

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

# STAINZ

38. Jahrgang | Nr. 152 | Winter 2015 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch redmail



Gemeinsam  
durch den

# Advent



Fair schenken  
Über das regionale Schenken – S. 21

Stainzer Advent  
Ein reichhaltiges Programm – S. 12

Von li. nach re.: Karin Koch, Alois und Dagmar Högler, Anton Wassermann,  
Thomas Mandl, Andreas Krampf-Schmölzer, Emanuel Kügerl

Großes  
Stainzer  
Weihnachts-  
Gewinnspiel  
S. 7

Foto: Foto Augenblick

**GLASEREI**  
**STEINER UITZ**  
www.kreativglas.at  
Graz · Wildon · Stainz

Armin Uitz  
0664 / 88 31 60 32

Thomas Steiner  
0664 / 231 71 50

www.kreativglas.at

**JESCHELNIG**  
AUTOS AUS LEIDENSCHAFT

Autohaus Jeschnig · 8511 St. Stefan ob Stainz 175 · T: +43 (0) 3463 / 81 611  
E: office@jeschnig.at · www.jeschnig.at

**Höller**  
Die Genussgärtner  
An der Umfahrungsstraße 37, 8510 Stainz  
www.gaertnerei-hoeller.at

**ADVENT-**  
Zeit der Begegnungen  
ab 20.11.2015



Autorenfoto: Foto Augenblick

von  
Florian  
Hubmann

## Regional denken und gewinnen

In dieser Ausgabe widmen wir wieder einen wichtigen Teil unserer Zeitung dem Zusammenhalt und Zusammenleben in der Region. Gerade in einer Zeit des Umbruchs, in der wir uns augenblicklich befinden, bekommt der Zusammenhalt in der Region eine immer größer werdende Rolle. Wir haben zwar für einige aktuelle Themen als Werbegemeinschaft kein fertiges Rezept, aber regionales Einkaufen und Handeln ist für den Erhalt dessen, was unsere Region bietet, immer am Wirkungsvollsten. In diesem Sinne stehen wir Ihnen gerne mit unseren Produkten, Dienstleistungen, Angeboten und Innovationen zur Verfügung.

Ein Tipp für Geschenkesuchende: Unser Werbegemeinschaftsgeschenkgutschein bietet die komplette Vielfalt und Qualität der Stainzer Betriebe in einem Paket. Damit liegen Sie immer richtig und

Sie können sich sicher sein, dass dadurch auch die Region gestärkt wird.

» ... wir stehen Ihnen gerne mit unseren Produkten und Innovationen zur Verfügung ... «

Für Ihre Einkäufe möchten wir uns heuer ganz besonders bei Ihnen mit unserem großen Weihnachtsgewinnspiel bedanken. Alle Einkäufe ab € 10,- in den Werbegemeinschaftsmitgliedsbetrieben zählen und es gibt jede Menge tolle Preise in einem Gesamtwert von über € 2.500,- zu gewinnen. Mehr dazu finden Sie auf Seite 7 dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen im Namen unserer Mitgliedsbetriebe einen schönen Advent.

Danke für Ihre Einkäufe!

*Ihr Florian Hubmann*

## Werbegemeinschaft Stainz im WorldWideWeb

### Ein starker Online-Auftritt

Neben dem vierteljährlich erscheinenden „Stainz aktuell“ sind wir auch im Internet immer umfangreicher vertreten. Allen voran mit unserer Homepage [www.stainz.istsuper.com](http://www.stainz.istsuper.com). Dort finden Sie viele interessante und informative Beiträge zu unserer Gemeinde. Neben einer Auflistung aller Mitgliedsbetriebe und deren Kontaktdaten steht Ihnen auch ein Veranstaltungskalender zur Verfügung. Somit sollten Sie immer am aktuellsten Stand der Dinge sein.

Werbegemeinschaft Stainz besitzen, finden Sie auf [www.stainz.istsuper.com](http://www.stainz.istsuper.com) eine Liste aller Betriebe, bei denen Sie Gutscheine einlösen können. Natürlich ist auch eine Liste aller Verkaufsstellen online verfügbar.

» ... auf der Homepage finden Sie viele informative Beiträge ... «

Auch auf Facebook wächst die Fangemeinde ständig weiter.



» ... auch ein Veranstaltungskalender ist inkludiert ... «

Großer Beliebtheit erfreut sich auch der „Menüfinder“ – eine aktuelle Übersicht der in und um Stainz zur Auswahl stehenden Mittagsmenüs. Diese haben Sie somit auf einer Seite zusammengefasst und können sich täglich die verschiedenen Angebote ansehen. Sollten Sie Gutscheine der

Wer unserer Seite noch nicht folgt, kann das hier nachholen: [www.facebook.com/StainzAktuell](http://www.facebook.com/StainzAktuell). Wir freuen uns über jedes neue „Gefällt Mir“! Abschließend möchten wir Sie einladen, uns Ihre Meinungen und Wünsche zu unseren Online-Auftritten mitzuteilen. Für Feedback, Anregungen, Lob oder auch kritische Töne sind wir sehr dankbar! Erreichen können Sie uns am besten unter: [redaktion@stainz.istsuper.com](mailto:redaktion@stainz.istsuper.com).





## Großes Stainzer Weihnachts-Gewinnspiel

Nähere Informationen zum attraktiven Weihnachtsgewinnspiel der Werbegemeinschaft Stainz finden Sie auf Seite 7.

### INHALT

Editorial	2	Fair/regional schenken	21
Apothekeninformation	3	Gesunde Gemeinde	23
Ernährung	4/22/25	Schätze aus der Natur	24
Kulinarik	5/13/32	Sport	26
Advent	6/12	Mode & Styling	27
Gewinnspiel	7	Kultur	28/34
Wissenswertes	8/15/29	Jugend	30/31
Gutschein	9	Blitzlichter	33
Alles für das Christkind	10/11	Veranstaltungen	34
Aus der Region	14/17/20	Ärzte- und Apothekendienst	35
Unsere neuen Mitglieder	18/19		



## Feste feiern ohne Kater

Tipps von  
der Apothekerin



von  
Mag. pharm.  
Angelika  
Bischof

Was wäre das Leben ohne Feste? Diese sind allerdings meist mit dem Genuss von Alkohol verbunden – leider manchmal mehr als man verträgt. Am besten lässt man es gar nicht so weit kommen, lautet der Rat der Apothekerin.

Trinkt man zu viel, meldet sich am Morgen nach dem Fest der Kater, der seinen Namen übrigens nicht vom schnurrenden Haustier hat. Der Magen rebelliert, das Bett fährt Achterbahn und der Klingelton des Handys wird zur Pummerin: eine ausgelassene Feier – die unausweichliche Folge – ein Kater.

Da wären einmal die **Kopfschmerzen**. Hauptverantwortlich dafür ist das Methanol beziehungsweise dessen Abbauprodukt, das Formaldehyd. Methanol ist ein Verwandter des „normalen“ Alkohols und findet sich in Spuren vor allem in dunklen und minderwertigen Weinen und in anderen dunklen Alkoholika. Wenn es im Körper abgebaut wird, entsteht das giftige Formaldehyd: der eigentliche Übeltäter, der den Kopf zum Brummen bringt.

Untersuchungen lassen vermuten, dass rohe Eier Substanzen enthalten, die an der Beseitigung des Formaldehyds mitarbeiten. Wer sich mit rohen Eiern aber nicht so ganz anfreunden kann und lieber auf die Wirkung von **Schmerzmitteln** baut, sollte sich für

den Fall des Falles eines ohne zusätzlich belastende Wirkung auf die Leber besorgen.

Oder Sie versuchen es mit einem **Glas Tomatensaft** mit ein paar Tropfen Zitronensaft und einer Prise Pfeffer. Das hilft mit, die Katersymptome wie Kopfschmerzen und Übelkeit zu bekämpfen. Die im Saft enthaltene Fructose baut Alkoholreste schneller ab.

Die allgemeine **Übelkeit** lässt sich auch gut mit einer homöopathischen Zubereitung besänftigen.

Das wäre zum Beispiel **Nux Vomica**, die Brechnuss. Die kleinen Kügelchen (Globuli) werden noch vor dem Schlafengehen eingenommen. Am Morgen sollte sich der Magen

dann friedlich verhalten und nicht rebellieren.

Was einen den nächsten Morgen so zittrig erleben lässt, ist der Mangel an Flüssigkeit und Mineralsalzen. Alkohol schwemmt Wasser und wichtige Mineralstoffe wie Natrium, Magnesium und Kalium aus dem Körper. Der Mangel an Wasser und Mineralstoffen ist neben Methanol der Hauptverursacher des Kopfschmerzes und des Durstes am Morgen danach. Eine **Magnesiumbrausetablette** kann hilfreich sein, da Alkohol ein wahrer „Magnesiumkiller“ ist.

Eine besondere Rolle bei Alkoholgenuss nimmt das Spurenelement **Zink** ein. Es ist ein Bestandteil des Enzyms Alko-

holdehydrogenase, das den Alkohol in der Leber abbaut. Zink scheint zudem die Leber vor alkoholbedingten Schäden zu schützen.

» ... die Folge von zuviel Alkohol: ein „Kater“ ... «

Um sich vollends zu regenerieren, empfiehlt sich frische Luft, Flüssigkeitszufuhr und kräftiges Essen. Ein Gulasch als **Katerfrühstück** beruhigt mit scharfem Paprika die durch den Alkohol überreizten schmerzempfindlichen Nerven und eine Runde um den Häuserblock füllt die Sauerstofftanks wieder richtig auf.

Ein schönes Fest ohne Kater wünscht Ihre Apotheke Stainz.



Fotos: pixelio.de/Gabi Eder

Der Ausdruck „alkoholischer Kater“ wurde im 19. Jahrhundert von Studenten scherzhaft von „Katarrh“ abgeleitet. Das hilft unserem kleinen Kätzchen leider auch nicht ...



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 Hubert Reif und Manuela Buchebner

## Was ist Low Carb?

**Ideale Backwaren für ernährungsbewusste Menschen und Diabetiker**

Low Carb ist keine Diät – es list vielmehr eine bewusst gestaltete Eiweiß-Kohlenhydrat-Balance als Ernährungsstil. Eine eiweißreiche (proteinreiche) Ernährung sättigt besser und hält den Blutzuckerspiegel niedrig. Heißhunger gehört somit der Vergangenheit an. Bei gleichen Kalorien bleibt also weniger übrig, das sich als Fett ablagern kann.

» ... genießen OHNE Reue ist mit uns leicht möglich ... «

### Vorteile, die dir Gutes tun werden!

Wir von der Low Carb-Manufaktur „THE GOOD BREAD“ sind von diesem Ernährungsstil überzeugt. Manuela Buchebner, Ernährungsbeauftragte,

lebt diese Ernährung seit über 20 Jahren und hat sich viel Wissen angeeignet, was mit dem Körper passiert und wie er sich verändert, wenn man Kohlenhydrate reduziert bzw. weglässt.

Somit hat die Bäckerei „DER MARHOFMÜLLER“ eine neue Linie geschaffen – seit rund vier Jahren stellen wir mit viel Liebe und Sorgfalt **LOW CARB-Backwaren** her. In unserem Sortiment findet man sowohl ein Low Carb-Vollkornbrot, ein Low Carb-Weißbrot, aber auch Kuchen und Mehlspeisen sowie Marmeladen, die natürlich zuckerfrei ganz nach unserem Motto hergestellt werden: „Genießen OHNE Reue“.

Unsere Mehlspeisen süßen wir mit dem natürlichen Zuckeraustauschstoff „SUKRIN“,

der 0 Kalorien hat! Somit sind unsere Backwaren ideal für Diabetiker und alle ernährungsbewussten Menschen, die ihrem Körper Gutes tun wollen.

Wir freuen uns auf ein Beratungsgespräch in unserer Manufaktur „Der Marhofmüller“ in 8510 Marhof 53. Montag bis Samstag in der Zeit von 6 – 12 Uhr oder telefonisch unter: 0676/9629493.

### LOW CARB-Manufaktur „THE GOOD BREAD“

Hubert Reif – Bäckermeister & Andersmacher Marhof 53  
8510 Stainz  
www.thegoodbread.at  
facebook: thegoodbread



Fotos: THE GOOD BREAD

# Bestattung WOLF

• Seriös • Einfühlsam • Würdevoll

**Ihre private Bestattung in Stainz**  
**Gärtnerei Calovini**

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

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


**Verlässliche Partner in schweren Stunden**

erreichbar von 0 - 24 Uhr • [www.bestattung-wolf.com](http://www.bestattung-wolf.com)

FLUGBLÄTTER und FOLDER

# WINTER AKTION

**Sehr geehrte Geschäftsleitung!**

Gerade jetzt, kurz vor Weihnachten, können Sie Ihren Umsatz mit Ihrer persönlichen Werbung steigern. Wir unterstützen Sie dabei mit einer Folder- und Flugblatt-Aktion zu einem einmaligen Sonderpreis. Natürlich drucken wir für Sie jede gewünschte Auflage! Gerne übernehmen wir die Daten von Ihrem Grafiker oder gestalten Drucksorten nach Ihren Wünschen bei uns im Haus. Als besondere Serviceleistung bringen wir Ihre Werbung zu Ihrer Postaufgabestelle oder organisieren diese als Beilage für die Gratis-Bezirkszeitungen.

**Fragen Sie einfach an – wir beraten Sie gerne!**

**Ihr Team vom**  
**DRUCKHAUS STAINZ**  
Telefon 03463/45 80 • 8510 Stainz  
[www.druckhaus-stainz.at](http://www.druckhaus-stainz.at)

**IHRE DRUCKEREI IM SCHILCHERLAND!**  
Aktion gültig bis Ende Jänner 2016.



Foto: Gaby Stein, pixelio.de



## Genuss schenken

Die Weihnachts-Box von Messner ist mit herzhaften Produkten von Messner und der „absolut steirisch“-Linie gefüllt. Damit machen Sie all jenen eine Freude, die regionale und traditionelle Schmankerl schätzen.

Erhältlich ist die Box in der Feinkostfiliale sowie online auf [www.wurstbox.at](http://www.wurstbox.at). Zum Vorteilspreis von € 24,90.

## Entspannt feiern

Damit Sie die Weihnachtsfeiertage entspannt mit Ihren Liebsten verbringen können, unterstützen wir Sie bei den Vorbereitungen. Ganz nach Ihrem Geschmack und zu Ihrem Anlass passend bereiten wir Brötchen und belegte Platten, aber auch ofenfertige Braten, Rouladen und marinierte Fleischstücke vor. Für

Raclette und Fondue richten wir gerne eine Fleischvariation, zu welcher wir hausgemachte Saucen empfehlen. Von der Suppeneinlage bis hin zum Festtagsbraten ist alles mit Liebe gemacht. Vorgedruckte Bestelllisten in unserer Feinkostfiliale erleichtern Ihnen Ihren Einkauf. Gerne beraten wir Sie auch telefonisch.



**Das Messner-Feinkost-Team wünscht Ihnen einen besinnlichen Advent und ein gesegnetes Weihnachtsfest!**

## Regional schmausen

### Genuss mit Heimvorteil

Die Adventzeit ist die Zeit der Besinnung und der Vorbereitung auf Weihnachten, das Fest der Liebe. Und da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, sorgen wir dafür, dass Ihrer nur das Beste bekommt! Ausschließlich österreichisches Qualitätsfleisch, Gewürze und Handarbeit stecken in den Wurst- und Schinkenspezialitäten von Messner. Dadurch sind sie besonders bekömmlich und rein. Für die „absolut steirisch“-Linie wird ausschließlich Schweinefleisch von steirischen Kleinbauern bezogen. Das sichert nicht nur die gute Qualität, sondern fördert die Region.

Genuss mit Heimvorteil ist das lang gelebte Motto von Messner.



## Schinken trifft Junker



Pünktlich zum Saisonstart des Steirischen Junkers 2015 präsentieren sich die Messner-Wurst-Pioniere als neuer starker Partner.

Diese Kooperation der Gaumenfreuden wird gebührend mit einer Neuheit, dem „Junker Schinken“ aus dem Hause Messner, gefeiert. Zart im Biss und eine wahre Gaumenfreude begeistert der Junker-Schinken durch sein einzigartiges mildes Aroma. So unterstützt diese Spezialität nicht nur die Vorzüge des Steirischen Junkers,

sondern ist auch pur ein wahrer Genuss. Hergestellt nach traditioneller Hausrezeptur aus steirischem Qualitäts-Schweinefleisch!

Nur so viel wird verraten: Diese Messner-Produktneuheit wird nicht nur gekocht, sondern auch gebraten. Dies ist ausschlaggebend für den exquisiten Geschmack und spiegelt die Messner-Philosophie wider, die Begeisterung für das Fleischerhandwerk in die Produkte einfließen zu lassen.

Nur kurze Zeit erhältlich.

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

Autorenfoto: Foto Augenblick



Das Interview  
führte  
Florian  
Hubmann

## Der Sinn von Weihnachten und regionale Ökonomie

*Zwei heimische Pfarrer diskutieren über die Zusammenhänge der beiden an sich komplementären Themenbereiche*

Die Weihnachtszeit ist eine Zeit der Besinnung und der inneren Ruhe. Menschliche Werte stehen nun im Vordergrund, doch sind diese Werte wirklich in jedem Fall Kontrapunkte zu den wirtschaftlichen Interessen der Betriebe? Wir gehen dieser Frage nach und erörtern sie im Gespräch mit den beiden Pfarrern von Stainz, Mag. Andreas Gerhold (evangelisch) und Mag. Franz Neumüller (katholisch).

*Welche Bedeutung haben lokale Unternehmen für die Gemeinschaft?*

**Gerhold:** Ich bevorzuge lokale Unternehmen – egal, was es ist – von der Bekleidung bis zum Hausbau, da mir die Umweltauswirkungen anderer Betriebe und Firmen zu negativ sind. Die Qualität der regionalen Wirtschaft ist einfach direkter zu merken und das ergibt in der Gesamtsumme ein günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis.  
**Neumüller:** Es ist mir ein Anliegen, die Unternehmen der Region zu fördern und damit auch Arbeitsplätze zu sichern, die gerade in unserer Gegend auch dringend gebraucht werden. Lokale Förderung sichert die Lebensgrundlage von vielen Familien und kleinen Betrieben.

» ... die Qualität der regionalen Wirtschaft ergibt in der Gesamtsumme ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ... «

*Verträgt sich Wirtschaft mit dem christlichen Glauben zu Weihnachten?*

**Gerhold:** Ich trenne das für mich. Zum einen gibt es die familiäre Situation mit Feiern und Geschenksübergaben. Und auf der anderen Seite gibt es das christliche Weihnachtsfest, das eine andere inhaltliche Ebene berührt. Beides hat seine Bedeutung und seinen

Stellenwert. Jemandem etwas schenken hat seine ganz eigene Wertigkeit.

**Neumüller:** Unsere gesicherten wirtschaftlichen Grundlagen ermöglichen es uns, jemanden zu beschenken und ihm dadurch Freude zu bereiten. Der christliche Glaube ist für mich auch ein großes Geschenk, das im sich Beschenken zum Ausdruck kommt, wenn wir nicht auf das rein Materielle beschränkt bleiben.

» ... es ist mir ein Anliegen, die Unternehmen der Region zu fördern und damit Arbeitsplätze zu sichern ... «

*Was würden Sie sich von den regionalen Betrieben für die Zukunft wünschen?*

**Gerhold:** Dass sie die Regionalität zu einer ihrer Spezialitäten machen und sich mit ihren Angeboten auch an der Region orientieren.

**Neumüller:** Durch den persönlichen Bezug zu den Kunden ist es leichter, sich auf seine Bedürfnisse einzustellen,



Evangelischer Pfarrer  
Mag. Andreas Gerhold



Katholischer Pfarrer  
Mag. Franz Neumüller

damit auch das gekauft wird, was gebraucht wird. Um dadurch zum Beispiel bei Lebensmitteln Verderben und Wegwerfen zu vermeiden.

*Was können wir alle zu einem guten Zusammenleben und einer guten Entwicklung in der Region beitragen?*

**Gerhold:** In gemeinsamer Verantwortung die Region stärken.

**Neumüller** Gerade in der jetzigen Zeit wird uns bewusst, dass wir das „gemeinsame Haus Welt“ bewohnen und jeder seinen Teil der Verantwortung tragen muss. Das beginnt für mich beim Zusammenhalt in den Dörfern und setzt sich auch in größeren Lebensräumen fort.

Links: [Vatican.va](http://Vatican.va) (für weiterführende Informationen)



Die beiden Stainzer Pfarrer im Diskurs über Weihnachten und Wirtschaft.

# Großes Stainzer

# Weihnachts-Gewinnspiel



**Gewinnen Sie Preise im Gesamtwert von über € 2.500,-**

Es gibt tolle Preise von folgenden Betrieben zu gewinnen:	
<b>Trachtenstube Weigl</b> Stainzer Dirndl	<b>Foto Augenblick</b> Gutschein für ein Familien-Shooting inkl. einem 20x30cm-Foto
<b>Dr. Scala Optik</b> Sonnenbrille von Chanel im Wert von 271,-	<b>Simon Gjecaj Uhren-Schmuck</b> Lotus-Stahlschmuck im Wert von 49,-
<b>Krenn Renate</b> Shiatsu-Gutschein im Wert von 168,- (4 Behandlungen)	<b>Glas und Mehr...</b> Postkasten mit Glasfront im Wert von 149,-
<b>Apotheke Stainz</b> Gutschein im Wert von 100,-	<b>Friseur Greiderer</b> Gutschein „Waschen/Schneiden/Föhnen“, Gutschein „Waschen/Föhnen/Styling“, 1 Geschenkpäckchen mit Pflegeprodukten
<b>Bauer &amp; Co</b> Geschenkkorb im Wert von 50,-	<b>Friseur Heike Hohensinger</b> Gutschein für Waschen, Schneiden, Föhnen
<b>Commstyle Monika Wenzl</b> Gutschein für einen „Ganz schön zufrieden-Wohlfühltermin“	<b>Höllner, die Genussgärtner</b> Blumengutschein im Wert von 100,-
<b>Farmer-Rabensteiner</b> Geschenkkarte im Wert von 50,-	<b>Musidoktor Hörzer</b> Gesundheitspackerl für Ihr Blasinstrument
	<b>Hubmann</b> Gutschein im Wert von 100,-
	<b>Ima-Schuhe</b> Gutschein im Wert von 50,-
	<b>Lebenswerkstätten</b> Gutschein im Wert von 25,-
	<b>Lukashof</b> 2 Geschenkkassetten (um 30,- und 20,-)
	<b>Meerblick-Reisen</b> Reisegutschein 100,- für eine MSC Kreuzfahrt
	<b>Messner</b> 2 Weihnachts-Genuss-Boxen
	<b>Raiffeisenbank Stainz</b> Ein Sparbuch im Wert von 100,-
	<b>Reif Marhofmüller</b> Gutschein im Wert von 20,-
	<b>Russhof</b> Weihnachtspaket (Kernöl, Knabberkerne, Kürbismarmelade)
	<b>Klaudia Schneider</b> Trachtentasche im Wert von 150,-
	<b>Spar Reiß</b> Gutschein im Wert von 100,-
	<b>Stainzer Weinkeller</b> 3 Flaschen biologischer Wein im schönen Geschenkkarton
	<b>Steinbauer Maria</b> 3 Flaschen Weichsellikör
	<b>Friseur Team Steinbauer</b> Gutschein im Wert von 30,-
	<b>Tracht &amp; Mode Ulz</b> Ein Gutschein im Wert von 50,-
	<b>hagebau Wallner</b> 1 Kaffeemaschine im Wert von 50,-
	<b>Friseur Bettina Wolf</b> Gutschein im Wert von 50,-



Ein prächtiges Stainzer Dirndl aus dem Hause Weigl ist einer der Hauptpreise beim diesjährigen Weihnachts-Gewinnspiel.

## So einfach geht's:

Bei Ihrem Einkauf in einem Betrieb der Werbegemeinschaft Stainz (siehe [www.stainz.istsuper.com](http://www.stainz.istsuper.com) oder Kennzeichnung am Geschäftseingang) erhalten Sie pro € 10,- Einkaufswert ab dem 23. 11. bis zum 24. 12. 2015 einen Stempel auf Ihre Gewinnkarte. Bitte die vollgestempelte Teilnahmekarte bei einem der Werbegemeinschaftsbetriebe bis zum 24. 12. 2015 abgeben. Die Verlosung findet am Mittwoch, 30. 12. 2015, statt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.

Teilnahmekarten bei allen Werbegemeinschafts-Betrieben und unter [www.stainz.istsuper.com](http://www.stainz.istsuper.com)

## Großes Stainzer Weihnachts-Gewinnspiel

# TEILNAHMEKARTE

Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_


Bei Ihrem Einkauf in einem der teilnehmenden Betriebe erhalten Sie pro € 10,- Einkaufswert einen Stempel auf Ihre Teilnahmekarte. Die vollständig abgestempelte Teilnahmekarte geben Sie bitte bis zum 24. Dezember 2015 in einem der teilnehmenden Betriebe ab. Die Schlussverlosung findet am 30. Dezember 2015 statt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, keine Barablöse möglich. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.

Weitere Gutscheine liegen in den Geschäften auf.

Fotos: Weigl

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-



von  
Patrick  
Haslwanger

## Wie profitiert eine Firma von Facebook

**Erreichen Sie täglich unzählige Nutzer**

Seit einigen Jahren spielen soziale Netzwerke, allen voran Facebook, im Marketing eine immer wichtigere Rolle. Klassische Werbemedien wie TV, Radio, Magazine oder Tageszeitungen werden nicht aussterben – die Prioritäten verschieben sich aber. In einem gesunden Marketingmix müssen soziale Netzwerke integriert werden, denn in keinem anderen Werbemedium ist es einfacher, seine Zielgruppe ganz spezifisch mit Werbebotschaften zu erreichen.

Welche Chancen bieten also diese „neuen Medien“? Zufriedene Kunden eines Unternehmens werden gerne Fans der Facebook-Seite – dadurch erreicht man als Start genau seine Zielgruppen. Über die Vernetzungen

der Facebooknutzer tragen diese Fans die Botschaft des Unternehmens zumindest an deren Freunde weiter und die potenzielle Reichweite erhöht sich laufend – wir sprechen hier von klassischer „Mund-zu-Mund-Propaganda“ im Internet. Wussten Sie zum Beispiel, dass in einem 15-km-Radius rund um Stainz über 20.000 aktive Nutzer auf Facebook sind? Diese Nutzer können Sie mit Ihrem Unternehmen tagtäglich erreichen! Durch die Möglichkeit, mit Nutzern auch direkt zu kommunizieren, lässt sich Vertrauen aufbauen. Die Kommunikation in sozialen Netzwerken gibt dem Unternehmen ein Gesicht und Fans identifizieren sich mit der Marke oder dem Unternehmen. Durch die Einbindung von Texten, Bildern, Videos oder Links baut man eine mehrdimensionale Umge-

bung auf und kann den Nutzer immer wieder überraschen und ansprechend informieren. Um Neukunden zu erreichen, gibt es vielfältige Werbemöglichkeiten. Am interessantesten daran ist die Möglichkeit, die Werbeeinschaltungen in Facebook so genau auf Zielgruppen, Interessen, Alter oder örtliche Gegebenheiten einstellen zu können, dass man, verglichen zu klassischen Medien wie Magazinen, TV oder Radio, quasi keinen Streuverlust hat.

Zusätzlich sind die Ergebnisse von Marketingaktivitäten in Echtzeit abrufbar. Wie viele Personen haben Ihre Werbung angeklickt, wie viele haben sie kommentiert, wie viele neue Likes wurden dadurch auf meiner Seite generiert, woher kommen die Personen, die auf meine Werbung ansprechen, wie alt ist meine Zielgruppe ... Abschließend muss auch gesagt werden, dass Konsumenten erwarten, bekannte Unternehmen und Marken auf Facebook zu finden. Nie zuvor war es einfacher – aber auch wichtiger – Kundennähe zu praktizieren und diesem Konsumentenwunsch nachzukommen.

**Patrick Haslwanger**  
**Echtzeit Marketing e.U.**  
[www.echtzeit-marketing.at](http://www.echtzeit-marketing.at)



*Wir warten auf Frieden und Freude für alle Menschen dieser Erde*

**und Gott sandte uns ein Kind.**

Allen unseren Kunden, unseren Freunden und unseren Mitmenschen wünschen wir ein

**segensreiches Fest!**

Das neue Jahr bringe Glück, Gesundheit und Zufriedenheit!



*Ihre Familien Flanyek und Ruppert mit dem gesamten Team der Firma Flanyek.*

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

8510 Stainz, Sackstraße 8, Tel. 0 34 63/23 07, Fax: DW 85  
[office@flanyek.at](mailto:office@flanyek.at), [www.flanyek.at](http://www.flanyek.at)  
**Winternotdienst: 0676/7230702**



Alle Jahre wieder stellt man sich die selbe Frage und doch wäre es so einfach: Mit dem Stainz-Gutschein können sich Ihre Liebsten in über 100 Betrieben der Region ihr Weihnachtsgeschenk gleich selbst aussuchen.

So schenken Sie genau das Richtige und können entspannt die schönste Zeit des Jahres genießen. Denn in Stainz setzen wir auf eine stimmungsvolle, besinnliche Weihnachtszeit und versuchen, Sie alle behutsam durch die Adventzeit zu begleiten. Damit die Zeit bis Heilig Abend noch den Zauber der Vorfreude in sich tragen kann und nicht von Stress und Hektik überdeckt wird. Genießen Sie den Advent in Stainz – schlendern Sie durch den Ort, kehren Sie in das eine oder andere Lokal ein und verbringen Sie einfach schöne Stunden bei uns.

## Wem schenke ich was?

**Der Stainz-Gutschein wird in unzähligen Geschäften gerne als Währung angenommen**



Foto: Foto Augenblick

**Übrigens:** Mit dem Kauf von Stainzer Einkaufsgutscheinen stärken Sie unsere Region und sichern Arbeitsplätze – herzlichen Dank dafür! In der Werbegemeinschaft Stainz sind na-

hezu alle Branchen vertreten, so ist bestimmt für jeden etwas dabei! Es duftet schon nach Äpfel und Nüssen – Mensch Kinder, bald ist Weihnachten!

Erhältlich sind die Gutscheine bei der Raiffeisenbank Stainz, der Steiermärkischen Sparkasse Stainz, bei Simon Gjecaj Uhren-Schmuck, im Kaufhaus Hubmann und im Stainzerhof.



Autorenfoto: Sissi Furgler

von  
Nina  
Reiterer



**Der Stainz-Gutschein ist das ideale Geschenk für Weihnachten – er ist in sehr vielen Branchen gültig. Und: Auch die alten Gutscheine (oberer Gutschein), die noch im Umlauf sind, behalten selbstverständlich ihre Gültigkeit.**



## BESTATTUNG Peinhopf KG

**Ihr Ansprechpartner  
im Trauerfall**



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

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

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

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

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

### Impressum:

#### Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.

**Autoren:** Mag.<sup>a</sup> pharm. Angelika Bischof, Manuela Buchebner, Claudia Dunst, Patrick Haslwagner, Mag.<sup>a</sup> (FH) Doris Hiller-Baumgartner, Florian Hubmann, Gerhard Langmann, Mag.<sup>a</sup> Cindy Luisser, Christine Neumann, Gerhard Pilz, Dominikus Plaschg, Mag.<sup>a</sup> pharm. Gerlinde Pohorely, Hubert Reif, Nina Reiterer, Eva Riedl, Regina Rihtar, Mag. Wolfgang Schnabl, Monika Strauß, Werner Waniek und Stefanie Werczinsky.

**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 März 2016.

\*\*\*\* NEU IN STAINZ \*\*\*\* NEU IN STAINZ \*\*\*\*

## NUAD THAI YOGA

... im Volksmund auch „Thai-Massage“ genannt

Über die ganzheitliche Behandlungsabfolge der Thai-Yoga-Anwendung wird eine tiefgreifende Entspannung des Behandelten sowie ein energetisches Gleichgewicht des gesamten Organismus erwirkt.



**Claudia Holder**

Thai Yoga Practitioner, Grashuh 193, 8510 Stainz, Tel. 0660/40 50 876



Foto: Espressolia\_pixello.de



## Alles für das Christkind und noch viel mehr ...

*Alle Jahre wieder ... stellen wir uns die Frage, was wünschen wir uns heuer vom Christkind, oder was soll es unseren Liebsten bringen?*

In der Region Stainz finden Sie von der Garderobe für's feierliche Fest über ausgefallene Glaskreationen bis hin zum etwas größeren Geschenk auf vier Rädern alles, was Ihr Herz begehrt.

Beratung und Service stehen bei unseren Mitgliedsbetrieben an erster Stelle – ob bei Modetrends, technischen Details oder Gesundheits- und Pflegeprodukten.

» So macht Schenken und Einkaufen Spaß! «

Falls Sie dennoch nichts Passendes finden sollten, greifen Sie doch auf die sehr beliebten Gutscheine der Werbegemeinschaft Stainz zurück.

*In diesem Sinne wünschen Ihnen die Mitgliedsbetriebe der Werbegemeinschaft Stainz mit ihren MitarbeiterInnen ein besinnliches und zauberhaftes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie!*

- 1 **Spezialitäten-Bar** | Genuss-Krone-Sieger Farmer-Rabensteiner | Essig & Öl | € 29,-
- 2 **Buerlecithin** | Apotheke Stainz | 4 + 1 gratis | 500 ml € 17,45 | 1000 ml € 29,45
- 3 **Poncho von Opus** | Kaufhaus Hubmann | € 39,95
- 4 **Langschaftstiefel von Caprice** | IMA Schuhe | aus Leder | € 129,95
- 5 **Pantoffel von Vital** | IMA Schuhe | modisches Oberleder | ab € 99,90
- 6 **Meisenschirm** | Atelier Glas & Mehr | mit rostfreier Halterung | € 35,-
- 7 **Hausnummernschild** | Atelier Glas & Mehr | versch. Formen/Farben | ab € 90,-
- 8 **TOYOTA RAV4 Hybrid** | Autohaus Hecher, St. Stefan | Allrad | 197 PS | ab € 36.540,-
- 9 **Poncho mit Tasche** € 250,- | **Bluse** € 80,- | **Trachtenstube** Weigl
- 10 **Babybalsam & Olive Lavendelbalsam** | Lebenswerkstätten Stainz | 60 ml | nur € 12,-
- 11 **Herren Trachtensakko** | Tracht & Mode ULZ | Flanellqualität | € 257,-





1



5



3



4



6

8



2

11



10



9



7



Von wegen ruhige Zeit. Der Stainzer Adventmarkt trägt der durch den Gemeindegemeinschaftszusammenschluss zu erwartenden Besucherfrequenz Rechnung und weitet die Besuchszeit deutlich aus. Die Stände auf dem Rathausplatz halten heuer an Freitagen, Samstagen und Sonntagen der Adventwochenenden ab 14.00 Uhr offen.



Der Auftakt am 28. November hat nur bedingt mit Weihnachten zu tun. Zwar wird um 17.00 Uhr die Weihnachtsbeleuchtung eingeschaltet, da nach haben aber die Perchten das Sagen. Obmann Manuel Stopper und seine „Luzifers Höllenteufel“ haben ein gruselig-prachtvolles Programm zusammengestellt und etliche Gastgruppen nach Stainz eingeladen. Der Besucher darf

## Stainzer Adventmarkt auf dem Rathausplatz

Ein reichhaltiges Programm



sicher sein: Ohne Gänsehaut geht dieser Abend nicht ab. Die offizielle Eröffnung des Stainzer Adventmarktes ist für den 4. Dezember um 17.30 Uhr anberaumt. Ab 17.00 Uhr stimmen die Streetdance-Kids von Angelika Gollinger auf das kommende Programm ein, bevor der „Singende Nikolaus“ zu seiner Gitarre greift und seine zunächst musikalischen und dann realen Gaben verteilt. Die Abrundung besorgt der Singkreis Staintal unter

der Leitung von Chorleiter Franz Ganster. Das ist neu: Auch am 8. Dezember steht der Adventmarkt für einen Besuch offen. Die Nachmittage von 11. bis 13. Dezember können als soziales Wochenende bezeichnet werden, denn es haben sich Vereine mit einer karitativen Zielsetzung angesagt. Besonders spektakulär wird es im Radlerzelt von Claudia Müller zugehen, die auf ihrem Rad Benefizkilometer für den be-



Text und Fotos: Gerhard Langmann

hinderten Gabriel (23) aus Wetzelsdorf abspulen will. Die Triathletin würde sich sicher freuen, auf den Rädern Gesellschaft zu bekommen. Seinen Abschluss findet der Adventmarkt am 18. bis 20. Dezember, wenn das Weihnachtsfest schon ganz nah ist. Wie an den Terminen davor werden auch an diesem Wochenende die Servicestände von Stainzer Vereinen betrieben. Für Mitglieder gilt da wohl die Pflicht, auf dem Rathausplatz vorbeizuschauen. Ein Tipp für die Silvesterplanung: Am 31. Dezember lädt die Marktgemeinde zur Silvesterfeier auf dem Rathausplatz ein.



Wir wünschen unseren Gästen ein *gesegnetes Weihnachtsfest* und die *besten Wünsche für das Neue Jahr!*

Sie haben noch nicht das richtige Geschenk für Ihre Liebsten gefunden? Unser Tipp: Schenken Sie doch

**STAINZERHOF  
GENUSSGUTSCHEINE**

HOTEL  
RESTAURANT  
WIRTSCHAUS  
SEMINAR  
HOCHZEIT

**STAINZER  
HOF** ★★★★★

*Mitten im Leben*  
erleben. genießen. verweilen.

Grazer Straße 2, 8510 Stainz

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

EXCLUSIVE  
BRILLENMODE

CONTACTLINSEN

VERGRÖßERENDE  
SEHHILFEN

BRILLENGLAS-  
BESTIMMUNG

DIE WELT KLAR SEHEN



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

**GESCHENKE**

Auf jeden Geschenkgutschein  
ab einer Höhe von € 100,-, ge-  
kauft im Dezember, erhalten  
Sie einen Sonderrabatt von

**15%**

CHANEL GIORGIO ARMANI *Silhouette* BOSS HUGO BOSS

PRADA  ZEISS 

POLO RALPH LAUREN  PORSCHE DESIGN EYEWEAR P'8000

Weihnachten und Advent sind besondere Zeiten für Genießer und Feinschmecker. Bei Hubmann finden Sie Genuss mit viel regionaler Herkunft.

» ... der direkte Kontakt und Handel mit regionalen Produzenten wird bei Hubmann seit Generationen groß geschrieben ... «

Viele Highlights der Feinkost kommen aus der Hand von Käsesommelier Anni Wolfgruber, die gerne das Beste, was die Hofkäsereien der Region zu bieten haben, für Ihren Weihnachtstisch zusammenstellt. Mit dabei sind zum Beispiel Pogerhof Familie Rainer (Bio), Hofmolkerei Schöninger, Mooskirchner Käserei Klug, Hofkäserei Deutschmann (Bio), Almenland Stollenkäse, Hofmolkerei Tax (Bio) und Käserei Fischer.

## Feinste Kost aus der Region

Zu Weihnachten schmeckt die Region am besten



Unser Team berät Sie gerne für einen entspannten Weihnachtsgenuss beim Einkaufen.

### Regionaler Aufschnitt



Jede Menge Vielfalt bieten auch unsere individuell zusammengestellten Feinkostplatten. Wer möchte, auch in 100 % Bio mit Highlights der Fleischerei Feiertag oder dem Labonca Biohof.

### Fangfrisch aus der Region



Mit fangfrischem Fisch aus der Region liegen Sie immer richtig. Bei Hubmann gibt's jeden Tag eine Auswahl an frischen regionalen Fischen. Ein besondere

Highlight ist der Fischmarkt am 23. Dezember in der Hubmann-Passage. Seit Jahren setzt das Hubmann-Team ausschließlich auf regionalen Fisch.

### Die süßen Seiten der Steiermark

Wer es lieber süß mag und dabei nicht auf regionale Zusammenhänge verzichten möchte, wird im reichhaltigen Süßwaren-Sortiment aus der Steiermark fündig werden. Geboten werden Spezialitäten und Besonderheiten wie: Lebkuchenkonfekt aus Seckau, Machater Schilerol-Pralinen, steirische Zirbenkugeln der Konfiserie Kern, handgemachte Prali-

nen aus dem Almenland, Pirker Lebkuchenkonfekt und Zotter Bio-Pralinen. Der direkte Kontakt und Handel mit regionalen Produzenten wird bei Hubmann schon über Generationen groß geschrieben. Und das bringt allen was und schmeckt köstlich!



Steirische Zirbenkugeln der Konfiserie Kern.

Fotos: Hubmann





von  
Werner  
Waniek

# Ein Schloss mit einer bewegten Geschichte

*Schloss Stainz – Aushängeschild der Kultur*

24. Juli 1840 Erzherzog Johann um 250.000 Gulden die Herrschaft Stainz. Dazu gehörten Schloss und Wirtschaftsgebäude. Das Flächenausmaß der dazugehörigen Liegenschaften betrug 1.215 Joch.

» ... das auf einer Anhöhe thronende Schloss Stainz beherbergt heute auch das Landesjagdmuseum in seinen Mauern ... «



Foto: KH. Wirmsberger

Mit dem Erwerb der Grundherrschaft Stainz durch Erzherzog Johann begann auch der Fortschritt der Landwirtschaft, der Kultur, des Gewerbes, der Industrie und der Wissenschaften in unserer Region. Nach dem Ableben von Erzherzog Johann (1859) wurde das Schloss Stainz (inklusive Forst- und Gutsverwaltung) von den Nachkommen, den Grafen von Meran, in seinem Sinne weitergeführt.

Was wäre Stainz ohne sein Schloss? Diese Frage haben sich nicht nur viele Bewohner des Marktes und der Umgebung, sondern auch viele Durchreisende sicherlich schon öfters gestellt. Das bereits auf den ersten Blick unverwechselbare Schloss ist ein bauliches Juwel nicht nur für Stainz und den Bezirk Deutschlandsberg, sondern für das ganze Bundesland Steiermark. Auch seine geschichtliche Vergangenheit zeugt von sehr bewegten und unruhigen Zeiten, die ihren Anfang mit der Gründung des Augustiner-Chorherrenstiftes mit der gotischen Stiftsanlage durch Leutold von Wildon

im Jahre 1229 nahmen. 1605 folgte der Beginn des barocken Neubaues von Stift und Kirche durch Probst Jakob Rosolenz. Um 1600 wurden die Renaissance-Arkaden errichtet, dort, wo sich auch der große Schlosshof befindet. Während der Säkularisierung der Stifte und Klöster von 1782 bis 1785 (per Dekret vom 13. Mai 1782) durch Kaiser Josef II. wurden 2.163 Klöster und Stifte in Österreich-Ungarn und auch das Chorherrenstift Stainz aufgehoben. Dies geschah noch zu Lebzeiten des letzten Propstes Johann Anton De Angelis, der bald darauf am 21. Juli 1782 verstarb. Bis zur effek-

tiven Aufhebung dauerte es noch einige Zeit, da die Schätzungskommission die Arbeit sehr gewissenhaft durchführen musste. Der Netto-Verkehrswert wurde schließlich mit 325.265 Gulden beziffert. Zum Zeitpunkt des endgültigen Aufhebungsbescheides per 9. Juli 1785 waren noch 27 Chorherren im Stift – die meisten ließen sich säkularisieren und lebten von ihrer Pension. Von 1785 bis 1829 befand sich das Schloss Stainz in Staatsherrschaft und wurde von Beamten verwaltet. Nach dem kurzzeitigen Besitz durch die Familie Wittmann (1829 – 1840) erwarb schließlich am

Ein besonderer Höhepunkt für das Schloss Stainz war wohl die „Erzherzog-Johann-Landesausstellung“ im Jahr 1982. Das Schloss mit den Räumlichkeiten wurde für dieses große Vorhaben nicht nur general saniert, sondern es rückte mit dieser geschichtsträchtigen Landesausstellung in den kulturellen Mittelpunkt des Landes Steiermark und weit darüber hinaus. Damit war auch der Grundstein für die Errichtung eines Landschaftsmuseums mit landwirtschaftlicher Sammlung als Außenstelle des Landesmuseums Joanneum gelegt. Heute befindet sich auch das Landesjagdmuseum auf Schloss Stainz.



**Rauch-Hof**  
Gastwirtschaft & Freizeitanlage

Bis 20.12. geöffnet.  
Danach Winterpause  
bis  
Mitte März 2016.



**SchlossCafé**

Bis 10. Jänner 2016  
jeweils am Samstag,  
Sonntag und an Feiertagen  
geöffnet.

Winterpause von 11. Jänner  
bis Anfang März 2016.

Tel. 0 34 63/28 82, [www.rauch-hof.at](http://www.rauch-hof.at)



**SCHLOSSTONI**  
G A S T H O F

A-8510 Stainz | Pichling 66  
T: +43 34 63 22 90 | F: +43 34 63 32 0 17  
H: +43 664 46 80 805 | M: [info@schlosstoni.at](mailto:info@schlosstoni.at)

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



von  
Mag.  
Wolfgang  
Schnabl

# Erbrechts- Änderungsgesetz 2015

*Wir erklären Ihnen künftige Neuerungen*



Die derzeit geltenden erbrechtlichen Bestimmungen stammen zum größten Teil aus dem Jahr 1811. Der Gesetzgeber hat mit dem Erbrechts-Änderungsgesetz 2015 nachstehende Ziele verfolgt: Ziel der Novelle ist es, durch eine Modernisierung eine bessere Verständlichkeit des Gesetzes zu erzielen und das Gesetz an die gesellschaftlichen Entwicklungen anzupassen. Der Gesetzgeber möchte durch verschiedene Maßnahmen die Freiheit des letztwillig Verfügenden, über seine Verlassenschaft zu bestimmen, stärken und die Planbarkeit des Schicksals der Verlassenschaft erhöhen. Zu diesem Zweck werden die Anordnung der Pflichtteilsstundung und der Pflichtteilsminderung sowie die Enterbungs- und Erbnunwürdig-

keitsgründe (im weiteren Umfang) ermöglicht bzw. moderat ausgedehnt. Weiters wird das Pflichtteilsrecht der Eltern neben dem Ehegatten oder eingetragenen Partner des kinderlosen Verstorbenen abgeschafft. Pflegeleistungen durch Angehörige sollen erbrechtlich durch das Pflegevermächtnis berücksichtigt werden. Das Verlassenschaftsverfahren soll als Gelegenheit benützt werden können, Pflegeleistungen, die durch Angehörige am Verstorbenen erbracht wurden, entsprechend zu erörtern. Der Gerichtskommissär hat auf Grundlage der Unterlagen zum Pflegegeld einen Einigungsversuch zu unternehmen und auf dieser Basis für die Erfüllung des Pflegevermächtnisses zu sorgen. Das private fremdhändige Tes-

tament soll fälschungssicherer und weniger fehleranfällig gestaltet werden. Das fremdhändige Testament soll wie bisher vor drei Zeugen errichtet werden können, allerdings soll diese Testamentsform durch verschiedene Maßnahmen fälschungssicherer gestaltet werden. Testamente zu Gunsten des früheren Ehegatten, eingetragenen Partners oder Lebensgefährten sollen nach dem Entwurf als aufgehoben gelten, wenn die Ehe, eingetragene Partnerschaft oder Lebensgemeinschaft aufgelöst wurde; das Gleiche gilt

singemäß bei Aufhebung der Abstammung oder Adoption. Lebensgefährten soll unter bestimmten Voraussetzungen ein Erbrecht zukommen.

**Mit 1. Jänner 2017 wird der überwiegende Teil des Erbrechts-Änderungsgesetzes 2015 in Kraft treten.**

In Anbetracht der künftigen Neuerungen ist eine rechtliche Beratung sehr empfehlenswert. Wir stehen Ihnen diesbezüglich gerne zur Verfügung.

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



## Besuchen Sie unseren

# Weihnachtsmarkt

Verschönern Sie Ihr Heim mit unserer kreativen Auswahl an Weihnachtsartikeln, Christbaumschmuck, Beleuchtung und ausgefallenen Glaskreationen.

Das hagebau Wallner-Team wünscht allen Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

**hagebau Wallner**  
Deutschlandsberg Stainz Eibiswald

### Geschenksidee:

Gutscheine von hagebau- und Sport 2000-Wallner

### Christbaumverkauf:

Nordmantannen, geschnitten und gespitzt, bis zu einer Größe von ca. 270 cm.

Dazu passende Christbaumständer und -schmuck finden Sie im Weihnachtsmarkt in unserer Kreativabteilung.



# Das besondere Weihnachtsgeschenk



vom Genusshof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf, Bad Gams

## Prämierte Produkte zu günstigen Preisen!

Ob ein kleines Wichtelgeschenk oder ein persönliches Geschenkspackerl, gerne stellen wir nach Ihrem Wunsch das Weihnachtspaket zusammen – in Cellophan verpackt, im Karton oder in der Holzkiste.



Weihnachtsausstellung ab Samstag, 28. November bis zu den Weihnachtsfeiertagen – täglich von 8 – 18 Uhr



## Genusskrone-Österreich-Sieger Sortensieger – Goldene Birne Alpen-Adria-Sieger

Die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf bietet als Exkursions- und Genusshof die Produktvielfalt: die Idee – das besondere Weihnachtsgeschenk – Geschenkkartons – Geschenkspackerl – Geschenkskörbe – Geschenkgutscheine



Auf über 150 m<sup>2</sup> kann man in fünf verschiedenen Räumen die Geschenksidee – das besondere Weihnachtsgeschenk – entdecken. Extra nach Ihrem persönlichen Wunsch zusammengestellt. Kulinarikraum, Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Heukunst sowie der Essig- und Schilcherkeller bieten für jeden Geschmack etwas.

## Besuchen Sie den Genusshof ...

... Farmer-Rabensteiner vlg. Graf und genießen Sie die Produktvielfalt. Steirisches Kürbiskernöl, Knabberkerne, Pesto, Marmeladen, Essige, Kernökosmetik, handgeschöpfte Schokoladen und unsere Kürbis- oder auch Schilcherzuckerl. Die gemeinsame Vermarktung unserer Bauern kann sich sehen lassen – Schilcherkeller – 20 bäuerliche Betrie-

be bieten die besten Weine, die besten Säfte ... Bäuerliches Handwerk – 35 Künstler haben die wunderbarsten Handarbeiten in bester Qualität geschaffen ...

Müde geworden? Es warten unsere Komfortzimmer und Ferienwohnungen am Genusshof. Wir freuen uns schon, Sie zu sehen!



**Farmer-Rabensteiner vlg. Graf**

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





von  
Gerhard  
Langmann

Open Air ist nicht neu, Open Air im Winter ist auch nicht neu, Open Air des Musikvereins Stainz im Winter ist aber definitiv neu. „Wir wollen einen gänzlich anderen Weg gehen“, begründet Ing. Peter Wallner die Abkehr von der warmen Halle auf den winterlichen Hauptplatz. Eröffnet wird die Veranstaltung am 7. Dezember um 19 Uhr. Dabei: Das Programm ist

durch und durch weihnachtlich. „Es wird adventliche Musik geben“, gewährt der Obmann einen Einblick zu „Jingle Bells“, „Es wird scho glei dumpa“ und „Freuet euch, s'Christkind kommt bald“.

Performt wird mit dem gesamten Orchester, aber auch in Big-Band-Formation und drei Kleingruppen. Was neben dem Christbaum ebenfalls dazugehört: An den Serviceständen wird es Kekse, Lebkuchen und Glühwein geben.

Ein Blick zurück zeigt auf, dass der Musikverein ein volles Jahresprogramm absolviert hat. Bei den sommerlichen Dämmerchoppen gastierte er ebenfalls auf dem Hauptplatz, während ihn die Auftritte beim



Wieder  
Hauptplatz,  
diesmal im  
Winter

Fasching und Kirchtag nach Villach geführt haben. Neben vielen kirchlichen und öffent-

lichen Aufführungen stellten die Schilchertage wohl einen Höhepunkt im Jahreslauf dar.

Hut ab! Das Programm der Chorgemeinschaft Stainz zum 1. Stainzer Advent am 29. November (16.30 Uhr) in der Festhalle Rassach kann sich sehen lassen. Schon Silvio Samoni, im Programm schlicht als Präsentator angeführt, hat bei seinen Auftritten schon ganze Hallen gefüllt. Nicht umsonst trägt er das Prädikat, die goldene Stimme vom Wörthersee zu sein. Ebenfalls aus Kärnten stammt Stargast Udo Wenders, der 2009 als Dancing Star reüssierte. Seinen Durchbruch schaffte der ehemalige Kabarettist 2008 mit dem Titel „Der letzte Zug, cara mia“. Mit Manfred Tisal, bekannt als EU-Bauer im Villacher Fasching, kommt ein weiterer Kärntner

## Chorgemeinschaft mit dem 1. Stainzer Adventzauber

„Süßer die Stimmen nie klingen ...“



Julia Fenninger leitet die Chorgemeinschaft

Solist mit lustigen Sprüchen nach Rassach. Weitere Mitwirkende: Ensemble Julia & Dominikus, Verena Hiebler, Kärnten Kids, Das Kärntner Chorensemble. Der Chorgemeinschaft Stainz kommt die Rolle als Sangesrunde und Organisator zu. „Wir hatten eine intensive Vorbereitungszeit“, ist sich Obmann Dominikus Plaschg sicher, mit dem Programm den Geschmack des Publikums zu treffen. Denn, wie heißt es zur Weihnachtszeit: Süßer die Stimmen nie klingen ...

## Sigrid & Marina zu Gast in der Pfarrkirche Stainz

Sieger des Grand Prix der Volksmusik 2007

Die Pfarrkirche hat schon oft ihre Qualität als Akustikwunder unter Beweis gestellt. Nikolaus Harnoncourt setzte bei seinen Styriarte-Konzerten ebenso drauf wie Sängerin Monika Martin, die Panflötenvirtuosin Daniela de Santos und der Schmusesänger Semino Rossi.

Am 5. Dezember (19 Uhr) setzt das volkstümliche Gesangsduo Sigrid & Marina die Reihe der Kirchenkonzerte fort. „Es ist

ihnen hoch anzurechnen“, betont Pfarrgemeinderatsprecherin Johanna Theißl, dass die beiden Stars zu einem Benefizauftritt nach Stainz kommen. Ermöglicht hat diesen Coup Josef Kohlberger, der in der Welt der volkstümlichen Musik zuhause ist. Die beiden Oberösterreicherinnen sind nicht irgendwer, sie absolvieren an die 200 Konzerte im Jahr. Im Jahr 2007 siegten sie beim Grand Prix

der Volksmusik, als Auszeichnungen stehen der Herbert-Roth-Preis, die Goldene Tulpe und der Stier der Hohen Salzburg in ihrem Schrank. Als höchste Auszeichnung ist aber die Treue des Publikums an-

zusehen, das nach Auftritten ihrer bildhübschen und stimmenstarken Lieblinge lechzt. Die Plätze sind nummeriert, für Spätentschlossene gibt es Tickets bei der Trafik Schauer und den Raiffeisenbanken.



Im Vorjahr  
waren sie  
bei den  
Schilcher-  
tagen

## KFZ Mandl – Top-Service in Sierling

**H**err Mandl, was bedeutet für Sie die Weihnachtszeit?

Die Advent- und Weihnachtszeit bedeutet für mich vor allem, möglichst viel wertvolle Zeit mit meiner Familie und auch mit guten Freunden zu verbringen.

Einfach einmal den Alltagsstress beiseite legen und die besinnliche Zeit im Kreise meiner Liebsten genießen.

*Wie bringen Sie Ihre Kunden sicher durch den Winter?*

Durch unseren speziellen er-

weiterten Wintercheck, der von der Überprüfung der Reifen, der Kühlflüssigkeit, der Scheibenwaschanlage, des Ölstands über die Batteriekontrolle bis hin zum Funktionstest der Bremsen reicht. Mit unserem wirklich ausgezeichneten Reifenservice stellen wir als KFZ-Fachwerkstätte die Fahrzeuge all unserer Kunden optimal auf die nun beginnende kalte Jahreszeit ein. Somit ist natürlich auch gewährleistet, dass unsere Kunden ihre Fahrzeuge auch im Winter



völlig sicher und problemlos nutzen können und vermeidbare Probleme nicht entstehen können.

*Was wünschen Sie sich für die Zukunft – für sich und Ihren Betrieb?*

Für die Zukunft wünsche ich mir in erster Linie Gesundheit für mich und meine Familie und – dass sich mein Unternehmen auch in Zukunft so positiv weiterentwickelt.

Ich wünsche allen meinen Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.

*Kontakt: 03463/62 1 35*

**Thomas Mandl  
berät Sie gerne.**

## Beim Wassermann-Wirt verwöhnen lassen

**H**err Wassermann, was verbinden Sie mit der Weihnachtszeit?

Die Einstimmung auf das Weihnachtsfest ist ja der Advent.

Ich erinnere mich immer wieder an die Zeit zurück, als meine Mutter noch am Holzofen Zwetschken und Birnen gedörrt und Kekse gebacken hat. Ein herrlicher Duft nach Obst, Nüssen, Zimt und Lebkuchen hüllte uns schon beim Betreten des Hauses ein. Unser hausgemachtes Kletzenbrot schmeckte immer besonders gut.

Ich bemühe mich auch heute noch, für meine Familie dieses Gefühl von Weihnachten zu erhalten. Zusammensitzen und dabei Gemütlichkeit, aber vor allem Ruhe und Zufriedenheit bewusst suchen.

Der vorherrschenden allgemeinen Weihnachtshektik entgegenzusteuern und mit Familie und Freunden stimmungsvolle, schöne Stunden zu verbringen.

*Welche kulinarischen Höhepunkte gibt es im Advent in Ihrem Restaurant?*

Kulinarisch bedeutet die Weihnachtszeit für uns, unsere Gäste mit Köstlichkeiten aus der Küche, zum Beispiel Bio-Weihnachtsganserl, feinstes Wildbret aus unserer eigenen Wildtierhaltung oder fangfrischen Weihnachtskarpfen, zu verwöhnen.

*Was wünschen Sie sich vom Christkind bzw. neuen Jahr?*

Vom Christkind und dem neu-

en Jahr erwarten wir uns, dass wir am alten Jahr anschließen können. Vor allem Gesundheit für die ganze Familie und der geschäftliche Erfolg sollte weiterhin bestehen bleiben.

*Alles Liebe, frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr – an alle unsere lieben Gäste und Freunde! Toni, Lydia, Stefanie, Birgit und Philipp Wassermann  
Kontakt: 03143/81 13*



**Familie Wassermann**



**Prana-Kundalini-Therapeut  
Emanuel Kügerl bei der  
Energiearbeit**

**W**as verbinden Sie mit der Weihnachtszeit?

Die Weihnachtszeit ist die Zeit der leuchtenden Kinderaugen! Eine Zeit, in der Familien wieder näher zueinander finden, mit mehr Verständnis fürei-

einander. Den Duft von Weihnachtsgebäck und Punsch, die Weihnachtsmärkte mit den verschiedenen Angeboten erleben. Für Erwachsene beginnt eine hektische Zeit – mit der richtigen Zeiteinteilung könnten auch die meisten Erwachsenen die Adventzeit in Ruhe und mit allen Sinnen genießen, um sich auf das Christfest vorzubereiten!

Ich nehme mir die Ruhe und genieße die Zeit – mit dem Brauchtum im Advent bis zu dem schönsten Fest des Jahres im Rahmen meiner Familie!

*Herr Kügerl, wie können Sie Ihre Kunden unterstützen, um dem Weihnachtsstress zu entfliehen?*

## Mit Emanuel Kügerl in Stainz entspannen

Für meine Kunden gibt es ab sofort die Möglichkeit, durch eine Fernbehandlung, natürlich aber auch in meinem Therapieraum, die Energie auszugleichen, um das Wohlfühl wieder zu erreichen. Auch um Energieblockaden zu entfernen, damit die Energie ungehindert durch den Körper fließen kann! Weiters gibt es eine Anleitung, um eine Prana-Atmung, maximal ca. 10 Minuten pro Tag, selbst durchführen zu können, um das Wohlbefinden wieder herzustellen.

*Was wünschen Sie sich vom neuen Jahr?*

Für das nächste Jahr wünsche ich mir, dass so viele Mitmenschen wie möglich positive Energie aufnehmen und Liebe weitergeben können! Dass gesundheitliche Beschwerden ausbleiben und sie im Bedarfsfall – zur Ergänzung der Schulmedizin – mit meiner Unterstützung ein angenehmes Wohlbefinden erlangen und beschwerdefrei das kommende Jahr 2016 genießen können!

*Kontakt: 0664/24 25 582*



**Psychotherapeutin in Ausbildung unter Supervision, Karin Koch**

Kontakt: 0664/40 42 185

**Was verbinden Sie mit der Weihnachtszeit, Frau Koch?**  
Grundsätzlich verbinde ich diese Tage mit Tannen-, Zimt- und Vanilleduft, heißem Kakao, Glitzerwerk, Kerzen, der Hoffnung auf

weiße Weihnachten. Es ist für mich die Zeit, gut eingemummt mit meinen Hunden spazieren zu gehen, bis ihnen der Reif am Fell hängen bleibt. Es ist die Zeit, in der ich wieder gerne mit einem Buch am Sofa lümmle und damit die äußere Hektik der Adventzeit an mir vorübergehen lasse. Und heuer ist diese Zeit für mich eine ganz besondere: Zum ersten Mal erlebe ich den Advent und Weihnachten als Oma!

**Wie können Sie Ihre Kunden unterstützen, um entspannt durch die Adventzeit zu kommen?**  
Innerhalb meiner psychotherapeutischen Arbeit biete ich meinen Patientinnen und Patienten Entspannungsübungen, Meditationen und Gespräche an.

## Wunschzettelannahme bei AK-Shopping

**Wie bereiten Sie sich auf das Advent-Shopping Ihrer Kunden vor, Herr Krampfl-Schmölzer?**

Wir versuchen, unser Sortiment möglichst umfangreich zu gestalten, um wirklich für jeden etwas dabei zu haben und so unseren Kunden unnötige Wege zu ersparen.

**Gibt es Angebote im Advent?**  
Wir werden auch in der Adventzeit immer wieder Aktionen setzen. Infos darüber finden Sie im Geschäft (vor-

mals Schlecker Stainz) bei den jeweiligen Artikeln oder auf unserer Facebook-Seite. Als besonderen Service bieten wir eine Wunschzettelannahme an.

Nach der Abgabe bekommen Sie innerhalb von zwei Tagen ein Angebot mit den entsprechenden Preisen und der Lieferzeit (bei Artikeln, die wir nicht im Geschäft haben und extra besorgen müssen).

**Was verbinden Sie mit der Weihnachtszeit?**



Für mich ist die Weihnachtszeit dank meiner Kinder zur schönsten Zeit des Jahres geworden! Die Aufregung und die funkelnden Kinderaugen am Heiligen Abend sind einfach unbezahlbare Momente! Ansonsten musste ich feststellen, dass die Adventzeit immer mehr zur stressigsten

## Karin Koch – immer ein offenes Ohr

**Was schreiben Sie auf Ihre Wunschliste ans Christkind?**

Es klingt abgedroschen und trotzdem ist es für mich immer aktuell: Gesundheit, um mit meinem Enkel noch viele Weihnachten zu erleben. Diese Gesundheit wünsche ich mir auch für meine Kinder und meine Familie. Auch, dass sich unser Staat den Herausforderungen der Flüchtlingswelle gewachsen sieht, um unseren Nachkommen ein lebenswertes Land zu hinterlassen. Die Wünsche werden immer weniger, die Erkenntnis, wie gut es mir geht, immer größer.

Zeit des Jahres wird! Immer seltener nimmt man sich einen Moment, um die Pracht dieser wunderschönen Zeit zu genießen! Für unsere Kunden entschleunigen wir sie allerdings. Denn bei uns können Sie einfach und bequem, ob zuhause, im Büro oder unterwegs, unter [www.ak-shopping.at](http://www.ak-shopping.at) online einkaufen. Die ausgesuchten Waren können entweder gleich oder bei Abholung bezahlt werden. Auf Wunsch können Sie Ihre vorbereitete Bestellung bei uns im Geschäft abholen oder sich auch zuschicken lassen. Für alle, die es noch bequemer mögen, bieten wir auch ein Verpackungsservice an.

Kontakt: 0664/44 09 015

**Was bedeutet für Sie Adventzeit und Weihnachten, Frau Högler?**

Für uns ist Advent und Weihnachten die arbeitsreichste Zeit im ganzen Jahr. Seit unsere Kinder erwachsen sind, feiern wir das Fest selbst erst am 25. Dezember, erst dann gibt es zwei freie Tage für die Familie.

**Kann man bei Ihnen zur Weihnachtszeit spezielle Lebensmittel bzw. Produkte kaufen?**

Für die Weihnachtszeit kreieren wir in unserer Genussmanufaktur in Grafendorf bei Stainz aus regionalen Zutaten leckere Gaumenfreuden wie zum Beispiel eine spezielle



**Vorbereitungen für die Weihnachtsmärkte**

## Feines vom Lukashof – der Genussmanufaktur

Weihnachtsapfel-Konfitüre, eine duftende Quitte-Vanille-Konfitüre, eine köstliche Bratapfel-Konfitüre und ein herrlich delikates Glühweingelee.

**Was wünschen Sie sich vom Christkind und vom neuen Jahr 2016?**

Ein Umdenken in der Politik, dass mehr für die Klein- und Mittelbetriebe getan wird, und als ergänzenden Punkt wünschen wir uns auch mehr Freizeit für uns als selbststän-

dige Gewerbetreibende. Am weihnachtlichen Wunschzettel stehen natürlich ebenso viele Sonnentage für die kommende Saison unseres Rosencafés und für die Führungen auf unserem Lukashof. Und weiters ist es uns wirklich ein sehr großes Anliegen, auch in Zukunft mit so viel Freude an unserer Arbeit gemeinsam mit unseren MitarbeiterInnen unsere selbstgemachten Spezialitäten herstellen zu können.

Kontakt: 03463/39 50

Nein, das ist nicht die Strafe der Akteure für ihr mäßiges Abschneiden in der Meisterschaft der Oberliga Mitte. Die Krampusparty am 5. Dezember (20 Uhr) in der Blue

Garage zählt zu den Fixpunkten im Jahreslauf des Vereins. Im Dress musste Stefan Edler 32 Gegentreffer einstecken, als Partymusiker wird der Keeper mit Sicherheit fehlerfrei agieren. Das gilt auch für seine Mannschaftskameraden, die eine Mitternachtseinlage und ein Schätzspiel organisiert haben. Am Unterbau, sprich



Freude am Fußballsport großgeschrieben

**Freude am Fußballsport großgeschrieben**

## Der Krampus kommt zum SV Frauental

**Am 5. Dezember geht es wieder rund**

der Jugendarbeit, mangelt es im SV Frauental nicht. Seit seiner Gründung im Jahr 1958 war es ein Anliegen des Vereins, die Kampfmannschaft aus dem eigenen Nachwuchs zu besetzen. Viele tolle Erfolge und Platzierungen der letzten Jahrzehnte beweisen den Erfolg dieser Bemühungen. Derzeit wird die Arbeit im Jugendbereich immer schwieriger. „Geburtenschwache Jahrgänge sind ein Problem“,

findet Obmann Josef Sailer im Modell Jugendausbildungszentrum mit drei weiteren Vereinen einen Ausweg aus der Situation. Von den Sieben- bis zu den 17-Jährigen findet so jeder Spieler seine altersgerechte Ausbildung. Als Einstiegshilfe für Youngsters dient ein Fußballkindergarten. Um den aktuellen Abwärtstrend zu stoppen, wird man aber wohl den Erste-Kader optimieren müssen.

## Das Advent-Café lädt zum Verweilen ein

**Der Kulturkreis Groß St. Florian legt Wert auf die Gemütlichkeit**

Sich abhetzen ist zum Synonym für die vorweihnachtliche Zeit geworden. Dabei sollte sie – schlag' nach bei Karl Waggerl – zur Vorbereitung auf das große Fest dienen. Sich strukturieren heißt das Zauberwort, das Einkäufe in letzter Minute und eine friedvolle Weihnachtszeit unter ein Dach bringt.

Der 20. Dezember (14 Uhr) sollte jedenfalls für das Advent-Café in der Florianihalle in Groß St. Florian reserviert bleiben. Der Kulturkreis legt Wert auf das Attribut Gemütlichkeit, wenn er die Besucher einlädt, sich bei Kaffee und Torten zu treffen, um in Gemeinschaft ein paar geruhliche und entspannende

Stunden zu verbringen. Das Musikprogramm startet um 16 Uhr, es bietet einen vorweihnachtlichen Mix aus Musik, Texten und Bildern.

Hier ein Auszug: Die Heimatdichterin Ingeborg Wölkart wird aus ihren Büchern lesen, die Zithergruppe Widip kräftig in die Saiten greifen und Sabine Schlick-Kummer mit ihren Erzählungen für gespitzte Ohren sorgen. Musikalisch umrahmen die Weisenbläser der Dorfmusik Unterberggla, eine Bläsergruppe und eine Dudelsackformation den Nachmittag. Mit Bildern von Joe Rosmanitz und Danie Hammer-Bergmann wird auch

der Sehsinn angesprochen. Zu guter Letzt: Es kann gebastelt und gekauft werden.



**Sabine Schlick-Kummer**

Über mangelnde Betätigung dürfen sich die Mitglieder des Musikvereins St. Stefan nicht beklagen. Sie sind praktisch immer zur Stelle, wenn es eine kirchliche oder öffentliche Veranstaltung zu umrahmen

gilt. Ein kurzer Rückblick: Im Mai hatten die Musiker bei ihrem Platzkonzert (schade, dass es regnete) die Stadtmusik Dornbirn zu Gast, es folgten Weckruf, St. Stefaner Festsonntag und Michaelisonn-

## Weihnachtskonzert im Doppelpack

**Ein sehr rühriger Musikverein St. Stefan mit dem Highlight des Jahres**

tag, bevor Anfang Oktober der Partnerort Villany besucht wurde.

Rund 65 Mitglieder zählt der Verein, der auf viele Jugendliche zählen kann. Das ist wohl ein Verdienst von Kapellmeister Heinz Tappler, der als Musikschuldirektor seine Schüler für den Musikverein zu begeistern weiß.

Das Highlight des Jahres? Es ist für 12./13. Dezember anberaunt, wenn die Mitglie-

der zum traditionellen Weihnachtskonzert in den Turnsaal der Neuen Mittelschule einladen. „Wir proben schon seit geraumer Zeit“, verrät Obmann Ing. Jürgen Gaisberger, dass diesmal Lebenslust nach Noten von Robert Stolz, Carl Michael Ziehrer und Anton Karas auf dem Programm steht. Als Gesangssolistin ist die Sopranistin Birgit Stöckler zu Gast, moderiert wird die Veranstaltung von Sandra und Philipp Fuchs.



Text und Fotos: Gerhard Langmann

**Ein Blick in das Vorjahr**



Wunderschön aufbereitete Weihnachtsdekorationen werden in der Gärtnerei Calovini präsentiert.



In der Hofbrennerei Steinbauer in Rassach kann man u. a. einen herrlichen „Ste-irisch Coffee“ genießen.



Kreatives Kunsthandwerk und ein gutes Glaserl gibt's beim Rassacher Stöckl (vormals Schilcherstöckl).



Tolles Holzspielzeug und Delikates für den Gaumen findet man bei „Der Marmeladen-Laden“ in Bad Gams.

Fotos beigelegt von den Betrieben

Regionale Wirtschaft ist stets eine Kreislaufwirtschaft, die auch zu einem wirtschaftsfreundlichen Klima führt. Dies rührt aus den positiven Auswirkungen auf die Bevölkerung, die in doppelter Hinsicht Nutznießer dieses Systems ist: Zum einen dürfen die Menschen Produkte in höchster Qualität genießen, deren Herkunft außer Zweifel steht. Zum anderen sichert diese Form der ökonomischen Ausrichtung auch Arbeitsplätze, da die Wertschöpfung in der Region verbleibt. Somit ist regionales Schenken mit fairem Schenken gleichzusetzen. Großen Wert auf solch regionale Denkweise wird beispielsweise in der Stainzer **Gärtnerei Calovini** gelegt. Die Blumen und Pflanzen stammen aus heimischer Produktion und werden durch die gewohnt junge Floristik bei der Weihnachtsausstellung einen wesentlichen Teil dazu beitragen, dass die BesucherInnen in eine wunderschöne Adventstimmung eintauchen werden. Geschmackvolle Weihnachtsdekorationen, herrliche Düfte, Keramik und Glas werden die feinsinnigen Gäste vorab

## Regionales Schenken ist faires Schenken

### Positive Aushängeschilder unserer Wirtschaft

zum Christkind entführen. Und ein Zuckerl kommt hinzu: „Fairschenken“ Sie mit einem Einkauf bei uns Freude – zwischen 21. und 24. Dezember gibt es auf alle Einkäufe einen Nachlass von 15 %. Wirklich erlesene und geistreiche Geschenke lassen sich in der kleinen **Hofbrennerei Steinbauer** in Rassach auffinden, die ganz auf das Genießen spezialisiert ist. Man kann in diesem Hause neben hochprozentigen Edelbränden und Likören, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden, auch leckere Marmeladen aus eigenen Früchten ersteinen. Auch die selbstverfassten Bücher über Edelbrände, unser Schilcherland und Äpfel sind erhältlich – und jeder, der will, bekommt zum Einkauf eine kreative Verpackung dazu :-). Ein Anreiz: Wer möchte, kann im Advent gerne gratis einen „Ste-irisch Coffee“ während des Einkaufs genießen.

Die Vorweihnachtszeit ist auch eine Blütezeit für hochwertiges Kunsthandwerk. Beim Rassacher **Stöckl** (vormals Schilcherstöckl) liegt die Kreativität schon in der Luft. Hier kann man sich bei einem guten Kaffee oder einem heimischen Glaserl inspirieren lassen – egal ob Glas, Keramik, Holz, Eisen oder nun auch der Werkstoff Beton, an diesem Kraftplatzerl findet jede/r etwas Passendes. Im **Kunst- und Kleinhandwerk** liebevoll hergestellte Stücke werden Sie begeistern und geben Ihnen einen tollen Input für das richtige Weihnachtsgeschenk. Kommt und lasst euch verzaubern im Advent! Delizioses für den Gaumen bietet **„Der Marmeladen-Laden“** aus Bad Gams seinen Besuchern. Zirka 200 verschiedene köstliche Marmeladearten, verschiedenste Sirup-Sorten, handgerührte Chutneys, alles

in bester Handarbeit, nur in kleinen Mengen hergestellt und liebevoll dekoriert, erfreuen die Sinne. Im neuen Laden kann man gemütlich verweilen und in Ruhe wählen. Eine Besonderheit: Tolle naturbelassene Holzspielzeuge und Holzzeugnisse, die von Hans Berger selbst aus heimischen Hölzern produziert werden, können ebenso erworben werden. Die neueste Kreation ist ein exzellent verarbeitetes Vogelfutterbuffet. Einfach einmal vorbeischaun!



Hofbrennerei  
Rassach 60 | 8510 Stainz | www.genuss-erleben.at





von  
Regina  
Rihtar

# Mindesthaltbarkeit

## Eine Information über eine Datumsdeklaration bei Lebensmitteln



Foto: Bauer & Co

Die stille Zeit im Jahr lädt ein, in sich zu gehen und ein bisschen nachzudenken. Ich bin dann sehr, sehr dankbar dafür, wie gut es uns geht. Wir leben in einer wunderschönen Umgebung ohne Krieg, haben eine hohe Qualität an Lebensmitteln zur Verfügung und dürfen uns relativ frei entfalten. Mit den dramatischen Flüchtlingsereignissen der letzten Monate wird mir das noch bewusster.

» ... die EU überlegt mittlerweile eine Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verhindern ... «

Kurz gesagt, uns geht es gut! Wir brauchen uns keine Gedanken mehr machen, ob wir am nächsten Tag noch zu essen haben. Wir haben alles zur Verfügung. Das hat uns aber

### Viele Nahrungsmittel sind auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch von bester Qualität.

sehr unachtsam mit Lebensmitteln werden lassen! Wir sind im Verkauf leider immer wieder mit Kunden konfrontiert, die den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Ablaufdatum nicht kennen und Lebensmittel, die noch völlig in Ordnung sind, wegwerfen! Generell bedeutet das Überschreiten des Mindesthaltbar-

keitsdatums nicht, dass ein Lebensmittel nicht mehr genussfähig ist. Der Hersteller muss garantieren, dass das Produkt bei einer ordnungsgemäßen Lagerung seine volle Genussfähigkeit (Geschmack, Farbe, Nährwert) mindestens bis zu diesem Zeitpunkt behält; das kann er aber nur dann, wenn das Produkt normalerweise länger genussfä-

hig bleibt. Das heißt, dass ein Lebensmittel üblicherweise länger haltbar ist als es das Mindesthaltbarkeitsdatum anzeigt. Wenn bei einer einfachen Überprüfung (Farbe, Aussehen, Geruch) keine Auffälligkeiten zu bemerken sind, besteht kein Grund, ein derartiges Produkt nicht zu verzehren.

» ... leider kennen Kunden sehr häufig den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Ablaufdatum nicht ... «

Ein wesentlicher Unterschied besteht, wenn auf der Verpackung ein so genanntes Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben ist. Ein Verbrauchsdatum wird bei mikrobiell sehr leicht verderblichen Waren (z.B. Fleisch) angebracht und die Produkte sollten, wenn es überschritten ist, nicht mehr unbedingt verzehrt werden. Die EU überlegt mittlerweile sogar die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums bei Produkten wie Nudeln, Reis, Getreide und Trockenwursteln, um massenhaftem Wegwerfen von Lebensmitteln entgegenzuwirken.

Da ich der Meinung bin, dass wir nicht für alles eine gesetzliche Regelung brauchen, bitte ich Sie inständigst, einfach Ihren gesunden Hausverstand einzuschalten und verantwortungsvoll mit Ihren Lebensmitteln umzugehen!

Vielen Dank,  
Regina Rihtar

## Steirisches Ritschert

In der kalten Jahreszeit schmecken warme Eintöpfe wieder. Da kann's auch ruhig wieder einmal ein bisschen deftiger sein, so wie das traditionelle Steirische Ritschert, das schon viele nicht mehr kennen.

Dabei strotzt die darin enthaltene Gerste vor Magnesium, Calcium, Kalium, Eisen und Phosphor. Das Getreide enthält außerdem auch viele essentielle Aminosäuren, das heißt Aminosäuren, die der Körper nicht selbst bilden kann.

Sie brauchen dazu:

- 250 g Käferbohnen
- 400 g Geselchtes zum Kochen
- 500 g Gerste oder Rollgerste
- 1 – 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (Karotten, Petersilien, Pastinake, Sellerie, Liebstöckl, Petersilie, Lauch)
- ca. 3 EL Öl oder Schmalz
- 3 EL Mehl
- Kümmel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Majoran

### Zubereitung:

Käferbohnen und Gerste über Nacht einweichen; eventuell auch schon am Vorabend, das Geselchte mit dem Suppengrün kochen, sonst am nächsten Tag.

Am nächsten Tag Rollgerste mit der doppelten Menge Wasser ca. 30 min kochen, Käferbohnen separat mit Kümmel (ca. 1 Stunde) kochen. Die Zwiebeln in Fett anschwitzen, dann mit Mehl eine Einbrenn machen. Mit der Selchsuppe aufgießen, gekochte Gerste dazu. Selchfleisch und gekochte Karotten würfelig schneiden und in den Eintopf geben. Mit Lorbeerblatt, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Majoran würzen, eventuell noch etwas nachsalzen (Vorsicht, Selchsuppe ist meistens schon salzig!). Dann noch die gekochten Käferbohnen dazugeben. Das Ritschert sollte schön dickflüssig sein, dickt aber bei längerem Köcheln oder Wiederaufwärmen nach! Ich persönlich mag es nicht so suppig, es darf ruhig schön dick sein. Es zahlt sich aus, Ritschert in einer etwas größeren Menge zu machen. Es hält sich im Kühlschrank locker eine Woche, wird bei jedem Aufwärmen besser und kann auch gut eingefroren werden!



DER BAUERNLADEN IN STAINZ

Sauerbrunnstraße 4,  
8510 Stainz, Tel. 03463/ 20114  
[bauerundco@aon.at](mailto:bauerundco@aon.at)

### Achtung neue Öffnungszeiten:

Der Bauernladen hat für Sie ab 1. Dezember länger geöffnet:  
Mittwoch: 9.00 – 13.00 Uhr  
Donnerstag: 9.00 – 19.00 Uhr  
Freitag: 9.00 – 19.00 Uhr  
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr



von  
Christine  
Neumann

## Weihnachten – Nahrung für unser Herz?

*Lösen wir Blockaden unseres Herzens,  
die uns unnötig belasten*



Dieser Untertitel mag für viele wohl sehr provokant sein. Doch gerade in der Weihnachtszeit, der „Zeit der Stille“, beziehungsweise in der Vorweihnachtszeit könnten wir uns intensiver mit dem auseinandersetzen, was Herzensnahrung sein könnte.

Die Kraft des Herzens entwickeln wir, indem wir immer mehr auf unser Herz hören. Ist diese Kraft einmal entwickelt, so nährt sie all unsere Unternehmungen und Beziehungen.

» ... wenn das Herz sich nicht öffnen darf, leidet es, denn dies ist gegen seine Natur und es beginnt vor sich hinzusiechen ... «

Leiden wir unter Hektik, Stress und Sorge, so ist es uns schwer möglich, das volle Potential an Kraft zu nutzen, das uns durch unser Herz zufließt. Diese Kraft, die durchs Herz strömt, versickert, wenn wir unsere Aufmerksamkeit und Energie in Angelegenheiten oder Beziehungen stecken, an denen unser Herz nicht oder nur wenig beteiligt ist oder die nicht dem Weg entsprechen, den unser Herz uns weist.

Hektik, Stress, Sorge sind immer Zeichen dafür, dass wir



Foto: pixello.de/R\_By\_Rike

nicht im Einklang mit unserem Herzen sind: mit seinem Tempo, seinen Wünschen, seiner Sehnsucht, seinen Zielen. Fühlen wir die Kraft unseres Herzens schwach, dann ist es gut, damit zu beginnen, mehr und mehr der **Stimme** unseres Herzens zu folgen und mehr und mehr seinen Regungen Raum zu schaffen.

Vielleicht möchte unser Herz geben, wo wir aber zurückhalten aus Furcht, zu viel zu geben, oder nichts zurückzubekommen. Vielleicht möchte unser Herz nehmen, wo wir

jedoch die Annahme verweigern, aus Angst, uns zu verpflichten.

Vielleicht wünscht sich unser Herz, dass wir diesen Job, jene Beziehung oder eine bestimmte Gewohnheit aufgeben, wir uns aber aus Sorge, Gewohnheit oder Bequemlichkeit daran klammern.

Damit blockieren oder zerstreuen wir jene Kraft, die durch unsere Herzen strömen möchte. Wenn das Herz sich nicht öffnen darf, leidet es, denn dies ist gegen seine Natur und es beginnt somit langsam vor sich dahinzusiechen.

Krank wird das Herz nicht davon, weil es sich öffnet, verletzt wird oder für andere blutet. Krank wird nur ein Herz, das über lange Zeit verschlossen bleibt.

» ... es ist gut, damit zu beginnen mehr und mehr der Stimme unseres Herzens zu folgen ... «

Wir können unser Herz oder das eines anderen wieder langsam und behutsam öffnen, indem wir bereit sind, den Nöten dieser Herzen Aufmerksamkeit zu schenken und öfter in die Stille gehen. **Dies kann aber nur geschehen, indem wir uns jeglichen Kommentars, jeglicher Analyse, Wertung oder Beratung enthalten und mit „ganzem Herzen“ hinhören.**

**Versuchen wir doch gerade in dieser wundervollen Zeit behutsam unsere Herzen für uns selbst und für andere, die es wirklich brauchen, einen kleinen Spalt zu öffnen, um wieder von dieser schier unerschöpflichen Herzenskraft, die uns alle verbindet, getragen und durchströmt zu werden.**

Eine segensreiche Weihnachtszeit wünscht Ihnen **herzlichst**

Ihre Christine Neumann



**Höller**  
Die Genussgärtner

ab Fr. 20.11.2015

www.gaertneri-hoeller.at

**Advent – Zeit der Begegnungen**



von  
Mag. pharm.  
Gerlinde  
Pohorely

## Die vergessenen Schätze der Natur

*Schon in lang vergangenen Zeiten konnten die Menschen sich gesund ernähren*

Wenn Sie heutzutage Artikel über eine gesunde Lebensweise lesen, wird immer darauf hingewiesen, dass Sie beachten sollen, genug Vitamine und besonders genug Mineralstoffe mit der Nahrung aufzunehmen. Denn die verschiedenen Verdauungsenzyme können sonst ihre Funktionen nicht erfüllen.

» ... es gibt natürliche Nahrungsmittel wie Getreide und Früchte, die schon vor Jahrtausenden zu einer ausgewogenen Ernährung beitrugen ... «

Wie haben es aber die Menschen z.B. zur Hallstattzeit vor einigen tausend Jahren geschafft, dass sie kräftig genug



Foto: pixelio.de/Mika Abey

Mit der Hirse wurde bereits vor 8.000 Jahren ungesäuertes Fladenbrot hergestellt.

waren, um all das zu meistern, lange bevor noch eine Hildegard von Bingen auf verschiedene Früchte, Blattpflanzen und Getreidesorten hingewiesen hat?

Es war vor allem die **Hirse**, die viele wertvolle Mineralstoffe für den Menschen enthält. Wir verfüttern diese an die Vögel, warum verwenden wir sie nicht für uns selbst? Natürlich

und ungeschält. Ein Hirse-Auflauf (gemacht wie ein Reisauf- lauf) schmeckt herrlich und gibt Kraft! Außerdem danken es Haare und Nägel!

Dann wäre noch die **Quitte** zu erwähnen, die ebenfalls Mineralstoffe in jeder Menge enthält: Kalium, Zink, Eisen,



Gesunde Quitten

Foto: pixelio.de/Susanne Schmirch

Kupfer, Mangan, Fluor, Tannin, Gerbstoffe und Schleimstoffe. Die Quitte kann man nicht roh essen, aber gekocht als Kompott oder als Saft bzw. als Quittengelee – so können wir alle Mineralstoffe in ver- träglicher Dosierung zu uns nehmen. Die pelzige Außen- hülle zuerst mit einer Bürste entfernen, dann vierteln und gekocht durch die flotte Lotte passieren – eine Messerspitze Zimt und Nelken dazu, ein Busserl Honig und fertig ist die beste Nahrungsergänzung.

**ESB EDV-STUDIO BRETTERKLIEBER**  
8510 Stainz, Sauerbrunnstrasse 59  
[www.esb.at](http://www.esb.at)  
0664/357 61 46 - office@esb.at

Fit für die Registrierkasse?

➔ BüroWARE

Mit dem Kassen-Modul von BüroWARE haben Sie eine schnelle, korrekte und nachvollziehbare Rechnung – für Ihre Kunden, für Sie und fürs Finanzamt.  
Mehr Infos und persönliche Beratung bei Manfred Bretterklieber unter 0664/357 61 46 und auf [www.esb.at](http://www.esb.at).



Warenwirtschaft – Webshopanbindung – Finanzbuchhaltung – Kostenrechnung – Office Planner – ALLES AUS 1 HAND



Weihnachtsausstellung in der Adventzeit

Raku-Keramik von Edith Kurre

Gefäße für Dinge, Gedanken und Gefühle

Präsentations- und Einkaufsnachmittag am  
**8. Dezember 2015 von 14.00 bis 18.00 Uhr**  
im Massageinstitut.

Wir laden Sie herzlich ein, zum gemütlichen Gustieren bei Glühmost und Weihnachtskekse.  
Wohlfühl-Geschenke und Gutscheine aus dem Massageinstitut!  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gutscheinverkauf in der letzten Adventwoche:  
21./22./23. Dezember von 10.00 bis 17.00 Uhr

karin  
fedl

massage-  
institut

gewerbepark 14,  
8510 stainz  
tel.: (03463) 321 90,  
mobil: 0699 1139 1083  
[www.karinfedlmassage.at](http://www.karinfedlmassage.at)



# Herbstzeit ist wieder Quittenzeit

**Mehr als einfach nur eine Frucht**

Die birnenförmigen, sattgelben Früchte mit dem herrlichen Duft sind in Europa in den letzten Jahren zu neuen Ehren gekommen. Jahrhunderte war die Quitte eine geschätzte Frucht, die zu heilkundlichen und kulinarischen

Zwecken eingesetzt wurde. Quitten sind reich an Bitter- und Gerbstoffen. Dies macht sie zu einem Mittel gegen Durchfallerkrankungen. Ihr Genuss wirkt verdauungsfördernd und appetitanregend. Die Frucht enthält große Men-

gen an Vitamin C und den Spurenelementen Zink und Jod. Da Quitten sehr eisenreich sind, wirken sie blutbildend. Sie sind auch reich an Pflanzenschleim, der sich wie ein Schutzfilm über die oberen Atemwege legt.

Der Verzehr von gekochten oder getrockneten Quitten ist ein gutes Vorsorgemittel gegen Rheumatismus, Gicht, Arthritis und Arteriosklerose. Hildegard von Bingen schreibt: „Die Quitte ist dem kranken und dem gesunden Menschen sehr bekömmlich. Der Rheumatiker esse diese Frucht oft gekocht oder gebraten und sie vernichtet in ihm den Rheumastoff so, dass er weder in seinen Sinnen abstumpft (Cerebralsklerose) noch seine Glieder bricht, noch sie hilflos lässt.“ Man sollte die Herbstzeit nutzen und eine Quittenkur genießen mit Quittenkompott, Quittenkuchen,



von Monika Strauß



und Stefanie Werczinsky

Quittenmarmelade und Quittenkonfekt. Eine Schale mit Quitten ist mehr als herbstliche Dekoration: Reife Früchte verströmen einen wunderbaren Duft, der uns durchatmen lässt und den ganzen Raum aromatisiert. Ein ausgezeichnetes Kuchenrezept mit unserer Quittenmarmelade hat uns Steffi kreiert (im grünen Kasten). In unserem Hofladen beraten wir Sie gerne über die vielen Verwendungsmöglichkeiten unserer zahlreichen Spezialitäten wie Pesti, Senfe, Schmalze, Salze, Chutneys, usw.

## Topfentorte mit Quitte-Vanille-Konfitüre

Einen Biskuitteig mit 4 Eiern bereiten und in einer Tortenform backen und auskühlen lassen.

**Creme:** 500 g Topfen, 200 g Staubzucker, 5 EL Zitronensaft, 250 ml Schlagobers, 4 Blatt Gelatine, 2 Gläser Lukashof Quitte-Vanille-Konfitüre.

Topfen, Zucker und Zitronensaft verrühren und geschlagenes Obers unterheben. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Creme erwärmen und verrühren, dann in die übrige Creme einrühren.

**Fertigstellen:** Den Biskuitboden mit Quittenmarmelade bestreichen, den Tortenring herum geben und die Creme darüber streichen. Zum Abschluss mit erwärmter Marmelade noch ein Muster über die Topfencreme ziehen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen.



**LUKASHOF**  
GENUSSMANUFAKTUR

Grafendorf 11  
8510 Stainz  
www.lukashof.com



## KAMINE & ÖFEN – ERLEBEN SIE DIE FASZINATION FEUER

Vom Traum zur Realität - Tauchen Sie in unserem Studio in die Faszination des Feuers ein! Geben Sie sich dem atemberaubenden Flammenspiel hin, spüren Sie seine Wärme und lassen Sie sich verzaubern. Besuchen Sie uns in der Vorweihnachtszeit und erleben Sie mit allen Sinnen, wie ein Kamin die Festtage und Ihr Leben noch schöner macht. Wir freuen uns auf Sie.

Bei unseren Kunden, deren Traum wir bereits verwirklichen durften, bedanken wir uns von Herzen für ihr Vertrauen.

### Kachelofen Wolf GmbH

Gewerbepark 4, 8510 Stainz  
Tel. 03463 4644 • Fax 03463 4644 14  
info@kachelofen-wolf.at

www.kachelofen-wolf.at • www.ruegg-studio.at





von  
Gerhard  
Langmann

## Michael Kuperion als Referee mit Zukunft

**Von der Sportler-Laufbahn zum pfeifenden „Regel-Experten“**

Jung, tüchtig erfolgreich. Die Begriffe, die sonst bei einem Manager verwendet werden, treffen auch auf Ing. Michael Kuperion (32) aus St. Stefan zu. Als Schiedsrichter des Gebietes West hat er gerade den Einzug in die Bewertungsgruppe für die Unterliga geschafft. Ein Ende der Fahnenstange ist nicht abzusehen, der technische Angestellte ist motiviert wie am ersten Tag.

Dieser erste Tag lag beim ehemaligen Spieler des Sportvereins St. Stefan im Herbst 2013. „Meine Aktivkarriere musste ich wegen einer Verletzung aufgeben“, erinnert er sich an die sanften Erinnerungen von Gebietsleiter Johann Rupprecher, es doch mit der Schiedsrichterei zu versuchen. Die Überwindung war dann nicht wirklich groß, denn schon als Aktiver interessierte

sich der Mittelfeldmann, wie ein Schiedsrichter seine Aufgabe anlegte.

Nach der Schiedsrichterprüfung im Herbst 2013 war zunächst die Leitung von Nachwuchsspielen angesagt. Dann wurde es aber richtig ernst: Das Prüfungsspiel in Seiersberg ein Jahr danach und die mündliche Prüfung berechtigten ihn zur Leitung sämtlicher Spiele. Wo sieht er seine



**Konzentration über volle neunzig Minuten**

Stärken? Im Antizipieren von Spielsituationen und im professionellen Umgang mit den Spielern als Sportler.

## Gespannter Bogen als Entspannung für den Schützen

**600 Gastschützen jährlich in Rassach**

Sieben Bogenschützen, die ihrem Hobby frönen und ein geeignetes Gelände für ihren Sport finden wollten, standen 2012 an der Wiege des Bogensportvereins Rassach. Mittlerweile ist das Grundstücksproblem gelöst und rund siebzig Mitglieder bevölkern das Areal.

„Die Begeisterung im Verein ist groß“, bestätigt Obmann

Joachim Edegger, dass sich alle Mitglieder in die Errichtung des Vereinsheims samt Bogenhalle und ein Jahr darauf in die Schaffung des Rundkurses eingebracht haben. Das Besondere am Parcours? Dreißig Tiere in 3-D-Ausführung – manche geschickt getarnt – warten darauf, von den Schützen ins Visier genommen zu werden. Ein Umstand, der nicht selten



Alle ins Kill!

eintritt, Jahr für Jahr finden etwa 600 Gastschützen im Gelände rund um den Teich Entspannung für Körper, Geist und Seele. Ein großes Augenmerk legt der Bogensportverein auf Kinder und Anfänger. Um ihnen einen Einblick in die Sportart zu geben, können sie bei einem arrivierten Mitglied schnuppern und danach die Strecke erproben. Eine Ausrüstung ist nicht erforderlich, die stellt der Verein zur Verfügung. Über den Winter bleibt der Parcours gesperrt, Bogenschützen können sich in dieser Zeit in der gut beheizten Schießhalle im Scheiben schießen üben.

Im Schulzentrum wird nicht nur gut unterrichtet, es wird auch gut gekickt. Für den 19. Dezember hat der Fuß-

ballverein Erhart Preding sein traditionelles Hallenturnier für Vereine, Firmen und Hobbymannschaften anberaumt und Alois Meixner kann sicher sein, seinen 20-er-Raster vollzuziehen. „Das Turnier soll“, so der Obmann, „der letzte Höhepunkt einer überragenden Saison sein.“

Zugegeben: Ein Stadthallenturnier ist es nicht. Darauf hat es der Verein auch gar nicht angelegt. Es soll



**Siegerteam 2014  
Manfred  
Nemetschek**

## Der FC Preding bittet auf das Parkett

**Ein tolles Hallenturnier als Höhepunkt einer überragenden Saison**

den Akteuren die Möglichkeit geboten werden, sich auf glattem Parkett zu beweisen. Und Hallenfußball übt nun einmal auf alle Fußballer einen ganz speziellen Reiz aus. Wobei klar ist, dass technisch versierte Kicker eindeutig im Vorteil sind. Man sollte aber nicht vergessen, dass ein langer Spieltag auch kräftig an die Substanz geht. Zumal bei einer 3+1-Besetzung jedes Teammitglied permanent gefordert ist. Nachwuchsarbeit wird in Preding großgeschrieben. Durch

die Spielgemeinschaften im Jugendbereich ist es möglich, alle Predinger Jugendlichen altersgerecht zu beschäftigen.

» ... ein langer Spieltag geht kräftig auf die Substanz ... «

Es kann daher als logisch angesehen werden, dass auch für den Nachwuchs ein eigenes Hallenturnier organisiert wird: Am 6. bis 7. Februar sind die Alterskategorien U7, U8, U9 und U11 am Werk.

Foto: Schwarzkopf Professional



von  
Eva  
Riedl

## FIBREPLEX

- Blondieren! Aufhellen! Färben! OHNE Kompromisse!
- Bis zu 94 % weniger Haarbruch!

» ... ein System, bei dem die Haarstruktur nicht leidet ... «

### Hervorragende Haarqualität nach jedem Farbservice

Das erste von *Schwarzkopf Professional* entwickelte System zur Stärkung der Haarqualität schützt das Haar vor möglicher Schädigung während einer Blondierung, Aufhellung oder Färbung.

Als Zusatz zu allen chemischen Farbbehandlungen stärkt und verfestigt Fiberplex die Faser-

verbindungen im Haar bereits während des Färbens. Fiberplex garantiert hervorragende Haarqualität und eine geschmeidige sowie glänzende Haaroberfläche nach der Coloration.

Wir arbeiten bereits seit zwei Monaten mit diesem neuen Produkt. Seither sind die Möglichkeiten beim Haarefärben nahezu uneingeschränkt. Ohne Kompromiss – die Haarqualität bleibt im sensationellen Zustand, auch wenn mit Aufheller oder Blondierung gearbeitet wird. Eine echt geniale Innovation!



## Team Steinbauer verstärkt sich

*Eine kompetente neue Mitarbeiterin*

Neu in unserem Team: Brigitte Strametz unterstützt uns tatkräftigst in allen Belangen. Mit ihren 23 Jahren Berufserfahrung ist sie eine hervorragende und vielseitige Ergänzung für unser Team. Derzeit absolviert sie gerade die Meisterschule und setzt sich intensiv für eine ausgezeichnete Ausbildung unserer Lehrlinge ein. Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit mit Brigitte.



**Brigitte Strametz, neu im Team Steinbauer**

Eva Riedl



Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Fotos: Team Steinbauer (2)



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

## Malereibetrieb REITERER

Marhof 54 | 8510 Stainz | T 0664/911 46 44 | F 03463/21 620

office@malerei-reiterer.at

Im Namen unseres Teams wünschen wir allen, besonders unseren Kunden, eine besinnliche Weihnachtszeit und viel Glück und Gesundheit im neuen Jahr 2016!

**2016 feiern wir unser 10-jähriges Jubiläum – alle, die sich ein Angebot vom 1.1. – 30.4.2016 einholen und bis zum 31.5.2016 den Auftrag erteilen, erhalten 10 % auf die angebotenen Leistungen.**



Alle Kunden im Jahr 2016 können an einem Gewinnspiel teilnehmen – Genaueres erfahren Sie ab Jänner unter [malerei-reiterer.at](mailto:malerei-reiterer.at)

# Still, still, still – Weihnachten kann kommen



## Eine neue CD-Produktion aus Stainz

**D**ominikus Plaschg ist nicht nur als Obmann der Chorgemeinschaft Stainz vielen ein Begriff, sondern auch als passionierter Gitarrist und Interpret von R.-Mey-Liedern so manchen bekannt.

» ... die Stücke erhielten durch ihre Interpretation einen wirklich einzigartigen Sound ... «

Über die Jahre hinweg hat er sich immer wieder mit Advent- und Weihnachtsliedern in instrumentaler Form beschäftigt, die er nun erstmals auch

im Tonstudio für eine CD-Produktion eingespielt hat. „Mir war wichtig, die allseits bekannten Lieder von so manchem Vorweihnachtsmusik-Berieselungskitsch zu befreien und sie in ihrer ursprünglichen Schlichtheit zu interpretieren“, so Plaschg. Begeistert ist er auch von den beiden Musikern, die an der Produktion beteiligt waren: „**Julia Fenninger** mit ihrer Harfe und **Jakob Nöhner** auf seiner diatonischen Harmonika wirkten maßgeblich daran mit, dass die Stücke einen so einzigartigen Sound erhalten haben“, so Plaschg.



Foto: Plaschg (3)

### Die Titelliste macht Lust auf die Weihnachtszeit:

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| Hiaz is da rauhe Winter da Wandern im Wald | (Steirische Volksweise) |
| Auf der Rodelbahn                          | (H. Preissegger)        |
| Wir sagen euch an den lieben Advent        | (D. Plaschg)            |
| Jingle Bells                               | (H. Rohr)               |
| Die Zeit is da                             | (J. L. Pierpont)        |
| Es wird schon glei dumpa                   | (L. Maierhofer)         |
| Werst mei Liacht ume sein                  | (A. Reidinger)          |
| Leise rieselt der Schnee                   | (G. Mittergradnegger)   |
| Es ist ein Ros entsprungen                 | (Deutsche Volksweise)   |
| Still, still, still                        | (M. Praetorius)         |
| Stille Nacht, heilige Nacht                | (Salzburger Volksweise) |
|  | (F. X. Gruber)          |

Präsentiert wird die CD im Rahmen eines Konzertes am Freitag, dem 27. November 2015, 20.00 Uhr, im Stainzer Dachbodentheater (Eintritt: freiwillige Spende).

**Kontakt:** [plaschg@gmx.at](mailto:plaschg@gmx.at)



*Weihnachtsaktion*

Kinder / Familienfotos um 99.-  
inkl. 1 Stk. 20x30 und 3 Stk. 15x20cm Fotos

Erotik- / Glamourshooting um 199.-  
inkl. 1 Leinencollage mit 4 Fotos in 40x60 cm

**Wir gestalten Ihr Fotobuch!**  
Bringen Sie uns Ihre digitalen Bilder oder auch Ihre alten Fotos, und wir machen daraus ... Ihr perfektes Weihnachtsgeschenk!

Foto Augenblick Stainz, Tel. 0664 7622126 oder 03463 69573 bitte um Terminvereinbarung!



## Peter Rosegger und das Essen

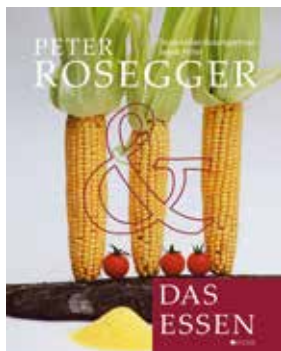
### Ein etwas anderes Buch der Gaumenfreuden

„Ich vermute, daß da vieles zu verbessern wäre, um aus den Landfrüchten die entsprechende und gesunde Nahrung zu gewinnen.“ – Mit diesen Worten bekundete Peter Rosegger gegen Ende seines denkwürdigen Lebens das wache Interesse, mit dem er dem Faszinosum des Essens stets zugetan war. Zugleich aber auch eine tief empfundene Sorge um bekömmliche Kost für die Menschen seines Landes. Vieles von dem, was Rosegger gleichsam vorausahnte, fußte auf Erfahrungswissen: „Nach jahrelanger Beobachtung der eigenen Natur muß man sie so weit kennen, um zu wissen, was ihr gut thut oder was ihr schädlich ist. Nach dem richtet man sein Leben ein ...“

Mag. (FH) Doris Hiller-Baumgartner, freiberufliche Diätologin, hat Rosegertexte mit Be-

zug auf das Essen zusammengesucht und unter behutsamer Bewahrung des originalgetreuen Wortlautes in einem knapp zweihundert Seiten starken, reich illustrierten Band einer breiten Leserschaft von heute aufgeschlossen. Besonders fründig wurde Hiller-Baumgartner im „Heimgarten“, Roseggers seit 1876 erscheinender Monatsschrift, wo auch andere Autoren unterschiedlichen Bekanntheitsgrades zu Wort kamen. Beispielsweise Anton Schlossar, der mit seinem Aufsatz „Wie man in Steiermark ißt und trinkt“ einen ethnographischen Beitrag lieferte,

während Clara Reichner in ihrem Text „Nahrung und Ernährung“, den sie bescheiden mit „Gastronomische Plauderei“ untertitelte, ernährungsphysiologische Betrachtungen anstellte. Die meisten der 37 ausgewählten Texte stammen freilich von Peter Rosegger selbst. Lässt man sich auf seine Gedankenwelt ein, wie er sie in „Die Schüssel Kraut“, „Nahrungsmittel“, „Der Bachttag“,



„Mein Gabelfrühstück“ oder „Homunkelfraß“ entfaltet, so gibt das mit unserem heutigen Wissen durchaus zu denken.

Mehr noch: Der angemessene Umgang mit Lebensmitteln erweist sich als zeitloses Thema, das Rosegger zu Recht immer wieder aufgriff. Ganz abgesehen von ökologisch bedeutsamen Aussagen, die seine eingehende Befassung mit subtilen Zusammenhängen verraten, und dem da und dort

aufblitzenden, unverwechselbaren Humor.

Kommt man beim Lesen der einzelnen Texte rasch auf den Geschmack und entwickelt Appetit auf mehr, so liegt das auch in besonderem Maße an der gediegenen Buchausstattung und den zahlreichen speziell für diesen Band angefertigten Fotos von Jakob Hiller, Fotograf und Vater der Herausgeberin. Der Einklang von Text, Fotografien – darunter auch historische Bildquellen aus dem Steiermärkischen Landesarchiv – und Layout verleiht künstlerischen Anspruch und ist dazu angetan, „Peter Rosegger und das Essen“ zu einem Lieblingsbuch werden zu lassen. Vielleicht eine gute Gelegenheit, überkommenes Kulturgut in unsere Jetztzeit herüberzuretten. Erhältlich im Kaufhaus Hubmann zum Preis von € 24,90.

**Mag.<sup>a</sup> (FH) Doris Hiller-Baumgartner**  
**Ligist 113**  
**A-8563 Ligist Markt**  
**0664-35 069 75**  
**mail@dorishiller.at**  
**www.dorishiller.at**

**JETZT: SAFETY DAYS!**

 **TOYOTA**  
NICHTS IST UNMÖGLICH

## TOYOTA HECHER

Ihr Autohaus im Schilcherland



**Wir kümmern uns um Ihr Auto!**  
Erfahren Sie mehr: <http://hecher.toyota.at>


Aktion gültig bei Zulassung bis 31.12.2015.  
Normverbrauch kombiniert/Palette: 3,3 – 5,7 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emission: 75 – 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](http://www.toyota-hecher.at)

# frohe weihnachten!

Maria Jasmin Anna



## Greiderer

**HAIR PROFESSIONALS**  
A-8510 Stainz / Hauptplatz 22  
Telefon +43 (0) 3463 21267

Di, Mi, Do: 9.00 – 18.00 Uhr\*  
Fr: 9.00 – 20.00 Uhr  
Sa: 8.00 – 12.00 Uhr

\* Dienstag neue Geschäftszeiten

# Junge Gedanken für einen coolen Advent

**Jugendliche sammeln in der NMS Stainz tolle Ideen für einen „jungen Stainzer Advent“**

In einer Art Kreativworkshop wurden in der 3d-Klasse der Neuen Mittelschule Stainz in Form eines Brainstormings viele Gedanken und Einfälle zum Thema „Wie könnte man den Advent jugendlicher, jugendgerechter und cooler gestalten?“ gesammelt. Sehr viele dieser Vorschläge sind durchaus realisierbar und könnten eine Bereicherung für den Ort Stainz darstellen:

» ... die SchülerInnen der NMS Stainz kreierten viele sinnvolle Ideen für den Advent ... «

- Schon der erste Wunsch betrifft den Stainzer Hauptplatz: Das Aufstellen eines großen Adventkranzes im Stainzer Ortszentrum.
- Die Installation eines Adventkalenders an selber Stelle oder eventuell am Rathaus würde den SchülerInnen ebenfalls gut gefallen.
- Für das Schmücken des Christbaums in Stainz sollten künftig immer andere Jugendgruppen zuständig sein bzw. sollten diese stets auch Vorschläge für seine Dekoration machen dürfen.
- Eine Wunschbox sollte eingerichtet werden, in der jede/r Wunschkarten direkt an den Bürgermeister oder an die

Gemeinde senden kann, um Anregungen geben oder auch Kritik äußern zu können.

- Natürlich wünschen sich die jungen Menschen spezielle Events für Jugendliche, die ohne Alkohol, dafür aber mit bekannten Bands stattfinden sollen.
- Einige wünschen sich in Stainz eine Diskothek zur Unterhaltung und als Treffpunkt vom Christkind – diese sollte

aber laut Wunschzettel das ganze Jahr über in Betrieb sein.

- Sollte die Witterung es zulassen, würde man sehr gerne mehr Möglichkeiten zum Eislaufen haben. Es wäre allerdings wünschenswert, einen Eishockeyplatz separat zu installieren, da das freie Eislaufen und das Eishockey-Spiel gemeinsam auf einem Platz kaum vernünftig durchzuführen ist.

» ... eine Wunschbox an den Bürgermeister, um Ideen und Anregungen geben zu können, steht ebenfalls auf dem Wunschzettel der Jugendlichen ... «

- Sehr wichtig für die Jugendlichen wäre auch die Realisierung eines „elektronischen Adventmarkts“: Bei diesem neuartigen Adventmarkt sollten alte bzw. gebrauchte elektronische Geräte und Handys sowohl verkauft als auch angekauft werden können – zum Beispiel in Form eines Marktes an den Samstagen im Advent. Gefragt wäre in diesem Zusammenhang ebenso das Erlernen einer möglichen Reparatur dieser Geräte. Die SchülerInnen sprechen in dieser Hinsicht auch von einer Option, gerade in der „dunklen“ Zeit sinnvoll beschäftigt sein zu können.

Es sind viele durchaus umsetzbare Wünsche an das Christkind, die hier von den Jugendlichen geäußert werden.



Foto: NMS Stainz

**SchülerInnen der 3d-Klasse der Neuen Mittelschule Stainz beteiligten sich mit vollem Einsatz am Projekt „Cooler Advent in Stainz“. Mit einem Brainstorming wurden Ideen zu diesem Thema gesammelt, deren Realisierung man jedenfalls in Erwägung ziehen könnte.**

Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

\* \* \* \* \*

Wir wünschen frohe Festtage und ein glückliches neues Jahr.

**FRANZ HAAS** GmbH  
**MASCHINEN- u. WERKZEUGBAU**

Bahnhofstraße 2, 8510 Stainz, Tel.: 03463 2174, Fax: 03463 4669  
[www.mb-haas.at](http://www.mb-haas.at)

**Qualität ist unsere Stärke...**



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

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

**Ernteband** Grünewald **Mainfrucht** Podgorina **Pomerania**

D-71352 Winnenden Tel.: +49 7195/183-0 Fax: +49 7195/183-59  
 A-8510 Stainz Tel.: +43 3463/2101-0 Fax: +43 3463/2101-44  
 D-97469 Gochsheim Tel.: +49 9721/6409-0 Fax: +49 9721/6409-21  
 SCG-14253 Osecina Tel.: +381 1451 165 Fax: +381 1451 452  
 PL-78-320 Polczyn Zdrój Tel.: +48 9436/63172 Fax: +48 9436/62486



Foto: pixelio.de/tiptopdruck.de

**Jugendliche der NMS Stainz beantworteten die Fragen ans Christkind:**

1. „Wir gehen in die Kirche und wenn wir heimkommen, setzen wir uns vor den Baum, singen Lieder, packen die Geschenke aus und essen zusammen. Den Baum schmücken wir vorher auch zusammen.“  
Laptop und FIFA 16 bringen.“  
„Einen Lockenstab, einen Kalender und ein Regal ...“  
„Ein neues Handy und eine CD.“
2. „Manchmal besuchen meine Familie und ich Weihnachtsmärkte.“
3. „Das Christkind soll mir einen



Ein großer Wunsch der Stainzer Jugendlichen: Die Installation einer Wunschbox, um Ideen, Anregungen, Vorschläge und Kritik an den Bürgermeister und die Gemeinde direkt senden zu können.

Foto: pixelio.de/Esprescolia



**Täglich von 12. bis 24. Dez. 2015 (auch sonntags)**

**Steirischer Christbaum**  
 Engelweingartenstraße 56, 8510 Stainz  
 Tel.: 0664/91 14 634, www.christbaum-strohmeier.at  
 Danke, liebes Christkind!

# Elektro Gaich KG

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

**An den Adventsamstagen haben wir von 8.30 - 12.30 Uhr geöffnet.**

Wir freuen uns, Sie am 4. und 5. Dez. mit einer **Gratis-Nespresso-Verkostung** mit Kuchen verwöhnen zu dürfen.

*Unser Weihnachtszuckerl:*

Am 4. Dezember:

# -10%

**auf alle lagernden Waren**  
 (ausgenommen Aktionen)

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

# Der richtige Wein zu Ihrem Essen

## Feine Tropfen für Ihren Genuss

Welcher Wein zu welchem Essen? Weinkultur wird in unserer Region großgeschrieben und weder Hausmann noch Hausfrau wollen sich eine Blöße geben. Die alte Faustregel „Weißer Wein zu weißem und roter Wein zu dunklem Fleisch“ ist zwar nach wie vor gültig, wurde aber in Einzelfällen widerlegt. Längst hat man erkannt, dass auch ein ausdrucksvoller Rotwein zu Kalbfleisch oder Wildhuhn ebenso perfekt munden kann. Bei der Zusammenstellung einer längeren Weinfolge sollte man sich – wie bei der Menüfolge – stets vom Leichteren zum Kraftvolleren bewegen. Servieren Sie den frisch gepressten Jungwein oder Junkerwein zu frischen Gerichten und auch jungen Käsesorten. Bei Spargel, Huhn, Forelle, Saibling oder Zander liegen Sie

mit einem jungen Riesling richtig, ein Chardonnay oder ein Weißburgunder rundet Fischgerichte mit Waller, Steinbutt, Barsch oder Seezunge ab. Bei einem Steak ist ein Cabernet Sauvignon stets passend. Letztlich trifft die Entscheidung der Gastgeber! Im Weinkeller haben Sie die Chance, die Weine zu verkosten, bevor Sie diese kaufen.

» ... Weinkultur ist auch bei uns wichtig geworden ... «

Legen Sie Wert auf regionale, biologische Speisen? Dann empfehlen wir Ihnen biologische Weine aus unserem Sortiment vom Weingut Werlitsch, Weingut Tauss sowie von der Weinbauschule Silberberg (Weinverkostung von Roland Tauss mit vielen Infos über den



Foto: Stainzer Weinkeller

biologischen Weinanbau am 20. 11. 2015 um 18.00 Uhr im Stainzer Weinkeller). Fallen die Gerichte deftiger aus? Dann passt ein rescher Schilcher ebenso! Der Schilcher Herbstkuss vom Weingut Lazarus oder auch eine Schilcher Spätlese von einem benachbarten Weinbauern ist perfekt als Dessertwein geeignet (z.B. Vanilleeis mit Kernölspur).

### Öffnungszeiten:

Mittwoch, Freitag, Samstag von 16.30 Uhr – 19.00 Uhr

Ab 20. 11. finden im Zweiwochenrhythmus die Weinverkostungen unserer Winzer statt (freitags um 18.00 Uhr).

€ 10,00 pro Person, Reservierung erbeten!

Am Viehmarkt 2 – 4  
8510 Stainz  
0664 - 420 22 70  
wein@stainzerweinkeller.at  
www.stainzerweinkeller.at

**Stainzer Weinkeller**

# Christbaumverkauf

## im Forstgarten Pichling

- Steirische Christbäume
- Der schönste Verkaufsort des Landes
- Garantierte, unverfälschte Weihnachtsstimmung
- Zugfahrt durch den Märchenwald
- Tiere zum Anfassen

**ab 5. Dezember**

Ing. Gottfried Fließner • Telefon 03463/2470  
fliessner@christbaum.at • www.christbaum.at



Alfred Kroys  
8510 Stainz  
0699/11 23 95 00



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

**Pinter**  
Bestattung



Christine Hubmann  
8502 Lannach  
03136/81 671



Irene Mitteregger  
8524 Bad Gams  
03463/60 451



Josef Rumpf  
8511 St. Stefan  
03463/80 274





Foto: CDM

Claudia Dunst-Mösenlechner von CDM incoming erhielt das Schilcherland-Qualitätssiegel aus den Händen von Bgm. OSR Walter Eichmann, Schilcherland-Koordinatorin Gabriele Kubik-Temel MBA und TV-Obmann José Baier.



Foto: Hubmann

„Hubmann, das Kaufhaus“ wurde als Klimabündnis-Betrieb ausgezeichnet.



Foto: Strunz

Regina Strunz (li. im Bild) von der Weberei Strunz, Bad Gams, wurde vom Vorstand der Meisterwelten Steiermark herzlich zum 60. Geburtstag gratuliert.



Foto: GH Wassermann

Im Oktober 2015 wurde der Gasthof Wassermann nach 2014 zum zweiten Mal von Gault & Millau mit einer Haube ausgezeichnet.



## „Klaus“ IHR MASSEUR

[www.klaus-ihr-masseur.at](http://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

Fotos: Foto Augenblick, Stainz

# Kultur in Stainz

## Das Programm

Die Kulturinitiative **StainZeit**, das Kulturreferat der Marktgemeinde Stainz, plant für das Jahr 2016 wieder kulturelle Höhepunkte, die das Publikum begeistern sollen. In diesem Jahr wird es wieder ein Neujahrskonzert im Refektorium des Schlosses Stainz geben, eine Lesung sowie ein Kabarettabend und ein Konzert werden im ersten Quartal 2016 folgen.

Die Vorarbeiten für das restliche Jahr sind angelaufen, es wird einige Überraschungen für die Freunde der **StainZeit** geben. Karten für die Veranstaltungen gibt es bei der Trafik Schauer in Stainz 03463 2647, an der Abendkasse und unter [office@stainzeit.at](mailto:office@stainzeit.at).

### Das Programm für die Monate Jänner bis März 2016:

#### 8. Jänner 2016 um 20.00 Uhr im Refektorium des Schlosses Stainz:

Neujahrskonzert mit „**FALTENRADIO**“ und Sektempfang.



Das Faltenradio ist auf den Hund gekommen. Völlig vernarrt in die Viecher, widmen sie ein ganzes Programm dem Tierreich. Dafür haben sie angeblich sogar ihr Stimmspektrum erweitert, Feldforschung betrieben und wissenschaftliche Lektüre genossen.

**Matthias Schorn** wäre ja gerne ein Käfer, **Alexander Maurer** imponieren die Geparden, **Alexander Neubauer** könnte als Affe im Chinesischen Nationalzirkus auftreten, und **Stefan Prommegger** kann seine Kindheit auch nicht abschütteln, zu mächtig war sein Vorbild, Balu.

Faltenradio, der Privatsender

aus dem Tierreich ist die Stimme seines Volkes. Viele hören es, alle lieben es, aber nur die wenigsten wissen was es bedeutet. **FALTENRADIO**.

#### 5. Febr. 2016 um 20.00 Uhr, VTZ-HOFER-Mühle in Stainz:

Lesung Sigrid Sonberg & Musik Duo Zeitenklänge.

Lesung aus dem neuen Roman „**Wildfrau**“.

#### 27. Febr. 2016 um 20.00 Uhr im VTZ-HOFER-Mühle:

Kabarettabend „**JUCHUU! 30 Jahre Nowak**“ mit Reinhard Nowak.



©Reinhard Nowak, Foto: Leo Bauer

Das siebente Kabarettprogramm! Ein Jubel- oder gar ein Jubiläumsprogramm? Nein, nicht nur! Nowak blickt zurück, eine Zeitreise zu seinen Anfängen! Wie war sein erstes Mal? Auf der Bühne natürlich, das andere will, glaub ich, keiner wissen!

#### 10. März 2016 um 20.00 Uhr, Dachbodentheater Stainz:



Konzert mit Georg Laube & Band „**wia's da zufoi wü**“  
**Georg Laube** – Gesang  
**Alex Meik** – Kontrabass  
**Stefan Schubert** – Gitarre

Gleichzeitig wollen wir noch auf weitere kulturelle Ereignisse in Stainz hinweisen:

#### 6. März 2016 um 16.00 Uhr in der Pfarrkirche Stainz:

„**Opus Styrie**“; Mitwirkende sind ein Bläserchester und fünf Chöre – Informationen bei der Chorgemeinschaft Stainz.

Jeden ersten Samstag des Monats, also am **2. Jänner, 6. Februar und 5. März** kann man im **Atelier Grete Faßwald** beim Glasblasen zusehen.

Auskünfte unter: 0664/533 9119. *Gerhard Pilz*

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

**20. 11. – 19. 12.**  
**Adventausstellung**  
**Advent in Eisgrün & Schilcherrot**  
Höller – Die Genussgärtner  
Programminformationen unter  
[www.gaertnerei-hoeller.at](http://www.gaertnerei-hoeller.at)

**Jeder Do. bis 17.12., 7.+14.1.**  
**Schibazar des WSV Rosenkogel**  
von 17.00 – 19.00 Uhr  
ehemaliges Gemeindeamt Marhof

**28. 11.**  
**Stainzer Advent:**  
**Kinder-Kreativ-Werkstatt**  
Kunst und Kreativität, Spaß und Spiel!  
Für Kinder ab 4 Jahren.  
10.00 – 13.00 Uhr, Info: 0664/9148057

**29. 11.**  
**Stainzer Adventzauber**  
in der Festhalle Rassach  
mit Udo Wenders, Silvio Samoni,  
Chorgemeinschaft Stainz u.v.m.  
Beginn: 16.30 Uhr, Einlass: 15.30 Uhr  
Info: 0664/9133435

**4. 12.**  
**Kabarett: Schneckenjagen**  
mit Konstanze Breitebner und  
Mercedes Echerer  
Dachbodentheater Stainz  
Beginn: 20.00 Uhr  
Info: 0699/1041347

**4. – 6. 12.**  
**Adventmarkt am Rathausplatz**  
Fr. + Sa. 14.00 – 22.00 Uhr  
So. 14.00 – 20.00 Uhr  
Info: 03463/2203



**5. 12.**  
**Adventkonzert: Sigrid & Marina**  
in der Stiftskirche Stainz  
Beginn: 19.00 Uhr, Einlass: 18.30 Uhr  
Info: 0676/87428414

**5. – 8. 12.**  
**Stainzer Advent:**  
**Ausstellung vor Weihnachten**  
im Atelier Faßwald, Lastenstr. 14  
5. 12.: Arbeiten am Ofen  
8. 12.: Weinverkostung  
mit und von Mike Markart  
Zeit: 10.00 – 18.00 Uhr  
Info: 0664/5339119



**7. 12.**  
**Los Gringos**  
Die 20 schönsten Lieder der Welt,  
von Harry Belafonte bis Deep Purple ...  
Rauch-Hof  
Beginn: 20.00 Uhr  
Info: [www.rauch-hof.at](http://www.rauch-hof.at)



**7. 12.**  
**ADVENT-OPEN-AIR**  
des Musikvereins Stainz  
Hauptplatz Stainz  
19.30 Uhr  
Genießen Sie auch die weihnachtlichen Klänge beim „Turmblasen“ am Hauptplatz in Stainz. Letzter Samstag im Advent und am Heiligen Abend von 10.00 bis 12.00 Uhr.  
Info: [www.musikverein-stainz.com](http://www.musikverein-stainz.com)

**8. 12.**  
**Heiterer Advent**  
im Dachbodentheater Stainz  
mit Ewald Dworak und  
Familienmusik Strunz  
Beginn: 19.30 Uhr  
Info: 0676/7212505

**8. 12.**  
**Adventmarkt am Rathausplatz**  
10.00 – 20.00 Uhr, Info: 03463/2203

**11. – 13. 12.**  
**Adventmarkt am Rathausplatz**  
Fr. + Sa. 14.00 – 22.00 Uhr  
So. 14.00 – 20.00 Uhr  
Info: 03463/2203

**18. – 20. 12.**  
**Adventmarkt am Rathausplatz**  
Fr. + Sa. 14.00 – 22.00 Uhr  
So. 14.00 – 20.00 Uhr  
Info: 03463/2203

**19. 12.**  
**34. Gang durch den Advent**  
mit der Volkstanzgruppe Stainz  
im Refektorium Schloss Stainz  
17.00 + 20.00 Uhr  
Info: 0664/4635617

**23. 12.**  
**Friedenslichtlauf des FC Sauzipf**  
von Deutschlandsberg nach Stainz

Was ist los in der Großgemeinde Stainz?

Schicken Sie Ihre **Veranstaltungstermine 2016** auch an [office@druckhaus-stainz.at](mailto:office@druckhaus-stainz.at)

# Ärztenotdienst 12/2015 bis 03/2016

## November:

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

## Jänner:

02./03. **Dr. Kurt Leinich** Stainz Tel. 38 80 Anm. 9 – 11 Uhr

06. **Dr. Johann Deutschmann** St. Stefan Tel. 81 4 55 Anm. 9 – 11 Uhr

09./10. **Dr. Werner E. Salmhofer** Bad Gams Tel. 38 00 DA Anm. 8 – 10 Uhr

16./17. **Dr. Peter Höll** Stainz Tel. 33 77 DA Anm. 9 – 11 Uhr

23./24. **Dr. Georg Gamillscheg** Stainz Tel. 33 11 DA Anm. 9 – 11 Uhr

30./31. **Dr. Werner E. Salmhofer** Bad Gams Tel. 38 00 DA Anm. 8 – 10 Uhr

## Februar:

06./07. **Dr. Georg Gamillscheg** Stainz Tel. 33 11 DA Anm. 9 – 11 Uhr

13./14. **Dr. Camilla Friedrich** St. Stefan Tel. 80 2 20 GA Anm. 9 – 11 Uhr

20./21. **Dr. Camilla Friedrich** St. Stefan Tel. 80 2 20 GA Anm. 9 – 11 Uhr

27./28. **Dr. Johann Deutschmann** St. Stefan Tel. 81 4 55 Anm. 9 – 11 Uhr

## März:

05./06. **Dr. Werner E. Salmhofer** Bad Gams Tel. 38 00 DA Anm. 8 – 10 Uhr

12./13. **Dr. Kurt Leinich** Stainz Tel. 38 80 Anm. 9 – 11 Uhr

19./20. **Dr. Peter Höll** Stainz Tel. 33 77 DA Anm. 9 – 11 Uhr

26./27. **Dr. Johann Deutschmann** St. Stefan Tel. 81 4 55 Anm. 9 – 11 Uhr

28. **Dr. Kurt Leinich** Stainz Tel. 38 80 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.

### mit VORBEHALT:

### URLAUB & FORTBILDUNG

#### Dr. Deutschmann:

21. 12. – 27. 12. 2015

15. 02. – 21. 02. 2016

#### Dr. Gamillscheg:

21. 12. – 25. 12. 2015

07. 03. – 12. 03. 2016

#### Dr. Höll:

07. 12. 2015

28. 12. 2015 – 03. 01. 2016

08. 02. – 14. 02. 2016

24. 03. – 28. 03. 2016

#### Dr. Leinich:

18. 12. – 19. 12. 2015

08. 01. – 09. 01. 2016

22. 02. – 28. 02. 2016

#### Dr. Salmhofer:

06. 02. – 21. 02. 2016

#### Dr. Friedrich:

26. 11. – 08. 12. 2015

28. 12. – 30. 12. 2015

21. 03. – 28. 03. 2016

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** Mo, Mi, Do, Fr 8.30 – 12.30 Uhr; Internist Mo, Mi 14.30 – 18.00 Uhr und nach Vereinbarung. Tel. 5060-0 Fax 5060-20 Kassen: BVA, KFA, SVA, SVB, VA Wahlarzt für GKK; VU für alle Kassen

**Dr. Schoklitsch** Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr Zahnärztin, Tel. 22 62 Mo, Mi 14 – 18 Uhr

**Univ. Doz. Dr. Wimmer** Mo, Di, Mi, Do, Fr 8 – 12 Uhr; Zahnarzt, Tel. 23 65 Di 13 – 18 Uhr und Do 13 – 17 Uhr und nach Vereinbarung

**Dr. Zach** Mo 8 – 18 Uhr; Zahnarzt, Tel. 31 69 Di und Do 8 – 14 Uhr; Mi 12 – 19 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr

**Univ. Prof. Dr. Bartl** nach Vereinbarung Augenarzt, Tel. 52 59 Hauptplatz 16

**Dr. Scheer** nach Vereinbarung Psychologin, Tel. 57 87 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



## Ä Nachtdiensteinteilung der Apotheken

	Dezember 2015					Jänner 2016				Februar 2016				März 2016				
KW	48	49	50	51	52	53	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

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**  
Rettungsdienst u. Krankentransport: 24-Stunden-Erreichbarkeit

 **05 0144-512000**  
www.st.oteskruz.at

Wieder bei einer vorweihnachtlichen Teestunde ...

Wie könnten wir dem Christkind heuer **HELFFEN**?

Ich hab **DIE IDEE!**

Im Wald ...

Oh, Tannenbaum oh, Tannenbaum

Ein Papierdieb ist unterwegs ...

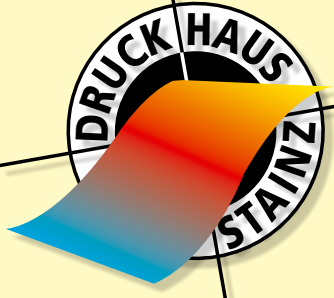
... nur ein paar **PAPIERROLLEN!**

Wieder daheim ...

Noch ein paar Sterne **AUSSTANZEN** und **SCHRIFT** ausschneiden!

Jetzt bringen wir **FARBE** auf den Baum!

**TERMINGERECHT** fertig geworden!



Wir wünschen Ihnen eine schöne, **besinnliche** Adventzeit, **frohe Weihnachten** und ein **gutes neues Jahr!**

Ihr Druckhaus Stainz-Team