

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



38. Jahrgang | Nr. 151 | Herbst 2015 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch redmail

Herbstzeit ist



Stainzer Jugend
Workout am 30. Oktober 2015 – S. 2

Neue Zahnarztpraxis
Dr. Schoklitsch eröffnet im TEZ – S. 6

Erntezeit

Von li. nach re.:

Petra Lamprecht, Maria Ruhhütl, Katrin Pichler, Karin Ulz, Johann Hammer und Maria Thomann

Foto: Foto Augenblick

Lebenswerkstätten
Stainz
Naturkosmetik-Manufaktur
Hauptplatz 9 | 8510 Stainz
Tel.: 03463/60 4 83
office@lebenswerkstaetten-stainz.at
www.lebenswerkstaetten-stainz.at

Gutschein
auf ein Lamanu-
Naturkosmetikprodukt
Ihrer Wahl im Kräuterweiber-
laden am Hauptplatz 9,
8510 Stainz.

-10%



Armin Uitz
0664 / 88 31 60 32

Thomas Steiner
0664 / 231 71 50

www.kreativglas.at

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



Autorenfoto: Foto Augenblick



von
Florian
Hubmann

Herbstzeit ist Erntezeit ...

... und bei uns in der Region um Stainz gibt's viel zu ernten. Neben allen Grundnahrungsmitteln finden Sie bei uns auch eine außergewöhnlich große Auswahl an Produkten und Dienstleistungen der verschiedensten Branchen und Bereiche. Diese Vielfalt und die damit verbundenen Arbeitsplätze, betrieben durch die vorwiegend selbstständigen Unternehmer aus der Region, tragen zu der Lebensqualität, die es bei uns in der Region Stainz gibt, bei.

Perfekt angepasst an die Region

Die Getreide-, Obst- und Gemüsesorten, die bei uns wachsen, sind nicht nur an unsere Boden- und Witterungsverhältnisse angepasst, sondern bieten auch für uns je nach Saison das perfekt zur Jahreszeit passende Nahrungsange-

bot. Genauso, finde ich, ist es bei unseren Betrieben in der Region.

Wir bieten Ihnen auch maßgeschneidert alle wichtigen Produkte und Lösungen. Mit dem einen Unterschied, dass unsere Saison das ganze Jahr andauert.

» ... Sie finden bei uns eine wirklich große Auswahl an Dienstleistungen und Produkten der verschiedensten Bereiche ... «

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine gute Ernte!

Herzlichst Florian Hubmann

PS.: Übrigens, die Bienensticker sind für alle Stainzerinnen und Stainzer beim Bürgerservice des Gemeindeamtes erhältlich.



Foto: Archiv

Mit Unterstützung von



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



Im Auftrag der Bundesländer



Stainzer Jugend gestaltet mit

**Workout am 30. Oktober (15 – 20 Uhr)
im Dachbodentheater**



Text und Foto: Gerhard Langmann

Johanna Eberhardt, Martina Strohmeier, Peter Music und Dagmar Tranninger (v.l.)

Im Rahmen der Bürgerbeteiligung ist die Bevölkerung der neuen Großgemeinde eingeladen, durch das Einbringen von Wünschen und Überlegungen an einem Leitbild mitzuwirken. Das Projektteam Dagmar Tranninger (Lebens- und Sozialberaterin), Peter Music (Regionales Jugendmanagement Südweststeiermark) und Johanna Eberhardt (Streetwork Deutschlandsberg) hat es sich zum Ziel gesetzt, die Stimmen der Jugend zu verstärken.

„Wir wollen möglichst viele zur Teilnahme gewinnen“, sprach Peter Music das Ziel an. Wo fühlst du dich wohl? Wo ist was los? Herzstück der Aktion werden die Stainzer Jugendgespräche am 30. Oktober (15 – 20 Uhr) im Dachbodentheater sein, Gespräche in den Schulen, Bädertour und die Foto-Challenge „Zoag uns dein Lieblingsplotz!“ gehen dem Event Ende Oktober voraus. Für die Einsendung der Fotos wurden die Pools [jun-](mailto:gesstainz@gmail.com)

gesstainz@gmail.com und www.facebook.com/zukunft-jugendstainz eingerichtet. Zu gewinnen gibt es eine GoPro-Kamera und tolle Sachpreise. Als Jugendliche wird die Altersgruppe von zehn bis 24 Jahren betrachtet, in Stainz sind dies 1.437 Personen. Ein wichtiger Punkt: Die Interessen der Jugendlichen sind keinesfalls als statisch anzusehen. Zudem: DIE Jugend gibt es nicht. Wichtig sei es, jene Jugendlichen zu erreichen, die in keinem Verein und keiner Organisation beheimatet sind. Auch ein Must: Transparenz und Einbindung der Jugendlichen bei der Umsetzung. „Es gibt verschiedene Rassen“, sprach Martina Strohmeier (14) die unterschiedliche Agilität der Jugendlichen an. Einige Eckpunkte stehen: Facebook spielt eine Hauptrolle, die Beziehung zur Jugend soll langfristig angelegt werden, auch herkömmliche Werbung mit Flyern ist angedacht.

INHALT

Editorial	2	Unsere Mitglieder	14/15
Apothekeninformation	3	Modenews	17
Haushaltstipps	4/26	Schwerpunkt Bienen	18
Kulinarik	5/21	Lebensberatung	19
ÄrzteneWS	6	Sport	22
Gesunder Boden	7	Schätze aus der Natur	23
Must-Haves im Herbst	8/9	Ernährung	24
Handwerk	11	Blitzlichter	25
Aus der Region	12/13/16/20	Ärzte- und Apothekendienst	27



Auch nach dem Urlaub noch gelassen sein

*Einige Pflanzen können dabei helfen,
der Stressfalle zu entkommen*



von
Mag. pharm.
Angelika
Bischof

Der Sommer neigt sich dem Ende zu und wir haben meist einige erholsame Wochen hinter uns, deren Wirkung wir noch länger spüren möchten, denn mit Gelassenheit lebt man nicht nur stressfreier, sondern auch gesünder. Aber das Leben bietet immer wieder neue, oft unerwartete Herausforderungen, in einer Zeit, in der uns der Alltag mit Beruf, Familie und vielen anderen Verpflichtungen schnell wieder einholt. Es fehlt oft nicht viel und wir tappen wieder in die Stressfalle. Um dieser Falle zu entkommen, sind hier einige altbekannte Arzneipflanzen genannt, die mehr Gelassenheit in unseren Alltag bringen.

Rosenwurz

Der Wurzelstock der Rosenwurz hat eine lange Tradition als Stärkungsmittel, da der Energiestoffwechsel der Zellen angeregt wird. Gleichzeitig hemmt das Extrakt die Ausschüttung von Stresshormonen und lindert somit Anzeichen von Stress wie Nervosität, Lustlosigkeit, Reizbarkeit und Angstzuständen.

Ginseng

Aus der traditionellen chinesischen Medizin kommt die Ginsengwurzel. Sie verbessert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit und kann bei Erschöpfungszuständen, zur Erholung nach Krankheitsphasen und zur Stressbewältigung hilfreich sein. Es empfiehlt sich die Einnahme als Fertigpräparat über zwei bis drei Monate.

Johanniskraut

Der gestresste Geist benötigt Gelassenheit und Heiterkeit. Vor allem, wenn eine depressive Verstimmung, eine Depression oder Angstzustände bestehen, hilft Johanniskraut-Extrakt, ebenfalls am besten als Fertigpräparat.

» ... natürlich gegen
den Stress arbeiten ... «

Enzian, Ingwer, Koriander, Anis, Fenchel und Kümmel

Dass Stress auf den Magen schlägt, ist vielen nicht fremd – daher sollte man auch an die Möglichkeit denken, dem Stress über das Wohlbefinden im Magen entgegenzuwirken. Enzianwurzel-Extrakt fördert nicht nur die Verdauung, son-

dern regt auch den Appetit und das Immunsystem an. Dieselbe Wirkung kennt man in der traditionellen asiatischen Medizin von der Ingwerwurzel. Auch Fenchel-, Kümmel-, Koriander- und Anissamen helfen bei Reizmagen und Blähungen und regen den Appetit an.

Tee, Mate, Kola und Guarana

Grüne und schwarze Teeblätter, Mateblätter, Kola- und Guaranasamen sind bekannt aus der Genussmittelindustrie. Aufgrund des Gehalts an Koffein können sie zu einer Leistungssteigerung führen. Das Koffein ist stärker konzentriert und entfaltet seine Wirkung langsamer als das im Kaffee enthaltene, eignet sich daher besser zur längerfristigen Un-

terstützung in Phasen großer Belastung und ist magenfreundlicher. Übertreiben sollte man es mit koffeinhaltigen pflanzlichen Wirkstoffen trotzdem nicht.

Baldrian, Hopfen, Passionsblume,

Baldrianwurzel, Passionsblumenkraut und Hopfenzapfen sind drei beruhigende Arzneipflanzen, die in dieser Kombination tagsüber gut bei nervöser Unruhe und nachts beim Einschlafen und Durchschlafen helfen können. Ob als Kräutertee oder als Dragees – sie fördern auf natürliche Weise die Entspannung.

Mehr Informationen über die Verwendung und Dosierung dieser Arzneipflanzen erhalten Sie in Ihrer Apotheke Stainz.



Fotos: freegreatpicture.com

Auf natürliche Weise die Entspannung fördern – wichtig für Ihr Wohlbefinden.



Apotheke Stainz

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



von
Maria
Ruhhütl

Feines ab Hof in Neudorf bei Stainz

Beim Eberlhof gibt's nur beste Qualität

Gleich neben dem Fläscherzug befindet sich in Neudorf bei Stainz der Eberlhof, bekannt für seine leckeren Ab-Hof-Produkte. Als Direktvermarkter ist es unser vorrangiges Ziel, dass die Palette unserer bäuerlichen Produktionserzeugnisse unter Einhaltung aller Produktions- und

Hygienestandards sehr hohe Qualitätskriterien erfüllt. Wir bieten neben typisch landwirtschaftlichen Produkten wie Eiern und wohlschmeckendem Kernöl auch einen exzellenten selbstgebrannten Schnaps und als Highlight ein g'schmackiges Kräutertröpfel an.



Fotos: Ruhhütl

In den Hochbeeten kann das Gemüse ungestört wachsen.

Tipps für das Haltbarmachen von Gemüse

Jedliches Gemüse kann man ganz einfach einkochen und haltbar machen: Essiggurken, Paprika, Pfefferoni und ähnliches Gemüse gut waschen, in Schraubgläser füllen und danach das Glas mit heißem Einlegeessig sowie Gewürzen bis zum Rand füllen und fest verschrauben. Anschließend das Glas stürzen und abkühlen lassen. Auch Paradeismark kann

man schnell und einfach selber machen: Paradeiser gut waschen, in Stücke schneiden, zerkochen lassen, durch ein Passiersieb treiben, dann noch einmal aufkochen, bis das Paradeismark dickflüssig ist (ca. 1 Stunde Kochzeit). Im Anschluss die Schraubgläser heiß bis zum Rand befüllen, gut verschrauben, stürzen und abkühlen lassen.

0%
Auf alle
lagernden
Sonnenbrillen

-30%

EXCLUSIVE
BRILLENMODE

CONTACTLINSEN

VERGRÖSSERENDE
SEHHILFEN

BRILLENGLAS-
BESTIMMUNG

DIE WELT KLAR SEHEN

Dr.
SCALA OPTIK



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

SCHULBEGINN
Kinderbrillen inklusive
Kunststoffgläser

schon
ab € **0,-**
Aufzahlung

Bei Vorlage eines
gültigen Kassenrezeptes.

Neue Friseurin im Friseursalon Heike

Nach fünfeinhalb Jahren alleiniger Selbstständigkeit habe ich mich entschlossen, mein Geschäft zu erweitern – ab sofort wird Bianca mit mir im Salon tätig sein. Bianca durfte 13 Jahre lang in einem Trend-Salon in Graz viel Erfahrung sammeln und

wird ihr großes modisches Wissen bei mir einbringen. Eine Besonderheit von ihr sind spezielle Strähnentechiken für Damen und Herren. Wir freuen uns, unsere KundInnen mit neuem gemeinsamen Teamgeist verwöhnen zu dürfen.



Friseursalon Heike
0650/6044830

Heike Hohensinger, Friseurmeisterin
Radlpaßstraße 22, 8510 Stainz, H.Hohensinger@gmx.net



Dry Aged Beef

Die Grillzeit ist noch voll am Laufen und jeder Sonntag wird genutzt. Das Beste für den Rost bekommen Sie im MESSNER Feinkostgeschäft. Hier finden Sie Klassiker, Spezialitäten und immer wieder Neues:

In der heutigen Küche und Lebensweise ist „Slow food“ zu einem geläufigen Begriff geworden. Dry Aged Beef wird langsam am Knochen und tagelang bei 3 Grad Celsius gereift. Dadurch wird es besonders aromatisch und kräftig im Geschmack.

Diese hohe Kunst der Fleischherstellung bringt fantastische Fleischstücke für den Grill hervor: T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak und Beiried – jetzt im MESSNER Feinkostgeschäft erhältlich. 100 % österreichisches Rindfleisch, von Karnerta veredelt.



Berg Wurst

Herbstzeit ist Wanderzeit. Wenn die Temperaturen milder werden und sich die Wälder verfärben, steigt die Lust, die Landschaft zu durchstreifen und Gipfel zu erklimmen.

Für die Jause zwischendurch hat MESSNER Wurstspezialitäten, die wieder Kraft geben: Landjäger, Schilcher-Stangerl, Rohwurst nach Bauernart,

Knoferl, Rosenkogler – da kann man die Rast kaum erwarten.

Selbst zusammenstellen oder eine der vielen Genuss-Boxen von MESSNER wählen:

Die „Jausen-Box“ oder „Aktiv-Box“ beinhalten einen guten Mix an Wurstprodukten, der Freude macht. Zu finden auf: www.wurstbox.at



Fein das Web verwurstet

Die beliebtesten Wurst-Kategorien.



„Weils nicht wurscht ist, was man isst.“

Das Internet ist heutzutage nicht mehr wegzudenken und MESSNER geht mit der Zeit. Vor kurzem wurde der Webauftritt des Wurstpioniers erneuert. Hier finden Sie Informationen zum Unternehmen und zu Produkten, die Sie vielleicht schon immer interessiert haben: www.messner-wurst.at Und wenn Sie beim Durchblättern Gusto bekommen

haben, dann bringt Ihnen der nächste Klick Ihre Lieblingswurst bis nach Hause.

Im neuen Webshop von MESSNER können Sie ganz gemütlich Produkte auswählen oder Themenboxen bestellen: Von der Familien-Box bis hin zur Grill-Box ist für jeden etwas dabei. Auch geeignet als Geschenk. www.wurstbox.at

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.

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

Autorenfoto: Foto Augenblick



Das Interview führte José Baier

Moderne Zahnarztpraxis im TEZ Georgsberg

Dr. Nina Schoklitsch übersiedelte mit ihrem Team in neue, klimatisierte und zeitgemäße Praxisräumlichkeiten

Frau Dr. Schoklitsch, Sie sind mit Ihrer Ordination und Ihrem bewährten Team übersiedelt. Ihre neue zahnärztliche Praxis befindet sich in Haus 1 des TEZ Georgsberg in Stainz. Was hat Sie zum Umzug bewogen?

Ich arbeite jetzt schon seit zwölf Jahren als Zahnärztin in Stainz und habe 2010 die Praxis meines Vaters Dr. Rainer Mensi-Klarbach übernommen. Der Start wurde mir dadurch erleichtert, aber in den letzten Jahren reifte der Wunsch nach einer selbstgestalteten, modernen Ordination, die zu mir und meinen Patienten passt.

Warum haben Sie gerade das TEZ als Standort gewählt?

Mit der Übersiedlung in das TEZ erfüllt sich mein Wunsch nach einer neuen, modernen Praxis mit professioneller Infrastruktur. Unsere Patienten können vor der Tür parken und ebenerdig unsere klimatisierten Räumlichkeiten betreten. Unsere Ordination ist behindertengerecht eingerichtet. Ich freue mich sehr, nun Teil

des Technologie- und Entwicklungszentrums Georgsberg-Stainz-St. Stefan zu sein.

Was bieten Sie in Ihrer Ordination an?

Wir sehen uns als Dienstleister und bieten unseren Patienten ein Rund-um-Service. Wir haben ein eigenes zahntechnisches Labor, wodurch es möglich ist, sehr schnell zu helfen und die Wartezeiten insbesondere auf Reparaturen von Zahnersatz kurz zu halten. Wir stellen Zahnersatz her (festsetzend und abnehmbar) und setzen Implantate.

Seit 1. Juli 2015 werden die Kosten für Zahnspangen von Kindern und Jugendlichen bei erheblicher Zahnfehlstellung bis zum 18. Geburtstag von der Krankenkasse übernommen. Was sagen Sie dazu?

Das ist ein entscheidender Schritt, früh genug Mängel bereits im Wachstum zu korrigieren. Außerdem ist es uns wichtig, auch für unsere „kleinen“ Patienten da zu sein, sie mit Versiegelungen und Zahn-

Dr. med. univ.
NINA SCHOKLITSCH
Fachärztin für Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde
REGULIERUNGEN - ZAHNERSATZ - IMPLANTATE
Alle Kassen und Privat
ORDINATIONSZEITEN
Montag 8 - 12 Uhr / 14 - 18 Uhr
Dienstag 8 - 12 Uhr
Mittwoch 8 - 12 Uhr / 14 - 18 Uhr
Donnerstag 8 - 12 Uhr
Freitag 8 - 12 Uhr
Tel. & Fax: 03463 / 2262, www.zahnarzt-stainz.at

spangen zu versorgen, und Gott sei Dank immer weniger Löcher zu finden. Wir nehmen uns Zeit, um ihre Ängste abzubauen.

Das ist doch bestimmt nicht alles, oder?

Wir versorgen Erwachsene und Kinder mit Zahnregulierungen, wobei ich darauf hinweisen möchte, dass gerade die kieferorthopädische Behandlung von Erwachsenen immer

wichtiger wird und durch die moderne, festsitzende Technik möglich geworden ist.

» ... wir sehen uns als Dienstleister und bieten unseren Patienten ein Rund-um-Service. Wir haben ein eigenes zahntechnisches Labor, um schnell helfen zu können ... «



Foto: Gerhard Langmann

Dr. Nina Schoklitsch mit ihrem Ordinationsteam.

Auf Ästhetik wird im heutigen Arbeitsleben viel Wert gelegt. Wir bieten Bleaching und Mundhygienesitzungen an, wobei die Zähne professionell gereinigt werden. Dabei werden einerseits Zahnstein und Verfärbungen entfernt, andererseits die Zähne glatt poliert und bestehende Zahnfleischentzündungen behandelt. Es erfolgt eine individuelle Anleitung, wie Zähne und Zahnfleisch richtig gepflegt werden.

Diese Behandlung wird von meinen beiden Diplomassistentinnen Monika Krebs und Ingrid Ortner, welche beide schon mehr als 30 Jahre Erfahrung in ihrem Beruf haben, ausgeführt. Sie dient aber nicht nur dem guten Aussehen, sondern auch als vorsorgliche Maßnahme, um die Zähne gesund zu erhalten.

2015 wurde von der UN-Generalversammlung zum internationalen Jahr des Bodens ausgerufen. Ziel ist es, Bewusstsein zu schaffen, dass Böden die Grundlage für unsere Ernährungssicherung und das Funktionieren der Ökosysteme auf der Erde sind.

Die UN will mit dem internationalen Jahr des Bodens nicht nur auf die unendlich wichtige Funktion des Bodens für Landwirtschaft und Ernährung aufmerksam machen, sondern auch auf verursachte Probleme hinweisen und dazu annehmbare Lösungsvorschläge einbringen.

Genauso wie Luft und Wasser brauchen wir den Boden zum Leben. Der Boden ist der wichtigste Bestandteil für Land- und Forstwirtschaft und eine nicht vermehrbare Ressource. Ohne Boden kein Leben!

In Österreich gehen pro Tag rund 20 Hektar an fruchtbarer Bodenfläche durch Bebauung und Erosion verloren. Auch die Bodenfruchtbarkeit nimmt laufend ab. Dem gegenüber steht, dass es für die Entstehung von 10 cm neuem Boden

Foto: Dominik Pöpping/pixelio.de



Ohne gesunden Boden gibt es kein Leben ...

zweitausend Jahre braucht. Bei einer ständig wachsenden Bevölkerung, die zunehmend Nahrungsmittel benötigt, wird dies in naher Zukunft zu einer sehr bedrohlichen Situation führen. Es ist also höchste Zeit zum Handeln.

Der Boden dient nicht nur der Produktion von Nahrungsmitteln und nachwachsenden

Rohstoffen, er ist auch einer der größten Kohlenstoffspeicher der Welt und ein wichtiger Teil für den Hochwasserschutz, da ein durchschnittlicher Boden bis zu 200 Liter Wasser pro m² speichern kann. Durch Regenwasser oder Luft können zahlreiche Schadstoffe in den Boden gelangen und somit auch ins Grundwasser.

2015: Internationales Jahr des Bodens

Unser Boden ist Fundament allen Lebens auf der Erde. Schützen wir ihn!



von Lisa Kainz

Ein guter Boden kann diese Schadstoffe binden, neutralisieren und somit eine Verschmutzung des Grundwassers vermeiden. Umso wichtiger ist also der Schutz unserer Böden.

» ... es ist allerhöchste Zeit zum Handeln ... «

Auch alle Konsumenten können zum Schutz von Böden beitragen – und zwar jeder Einzelne. Wer tendenziell mehr Gemüse und Obst isst und weniger Fleisch, schont den Boden. Darüber hinaus könnten Gartenbesitzer ihr Fleckchen Erde ohne Pflastersteine gestalten, ihren Rasen und die Beete mit Humus aufbessern. Hausbauer sollten sich nahe dem Ortszentrum ansiedeln. Der Boden will schließlich überleben.

SCHILCHERLAND AKADEMIE

Akademie für Persönlichkeitsentwicklung, Genuss und Lebensfreude

Ausbildung zum/zur systemischen Lebens- und Sozialberater/in ab Frühjahr 2016 in Stainz

Anfragen an Gerhard Leidl +43 (0)699/ 11 93 07 11
 Infos in Kürze unter: www.schilcherlandakademie.at
 und FB: www.facebook.com/Schilcherlandakademie

eam STEINBAUER
 das nagelstudio

Kennenlern-Aktion!
 Bis Ende September 2015
-25%

A-8510 Stainz, Grazer Straße 5
 Telefon: 03463 / 2632
 e-mail: eam.steinbauer@aon.at

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

BESTATTUNG
 Peinhopf KG
 Ihr Ansprechpartner im Trauerfall

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

Tel.: 0676/72 35 336

MARKTFLORIST • FLORA-SALON
Hammer
 A-8510 Stainz • Hauptplatz 17
 Telefon 03463/33 53

Trauerfloristik
Kränze, Gestecke
Hochzeitsfloristik
Trendige Bindekunst
Eigene Produktion
Gärtnerei
Bestattungsannahme

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



1



2



3



5



4

Das Stainzer Geheimnis: Die Region verwöhnt!

Einkaufen in Stainz ist ein unterhaltsames Vergnügen

Die Region um Stainz zeigt sich im farbenprächtigen Herbst von ihrer schönsten Seite. Einheimische und Gäste können gleichermaßen genießen, ob bei Wanderungen in der herrlich verträumten Landschaft, beim Besuch der urigen Buschenschänken und dem Verkosten der dortigen lokalen Spezialitäten oder beim Bummel durch einladende Geschäfte, in denen nicht nur Waren in bester Qualität für Sie präsentiert werden, sondern in denen auch die persönliche Beratung und das individuelle,

unterhaltsame Gespräch nicht zu kurz kommen. Fazit: Stainz bietet für jede/n etwas. Kulinarische Leckereien treffen auf gesunde (Milch-) Spezialitäten, top-modische Accessoires ergänzen wunderschöne (Trachten-)Outfits, Nützliches findet sich neben geschmackvollstem Zierrat. Es ist ein Einkaufserlebnis allererster Güte, das einfach Lust auf mehr macht ...

Und dies ist auch das Geheimnis, warum Stainz so l(i)ebenswert ist: **Stainz verwöhnt.**





6



7



8



9



10

- 1 **DER DIRNDLFLECK**
Kludia Schneider (Design und Fertigung) | € 79,90
- 2 **STAINZER BUTTERMILCH**
Stainzer Molkerei | Die Zwischendurcherfrischung beim herbstlichen Wandern
- 3 **BALLERINA Gabor** mit Weichaufritt und **TASCHE Gerry Weber**
IMA Schuhe | je € 79,95
- 4 **LEDERHOSENGÜRTEL** in verschiedenen Farben und Motiven
Trachtenstube Weigl | auf Wunsch mit Initialen | € 135,00
- 5 **FESTLICHES BROKATDIRNDL** von Wenger
Tracht & Mode Ulz | € 290,00
- 6 **HERREN-SWEATWESTE Armed Angels**, faire Produktion
Hubmann | 65 % Bio-Baumwolle, 35 % Polyester (recycelt) | € 79,90
- 7 **KASTANIENBRATOFEN mit Pfanne**
hagebau Wallner | Durchmesser 35 cm, Höhe 75 cm | € 74,95
- 8 **MANTEL, LONGSHIRT & JEGGING** von Yest
Boutique Okay | € 79,95 – € 49,95 – € 34,95
- 9 **IMMUN 44** Gesundheit für Sie und Ihre Liebsten 4+1 GRATIS
Apotheke Stainz | € 19,90
- 10 **PUMPS** mit kleinem Absatz und **STIEFFELLETT** Tamaris mit schlankem Absatz
IMA Schuhe | € 39,95 – € 59,95

Der *Beste* Genussladen Farmer-Rabensteiner vlg. Graf

Der Erlebnis- und Genusshof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf (schon weithin als Exkursionsbauernhof und Direktvermarktungsbetrieb bekannt) bietet Betriebsbesichtigungen, Führungen und Produktpräsentationen am Hof in Bad Gams. Täglich von 8 bis 18 Uhr ist man am Erlebnisbauernhof herzlich willkommen! Nähere Information auf unserer Homepage:

www.kuerbiskernoel.at oder www.genusshof.com

unter Betriebsbesichtigung – Busmappe – Buspreise.



Sie suchen ein Geschenk –
Geschenksflaschen, Geschenks-
kartons, Geschenkskörbe?
Dann sind Sie bei uns richtig!



Der *Beste* Genussladen bietet
prämierte Essige,
prämiertes Steirisches Kürbiskernöl,
prämierte Liköre und auch zahlreiche
„neue Produkte“ kann man
kennenlernen.

Knabberkerne in derzeit 44 Geschmacksrichtungen erfreuen den Gaumen –
neu auch Kerne mit Apfel-Zimt-Likör oder Kerne mit Kirsch-Vanille-Likör.



Ein wunderbares Kürbis-Ingwerpesto und Kürbis-Nusspesto und
natürlich noch vieles mehr warten auf Sie, um verkostet zu werden.



Unsere neuesten Essige: Der besondere Geschmack – schon probiert?
Rotwein-Nuss-Balsam-Essig und Rosmarin-Rotwein-Balsam-Essig.

Auf über 150 m² – die Ausstellung im *Besten* Genussladen

Kulinarikraum, Genussraum,
bäuerliche Ölpresse, bäuerliche
Spezialitäten, bäuerliches
Handwerk, Heukunst und
Schilcherkeller laden zum
Riechen, Schauen, Staunen,
Verkosten, Gustieren, Genie-
ßen und Mitnehmen ein.



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



Modernste Technologien und Innovationen für den Umweltschutz: Bäder-, Wärme-, Klimatechnik Flanyek.



Holzbaumeister Schranger: eine Brücke zwischen Tradition und Innovation mit Professionalität.



Ihr Malereibetrieb Reiterer: Absolute Top-Qualität zum Fixpreis!



Bei Kachelofen Wolf kann man am 16. & 17. 10. ein exklusives Feuer-Erlebnis bei den Rüegg-Feuertagen miterleben.

Fotos beige stellt von den Betrieben

Sucht man im Internet nach der Definition des Begriffs „Handwerk“, so wird man unter Wikipedia fündig: „Als Handwerk (vom mittelhochdeutschen hant-werc abgeleitet, einer Lehnübersetzung zu lateinisch „opus manuum“) werden zahlreiche gewerbliche Tätigkeiten bezeichnet, die Produkte meist auf Bestellung fertigen oder Dienstleistungen auf Nachfrage erbringen.“

Das Handwerk ist ein Wirtschaftsfaktor, der eine nicht zu unterschätzende Rolle im Bereich der Arbeitsplatzsicherung spielt. Manche Handwerksbetriebe spezialisieren sich auf die Industrielieferung, die meisten aber haben ihren Tätigkeitsbereich im heimischen konsumorientierten Umfeld. Wir stellen Ihnen vier Stainzer Betriebe vor, die Modernität mit Tradition & Qualität verbinden.

Das in Stainz ansässige **Installationsunternehmen Flanyek** ist eine Top-Adresse bei bestmöglicher Beratung und Ausführung in allen Fragen der Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik. Besonderes Augen-

Das Handwerk hat einen goldenen Boden

Hier erwartet Sie noch höchste Qualität

merk wird dem Umweltgedanken gewidmet – die ressourcenschonende Verwendung von Biomasseheizsystemen in Verbindung mit Solaranlagen und dem Produktionsstandort Europa, wenn möglich Österreich, sind dabei vorrangig. **Info:** Tel. 03463/2307 www.flanyek.at.

Das Team vom **Malereibetrieb Reiterer** (Marhof 54, 8510 Stainz) erledigt für Sie alle Malerarbeiten rund um's Haus, egal ob Innenmalereien, Holz, Fassade, Spachtel- oder Lackierarbeiten. Das bestens geschulte Personal berät Sie hervorragend über alle Produkte, Techniken und Farbtrends – gerne erstellt man Ihnen auch ein unverbindliches Angebot.

Info: Tel. 0664/9114644 www.malerei-reiterer.at

Ein traditionsreicher Betrieb in Marhof ist **Holzbaumeister Schranger**, der Wohnräume wahr werden lässt – und das mit Termingarantie! Geschäftsführer Manfred Reinbacher ist es ein Anliegen, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit im Bau zu bewahren, es werden nur heimische Hölzer verwendet, auf Anstriche weitgehend verzichtet und natürliche Dämmstoffe eingesetzt. Auch werden alte Blockhäuser originalgetreu restauriert. Schranger – von der Einreichplanung über das Carport bis zum schlüsselfertigen Haus. **Info:** Tel. 03463/2443 www.schranger.at

Behagliche Wärme in der kalten Jahreszeit liefert Ihnen ein Kachelofen aus dem Hause **Kachelofen Wolf**. Die Öfen und Herde entsprechen nicht

nur allen Kriterien des Umweltschutzes, sondern sind auch optisch und leistungsmäßig von herausragender Qualität. Produziert werden aber auch Ganzhausheizungen, Herde und Heizkamine. Am 16. und 17. Oktober sind alle StainzerInnen zu den Rüegg-Feuertagen zu Kachelofen Wolf in den Gewerbepark 4 in Stainz eingeladen.

Info: Tel. 03463/4644

www.kachelofen-wolf.at





von
Werner
Waniek

Ein ganz besonderer Bauernhof

Vier Generationen unter einem Dach

Die Dorfidylle von Wald bei Stainz war ursprünglich nicht nur von Bauernhöfen geprägt, sondern eine den Bedürfnissen des täglichen Lebens entsprechende Infrastruktur war ebenso vorhanden. Diese umfasste Mühle, Sägewerk, Gasthaus, Schneiderei, Schmiede, Tischlerei und Greißlerei, die das Dorfleben einst mitgestaltet haben. Außerhalb des Dorfcentrums befindet sich der nicht zu übersehende Bauernhof „Greger“ der Familie Rohrbacher. Das aus dem Jahre 1767 stammende Bauernhaus im weststeirischen Baustil sticht sofort ins Auge. Es ist ein bauliches „Schmuckstück“ für die ganze Region. Dass das heutige Erscheinungsbild immer wieder Bewunderung hervorruft, ist Resultat einer sehr langen Renovierungsphase von nahezu

15 Jahren (1992 – 2007), wie die Bauersleute Herbert und Maria Rohrbacher erzählen. Heute leben vier Generationen unter diesem Dach. Und jedes Mitglied dieser Vier-Generationen-Familie hat seinen Aufgabenbereich. Die Urgroßmutter mit über 90 Jahren bäckt Brot, arbeitet auch im Hausgarten, die Großmutter arbeitet eben-

falls in Haus und Hof, Herbert Rohrbacher betreibt eine Nebenerwerbslandwirtschaft mit Gattin Maria, die eine Allrounderin ist. Die beiden Söhne Christian und Martin gehen noch zur Schule, bearbeiten aber bereits ein eigenes Jungwaldgrundstück sowie eine Kürbisackerfläche in Eigenverantwortung. Auf der 12 ha

großen Nutzfläche gedeihen zum größten Teil Ölkürbisse und Körnermais. „Das gepresste Kürbiskernöl mit seiner besonderen Qualität aus den eigenen Kernen verkauft sich durch die Mundpropaganda von selbst“, so Herbert Rohrbacher. Geheizt wird mit Hackschnitzeln, die aus eigenem Holz erzeugt werden. Der Apfelmost, die Säfte aus den Streuobstbäumen und auch die Eier, das Obst und Gemüse sind Teile der Selbstversorgung. Zum Alltagsleben gehören auch sportliche Aktivitäten (Wintersport-Laufen und Meeraufenthalt), wenn es die Zeit erlaubt.

„Man hat zwar die Selbstständigkeit und Freiheit als Bauer, wie sie früher einmal war, durch die vielen Verordnungen größtenteils verloren, aber trotzdem wollen wir unseren Söhnen den Bauernberuf so vorleben, dass sie erkennen können, wie wertvoll es ist, auf Haus, Hof und Wirtschaft bestens zu schauen und dass wir damit eine gute Lebensqualität für uns selber erreichen, sodass es sich lohnt, *Bauer* zu sein.“



Foto: Werner Waniek



TOYOTA

NICHTS IST UNMÖGLICH

jetzt bei TOYOTA HECHER

Der neue AURIS.



Erleben Sie den neuen Auris oder Auris Touring Sports bei einer Probefahrt – bei TOYOTA HECHER ST.STEFAN

Normverbrauch kombiniert/Palette: 3,6 – 3,9 l/100 km, CO₂-Emission: 81 – 132 g/km. Symbolfoto.

TOYOTA HECHER

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



www.schilcherlandhof.at | www.stierlingeins.at




**Zum 3. Mal beim Villacher Kirchtag dabei,
freut sich Familie Schaar & Team vom Schilcherlandhof aus Stainz.**

**Auch der Botschafter von Kasachstan kam zu uns
und war begeistert von unserem steirischen Schilcher! (Bild oben)**

Wir freuen uns schon aufs nächste Jahr!

Schilcherlandhof | Hauptplatz 15 | 8510 Stainz | Tel.: 03463 / 2357
info@schilcherlandhof.at | www.schilcherlandhof.at



von
Gerhard
Langmann

Kunsthandwerksmarkt für Anspruchsvolle

**Am 19./20. September (10 – 18 Uhr) wird
der Stainzer Hauptplatz zur Flaniermeile**

Die Vielfalt der angebotenen Kreationen, Entwürfe und Werkstücke ist beeindruckend. Alle Materialien, woraus sich Praktisches, Verspieltes oder Schmuckhaftes fertigen lassen, sind vertreten. Ketten aus edlem Halbedelstein schmiegen sich an bemalte Seidentücher, handgezogene Bienenwachskerzen zeigen sich vereint mit mundgeblasenen Gläsern, fein ziselierte Holzarbeiten wechseln sich mit handfestem Gartenschmuck aus Eisen ab und Tonskulpturen teilen sich den Platz mit fein riechenden Seifen. Allen Exponaten gemein ist der Anspruch nach hoher



Man sieht, hört und staunt

kunsthandwerklicher Qualität der Aussteller. „Zwei Mal im Jahr entscheidet eine Jury über die Neuaufnahme von Mitgliedern“, beschreibt Ruth Biheller, die Obfrau der Steirischen Initiative Kunsthandwerk, den eingeschlagenen Weg nach Schaffung von Alltagskultur für mehr Lebensqualität. Die Kunsthandwerksmärkte, von denen es im Jahreslauf nur wenige in der Steiermark gibt, stellen eine Vermarktungsplattform für Künstler und Kunsthandwerker dar. Alle Produkte müssen dem Kriterium handwerklicher Perfektion, Originalität und künstlerischer Eigenständigkeit entsprechen.

Was fehlt zur Abrundung eines erbaulichen Besuchs in familiärer Runde? Gutes Essen, Literatur und Musik. Man darf getrost davon ausgehen, dass auch diese Zutaten originär und nachhaltig sind.

Am 12. September kommt „Russkaja“ nach Rassach

**Der Verein „Kultur im Keller“ in der
Ölmühle Herbersdorf will Kultur ins Dorf bringen**



Kultband Russkaja

Politisch hat Rassach seine Selbstständigkeit verloren, kulturell ist es durch die Initiative „Kultur im Keller“ unverändert eine Großmacht. Veranstaltungen mit Künstlerpersönlichkeiten wie Gerhard Roth, Felix Mitterer, Werner Schneyder oder Franzobel haben dem Kellergewölbe im Untergeschoß der Ölmühle den Nimbus einer „Heiligen Halle“ eingetragen.

„Wir wollten Kultur in das Dorf bringen“, bezeichnet Initiator Gernot Becwar, der vormalige Rassacher Bürgermeister, das Bestreben Anfang der 1990-er-Jahre zum Ausbau einer kulturellen Plattform. Als Ermunterer stand Peter Turrina der Idee als Pate bei. „Barbara

Frischmuth saß bei ihrer Lesung auf einem Strohhron“, erinnert sich Becwar an die erste große Veranstaltung. Das Echo in der Bevölkerung und die zunehmenden Besucherzahlen ließen die Verantwortlichen – wohl getragen von der kulturellen Leidenschaft von Gernot Becwar – ihre Bemühungen verstärken. Viele auswärtige Konzerte, Lesungen und Vorstellungen wurden besucht, um Kontakte zu knüpfen. Die Räumlichkeiten in der Ölmühle wurden adaptiert und durch Überdachungen wetterfest gemacht. Die Verantwortung der Gemeinde wurde in den Verein „Kultur im Keller“ übergeführt.

Der Aufschwung war hör-, seh- und wahrnehmbar. Mit Auftritten von großen österreichischen Künstlern schaffte die Ölmühle ein Standing, das weit über die Bezirksgrenzen hinausging. „Man muss es als Hobby sehen“, gesteht Becwar ein, in seiner freien Zeit viele Leute in der Wiener und Grazer Kulturszene zu kontaktieren, um Künstler zu vertretbaren Gagen nach Herbersdorf zu bekommen.

Ein Coup gelang ihm nun mit dem Engagement von „Russkaja“, der Studioband der Late-Night-TV-Sendung Willkommen Österreich, die am

12. September (20 Uhr) in der Festhalle Rassach gastiert. Der Name deutet auf eine russische Herkunft, es wird auch russisch gesungen und die Stilrichtung entspricht russischer Tradition, dennoch: Russkaja ist eine Wiener Formation, welche die Sha-, Rock- und Polkabeat-Rhythmen mit eigenem Leben erfüllt. Ihre Auftritte haben sie durch ganz Europa geführt, zuletzt waren sie mit Sarah Connor auf Österreich-Tour. Der Auftritt in Rassach ist wohl als große Ausnahme von der Regel, die auf große Besucherzahlen ausgerichtet ist, zu sehen.



Franzobel
und
Michi Blaha

Top-Qualitätssicherung im Handy Shop

Servus Petra, herzlich willkommen in Stainz, was bedeutet für Dich Erntezeit?

Aufgewachsen bin ich ländlich in Eibiswald. Wir hatten Tiere und Ackerflächen. Daher weiß ich, dass man vom Frühling bis in den Herbst immer etwas zu ernten hat. Meine Eltern haben das wie so viele zum Großteil aufgegeben, deshalb bedeutet für mich Erntezeit nicht mehr dasselbe wie damals. Ich verbinde es nun mit den Erntedankfesten und Weinlesefesten in der Umgebung.

Erntezeit im Handybusiness – gibt es das überhaupt?

Im Handygeschäft sind wir nicht an Erntezeiten gebunden – sobald wir gute Arbeit bringen, ernten wir Anerkennung, wobei ich anmerken möchte, dass die Gemüter unserer Kunden an Sonnentagen noch positiver sind und wir im Sommer mehr Dank ernten.

Wie wirkt sich das in der Praxis sonst noch aus?

Unsere Qualitätskriterien werden laufend überprüft und adaptiert. Die Menschen wer-

den fordernder, sobald sie gutes Service gewohnt sind. Wir haben Kennzahlen, um laufend messen zu können, wie zufrieden unsere Kunden sind. Je kürzer zum Beispiel Durchlaufzeiten von Reparaturen sind, desto mehr Anerkennung dürfen wir ernten.

Kannst Du auf die Qualitätssicherung näher eingehen?

Es laufen Projekte zur Qualitätssicherung. Auch der Ertrag aus Verkauf und Verträgen hängt davon ab, wie erfolgreich Verkaufsgespräche mit Kunden verlaufen. Schulungen sind hier nicht wegzudenken.

Was erhoffst Du Dir von der Ernte 2015?

Oh, das ist eine schwere Fra-

ge angesichts der doch sehr herausfordernden wirtschaftlichen Situation. Wir erhoffen ein gutes Jahr 2015 ohne große Ernteeinbußen. Die Ernte soll ausreichen, um alle satt zu machen.



Foto: Handy Shop

Yvonne Koch (li.) & Petra Lamprecht, Handy Shop.



Foto: Sissi Furgler Fotografie

Karin Ulz mit einem der exzellenten Schilcherweine aus eigenem Anbau.

Servus Karin, wann ist bei Dir Erntezeit?

September, Oktober, der Zeitpunkt der Ernte ist von Wetersituation, Rebsorten und Reifegrad der Trauben abhängig. Sind die Witterungsverhältnisse in der entscheidenden Phase passend, kann man mit einem recht guten Ertrag rechnen.

Was wirst Du heuer ernten?

Schilcherweintruben! Die Erntezeit ist für mich als Weinbäuerin die wichtigste und schönste Zeit, denn nach den vielen Arbeitsvorgängen im Weingarten wird man im Herbst belohnt, wenn man gute Qualität ernten darf. Wir sind ein kleiner Weinbau-

Erlesene Weine vom Buschenschank Ulz

betrieb in 3. Generation mit Buschenschank und Gästezimmern, nahe Engelweingarten, wo wir aus der blauen Wildbachertraube den klassischen Stainzer und Scheibermichlschilcher, den blauen Wildbacher gleichgepresst und Schilcher Frizzante keltern.

Sonst noch?

Herbstzeit ist nicht nur Erntezeit, sondern „Schilcher-Sturmzeit“. Übrigens gibt's aus Schilchertrauben den besten Sturm überhaupt! Unsere

Trauben werden handverlesen und in kleinen Kisten geerntet, schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Aus gesundem Traubenmaterial reifen beste Weine.

Deine Familie ist schon lange in Stainz unternehmerisch tätig?

Wir haben ein Trachten- & Modegeschäft seit 1926 am Hauptplatz und den Weinbau seit 1932. Die Tracht hat wie der Weinbau Tradition und beides zusammen ergibt eine wunderbare Kombination!

Wohlbefinden durch die Fit Lounge

Frau Pichler, wann ist für Sie Erntezeit?

Auf meinem Spezialgebiet, dem Bereich Gruppenfitness, ist das ganze Jahr über Erntezeit. Es gilt, sich mit Spaß an Bewegung fit und somit in weiterer Folge gesund zu halten.

a) Was bedeutet für Sie Erntezeit? b) Was gibt es bei Ihnen zu ernten?

a) Für mich bedeutet Erntezeit, dass Menschen durch mich Freude an der Bewegung lernen. Die Motivation, mit der

meine Kunden/innen an den angebotenen Einheiten teilnehmen, ist meine Ernte.

b) Ich gehe auch während der Gruppeneinheiten auf die einzelnen Teilnehmer ein, biete allerdings auch Personal-Training sowie Vereins- und Firmentrainings an.

Wie sehen die Vorbereitungen dazu aus, bzw. worauf ist zu achten, dass man eine gute Ernte bzw. ein gutes Betriebsergebnis einfährt?

Eine gute Ernte fahre ich dann

ein, wenn ich es schaffe, dass mein Funke auf die Teilnehmer/innen überspringt. Bisher lagen meine Schwerpunkte bei Jumping, Zumba® & klassischen Kräftigungseinheiten wie Bauch/Beine/Po. Nach meinem Urlaub freut es mich, auch Indoor Cycling und Smovey-Einheiten anbieten zu können. Es wird ab September auch die Möglichkeit geben, an einem „Funtower“ Gruppenkräftigungseinheiten zu machen.

Wie wirkt sich das in Ihrem Betrieb/Aufgabegebiet aus?

Die Begeisterung, die mir durch meine Kunden/innen reflektiert wird, motiviert mich, neue Indoor- & Outdoor-Trainingsmöglichkeiten zu entdecken

bzw. anzubieten. Dadurch war es auch notwendig, die Studiofläche zu vergrößern.



Foto: Pichler

Katrin Pichler macht Sie fit für den Alltag!

„Prämiertes“ im Eberlhof



Foto: Ruhhüt

Frau Ruhhüt, was wird bei Euch geerntet?

Wir bauen Kürbis, Mais, Sojabohnen und Gemüse an, zudem haben wir zahlreiche

Weinstöcke und die Äpfel im Obstgarten müssen auch verarbeitet werden.

Was tut ihr, um eine gute

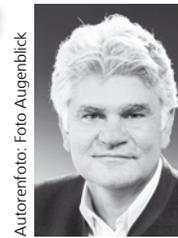
Ernte einzufahren?

Wichtig ist eine gründliche Vorbereitung – die Böden müssen auf jeden Fall ein gutes Saatbeet haben und das Saatgut darf nicht in den nasen Boden gesetzt werden. Ebenso wichtig sind Düngung und Befreiung von Unkraut und Schädlingen.

Was gibt es außerdem noch zum Thema Ernte zu sagen?

Ich „ernte“ täglich, denn unsere Hühner sind sehr fleißig und die frisch gelegten Eier kommen sofort in einen eigenen, gut temperierten Eierlagerraum.

Um die Wertschöpfung der ei-



Autorenfoto: Foto Augenblick

Die Interviews führte José Baier

genen Ernte zu erhöhen, verfüttern wir unseren eigenen „Woaz“ an die Hühner und verarbeiten die geernteten Weintrauben sowie auch die Äpfel anschließend zu leckeren Säften.

Welche Erwartungen habt ihr an die nächste Ernte?

Wir hoffen, dass wir von Unwettern verschont bleiben und den Lohn unserer Arbeit genießen dürfen.

Gärtnerei Hammer mit Top-Qualität

Servus Herr Hammer, wann ist beim Gärtner Erntezeit?
Ein Gärtner sät und erntet eigentlich das ganze Jahr.

Was bedeutet Erntezeit bzw. was gibt es bei Euch zu ernten?
Ernte ist für uns der Lohn unserer Arbeit. Wir säen von Dezember an bis September immer wieder ca. alle zwei Wochen verschiedenste Gemüsesorten in unseren Gewächshäusern. Wir produzieren auch Beet- und Balkonblumen. Wenn

man sieht, wie alles heranwächst und zu blühen beginnt, freut man sich schon auf die „Erntezeit“. Wir haben auch eigene Rosen, Gerbera sowie Alstromerien.

Ein paar Worte zu Eurer Arbeit ...

Beim Gärtner gibt es mehrere Ernte-Saisonen, d.h., es muss die Arbeit eingeteilt werden. Jeder muss in seinem Verantwortungsbereich verlässlich sein. So gelingt eine gute Frühjahrs- und Gartensaison



Foto: Hammer

mit gesundem Gemüse sowie die Herbstsaison mit schönen Pflanzen für Allerheiligen.

Was erhoffen Sie sich von der nächsten Ernte?

Wir erwarten uns keine besse-

re Ernte, sondern hoffen, die Ernte zu fairen Preisen verkaufen zu können. Den Großteil unserer Ware produzieren wir selbst, somit bleibt die Wertschöpfung in der Region und die Kunden schätzen das.



Foto: Thomann

Maria Thomann mit dem eigenen, feinen Kürbiskernöl.

Frau Thomann, wann ist für Sie Erntezeit?

Sie beginnt jedes Jahr im Juli mit der Ernte des Getreides

und endet im September/Oktober mit der Kürbis- und Maisernte.

Was bedeutet für Sie Erntezeit?
Ganz einfach, den Lohn der Arbeit für das ganze Jahr.

Ein paar Worte über die Arbeit in Eurem Betrieb?

Es beginnt mit dem optimalen Zeitpunkt der Aussaat, es folgen regelmäßige Begehungen und natürlich die sorgfältige Pflege der Felder. Äußerst wichtig ist auch die Beachtung der Fruchtfolge, damit der Boden nachhaltig ökologisch ausgewogen bleibt. Wir legen sehr großen Wert auf den richtigen Erntezeitpunkt, der sich dann natürlich auch im Be-

Nachhaltige Landwirtschaft im Russhof

triebsergebnis positiv auswirkt. Die Produkte, die bei uns erhältlich sind: Mehrfach mit Gold prämiertes Steirisches Kürbiskernöl, verschiedene Sorten Knabberkerne, Kürbismarmeladen, Mehlspeisen, Geschenkskörbe und bäuerliche Geschenksideen. Außerdem vermieten wir Zimmer. Da ich Seminarbäuerin der Landwirtschaftskammer Steiermark bin, werden verschiedene Kochkurse, aber auch Bastel- und Handarbeitskurse direkt am Betrieb angeboten.

Was erhoffen Sie sich von der nächsten Ernte?

Unseren Teil haben wir mit unserer täglichen Arbeit bereits beigetragen, und dazu gehört natürlich auch ein gutes Miteinander im Betrieb.

Die klimatischen Rahmenbedingungen waren bisher ebenso sehr gut, nun bleibt nur zu hoffen, dass wir von groben Unwettern verschont werden, damit wir auch in diesem Jahr eine gute Ernte einfahren können.

Erste Qualität aus zweiter Hand

Sechste Auflage des Kinderflohmarktes in Lannach

Die Idee ist gleichermaßen simpel und genial: Man schaffe eine Plattform, die den Austausch von gebrauchten Kindergegenständen zum Ziel hat. In Lannach ist das am 4. Oktober (8 – 13 Uhr) der Fall, wenn der Kinderflohmarkt zum sechsten Mal seine Pforten öffnet. „Die Frequenz wurde von Jahr zu Jahr besser“, erwartet Organisatorin Silvia Schwar auch für dieses

Jahr ein qualitativ hochwertiges Angebot. Der besondere Bonus heuer? Der Event ist in das Programm des Herbst-Jahrmarktes eingebunden. Worum geht es beim Flohmarkt? Mütter, Familien und Partner sind eingeladen, gebrauchte Kinderwaren zum Verkauf anzubieten. Die Marktgemeinde, im Speziellen der Ausschuss für Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren,

stellt die erforderlichen Tische zur Präsentation der Gegenstände gegen eine Leihgebühr von fünf Euro (werden in Form eines Wertgutscheines zur Konsumation refundiert) zur Verfügung. Was kann alles angeboten werden? Im Grunde alles, was Babys, Kleinkinder und Kinder brauchen können. Bekleidung und Schuhe sind darunter ebenso zu verstehen

wie Sportartikel, Bücher oder Spielsachen. Die Gegenstände – das hat die Erfahrung der letzten Jahre gezeigt – sollten sich in einem guten Zustand befinden, minderwertige Ware findet keinen Käufer. Anmeldungen für einen Verkaufsstand sind ab Schulbeginn im Bürgerservice der Marktgemeinde (03136/821040) möglich.



Foto: KK

Ein Blick in das Vorjahr

Wenn Großvater und Vater musizieren, ist für den Sohn der Weg vorgezeichnet. Daniel Müller (27) betrat gerne den vorgezeichneten Weg: Studium Trompete, Schlagzeug und zunächst mit der Formation „Die Lan-



Erholung im schönen Ligist

zinger“ und später mit der Gruppe „Auszeit“ hinein in die Tanzmusikszene. Ein Urlaubsbesuch im berühmten „Bierkönig“ auf Mallorca ließ im jungen Musiker einen Herzenswunsch reifen: Ich möchte Partystimmung machen wie Jürgen Drews.

2012 machte er mit seinem Studio-Titel „Fliege mit mir in die Heimat“ einen entscheidenden Schritt auf sein Ziel zu. Beim Schwarzfest im Oktober hatte er seinen ersten großen Auftritt. Mit dem Erfolg, von einem Spanien-Fan als Mallorca-Newcomer nominiert zu werden. Das Schicksal nahm seinen Lauf: Als Sieger der

Wenn Daniel Düsenflitz zum Partyblitz wird

Moderator und Schlagersänger: Daniel Müller aus Ligist sorgt für Stimmung

Internet-Abstimmung gewann Daniel Müller einen Auftritt in besagtem „Bierkönig“. Im Jahr darauf wurde ihm die Position als Moderator bei Folx-TV angeboten. Damit kann Daniel Düsenflitz – so sein Künstlertext – Solo- und Moderatorienkarriere erfolgreich vereinen. Was bietet Folx-TV? Schlager,

Volksmusik, Quiz, Publikums-spiele.

„Andrea Berg und Andreas Gabalier waren gerne bei uns“, ist Daniel Müller zwischenzeitlich zum Sendungskordinator und Werbemanager für Österreich avanciert. Sein Tipp an alle Gruppen: Bewerbung unter duesenflitz@gmx.at.

Kameradschaftsbund St. Stefan steht für Tradition

Im nächsten Jahr feiert er sein 130-Jahr-Jubiläum

„Wir fühlen uns als Mitgestalter des gesellschaftlichen Lebens“, weist Obmann Rupert Stipper auf eine wichtige Aufgabe des Vereins hin. Die Aktivitäten sind daher auf eine Völkerverständigung im europäischen Geist, auf christliche Werte, soldatische Tugenden, Traditionen und Überparteilichkeit ausgerichtet. Kriegsteilnehmer bilden heute eine Minderheit, getragen werden die vereinsinternen Aktivitäten von Kameraden, die beim

Bundesheer gedient haben. Gegründet wurde der heutige Kameradschaftsbund als K.K. Militär-Veteranenverein im Jahr 1886. Graf Franz Meran übernahm die Patenschaft, ein Relikt aus dieser Zeit stellt die gelb/schwarze Kaiserfahne dar. Wohl als Folge des Ersten Weltkriegs änderte der Verein seinen Namen nach 1918 auf Alpenländischer Kriegsteilnehmerverband und im Jahr 1934 – als Reaktion auf die drohende Gefahr des Nationalsozia-

lismus‘ – auf Österreichischer Kameradschaftsverein. 1953 schließlich, als es gesellschaftlich wieder möglich war, sich als ehemaliger Soldat zu be-

kennen, erfolgte die Benennung auf die heute noch gültige Bezeichnung Österreichischer Kameradschaftsbund. Am 27. September rückt der Verein zum Gottesdienst des alljährlichen Michaeli-Sonntags in der Pfarrkirche aus. Der Heilige steht für Frieden, der Festtag wird vom ÖKB seit 1956 feierlich begangen.



Text und Fotos: Gerhard Langmann

Die drei Vereinsfahnen stammen aus 1886, 1925 und 1960

Etwa sechs Monate vor jeder Modeseason besucht das Einkaufsteam von Hubmann die wichtigsten Modemessen in Berlin, München und Salzburg, um die neuen Kollektionen für die Modehäuser in Stainz und Eibiswald zusammenzustellen.

In diesem Sommer waren Melanie, Angelika, Filiz und Gertraud beim großen Highlight des Jahres auf der Berliner Fashion Week, auf der das Hubmann Modeteam direkt Kontakte zu den Modeschöpfern



Auf Tuchführung mit Bio-mode-Designerin Claudia Lanus

Mit Guido Maria Kretschmar in Berlin

Hubmann bringt die Trends von Berlin nach Stainz und Eibiswald



Topevent der Berliner Messe: Modenschau von Guido Maria Kretschmar

der wichtigsten Labels knüpfen konnte, wie zum Beispiel mit Claudia Lanus vom gleichnamigen Modelabel „LANIUS KÖLN“ mit fairer und ökologischer Ware, die bei Hubmann einen wichtigen Stellenwert für die Zukunft einnimmt. Den Höhepunkt der Messe markierte aber der deutsche „Modeszampano“ Guido Maria Kretschmar mit einer eigenen Modenschau für seine neueste Kollektion, die ab Oktober bei

Hubmann exklusiv erhältlich sein wird.

» ... in Berlin konnte das Modeteam wertvolle Kontakte knüpfen ... «

Die Herbst/Winter-Trends 2015/2016

Die Berliner Messe präsentierte klare Trends: Alles wird wieder „lässig und legère“ – Ponchos, Slow Wear (einfach, natürlich

und gemütlich), 70er-Jahre, Boheme, Hosen mit Boot Cut, Lederjacken und Karoblusen. Der Herbstlook wird cool aber unkompliziert. Die Farbwelten fokussieren auf Grau- und Blautöne und werden neben verrauchten Pastellen mit klaren Primärfarben wie Gelb, Himbeere, Marsalarot kombiniert – ab sofort zu sehen, probieren und zu kaufen in den Modehäusern in Stainz und Eibiswald!

Mehr Mode, mehr Frauenpower bei Hubmann



Foto: Werner Stieber

Sarah Stieber wird künftig die Modeleitung für Stainz und Eibiswald übernehmen.

Mit Anfang September verstärkt Sarah Stieber die Führung der Modehäuser in Stainz und Eibiswald und wird in den nächsten Monaten die Leitung dieses Bereichs übernehmen.

Sarah bringt internationale Einkaufserfahrung, viel Gespür für Mode und Leidenschaft für die Hubmann Philosophie mit. Das gesamte Team freut sich über die Verstärkung der Modekompetenz im Modebereich und wünscht Sarah einen tollen Start in einen modischen Herbst im Kaufhaus Hubmann!



Fotos: Hubmann

Unser „Einkaufsteam“: Filiz Eren, Gertraud Hubmann, Angelika Nebel und Melanie Krois

HUBMANN
...das Kaufhaus!

von
Gerhard
Langmann

Bienen sollte man als Freunden begegnen

Die Park- und Wiesenbewirtschaftung der MG Stainz löst eine positive Resonanz aus

Viel war in den vergangenen Monaten von der Bedeutung der Bienen für unsere Volkswirtschaft zu lesen. Auch „Stainz aktuell“ widmete ihre Sommerausgabe den empfindsamen Insekten, ohne die das Reifen von Obst, Früchten und Beeren kaum vorstellbar ist. Allerdings: Die derart bedeutsame Spezies ist Beeinträchtigungen aus den verschiedensten Richtungen ausgesetzt. Es ist an der Zeit für ein Umdenken in vielen Bereichen unseres täglichen Lebens.

Die Marktgemeinde klinkte sich mit einem Bienenprojekt in die Bemühungen von Imkern und Naturforschern ein. Der klare Vorsatz lautete: Gemäht wird nur, wo es unbedingt notwendig ist. Als Zeichen, dass Parks und Wiesen

dennoch bearbeitet werden, führte Andreas Scheer, der Leiter des Wirtschaftshofes, einen gemähten Randstreifen um die betreffenden Flächen ein. Zusätzlich ließ er alle Flächen mit dem neu kreierten Bienen-Symbol (kann bei der Gemeinde angefordert werden) kennzeichnen.

Drei Monate nach dem Start der Aktion ist es an der Zeit, mit Andreas Scheer ein Gespräch über den Verlauf des Projektes zu führen. Die Aktion wurde über das gesamte Gemeindegebiet ausgedehnt, es sollte kein „Warum gerade bei mir?“ geben. Das Resümee? „Das Gespräch mit den Menschen war wichtig“, konstatierte Scheer eine große Akzeptanz in der Bevölkerung. Zumal die betreffenden

Flächen mit dem neu kreierten Bienen-Symbol gekennzeichnet waren. Eine Ausnahme gab es: Spielflächen wurden durchgehend gemäht.

Gemäß den Bestimmungen der Landwirtschaftskammer wird ab sofort mit dem Mähen der Flächen begonnen. „Da müssen wir uns organisieren“, sieht der Wirtschaftshofleiter wegen der großen Mengen an Schnittgut Probleme auf sich zukommen. Der Schritt nach der Mahd? Aufbringen von Wiesenblumensamen.

Denn schließlich soll die Aktion zu einem vermehrten Blumenbestand in der Zukunft führen. Vorweg werden die Samen kleinflächig eingearbeitet, diese „Inseln“ sollen sich künftig selbsttätig ausbreiten. Ein weiterer Schritt? Weiterhin



Spezialsamen bringt Blumenpracht

kein Einsatz von Spritzmitteln, zusätzlich ausschließliche Verwendung von Nektar produzierenden Blumen und Sträuchern. Nur sie bieten Bienen die so notwendige Nahrungsgrundlage.

Ein Tipp für alle Privaten: Weniger ist mehr. Soll heißen, weniger oft und eine kleinere Fläche mähen. Auch hohe Wiesen sind schön, meint Andreas Scheer, man muss nur ein wenig umdenken.

Reaktionen auf das aktuelle Bienenprojekt der Gemeinde Stainz und der WGS

Im Folgenden ein kurzer Auszug aus den Rückmeldungen der Bevölkerung

Die Sommerausgabe von „Stainz aktuell“ mit dem Schwerpunkt „Bienen und ihr Lebensraum“ brachte mir sehr viel an Bestätigung über mein Leben mit und für die Natur. Mein Wochenend-Anwesen in Marhof (mit Wiesen, Pflanzen, Sträuchern und Obstbäumen) ist ein idealer Lebensraum für Mensch und Insekten – für Bienen und Hummeln ist dies ein wahres Paradies. Wichtig ist mir vor allem eine besondere Einstellung gegenüber unserer Umwelt und den notwendigen Lebensräumen für Mensch und Tier.

Diese Themenwahl war auch Anstoß für die Herausgabe eines Buches über Umweltprobleme bei Pflanzen und auch Tieren.

Renate Jäger vlg. Krampl-Ganster, Marhof – Graz

Ich finde, es wird viel mehr Schaum geschlagen, als in Wirklichkeit ist. Horrorszenarien werden verbreitet, Angst und Verunsicherung herrschen bei den Konsumenten.

Dass Landwirte für das Bienensterben verantwortlich gemacht werden, finde ich sehr ungerecht. Landwirtschaftliche Nutzflächen werden versiegelt mit: Einkaufszentren, Autobahnen, Flughäfen ... Den Bienen wird somit die Nahrungsquelle entzogen.

Viele Österreicher wissen nicht, wie praktische Landwirtschaft funktioniert. Ich finde, dass der Bauer der einzige Berufstand ist, der die Natur nachhaltig schützt und den Insekten jenen Lebensraum bieten kann, den sie brauchen.

Martin H., Name und Adresse der Redaktion bekannt.

Das Thema *Bienensterben* geht uns alle an und indirekt tragen wir alle Schuld am Überlebenskampf der Bienen: Vor der eigenen Haustüre kehrt niemand gerne, aber ich muss zugeben, dass der bewusste Blick in meinen Garten nicht besonders bienenfreundlich ausfiel: Jetzt darf der Klee abblühen und zu den Blühsrüchern kamen Labestationen für Bienen dazu, das Insektenhotel wartet schon auf Gäste. Auf's Frühstücksbrot meiner Tochter kommt Honig aus der Region und wenn ich mit dem Kauf von Bio-Obst und -gemüse noch den Spritzmittelinsatz verringern kann und es erwaute, bis die Erdbeeren bei uns reif sind, kehrt es sich schon viel leichter ;-) ...

Petra Weber, Stainz

Wo nichts blüht, gibt es auch keinen Nektar. Um die Bienen langfristig zu retten, braucht es eine Reihe von Maßnahmen. Die in Stainz praktizierte naturnahe Anlage und Pflege von Straßenbegleitflächen begünstigt nicht nur die bestäubenden Bienen, sondern schon zudem durch den verminderten Pflegeaufwand (weniger Mahd, keine Düngung, Bewässerung) das Gemeindebudget. Besonderes Augenmerk sollte jedoch den eigenen Gärten und Balkonen zukommen. Schaffen Sie kleine Oasen für unsere geflügelten Freunde. Verzichten Sie auch zu Ihrem eigenen Wohl auf Insektizide und greifen Sie zu biologischen Pflanzenschutzmitteln.

Günter Parthl, Stainz



Das Wiederfinden der Work-Life-Balance ist eines der Ziele für Gerhard Leidl in seiner Arbeit.



Die besonderen Fähigkeiten mit seinen Händen nutzt Emanuel Kügerl für seine Energietherapie.



Dagmar Tranninger Msc: Jeder kann lernen, auf sich selbst zu hören und sein ganzes Potential auszuschöpfen.



Individuelle und ganzheitliche BewusstSEINS-Begleitung für nahezu alle Lebenslagen bieten Sonja und Andreas in ihrer Praxisgemeinschaft.

Fotos: Leidl, Tranninger, Kügerl, Schmidt

In Stainz kann man vieles – vor allem gut leben. Bewusst erleben. Lebensqualität erhalten und sogar steigern. Seine Mitte finden, das eigene ICH kennen und schätzen lernen. Nach dem Motto: „Ich bin reich an Edelsteinen von unschätzbarem Wert“ begleitet die Praxisgemeinschaft von **Sonja Schmidt** und **Andreas Resch** Sie und Ihre Kinder ganzheitlich mit gegenseitiger Wertschätzung auf dem Weg des bewussten Seins. Sonja und Andreas bieten individuell und intuitiv geführte Einzelsitzungen, heilsame Gespräche und Berührungen, ganzheitliche Harmonisierung zur Aktivierung der Selbstheilungskräfte, Workshops, Gesprächskreise, Fernenergieübertragung sowie Meditation.

Die Arbeit mit seinen Händen ohne Berührung der Klienten empfindet **Emanuel Kügerl** als etwas Wunderbares. Der Rettungsfahrer entdeckte bei seiner Arbeit die besonderen Fähigkeiten seiner Hände und begann die Ausbildung zum Prana-Kundalini-Therapeuten, die er mit Auszeichnung absolvierte. Sein Erfolg bei der Energietherapie gibt ihm Recht. Durch seine Energiearbeit lassen sich Blockaden lösen, Kraft tanken, die Lebensenergie stärken, Stress und Migräne bekämpfen, Gelenkschmerzen und Verspannungen lindern. Das Wohlbefinden steigt, die Balance kehrt zurück. Als psychologischer Berater begleitet **Gerhard Leidl** jene Menschen, die sich beruflich verändern möchten, die

Balance für Körper und Seele

Ihr Weg in die Ausgeglichenheit

Probleme und Konflikte lösen wollen oder die einfach ihre Work-Life-Balance wieder finden möchten. Er bietet verschiedene Workshops und Kurse in den Bereichen Gruppendynamik, Teamentwicklung, Kommunikation und Supervision an. Über die Persönlichkeitsentwicklung erreicht er Zufriedenheit – Genuss und Lebensfreude kehren zurück. Bei **Dagmar Tranninger Msc** (Gesundheitswissenschaften), welche über eine 20-jährige Erfahrung verfügt, werden

neben Lebens- und Sozialberatung, Erziehungsberatung, Elternberatung, Paarberatung, Trauerarbeit und Klangentspannung auch Gruppenseminare und Fortbildungen für PädagogInnen, Menschen in Gesundheitsberufen und Wirtschaft im geschichtsträchtigen Haus oder auf der Seminarwiese Am Eichegg angeboten. Der Fokus liegt bei leistungsorientierten Gesprächen und Körperarbeit. Das Wohlbefinden der Kunden wird gestärkt, Ressourcen werden aufgefüllt und Selbstheilungskräfte aktiviert.



Tel. 0680/1164485 (Sonja)
Tel. 0664/75063088 (Andreas)



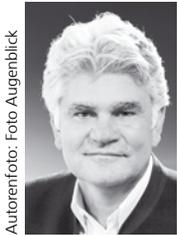
Emanuel Kügerl
Tel. 0664/2425582



Tel. 0699/11930711



Tel. 0650/5917489



Das Interview führte José Baier

Wanderwege und deren Pflege in der Region Stainz

Eine tolle Leistung ehrenamtlicher Helfer

Sehr geehrter Herr Bräunlich, Sie betreuen seit 1993 für den Tourismusverband Schilcherland-Stainz-Reinischkogel als ehrenamtlicher Mitarbeiter die Wanderwege, wie umfangreich ist Ihre Tätigkeit? Das sind ca. 235 km, in denen auch Alpenvereinswege bzw. Naturfreundewege in einer Gesamtlänge von ca. 35 km enthalten sind, die von uns mitbetreut werden. Das kann ich natürlich nicht allein bewältigen – es gibt zehn freiwillige Wanderwegbetreuer und wir werden auch von den Gemeinden Stainz und St. Stefan unterstützt.

Was sind die Aufgaben der Wanderwegbetreuer?

- Markieren der Wanderwege; freischneiden der Markierun-



Bei der Instandhaltung von Wanderwegen

Foto: Bräunlich

gen, der Wege und Bänke. Jeder Weg soll mindestens 1 x jährlich durchgesehen werden.

- Kontrolle der Stege, Stufen und Geländer mit Führung eines Tagebuchs für die erforderlichen Arbeiten, 2 x jährlich.
- Die Verbrauchsgüter wie Farben, Pinsel und sonstiges Material sowie Werkzeuge werden vom TV zur Verfügung gestellt bzw. bezahlt.

Was ist Ihr persönlicher Arbeitsbereich?

- Wanderkarten aktualisieren – insgesamt komme ich auf sieben Auflagen seit 1993.
- Wegverlegungen, Wegsperrungen, Wegeprobleme für das Gebiet bearbeiten, Umstellung von Wanderwegtafeln.
- Auf Wunsch geführte Wanderungen.
- Mithilfe bei der Bearbeitung von Wege-Reklamationen seitens der Wanderer.

Ein kleiner Ausblick in die Zukunft?

Ich werde Ende 2015 meine Tätigkeit beenden, mir ist der Fortbestand dieses Wegenetzes eine Herzensangelegenheit. Die meisten markierten Wanderwege befinden sich auf Privatgrund, wichtig ist es, mit den Grundbesitzern freundschaftlichen Kontakt zu halten. Werden die Wege sich selbst überlassen, verwachsen sie innerhalb weniger Jahre und gehen damit verloren.

Zu beachten ist:

„Gesetzlich ist das Fahren von Kraftfahrzeugen außerhalb von Straßen mit öffentlichem Verkehr ebenso verboten wie auf unbefestigten Fahrwegen im freien Gelände (Stock/Ressler). Das Strafmaß beträgt hierfür bis zu € 1.453,- oder vier Wochen Arrest.“

Herzlichen Dank für die ehrenamtliche Tätigkeit an Sie und „Ihr Team“.

Die kalte Jahreszeit naht wieder

- Frostschutz überprüfen
- Wasser entleeren
- Heizung kontrollieren
- Heizungsservice
- Brennstoffe einlagern
- Über Renovierungen nachdenken
- Gemütlich ein Glas Wein in der warmen Stube trinken.

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



8510 Stainz, Sackstraße 8, Tel. 0 34 63/23 07, Fax: DW 85

office@flanyek.at, www.flanyek.at

Winternotdienst: 0676/7230702



Exklusive Waldschweingerichte aus der eigenen Haltung lassen sich beim Gasthof Jagawirt genießen.



Beim Wassermann-Wirt werden Sie mit Köstlichkeiten aus der eigenen biozertifizierten Landwirtschaft verwöhnt.



Regionale und biologische Lebensmittel in höchster Qualität sind bei ADEG Hubmann ein fixer und wichtiger Bestandteil des Sortiments.



Im Rauch-Hof werden feinste kulinarische Delikatessen von Karin Rauch persönlich für Sie gezaubert.

Fotos: Beigestellt von den teilnehmenden Slow Food-Mitgliedsbetrieben



Slow Food: Genuss in bester Qualität aus unserer Region

SLOW FOOD bedeutet gut zu essen und zu trinken. Die Lebensmittel dafür werden aus Rohstoffen bester Qualität, die die Ressourcen der Erde, das Ökosystem und die Umwelt schonen, hergestellt. Hinzu kommt noch, dass vom Hersteller bis zum Konsumenten auf soziale Gerechtigkeit geachtet wird. Jeder von uns kann seinen Teil dazu beitragen und Verantwortung übernehmen. Verantwortung für unsere Umwelt, unser Klima, für die regionalen Landwirtschaftsbetriebe, die unseren Lebensraum pflegen, für die Artenvielfalt und vieles mehr. Indem wir eine lokale und re-

gionale Ess- und Trinkkultur pflegen, wertschätzen wir die Betriebe und Bauern unserer Region für ihre Bemühungen, uns beste Qualität zu liefern.

» ... bewusster Genuss im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt ... «

Wer den Genuss in Stainz hochleben lassen will, dem bieten sich einige Möglichkeiten dazu:

Beim **Wirtshaus Jagawirt** in Sommereben beispielsweise gibt es vielerlei Hausgemachtes, auch Waldschweingerich-

te und süße Köstlichkeiten. Wer möchte, kann sich vom Sommelier des Hauses über die passende Weinbegleitung beraten lassen.

Auch beim **Wassermann-Wirt** auf der Sommereben wird man kulinarisch verwöhnt. Aus eigener biozertifizierter Landwirtschaft stammen schmackhafte Rot- und Damwild-Gerichte. Das heimelige Ambiente lädt zum Verweilen bei einem Glas Schilcher aus eigenem Anbau ein. Im **Rauch-Hof** genießt man ebenso köstliche Speisen mit frischen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft. Null Kilometer Transportweg haben

frische Forellen aus den Haus-teichen und Gemüse frisch vom Acker.

Wer sein SLOW FOOD lieber zu Hause genießt, kann sich beim **Kaufhaus Hubmann** mit allem eindecken, was man für's Kochvergnügen in den eigenen vier Wänden braucht. Regionale und biologische Lebensmittel gehören fix zum Sortiment und werden ständig frisch geliefert.

Ob Jagawirt, Rauch-Hof, Wassermann-Wirt oder Kaufhaus Hubmann – wo Slow Food drauf steht, ist natürlich viel Region und ausgezeichnete Qualität drin.



8510 Stainz, Tel. 03463/2106-0



Rauch-Hof
Gastwirtschaft & Freizeitanlage

8510 Marhof, Tel. 03463/2882



8511 St. Stefan, Tel. 03143/8113



8511 St. Stefan, Tel. 03143/8105



von
Gerhard
Langmann

Vom Musiker zum Ironman

Für den Herbst hat sich Stefan Kelemen den Berlin-Marathon aufgespart

Gut, bis 14 hatte Stefan Kelemen als Fußballer in Voitsberg mit Sport zu tun, danach bildete aber Musik den Lebensinhalt des nunmehrigen St. Josefers. Zehn Jahre trampelte er als Gitarrist und Sänger mit den „Grazer Spitzbuam“ durch die Lande, bevor sich sein Lebensweg entscheidend veränderte.

Nach Jahren der Arbeit und des Strebens um das Wohl

seiner drei Kinder keimte für den EDV-Mitarbeiter mit Partnerin Elfi so etwas wie Neuanfang auf. Gemeinsam bauten sie ein Haus und mit Radfahren trat auch Sport wieder in den Lebensalltag. Aus dem „Probier's einmal mit laufen“ eines Arbeitskollegen wurde 2010 die Teilnahme am Welsch-, Lippizzaner- und Schilcherlauf. Im Herbst probierte der heute 47-Jährige

auch den Sprinttriathlon am Sulmsee.

Das Ergebnis? Demotivierend. Der Haken an der Sache war das Schwimmen, in der sich Stefan Kelemen in der Folge beharrlich verbesserte. Nach Kursen und speziellen Trainingseinheiten 2012 dann der Ironman in Klagenfurt: nicht berauschend, aber bei Temperaturen von 36° gefiniert. Das gab Mut, mittlerweile hat

er mehrere Ironman-Bewerbe (etwa Mallorca, Roth) hinter sich. Als Höhepunkt bereitet sich der Bewegungsfreak für den Berlin-Marathon im September vor, für 2016 ist er bereits beim Ironman Frankfurt angemeldet. Sein Ziel? Eine Zeit unter zehn Stunden.



Foto: KK

Teilnahme Hawaii als Traum

Fußball soll Spaß machen

Im FC Rosseg sind sportlicher Ehrgeiz und familiäre Kameradschaft gepaart

„Bürgermeister Johann Aichhofer hat den Grund privat zur Verfügung gestellt“, kann sich Eduard Perstling, Obmann der ersten Stunde, an die Anfänge im Jahr 1982 erinnern. Es ging aber bald bergauf: Die Wiese entwickelte sich zum Rasen, aus der anfänglichen Hütte wurde ein Sporthaus, die Sportanlage mutierte mit den angeschlossenen Tennisplätzen zum Schmuckstück. Die sportliche Einstellung der

Aktiven war ohnehin intakt. „Es sind laufend zehn Spieler beim Training“, ist Hannes Perstling, seit 2004 Obmann, mit der Einstellung seiner Truppe zufrieden. Aktuell ist die Mannschaft im Südweststeirer-Cup engagiert, pro Saison kommt sie auf knapp zwanzig Spiele.

Trainiert (im Winter in der Halle) wird das Team von Coach Markus Klug und Co-Trainer Martin Lienhart. Typisch für

den Verein: Im 24-Mann-Kader sind keine Vereins-, sondern nur Hobbyspieler (der jüngste 19, der älteste 57) im Einsatz. Auch außerhalb der Meisterschaft tut sich einiges: Zur Vorbereitung treffen sich die Spieler zu einem Dreitage-Trainingslager, zudem werden laufend Turniere bestritten. „Ich müsste in der

Chronik nachschauen“, weiß Hannes Perstling die Zahl der vielen Siege nicht auf Anhieb. Großer Wert wird in der Sportgemeinschaft auf Geselligkeit und Kameradschaft gelegt. Das zeigt sich bei persönlichen Feiern ebenso wie beim gemeinsamen Wandertag und dem traditionellen Preischnapsen.



Aufschwung dank verlässlicher Sponsoren

Der Meran-Sägeplatz bildete die Heimstätte, als die Ortsgruppe Stainz des Österreichischen Gebrauchshundesportverbandes 1984 gegründet wurde. Seit 2008 führt Ing. Oliver Ninaus als Obmann die Amtsgeschäfte. Das Angebot für die Mitglie-

der wurde laufend ausgebaut. In über sechzig Kursen absolvierten rund zweitausend Kursteilnehmer mit ihren Lieblingen die Hundeausbildung. Kurse werden für Welpen, Junghunde und Begleithunde (BGH) aller Rassen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden

„Wilde Hund“ mit Staatsmeisterehren

Der Gebrauchshundesportverband Stainz zählt 200 Mitglieder

angeboten, dazu gesellt sich die Arbeit in Unterordnung, Fährte und Schutzdienst. Betreut werden alle Kurse von bestens geschulten Trainern und Kursleitern.

Neben den vielen Erfolgen der Vereinsmitglieder bei nationalen, internationalen Turnieren, Landes- und Staatsmeisterschaften rückte der ÖGV Stainz mit drei Großveranstaltungen ins Blickfeld: BGH-Landesmeis-

terschaft 1999, LM 2007 und Österreichische Meisterschaft 2012 im Breitensport. Die Erfolge fuhren Christian Dengg, Lisa Fabian und Lisa Leitgeb mit dem Staatsmeistertitel im CSC-Mannschaftslauf ein, Lisa Fabian toppte mit dem Einzelstaatsmeistertitel bei den Damen. Die nächsten Aktivitäten? Am besten unter www.hundeschule-stainz.at nachschauen.



Ehrenamtliche Tätigkeit für vier Pfoten

Der Herbst überschüttet uns mit einer großen Vielfalt an grünen Gemüsen, Früchten in allen Farben, Wurzelgemüsen, Nüssen, Blüten mit intensivem Duft – wir brauchen nur zuzugreifen, um das, was wir für unsere Gesundheit benötigen, zu verwerten, das heißt, eine wertvolle Nahrung daraus zu machen.

» ... man kann frisches Gemüse auch sehr gut für den Winter verarbeiten und somit haltbar machen ... «

Da ist z.B. der **Lavendel**: Der Duft dieser Blüten verscheucht nicht nur die Motten aus unseren Kästen, für uns Menschen bringt der Duft der Blüten Beruhigung für die Nerven. Man muss ihn nur tief einatmen ... einfach wunderbar!

Die **Paradeiser** wurden nicht umsonst früher „Paradies-Äpfel“ genannt – unter den Inhaltsstoffen ist besonders das Lycopin hervorzuheben, das nicht nur sehr wertvoll für die

Ernten Sie Wertvolles im Herbst

Die Natur stellt uns vor dem Winter viele gesunde Nahrungsmittel zur Verfügung



Foto: Milka Abeyipixello.de

Die Speicherstoffe im Wurzelgemüse und das Carotin der Karotten sind äußerst wertvoll für den Menschen.

Augen ist, sondern auch das LDL-Cholesterin senkt.

Bei den **Wurzelgemüsen** wie Knollensellerie, Rettich, Speiserüben, Topinambur, Pe-

tersilie und Roten Rüben sind die Speicherstoffe wesentlich, weil diese uns Kraft geben. Das Carotin der Karotten nützt der Haut und ist auch für die Augen hilfreich.



von Mag. pharm. Gerlinde Pohorely

Die Ölinhalte der **Nüsse** tun den Menschen gut, weil sie gesunde und leichtverdauliche Fettstoffe sind.

Grünes Gemüse enthält das Chlorophyll, das in unseren Körpern eine wichtige entgiftende Rolle spielt – hier sind Spinat, Salat, Kohl, Broccoli, Brennessel, Petersilie, Kraut, grüne Bohnscharl usw. erwähnenswert.

Vieles von diesem reichhaltigen Angebot sollte man frisch genießen, man kann es aber natürlich auch sehr gut für den Winter verarbeiten, sei es durch Sterilisieren, Einfrieren, Einsäuern oder Dörren (Trocknen).

Gutes Gelingen wünscht
Mag. Gerlinde Pohorely



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

Eine sehr gute heimische Währung

Mit dem Stainz-Gutschein Freude schenken!



Mit Stainz-Gutscheinen als Geschenk tragen Sie dazu bei, unsere Region zu stärken und somit auch Arbeitsplätze in den heimischen Unternehmen zu sichern. Dass Sie den Beschenkten eine große Freude mit den Gutscheinen machen, ist ein weiteres großes Plus. Mittlerweile gibt es an die 100 verschiedene Möglichkeiten, diese Gutscheine zu verwenden bzw. einzulösen: Unzählige Bran-

chen werden abgedeckt: Mode, Beauty, Reise, Wellness, Gesundheitsdienstleistungen, Kulinarik & Gastronomie, handwerkliche Leistungen ... Mit Verantwortung große Freude schenken ist nicht nur äußerst sinnvoll, sondern man zeigt den Menschen auch: „Stainz ist eine Vorzeigeregion, in der ein Zusammenhalt noch gegeben ist.“ Mehr Infos gibt's unter: www.stainz.istsuper.com



von
Christine
Neumann

Spätsommerzeit – Erntezeit – Kürbiszeit

Die Kürbisgewächse eignen sich ausgezeichnet als Stoffwechsel-Anreger



Den vier uns im Westen bekannten Jahreszeiten fügten die Chinesen schon vor Jahrtausenden eine fünfte Jahreszeit hinzu: den **Spätsommer**, die Zeit von Ernte und Erfüllung. Somit wird für mich Mutter Erde zum Symbol für alles, was Nahrung bedeutet und zu einer nährenden und lebenserhaltenden Kraftquelle.

Alle Früchte, die in dieser Jahreszeit reif werden, stärken vorwiegend die Milz. „Die Milz ist die Herrscherin über die Körpersäfte“. Sie ist nach der traditionellen chinesischen

Ernährungslehre für die Befeuchtung der Gewebe und Muskeln und für eine korrekte Verteilung der Körperflüssigkeiten verantwortlich und wird dem Element Erde zugeordnet.

Auf der seelisch-geistigen Ebene entwickelt der Mensch die Fähigkeit, vom Ich zum Du „hinüberzuwachsen“, das heißt Bindungen und Beziehungen eingehen zu können. Das Bindegewebe – die alles verbindende Struktur in unserem Körper – symbolisiert dies auf der biologischen Ebene. Eines dieser wunderbaren Ge-

müse aus der Spätsommerzeit ist der Kürbis.

Moderne wissenschaftliche Untersuchungen haben folgende uralte Überlieferungen bestätigt: Alle Kürbisgewächse, die selbst bis zu 97 % Flüssigkeit beinhalten, eignen sich hervorragend als Anreger im Flüssigkeitsstoffwechsel. Sie sind vor allem durch ihren hohen Basenüberschuss, den höchsten von allen Gemüsen, von hohem gesundheitlichem Wert.

Ich möchte Ihnen noch zwei einfache und rasche Rezepte mitgeben:

Ein Tipp am Rande: Sie können sowohl den Hokkaidokürbis, als auch den Butternusskürbis für mehrere Wochen in einem kühlen, trockenen Keller lagern.



Alle Zutaten der Rezepte erhalten Sie in Stainz bei Bauer & Co Bauernladen, Fa. Hubmann und Sparmarkt Reiß, selbstverständlich in Bio-Qualität.

Foto: Ruth Rudolph/pixelio.de

Hokkaidospalten gebacken

Zutaten:

Hokkaidokürbis
Olivenöl
Kräutersalz

Zubereitung:

- Kürbis halbieren (bitte nicht schälen), aushöhlen, vierteln
- in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden
- auf ein beöltes Backpapier legen und mit Kräutersalz bestreuen
- im vorgeheizten Backrohr bei 180° weich braten
- mit ein paar gehackten grünen Kräutern servieren



Die Spalten sind auch kalt genossen ein kleiner, köstlicher, kaloriensparender Snack für zwischendurch.

Hokkaidocremesuppe (für 4 Personen)

Zutaten:

ca. 650 g Hokkaidokürbis entkernt (bitte nicht schälen)
3/4 l Wasser, 2 TL Paprikapulver, etwas Kümmel
1/16 l Schlagobers, 1 Messerspitze Galgant (wer möchte)
1 mittelgroße Zwiebel (kann auch weggelassen werden)
Meersalz

Zubereitung:

- Wasser zum Kochen bringen
- den würfelig geschnittenen Kürbis dazugeben
- gehackten Zwiebel, Kümmel und das Paprikapulver hinzufügen
- zugedeckt auf kleiner Flamme weichdünsten (ca. 20 min.)
- pürieren, Galgant und Schlagobers hinzufügen und mit Meersalz abschmecken
- vor dem Servieren mit ein wenig Schnittlauch oder feingehackter Petersilie bestreuen

Diese Suppe können Sie auch mit dem Butternusskürbis zubereiten – einfach lecker!

Fotos: W.R. Wagner/pixelio.de

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

Foto: MG Stainz



Am 8. August wurde die Segnung des Verwaltungsgebäudes Hauptplatz 23 (Boarbäck Haus) vorgenommen.

Foto: Wallner



Wir gratulieren Thomas Reinberger zur „Stars of Styria“-Auszeichnung und zum ausgezeichneten Lehrabschluss im Bereich Einzelhandel! Die Belegschaft und Geschäftsleitung von hagebau Wallner ist stolz, solche Nachwuchskräfte zu haben. Foto: Thomas Reinberger und Kurt Knieli (Marktleiter Stainz)

Foto: Hecher



Am 18. 7. lud Toyota Hecher zum weißen Fest nach St. Stefan ein, bei dem auch der neue Auris präsentiert wurde.



Foto: Langmann

Es war ein interessanter Abend mit dem „Waldviertler Schuhe“-Chef Heini Staudinger in der Hofermühle.

Fotos: Schnabl



Der Alltag im Notariat ist oft, entgegen den Vorstellungen vieler, ein bunter. Die Webseite www.notar-schnabl.at wurde einem Relaunch unterzogen und präsentiert sich übersichtlich, pfiffig und sehr einladend.

Foto: Uitz



Beim Betriebsausflug der Glaserei Steiner Uitz GmbH wurde in Wagrain die Produktion der Fa. Gasperlmair besichtigt, die aufwendig verschiedenste Glasarten erzeugt.

www.sreal.at

35 Jahre professionelle Immobilienvermittlung

Seit 35 Jahren begleiten unsere s REAL-Immobilienfachberater unsere Kunden auf ihrem Weg zur neuen Immobilie oder zum/zur erfolgreichen Verkauf/Vermietung. Als größter Wohnimmobilienmakler Österreichs kann s REAL auf über 75.000 erfolgreich vermittelte Immobilien zurückblicken, 75 Prozent der Immobilien werden innerhalb von 3-4 Monaten verkauft.

Wollen auch Sie Ihre Immobilie verkaufen oder vermieten, oder sind Sie auf der Suche nach einem neuen Zuhause? Vom Erstgespräch bis hin zur Schlüsselübergabe steht die optimale Betreuung unserer Kunden immer an erster Stelle.

Unser Immobilienfachberater im Bezirk Deutschlandsberg, Herr Wilfried Fröhlich, steht Ihnen bei allen Anliegen rund um die Immobilie gerne zur Verfügung.
Büro Stainz: Erzherzog-Johann-Straße 1



Wilfried Fröhlich
Immobilienfachberater
0664 - 818 41 40





von
Regina
Rihtar

Herbstzeit – Suppenzeit

Eine gute Suppe in Bio-Qualität kann man leicht selber herstellen

Im Herbst ist Erntezeit! Da ist im Garten doch einiges zu verbrauchen. Ich hab' für Sie ein Rezept, dass Sie auch herrlich auf die kühleren Tage vorbereitet: Ein gekörntes Suppenpulver garantiert ohne Mononatriumglutamat, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder sonstige Stoffe, die für die Gesundheit bedenklich sind.

Dazu brauchen Sie Gemüse in etwa gleichen Teilen:

- 1 Teil Karotten
- 1 Teil Pastinaken
- 1 Teil Sellerie
- 1 Teil Peterwurz
- 1 Teil Lauch

Dazu noch Kräuter wie Petersilie und Liebstöckl, eventuell ein bisschen Ysop, Bockshornklee und Kurkuma. Sie müssen das Ganze nur mit der Kü-

chenmaschine ganz fein häckeln und dann bei 70 Grad im Rohr dörren. Wer hat, nimmt stattdessen den Dörrapparat oder trocknet es am gesetzten Herd.

Wenn es ganz dürr ist, sodass es rauscht, kann das gedörrte Gemüse dann nochmals mit der Küchenmaschine feiner gehäckselt werden.

Und fertig ist Ihr eigenes Suppenpulver. Salzen können Sie dann mit einem Natursalz wie Wüstensalz, Ursalz oder Meersalz, je nach eigener Vorliebe. Zur gekochten Suppe selbst gebe ich am Schluss immer noch ein paar Tropfen Tamari dazu, das gibt dem Ganzen den letzten Schliff. Wenn Sie eine dementsprechende Men-



Fotos: Rihtar

ge Gemüse nehmen, haben sie einmal den Aufwand, können aber den ganzen Winter über Suppen und Soßen verfeinern.

Wer nicht der Typ fürs Selbermachen ist, bekommt bei uns im Laden auch hochwertige, fertige Bio-Suppenmischungen ohne Mononatriumglutamat, Konservierungsstoffe, usw.

Wahlweise auch mit oder ohne Gewürzhefen. Wir beraten Sie gerne.

Gini, Silvia und Gregor

Bauer & Co
DER BAUERNLADEN IN STAINZ

Sauerbrunnstraße 4,
8510 Stainz, Tel. 03463/ 20114
bauerundco@aon.at

BALLETSCHULE Kager

DEUTSCHLANDSBERG – VOITSBERG – STAINZ



Die Ballettschule Kager beginnt wieder mit neuen Kursen in Deutschlandsberg, Voitsberg und Stainz für Kinder ab fünf Jahren, Jugendliche und Erwachsene. Die Schule achtet nicht nur darauf, dass die Schüler eine schöne Haltung und die Grundbegriffe des klassischen Balletts erlernen, sondern vermittelt Freude und Spaß beim Tanzen und beeinflusst positiv die künstlerische Entwicklung.

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

Einschreibungstermine

Deutschlandsberg	Voitsberg	Stainz
Fr., 18. Sept. 2015	Di., 15. Sept. 2015	Mi., 16. Sept. 2015
15.00 – 18.00 Uhr	15.00 – 18.00 Uhr	15.00 – 18.00 Uhr
Koralmhalle Dlb.	Gymnastikraum der Prof.-Friedrich-Aduatz NMS	NMS – alter Turnsaal Badgasse 24

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

Ärztenotdienst 09/2015 bis 12/2015

September:

05./06.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
12./13.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
19./20.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
26./27.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

Oktober:

03./04.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
10./11.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
17./18.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
26.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
31.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

November:

01.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
07./08.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
14./15.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
21./22.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
28./29.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr

Dezember:

05./06.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
08.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
12./13.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
19./20.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
26./27.	Dr. Peter Höll	Stainz	Tel. 33 77	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
31.12./01.01.	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:
12. 10. – 17. 10. 2015
21. 12. – 27. 12. 2015

Dr. Gamillscheg:
07. 09. – 27. 09. 2015
02. 11. – 07. 11. 2015
21. 12. – 25. 12. 2015

Dr. Höll:
22. 10. – 26. 10. 2015
07. 12. 2015
28. 12. 2015 – 03. 01. 2016

Dr. Leinich:
28. 09. – 04. 10. 2015
20. 11. – 21. 11. 2015
18. 12. – 19. 12. 2015

Dr. Salmhofer:
21. 09. – 27. 09. 2015

Dr. Friedrich:
01. 09. – 13. 09. 2015
07. 10. – 10. 10. 2015
26. 11. – 08. 12. 2015
28. 12. – 30. 12. 2015

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

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

Fachärzte 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



Nachdienstenteilung der Apotheken

September 2015	Oktober 2015	November 2015	Dezember 2015
36 37 38 39 40	41 42 43 44 45	46 47 48 49	50 51 52 1

KW

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

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

KW: Kalenderwoche



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

hagebau Wallner

Farbmischservice

Bringen Sie Ihre Räumlichkeiten auf Vordermann und schaffen Sie mit frischen Farben schnell eine gemütliche Atmosphäre und ein schönes Wohnambiente.

•••••

Mit unserer großen Farbvielfalt und unserem Farbmischservice mischen wir Ihre Traumfarbe prompt und direkt bei uns im Markt. Dabei sind alle Farbtöne möglich – inklusive Nachkauf-Garantie!

•••••

Egal, ob z.B. laubgrün, enzianblau oder feuerrot ... Kein Problem für unsere Farbberater bei hagebau Wallner in Stainz!



MIT
FARBEN
SCHÖNER
WOHNEN

Weitere Serviceleistungen:

Fliesenverlegung, Holzzuschnitt, Fenster- und Türeinbau, LKW-Zustellservice, Werkstatt für Rasenmäher usw.



4 X in Ihrer Nähe!

Wir machen den Herbst

bunter



Druckhaus Stainz GmbH

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

Foto: Rosel Eckstein_pixelio.de

Impressum: Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz. Autoren: José Baier, Mag. pharm. Angelika Bischof, Florian Hubmann, Lisa Kainz, Gerhard Langmann, Mag. Cindy Luisser, Christine Neumann, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Regina Rihtar, Maria Ruhhüt, Werner Waniek. **Für den Inhalt verantwortlich:** Werbegemeinschaft Stainz, 8510 Stainz. **Herstellung und Redaktion:** Druckhaus Stainz GmbH, 8510 Stainz, Fabrikstraße 36, Tel. 0 34 63/45 80, Fax DW 45, E-Mail: office@druckhaus-stainz.at. Manuskripte werden nicht zurückgesandt. Autorenbeiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. **Die nächste Ausgabe erscheint Ende November 2015.**