jahr 2015?

Wenn man viel auf den Stra-

ßen unterwegs ist, erlebt man oft brenzlige Situationen, die ein rasches Reagieren erfordern und man wird oft Zeuge von Unfällen.

Ich wünsche mir, und natürlich allen Verkehrsteilnehmern, nicht nur für dieses Jahr, sondern allzeit eine sichere und gute Fahrt!

Maria, Warum wurdest Du Mitglied in der WG Stainz und was erwartest Du Dir davon?

Die gelebte Nachhaltigkeit und Regionalität sind mir persönlich wichtig, und ich spüre, dass das immer mehr Menschen in unserer Region so sehen. Außerdem sind Projekte gemeinsam besser umzusetzen und man erreicht dadurch mehr Aufmerksamkeit.

Was sind die Geschäftsfelder Eurer Tätigkeit?

Wir sind Obstbauern, die zum einen das Obst des gesamten Betriebes ab Hof vertreiben. Unsere Kirschen sind bereits bestens bekannt. Wir haben aber auch noch eine kleine Hofbrennerei, in der wir unser eigenes Obst zu qualitativ hochwertigen Edelbränden verarbeiten. Zusätzlich kann man einige Spezialitäten von

Hochgeistiges vom Feinsten

Maria Steinbauer – Rassach

umliegenden Betrieben bei mir im Hofladen erwerben.

Worauf legst Du dabei persönlich besonderen Wert?

Mir ist wichtig, dass meine Kunden zufrieden sind, denn diese kommen dann gerne wieder. Daher biete ich Sensorikseminare in der Brennerei an. Je mehr man von den Produkten versteht, umso besser kann man sie schätzen und für Gäste gibt es das Verkostungsprogramm „So schmeckt das Schilcherland“, in dem ich einen kleinen kulinarischen Querschnitt unserer Region biete.

Wie wird das heurige Jahr werden, sofern man heute schon dazu etwas sagen kann?

Als Obstbauer wünsche ich mir ein problemloseres Wetter als im Vorjahr! Als Schnapsbrenner hoffe ich, dass meine Edelbrände wieder gut bewertet werden, und für mein Geschäft wünsche ich mir viele interessierte und interessante Kunden.



„So schmeckt das Schilcherland“ – bei Maria Steinbauer im besten Sinne.

Regionalität ist uns wichtig

Schlosstoni, Familie Zarfl – Pichling



Autorenfoto: Foto Augenblick

Die Interviews führte José Baier

Warum wurdet Ihr Mitglied in der WG Stainz und was erwartet Ihr Euch davon?

Wir wollen die Vorteile einer Gemeinschaft nutzen, denn gemeinsam lässt sich vieles besser und effektiver umsetzen. Daraus resultiert mehr Präsenz, mehr Kunden werden erreicht und folglich mehr Umsatz mit einem entsprechenden Betriebsergebnis erzielt.

Wo liegen Eure Stärken und Schwerpunkte?

Wir sind ein typischer Landgasthof, familiär, mit regionaler Küche und Zimmervermietung und das wollen wir bewahren, denn das ist heute leider nicht mehr selbstverständlich.

... und was macht das alles aus?

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb, legen Wert auf Qualität sowie Regionalität und unser oberstes Ziel ist, Gäste zu begeistern, einfach mehr zu geben, als erwartet wird.

Bekannt sind unsere saisonalen Themenakzente in der Küche, wie z. B. Bärlauch, Spargel, Kürbis, Schwammerl, Wild, ...

Wie wird sich 2015 entwickeln?

Wir als kleinste Zelle, also wir als Familie, werden weiter zusammenhalten und wenn wir dabei noch gesund bleiben, dann wird auch 2015 ein gutes Jahr werden ...

Warum wurden Sie Mitglied in der WG Stainz und was erwarten Sie sich davon?

Einiges, denn gemeinsam kann man sich besser präsentieren und somit mehr erreichen. Ich bin ein Teamplayer, beruflich sowie privat und mir liegt das Vereinsleben, da kann ich mich richtig einbringen und tolle Ergebnisse erreichen.

eines Schweizer Uhrwerks umzusetzen. Das bedeutet Detailplanung laut Naturmaßen sowie Einhaltung von Terminen und vereinbarten Preisen, welche fair kalkuliert werden.

» ... ich bin ein Teamplayer, da kann ich mich gut einbringen und tolle Ziele erreichen ... «

» ... dieses Jahr ist schon sehr gut angelaufen, auch ein Großprojekt wurde realisiert ... «

Was sind die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit?

Als Einrichtungshaus nehme ich gerne jede Herausforderung an, um eine, für den Kunden maßgeschneiderte, Lösung in allen Wohnbereichen zu erzielen, mein Fokus liegt natürlich bei Küchenplanungen.

Worauf legen Sie dabei besonderen Wert?

Es ist uns ein Anliegen, unsere Aufträge mit der Präzision

Perfekte Lösungen durch Chili Küchen

Chili-Küchen, Herr Hartbauer – Stainz

Was erwarten Sie sich vom noch jungen Jahr 2015?

Das Jahr ist bei uns schon sehr gut angelaufen, ein Großprojekt wurde schon realisiert, wir

haben mehr private Aufträge erhalten als erwartet, einige sind bereits umgesetzt und weitere Küchen sind schon in der Umsetzung.



Herr Hartbauer (rechts) mit einem Lieferanten in seinem Arbeitsgebiet.

Das Genussschilchern öffnet seine Türen

Viele interessante Sehenswürdigkeiten am Rundkurs

Die im Jahr 2012 geborene Idee des Genussschilcherns setzte bereits viele Naturanhänger, Schilcherliebhaber und Wanderfreunde in erholsame Bewegung. Dabei ging es darum, Menschen im Wanderschritt die Gegend rund um Greisdorf, Gundersdorf und St. Stefan mit allen ihren landschaftlichen, kulinarischen und landwirtschaftlichen Spezialitäten näher zu bringen. Verweilen, verkosten und ge-

nießen sind zweigeteilt: Die Tour „Genussschilchern da“ bietet eine Erkundungsstrecke von drei bis 18 Kilometern, die in drei verschiedenen langen Etappen bewerkstelligt werden kann. Der Rundkurs „Genussschilchern dort“ weist 16 km als Wanderstrecke auf, auch hier sind Distanzen für gemütliche, anspruchsvolle und ehrgeizige Wanderer vorbereitet. Der Benefit auf beiden Routen? Man muss

nicht lange gehen, um auf den keltischen Baumkreis, das Bauernmuseum, ein Waschbärengehege, die Bierbrauerei, eine Buschenschank oder vieles andere mehr zu stoßen. 38 Betriebe und Sehenswürdigkeiten zieren den Weg, der am 25./26. April mit einem Tag der offenen Tür auf sich aufmerksam macht. Wie kann man sich einklinken? „Alles ist sehr einfach“, weisen die Verantwortlichen



Michael Lang als Genussschilchern manager

Karl Geiser, Robert Knauz und Michael Lang darauf hin, dass die Anmeldung bei einem Mitgliedsbetrieb ausreicht, um alle Angebote auf der ausgewählten Tour zu nutzen.



Drum prüfe, wer etwas findet

Jede Menge Anspruchsvoller hält das Leben für einen Feuerwehrmann bereit. Bei der Rassacher Wehr kommt ein Punkt dazu: Sie sorgt bei ihrem Fetzenmarkt dafür, dass gut erhaltene Second-Hand-Ware einen Käufer findet. Das nächste Mal am 19. April in

der Festhalle, Beginn ist um 7 Uhr. „Der Fetzenmarkt hat eine lange Tradition“, gelten für Kommandanten Ernst Ninaus zwei Überlegungen. Zum einen bringt der Verkauf einen erklecklichen Betrag in die Feuerwehrkasse, zum anderen wird der Ort von nicht mehr

Feuerwehr Rassach räumt auf

Ein Fetzenmarkt der Vielfalt

benötigten Utensilien befreit. Eine Art Müllabfuhr also, aus der die brauchbaren Stücke für die Ladentische aussortiert werden. Unterteilt in verschiedene Bereiche werden sie in der Festhalle feilgeboten. Im Freiluftbereich kommen die sperrigen Güter ins Angebot. Utensilien, die keinen Käufer finden, werden dann der echten Müllabfuhr angedient.

„Über einen Mangel an Interesse können wir uns nicht

beklagen“, teilt Ninaus seine Kameraden den einzelnen Produktbereichen zu. Da liegen dann Fahrräder und Rasenmäher aufgeschichtet neben Geschirr, Büchern, Bekleidung und Sportgegenständen. Woher die Interessenten kommen? Ein Großteil der Besucher stammt aus dem nahen Ausland, im Pulk sind aber auch echte Liebhaber zu finden, die sich im Gewühl nach Raritäten verstricken und vielfach auch fündig werden.

Maturaarbeit mündet in Burgwirbel

Ein Erlebnistag für die ganze Familie

Sie lässt sich in das 13. Jahrhundert datieren, betreten kann man sie über eine vier Jahrhunderte später errichtete Steinbrücke, heute dient die über Ligist thronende Burganlage als Erholungsgebiet. Doch halt: Die Maturagruppe Theresa Kraus, Hanna Leiter, Nadine Schleifer und Stefanie Schinnerl von der HLW Schrödinger Graz erinnert sich bei ihrer Diplomarbeit zum Praxisprojekt der Ruine als Schau-

platz für ein Theater. „Wir wollen Kultur im ländlichen Raum vermitteln“, präzisiert Nadine Schleifer, Mitglied der Faschingsrunde und Ligister Anteil im weiblichen Quartett, die Zielsetzung der Maturaarbeit. Am 30. Mai wird unter dem Motto Burgwirbel ein Erlebnistag auf der Burgruine ablaufen. Angesprochen sollen gleichermaßen Kinder, Jugendliche und Erwachsene werden. Ab halb zwei Uhr gibt

es für Kinder von vier bis zehn Jahren die Workshops Mitmachtheater, Musiktrubel und Kreativwerkstatt, in denen es bei den Kleinen um ausprobieren und erleben geht. Der Lohn für das Mitmachen? Der Spielplatz wird mit den Kunstwerken der Kinder dekoriert. Und was läuft für Erwachse-

ne? Sie können Teil eines Improvisationstheaters (18.30 Uhr) werden. Vor allem aber soll ihnen die Scheu genommen werden, dass zeitgenössische Kunst kompliziert sei. Das Motto dazu wird gleich mitgeliefert: Ein Gramm Erfahrung wiegt schwerer als eine Tonne Theorie.



Bei Schlechtwetter wirbelt es in der VS Unterwald



von
Silvia Dunkl

Beim Sanieren und Bauen nicht auf Förderungen vergessen!

Es gibt einige interessante Fördermöglichkeiten

Egal, ob man sich ein Haus baut, eine Wohnung kauft, oder eines von beiden „nur“ saniert, es kostet in den meisten Fällen viel Geld.

» ... unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über mögliche Förderungen in Sachen Haus ... «

Daher ist es klug, sich nicht nur um die passende Finanzierung zu kümmern, sondern auch auszuloten, welche Förderungen es wofür gibt. Es gibt Bundesförderungen wie den Sanierungsscheck oder den Handwerkerbonus

und solche des Landes Steiermark, das Zuschüsse und Direktförderungen vergibt. Kommen Sie auf jeden Fall in der Raiffeisenbank Lieboch-Stainz vorbei, denn unsere fachlich kompetenten Mitarbeiter sind auch hierfür die richtigen Ansprechpartner. Wir wissen, wofür es welche Förderung gibt und wickeln für Sie auch alle Förderungen ab.



Raiffeisenbank
Lieboch-Stainz

Silvia Dunkl
Kundenberaterin

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

Tel.: (03463) 23 26-19
Fax: (03463) 23 26-25

AB SOFORT:

Frühlingserwachen

TOP-AUSWAHL ZU TOP-PREISEN

Stiefmütterchen
nur € **0,49**

TOP-PREIS!

Primeln großblumig
nur € **0,79**

Balkonprinz im 10er-Pack
je Stk. € **0,45**

Gemüsepflanzen

**GÄRTNEREI
SCHACHERL**

PICHLING BEI STAINZ
8510 Stainz-Pichling (an der Bundesstraße)
Telefon 0 34 63/31 04 · www.schacherl.at
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7.30-17 Uhr
Sa 8-12 Uhr

Regional ist genial! Regional ist genial!

Die Großgemeinde Stainz berichtet

Über die erfolgte Gemeindezusammenlegung

Seit 1. Jänner ist die steirische Gemeindestrukturreform Realität.

Die Marktgemeinde Stainz hat in den vergangenen Monaten mit Hochdruck an der Vollziehung auf Verwaltungsebene gearbeitet. Immerhin galt es schon in den ersten Tagen des neuen Jahres, die Zusammenführung der Einwohnerdaten abzuschließen, um die Wähler-evidenzlisten für die bevorstehende Gemeinderatswahl erstellen zu können. Ebenso wichtig war der Neustart der Buchhaltung mit der Lohnverrechnung, Lieferantendaten und die Vorbereitung der Abgaben-Vorschreibungen. All diese Arbeiten wurden von der Verwaltung erledigt.

Bezüglich der Umstellung der Buchhaltung war es sicherlich von Vorteil, dass sich die Bürgermeister der Altgemeinden schon im Vorjahr auf ein ein-

heitliches EDV-System geeinigt haben. Ebenfalls als sinnvoll erwiesen hat sich, dass die Finanzverwaltung schon mit 1. Jänner 2015 zusammengezogen wurde und nun vorübergehend im ehemaligen Sitzungssaal arbeitet.

Aber auch im Außendienst wurde die Gemeindezusammenlegung gut vollzogen. Der Winterdienst hat gut funktioniert und die Mitarbeiter sind auf dem besten Weg, sich an die neue Struktur zu gewöhnen. Alle Bediensteten haben an einem Strang gezogen, um die Leistungen für die Bürger auch in der neuen Gemeinde nahtlos aufrecht zu erhalten.

Natürlich gibt es bei uns auch noch viele offene Fragen.

- Wie sehen neue Flächenwidmungspläne aus?
- Wie kann und muss sich die

neue Gemeinde in Sachen Wirtschaft, Regionalentwicklung und Tourismus positionieren?

- Wie kann das Vereinsleben weiter aufrechterhalten werden?

Viele dieser Fragen wurden im Zuge der Fusionsvorbereitungen schon diskutiert. Die Ergebnisse dieser Diskussion zu konkretisieren und umzusetzen, wird die wichtigste Aufgabe der neuen Gemeinderäte und Gemeindevorstände sein.

Die nächste große Herausforderung für die Bediensteten wird der Umzug in das neue Gebäude Hauptplatz 23 sein.

Wie schon ausführlich berichtet, werden das *Bürgerservice* im Erdgeschoß, das *Bauamt* und die *Finanzverwaltung* im Obergeschoß, voraussichtlich ab Anfang Mai ihre neuen Räumlichkeiten beziehen.

Auch dieser Umzug wird klaglos über die Bühne gehen.



Unsere neue Großgemeinde ist mehr als die Summe der Ortsteile

Zusammenfinden – Zusammenwachsen – Zusammenarbeiten

Gemeindeentwicklung in Stainz mit aktiver Bürgerbeteiligung



Seit 1. Jänner 2015 sind die ehemaligen Gemeinden ...

- Georgsberg,
- Marhof,
- Rassach,
- Stainz,
- Stainztal und
- Stallhof ...

Ortsteile der neuen Marktgemeinde Stainz.

Ortsteile mit eigener Geschichte, Identität und Kultur, die von den BewohnerInnen gestaltet wurden und die die Bevölkerung prägten.

Die zukünftige Ausrichtung wollen wir gemeinsam mit unseren rund 8.500 EinwohnerInnen diskutieren und behandeln.

Dadurch ergeben sich auch in der örtlichen Entwicklung inklusive Raumordnung und Raumplanung neue Grundlagen und Fragestellungen.

» ... aktive Bürgerbeteiligung ist in der Großgemeinde wichtig ... «

- Wofür stehen die Gemeinde und ihre Ortsteile?

- Wo sollen sich welche Einrichtungen und Funktionen entwickeln? Wo sind Handel und Gewerbe zukünftig bestgeeignet situiert, wo soll sich Wohnen verstärkt

entwickeln, wo Freizeit und Tourismus?

- Wo sollen Landwirtschaft und bäuerliche Bewirtschaftung dominieren?

Bürgerbeteiligung ist eines der zentralen Zukunftsthemen von Gemeinden und gleichzeitig eine große Chance in der aktiven Zukunftsgestaltung.

Dies gilt insbesondere auch für Gemeinden, die nun neue Einheiten bilden und ihre Stärken und Vorzüge weiter ausbauen.

Die Aktivitäten zur Bürgerbeteiligung werden die in Zusammenarbeit mit der Landentwicklung Steiermark

durchgeführt und wurden mit Bestandserhebungen und Analysen der bestehenden Konzepte bereits begonnen.

Auftakt und erster Schwerpunkt mit breiter Bürgerbeteiligung wird am 7. April 2015 in der Hofermühle, Stainz erfolgen. Bitte merken Sie sich diesen Termin bereits vor. Eine Einladung folgt gesondert per Post.

Begleitung:

Landentwicklung Steiermark: Bürgerinnenbeteiligung, Gesamtkoordination und Prozesssteuerung

Ansprechpartner: Astrid Holzer, Gerhard Vötsch

Eckpunkte aus der Großgemeinde Stainz

Zahlen, Statistiken und Interessantes

Wie viele Einwohner zählt die Großgemeinde Stainz?

Einwohnerstand per 19. Februar 2015: 8567

Wer ist der/die älteste/r Bürger/in der Großgemeinde Stainz?

Die älteste Bürgerin von Stainz ist Johanna Krobath aus dem Ortsteil Stallhof – sie feierte heuer ihren 100. Geburtstag.

Wie heißt das erste Kind, das heuer, in der Großgemeinde geboren wurde?

Es ist ein Mädchen und heißt Elina Koch – sie wurde am 6. Jänner geboren.

Wie viele Arbeitsplätze gibt es in der Großgemeinde?

Es gibt ca. 1.700 Arbeitsplätze.

Wie viele Schüler haben wir?

Laut Stand per 1. Oktober 2014 sind insgesamt in allen Schulen 621 Schüler.

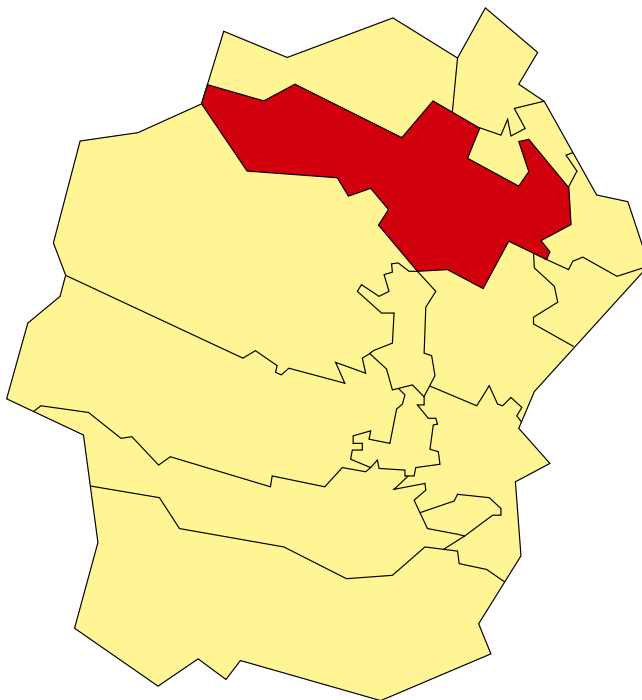
Wie viele Unternehmen mit Stammsitz in der Großgemeinde gibt es?

Es gibt ca. 400 Betriebe.

Gibt es eine Zuzugsrate bzw. -prognose?

Von 2011 bis 2015 gab es stetig einen leichten Zuzug.

Die Großgemeinde Stainz ist die zweitgrößte Gemeinde im Bezirk Deutschlandsberg und 11 Feuerwehren sorgen für Ihre Sicherheit.



SERVICE LEISTUNGEN

- ▲ Farbmischservice
- ▲ Schlüsseldienst
- ▲ Eisenzuschnitt
- ▲ Beladeservice
- ▲ Geräteverleih

▲ **Kran-LKW-Zustellung**
Rasche und zuverlässige Zustellung mit modern ausgestattetem Fuhrpark

▲ **Professionelle Fliesenverlegung**
Fachberatung auch vor Ort

▲ **Fachwerkstätte für Gartenmotorgeräte**
Geräteservice, Kettenschärfen und Garantiereparaturen

▲ **Leihtransporter**
einfach – schnell – günstig

▲ **Ausmessen und Einbau von Fenstern und Türen**
Montageservice und Einbau zum Fixpreis und Fixtermin

▲ **Holzzuschnitt**
Millimetergenauer Plattenzuschnitt, Kantenanleimung, Bilderrahmenfertigung

4 X in Ihrer Nähe!

KFZ-HARTBAUER

Ihre „freie Meisterwerkstätte“ in Stainz

8510 Stainz, Grazer Straße 35, Tel.: 0 34 63 / 20 51

Neben fachlicher Kompetenz und langjähriger Erfahrung bieten wir Ihnen unter anderem folgende Leistungen für ALLE Automarken:

- Service- und Reparaturarbeiten
- Reparaturen von Unfallschäden
- Alternativreparaturen wie Steinschlagreparaturen
- Unfallkomplettservice (Direktverrechnung mit Versicherung)
- Verleih von Ersatzautos

Termintreue, faire Preise, kompetente Beratung und freundliche Mitarbeiter sind für uns selbstverständlich. Wir sind für Sie persönlich oder telefonisch unter 03463/2051 von Mo. bis Do. von 7.30 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr sowie am Fr. von 7.30 – 12.00 Uhr und 13.00 – 15.00 Uhr erreichbar.

Das leckere Rezept: Frühlingskräuter-Brotsuppe

Gekocht vom *Wia'zhaus, Fam. Kalthuber, Rassach*

Zutaten für 4 Portionen:
1 große Zwiebel (15 dag)
3 dag Butter
10 dag altbackenes Weißbrot, entrindet
3/4 l Geflügelbouillon (Würfelsuppe)
1/4 l Sauerrahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Prise Muskat

2 dag Butter
2 Esslöffel Schnittlauch, geschnitten
2 Esslöffel Kresse

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel beifügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 5 Minuten rösten. Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Die halbe Menge der Weißbrotwürfel zur

Zwiebel geben, kurz mitrösten und mit Bouillon aufgießen. Sauerrahm mit etwas Suppe verquirlen, unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Suppe etwa 10 Minuten kochen.

Restliche Weißbrotwürfel in einer Pfanne in zerlassener Butter bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten knusprig rösten. Die Suppe anrichten und mit Schnittlauch und Kresse bestreuen. Geröstete Weißbrotwürfel auf der Suppe verteilen.

Pro Portion etwa 6 g E, 18 g F, 17 g KH, 1,4 BE, 259 Kalorien (1083 Joule)

Vegetarische Variation:
 Die Geflügelbouillon durch Gemüsebouillon ersetzen.



Jahrhundertlang gab es auf vielen Bauernhöfen zum Frühstück eine kräftige Suppe. Altbackenes Bauernbrot diente damals dazu, dass eine Suppe, die auch gelegentlich zur Jause gegessen wurde, gehaltvoller wurde. Heute verwendet man Weißbrot, würzt mit frischen Frühlingskräutern und isst die Suppe als Vorspeise eines Menüs.

25 Jahre

ESB EDV-STUDIO BRETTERKLIEBER

8510 Stainz, Sauerbrunnstrasse 59



Manfred
Bretterklierer

Das Jubiläum bedeutet 25 Jahre Erfahrung, 25 Jahre Entwicklungsarbeit und 25 Jahre zufriedene Kunden. „Wir sind gemeinsam mit unseren Kunden gewachsen und zählen namhafte Unternehmen zu unseren Kunden“, setzt Firmenchef Manfred Bretterklierer auf gelebte Kundennähe. Erstes Standbein von ESB EDV-Studio Bretterklierer ist die Lohnverrechnung. Zum einen im Vertrieb entsprechender Software, zum anderen als Dienstleister im Angebot der praktischen Lohnverrechnung. „Der Kunde muss sich um nichts selber kümmern“,

zählt Bretterklierer Tätigkeiten wie Monatsabrechnung, Jahresauswertungen, An- und Abmeldungen und Lohnsteuererklärungen auf. Ein weiteres Betätigungsfeld des Unternehmens umfasst den Vertrieb von Enterprise-Resource-Planning (ERP)-Software, welche die bedarfsgerechte Planung von betrieblichen Ressourcen zum Ziel hat.

Gefeiert wird auch hier: Zehn Jahre dauert die Partnerschaft mit SoftENGINE und dem Produkt BüroWARE.

So erreichen Sie das Unternehmen:
 Tel.: (0664) 3576146,
 Mail: office@esb.at,
 Homepage: www.esb.at



Ihr Autohaus im Schilcherland
TOYOTA HECHER
 St.Stefan ob Stainz


TOYOTA
NICHTS IST UNMÖGLICH



Erleben Sie unsere Aktionsmodelle bei einer Probefahrt!

Mehr Infos unter: <http://hecher.toyota.at>

* Aktionen für prompt verfügbare Yaris, Auris und Verso Neuwagen bei Zulassung bis 31.3.2015 bei allen teilnehmenden Toyota Partnern inkl. Händlerbeteiligung, solange der Vorrat reicht.

TOYOTA HECHER

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



Wer mit seiner Familie oder Freunden, der Firma oder dem Verein einen besonderen Tag mit gelungener Unterhaltung und feiner Gastronomiebegleitung sucht, der wird im Wia'zhaus, das nun schon seit einigen Jahren von der Familie Kalthuber in Rassach betrieben wird, an der absolut richtigen Adresse sein. Es war den „Kalthubers“ ein echtes Anliegen, etwas auf die Beine zu stellen, das für jegliche Art von Feiern geeignet ist. Und so kam Ihnen die Idee der „etwas anderen Spiele“ – dem beliebten „Greitl'n“.

Ein uriges Ambiente (optional mit Tanzboden und Festzelt),

das optimal für Gruppenfeiern ausgestattet ist, bildet den Rahmen, in dem Musikgruppen, MärchenerzählerInnen (auch für Erwachsene), Humoristen, Jodler, Motorsägenschnitzer und viele mehr eine Heimstatt finden. Alle Spiele aufzuzählen, wäre aus Platzmangel nicht möglich, es seien hier nur einige angeführt: „Bierrutsch'n, Flaschenfischen, Kistenstaffel, Wagenradrollen, Sackringen, Wettmelken, Blochziach'n, Bauernpuzzle, Hufeisenschmieden, Bogenschießen, Schiwandern, Gummistiefelweitwerfen, Scheibtruhrennen ...“

Es ist auch möglich, mit dem

Gehobene Kulinarik und Abenteuer

Das Greitl'n bietet für jeden etwas

Oldtimertraktor durch das Schilcherland zu fahren – Ren(n)t a Traktor! Angeboten wird ein Programm, das 15 bis 350 Personen bestens unterhält. Bei Schlechtwetter ist man in der Rassacher Festhalle gut aufgehoben, die mit Beamer, Leinwand, Mikrofonen etc. modernst ausgestattet ist. Selbst Open-Air-Veranstaltungen für bis zu 1.200 Personen können problemlos durchgeführt werden.

Gäste mit wahren Gaumenfreuden, die durchaus saisonalen und regionalen Charakter haben können (siehe Rezept auf der linken Seite). Neben dem sonntäglichen Frühstücksbuffet werden auch Catering und Partyservice in jeder Größenordnung angeboten. Köstliche Wein- und Schnapsverkostungen runden dieses umfangreiche Angebot ab.

Sie können gerne Ihr individuelles Programm buchen: Speziell ausgesuchte Halb- oder Ganztagesprogramme sind jederzeit auf Wunsch möglich.

» ... das Wia'zhaus: ideal für Feste – von der Taufe bis zur großen Firmenfeier ...



Weitere Informationen:

Fam. Kalthuber
8510 Rassach 63
Tel. 03463/2108
Mobil 0664/351 28 27
guenter.kalthuber@gmail.com
www.greitln.at

Und um das leibliche Wohlergehen braucht man sich ebenso keine Sorgen zu machen, das Wia'zhaus verwöhnt die



Alfred Kroyss
8510 Stainz
0699/11 23 95 00



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

Pinter
Bestattung



Christine Hubmann
8502 Lannach
03136/81 671



Irene Mitteregger
8524 Bad Gams
03463/60 451



Josef Rumpf
8511 St. Stefan
03463/80 274



Mo. - Fr. 8-18 Uhr
Sa. 8-17 Uhr
So. 9-17 Uhr

Schmetterling &
Citrusblüte

19.-29. März 2015

„Viele tropische Schmetterlinge tanzen durch unsere Gärtnerei, trinken den Nektar von bunten Blüten und erfreuen unsere Herzen.“

Höller
Die Genussgärtner

An der Umfahrungsstraße 37, 8510 Stainz
Tel. 03463 - 2155

www.gaertnerei-hoeller.at



von
Werner
Waniek

Die Maderthoner Säge in Ettendorf

Ein überlebender Sägebetrieb im Stainztal



Foto: Waniek

Die goldenen Zeiten für die Sägeindustrie liegen wohl schon Jahrzehnte zurück. Wurde früher nahezu in jedem größeren Dorf ein Sägewerk (meist mit Mühle und Holzhandel sowie einer Landwirtschaft) als fixer Bestandteil im Wirtschaftsleben angesehen, so hat sich dieses Bild in den Sechziger- und Siebziger-Jahren des vorigen Jahrhunderts gravierend verändert. Es kam zum großen Sterben der kleinen und mittleren Sägewerke. Nicht nur das Kunststoffzeitalter, in dem Türen, Fenster, Fassaden und Möbel das Holz als Baustoff verdrängten, ist als Ursache anzusehen, es wurden auch kaum noch Holzhäuser errichtet. Somit ist der Lohnschnitt und die sogenannte Hobelware für Tischlereibedarf aus den Auftragsbüchern verschwunden. Auch „Billigfer-

tigmöbelhäuser“ und große Leimbinderbetriebe haben diese Entwicklung beschleunigt. Heute gibt es in Österreich lt. Statistik noch rund 1.000 Sägewerksbetriebe mit ca. 10.000 Beschäftigten und einem Jahresholzeinschnitt von 15 Millionen Festmetern Rundholz. Damit ist Österreich der siebentgrößte Pro-

duzent von Schnittholzware, 2/3 davon werden exportiert. In der Steiermark sind noch 103 Sägewerke und Holzhandelsbetriebe aktiv. Der Bezirk Deutschlandsberg mit einem walddreichen Hinterland verfügt noch über 15 Holzfirmen. In der Region Stainz hat sich das Sägewerk Maderthoner in Ettendorf erhalten. Mit Chris-

tian Maderthoner ist bereits die vierte Generation im Familienbetrieb tätig. Sichtbares Zeichen dafür ist die im Vorjahr neu errichtete, überdachte Sägehalle mit 43 x 20 Metern. „Die anfallende Schnittholzware wird ausschließlich in Österreich verkauft“, betont die Sägewerkerin Ulrike Maderthoner, die sich ein Leben ohne Sägewerksbetrieb kaum vorstellen kann. Sie absolvierte bereits vor 35 Jahren die damalige vierjährige Sägefachschule Kuchl/Salzburg und trat anschließend sogleich in den elterlichen Sägebetrieb ein. Da das Sägewerk seit dem Jahre 1903 das Wasserbezugsrecht besitzt, wird auch das vorhandene E-Werk wieder aktiviert. „Wir sind mit unserer sägetechnischen Einrichtung auch in der Lage, Rundholz bis zu einem Durchmesser von 90 Zentimetern als Schnittware zu verarbeiten, was in anderen Betrieben kaum mehr möglich ist.“ Höhepunkt in der Firmengeschichte ist wohl die jüngste Betriebserweiterung, die als zukunftsweisend anzusehen ist.

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

Impressum:

Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.

Autoren: José Baier, Mag. pharm. Angelika Bischof, Silvia Dunkl, Claudia Dunst-Mösenlechner, Maria Halbwirth, Ingrid Harzl, Manuela Jakob, Günter Kalthuber, Evelyn Kramer, Gerhard Langmann, Mag. Cindy Luisser, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Regina Rihtar, Mag. Wolfgang Schnabl, Werner Waniek, Monika Wenzl und Mag. Karlheinz Wirnsberger.

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 Mitte Juni 2015.

Mit Unterstützung von



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





KAMPANIE STEIERMARK



Im Auftrag des Wirtschaftslandesrates



lebensministerium.at



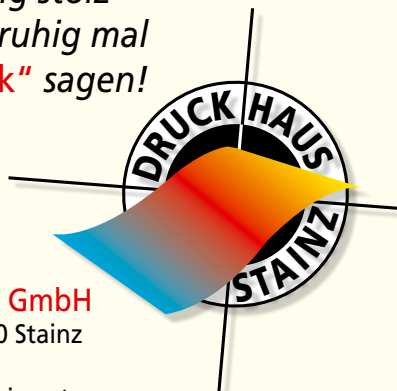
Entwicklung für den Ländlichen Raum

So
FLEISSIG
wie der
OSTERHASE!



Seit 1991 begeistern wir unsere Kunden in der Region mit Top-Qualität. Unsere Mitarbeiter bedienen mit fachlichem **Know-how** und Leidenschaft Maschinen und Geräte, um Drucksorten glänzen zu lassen. Wir produzieren im Jahr mit ca. **140 Tonnen Papier** mehr als **1.000 Druckerzeugnisse**. Über **52 Millionen Rollenetiketten** verlassen unser Haus. Darüber hinaus engagieren wir uns als **Berater, Gestalter und Dienstleister**.

*Darauf, und auf mehr,
sind wir mächtig stolz –
das kann man ruhig mal
mit „Nachdruck“ sagen!*



Druckhaus Stainz GmbH
Fabrikstraße 36, 8510 Stainz
Telefon: 03463/45 80
office@druckhaus-stainz.at
www.druckhaus-stainz.at



„Klaus“
IHR MASSEUR

www.klaus-ihr-masseur.at

**FACHINSTITUT
FÜR MASSAGEN**



WELLNESS



*Loslassen –
Entspannen – Erholen –
Stärken*



GUTSCHEINE



FACHINSTITUT FÜR MASSAGEN + **WELLNESS**

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo, Mi, Fr: 9 – 12 u. 14 – 20 Uhr; Di, Do: 14 – 20 Uhr.
Sauna: Mo – Fr: 15 – 21 Uhr; Mi: Damensauna.
Samstag, Sonn- und Feiertag geschlossen.

Klaus Gaisch, Fabriksstr. 7, 8510 Stainz, Tel. 0 34 63 / 33 03
Mobil 0676 / 93 68 416, masseur.klaus@gmail.com

Über den Apfel

Die große Bedeutung des weststeirischen Apfels



Über 30 Vitamine und Spurenelemente, 100 bis 180 Milligramm Kalium und viele andere wertvolle Mineralstoffe wie Phosphor, Kalzium, Magnesium oder Eisen trägt ein durchschnittlich großer Apfel in und unter seiner Schale. Dabei besteht er zu 85 Prozent aus Wasser und hat nur rund 60 Kilokalorien. Er ist gut zu Zähnen und Darm, Trauben- und Fruchtzucker liefern schnell Energie. Ein weiterer wichtiger Inhaltsstoff ist das Apfelpektin, das den Cholesterinspiegel senkt, Schadstoffe bindet und wieder ausschwemmt. Somit enthält ein Apfel sämtliche Inhaltsstoffe, die für den einwandfreien Ablauf im gesamten Stoffwechselprozess des menschlichen Körpers unentbehrlich sind.



zen helfen sowie bei innerer Unruhe nützlich sein – oder zu schöner Haut verhelfen.

Apfelanbaugebiet

Gerade in der Süd- und Weststeiermark hat der Apfelanbau eine große Bedeutung. Es gibt sowohl große Plantagen als auch Streuobstwiesen.



Durch das ideale Klima können die Früchte hier ihr einzigartiges Aroma entwickeln. Zu den beliebten Sorten zählen Gala, Breaburn, Jonagold, Elstar, Idared, Kronprinz Rudolf und viele mehr, die sich in Farbe, Form, Größe, Festigkeit und Geschmack unterscheiden. So kann sich jeder seine Lieblingsorte aussuchen!

Grünewald Fruchtsaft GmbH in Stainz

Grünewald Fruchtsaft GmbH in Stainz sitzt inmitten des steirischen Apfellandes. Dadurch werden lange Transportwege vermieden und die Frucht kann frisch vom Baum in die weitere Verarbeitung gelangen. Über die ganze Erntesaison hinweg wird täglich frisches Obst zur Produktion übernommen und zu hochwertigen Produkten für die weiterführende Industrie verarbeitet. Hier ist jede Menge willkommen!

Vom Kleingartenbesitzer bis zum Großbauern kann jeder seine Obstmenge bringen und die geernteten Früchte gegen Grünewalds Apfelsaft oder Barres eintauschen.

Grünewald International

Qualität wird nicht nur im Stammhaus in Stainz groß geschrieben. Auch an anderen Produktionsstandorten der Grünewald Gruppe (Deutschland, Polen, Serbien) wird regional angebautes Obst- und Gemüse verarbeitet. So werden auch hier große Mengen an Äpfeln nach dem gleichen Prinzip wie in Stainz sorgsam verarbeitet.

Insgesamt werden in der Gruppe ungefähr 250.000 t Rohwaren im Jahr übernommen und weiterverarbeitet. Neben Äpfeln dienen auch Früchte wie Erdbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Birnen und viele mehr zur Herstellung leckerer Fruchtprodukte wie Fruchtkonzentrate, Fruchtpürees oder etwa Fruchtzubereitungen.

Unsere Philosophie der Nachhaltigkeit

Die Unternehmensgruppe Grünewald sieht sich als Teil einer globalen Gemeinschaft, die ihren Teil dazu beiträgt die weltweite Umweltbelastung zu reduzieren. Unsere unternehmensübergreifende Strategie zielt darauf ab, eine kontrollierte, nachhaltige Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten zu schaffen.

Apfelsaft-Gelee mit Ingwer, Chili, Pfeffer und Estragon

Zutaten:

- 1 Liter Grünewalds Apfelsaft
- 750 g Gelierzucker, 2:1
- 1 Pkg. Zitronensäure
- 1/4 TL Ingwerpulver
- 1/4 TL Chiliflocken
- 1 TL Estragon, frisch, kleingeschnitten
- etwas bunter Pfeffer

Zubereitung:

Grünewalds Apfelsaft mit Gelierzucker und Zitronensäure aufkochen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.



Unsere Mitarbeiter beraten diese hinsichtlich Pflanzenmaterial, Bodenbewirtschaftung, Spritz- und Düngemittelsatz oder auch Bewässerungsmöglichkeiten.

Diese enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Lieferanten spiegelt die Philosophie der Grünewald Gruppe wieder: Wir schaffen gemeinsam einzigartige Qualität vom Feld bis zum Endprodukt!



Unsere „Stainz-Tasche“ spart nicht nur Müll, sondern wurde auch umweltschonend und fair produziert. Vom Anbau der Bio-Baumwolle bis zur Verarbeitung und Bedruckung wurde in jedem Verarbeitungsschritt auf ökologische und faire Bedingungen geachtet. Dieser hohe Qualitätsstandard entspricht den GOTS- und Fairtrade-Richtlinien, nach denen unsere Tasche zertifiziert ist.



Stainz-Taschen

Wir setzen gemeinsam ein Zeichen

» ... Plastiksackerl sind out – Stainz-Taschen sind in ... «

Wir bieten sie mit kurzen und langen Henkeln an – ganz nach Belieben! Aber am besten ist es, wenn Sie natürlich mehrere zu Hause haben, bzw. gleich im Auto, im Fahrradkorb – wo auch immer – um sie immer griffbereit zu haben!

Die Tasche ist bei allen Mitgliedsbetrieben erhältlich – der Selbstkostenpreis beträgt € 1,69.

Plastiksackerl waren gestern – wir tragen die „Stainz-Tasche“!



Kurzinfos:

- Aus kontrolliert biologisch angebauter Baumwolle
- Unter sozialen Bedingungen gefertigt
- Mit umweltverträglichen Farben bedruckt
- Von anerkannten Kontrollorganisationen zertifiziert

Neu im Angebot – Dachsanierung mit Gerard Metalldachplatten (www.gerarddach.at)



GÖRITZER

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

SPENGLEREI • DACHDECKEREI

OSTERMARKT

10. März bis 3. April 2015, 10.00 bis 18.00 Uhr



Straußenfarm
Vötsch

- Frischfleisch
- Würstl
- Eier • Ausflugsziel

8562 Mooskirchen / Pirkhof 57
 Tel.: +43 (0) 31 37/33 16, Mob: +43 (0) 664/485 69 59
 Email: info@straussenfarm-voetsch.at

www.straussenfarm-voetsch.at

Perfekte Nägel



Ab Juni beim Team Steinbauer



Unsere voll motivierte Jungfriseurin **Petra Lanz** absolviert zur Zeit die Ausbildung zur Nail Artistin und lernt somit die hohe Kunst des Nageldesigns. Damit erweitert Petra ab Frühsommer die Angebotspalette in unserem Team. Wir freuen uns darauf, Sie vom Kopf bis zu den Fingernägeln verwöhnen zu dürfen.



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

Geheimnis Holz, vom Dachwerk zum Mountainbike

Die vielseitige Verwendbarkeit des Werkstoffs Holz



Foto: UMJ, N. Lackner

Knoten dougong aus der Qing-Zeit.

Holz zählt zu den ältesten Werkstoffen der Menschheit, gleichzeitig haben verschiedene Produkte und Gegenstände aus Holz die Lebenskultur des Menschen intensiver beeinflusst, als uns auf den ersten Blick bewusst wird. Der Werkstoff Holz spielte nicht nur bei der Herstellung von Gebrauchsgegenständen, sondern auch bei den ersten technischen Maschinen eine große Rolle.

Die ersten Geräte der Haushaltstechnik, wie z. B. die Waschmaschine oder die Wäschemangel, waren ebenfalls aus Holz. Das Prinzip der heutigen Waschmaschinen war spätestens in den 1860er Jahren entwickelt worden, alle Konstruktionen zielten auf Vereinfachung der körperlich anstrengenden Arbeit ab. Die ersten Bottichwaschmaschinen wurden bereits Ende des 19. Jahrhunderts serienmäßig hergestellt.

Gut in Form

Der Werkstoff Holz gilt nicht nur als Baustoff, er ist bestens geeignet, durch unterschiedliche Bearbeitungen und Formen, einen Wohlfühlstatus zu erzeugen. Das Wohlfühlen wird einerseits durch die Ästhetik, die behandelte Oberfläche, aber auch durch die verschiedenen Inhaltsstoffe erreicht. Man denke nur an die unterschiedlichen Harze und Öle der verschiedenen Baumarten.

Die Bugholzmöbel von Michael Thonet haben vor allem die Wiener Kaffeehäuser lange Zeit geprägt und stellen ein Charakteristikum dieser Häuser dar. Thonet brachte die Bugholzmöbelerzeugung nach Österreich und schaffte mit dem „Wiener Kaffeehausstuhl“ eine Designlegende der besonderen Art.

Holztechnik über Jahrhunderte

Holz als Baustoff hat eine Tradition, die kaum überbietbar ist. Es beginnt im alpinen Raum mit Blockbauten, wo die Zimmermannskunst nicht nur in der Konstruktion allein sichtbar wird, sondern die Zierschrotmotive, wie kleine Figuren und Zeichen auch manches Mal auf geheime Botschaften des Bauherrn und der Handwerker hinweisen. Aber auch in sakrale Bauten, wie im Modell des Dachwerkes des Stiftes Göß sichtbar, wurden viele Kubikmeter heimisches Holz eingebaut und dieses zeigt über viele Jahrhunderte seine Beständigkeit. Aber nicht nur Gebäude, sondern auch Brückenbauten aus den letzten drei Jahrhunderten beeindruckten ob ihrer Konstruktionstechnik.

Historischer Holzbau zweier Weltregionen Europa – Ostasien

Bauen mit Holz heißt zwei oder mehrere Konstruktionselemente mit geeigneten

Verbindungen zu fügen. Die längste Zeit waren das reine Holzverbindungen. Verschiedene klimatische Bedingungen, verschiedene geodynamische Voraussetzungen und die Verfügbarkeit verschiedener Holzarten haben zu unterschiedlichen Entwicklungen in Europa und Ostasien geführt. Die konstruktiven Holzglieder sollen dauerhaft und unverschiebbar verbunden sein und bestmöglich eingeleitete Kräfte übertragen.

Zwei Modelle aus China zeigen typische Knoten dougong aus der Qing-Zeit (1644–1911): der eine über einer Ecksäule, der kleinere zwischen zwei Wandsäulen auf dem Rähmbalken aufgesetzt. Kleine Blöcke dienen der Lastverteilung, der Vergrößerung der Auflagefläche und der Fixierung von Verbindungsstellen. Im Gegensatz zum europäischen Gegenstück bleiben in den dougong die zahllosen Verbindungen so flexibel, dass sie im Erdbebenfall nicht brechen oder reißen, sondern die Stöße verteilen und damit für die einzelne Verbindungsstelle minimieren.

Hightech aus Holz

Österreich ist in der Holzforschung gut aufgestellt. So ist es nicht verwunderlich, dass auch High Tech-Produkte auf dem Sektor Holz bereits international großen Anklang gefunden haben, zumal es ja beim ersten Betrachten kaum erklärbar ist, dass man ein Mountainbike mit Holzfelgen auch im sportlichen Wettkampf erfolgreich einsetzen kann.

Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz

Schlossplatz 1
8510 Stainz, Österreich
T +43-3463/2772-16
landwirtschaft@museum-joanneum.at

Öffnungszeiten:

April bis Oktober
Di – So: 10 – 17 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Bottichwaschmaschine Miele Extra

Foto: UMJ, N. Lackner



Thonet Sessel

Foto: UMJ, N. Lackner



Dachwerk Goess

Foto: UMJ, KH. Wirnsberger



Lie Long Brücke

Foto: UMJ, KH. Wirnsberger



Dirtbike mit Holzfelge

Foto: UMJ, KH. Wirnsberger



KAUFHAUS **HUBMANN**
Grazer Straße 1
8510 Stainz

www.hubmann.st



Das Vergangene für die Zukunft bewahren

Der Hobbyarchäologe Karl Dudek leitet kulturhistorische Führungen im Raum Stainz-Reinischkogel

Wer in der Zukunft lesen will, muss in der Vergangenheit blättern! Diesem Spruch von André Malraux weiteres Leben einhauchen will der Hobbyforscher Karl Dudek aus Georgsberg. Rund 3.000 Grabhügel hat er mittlerweile erfasst und dokumentiert. „Das Staintal war früh und relativ dicht besiedelt“, spannt sich der Bogen seiner Forschungen über mehrere Kulturepochen. Wie er Spuren früherer Zeiten erkennt? „Ich bin viel in der Natur unterwegs und rede mit den Menschen“, weiß er sich anhand von alten Flurnamen, Unterlagen aus Landes- und Bundesdenkmalämtern und Internet-Recherchen ein Bild zu machen.

Als ersten Schritt seiner Arbeiten macht sich Karl Dudek handschriftliche Notizen, die



Ein ständiger Beobachter

er anschließend in den Computer überträgt. Nicht lange auf sich warten ließen Gedanken nach einem Buch. 2005 veröffentlichte er die Dokumentationen des Stainzer Gerichtsadjunkts und Archäologen Dr. Hans Tauber. Daneben

stellte er in Broschürenform laufend die Arbeiten über einzelne Projekte, wie Glasöfen in Sommereben, Wasserburg Lemsitz oder Burg Altneurath vor. Sein bislang letztes Werk war die Dokumentation Bodendenkmäler & historische

Orte in den Gemeinden Georgsberg, Stallhof/Stainz aus dem Jahr 2012. Die nächsten Projekte: ein Kochbuch mit alten Gerichten, Fotos und Ernährungsinformationen und die Aufarbeitung des Nachlasses der Stainzer Heimatdichterin Marianne Holzinger.

» ... das Staintal war früh und relativ dicht besiedelt ... «

Die Botschaft hinter allen Bemühungen? Die Vergangenheit soll nicht verloren gehen. Karl Dudek gibt sein Wissen in kulturhistorischen Führungen an Interessierte weiter. Ihn treibt aber auch an, dass die heutigen Grundeigentümer über frühgeschichtliche Entwicklungen ihres Besitzes Bescheid wissen.

Am 28. März unternimmt Karl Dudek eine geführte Wanderung in das Gebiet Sichartsberg, Greisdorf, Sommereben ein. Treffpunkt ist um 13 Uhr beim Gasthof Reinbacher, Auskünfte erteilt er unter (0664) 73033750.

Was ist SOKO Stainz? Nach Kitzbühel, Leipzig und Donau ein weiteres Sonderkommando? Nun, der Begriff Sonderkommando trifft auf die drei Herren in gewisser Weise auch ganz gut zu. Es geht aber bei **SOKO Stainz** nie um Mord oder Totschlag, sondern eher um einen genussvollen Anschlag auf den Gehörsinn der Zuhörer. Und SOKO könnte auch Abkürzung für anderes sein, aber dazu später.

Wer also steckt hinter SOKO Stainz?

Jakob Nöhner, seine „Waffe“ ist die steirische Ziehharmonika, kurz die „Ziach“ genannt, ist der Jüngste des Trios. Er beherrscht die Ziach wie ehemals Django seine Revolver, ist an Schnelligkeit und Präzision kaum zu übertreffen, aber anders als der berühmte Revolverheld mit hochsensiblen Gefühl für das Musikalische ausgestattet. Großartige Voraussetzungen für seinen angestrebten Brotberuf, er will nämlich Lehrer werden.

Helmut „Fladi“ Fladenhofer,

Oberförster von Beruf, bläst die Tuba und zwischendurch auch die Trompete. Seine Bass-töne haben mit dem sonst oft üblichen Hum-ta-ta von Bläserbassisten wenig zu tun, sie folgen dank seines Könnens feinsinnigen Linien und kraftvollen Tiefen dieses schwer zu beherrschenden Instruments.

„**Sir**“ **Kurt Weitzer**, graue Eminenz des Trios, gewaschen und aufgewachsen mit allen (volks)musikalischen Wassern, auch Gitarrist und Sänger der legendären Gruppe Westwind und Bassist der Alt-Herren-Jazz-Combo Bingo Boys, unterstreicht bei SOKO Stainz mit seiner Gitarre den Rhythmus des Trios. Die drei Herren gehen aus der Theatertruppe Stainz hervor und ermitteln seit etwa drei Jahren gemeinsam in Sachen Musikgenuss.

Was bedeutet SOKO nun wirklich?

So kommod? **so** kostengünstig? **So** kollegial? **So** komisch? Manchmal vielleicht – **so** K(a)O? Man darf es sich aussuchen und gespannt auf weitere „Attentate“ hoffen ...

Das Stainzer Sonderkommando

Ein Trio ermittelt in Sachen Musikgenuss





von
Gerhard
Langmann

Rad fahren war von je her seine Leidenschaft. Kriterien, Rundfahrten und Straßenrennen nahm er ebenso unter seine Räder wie Ausdauerbewerbe und Marathondistanzen. Diese Vielfalt wird auch weiterhin so bleiben, sie hat sich sogar um ein Modul erweitert: Seit 2010 ist der Vater dreier Töchter Trainer des Radball-Nachwuchses im ASKÖ RBZ Jufa Deutschlandsberg.

„Er war Sprecher bei etlichen Rennen“, bekennt Koller, von Petz Macsek, dem Radballreferenten des Steirischen Radballverbandes, kontaktiert worden zu sein. Das war genau jene Zeit, als in der Bezirkshauptstadt eine neue Sporthalle errichtet wurde und der Verein auf der Suche nach geeigneten Trainerpersönlichkeiten war. 2011 war der Deal perfekt, Egon Koller stieg nach etlichen Ausbildungskursen als Nachwuchstrainer ein.

Das Besondere am Radball? Das Rad hat weder Bremsen, Freilauf oder Gangschaltung, der Sattel wird höchstens zum Ausruhen benutzt, der

Egon Koller peilt Meisterehren an

Faszination Radball

Spieler darf den Boden nicht berühren. Geschossen wird meist mit dem Vorderrad, Ziel ist das 2 x 2 Meter große Tor. Und da sind die Schützlinge des 65-jährigen Trainers treffsicher, der Cupsieg und der Vizelandesmeistertitel 2014 wurden bereits eingespielt. „Neue Spieler sind uns willkommen“, hat Egon Koller nichts gegen eine Aufstockung des Kaders.



ÖM-Spitzenplatz im Mai im Visier

Mit Floorball eine neue Sportart entdeckt

Ein dem Eishockey ähnlicher Sport



Eishockey ja, aber Floorball? Dabei ist die Sportart, die ihren Ursprung in den skandinavischen Ländern hat, als Eishockey im eislosen Sommer konzipiert worden. Aber es stimmt schon: In unseren Breiten kann man mit dem Begriff nicht viel anfangen.

Thomas Krenn aus Marhof ist ein Sportler, der sich

Im Sommer geht es zum Turnier in Dresden

mit Floorball identifiziert. Im BORG Deutschlandsberg, wo er 2013 maturierte, stand Floorball hin und wieder auf dem Programm. Aber keiner wusste so richtig die Regeln. Daher machte sich der Rettungssanitäter selber schlau und mit dem Innebandy Club Graz auch einen Floorballverein ausfindig. „Die ersten Versuche beim Training verliefen recht gut“, fasste er Mut zum Weitermachen. Heute trainiert er zwei Mal die Woche, trägt die Nummer 15 und ist Stammspieler in der Kampfmannschaft, die in der zweiten Bundesliga tätig ist.

Die Regeln sind dem Eishockey sehr ähnlich: Die Tore sind gleich groß, mit drei Mal

zwanzig Minuten gilt dieselbe Spielzeit, die Spielweise ist kampfbetont.

» ... in unseren Breiten kann man mit dem Begriff Floorball wenig anfangen ... «

Gespielt wird mit einem Lochball, der mit einem Karbonschläger getrieben wird. Achtung: Springen und Hand- oder Kopfspiel sind verboten. Nicht verboten, sondern erwünscht sind Einsatzfreude, Lauf- und Kampfbereitschaft. Exakt mit diesen Tugenden erhofft sich der 19-Jährige den Sprung von Platz 3 an die Tabellenspitze.

Zuerst waren es zwei Bretter, bevor der Mooskirchner mit sieben Jahren die Liebe zum Snowboard entdeckte. Der ganz große Ehrgeiz stellte sich aber erst mit 15 ein, dann aber gewann er im Nachwuchsbereich Rennen um Rennen und arbeitete sich kontinuierlich in der sportlichen Hierarchie des Österreichischen Schiverbandes nach oben. Was ihn besonders trieb? Der Ehrgeiz, als Spätzügler die versäumten Jahre aufzuholen.

Es klappte. Die Saison 2008/09 sah ihn bereits im Europacup, wo ihm im slowakischen Vratna ein erster Stockerlplatz gelang. Spitzenplätze bildeten in der Folge die Normalität, 2012 schaffte er im Olympiaort Sot-

» ... mit sieben Jahren entdeckte Sebastian Kislinger bereits die große Liebe zum Snowboard ... «

tschi seinen ersten Sieg. Dabei blieb es nicht: Mittlerweile stehen sieben Siege bei Europacup- und FIS-Rennen auf seiner Erfolgsliste. Der schönste Erfolg war aber wohl Platz 1 bei der Universiade in Trentino/Italien.

WM und Olympiade als Ziele von Sebastian Kislinger

Viel Ehrgeiz und große Pläne

Die Ergebnisse blieben nicht unbemerkt: In der Saison 2014/15 stand der Heeresleistungssportler und Mathematik- und Sportstudent im ÖSV-Weltcupteam. Mehr noch: Er wurde in den Kader für die Weltmeisterschaft am Kreischberg berufen, wo er im Slalom und Riesentorlauf startete. Aus einer Medaille wurde nichts, umso brennender daher der Wunsch des 26-Jährigen, es zu WM 2017 und Olympia 2018 zu schaffen.



Richtet sein Leben nach dem Sport aus

Blitzlichter



Johnny Logan
Barbara Zapfl
Helge Payer

Barbara Zapfl, Stainzer Star-Fotografin, folgte am Dienstag, dem 3. März der VIP-Einladung von Manfred Baumann, Star- und Promifotograf, zur Vernissage nach Schladming. Dort traf Sie einige seiner „Fotomotive“!



Joe Presslinger, Geschäftsführer des Vereins „Villacher Kirchtag“ mit **Familie Schaar**.



Im Rahmen Ihres Besuchs in der Weststeiermark stattete uns Frau Innenministerin Mag.^a Johanna Mikl-Leitner einen Besuch ab. Sie war begeistert von der herzlichen Gastronomie und der tollen Innenausstattung des **Stainzerhofs**.



Der „Bau MIT“-Infoabend für interessierte Häuslbauer und Sanierer der **Raiffeisenbank Lieboch-Stainz** in der Hofer-Mühle war sehr gut besucht.

20. 3. Fest – Frühlingsbeginn
Dagmar Tranninger, am Eichegg
18.30 Uhr, Info: 0650/5917489

21. 3. Osterbrot mit Dinkel
Dagmar Tranninger
Backen mit Augustine in der Stube
16.00 Uhr, Info: 0650/5917489

21. 3. Sondereröffnung Stainzer Weinkeller
ab 16.00 Uhr, Info: 0664/4202270
www.stainzerweinkeller.at

21. 3. Weinfrühling
der steirischen Weingasthöfe
Schloss Stainz, Beginn: 11.00 Uhr
Eintritt: VVK € 35,-/AK € 37,-
Info: 0664/4605241

27. + 28. 3. Frühlingsfest bei IMA-Schuhe
Jede Kundin erhält einen Frühlingsgruß
Info: 03463/55502

30. 3. G'spia die Trommeln
Dagmar Tranninger, am Eichegg
Beginn: 18.30 Uhr, Kosten: € 12,-/P.
Info: 0650/5917489 (Nächster Termin: 27. 4.)

2. 4. Tafelrunde (Nächster Termin: 7. 5.)
Restaurant Stainzerhof
3-Gang-Menü & moderierte Weinbegleitung, Beginn: 19.00 Uhr
Kosten: € 39,-/P., Info: 03463/22122

4. 4. Vollmond-Ritual
Dagmar Tranninger, am Eichegg
Beginn: 18.30 Uhr, Kosten: € 12,-/P.
Info: 0650/5917489 (Nächster Termin: 4. 5.)

4. + 5. 4. 25 Jahre Osterfeuer & Frühschoppen
bei Fam. Thomann, Sierling 34, Marhof
Sa. ab 13.00 Uhr, So. ab 10.00 Uhr
Info: 03463/2655

9. – 11. 4. Grüne Tage in Stainz
Mosaikwerkstatt Stainz
Info: 03463/48815

9. / 10. / 12. 4. „Sinn und Unsinn“
Stainzer Theatertruppe, Dachboden
Theater Stainz, Beginn: 20.00 Uhr
Karten: € 15,-/Erw./€ 5,-/SSL
Info: 0664/9148057

11. 4. Steirischer Abend
Sänger- und Musikantentreffen

Volkstanzgruppe Stainz
Festhalle Stallhof, Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0664/4635617

11. 4. Fest der Begegnung
Lebenswerkstätten Stainz
in der Gärtnerei Höller

25. 4. Flascherzug Eröffnungsfahrt
mit Musik und Kinderprogramm
Fahrten: 15.00 Uhr
Info/Reservierungen: 0664/9615205

1. 5. Weckruf
Marktmusikkapelle Stainz, Ortsgebiet
5.00 Uhr, Info: 0660/4001984

10. 5. Flascherzug – Rosenfahrt
Muttertagsfahrt, Abfahrt: 15.00 Uhr
Karten: € 15,-/Erw./€ 10,-/Kinder
Info: 0664/9615205

11. 5. Krämermarkt
Hauptplatz Stainz, Beginn: 7.00 Uhr
Info: 03463/2203

15. 5. Rund ums Jagan
Heiteres rund um die Jagd, Soko Stainz

im Dianasaal Schloss Stainz
Beginn: 19.00 Uhr, Info: 03463/2772

22. 5. Stainz Rundgang
Treffpunkt: Bahnhof Flascherzug
Beginn: 16.00 Uhr, Kosten: € 4,-/P.
Info/Reservierungen: 03463/4518

28. 5. Eröffnung Greit'In, Rassach
gegenüber Wiaz'haus Putzer
17.00 – 23.00 Uhr, Info: 03463/2108

2. 6. Vollmond-Ritual
Dagmar Tranninger, am Eichegg
Beginn: 18.30 Uhr, Kosten: € 12,-/P.
Info: 0650/5917489

4. 6. Tafelrunde
Restaurant Stainzerhof
Beginn: 19.00 Uhr, Kosten: € 39,-/P.
Info: 03463/22122

12. 6. Konzert: Charlie & die Kaischlabuum
Dachbodentheater Stainz, ab 20.00 Uhr
Karten: € 15,-/Erw./€ 5,-/SSL

13. 5. Flascherzug – Westernfahrt
Abfahrt: 18.30 Uhr, Fest: 20.00 Uhr
Info/Reservierungen: 0664/9615205

Was ist los in der Großgemeinde Stainz?

Schicken Sie Ihre **Veranstaltungstermine 2015** auch an office@druckhaus-stainz.at

Ärztenotdienst 03/2015 bis 06/2015

März:

21./22.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
28./29.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

April:

04./05.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
06.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
11./12.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
18./19.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
25./26.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
30.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

Mai:

01.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
02./03.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
09./10.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
13./14.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
16./17.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
22.–25.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
30./31.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

Juni:

03./04.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
06./07.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
13./14.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
20./21.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
27./28.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

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

URLAUB & FORTBILDUNG

Dr. Deutschmann:
26. 05. – 29. 05. 2015

Dr. Gamillscheg:
04. 06. – 07. 06. 2015
22. 06. – 26. 06. 2015

Dr. Höll:
02. 04. – 06. 04. 2015
13. 05. – 17. 05. 2015

Dr. Leinich:
10. 04. – 11. 04. 2015
18. 05. – 25. 05. 2015

Dr. Friedrich:
30. 03. – 06. 04. 2015
01. 06. – 05. 06. 2015

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

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

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

Fachärzte Ordinationszeiten

Dr. Millauer Internist Tel. 5060-0 Fax 5060-20	Mo, Mi, Do, Fr 8.30 – 12.30 Uhr; Mo, Mi 14.30 – 18.00 Uhr und nach Vereinbarung. Kassen: BVA, KFA, SVA, SVB, VA Wahlarzt für GKK; VU für alle Kassen
Dr. Schoklitsch Zahnärztin, Tel. 22 62	Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr Mo, Mi 14 – 18 Uhr
Univ. Doz. Dr. Wimmer Zahnarzt, Tel. 23 65	Mo, Di, Mi, Do, Fr 8 – 12 Uhr; Di 13 – 18 Uhr und Do 13 – 17 Uhr und nach Vereinbarung
Dr. Zach Zahnarzt, Tel. 31 69	Mo 8 – 18 Uhr; Di und Do 8 – 14 Uhr; Mi 12 – 19 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr
Univ. Prof. Dr. Bartl Augenarzt, Tel. 52 59	nach Vereinbarung Hauptplatz 16
Dr. Scheer 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

März 2015	April 2015		Mai 2015		Juni 2015	
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27					

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

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

KW: Kalenderwoche



Grünes Kreuz Steiermark: 148 46 (Kurzurufnummer)
Rettungsdienst und Krankentransport: 24-Stunden-Erreichbarkeit

Spitzen-Auszeichnungen für Farmer-Rabensteiner

2015: Goldener Essig – Goldenes Öl – Goldener Likör – Goldene Marmelade – 2 Goldene Birnen – 20 Gold – 14 Silber – 18 Bronze

Produkte aus ganz Österreich wurden im Vorfeld der AB-HOF-MESSE in Wieselburg von einer Expertenjury verkostet und beurteilt.

Die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf, bester Genussladen, in Furth 8, 8524 Bad Gams freut sich über folgende Auszeichnungen!



2 Goldene Birnen

Nuss-Balsam • Zwetschkenessig

20 x Gold

Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskern-Walnussöl, Kürbiskernöl, Kürbiskernöl, Haselnussöl, Kürbis-Schoko-Kokos-Cremelikör, Johannisbeerlikör, Mandarinenlikör, Orangenlikör, Waldhimbeeressig, Waldheidelbeeressig, Birne-Kürbis-Fruchtaufstrich, Holunder-Kürbis-Fruchtaufstrich, Kürbis-Wechsel-

Fruchtaufstrich, Kürbis-Brombeer-Fruchtaufstrich, Holunderblütenessig, Ingweressig, Kirsch-Balsam, Feigenessig, Zitronenessig

14 x Silber

Walnussöl, Schilcherlikör, Zirbenlikör, Heidelbeerlikör, Kürbis-Cremelikör, Birnenbalsam, Grapefruit-Kürbis-Fruchtaufstrich, Pfirsich-Kür-

bis-Fruchtaufstrich, Johannisbeerbalsam, Zwetschkenbalsam, Zirbenbalsam, Weichselessig, Isabella-Traube-Fruchtaufstrich, Nussessig

18 x Bronze

Leinöl kaltgepresst, Apfel-Kräuterlikör, Mandellikör, Nussiger Kürbiscremelikör, Nusslikör, Himbeer-Heidelbeerlikör, Himbeerlikör, Zwetschke-Kürbis-Fruchtaufstrich, Waldheidelbeer-Kürbis-Fruchtaufstrich, Kürbis-Marille-Fruchtaufstrich, Kürbis-Preiselbeer-Fruchtaufstrich, Holunderblütenbalsam, Schilcher-Balsam, Erdbeer-Kürbis-Fruchtaufstrich, Rotwein-Nussbalsam, Quittenbalsam, Mandarinenessig, Marillenessig



Die diesjährige Landes-Edelbrandverkostung am 30. Jänner 2015 ergab für die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf aus Bad Gams, Furth 8:

1 x Gold:

Kürbis-Cremelikör

5 x Silber:

Nussiger Kürbis-Cremelikör
Schilcherlikör
Apfel-Kräuterlikör
Himbeerlikör
Heidelbeerlikör



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



Farmer-Rabensteiner vlg. Graf

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