

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



40. Jahrgang | Nr. 157 | Frühjahr 2017 | Auflage: 13.400 Stk. | zugestellt durch Österreichische Post

Fasten in Stainz



Stainz fastet
S. 2, 10, 11, 16, 21, 23, 27, 30

125 Jahre Stainzer Flascherzug
Tolle Veranstaltungen warten! S. 2

hinten von li. nach re.: Daniela Haunzinger, Claudia Dunst-Mösenlechner;
vorne von li. nach re.: Sabine Lampl, Elisabeth Schrottner, Karin Fedl,
Daniela Primus, Theresa Schöffel-Zahlbruckner



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

Anzeige

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

Anzeige

Vermessung

DI Roland Krois
Städtlich beauftragter und bescheideter Ingenieurkonsultant für Vermessungswesen
WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT

Deutschlandsberg Stainz
Schulgasse 27/2 Grazer Str.6
T:03462-30836 T:03463-2515

Anzeige



Autorenfoto: Sissi Furgler

von
Nina
Reiterer, MA



STAINZ – Ihr Nahversorger- Zentrum mit Charme

Wir widmen unsere Frühjahrsausgabe diesmal dem Thema Fasten mit all seinen Facetten. In Kooperation mit der Gesunden Gemeinde Stainz geben wir Ihnen viele Anregungen zum Umdenken. Nicht nur, was die Ernährung betrifft, sondern auch in Hinblick auf einen gesunden Geist in einem gesunden Körper. Wandern ist dabei eine schöne Gelegenheit zum Seele baumeln lassen. Unser Tipp: der Georgsberg-Rundweg auf Seite 20.

Was uns ganz besonders freut, ist der Umstand, dass auch im Jahr 2016 wieder sehr viele Stainz-Gutscheine verschenkt wurden. Der Gutscheinverkauf belief sich auf € 180.840,-! Die Gutscheine sind mittlerweile bereits bei über 120 Betrieben einlösbar und somit ein ideales Geschenk für jede Gelegenheit.

Wir sind gerne Ihr „Nahversorger“ – mit einer Riesen-

Auswahl an Produkten und Dienstleistungen. Es ist heute nicht mehr selbstverständlich, dass man alles im Ort findet. Stainz ist durch das reichhaltige Angebot absolut lebens- und liebenswert. Findet man hier doch alles für den täglichen Bedarf und noch sehr, sehr viel mehr!

Apropos „mehr“: Dank dem großen Engagement von Gerhard Pilz von der Kulturinitiative StainZeit konnten wieder zahlreiche namhafte Künstler für Veranstaltungen in Stainz gewonnen werden.

Schmökern Sie unter www.stainzeit.at und genießen Sie das eine oder andere Kultur-Event in Stainz. Und vergessen Sie dabei nicht: Vom Friseur über die Kosmetikerin bis hin zur Mode – alles finden Sie in Stainz!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team der
Werbegemeinschaft Stainz



Foto: Foto Augenblick

Unser Titelfoto wurde diesmal beim Flascherzug Stainz aufgenommen. Diese „Institution“ feiert heuer ihr 125-Jahr-Jubiläum. Wir gratulieren ganz herzlich!

125 Jahre Stainzer Flascherzug

Ein tolles Programm
im Jubiläumsjahr



Autorenfoto: Foto Augenblick

von
Claudia Dunst-
Mösenlechner

In diesem Jahr wird kräftig gefeiert, um der Stainzer Lokalbahn die Ehre zu erweisen. Am 21. Mai erwartet Sie ein ORF Radio-Frühshoppen mit Sepp Loibner in der Festhalle Stallhof (Eintrittskarten sind in der Trafik Schauer erhältlich). Und am 28. Mai gibt es schon den zweiten „Tag der offenen Bahnhofstür“ am Bahnhofsgebäude zwischen 8.00 und 15.00 Uhr. Die Musiker „Stainz 2/3 Stromlos“, Feldbahnfahrten, Ponyreiten und die Zauberhexe Trixika unterhalten Sie und kulinarisch werden Sie von der neuen Meierei am Bahnhof verwöhnt, gepachtet von der Familie Florian-Schaar.

125 Jahre alt, doch jung, modern und attraktiv – so präsentiert sich der Stainzer Flascherzug. Auf www.flascherzug.at finden Sie Ihren Wunschtermin und auch die Sitzplätze können schon online gebucht werden. Parkplätze sind ausreichend vorhanden und für Kinder ist der neben dem Bahnhof gelegene Bahnhofspark ein toller Platz, um sich nochmal auszutoben, während die Eltern entspannt in der neuen „Meierei beim Stainzer Flascherzug“ ein Glaserl Schilcher verkosten. Spätestens wenn das Pfeifsignal des mitfahrenden Schaffners ertönt, sollten Sie im Zug sein und ruckelnd und zuckelnd

fahren Sie entlang der steirischen Ölspur, vorbei an der historischen Ölmühle Herbersdorf und malerischen Wiesen und Kürbisäckern bis nach Preding und wieder retour. Der Musiker, der von Waggon zu Waggon geht und musikalisch unterhält, trägt zur gelassenen und auch ausgelassenen Stimmung bei. An jedem Sonntag und während der Sommerferien bei jeder fahrplanmäßigen Fahrt gibt es um 15.00 Uhr ein tolles Kinderprogramm und im Herbst erwarten Sie an den Zwischenstopps in Kraubath und in Preding Kastanien und Sturm! Vergessen Sie nicht, ein Foto am Selfie-Point am Bahnhof zu machen und am besten auf der Flascherzug-Facebookseite zu posten. Hier trägt der Herr „Tracht“ und die Dame das typische „Stainzer Arbeitsdirndl“.

Mehr Infos zu den geplanten Veranstaltungen finden Sie auf der Homepage www.flascherzug.at und hier können Sie auch gleich Ihren Sitzplatz für die nächste Ausfahrt mit dem Flascherzug buchen. Information / Reservierung: 0664/96 15 205 oder unter zug@stainz.gv.at

INHALT

Editorial	2	Aus der Region	
Apothekeninformation	3		15/18/20/22/24/27
Wissenswertes	4	Unsere Mitglieder	16/17
Kulinarik	5/12	Schätze aus der Natur	23
Kultur	6	Jugend	26
Mode & Styling	7/9	Sport	28
Gesundheit	10/11/21	Blitzlichter	29
Tracht & Mode	13	Veranstaltungen	30
Styling	14	Ärzte- und Apothekendienst	31



Bauch-Gefühl

**Der Darm – Zentrum von Vitalität,
Lebenskraft und Gesundheit**



von
Mag. pharm.
Angelika
Bischof

Tausende Kilogramm Nahrung und viele Liter Flüssigkeit nimmt der Mensch im Laufe seines Lebens zu sich. Daraus gewinnt der Organismus die notwendige Energie, um den Stoffwechsel aufrechtzuerhalten.

Mit der Nahrungsaufnahme beginnt ein raffiniert aufeinander abgestimmter **Verdauungsprozess**. Die Nahrung wird über ein kompliziertes Zusammenspiel der verschiedensten Organe zerlegt und verwertet. Dies geschieht im Verdauungstrakt, einem mit Schleimhaut ausgekleideten, etwa sieben Meter langen Kanal, der vom Mund bis zum After reicht.

Im Inneren des Darms leben **viele Milliarden Bakterien**. Sie bilden die Darmflora. Diese Mikroorganismen überziehen netzartig den gesamten Darm-Innenbereich. Die Artenvielfalt der **Darmflora** mit über 400 verschiedenen Mikroorganismen ist sehr groß. Ihr Aufgabenspektrum reicht von der Aufbereitung der eingenommenen Nahrung über die Erzeugung von Stoffwechselprodukten bis hin zur Unterstützung des menschlichen Immunsystems.

Gesunde Personen haben eine **physiologische Darmflora**, das heißt sie beherbergen nur die Mikroorganismen in ihrem Darm, die für eine gesunde Verdauung notwendig sind. Ist die Darmflora **geschädigt**, können sogenannte **Probiotika**, das sind definierte lebende Mikroorganismen, welche den Darm in aktiver Form erreichen und dort gesundheitlich wünschenswerte Wirkungen entfalten, eine große Hilfe sein.

Probiotika werden in verschiedenster Form als Nahrungsmittel, Nahrungsergänzungsmittel und als **pharmazeutische Spezialitäten** (Arzneimittel) angewandt. Wir alle kennen die fermentierten Milchprodukte als Nahrungsmittel, die in verschiedenen Kulturen seit tausenden Jahren verwendet werden. Gesundheitliche Aspekte probiotischer Nahrungsmittel sind schon lange in Diskussion,

bereits Anfang des vorigen Jahrhunderts führte man die Langlebigkeit und Gesundheit bulgarischer Hirten auf den Konsum von Joghurt zurück, welches ja durch Fermentation mit verschiedenen Stämmen von **Lactobacillus** hergestellt wird.

bau einer physiologischen Darmflora und damit zu einem Verdrängen der schädlichen Mikroorganismen. Eine gesunde Darmflora hat eine wichtige Rolle für die Gesundheit des ganzen Körpers und die richtige Funktion des Immunsystems.



Gesunde Ernährung darf auch gut schmecken.

Steuerorgan des Verdauungsvorgangs ist der Darm. Ihn umhüllt ein Netz von Nerven, das sogenannte **enterische Nervensystem**. Es umfasst über 100 Millionen Neuronen – das sind mehr als im gesamten Rückenmark. Dieses „**Bauchhirn**“ arbeitet unabhängig von der Zentrale im Kopf. Die meisten Signale des Darms werden allerdings nicht bemerkt. Nur die wichtigsten Informationen, Alarmzeichen wie Übelkeit, Erbrechen und Schmerzen, werden wahrgenommen.



Probiotische Produkte helfen, den Darm gesund zu halten.

Seit dieser Zeit herrscht zunehmendes Interesse an der Anwendung von Probiotika. Die Bakterien vermehren sich besonders gut im sauren Milieu und haben die Fähigkeit, Glukose zu Milchsäure zu vergären und die nähere Umgebung damit anzusäuern. Dadurch werden viele der **Durchfallerreger** in ihrem Wachstum gehemmt oder sogar inaktiviert. Durch die Gabe der Lactobacillen kommt es zusätzlich zu dem **Auf-**

Die **Zubereitung von probiotischen Präparaten** ist eine Herausforderung für die Pharmazeutische Technologie. Eine wichtige Voraussetzung ist die Stabilität der Präparate gegenüber Magensaft und Gallensekret, sodass genügend lebensfähige Organismen im Darm ankommen. Die in **Apotheken erhältlichen** probiotischen Präparate **entsprechen alle** diesen hohen Anforderungen. Wir wünschen Ihnen einen „guten Darm“.



Apotheke Stainz

Anzeige

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



Foto: © lupispouna

Der Lebensgefährte im neuen Erbrecht

Ein neues Gesetz mit Änderungen

zumindest in den letzten drei Jahren vor dem Tod des Verstorbenen im gemeinsamen Haushalt gelebt hat.

» ... wir erläutern Ihnen gerne die Bestimmungen in Bezug auf Erbrecht des Lebensgefährten ... «

Durch die Erbrechtsreform ergeben sich auch für Lebensgefährten wichtige Neuerungen:

Der Lebensgefährte hat neuerdings ein gesetzliches Erbrecht. Dieses Erbrecht kommt jedoch nur dann zu tragen, wenn es keine gesetzlichen Erben (Verwandte, Ehegatte/eingetragener Partner) des Verstorbenen gibt und sofern der Lebensgefährte mit dem Verstorbenen als dessen Lebensgefährte

Vom Erfordernis des gemeinsamen Haushaltes ist dann abzusehen, wenn diesem erhebliche Gründe, etwa gesundheitlicher oder beruflicher Natur entgegenstehen, ansonsten aber eine für Lebensgefährten typische besondere Verbundenheit besteht.

Dem Ehegatten bzw. eingetragenen Partner steht grundsätzlich das Recht, in der Ehe- oder Partnerschaftswohnung weiter

zu wohnen und an den zum ehelichen oder partnerschaftlichen Haushalt gehörenden beweglichen Sachen, soweit sie zu dessen Fortführung entsprechend den bisherigen Lebensverhältnissen erforderlich sind, zu.

Dem Lebensgefährten stehen diese Rechte ebenfalls zu, sofern er mit dem Verstorbenen als dessen Lebensgefährte zumindest in den letzten 3 Jahren im gemeinsamen Haushalt gelebt hat und der Verstorbene zum Zeitpunkt des Todes weder verheiratet war noch in

einer eingetragenen Partnerschaft gelebt hat.

Die Rechte des Lebensgefährten enden jedoch ein Jahr nach dem Tod des Verstorbenen.

Wir stehen Ihnen für eine Beratung diesbezüglich gerne zur Verfügung.

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



NOTAR SCHNABL
WWW.NOTAR-SCHNABL.AT

Anzeige

Exklusivität vor Augen

PORSCHE DESIGN EYEWEAR P'8000

Fassungen & Sonnenbrillen



Brillengläser

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



EXKLUSIVE BRILLENMODE CONTACTLINSEN VERGRÖßERENDE SEHHILFEN

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

Anzeige



TOYOTA

ALWAYS A BETTER WAY

QUALITÄT IN IHRER SCHÖNSTEN FORM

AURIS € 15.990,-*

AURIS TOURING SPORTS € 16.890,-*

TOYOTA HECHER - Ihr Autohaus im Schilcherland
Kommen Sie zu uns - wir freuen uns auf Ihren Besuch!

* Preis bezieht sich auf Auris 1.3 Young. Aktionspreise beinhalten bis zu € 2.500 „Toyota neu erleben“-Bonus und zusätzlich € 1.000 Eintauschbonus inkl Händlerbeteiligung. Gültig bei Zulassung bis 30.06.2017. Abbildung ist Symbolfoto und zeigt aufpreispflichtige Extras. Angebot solange der Vorrat reicht! Normverbrauch kombiniert: 3,5 l/100km, CO₂-Emission: 75 g/km, mehr Infos unter: www.toyota-hecher.at
45 Jahre TOYOTA HECHER - profitieren Sie jetzt von unseren zusätzlichen Angeboten!

TOYOTA HECHER

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

Anzeige



Messner die Wurstpioniere

Jedem sein Messner-Würstel

Weil's nicht Wurscht ist. Die Firma Messner ist stolz auf ihr Team – die hervorragende Qualität spiegelt die Leidenschaft und das Know-how der Mitarbeiter wieder.

Hinter jedem Erfolg steht in erster Linie der Mensch. Bei Messner ist das nicht anders. Erst die engagierten und gut ausgebildeten MitarbeiterInnen ermöglichen den Erfolg der Produkte und damit auch des Unternehmens.

Jedem sein Messner-Würstel.

100 % österreichisches Qualitätsfleisch, hochwertige Zutaten und eine große Portion Leidenschaft stecken in



Einhundert Prozent.

Auch wurde eine Fotokampagne mit MitarbeiterInnen gestartet, die jedes Jahrzehnt der Unternehmensgeschichte mit den dazugehörigen entstandenen Produkten widerspiegelt.

Auch im Sektor Innovationen ist Messner nicht untätig, so kann man gespannt sein, was es heuer noch Neues am Markt gibt!

www.messner-wurst.at

MESSNER-Würsteln. Künstliche Geschmacksverstärker und Farbstoffe kommen uns nicht unter die Haut. 80 Jahre Know-how in der Entwicklung, Handarbeit und die Liebe zur Wurst machen Messner

zum Experten, wenn es um ursprünglichen und reinen Geschmack geht. Frankfurter, Krainer, Debreziner, Käsekrainer, Teewürstel oder Bratwürstel – es gibt für jeden seine Lieblings-MESSNER.



Anzeige: 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

„Der Wolf“ als Kultur-Phänomen

Die interessante Ausstellung ist noch bis 5. November 2017 zu sehen.

Der Wolf war ursprünglich weltweit das Wildtier mit dem häufigsten Auftreten in freier Wildbahn. Verfolgung und Veränderungen seines Lebensraumes führten nahezu zu seiner Ausrottung – in Österreich gilt er derzeit als ausgestorben. Der erste Kontakt des Menschen zum Wolf war vor ca.

wöhnlich, wenn Wölfe auch tagsüber – in Deutschland, der Schweiz, Italien, Polen und Slowenien – von bewohnten Häusern aus gesehen werden und nachts auch gelegentlich die Orte durchqueren.

Der Wolf galt vielerorts als Symbol des Bösen. In der Mythologie nimmt er oftmals die Rolle des gerissenen Räubers ein und dies erklärt die Irrationalität der Angst vor dem Wolf und auch die unverhältnismäßig brutale Jagd auf ihn. Die Wölfin wiederum wird in Legenden manchmal als fürsorgliche Mutter beschrieben – man denke an das Dschungelbuch oder auch an die Gründergeschichte Roms, in der Romulus und Remus von einer Wölfin aufgezogen werden. Der Wolf ist überall: Nicht nur in der Geschichte und Literatur wird er gerne dargestellt, auch in der Botanik findet man Pflanzen mit seinem Namen. Aktuellen Fragen geht die Ausstellung mit Forschungsergebnissen aus den unter-



Joanneums-Direktor Wolfgang Muchitsch mit Museumsleiter Karlheinz Wirnsberger.

schiedlichen wissenschaftlichen Disziplinen nach und beleuchtet somit den Wolf aus kulturhistorischen und biologischen Gesichtspunkten.

Neben der Sonderausstellung „Der Wolf“ sind natürlich die beiden Dauerausstellungen im Jagdmuseum und Landwirtschaftsmuseum im Schloss Stainz zu besichtigen. Österreichs größtes Jagdmuseum begreift die Jagd als historisches, soziologisches und philosophisch-ethisches Phänomen und spricht ein breites Publikum an. Wertvolle Exponate – Bilder und kunstvolle Prunkobjekte – zeigen, welche weitreichenden Auswirkungen

die Jagd auf Kunst, Literatur, Musik und Film hatte.

Die landwirtschaftliche Sammlung basiert auf den fortschrittlichen Ideen Erzherzog Johanns. Die Vielfalt der land- und forstwirtschaftlichen Arbeits- und Lebensbereiche wird durch historische Objekte und interaktive Medienstationen anschaulich dargestellt.

Öffnungszeiten:

1. April – 05. November 2017
Dienstag bis Sonntag
10.00 Uhr – 17.00 Uhr
Schlossplatz 1, 8510 Stainz
T +43 (0) 3463/2772-16
jagd@museum-joanneum.at
www.jagdmuseum-stainz.at

**Wolfsangel,
17. Jahrhundert**

40.000 Jahren – aus diesem Kontakt heraus entwickelte sich 5.000 Jahre später der Hund, der sich sehr erfolgreich dem Menschen und seiner Lebensform angepasst hat. Der Mythos vom Wolf, der unberührte Wildnis und menschenleere Gebiete braucht, wird heute von der Realität überholt. Es ist nicht unge-



Autorenfotos: Foto Augenblick



von Maria Halbwirth

und Ingrid Harzl

Ihr Wohnzimmer voller Schuhtrends

Eine tolle Schuhparty

Spätestens, wenn der Frühling Einzug hält, ist es an der Zeit, den Schuhschrank auf Vordermann zu bringen und die warmen Schuhe in den Urlaub zu schicken.



Jetzt haben leichte Frühjahrschuhe ihren großen Auftritt. Mit einer enormen Vielfalt an Modellen, Trendfarben und Mustern bietet die Schuhmode Frühjahr-Sommer 2017 für jeden Look den passenden Schuh. Sneaker und Sommer-

Boots stehen hoch im Kurs. Für die Übergangszeit gibt es außerdem Dandy-Typen. Das sind Schnürer in Herrenschoh-optik mit Budapestlochung. Der angesagte 70er-Jahre Trend sorgt für ein Revival von Clogs, Plateau-Sandaletten und Pumps mit Blockabsatz. Auch die Farben sind abwechslungsreich. Klassiker in Schwarz-Weiss, Marine und Naturtönen sind beliebt, denn sie lassen sich vielseitig kombinieren. Daneben zählen softe Pastelle – allen voran Rosé und Bleu – zu den Trendfarben des Jahres. Für Abwechslung sorgen kräftige Farben – vor allem mit hübschen Dekorationen werden sie zum Hingucker. Auch der Metallic-Trend nimmt kein Ende. Im Frühjahr-Sommer glänzt es, wo man nur hinschaut. Kaum ein Modell kommt ohne Glanz aus.



Neu bei IMA Schuhe
SCHUHPARTY
Wir kommen zu Ihnen!

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

Kein Wunder, denn die vielen glänzenden Trendfarben sind zu jedem Anlass ein ultimativer Blickfang. Haben wir Ihnen Gusto gemacht und möchten Sie die Highlights der Saison mit Ihren Freundinnen in privatem Rahmen gutschieren und probieren? Mit einer großen Anzahl an Schuhen verwandeln wir Ihr Wohnzimmer in ein absolutes

Schuhparadies. Nach Terminabsprache mit uns laden Sie Ihre Damen ein und wir verbringen einen lustigen und entspannten Abend. Sie als Gastgeberin erhalten je nach Umsatz einen Gutschein, der auf der Party oder im Geschäft eingelöst werden kann.
Infos: 03463/55502 oder 0664/ 492 93 23.
Wir freuen uns auf Sie!

Anzeige: Fotos: IMA Schuhe

GÖRITZER
MANFRED e.U.

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

SPENGLEREI • DACHDECKEREI

Anzeige

LUKASHOF
GENUSSMANUFAKTUR

- Ostergeschenke
- Geschenkkassetten nach Wunsch
- Ideen für die Osterjause

In der Karwoche haben wir für euch von Montag bis Freitag von 09:00 bis 19:00 Uhr geöffnet!

Grafendorf 11, 8510 Stainz
Tel. 03463/3950
www.lukashof.com

Anzeige

TERRASSENÜBERDACHUNG AUS STAHLKONSTRUKTION



feuerverzinkt und pulverbeschichtet, inklusive Glaseindeckung

REINBACHER Metalltechnik

Ihr Partner für:

- Stahl- u. Hallenbau
- Blechbearbeitung
- Geländer
- Carports

8510 Stainz, Ettendorf 17
Tel.: 03463 / 36 51, Fax-DW: -4
Mobil: 0664 / 73 71 19 94
office@metalltechnik-reinbacher.at
www.metalltechnik-reinbacher.at

Anzeige



„Bastelanleitung für Kleinklimaanlagen“ 

Das nächste Schwitzen kommt bestimmt!

Sie können sich Ihre Klimaanlage basteln oder Sie lassen sich von unseren Technikern beraten.



Ihr Installateur

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

8510 Stainz, Sackstraße 8, Tel. 0 34 63/23 07, Fax: DW 85
office@flanyek.at, www.flanyek.at
Winternotdienst 0676/7230702



BESTATTUNG WOLF



8510 STAINZ
Helga Calovini
Ettendorfer Straße 22
0664 / 23 84 585



8510 STAINZ
Alois Haagen
Engelweingartenstrasse 18
0664 / 91 14 648

Seriös. Einfühlsam. Würdevoll.
Auf Wunsch beraten wir Sie auch gerne bei Ihnen zuhause.

www.bestattung-wolf.com

24h
täglich



Persönlich. Kompetent.

HAUPTPLATZ 9, 8510 STAINZ STAINZ@HANDYSHOP.CC

HandyShop
www.handyshop.cc

**HANDYSHOP STAINZ
MIT NEUEM TEAM.**

Seit Oktober letzten Jahres sorgt ein neues Team im HandyShop Stainz dafür, die Weststeiermark „persönlich und kompetent“ mit Handys zu versorgen. Martin Gritsch und Markus Merl-Zeilingner sind die beiden neuen starken Fachberater, die bei allen möglichen Wünschen und Herausforderungen zur Seite stehen.

Martin (28) kümmerte sich bisher um Handyreparaturen und hat keine Mühen gescheut, sich in dieser kurzen Zeit jedes Wissen anzueignen, um problemlos jegliche Kundenanfragen beantworten zu können. Darüber hinaus sorgt der Leibnitzer mit seinem technischen Fachwissen auch dafür, dass kleinere Reparaturen vor Ort mit relativ kurzer Wartezeit erledigt werden können.

Markus (42) ist bereits seit vielen Jahren im Bereich Mobilfunk tätig und konnte sich unter anderem bei T-Mobile in Wien seine Sporen verdienen. Somit weiß er, wie Mobilfunker ticken und hat für fast jedes Anliegen eine passende Lösung parat. Wie Martin sorgt er dafür, dass jeder Kunde das für ihn am besten passende Produkt erhält.

Eine persönliche und kompetente Beratung im regionalen Gebiet hat HandyShop.cc zu einen der größten und stärksten Telekommunikationsfachhändler Österreichs gemacht. Jeder Kunde wird über die Produkte aller österreichischen Netzbetreiber (A1, 3, T-Mobile, tele.ring und UPC) nach bestem Wissen und Gewissen persönlich und kompetent beraten.

Und damit nicht genug, kümmern sich „M&M“ auch um die Wirtschaft in der Gemeinde und sind neben Unterstützungen für Feuerwehr, Kultur, Brauchtum und weiterem auch dafür verantwortlich, dass es neben dem erfolgreichen Stainz-Gutschein nun mit dem Handyshop-Kooperationsgutschein (bereits bei über zehn Partnern in der Region erhältlich) ein weiteres Produkt gibt, mit dem Kaufkraft in der Region gehalten wird.

HANDYSHOP STAINZ
Hauptplatz 9, 8510 Stainz
T: 03463 / 600 23
E: stainz@handyshop.cc
Mo. - Fr.: 9:00 - 12:00 & 13:00 - 18:00
Sa.: 9:00 - 12:30

Ihr Kleiderschrank braucht eine Frischekur?

Alles was Sie dafür benötigen, finden Sie bei Hubmann in Stainz und Eibiswald – denn die Trendteile der aktuellen Kollektionen sind schon längst eingetroffen



Gehen Sie mit der Mode – Oft reicht es auch schon seine bewährten Lieblingsstücke mit „frischen“ Accessoires aufzupeppen. Oder sich das eine oder andere Must-have zu gönnen, um es mit den Klassikern im Schrank zu kombinieren.

Was heuer aber auf keinen Fall in Ihrer Frühlingsgarderobe fehlen sollte, sind romantische Blütenstickereien, Ringel und Streifen, klein karierte Stoffe, Früchteprints etc.

Dabei spielen sehr grelle Farben eine Hauptrolle, wie: Butterblumengelb, Flieder oder Orange, aber auch ein saftiges Grasgrün – das sogenannte „Greenery“. Langeweile war gestern. Der Mustermix ist heute mehr als angesagt.

Tragen Sie Streifen gemeinsam mit Blumenprints und setzen Sie mit stylischen Tüchern oder Taschen Akzente.

Kombinieren Sie den praktischen Komfortlook mit maritimen Elementen oder ein edles Blouson mit Sporty chic. So bleibt Ihr Style aufregend anders.

NEUE MARKEN bei Hubmann:

- Lena Hoschek
- Luis Trenker
- Marc Aurel
- Cartoon

Mann o Mann

Auch die Männer kommen bei Hubmann nicht zu kurz.



Unsere Modeexpertinnen helfen Ihnen gerne weiter, damit Sie bei der großen Auswahl an Herrenmode nicht den Überblick verlieren. Lassen Sie sich beraten, wir geben Ihnen gerne Stylingtipps mit allen neuen Trends.

Vor allem die Farbtöne Oliv und Military sind in der Frühlingmode sehr gefragt.

Die leichten Stoffe der neuen Sakkos sind auch perfekt sommertauglich und die Strickpolos werden immer mehr als Alternative zum Hemd gesehen. Neu eingetroffen sind auch cleane, super-bequeme Sneaker – einfach ausprobieren und wohlfühlen!

Fair – na logisch!

Fair-Trade-Mode steht für eine faire und ökologisch einwandfreie Fertigung – vom Anbau der Baumwolle über das Färben bis hin zur Konfektion. Alle Arbeitsschritte werden fair und ökologisch durchgeführt.



Wir haben eine große Auswahl an Fair-Trade-Mode für die ganze Familie im Programm – auch Unterwäsche und Schuhe!

15. März, 19.30 Uhr

MODENSCHAU

MIT TIPPS VON

KAI JÄCKEL

Trendforscher Kai Jäckel informiert Sie über die neuen Farben, Materialien und Stylings. Einzigartige Kombinationen und „musthaves“ werden exklusiv für Sie von unseren Modeberaterinnen vorgeführt.

Beginn: 19.30 Uhr

Lassen Sie sich inspirieren!

Gratis Tickets im Modehaus oder unter 03463/2106-21.

17. & 18. März

MARC CAIN-LADIES DAYS

Überraschungsgeschenk beim Kauf von jedem Marc Cain-Teil, Präsentation der neuen Kollektion mit Bio-Prosecco und Hubmanns Feinstes Häppchen.

Gewinnspiel

Marc Cain-Gutscheine

2 x € 100,-

30. März, 19.30 Uhr

KRIMI & TRACHT

Claudia Rossbacher präsentiert ihren neuen Steirerkrimi Steirerherz während wir Ihnen die neuesten Highlights unserer Trachtenkollektionen vorführen.

Eintritt € 5,- inkl. Bio-Prosecco und Hubmanns Feinstes Spezialitäten.

Tickets im Modehaus oder unter 03463/2106-21.

HUBMANN
...das Kaufhaus!

Anzeige

Projekt „Fasten 2017“

Besinnen auf das Wesentliche

Das Projekt der Gesunden Gemeinde Stainz zum Thema Fasten geht dem Ziel, der Fastenwoche „**Stainz fastet**“, entgegen. Auch in anderen Gemeinden und Städten z.B. Hitzendorf, Leibnitz usw. wurde dieses Thema aufgegriffen und erfolgreich umgesetzt. Das Team der Gesunden Gemeinde will mit dieser Aktion ein Zeichen für gemeinsame Gesundheitsvorsorge setzen.

» ... in der Stainer Fastenwoche wird Heilfasten und Basenfasten für Gesunde durchgeführt ... «

Warum Fasten? Wir leben im Überfluss und es ist schwer, ein Maß für das Gesunde zu finden. Beim Fasten lernen wir, uns auf das Wesentliche zu besinnen und dass der Körper mit wenig Nahrung auskommen kann. In diesem Prozess schaltet der Körper auf körpereigene Ernährung um und beginnt Altlasten abzubauen. Das ist ein tiefgreifendes Erlebnis und stärkt das Selbstbewusstsein.

Am 15. März 2017, um 19.00 Uhr gibt es im Dachbodentheater einen Fasten-

Vortrag von Karin Fedl, Dipl. Fasten- und Gesundheitstrainerin. Sie werden Interessantes über das Fasten erfahren und der Ablauf der Stainer Fastenwoche wird erklärt. Wir freuen uns auf viele motivierte StainerInnen.

In dieser **Fastenwoche** wird **HEILFASTEN** und **BASENFASTEN** für Gesunde durchgeführt, Menschen mit Erkrankungen müssen ein Attest vom Arzt bringen. Ein kompetentes Team der Gesunden Gemeinde betreut Sie – mit Dagmar Tranninger, Christine Neumann, Stefanie Gollob, Sylvia Fauland und Karin Fedl. Die Kooperationspartner sind das Kaufhaus Hubmann und das Gasthaus Schlosstoni.

Das Heilfasten bedeutet keine feste Nahrung für eine bestimmte Zeit, dabei wird der Körper richtig entschlackt und durchgeputzt. Beim Basenfasten wird mit einer basischen Ernährung die Entschlackung sanfter gestartet und der Körper entsäuert. Fasten bedeutet nicht hungern, die meisten Fastenden fühlen sich nach den ersten Tagen deutlich fitter und können ihren Beruf wie gewohnt ausüben. Urlaub zu nehmen, ist nicht zwingend notwendig.

Die Fastenwoche startet am **24. März 2017** mit einer kleinen Wanderung zu einer Waage und anschließend folgt die Anmeldung im Bürgerservice. **Von 31. März bis 7. April 2017** findet die Fastenwoche „**Stainz fastet**“ statt. Das genaue Programm bekommen Sie beim Fastenvortrag und im Gemeindeamt.



Zum Thema Verpackungsfasten möchten wir die Idee des Vereins „gemeinsam in stainz“ vorstellen, der Menschen, die aus den vom Krieg gebeutelten Ländern wie Afghanistan, Irak und Syrien kommen, unterstützt.

Taschen aus Stoff sind eine ökologische Antwort auf das Plastiksacker! Im Verein gemeinsam in stainz gibt es motivierte, ehrenamtliche Mitarbeiterinnen wie Gabi Wallner, Ingeborg Stelzer und neu auch Petra Stelzl, die mit den Flüchtlingen seit Herbst 2016 eine sinnvolle und erfüllende Aufgabe gefunden haben:

„Stofftaschen aus natürlichen Materialien zu nähen und diese zum Verkauf anzubieten.“

Der erfolgreiche Verkauf der kreativen Taschen zu Weihnachten hat die Flüchtlinge mit ihren Betreuerinnen angespornt, auch am **Ostermarkt am Samstag, 8. April 2017 und Sonntag, 9. April 2017, ab 10.00 Uhr in der Mühle in Stainz**, wieder Taschen zum Verkauf anzubieten.



Eine Ausstellung zum Thema Verpackungsfasten ist auch im Kaufhaus Hubmann geplant.



Das kompetente Team der Gesunden Gemeinde



Foto: Stefan Wild

von
Karin
Fedl

Detox mit Fasten

Erreichen Sie ein neues Körpergefühl und allgemeines Wohlbefinden

Detox ist der neue Begriff für Entschlacken. Es gibt viele Angebote zum Thema Detox und darum ist es gar nicht so leicht, das Richtige zu finden.

» ... die Entschlackung durch Fasten wirkt positiv auf den gesamten menschlichen Organismus ... «



Unser Entschlackungspaket für Sie: **DETOX-Paket für 14 Tage, 1 basischer Körperwickel à 60 Min. und 1 Massage, 45 Min. kosten gesamt: € 240,-**

Foto: Stefan Wild

Im Massageinstitut bieten wir seit vielen Jahren ein spezielles Programm zum Entschlacken an. Im Laufe der Zeit hat sich diese Entschlackungskur zu einem Rundum-Programm entwickelt. Seit Jahren besucht uns Frau Bernadette Ensfellner (Buchautorin und Fastentrainerin aus OÖ) und sie bringt ihre aktuellen Forschungser-

gebnisse mit. Das **E&M vital Darmkurpaket** setzt genau dort an, wo die Probleme liegen, denn wie ein altes asiatisches Sprichwort schon sagt: „Im Darm liegt Gesundheit oder Krankheit“. Seit 2016 bietet Karin Fedl berufsbegleitende **Fasten-Seminare** im Massageinstitut an. Als Dipl. Fasten- und Ge-

sundheitstrainerin begleitet sie Kleingruppen beim **Heilfasten** und **Basenfasten**. Gerne möchte sie die Begeisterung für das Fasten weitergeben und die TeilnehmerInnen unterstützen, eine neue Leichtigkeit auf allen Ebenen zu spüren. Die Entschlackung durch Fasten wirkt auf das Verdauungssystem, das Herz-

Kreislaufsystem, die Gewichtsreduktion, den Bewegungsapparat – und auch die Seele wird entrümpelt. Die letzte Basenfastenwoche fand im Jänner 2017 statt und hat den TeilnehmerInnen ein neues Körpergefühl gebracht. Die positiven Rückmeldungen bestätigen ein neues Bewusstsein und Veränderung im Alltag, siehe in den News auf unserer Homepage:
www.karinfedlmassage.at.

Die nächste **berufsbegleitende Fastenwoche** im Massageinstitut ist von **5. bis 11. Mai 2017** geplant. Ein **Infoabend** findet am Freitag, den **21. April 2017, um 19.00 Uhr** im Massageinstitut statt.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage. Anmeldungen bitte per Email oder per Post mit Formular.

karin fedl **massageinstitut**
 gewerbepark 14, 8510 stainz
 tel.: (03463) 321 90, mobil: 0699 1139 1083
www.karinfedlmassage.at

Anzeige

So FLEISSIG wie der OSTERHASE!



Seit 1991 begeistern wir unsere KundInnen in der Region mit Top-Qualität.

Unsere MitarbeiterInnen bedienen mit fachlichem **Know-how** und Leidenschaft Maschinen und Geräte, um Drucksorten glänzen zu lassen. Wir produzieren im Jahr mit ca. **140 Tonnen Papier** mehr als **1.000 Druckerzeugnisse**. Über **52 Millionen Rollenetiketten** verlassen unser Haus. Darüber hinaus engagieren wir uns als **Berater, Gestalter** und **Dienstleister**.

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

Druckhaus Stainz GmbH

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

Anzeige



von
Regina
Rihtar

Kleine Ölkunde (Teil 1)

Öle sind wertvolle Teile der Ernährung

Aus Frühlingskräutern wie Bärlauch und Löwenzahn lassen sich herrliche Pestos machen. Allerdings ist die Wahl des richtigen Öls entscheidend. Generell ist bei vielen Ölen Vorsicht geboten. Das, was man so landläufig in Dosen und Plastikflaschen angeboten bekommt, verdient nicht einmal die Bezeichnung Nahrungsmittel, weil es oft aus genmanipulierten und pestizidbelasteten Saaten (Mais, Raps, ...) gewonnen und zunehmend mit Verdauungsproblemen, Organschäden, bis hin zu Krebserkrankungen in Verbindung gebracht werden kann.

Das nächste Problem liegt im Herstellungsprozess an sich. Da werden die Öle entweder stark erhitzt oder sogar „chemisch gepresst“, indem Hexan (Washbenzin) zugesetzt wird, das das Öl chemisch aus der

Saat löst. Dieses wird dann gefiltert, durch Zugabe von Phosphaten entschleimt, mit Natronlauge oder Soda chemisch neutralisiert, mit Bleicherde gebleicht und mit 230 Grad heißem Dampf desodoriert. Was nun vorliegt, ist ein völlig zerstörtes Öl, das sich ironi-



scherweise immer noch reines Pflanzenöl nennen darf und gesundheitsschädlich bis krebserregend ist und nicht verstoffwechselt werden kann. Dass sie trotz dieses aufwendigen Verfahrens noch so günstig in

Lebensmittelmärkten unter der Bezeichnung „Reines Öl“ oder sogar als natives Öl (braucht gesetzlich nur 30% natives Öl enthalten sein) erhältlich sind, ist dem Umstand geschuldet, dass es eigentlich nur Abfallprodukte der Futtermittelindustrie sind. Denn im Presskuchen

für Futtermittel dürfen nur 15 % Fettgehalt verbleiben. Das erklärt die hohen Preisunterschiede zwischen Öl von kleineren Mühlen, die das Geld mit dem hochwertigen Öl, aber nicht mit dem Presskuchen verdienen und

dem günstigen „Industrieöl“. Wenn Öle aber unbeschädigt sind, weil sie schonend gepresst wurden, können sie vom Organismus verstoffwechselt werden und dienen als wahre Elixiere für Körper- und Hirn-

leistungen. Also empfehlen wir zur Herstellung von Pestos ein hochwertiges Öl! Je nach Geschmack können das Kürbiskernöl, Traubenkernöl, Olivenöl, Mandelöl oder ein Nussöl sein.

Und so geht's:

Einfach Kräuter mit Parmesan, Öl, Knoblauch, Sonnenblumenkernen, Salz und Pfeffer in einem Mixglas oder mit dem Pürrierstab mixen. Fertig!

Tipp: In vielen Pestorezepten werden Pinienkerne empfohlen. Ich persönlich nehme Sonnenblumenkerne! Die sind günstiger, regional und schmecken genauso gut. Dann also Mahlzeit!

Das wünscht das Team von Bauer & Co.



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

Anzeige. Foto: Bauer & Co



Besuchen Sie uns auf
www.sport2000.at oder
www.facebook.com/SPORT2000AT



SPORT 2000
Wallner

DEUTSCHLANDSBERG:

Frauentaler Straße 23
Tel.: 03462 / 73 77

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 9-18 Uhr | Samstag 9-17 Uhr

EIBISWALD

Eibiswald 393
Tel.: 03466 / 47011-0

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 9-18 Uhr | Samstag 9-17 Uhr

Anzeige

Beratung. Service. Leidenschaft. *Das passt!*

Wir haben sie natürlich in großer Vielfalt im Haus: die Dirndl in allen möglichen Varianten. Aber in dieser Frühjahrsausgabe wollen wir auch einmal die Lederhose vor den Vorhang holen.

Ist sie doch ein total cooles Teil für Ihre Garderobe. Bequem, herrlich zum Kombinieren und absolut zeitlos. Tragen Sie die Lederhose doch mit moderner Alltagsmode und setzen Sie damit Ihre eigenen Trends. Werden Sie zum „Hingucker“ im trachtigen Style – die entsprechenden Accessoires für Ihr Trachtenoutfit (wie Schuhe, Taschen u.v.m.) finden Sie in unserem Haus. Auch das „Darunter“ sollten Sie dabei nicht ganz vergessen: Perfekt sitzende Dirndl-BH's und viele weitere verführerische Modelle halten wir in unserer Wä-

scheabteilung für Sie bereit! Trachtenmode für die ganze Familie – von günstig modern bis hochwertig besonders – finden Sie in unserer Trachtenabteilung im 1. Stock. Wir führen folgende Marken:

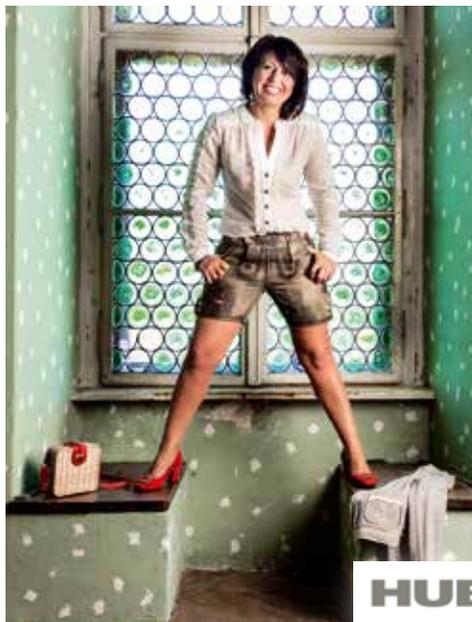
- Gössl
- Lodenfrey
- Moser
- Krüger
- Hammerschmid
- Almsach
- Marjo u.v.m.

Ab sofort ergänzen auch diese neuen Marken unser Modesortiment:

- Lena Hoschek
- Luis Trenker

Fragen Sie unsere Modespezialisten auch gerne nach den Fairtrade-Modellen im Trachtenstyle!

So lässig ist Tracht



Ein cooles Teil und stets zeitlos: Die Lederhose wertet auch Ihre Garderobe auf. Eine große Auswahl finden Sie im Hubmann-Modehaus.

HUBMANN
...das Kaufhaus!



Foto: Schöffel-Zahlbruckner

Besondere Drucke in Kombination mit kräftigen Farben – so zelebriert Theresa das weiblichste aller Kleidungsstücke: das Dirndl.

THERESA
FINE PRINTS ON TEXTILE
AUSTRIA

Mustergültiges Handwerk

Theresa Schöffel-Zahlbruckner ist überzeugte Liebhaberin des Besonderen. Und das zeigt sich in jedem einzelnen Design, das ihre Kreativwerkstätte verlässt. Sei es ein handbedrucktes Dirndl, ein Taschen-Unikat oder die traumhaften Lodenmäntel der Winterkollektion – mit Massenproduktion oder „von der Stange“ haben die Kleidungsstücke und Accessoires nicht das Geringste zu tun. Ornamente aus längst vergangenen Tagen und Blumenmuster, wie man sie heute nur mehr besonders selten sieht – die Designerin Theresa Schöffel-Zahlbruckner bringt sie alle

auf den Stoff. Selbst dieser ist kein gewöhnlicher: Feinste Baumwolle, herrlicher Loden und kuschelige Wolle werden zu traumhaften Kreationen verarbeitet.

Mit ihrer Mission, altherwürdiges Handwerk in zeitgemäßer Bekleidung wiederzubeleben, begeistert die Designerin nicht nur Liebhaberinnen des Traditionellen, sondern auch jene, die Wert auf Kleidungsstücke legen, deren Hochwertigkeit und Exklusivität schon beim ersten Blick ersichtlich sind.

Das Label *Theresa – Fine Prints on Textile* präsentiert sich online mit einem digitalen Auftritt, unter www.theresa-schoeffel.com bekommt man einen hervorragenden Einblick in die Welt von Theresa Schöffel-Zahlbruckner und ihren einzigartigen Kreationen.

Harte Währung

Die härteste Währung in der Stainzer Region neben Euro, Schilcher und Kernöl: Die beliebten Stainz-Gutscheine sind nicht nur bares Geld in den Geschäften wert, sie helfen auch, die Wertschöpfung in der Region und somit heimische Arbeitsplätze zu erhalten. Die Gutscheine sind bei der Steiermärkischen Sparkasse Stainz, der Raiffeisenbank

Stainz, im Kaufhaus Hubmann, bei Uhren-Schmuck-Juwelen Simon Gjecaj KG, im Hotel Restaurant Stainzerhof und beim Tourismusverband Schilcherland Stainz-Reinischkogel erhältlich.

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude und schenken Sie ihnen eine unglaublich große Vielfalt an Einkaufsmöglichkeiten in über 120 Betrieben.



Foto: Ultra



von
Eva
Riedl

Willkommen in der Welt der Blondinen

„Legen Sie Ihr Blond in die Hände von Experten!“



Blond ist ausdrucksstark, glamourös, verführerisch, cool und selbstbewusst.

BLONDME:
Selbstbewusst. Leistungsstark. Individuell. Ultimativ.

Blonde Kundinnen erwarten Rechte Blondperfektion und ein individuelles, einzigartiges Ergebnis. Ungleichmäßige Grundlagen und empfindliche Haarstrukturen sind nur einige der Herausforderungen auf dem Weg zur Blondperfektion. Deswegen wurde *BLONDME* entwickelt.



Fotos (3): Schwarzkopf



Schwarzkopf
PROFESSIONAL

» ... erhalten Sie genau den Blondton, den Sie sich wünschen ... «

BLONDME mit dem integrierten „Advanced Bonding System“ ist die einzige Farb- und Pflegeserie, die sich voll und

ganz blondem Haar widmet. Mit *BLONDME* erhalten Sie genau den Blondton, den Sie sich wünschen: Selbstbewusst. Leistungsstark. Individuell. Ultimativ. Wir freuen uns, Sie zu begeistern ... wir sind es bereits!



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

Anzeige

Patricks Cocktail Corner im Wirtshaus

Ab sofort gibt es im Wirtshaus auch Cocktails.

Aber nur, wenn Patrick im Dienst ist, denn er ist unser Diplom-Barkeeper! Um immer am neuesten Stand zu sein, gibt es die Öffnungszeiten von Patricks Cocktail Corner für die kommende Woche immer sonntags auf unserer Facebook-Seite.



**Hotel - Restaurant
Stainzerhof ****s**
Grazerstraße 2
8510 Stainz
www.stainzerhof.at
welcome@stainzerhof.at
+43 (0)3463 22 1 22

Anzeige



von
Gerhard
Langmann

„Schön, dass es wieder voll losgeht“, sehen Gudrun Brunner und Christine Rothschild (Foto), die „guten Geister“ im Tourismusbüro, den Frühling als Zeit des Aufbruchs. Sie meinen damit die neu gestaltete Wanderkarte für die Region Schilcherland Stainz-Reinischkogel ebenso wie die als Blickfang zum Einsatz kommenden Fotowände. Was darauf zu se-

hen ist? Anna in der Stainzer Alltagstracht und ihr Johann im Jagdfrack. Das Besondere: Die Köpfe hat Gestalter Paul Scherübel als Öffnung freigelassen, es kann also jedermann als Postmeisterstochter und Erzherzog posieren. „In Zeiten von Selfie-Mania sollte das einen guten Anklang finden“, hofft Brunner auf eine vielschichtige Werbebotschaft für die Region in den sozialen Medien. Die bodenständigen Ausdrücke wie *Wos treppazten so umanounda?* sind zur Vorsicht „ins Deutsche übersetzt“. Ebenfalls im Umbruch: Der Tourismusverband bekommt nach dem freiwilligen Aus-

scheiden von KommRat Manfred Kainz einen neuen Obmann. Klarheit über den Nachfolger wird es nach der Mitgliederversammlung Ende März geben. Auf ihren Einsatz warten auch die beim Büro auf dem Rathausplatz geparkten 25 E-Bikes. „Damit“, so die Tourismusdamen, „kann man ganz gemächlich die Gegend erkunden.“

Viel Neues im TV Schilcherland Stainz-Reinischkogel

Es tut sich was



Houck di her, samma mehr!

Ernst Summer brennt für Special Olympics



**Flascherzugfahrt
am 15. März**

Große Hilfsbereitschaft in der Region

Mental beeinträchtigte Menschen sind sein beruflicher Lebensinhalt, bei den Special Olympics vom 14. – 25. März in Graz, Ramsau und Schladming engagiert er sich für gehandicapte Sportler. Das ist bewundernswert für eine Persönlichkeit, die nach ihrem neunjährigen Bürgermeister-einsatz in St. Stefan genug ha-

ben könnte von jeder Öffentlichkeitsarbeit.

» ... bei den heurigen Special Olympics vom 14. – 25. März wieder mit vollem Engagement dabei: Ernst Summer ... «

„1991 war ich das erste Mal dabei“, verrät Ernst Summer, dass er in Minneapolis als Tennisbetreuer angefangen hat. Seither war er jedes Mal dabei, mehrmals ist er mit Arnold Schwarzenegger zusammengetroffen. Seine Aufgabe

2017? Er ist Bundesländerkoordinator für die Steiermark, dem die Erstellung des Host-Programms, die Organisation der Siegerehrungen und die Koordinierung der Trainerarbeit zufällt. Im Host-Programm kommen heuer rund hundert Sportler aus Costa Rica, Indonesien, Qatar und Spanien in den Bezirk Deutschlandsberg. „Die Gäste sollen Typisches für unseren Bezirk kennenlernen“, ist Summer angetan von der Hilfsbereitschaft in der Region. „Es zahlt sich aus“, lädt er alle Steirer zum Besuch der sportlichen Bewerbe – es gibt neun Disziplinen mit rund 4.000 Athleten aus 107 Nationen – ein.

Die ersten Anfänge in Richtung eigener Band unternahmen Ferdinand Reinbacher, Manuel Röxeis und Marco Stebich vor gut zehn Jahren. Die Gruppe nannte sich „Damage“, probte im Büroraum der Tankstelle Reinbacher in Marhof und absolvierte österreichweit als auch in Deutschland erste Auftritte. Aber die Musiker wollten mehr: 2008/2009 produzierten sie zwei Demos, mit denen sie prompt einen Musikvertrag bei den Schweden von I Hate Records ergatterten. Daraus ergab sich Auftritt nach Auftritt in Deutschland und – noch besser – mit „Storming with Menace“ (Bedrohliches Heranstürmen) eine erste Mini-LP, als neuer Bandname wurde „Deathstorm“ gewählt. Ein-

schneidend dann das Jahr 2013: Mit „As Death Awakes“ (Wenn der Tod erwacht) folgte das erste Full Length-Album, Markus Steindl machte das Trio zum Quartett. In dieser Besetzung veröffentlichten sie über ein größeres deutsches Label im letzten Jahr mit „Blood Beneath the Crypts“ (Blut unter den Grüften) das nächste Album. „Uns gehen die Ideen nicht aus“, geben sich die Vier voller Tatendrang. Vor allem aber: Sie wollen ihre Tourneetätigkeit, die sie unter anderem schon nach Wien, Frankfurt, Zürich, Bukarest, Stockholm und Alvesta (Muskelrockfestival) führte, weiter ausbauen. Ihr Stil? Unverändert Thrash Metal.

Musikalischer „Deathstorm“ mit Epizentrum Stainz

Erfolgreich mit Thrash Metal



**Nächstes Album kommt
Ende 2017/Anfang 2018.**

Gesundes Fasten

Frau Fedl, was bieten Sie in Ihrem Massageinstitut rund ums Thema Fasten an?

In meinem Massageinstitut gibt es seit vielen Jahren ein Entschlackungsprogramm. Jedes Jahr im Frühling haben wir Vorträge und Workshops zum Thema Entschlackung. So bieten wir die E&M-Vital-Darmregenerationskur an, die als Basenfasten durchgeführt wird. Diese Kur begleiten wir individuell mit verschiedenen Massagen und dem Basenwickel für eine schöne und glatte Haut. Seit 2016 biete ich im Massageinstitut berufsbegleitende Fastenwochen an. In

Kleingruppen bis zu sechs Personen werden die Fastenden persönlich betreut. Sich selbst besser wahrzunehmen steht im Vordergrund. Nebenbei regeneriert sich der Körper und wird um ein paar Kilos leichter. Bewegung gehört zum Fasten und wird in der Gruppe angeboten.



Wie setzen Sie privat das Thema Fasten um?

Durch die Zusammenarbeit

mit Frau Bernadette Ensfallner (Geschäftsführerin von E&M Vital) wurde mir bewusst, wie wichtig es ist, den Körper regelmäßig zu entschlacken, deshalb mache ich einmal im Jahr Basenfasten und seit meiner Ausbildung zur Fastentrainerin gönne ich mir jährlich eine Auszeit in einem Fastenkloster bzw. Fastenhotel. Bei dieser Auszeit kann auch mein Geist zur Ruhe kommen und ich gewinne Abstand zum Alltag, das befreit und bringt eine neue Leichtigkeit ins Leben.

Welchen Fasten-Ratschlag geben Sie uns allen mit auf den Weg?

Fasten Sie einmal im Jahr, das entlastet Körper, Geist und

Seele. Wer dieses Gefühl kennengelernt hat, wird es nicht missen wollen. Es ist eine großartige Gesundheitsvorsorge und wird in Kliniken sogar zur Heilung von Krankheiten angewendet. Fasten darf individuell gesehen werden, suchen Sie sich Ihre Fasten-Kur nach Ihrem Typ und teilen Sie das Fastenerlebnis in der Gemeinschaft, das bereichert jeden Einzelnen. Viel Freude beim Fasten!

Info: 0699/11391083

www.karinfedlmassage.at



Foto: Fedl (2)

Neue Impulse

Frau Haunzinger, wie gestaltet sich Ihre Arbeit?

In angenehmer Atmosphäre genießen große und kleine Kunden bei mir Entspannung sowie Zeit für sich selbst und bekommen Unterstützung bei verschiedensten Problemen. Bei meinen speziellen Ausbildungen auf mehreren Gebieten haben sich zwei wunderbare, ganzheitliche Methoden herauskristallisiert, die ich heute mit Erfolg bei meinen Kunden anwenden darf. Zum einen handelt es sich hierbei

um Holistic Pulsing, wobei der Körper von mir in sanfter Schwingung gebracht wird, und so ein sehr tiefer Entspannungszustand eintritt. Dadurch lösen sich Blockaden und Verspannungen und eine Ausbalancierung des gesamten Organismus auf allen Ebenen geschieht.

Zum anderen ist es das Erstellen von Bachblütenmischungen für Situationen und Lebenslagen, in denen positive Veränderungen erwünscht sind. Beispiele dafür sind Überlastung, Lernprobleme, Schlafstörungen, Persönlichkeitsentwicklung u.v.a.m. Diese einfach anzuwendenden Mischungen stelle ich ganz individuell für meine Kunden und

ihr Anliegen mit viel Einfühlungsvermögen zusammen. Besondere Erfolge erziele ich immer wieder durch die Kombination beider Methoden.

Wie machen Sie Ihre Kunden frühlingsfit?

Der Frühling ist eine Zeit des Aufbruchs, der Erneuerung.

Ich unterstütze meine Kunden dabei, ihren Zielen mit Tatkraft und Entschlussfreudigkeit nachzugehen. Auf der Körperebene regt Holistic Pulsing den Stoffwechsel, die Organtätigkeit und das Verdauungssystem an, mit Bachblüten kann man die

Organ- und Meridianenergien steigern. Somit ist beides eine sinnvolle Ergänzung zu Entschlackungskuren, Diäten und natürlich auch zu sportlichen Aktivitäten. Die Energie steigt, und der Körper wird aus dem Wintermodus geholt!

Info: 0677/620 18 920

www.impuls-balance.at



Foto: Haunzinger

Frau Schrattnner, bitte stellen Sie sich und Ihr Tätigkeitsfeld kurz vor!

Seit Abgabe meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit über das Thema Meditation im vorigen Herbst an der Uni Graz biete ich Ihnen Workshops (ab zwei Personen) mit meditativen Übungen an. In Ihrem Zuhause mache ich Sie mit geprüften Übungen vertraut. Gern informiere ich Sie über die belegten positiven Wirkungen auf Körper, mentaler und sozialer Ebene. Ich gebe öffentliche Workshops im Frauengesundheitszentrum Graz (siehe Homepage), im ÖGKV (im UKH-West) und in Schulen österreichweit. Weiters betreue und berate ich pflegen-

de Angehörige daheim, wobei hier der erste Hausbesuch kostenlos ist!

Wie wichtig ist es, sich schon vorab darüber Gedanken zu machen?

So wichtig wie die Pensionsvorsorge ist die direkte Erfahrung von inneren Werkzeugen, um bei Herausforderungen wie

Elisabeth mobil

z.B. körperlichen, emotionalen Schmerzen, Verlust etc. ein anhaltendes Wohlbefinden und Zuversicht aufrecht erhalten zu können.

Pflegenden Angehörigen biete ich Entlastung durch stundenweise Betreuung zur Vorbeu-

gung von Burnout, Depression etc.

Welchen Ratschlag geben Sie uns allen mit auf den Weg?

Versuchen Sie, Ihre Offenheit und Interesse für Neues zu bewahren. Wenn es Ihnen gut geht und Sie Zufriedenheit ausstrahlen, hat das eine positive Wirkung auf andere Menschen. Forschung über Meditation zeigt nach zwei Monaten messbare Aktivitätssteigerungen in Teilen des Gehirns, die mit positiven Emotionen und Glück in Verbindung stehen.

Info: 0681/105 25 988

www.elisabethmobil.at



Foto: Michael Rosel



Foto: Schöffel

THERESA
SCHÖFFEL

Eine innovative Kollektion – vom Dirndl bis zur Badetasche

Die Eröffnung des neuen Geschäfts von Theresa Schöffel-Zahlbruckner in der Sauerbrunnstraße 2 findet am 23. März 2017, von 13 – 17 Uhr statt.

Frau Schöffel-Zahlbruckner, Sie sind mit Ihrem Geschäft vor kurzem in eine größere Lokalität gezogen. Was macht für Sie Stainz so attraktiv? Mein Lebensmittelpunkt Stainz verbindet Tradition und Natur.

Wie können wir uns Ihre kreative Tätigkeit vorstellen?

Ich bedrucke Naturstoffe mit alten Holzmustern, entwerfe Dirndl und jedes Jahr eine Sommerkollektion – Bikinis, Pareos, Kaftans, Badetaschen und Sommerkleider aus den dünnsten Stoffen, die es gibt.

Ich übernehme auch für andere Firmen Auftragsarbeiten und drucke Kollektionen, die auch in Deutschland erhältlich sind. Als Mutter von zwei Kindern habe ich eingeschränkte Öffnungszeiten, donnerstags findet man mich in meinem Showroom in Graz.

Welche (Trachten-)Trends sind für das Jahr 2017 zu erwarten? Dieses Jahr ist die Farbe Olive in fast jeder Kollektion dominierend. Dirndl werden wieder etwas länger, die Farben dafür ruhiger. Info: 0664/184 58 55.

Kunsth Handwerk für Innen und Außen

Frau Lampl, was erwartet den Besucher beim Betreten des Rassacher Kleinkunsthandwerks?

Beim Betreten unseres Kunsthandwerkshauses erwarten den Besucher viele verschiedene Arten von Kunstwerken heimischer Künstler und ein umfangreiches Sortiment an heimischen Kräutern, Cremen, Seifen u.v.m.

Über welche Bereiche erstreckt sich das Angebot im Kleinkunsthandwerk?

Das Angebot umfasst neben traditionellen bäuerlichen Arbeiten auch Modernes. Unser Motto: Das Alte bewahren und um Neues sich mühen.

Was bedeutet der Frühling für Ihren Verkauf?

Im Frühling, speziell zur Osterzeit, finden Sie neben vielen verschiedenen, wunderschön verzierten Ostereiern und Osterschmuck für Haus und Eingang auch ein großes Sortiment an geschmackvoller Gartendeko. Info: 03463/37 91.



Foto: Lampl

Sabine Lampl vom Rassacher Kleinkunsthandwerk verbindet auf künstlerische Weise Altes und Neues.

Frau Primus, was erwartet Ihre Kunden, wenn sie den „Kleinen Laden“ betreten?

Wie unser Slogan schon sagt: Vintage trifft Design.

Man findet eine äußerst bunte Mischung aus schönen Gegenständen mit Geschichte und modernen stylischen Wohnaccessoires.

Kleiner Laden St. Stefan Vintage trifft Design

Ich lege Wert auf Hochwertiges, Ausgefallenes – auf das Besondere!

Was bieten Sie Ihren Kunden zusätzlich an?

Zusätzlich biete ich Dekoration für Hochzeiten bzw. Feste aller Art.

Weiters gibt es hübsche und kreative Geschenke für jeden nur denkbaren Anlass.

Auch das gemeinsame Basteln mit Kindern wird je nach Saison angeboten.

Welche Deko-Ideen passen zum heurigen Frühling?

Wie schon die Jahre zuvor sind Naturmaterialien, Beton mit stylischen Deko-Elementen auch ein Thema im Frühling 2017. Vor allem bunt muss es sein. Das „Must-have“ 2017 sind Wandteppiche! Wer voll im Trend liegen will, sollte sich nicht nur den Teppich vor die Couch legen, sondern auch darüber hängen.

Info: 0676/480 80 54
kleinerladenstefan@gmail.com



Foto: Ultra



Homepage
bewusstseinmityoga.at

Der Titel steht für die zwei Leidenschaften von Stefanie Zobernig, die zum einen mit ihren Kasperl-Geschichten die Kinder begeistert und zum anderen als Yoga-Lehrerin Menschen aller Altersgruppen Wege aufzeigt, um aus Körper, Geist und Seele eine Einheit zu bilden. Seit zwei Jahren treibt der (in Lasselsdorf kreierte) Kasperl sein Unwesen im Stainzer Dachbodentheater. „Bühne, Bühnenbild und Figuren habe ich selbst gestaltet“, ist Zobernig stolz, dass immer mehr Besucher zu den Veranstaltungen kommen. Fast selbstverständlich: Auch die in drei, vier Szenen aufgeteil-

Der Kasperl liebt Yoga

Durch indische Lehre Gesundheit fördern

ten Geschichten stammen von ihr. Wobei den Kindern genug Platz bleibt, die Handlung mitzugestalten. Steiermarkweit ist die 31-Jährige in Sachen Yoga unterwegs. Als Referentin für das Projekt Gesunder Kindergarten zeigt sie Kindern den Reichtum auf, den die alte indische Lehre bringen kann. Sie ist aber auch bei Erwachsenen nicht untätig, wenn sie privaten Unterricht

erteilt, öffentliche Workshops (monatlich einmal bei den Lebenswerkstätten Stainz) organisiert oder mit gehandicapten Menschen arbeitet.

„Ich bin glücklich, wenn jemand nach einem *Das schaffe ich nie!* im Kopfstand steht“, ist Stefanie Zobernig (Telefon 0680/4033758) überzeugt, den schönsten Beruf der Welt zu haben.

Neue Mitglieder für den Pfarrgemeinderat

Ein Gremium für die Menschen

In Stainz – wie in ganz Österreich – werden am 19. März die Mitglieder des Pfarrgemeinderates für einen Zeitraum von fünf Jahren neu bestellt. Ihnen steht die Aufgabe zu, den Pfarrer mitverantwortlich zu unterstützen, seelsorgerische Tätigkeiten zu fördern und in Fragen des pfarrlichen Lebens zu beraten. Es war das 2. Vatikanische Konzil, das diese Mitbeteiligung von Laien in kirchlichen Fragen überhaupt möglich machte. Heute, so meint es zumindest

der Theologe Paul Zulehner, sollte die Mitbestimmung von Nichtklerikern noch weiter gefasst sein. Die diözesane Wahlordnung sieht mehrere Formen der Wahl vor, Stainz bediente sich des Kandidatenlistenmodells. Es entspricht der Zielsetzung, dass das Gremium die Pfarre in ihrer örtlichen Struktur abbildet. Es sollte zudem Alters-, Berufs- und Geschlechtsstruktur abbilden. Für die Nennung der Neugewählten kommt diese Ausga-

be zu früh. Nicht zu früh ist es allerdings, den aktuellen Pfarrgemeinderäten Johanna Theißl (Für ihr Engagement wurde die Vorsitzende kürzlich von Bischof Wilhelm Krautwaschl geehrt.), Karl Harzl (Stv.), Gisela Gaisberger, Ing. Rudolf

Grinschgl, Angela Haitzmann, Christian Hösl, DI Hans Georg Leitinger, Hilde Lesky, Grete Lukas, Susanne Ruhhütl, Heike Seiner-Treffler, Christina Sommer, Brigitte Wagner, Maria Weber und Alois Weitzer für ihr Engagement zu danken.



Pfarrfest als eine der PGR-Aufgaben

Mit seiner Formation „Southern Comfort“ in vielen ansprechenden Locations in Österreich unterwegs, reifte



Bernd Sackl, bluegarage

im Bassisten Bernd Sackl der Wunsch nach einem attraktiven Klublokal in Frauental. Die Gemeinde war nicht in das Boot zu bekommen. Die Alternative: Mach' es selber! „Wir haben selber angepackt“, begannen Sackl und seine (Musik)Freunde den eigenen Hühnerstall und die Garage abzureißen und ein Veranstaltungszentrum zu errichten. Ganz einfach war es nicht, aber es gelang: Im Herbst 2005 gab es die Premierenveranstaltung im „bluegarage“ getauften Veranstaltungszentrum. Woran nicht gespart wurde waren technisches Equipment, viel Platz für die Besucher und

bluegarage als musikalische Top-Parkfläche

Ein feines und abwechslungsreiches Programm für kulturellen Hochgenuss

eine einladende Großraumbar. Mit erstaunlicher Geschwindigkeit begann sich das Lokal in der Szene zu etablieren. „Wir haben unsere Verbindungen in der Musikszene genutzt“, wurden Größen wie „Murwater Ramblers“, „Sir Oliver Mally“ oder Hans Theessink an die Laßnitz ge-

holt. Die von einem aus allen Teilen der Steiermark anreisenden Publikum frenetisch gefeiert wurden. Einige Highlights aus dem März-Programm:
17.3. J's Shuffle-Truffle
18.3. Mnozil Brass
22.3. Markus Schlesinger (jeweils 20 Uhr).

4 SORTENSIEGER

für Familie Farmer-Rabensteiner aus Bad Gams



Produkte aus ganz Österreich wurden im Vorfeld der AB-HOF-MESSE in Wieselburg von einer Expertenjury verkostet und beurteilt. Die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf, „Bester Genussladen“, in Furth 8, 8524 Bad Gams, freut sich über folgende Auszeichnungen:

2 Goldene Birnen

Nussessig
Rotwein-Rosmarin-Balsam

2 Goldene Stamplerl

Schilcherlikör
Holunderlikör

25 x Gold: Johannisbeerbalsamessig, Lavendelessig, Johannisbeeressig, Holunderblütenessig, Himbeerbalsamessig, Kirschsalsamessig, Nussessig, Rotwein-Rosmarin, Walnussöl kaltgepresst, Himbeer-Heidelbeerlikör, Heidelbeerlikör, Mandarinenlikör, Kürbiscremelikör, Nussiger Kürbiscremelikör, Schilcherlikör, Holunderlikör, Kürbis-Marille-Marmelade, Kürbis-Erdbeer-Marmelade, Kürbis-Birne-Marmelade, Kürbis-Brombeer-Marmelade, Kürbis-Zwetschke-Marmelade, Kürbis-Pfirsich-Marmelade, Kürbis-Apfel-Marmelade

21 x Silber: Holunderessig, Apfelessig, Himbeeressig, Stachelbeeressig, Waldheidelbeeressig, Wildpreiselbeeressig, Mirabellen-Balsam-Essig, Pfirsichessig, Waldhimbeeressig, Brombeeressig, Nussbalsam, Kirsch-Kräuterlikör, Kürbiskernöl, Kürbiskernöl kaltgepresst, Omega 3-6-9, Leinöl kaltgepresst, Kürbis-Weichsel-Marmelade, Kürbis-Preiselbeer-Marmelade, Kürbis-Josta-Marmelade, Isabella-Marmelade, Kürbis-Himbeer-Marmelade



Heuer wurden der Familie Farmer-Rabensteiner unzählige Auszeichnungen für ihre herausragenden Produkte verliehen.

19 x Bronze: Granatapfelessig, Apfel-Balsamessig, Schilcher-Balsamessig, Rotwein-Nuss-Balsam, Paprikaessig, Birnenbalsam, Quittenbalsam, Zwetschkenbalsam, Birnen-Kletzenessig, Marillenessig, Rotwein-Balsam, Erdbeer-Balsam, Holunderblütenlikör, Himbeerlikör, Orangenlikör, Johannisbeerlikör, Kürbiskernöl, Kürbis-Orange-Marmelade, Kürbis-Holunder-Marmelade



Unsere Produkte können täglich von 8 bis 18 Uhr am Hof der Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf in Bad Gams – Furth 8 verkostet werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Farmer-Rabensteiner vlg. Graf

Bad Gams, Furth 8
8524 Deutschlandsberg
Telefon: 03463/3107
Fax: 03463/3107-4
Mobil: 0676/4124698
farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at
www.kuerbiskernoel.at

Georgsberg- Rundweg

Schöne Landschaften laden zum Durchwandern und Genießen ein

Der Weg ist familienfreundlich und auch für Kinder leicht erwanderbar, wegen der Länge erst ab 9 bis 10 Jahren zu empfehlen. Die Wanderung erfolgt teilweise auf Wald- und Wiesenwegen und auf asphaltierten Gemeindestraßen. Im Gebiet Ettendorf führt der Weg am unverbauten, naturbelassenen Zirknitzbach mit schönen Bachmäandern entlang. Wir kommen an drei Kapellen, vielen Wegkreuzen und alten Bauernhäusern vorbei. Ausgangspunkt ist der Parkplatz vor dem ehemaligen Gemeindeamt **Georgsberg** (380 m). Wir gehen entlang der Gemeindestraße in südöstlicher Richtung, gleich danach in den Pichlinger Hofwald. Mitten im Wald an einer Kreuzung mit einem **Bildbaum** wäre – nach rechts – die Beschilderung „Stainz-Kalvarienberg“, ein Abstecher zum nur 500 m entfernten Kalvarienberg (mit

Kapelle und Kreuzweg) zu empfehlen.

Zurückgekehrt zum Bildbaum im Wald, gehen wir in der Richtung unseres Hauptweges weiter und verlassen nach kurzer Wanderung den Wald. Auf einem Hügel ist schon die **Georgskapelle**, auch „Jürgenskapelle“ genannt, zu sehen. Ein schöner Foto- und Rastplatz mit wunderschöner Aussicht ins Stainzertal und auf die Koralpe. Die Wanderung führt nun ein kleines Stück über die Gemeindestraße. Wir verlassen diese, wenden uns nach links und gehen, leicht fallend zur Zirknitz, die wir über einen schmalen Steg queren. Danach weiter auf befahrenen Gemeindestraßen leicht steigend in den Wald, hier links abbiegen (Markierung nicht verlieren!) und hinunter ins Tal entlang der Zirknitz, (Genußstrecke). Später verlassen

wir das Tal, es ist leicht steigend und wir kommen nach Rossegg (ca. 5,5 km) mit der **Herz-Jesu-Kapelle** und gegenüberliegendem Rastplatz.

Der leicht fallende Weg führt weiter auf der Gemeindestraße, und wir erreichen die stark befahrene Bundesstraße B76. Beim Überqueren ist größte Vorsicht geboten! Der Weg erreicht über befahrene Gemeindestraßen kurz danach die Sportanlage mit Tennisplatz von Georgsberg (7 km). Wir queren wieder die Zirknitz und kommen vorbei an einem besonders schönen, alten Wegkreuz (**Wolfbauer-Kreuz**). Kurz danach verlassen wir die Gemeindestraße rechts in Richtung Wald. Durch den Wald leicht steigend erreichen wir den Mariazellerweg, welcher uns zum **Franzosenkreuz** (390 m) führt (ca. 9,5 km). Weiter geht es eben durch den Wald, in Sechterberg verlassen wir den Wald; bei der nächsten Kreuzung biegen wir von der Gemeindestraße rechts ab. Leicht bergab bleiben wir auf dem Wanderweg, mit schönem Blick auf Stainz, vorbei an einem Wegkreuz bis zum Waldrand.

Von hier ein paar Schritte als Abstecher zur **Marienkappelle**. Unser Weg führt am Waldrand links – über Feld-, später Gemeindewege zur Bundesstraße 76. Dort finden wir ein **Kriegerdenkmal** und ein Kreuz. Wir gehen links und können bei der Ampel die Straße gefahrlos queren. Von hier sind es wenige Schritte zum Ausgangspunkt.

Weglänge:

ca. 11 km Rundweg

Gehzeit:

ca. 3 h Talwanderung

Markierung:

Rot/Weiß/Rot und Beschilderung „Georgsberg-Rundweg“ Weg Nr. 15.

Karte: Wanderkarte Tourismusverband Schilcherland im Tourismusbüro und bei den Gastronomiebetrieben.

Wanderkarte-Georgsberg-Rundweg.

Einkehrmöglichkeiten:

GH Schlosstoni in Pichling

Rückmeldungen, Kritik oder Vorschläge erbeten an:

wb13@aon.at



Foto: Harry Schiffer für Schilcherland, Anzeige.

Die basische Ernährung versorgt den Menschen mit leicht aufnehmbaren basischen Mineralstoffen sowie mit allen Nähr- und Vitalstoffen, die der Körper benötigt, um in sein gesundes Gleichgewicht zu finden. Gleichzeitig verschont die basische Ernährung den Menschen mit all jenen sauren Stoffwechsellrückständen, die bei der üblichen Ernährungsweise im Körper entstehen. Auf diese Weise wird der Säure-Basen-Haushalt harmonisiert, so dass in allen Körperbereichen wieder der richtige und gesunde pH-Wert entstehen kann. Das Ergebnis ist ein aktiver und gesunder Mensch voller Tatkraft und Lebensfreude.

Die basische Ernährung

Die basische Ernährung ist eine Ernährung aus basischen Lebensmitteln. Gleichzeitig werden die säurebildenden Lebensmittel vollständig gemieden. Die basische Ernährung verhindert naturgemäß eine Übersäuerung (die bekanntlich für nahezu alle chronischen Leiden verantwortlich gemacht werden kann) und hilft bei einer bestehenden Übersäuerung, diese abzubauen. Das Ziel der basischen Ernährung ist also ein ausgeglichener Säure-Basen-Haushalt. Die basische Ernährung unterstützt Sie dabei, indem sie für den richtigen pH-Wert am richtigen Ort sorgt.

Die basische Ernährung und der pH-Wert

Der pH-Wert Ihres Körpers gibt an, wie basisch oder wie sauer Sie sind. Die Mess-Skala des pH-Wertes reicht von 1 bis 14, wobei alle Werte unter 7 sauer und alle Werte über 7 basisch sind, 7 gilt als neutral. Nun bedeutet eine Übersäuerung nicht unbedingt, dass der Körper in seiner Gesamtheit sauer ist und überall pH-Werte von unter 7 aufweist.

Bei einer Übersäuerung ist der Säure-Basen-Haushalt gestört. Das heißt, jene Körperbereiche, die im gesunden Zustand basisch sein sollten, werden von überschüssigen Säuren bedroht und jene Körperbereiche, die im gesunden Zustand sauer sein sollten, neigen plötzlich zu einem krankhaft erhöhten pH-Wert.

» ... das Ziel ist ein ausgeglichener Säure-Basen-Haushalt ... «

Beim gesunden Menschen sollte der pH-Wert im Blut beispielsweise immer basisch sein, auch die Lymphe sollte basisch sein, genauso die Gallenflüssigkeit, das Bindegewebe und auch ein großer Teil des Dünndarms. Im Dickdarm hingegen sollte beim gesunden Menschen und bei einem gesunden Säure-Basen-Haushalt ein leicht saurer pH-Wert herrschen. Auch der Magen sollte natürlich sauer sein.



SCHLOSSTONI - Die Gastlichkeit in Stainz

Ewald Zarfl KG
Pichling 66, A-8510 Stainz
www.schlosstoni.at
info@schlosstoni.at
+43 664 46 80 805

Warum basische Ernährung gesund ist

Harmonie für Ihren Körper



Foto: GH Schlosstoni

Basische Kartoffelsuppe mit Mandeln

Die Mandel liefert viele ungesättigte Fettsäuren, Mineralstoffe wie Magnesium, Calcium und Kupfer sowie große Mengen der Vitamine B und E. Studien zufolge kann der regelmäßige Verzehr von Mandeln (oder Mandelmus) den Cholesterinspiegel senken, vor Diabetes schützen und die Knochen stärken.

Zutaten und Zubereitung

Zubereitungszeit:

ca. 30 bis 35 Minuten – inklusive Kochzeit

Zutaten für 2 bis 3 Portionen:

- 500 g Kartoffeln – in Würfel geschnitten
- 2 mittelgroße Karotten – in Würfel geschnitten
- 2 EL Mandelmus
- 2 EL Kokosöl
- 1 Schalotte schälen und fein hacken
- 1 Knoblauchzehe schälen und pressen
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Majoran
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Kristallsalz
- 1/2 Bd. Petersilie – waschen, trocknen und fein hacken
- 1 Liter Gemüsebrühe (ohne Hefe)

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauchwürfel im Kokosöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Dann die Karotten- und Kartoffelwürfel dazugeben, kurz anbraten, die Gewürze darüber streuen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Ein Teil des Gemüses (etwa 1/4) mit einem Schöpflöffel aus dem Topf nehmen, und auf einem Teller beiseite stellen. Das Mandelmus in die Suppe rühren und alles mit dem Stabmixer pürieren. Dann das zuvor entnommene Gemüse wieder in den Topf geben und noch einmal pikant abschmecken. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Beitrag wurde zur Verfügung gestellt mit freundlicher Empfehlung vom Gasthof Schlosstoni.



von
Werner
Waniek

Auf alten Spuren

Die Stainzer Vergangenheit

Die Geschichte des Marktes Stainz mit seiner Umgebung hat nicht nur im vorigen Jahrhundert, in dem (1930) das erste „Stainzer Heimatbuch“ von Anton Selak als Beitrag zur Ortsgeschichte veröffentlicht wurde, eine besondere Beachtung erfahren, sondern auch die weiteren Bucherscheinungen „Erzherzog Johann und Stainz“ (1959) bzw. „800 Jahre Stainz“ (1977) – beide von Dr. Hans Wilfinger – und schließlich die letzte Ortschronik von Stainz „Aus der Vergangenheit in die Gegenwart“ (2009) – Herausgeber Mag. Dr. Eleonore Steinbauer mit ihrem Mitarbeiterteam – geben Einblick in die 840-jährige Marktgeschichte von Stainz. Nicht nur in anderen Orten unseres Landes Steiermark, sondern auch in Stainz werden lebende Zeitzeugen im-



Foto: Waniek

mer weniger. Stainz ist für die geschichtliche Dokumentierung in dieser Hinsicht – was den kulturhistorischen Teil der Marktgeschichte betrifft – noch ein Glücksfall. Es ist wohl kein anderer mit dieser Materie besser vertraut als Egon Haring. Viele Daten

und Fakten über Stainz sind bei ihm jederzeit abrufbar bzw. gespeichert. So auch Informationen über den Markt Stainz in den ersten Nachkriegsjahren, wo der Volksschulunterricht nach dem unmitelbaren Kriegsende teilweise noch im Gasthaus abgehalten werden musste, da die Schule von den Engländern besetzt war. Der eigentliche wirtschaftliche Aufstieg von Stainz begann mit den Investitionen Anfang der 50er-Jahre, wodurch Stainz zur Drehscheibe in der Verarbeitung von Lebensmitteln und Rohstoffen (Milch, Obst und Fleisch) wurde, so der ehemalige Schulleiter Egon Haring. Es kam auch die Zeit, wo die Gemeindeverantwortlichen sich wieder über die geschichtliche Vergangenheit Gedanken machten und so für die Gemeindebür-

gerInnen und Gäste bereits 1997 den „Kulturhistorischen „Stainz-Führer“ auflegten. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes ein geschichtliches Meisterwerk, das von den Gestaltern vollbracht wurde. Als Herausgeber fungiert zwar die Marktgemeinde Stainz, aber es waren an der Ausführung dieses geschichtlichen Schatzes der damalige Gemeinderat von Stainz, OSR Dir. Egon Haring als Initiator, Dr. Hans Wilfinger als wissenschaftlicher Unterstützer, Dipl. Ing. Peter Kahlen als grafischer Gestalter, Spenglermeister Klaus Flanyek und Malermeister Michael Staber als künstlerische Produzenten der Tafeln beteiligt. Im Stainzer Kulturhistorischen Wanderführer wurden alle historisch interessanten Stainzer Bauwerke und Einrichtungen aufgelistet und die beschrifteten Tafeln wurden an den Objekten befestigt. Es handelt sich dabei immerhin um 27 Gebäude, die für die Nachkommen erhalten werden konnten und die für die geschichtliche Vergangenheit des Marktes Stainz Zeugnis ablegen.

8510 Stainz
Bahnhofstraße 14
Telefon: 0699 / 126 246 15
stainz@gasthaus-eckwirt.at
www.gasthaus-eckwirt.at

**Mittagsmenü-Zustellung
von Montag bis Sonntag**

Der Eckwirt in Stainz

Neue Öffnungszeiten:

Auch Montag geöffnet: 9.00 – 14.00 Uhr
Dienstag – Samstag: 9.00 – 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertag: 9.00 Uhr – Nachmittag

Rauch-Hof

**Ab 17. März
wieder
geöffnet.**

Schloss Café

**Bis April
jeden Sonntag geöffnet.**

**Ab April
Mittwoch bis Sonntag
10 bis 18 Uhr
geöffnet.**

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

Impressum:

Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.
Autoren: Mag. pharm. Angelika Bischof, Winfried Bränlich, Claudia Dunst-Mösenlechner, Karin Fedl, Maria Halbwirth, Ingrid Harzl, Florian Hubmann, Gerhard Langmann, Gerhard Pliz, Mag. pharm. Gerlinde Pohorely, Mag. (FH) Heidi Prutsch, Nina Reiterer, MA, Eva Riedl, Regina Rhtar, Mag. Wolfgang Schnabl, Theresa Schöffel-Zahlbruckner, Werner Waniek und Ewald Zarfl.

Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:
Werbegemeinschaft Stainz, Obmann Florian Hubmann, Grazer Straße 1, 8510 Stainz.
www.stainz.istsuper.com (unter Werbegemeinschaft)

Chefredaktion: Nina Reiterer, MA

Herstellung:
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 im Juni 2017.
Wenn in dieser Ausgabe männliche Schreibweisen verwendet werden, so ist bei Entsprechung auch die weibliche Form inkludiert. Auf eine durchgehende geschlechtsneutrale Schreibweise wird zugunsten der Lesbarkeit des Textes verzichtet.



von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Fasten, fasten, fasten

Gesund ernähren für Geist und Körper



Nun ist wieder die Zeit da, in der man überall hören und lesen kann: Jetzt **muss** gefastet werden!

Muss man wirklich fasten? Wie lange dauert diese Prozedur? Ist es für mich zuträglich und verbessert es mein Wohlbefinden? Muss ich ein schlechtes Gewissen haben, wenn ich das Fasten verweigere?

Als **erste** Aktion muss ich mich fragen, was möchte ich erreichen? Eine **einfache Reinigung** meines Körpers oder eine Gewichtsreduktion oder eine „**besondere**“ Entlastung für Körper und Geist? Für die besondere Entlastung begibt man sich am besten in ein Kloster, für die Gewichtsreduktion unter Aufsicht und Kontrolle von dafür befugte Personen. Wir befassen uns jetzt mit der einfachen Reinigung unseres

Körpers. Das ist auf verschiedene Arten möglich:

Tipp 1: In der Früh ein großes Glas warmes Wasser, tagsüber sechs Mal ein weiteres Glas Wasser.

Tipp 2: Als leichte Anregung für die Niere und die Leber eine Tasse Entschlackungstee (auch Brennnessel) oder aus der Apotheke ein „HEPAXEN“

(eine Mischung aus Schüssler-salzen), täglich ein Teelöffel mit Wasser.

Tipp 3: Weniger Fett als sonst üblich.

Tipp 4: Wenn Sie können, weniger Fleisch, dafür mehr Gemüsesuppe mit Sellerie und Haferflocken.

Tipp 5: Nach zehn bis 14 Ta-



gen oder wenn Sie drei bis vier Wochen durchgehalten haben, muss man dem Körper schon eine Vitaminkur zukommen lassen (auch Schüssler-salzmischung Zellvita).

Tipp 6: Achtung auf den Kreislauf, Achtsamkeit für Diabetiker und etwas weniger Stress.

Tipp 7: Gutes und angenehmes Gelingen. Humor ist die beste Hilfe!



**Enorm wichtig:
Die Flüssigkeitszufuhr**



Wplanen & einrichten
Wohlgemuth

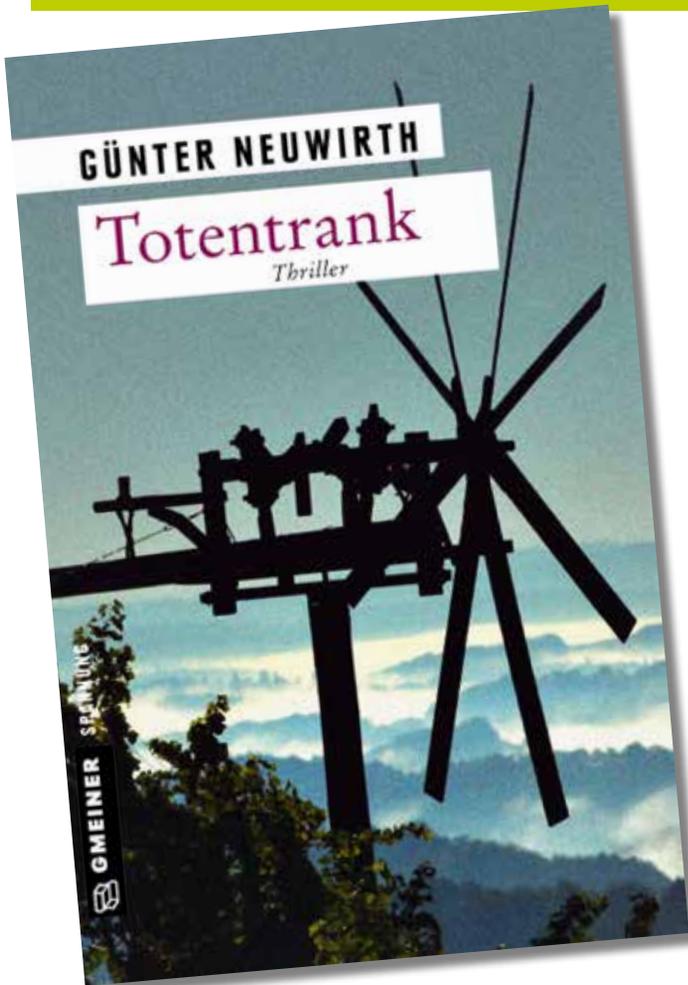


Das ganzheitliche Raumkonzept individuell geplant, mit Können und Leidenschaft von uns ausgeführt!

Grazer Straße 38
8510 Stainz
Tel. 03463/30 75

Anzeige

www.wohlgemuth-einrichten.at



Totentrunk – ein heimischer Krimi

Eine emotional aufwühlende Mörderjagd



Nach mehreren Kurzgeschichten mit einem weingeistigen Polizisten in humorvollen Kriminalfällen siedelt Autor Günter Neuwirth nun auch einen Roman in seiner Wahlheimat an.

Der Thriller „Totentrunk“ spielt in der Süd- und Weststeiermark, sowie in der Landeshauptstadt Graz. Der Roman bietet starke Charaktere, Spannung und psychologische Tiefe. Der deutsche Gmeiner Verlag, ein Spezialist für zeitgemäße Kriminalliteratur, führt mittlerweile drei E-Books von Neuwirth im Programm, und in den nächsten anderthalb Jahren werden drei ge-

druckte Bücher neu erscheinen. Ein Vielschreiber in Aktion. Darüber hinaus holt Neuwirth als Projektleiter der CRIMINALE Graz-Steiermark, Europas größten Krimireff, nach Graz und die Steiermark.



Auch Stainz wird eine der vielen Krimilesungen erleben dürfen. Die Kulturinitiative Stainz-Zeit lädt am 2. Mai 2017, um 20.00 Uhr neben Günter Neuwirth zwei weitere Größen des deutschsprachigen Krimis ins Dachbodentheater Stainz – Tatjana Kruse (D) und Andreas Gruber (A).

Vergnügliche Spannung pur!

Österreichs größte Bienenweide bei Gärtnerei Schacherl

Da der Einsatz von Mikroorganismen und der Schutz der Bienen in unserer Zeit immer größere Themen geworden sind, hat die Gärtnerei Schacherl in Pichling bei Stainz es sich zur Aufgabe gemacht, einen kleinen Teil in unserer Region beizutragen. Aus diesem Grund haben wir gegenüber unserer Gärtnerei die größte Bienenweide

Österreichs mit über 70.000m² zum Schutz unserer Bienen und unserer Natur angelegt. Darüber hinaus haben wir der Umwelt zuliebe unseren Pflanzenschutz um bis zu 80% reduziert – durch den Einsatz effektiver Mikroorganismen. Durch diese grundlegenden Maßnahmen möchten wir für die Zukunft ein klares Zeichen für den Umweltschutz setzen.



Näher am Menschen

PFLEGE IN STAINZ Persönlich und individuell

- Pflege und Betreuung
- Kurzzeit- und Urlaubspflege
- Abwechslungsreiche Aktivitäten

Wir beraten Sie gerne

Petra Theißl, Hausleitung
Isabella Antensteiner, Pflegedienstleitung
T: 03463 695 460, Web: stainz.senecura.at



Regional ist genial! Regional ist genial!

Für vitale und gesunde Pflanzen verwenden wir effektive Mikroorganismen.

100%
Natürlich gesunde Pflanzen

mit effektiven Mikroorganismen

TOP-PREIS!

Stiefmütterchen
ab €

0.39

Primeln großblumig
ab €

0.79

Balkonprinz im 10er-Pack
je Stk. €

0.39

Narzissen "Tete a Tete"
ab €

0.89

Gemüsepflanzen

AB SOFORT:

Frühlingsbeginn!

TOP-AUSWAHL ZU TOP-PREISEN!

zugestellt durch post.at

GÄRTNEREI
SCHACHERL

PICHLING BEI STAINZ

8510 Stainz-Pichling (an der Bundesstraße)

Telefon 0 34 63/31 04 · www.schacherl.at

Öffnungszeiten: Mo-Fr 7.30-17 Uhr

Sa 8-12 Uhr

Regional ist genial! Regional ist genial!

Lehrlinge in Stainz

Unsere Jugend im berufsspezifischen Fokus

Benjamin, Firma Flanyek
Installations- und Gebäudetechniker für Gas- und Sanitärtechnik

Es ist gut, dass ich in Stainz einen Lehrplatz habe, denn ich wohne in Stainz. Die Arbeit ist abwechslungsreich und man kommt auch aus Stainz heraus, da die Baustellen manchmal weiter weg sind. Mein Lehrplatz gefällt mir – (Nachdenkpause) – sogar sehr.



Julian, Firma TCM
Bürokaufmann

Mein Name ist Julian Oswald und ich bin in St. Stefan zu Hause. Ich habe mich für den Beruf des Bürokaufmanns entschieden, weil der Tätigkeitsbereich vielfältig ist und das, was ich lerne, in vielen Bereichen anwendbar ist. Für die Lehre in Stainz habe ich mich entschieden, weil ich gern hier in der Region zu Hause bin und hier viele Freunde habe!



Kerstin, Restaurant „Die Mühle“
Gastronomiefachfrau

Ich habe mich für die Lehre entschieden, da ich schon von klein auf den Kontakt mit anderen Menschen sehr gern hatte. In dieser Branche ist es möglich, immer wieder neue Leute kennenzulernen und in der Küche seine Kreativität auszuleben. Für die Mühle habe ich mich entschieden, da ich dort für zwei Monate Praktikantin war und mich im Team sofort wohlgeföhlt habe. Und Stainz gefällt mir auch sehr gut.



Alexander, Druckhaus Stainz
Druckvorstufentechniker

Da ich technisch sehr interessiert bin und gerne am PC arbeite, war das Druckhaus für mich erste Wahl. Ich bin von der Drucktechnik und dem Bedienen der Maschinen begeistert. Jeden Tag lerne ich etwas Neues dazu, da die Arbeit sehr abwechslungsreich ist. Ich bin sehr gespannt, was die Zukunft für mich bringen wird und freue mich auf die nächsten drei Jahre :)



Beatrice, Kaufhaus Hubmann
Einzelhandelskauffrau

Ich habe mich für eine Lehre bei Hubmann entschieden, weil ich den Kontakt mit Menschen liebe und mich sehr für Mode interessiere.

Die Firma Hubmann in Stainz habe ich gewählt, weil mir die sehr abwechslungsreiche Arbeit und die angenehme, familiäre Atmosphäre in dieser Firma gefallen hat.



Bianca, hagebau Wallner
Gartencenterkauffrau

Bei hagebau Wallner habe ich viel Umgang mit Kunden, und das macht mir Spaß, weil ich sehr kontaktfreudig bin. Ich arbeite auch sehr gerne mit Pflanzen und Gartenprodukten, habe also hier viel Erfahrung sammeln können. Ich bin bereits im dritten Lehrjahr und komme sehr gut mit meinen KollegInnen aus. Ein weiterer Vorteil ist, dass meine Firma in unserer Region liegt.



WIR SUCHEN AB SOFORT:

Lehrling Einzelhandelskaufmann/frau

SCHWERPUNKT: MODE oder LEBENSMITTEL

Lehrlingsentschädigung 1. Lehrjahr:
€ 570,00 (brutto) monatlich.

Bewirb dich jetzt!

HUBMANN
...das Kaufhaus!

8510 Stainz, Grazer Straße 1, Telefon: 0 34 63 / 21 06-0

Sackerl-Fasten für den guten Zweck

Schuhe für bedürftige Menschen

„Wer auf sein Einkaufssackerl verzichtete, spendete eine Kleinigkeit für den guten Zweck“, so Ingrid Harzl und Maria Halbwirth von IMA Schuhe Stainz. Rund 50 Euro sind so, dank der KundInnen des Schuhgeschäfts im Dezember im Rahmen der Aktion „Stainz fastet“ zusammen gekommen, und der Betrag wurde von den Damen von IMA Schuhe verdoppelt und an den Vinzmarkt Graz übergeben.



» ... man kann mittels einer kleinen guten Tat durch die Vielzahl der Handelnden eine große Hilfe für Bedürftige erzeugen ... «

Übrigens besteht für alle die Möglichkeit, das ganze Jahr über noch intakte und somit

auch tragbare Damen- und Herrenschuhe bei IMA Schuhe Stainz abzugeben. Ingrid Harzl und Maria Halbwirth kümmern sich gerne persönlich darum, dass diese Schuhe rasch und unversehrt zum Vinzmarkt Graz weitergeleitet werden und so noch gute Dienste leisten können. Diese Aktion soll für bedürftige Menschen eine Hilfe sein und ihre Not ein wenig lindern.



Foto: UlTra

Maria Halbwirth und Ingrid Harzl helfen Bedürftigen.



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

Anzeige



Holzschutz – nachhaltig schönes Holz

Holzschutz beinhaltet alle Schritte, um eine Zerstörung oder Wertminderung von Holz, Holzwerkstoffen oder Holzkonstruktionen zu verhindern. Eventuelle Schädigungen können durch Witterung, Insekten oder Pilze hervorgerufen werden. Durch einen effektiven Holzschutz garantieren wir Ihnen eine lange Gebrauchsdauer und Lebensdauer der einzelnen Objekte.

Fassaden bieten Schutz und sind eine schöne Gestaltungsvariante für Ihr Eigenheim

Eine Fassade hat wichtige „Pflichten“ zu erfüllen: Sie soll das Gebäude verschönern, muss die Bausubstanz schützen und die Mauern von Umwelteinflüssen bewahren. Witterungseinflüsse bleiben draußen, Wärmebrücken wird vorgebeugt und eine Isolierung des Hauses ist gegeben. Im Sommer übernimmt eine Fassade die Kühlung des Heims, im Winter dient sie als Barriere, damit die Kälte nicht eindringen kann.

Malereibetrieb
REITERER

Marhof 54, 8510 Stainz, Tel.: 0664 / 91 14 644
malerei-reiterer.at

Anzeige


Grauer Asphalt statt weißer Schnee

So pikant kann Sportgeschichte sein: Seit 1957 existierte im Sportclub Stainz eine Sektion Schi, aus der sich 1973 der WSV Rosenkogel entwickelte. Heuer geht der

WSV sportlich fremd und startet mit einer eigenen Sektion Rad.

„Im Raum Stainz gibt es keinen Radfahrklub“, verrät Ing. Günter Kiefer, der Organisator

Der WSV Rosenkogel steigt auf das Rad

Sport, Spaß und Geselligkeit

der Pedalritter-Fraktion, dass hier viele begeisterte Sportler mit dem Fahrrad unterwegs sind. Und diesen soll mit der neu geschaffenen Sektion eine sportliche Plattform geboten werden. Ein weiterer Fokus: Alle Schifahrer, Langläufer und Walker des WSV sollen die Möglichkeit zu einer Grundlagensportart für den Sommer bekommen. Ganz dem vereinsinternen Motto entsprechend: Sommer und Winter sama dahinta!

Start der neuen Sektion ist im April, ab dem regelmäßige

Ausfahrten stattfinden werden. „Wir kündigen die Trips über WhatsApp an“, ist der Sektionsleiter um eine leistungsgerechte Gestaltung der Fahrten bemüht. Neueinsteiger sollen sich also in der Anfängergruppe wiederfinden, ambitionierte Radler bei den Fortgeschrittenen dabei sein. Ganz der WSV-Linie nach Sport, Spaß und Geselligkeit folgend ist einmal im Monat eine Familientour geplant.

Anmeldungen sind unter 0664/8188547 möglich.

Erich Erber zählt von 501 abwärts

Viel Training für den perfekten Wurf

Als Stocksportler des ESV Stallhof hat sich Erich Erber längst einen Namen gemacht. Nun wechselte er zu einer Sportart, die zwar auch Zielgenauigkeit erfordert, mit einem Eisstock aber nichts zu tun hat. E-Dart heißt der Wettkampf, bei dem kleine, gefiederte Pfeile zum Einsatz kommen.

„Es war eher Zufall“, erinnert

sich Erber an ein Gespräch mit Werner Krenn vom Dartverein Medusa in Unterpremstätten. Warum nicht?, lautete danach das Motiv zur Teilnahme an einem Vereinsmatch 2014/15 in der Gebietsliga West. Die Folge? „Es hat mir getaugt und ich habe weitergemacht.“ So sehr sogar, dass er heute vier, fünf Stunden tägliche Trainingsarbeit in Kauf nimmt.

Die Gebietsliga ist bereits Geschichte, heute ist der 53-jährige Baggerfahrer Mitglied der Oberliga-Mannschaft, die in der steirischen Meisterschaft nach acht Runden Platz 1 innehat. Damit nicht genug: Der Präzisionsspieler, der bereits bei Europameister Mensur Suljovic trainiert hat, ist auch in der Südsteirischen OL-Meisterschaft engagiert.

Worauf kommt es bei Dart an? „Es muss alles zusammenstimmen“, nennt Erich Erber Körperhaltung, Pfeilposition und Konzentration als extrem wichtige Punkte, um als Erster von 501 auf null zu stellen.


Der letzte Wurf ist am kompliziertesten

Im Jahr 1981, also zu einer Zeit, in der Motorradfahrer weithin noch als „Aliens“ angesehen wurden, gründeten ein paar Gleichgesinnte den Motorradclub (MRC) Styria. Es sollte, wie Obmann Alexander Bäck verrät, eine Plattform für jene Motorradfahrer geboten werden, die nicht nur auf Straßen und Rundstrecken, sondern gerne auch auf einer Rennstrecke Gas geben wollten.

Der junge Verein wuchs rasch und wurde sofort aktiv: Bei den jährlichen Motorradtreffen strömten Besucher aus dem In- und Ausland nach Ligist. Mit der Zeit wurde bei den Mitgliedern aber das Interesse an Trial- und Enduro-Rennen

Motorradclub Ligist auf der Suche nach Enduro-Gelände

Ein Power-Sport

immer größer. Kurzerhand wurden die Motorradtreffen gestoppt, dafür aber ein Trial-Staatsmeisterschaftslauf veranstaltet, an dem stets rund achtzig Fahrer teilnahmen. Eine allgemeine Entwicklung machte auch vor Ligist nicht halt: Fast die Hälfte der rund hundert Mitglieder huldigte dem Enduro-Sport und nahm an Rennen im In- und Ausland teil. Die logische Entscheidung? Einen eigenen Enduro-

Lauf ins Leben rufen. Ab 2010 lockte der „SchilcherEnduro“ rund 250 Fahrer und 1.500 Zuseher auf den Satzberg. Das aktuelle Problem? Die Flä-

chen stehen nicht mehr zur Verfügung. Vielleicht fördert dieser Bericht Ersatzgrundstücke (Kontakt 0650/2055601) zutage.


Chillen in Primosten



Foto: Langmann



Stainz mit neuem Wappen: Die Seerosenblätter des Geschlechts der Wildonier symbolisieren die sechs zusammengeschlossenen Gemeinden.



Foto: Langmann

Beim Rassacher Vereinsball, bei dem sich auch Krimi-Autorin Claudia Rossbacher und ihr Mann Hannes engagierten, ging der Erlös an ein Lasselsdorfer Unfallopfer.



Foto: Primus

Daniela Primus (mit Redakteurin Petra Weber, li., und WG-Chef Florian Hubmann) eröffnete in St. Stefan den „Kleinen Laden“, in dem man originelle Dekoartikel finden kann.



Foto: Langmann

Ein herzliches Dankeschön an alle Kindergärten und Schulen, welche bei unserer Weihnachtsmalaktion „Stainzer Sternstunden“ mitgemacht haben.



Foto: UlTra

DANKE! Wolfgang Reiterer war im Druckhaus Stainz sechs Jahre lang für das Layout von Stainz aktuell verantwortlich. In Kürze widmet er sich einer neuen beruflichen Herausforderung. Wir danken ihm für sein Engagement und die gute Zusammenarbeit und wünschen ihm für die Zukunft alles, alles Gute!



Foto: Kunst- und Kleinhandwerk Rassach

Ab 4. März beginnt die Osterausstellung im Kunst- und Kleinhandwerk Rassach (neben der Feuerwehr). Präsentiert werden wunderschöne Heufiguren, Weihdeckerl sowie bemalte, gekratzte und gebohrte Ostereier. Eine besondere Neuheit: „Das Steiermark Ei“!

Öffnungszeiten:

Von Di. bis So.
10 – 12 und 14 – 18 Uhr
Montag geschlossen.



Foto: Langmann

Einkaufen in Stainz ist ein Gewinn: Die Überschrift mag auf jeden Einkauf in Stainz zutreffen. Ganz bestimmt für jene Konsumenten, die beim Weihnachtsgewinnspiel der Werbegemeinschaft gewonnen haben. Große Freude also bei Gewinnern, Betrieben und der Werbegemeinschaft.



Schicken Sie Ihre Veranstaltungstermine an office@druckhaus-stainz.at Änderungen vorbehalten!

17. 03.
Lesung: Wolfram Berger
Wolfram Berger und die Vagabunden
Rauchhof
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 03463/2882

31. 03., 01. 04.
Theater: „Der Wunderdoktor – ein Rezept mit Erfolg“
von der Theatergruppe Lipizzaner-heimat in der Festhalle Rassach.
Info: 0664/3456100

01. 04., 06. 05., 03. 06.
Offenes Atelier
von Grete Faßwald.
Glasblasen am Studio-Ofen
Lastenstraße 14
10.00 – 14.00 Uhr
Info: 0664/5339119

01. 04.
Osterbasteln für Kids
Kleiner Laden, St. Stefan
für Kinder von 4 – 10 Jahren
14.00 – 16.00 Uhr
Osterbrunch am 02.04., 11.00 Uhr
Info & Anmeldung: 0676/4808054

Weinfrühling
der steirischen Weingasthöfe
Schloss Stainz
11.00 – 17.00 Uhr
Info: 0664/8238928



von der FF Stallhof mit **EGON 7, Yabadabadoo Bigband**
29. April 2017, Festhalle Stallhof
Einlass: 18.00 Uhr

21.04.
Kabarett: Kill me, Kate!
Die ungezähmte Widerspenstige, ein Kabarett-Dramödie mit Inka Mayer
Dachbodentheater Stainz
Beginn: 19.30 Uhr
Info: 0699/10416347

01.05.
Weckruf der Marktmusikkapelle Stainz
Beginn: 6.00 Uhr
Info: 0660/4001984



Mittwoch, 15. März 2016, um 19.00 Uhr
im Dachbodentheater:
Fastenvortrag von Karin Fedl



Freitag, 24. März 2017, 16.00 vor der Gemeinde, Rathausplatz:
Wanderung zum gemeinsamen Wiegen

Freitag, 31. März 2017, 19.00 Uhr:
Start in die Fastenwoche beim Gasthof Schlosstoni, der Ablauf der Fastenwoche wird beim Fastenvortrag genau geklärt, um entsprechende Vorbereitungen treffen zu können.

Maibaumaufstellen
Rüsthof FF Stallhof
Beginn: 11.00 Uhr

03.05.
Criminale Graz
Lesung im Rahmen der Criminale Graz mit Tatjana Kruse, Andreas Gruber ...
Hofer-Mühle, Rathausplatz 2
Info: 0699/10416347

06.+07.05.
Singkreis Stainztaal meets PopVox
Ein Freundschaftskonzert
Festhalle Stallhof
Info: 0650/2845066

10.05.
Isabella Woldrich
Neues Programm: „Hormongesteuert“
Hofer-Mühle, Rathausplatz 2
Beginn: 19.30 Uhr
Info: 0650/4202270

21. 05.
Radiofrühschoppen
anlässlich der 125-Jahr-Feier
Flascherzug Stainz
Festhalle Stallhof
Beginn: 10.00 Uhr
Info: 0664/9615205

28. 05.
Tag der offenen Bahnhofstür
beim Flascherzug Stainz
mit buntem Rahmenprogramm
8.00 – 15.00 Uhr
Info: 0664/9615205



03. – 05. 06.
Gartenfreuden
mit über 100 Ausstellern
rund um das Thema Garten,
besondere kulinarische Leckerbissen
fehlen natürlich nicht.
Schloss Stainz
10.00 – 19.00 Uhr
Info: www.gartenfreuden.at

16. 06.
Mischwerk: „mischen ... is impossible“
Musikkabarett
Hofer-Mühle, Rathausplatz 2
Beginn: 20.00 Uhr
Info: 0699/10416347

Was ist los in der Großgemeinde Stainz?

Vermessung



DI Roland Krois

Staatlich befugter und beedeter Ingenieurkonsulent für Vermessungswesen

Seit dem 1.1.2017 gibt es im Vermessungsamt Außenstelle Deutschlandsberg keine fix definierten Kundenservicezeiten mehr. Als Ersatz bietet unsere Vermessungskanzlei dieses Service an.

Die Kanzlei in **Deutschlandsberg** ist von **Montag bis Freitag von 8–16 Uhr** für Ihre Anliegen da und die Kanzlei in **Stainz nach telefonischer Vereinbarung**.

Nutzen Sie die Möglichkeit der kostenfreien Erstberatung.

WWW.VERMESSUNG-KROIS.AT

Deutschlandsberg • Schulgasse 27/2 • 03462/30 836
Stainz • Grazer Str. 6 • 03463/25 15

Anzeige

Literatur/Musik/Kabarett

Nachdem das Programm des Jahres 2016 vom Publikum sehr gut angenommen wurde, haben wir auch für dieses Jahr einige Überraschungen auf Lager. Mit dem Dachbodentheater hat Stainz seit mehr als 25 Jahren einen Ort, der von den Künstlern wie auch vom Publikum geliebt wird. Dankenswerterweise unternimmt die Gemeinde Stainz nun eine gründliche Sanierung, wodurch das ganze Jahr hindurch eine Nutzung möglich sein wird.

Von Erwin Steinbauer, Julia Stemberger, Stefan Waghübinger und Wolfram Berger sowie Friedrich Kleinhapl, Johannes Silberschneider, Erich Schleyer und Christof Spörk bis zu den FADO-Sängern und Musikern aus Portugal reicht die Palette. Am **17. 3.** werden im **RAUCHHOF in Wald-Süd Wolfram Berger** und die Vagabunden mit dem Programm **„Vagabunden ... mit Heimweh“** auftreten; am **21. 4.** wird es einen **Kabarettabend** im



Inka Meyer

Dachbodentheater unter dem Titel **„Kill me, Kate“** mit **Inka Meyer** geben.

Karten für alle Veranstaltungen der StainZeit erhalten Sie in der **Trafik Schauer** in Stainz, bei allen **oeticket**-Verkaufsstellen, direkt auf www.stainzeit.at und an der Abendkasse.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Gerhard Pilz

Anzeige

Ärztenotdienst 03/2017 bis 06/2017

mit **VORBEHALT!**

März:

18./19.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
25./26.	Dr. Alexander Erben	Stainz	Tel. 33 77	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

April:

01./02.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
08./09.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
15./16.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
17.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
22./23.	Dr. Alexander Erben	Stainz	Tel. 33 77	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
29./30.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

Mai:

01.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
06./07.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
13./14.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
20./21.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
25.	Dr. Johann Deutschmann	St. Stefan	Tel. 81 4 55		Anm. 9 – 11 Uhr
27./28.	Dr. Alexander Erben	Stainz	Tel. 33 77	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

Juni:

03.–06.	Dr. Werner E. Salmhofer	Bad Gams	Tel. 38 00	DA	Anm. 8 – 10 Uhr
10./11.	Dr. Georg Gamillscheg	Stainz	Tel. 33 11	DA	Anm. 9 – 11 Uhr
15.	Dr. Kurt Leinich	Stainz	Tel. 38 80		Anm. 9 – 11 Uhr
17./18.	Dr. Camilla Friedrich	St. Stefan	Tel. 80 2 20	GA	Anm. 9 – 11 Uhr
24./25.	Dr. Alexander Erben	Stainz	Tel. 33 77	GA	Anm. 9 – 11 Uhr

mit **VORBEHALT:**

URLAUB & FORTBILDUNG

Dr. Deutschmann:
15. 05. – 19. 05. 2017

Dr. Gamillscheg:
16. 06. – 24. 06. 2017

Dr. Erben:
10. 04. – 17. 04. 2017

Dr. Leinich:
07. + 08. 04. 2017
08. – 14. 05. 2017

Dr. Salmhofer:
10. 04. – 17. 04. 2017
22. 05. – 27. 05. 2017
26. 06. – 17. 07. 2017

Dr. Friedrich:
10. 04. – 27. 05. 2017
22. 05. – 27. 05. 2017

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

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

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

Dr. Deutschmann	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. 17.00 – 19 Uhr; Telefon 80 2 20 Mi 17.30 – 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. Erben	Mo, Mi, Fr 7.30 – 12 Uhr; Telefon 33 77 Di und Do 15.30 – 19 Uhr
Dr. Leinich	Mo 16 – 19 Uhr; Di 7.30 – 12 u. 18 – 19 Uhr; Telefon 38 80 Mi 7.30 – 12 Uhr; Do keine Ordination; Fr 7.30 – 12 Uhr; Sa 7.30 – 10 Uhr
Dr. Salmhofer	Di – Fr 7.30 – 11 Uhr; Telefon 38 00 Mo und Do 16 – 19 Uhr

Fachärzte Ordinationszeiten

Dr. Millauer Internist Tel. 5060-0 Fax 5060-20	Mo, Mi, Do, Fr 8.30 – 12.30 Uhr; Mo, Mi 14.30 – 18.00 Uhr und nach Vereinbarung. Kassen: BVA, KFA, SVA, SVB, VA Wahlarzt für GKK; VU für alle Kassen
Dr. Schoklitsch Zahnärztin, Tel. 22 62	Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr Mo, Mi 14 – 18 Uhr
Univ. Doz. Dr. Wimmer Zahnarzt, Tel. 23 65	Mo, Di, Mi, Do, Fr 8 – 12 Uhr; Di 13 – 18 Uhr und Do 13 – 17 Uhr und nach Vereinbarung
Dr. Zach Zahnarzt, Tel. 31 69	Mo 8 – 18 Uhr; Di und Do 8 – 14 Uhr; Mi 12 – 19 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr
Univ. Prof. Dr. Bartl Augenarzt, Tel. 52 59	nach Vereinbarung Hauptplatz 16
Dr. Scheer Psychologin, Tel. 57 87	nach Vereinbarung Am Viehmarkt 4

Fachärzte im Ärztehaus Stainz

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

Dr. Griesbeck, Allgemeinmedizin, Homöopathie und Akupunktur, Telefon 0676/353 76 43
Di und Do von 9 – 12 Uhr und 16 – 18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

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

 **ÄRZTEHAUS**
03463/2937



Ä Nachtdiensteinteilung der Apotheken

März 2017	April 2017		Mai 2017		Juni 2017										
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

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

**Einkaufen
Essen
Genießen**

**Werbe
STAINZ
gemeinschaft**

Haas, Stainz | Maschinenbau
| Elektromechanik Kainz, Stainz | Vermessung Ing.
Roland Krois, Stainz | KFZ-Thomas Mandl, Stainz | Sternmetz
Polzl, Stainz | Raunjak Intermedias, Stainz | Bäckerei Reif - der
Marhofmüller, Stainz | Holzbau Schranger, Stainz | Malereibetrieb
Reiterer, Stainz | Personentransporte Scherkl, Stainz | Weberei
Strunz, Bad Gams | Kachelöfen Wolf GesmbH, Stainz | Möbelhaus
Wohlgemuth, Stainz | AK-Shopping, Stainz | Apotheke Stainz,
Stainz | Juwelier Angerer, Stainz | Bauer & Co, Bauernladen, Stainz
Boutique Okay, Stainz | Familie Farmer-Rabensteiner, Bad Gams
| Glaserei Faßwald GesmbH, Stainz | Juwelier/Goldschmiede
Simon Gjecaj, Stainz | fagebau Wallner,
Baumarkt, Stainz |

Monika
Hörzer, Kosmetik, Kommunikation und
Typberatung, Stainz | IMA Schuhe, Stainz | Fenster, und
Türen Hartbauer Robert, Stainz | Toyota Hecher, St. Stefan | Kauf-
haus Hubmann, Stainz | Autohaus Jeschke St. Stefan | Kunstwerk
Rassach | Lebenswerkstätten Stainz | Genussmanufaktur Lukas Hof, Stainz
| Mustrophiler Messner, Feinkosthandel, Stainz | Sparmarkt, Familie Heiß,
Stainz | Dr. Scala Optik, Stainz | Trafik-Schauer, Stainz | Klaudia Schnei-
der Atelier/Shop, Stainz | Tracht & Mode Utz, Stainz | Straußenfarm
Vötsch, Mooskirchen | Glas und Mehr, Brigitte Wagner-Senemann,
Stainz | Trachtenstube Weigl, Stainz | Winaritz - Freddy Maier,
Wald bei Stainz | NEU, Bäuerliches Kunsthandwerk, Rassach |
Elisabeth mobil, Laimach | Daniela Hauzinger Impuls und
Balance, Preding | Theresa Schöffel, Stainz | Kleiner
Laden, Daniela Primus, St. Stefan

Die Praxis,
Physiotherapie/Osteopathie, Birgit Hub-
mann, Stainz | CDM incoming, Wein- u. Genussreisen
Stmk., Stainz | Echtzeit Marketing e.U., Stainz | Steuerberatung,
Mag. Bernhard Ehgartner, Stainz | ESB, Computer und Software, Stainz | Mas-
sageinstitut Karin Fedl, Stainz | Fit-Lounge, Stainz | Foto Augenblick, Stainz | Massa-
gesalon Klaus Gaisch, Stainz | Gläser Coaching, Stainz | Friseursalon Greiderer, Stainz |
Druckhaus Stainz GmbH, Stainz | Handyshop, Personalmanagement, Stainz | Friseur-
Druckhaus Stainz GmbH, Stainz | Hiebler & Partner, Stainz | Büroorganisa-
tion/Buchhaltung, Stainz | Der Musikdoktor, Gerald Hörzer, Musikinstru-
salon Heike Hohensinger, Stainz | Herzensworte, Stainz | Friseur-
mente, Fernitz | Kainz GmbH, Stainz | Shiatsu Krenn Renate, Stainz | Humanengetiker
Kraxner Design, Stainz | Shiatsu Krenn Renate, Stainz | Humanengetiker
Kügerl Manuel, Stainz | Gerhard Leidl, Lebens- und Sozialberatung,
Stainz | Shiatsu Energetikerin Manuela Marchl, Stainz

Die Mühle, ein
Restaurant, Stainz |
„Schmuckstück“, Stainz | Restaurant im
Tenniscenter, Stainz | Frey Stil, Restaurant
Familie Kroys, Stainz | Stainzer Leberschuster, Stainz-
Kochschule Markovec, Stainz | Stainzer Marktbeisl | Suppenopf,
Weingasthof Rauch-Hof, Stainz | Gasthaus Witzhaus, Rassach
Gasthaus Schaller, Stainz | Gasthaus Mediterani, Stainz
Gasthaus Stainzerhof, Stainz | Schilcherlandhof Schaar, Stainz
Gasthaus Schlossstoni, Stainz | Restaurant
ran & Winzhaus Stainzerhof, Stainz | Zur Einkeln, Gasthaus/Freize-
denzammer, Stainz | Gärtnerei Hammer, Stainz | Gärtnerei
Höller, Stainz | Gärtnerei Schacherl GmbH & Co KG, Stainz | Gärtnerei
Calovini, Stainz | Bergländmilch eGen, Wels - Zweigstelle Stainz | Chili
Küchen, Stainz | Bäcker/Wärme-Klimatechnik, Plansek GesmbH, Stainz | Chili
Elektronunternehmen Ing. Christian Götzner, Stainz |
Dachdeckerlei Manfred Götzner, Stainz |
Grünwald Fruchtsaft GesmbH,
Stainz |

Meerblickrei-
sen, Stainz | Manika Mlinar, Kosmetik und
Fußpflege, Stainz | NOVEM GmbH, St. Stefan |
Friseursalon Pitter Carina, Stainz | Taxi und Mietwagen
Prall, St. Stefan | Die Werbeschmiede, MA Nina Reiterer,
Stainz | Notar Mag. Wolfgang Schnabl, Stainz | Friseursalon
Team Steinbauer, Stainz | Tenniscenter Schilcherland, Stainz |
TEZ Technologie, Stainz | Tenniscenter Schilcherland, Stainz |
Tranninger, Lebens- und Sozialberatung, Stainz | Dagnar
band Schilcherland, Stainz-Reinischkogel, Stainz |
Stainz | Friseursalon Bettina Wolf, Stainz | Dagmar
ladeladen, Bad Gams | Familie Ruhhut, Eberhof, Landwirtschaft-
che Direktvermarktung, Stainz | Uniqa Versicherung,
Strohmeier Christäbume, Stainz | Berger, der Marme-
Wirt, Reinischkogel-St. Stefan | Bioalm Wassermann-
Harmonie, Stainz | Genussladen Steinbauer, Rassach
| Der Klugbauer, Lijst | Café-Restaurant

**Herzlich willkommen
in Stainz!**

 facebook.com/StainzAktuell

Regional denken, STAINZ-GUTSCHEINE schenken!
Gutscheine sind bei der Steiermärkischen Sparkasse Stainz, der Raiffeisenbank Stainz,
im Kaufhaus Hubmann, bei Uhren – Schmuck – Juwelen Simon Gjecaj KG, im Hotel Restaurant Stainzerhof
und beim Tourismusverband Schilcherland Stainz-Reinischkogel erhältlich.
www.stainz.istsuper.com