

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ



41. Jahrgang | Nr. 163 | Herbst 2018 | Auflage: 13.300 Stk. | zugestellt durch Österreichische Post



Michael Markovec kocht
Gastronomie in Stainz, S. 7

Programm StainZeit im Mittelteil
... zum Herausnehmen!

Herbst im Schilchererland

von links nach rechts: Robert und Melanie Heinzl, Marianne Krois, Martina Kohlbacher, Katrin Pichler
vorne: Michael Markovec & Ewald Zarfl

Foto: Foto Augenblick

IMA Schuhe
PALMERS Stainz
 Hauptplatz 20, 8510 Stainz
 Telefon: 03463/55 502

Anzeige

GLASEREI
STEINER UTTZ
 www.kreativglas.at
 Glas - Wildon - Stainz

Armin Uitz
0664 / 88 31 60 32

Thomas Steiner
0664 / 231 71 50

www.kreativglas.at

Anzeige

ZWETSCHKENZEIT
 beim STEINBAUER!

STEINBAUER

Rassach 60, 8510 Stainz
 Telefon: 0676 920 70 70

Anzeige

IMA Schuhe
PALMERS Stainz
 Hauptplatz 20, 8510 Stainz
 Telefon: 03463/55 502

Anzeige



von
Walter
Eichmann

Liebe Stainzerinnen, liebe Stainzer!

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner unserer Region! Liebe Gäste!

Bald schon hält der Herbst Einzug ins Schilcherland rund um Stainz. Unsere Region positioniert sich, Gott sei Dank, touristisch wieder neu und wird damit auch dazu beitragen, dass wieder mehr Gäste zu uns kommen werden. Das setzt aber voraus, dass sich auch unsere Betriebe, die ja das Rückgrat solcher Entwicklungen sind, diesen Herausforderungen stellen. Durch die Umbenennung der „Stainzer Werbegemeinschaft“ in „Stainzer Wirtschaft“ wurde schon angedeutet, dass sich alle Betriebe (eigentlich wir alle) angesprochen fühlen sollten. Ich bedanke mich bei allen Vorstandsmitgliedern der „Stainzer Wirtschaft“, dass sie bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

Ein Teil dieser Ausgabe von „Stainz aktuell“ beschäftigt sich mit dem Thema „Kulinarik im Schilcherland“. Früher sagte man, Essen und Trinken würden Leib und Seele zusammenhalten. Dem wäre eigentlich nichts hinzuzufügen, außer man erweitert den Denkansatz – Essen und Trinken sind weit mehr als nur Nahrungsaufnahme zur Erhaltung des Lebens. Es beginnt schon bei einem bewussten Einkauf unserer Lebensmittel (regional, frisch, qualitativ, nachhaltig), bei einer gesundheitsbewussten Zubereitung und kann in einem kulinarischen Genuss in netter Gesellschaft beendet werden. All das bietet unsere Region!

Als Bürgermeister der Markt-gemeinde Stainz freut es mich besonders, dass der neue Hauptplatz zeitgerecht fertiggestellt werden konnte. Der barrierefreie Zugang macht ihn für jung und alt attraktiv.

Die bereits funktionierenden Schanigärten und Verkaufsmöglichkeiten machen ihn zu einem nicht alltäglichen Erlebnis. Dass er die ersten schweren Unwetter und Starkregen gut „verkräftet“ hat und bei den Schilchertagen wieder ein würdiger „Gastgeber“ war, macht ihn – um nicht euphorisch zu wirken, habe ich einen Platz freigelassen, in dem Sie hineinschreiben oder -denken können, was für Sie der Hauptplatz sein könnte.

Damit letztendlich unser Zusammenleben am Hauptplatz funktionieren kann, gibt es noch einen Gedanken, eine Regel, eine Verordnung: BEGEGNUNGZONE! Sie wird von der Steiermärkischen Sparkasse um das Rathauseck bis zur Stainzbachbrücke und über den Hauptplatz bis zum Gasthaus Eckwirt reichen.

Für die Begegnungszone gilt ein ganz einfaches Regelwerk: Geschwindigkeit beträgt in Zukunft maximal 30 km/h!

Markierte Parkflächen sind einzuhalten (max. 90 Minuten)! Alle Verkehrsteilnehmer sind gleichberechtigt (Fußgänger, Radfahrer, Autofahrer, ...)! Wenn wir uns alle an diese einfachen Verhaltensregeln halten (ich weiß schon – nicht immer leicht), wird unser Hauptplatz ein Begegnungs-ort, ein Erlebnisraum und ein Faktor für eine funktionierende Wirtschaft sein!

PS: Die offizielle Eröffnung wird am Samstag, dem 29. September 2018, ab 10 Uhr stattfinden! Bitte vormerken!

Mit lieben Grüßen
Walter Eichmann
Bürgermeister
der Markt-gemeinde Stainz

Unser Titelfoto wurde im Gastgarten von Schlosstoni – Schlemmen & Schlafen – aufgenommen.



Liebe Freunde der „Stainzer Wirtschaft“!

Für mich persönlich ist es nach einem halben Jahr als Obfrau der Stainzer Wirtschaft Zeit, eine erste Bilanz zu ziehen.

Die Arbeit mit dem Vorstand und den Mitgliedern der Stainzer Wirtschaft bereitet mir viel Freude und wir haben seit Jänner zahlreiche neue Mitglieder gewonnen.

Projekte wie das Stainzer Gutscheineheft, die Stainzer Parkuhr, Stainz blüht, das Jobdating in der NMS, die Ehrungen der Jubilare, das Sommer-Gewinnspiel, das Sommerkino und die Facebook-Workshops werden gut von Mitgliedern und Kunden angenommen. Ich möchte Sie aber auch auffordern, uns Ihre Ideen mitzuteilen. Bleiben wir in Kontakt – schicken Sie mir Vorschläge für neue Projekte, Kritik und Anregungen, gerne auch Lob – damit wir gemeinsam noch stärker auftreten können. Ihre Vorschläge schicken Sie bitte an:

office@stainzerwirtschaft.at
Unter allen Einsendungen verlosen wir 5 VIP-Packages für zwei Personen für die Hauptplatz-Eröffnung am 29. September 2018. Nehmen Sie Platz, lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie das Konzert von EGON7 aus nächster Nähe. Lassen Sie sich überraschen. Einsendeschluss ist der 20. September 2018. Die Gewinner werden per email verständigt.

Ein großer Wunsch meinerseits war es, eine moderne, attraktive, günstige Homepage mit dem Namen www.stainzerwirtschaft.at zu gestalten, die wir auch selbst betreuen können – ich denke, dies ist uns gelungen – schauen Sie vorbei:

www.stainzerwirtschaft.at

Wenn Sie diese Ausgabe unserer „Stainz aktuell“ in Händen halten, hat die Wahl zur neuen Tourismuskommission Schilcherland Steiermark bereits stattgefunden. Mit dem Schritt, die Tourismusverbände Stainz-Reinischkogel und Deutschlandsberg zusammenzulegen, wurde von den verantwortlichen Ob-leuten der TV's dem Wunsch vieler Betriebe und auch der Gäste Rechnung getragen, Stainz und Deutschlandsberg als starke touristische „Achse“ zusammenzuführen.

Für den Gast spielt es keine Rolle, ob er in Stainz, Bad Gams, Frauental oder Deutschlandsberg beherbergt wird. Wichtig ist, dass effizient, schnell und professionell gearbeitet wird und die Angebote nicht an der Gemeindegrenze aufhören.

Unterstützen wir gemeinsam die neue Kommission, gehen wir positiv und mit aller Kraft diesen neuen gemeinsamen Weg des Tourismusverbandes Schilcherland Steiermark.

Ihre Claudia Dunst

Obfrau der Stainzer Wirtschaft



INHALT

Editorial	2	Neue Mitglieder	10, 15
Apothekeninformation	3	Kulturkalender	11 – 14
Wissenswertes	4	Schätze aus der Natur	16
Ratgeber	6	Impressum	16
Gastronomie	7	Sport	20
Aus der Region	8, 18	Ordinationszeiten und	
Betriebsvorstellung	9	Apothekennotdienst	23



Hanf – eine vielseitige Kulturpflanze ...

... mit großer Wirkung



von
Mag. pharm.
Angelika
Bischof

Hanf (Cannabis sativa) gehört zu den **ältesten Kulturpflanzen** der Menschheit und wurde bereits vor **5000 Jahren** zur **Fasergewinnung** (z.B. für Seile, Textilien) und zur **Ölge-
winnung**, aber auch wegen der **schmerzlindernden Wirkung** in Asien (China, Indien) und in Ägypten kultiviert, und kam Ende des 19. Jahrhunderts nach Europa.

Der psychoaktive und berauschende Inhaltsstoff von Cannabis ist THC.

Er wird aus getrockneten Triebspitzen (Marihuana) oder aus dem daraus gewonnenem Harz (Haschisch) weiblicher, blühender Pflanzen hergestellt. Cannabis gilt nach österreichischem Suchtmittelgesetz als Suchtgift.

Erzeugung, Verarbeitung, Erwerb und Besitz ist nur bestimmten Institutionen erlaubt.

Der Anbau von Pflanzen der Gattung Cannabis zur Gewinnung von Suchtgift für die Herstellung von Arzneimitteln ist hierzulande nur der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) gestattet.

» ... CBD ist das **Superfood**, und somit eine **hervorragende Nährstoffquelle für Veganer und Vegetarier** ... «

Cannabidiol kurz **CBD** genannt, ist **einer von vielen**

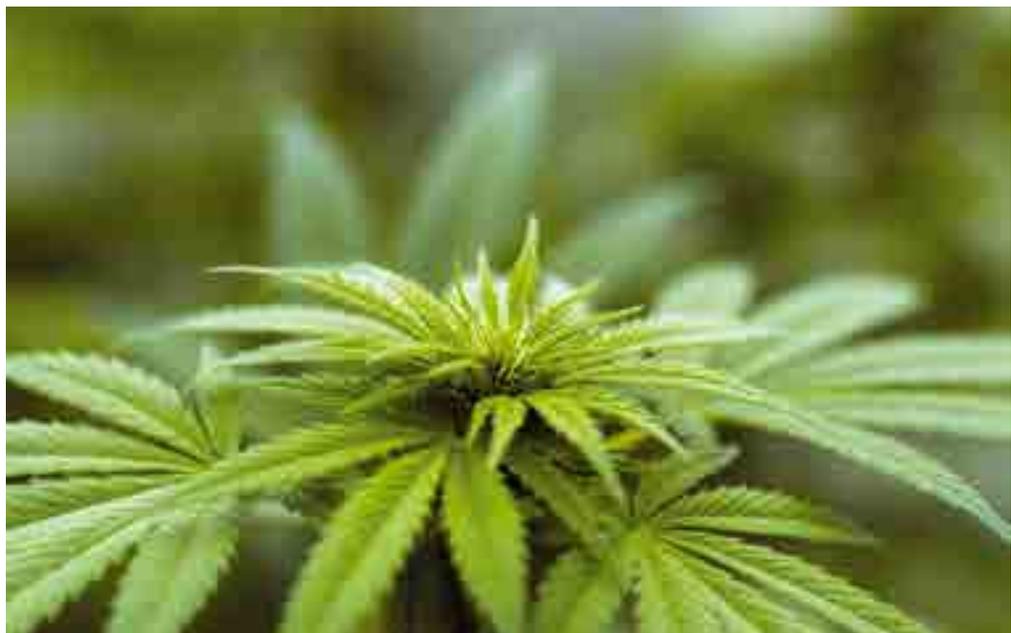


Foto: pixabay

natürlichen Wirkstoffen der in der Hanfpflanze enthalten ist.

Es hat keine psychoaktiven Eigenschaften und führt zu keinen Bewusstseinsveränderungen, wodurch es zu den Nahrungsergänzungsmitteln zählt und legal zu erwerben ist.

CBD könnte man auch als Superfood bezeichnen, da der hohe Gehalt an allen essentiellen

Aminosäuren, Eisen und Omega-3 bzw. Omega-6 Fettsäuren Hanf zu einer tollen Nährstoffquelle für Veganer und Vegetarier macht.

Bei der Gewichtsreduktion wirken CBD-Öle appetitreduzierend und stoffwechsellanregend.

In der Apotheke Stainz gibt es diese CBD-Öle in unterschied-

lichen Stärken von 5%-, 10%- und 20%-igen Tropfen. Diese Öle werden mittels schonender Extraktion direkt aus den Blüten der Hanfpflanze gewonnen und in höchster Qualität vegan, glutenfrei aus 100% Bio-Hanf hergestellt.

Falls Sie weitere Fragen zum Thema Hanföl haben, gibt Ihnen das Team der Apotheke Stainz gerne Auskunft.

Laut Studien kann CBD einen Einfluss bei der Behandlung folgender Krankheiten haben:

- Migräne
- Schlafstörungen
- Chronische Schmerzen
- Magen/Darmtrakt
- Diabetes
- Allergien
- Unterstützung bei Tumorerkrankungen
- Autoimmunerkrankungen
- Entzündungen
- Gewichtsproblemen
- Entwöhnungstherapien
- Demenz
- Rheuma
- Parkinson
- Angststörungen
- Neurologische Störungen
- Posttraumatische Belastung



Anzeige

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



Foto: © lupispuna

Immobilien- ertragsteuer



Bei der Veräußerung von Immobilien ist Vorsicht geboten.

Grundstücke grundsätzlich der Steuerpflicht. Bei unentgeltlichen Übertragungsvorgängen (Schenkung, grundsätzlich Erwerb von Todes wegen) liegt keine steuerpflichtige Veräußerung vor und fällt keine Steuer an. Eine generelle Befreiung im Familienverband, z.B. bei einem Verkauf zwischen nahen Verwandten, ist nicht vorgesehen, einen Steuerfreibetrag gibt es auch nicht.

Einige der Befreiungsbestimmungen, die in der Praxis am relevantesten sind, betreffen die Veräußerung des Eigenheimes, in dem der Veräußerer seinen Hauptwohnsitz hatte („Hauptwohnsitzbefreiung“). Befreit bei der Hauptwohnsitzbefreiung ist die Veräußerung von Eigenheimen oder Eigentumswohnungen samt Grund und Boden, wenn sie:

- 1.) von der Anschaffung bis zur Veräußerung mindestens zwei Jahre durchgehend als Hauptwohnsitz gedient haben und der Hauptwohnsitz aufgegeben wird,
- 2.) innerhalb der letzten 10 Jahre vor der Veräußerung mindestens fünf Jahre durchgehend als Hauptwohnsitz gedient haben und der Hauptwohnsitz aufgegeben wird.

Achtung ist jedoch auch in diesen Fällen geboten, da selbst bei Vorliegen der Befreiungstatbestände nur das Gebäude und nach Praxis der Finanzverwaltung 1000 m² Grund und Boden von der Befreiung umfasst sind. Die darüber hinaus gehende Grundfläche unterliegt der Immobilienertragsteuer.

Die Praxis der Finanzverwaltung führte zu einer Entscheidung des Verwaltungsgerichtshofes, wel-

cher entschied, dass bei einem bebauten Grundstück das Gebäude mit dem Grund und Boden ein einheitliches Wirtschaftsgut bildet. Zu diesem einheitlichen Wirtschaftsgut gehört aber nur jene Grundstücksfläche, die nach der Verkehrsauffassung mit dem Gebäude eine Einheit bildet. Für die Größe dieser Grundstücksfläche stellt der Verwaltungsgerichtshof auf jenes Ausmaß ab, das nach der Verkehrsauffassung üblicherweise als Bauplatz erforderlich ist. Eine eindeutige Klärung, welches Ausmaß der Grundfläche von der Steuer befreit ist, hat die Entscheidung somit nicht gebracht.

Es ist sohin bei einer beabsichtigten Veräußerung eine rechtliche Beratung sehr empfehlenswert. Wir stehen Ihnen diesbezüglich gerne zur Verfügung.

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

NOTAR SCHNABL
WWW.NOTAR-SCHNABL.AT

Bei der Veräußerung von Immobilien (Grundstücken, Einfamilienhäusern, Bauplätzen etc.) ist auf Seite des Veräußerers aus steuerlicher Sicht Vorsicht geboten.

Seit 1. April 2012 wurde die Besteuerung von Immobilienveräußerungen umfassend neu geregelt.

Nach der bis dahin geltenden Bestimmung waren private Veräußerungen von Grundstücken nur innerhalb der Spekulationsfrist von 10 Jahren (in Sonderfällen 15 Jahren) steuerpflichtig. Seit 01.04.2012 unterliegen Einkünfte aus der Veräußerung privater

Anzeige

**Auf alle
lagernden
Sonnenbrillen**

**EXCLUSIVE
BRILLENMODE**

CONTACTLINSEN

**VERGRÖßERENDE
SEHHILFEN**

**BRILLENGLAS-
BESTIMMUNG**

-30%

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 HECHER
WIR SIND HYBRID

ALLWAYS A BETTER WAY

**JETZT BIS ZU
€ 2.000,-
BONUS!**

**Die Toyota Hybrid SUVs RAV4 und C-HR:
jetzt bei TOYOTA HECHER ST.STEFAN**

Mehr erfahren: www.toyota-hecher.at

*Aktionsangebot beinhaltet Hybrid-Bonus in Höhe von € 1.500,- und zusätzlich € 500,- Finanzierungsbonus für C-HR Hybrid bzw. € 500,- Eintauchbonus für RAV4 Hybrid bei Eintauch eines Gebrauchtwagens. Finanzierungsbonus ist ein unverbindliches Angebot von Toyota Finanzservice. Kalkulationsbasis ist der Aktionspreis, dieser berücksichtigt Hybrid-Bonus und Finanzierungsbonus. Finanzierungsbonus ist nur gültig bei Finanzierung über Toyota Finanzservice. Sämtliche Werte inkl. NOVA und MwSt., zusätzlich einmaliger gesetzlicher Vertragsgebühr und einmaliger Bearbeitungsgebühr. Mindestlaufzeit: 36 Monate, Laufleistung 10.000 km p.a. Für Eintauchbonus muss das Eintauchfahrzeug mindestens 3 Monate auf den Besitzer angemeldet sein. Keine Barablässe. Angebote gültig für C-HR Hybrid bzw. RAV4 Hybrid bei allen teilnehmenden Toyota-Partnern inkl. Händlerbeteiligung. Individuelle und tagesaktuelle Angebote sowie zusätzliche Aktionen erhalten Sie direkt bei Ihrem Verkaufsberater. Angebote freibleibend und solange der Vorrat reicht. Abbildung ist Symbolfoto und zeigt aufpreispflichtige Extras, Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Normverbrauch kombiniert: 3,8 – 5,8 l/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 86 – 131 g/km.

TOYOTA HECHER

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

Anzeige

Unsere Messner Snack Box



DIE WURST-PIONIERE

Genau das, was du willst: Verschiedene Snackwürstel aus feinstem Schweinefleisch mit hochwertigen Gewürzen. Gerade genug für zwischendurch. Unverfälschter Geschmack für reinste Gaumenfreuden aus Stainz. Der Würstelsnack von Messner.

www.messner-wurst.at



von
Helga
Strohmeier

Ein Baum aus der Heimat

... und sein ökologischer Wert

Auf einer Fläche von 1 ha/10.000 m² wachsen ca. 5000 Christbaumpflanzen rund zehn Jahre lang zu stattlichen Christbäumen mit einer Größe von ungefähr 2 m und einem Gewicht von 10 kg bis 15 kg heran.

In dieser Zeit entnimmt der Baum der Luft 15 kg Kohlendioxid. Daraus wird mit Hilfe des Sonnenlichts und der grünen Nadeln Traubenzucker für sein Wachstum hergestellt und insgesamt 60 kg Pflanzenmasse (Stamm, Äste, Nadeln und Wurzeln) erzeugt. Gleichzeitig sind 230 m³ Luft beim Durchströmen durch die Nadeln von Bakterien, Pilzsporen und Staubpartikeln befreit worden. Als Nebenprodukt fallen ca. 8.000 l Sauerstoff an, die der Christbaum an die Luft abgibt. Rund 18 m³ Wasser werden für diesen Vorgang benötigt. Es wird aus dem Boden aufge-

saugt, ebenfalls an die Luft abgegeben und diese somit befeuchtet.

Die Plakette „frisch, steirisch – heimischer Christbaum“ garantiert Herkunft, Frische und natürlichen Anbau steirischer Christbäume.

» ... Ihren Christbaum können Sie jetzt schon reservieren ... «

Ein heimischer Christbaum stärkt die regionale Wirtschaft, schafft Arbeitsplätze und hilft, Ferntransporte quer durch Europa zu vermeiden.

Ihr Christbaum wächst in Ihrer Nähe in überschaubaren, meist bäuerlichen Familienbetrieben. Kurz vor dem Verkauf geerntet, erhöht sich die Nadelhaltbarkeit und das Duft-erlebnis wird verstärkt. Um sich einen absolut frischen

Christbaum frühzeitig zu sichern, nützen Sie die schöne Herbstzeit und reservieren Sie Ihren Baum ab Oktober jeweils von Freitag bis Sonntag in einer eigens dafür angelegten Kultur bei uns direkt am Hof.

Für Kinder ist es ein tolles Erlebnis, zwischen den Bäumen laufen zu können und dem Christkind helfen zu dürfen. Ist der schönste Baum gefunden, wird er reserviert und kann in der Adventzeit gemeinsam mit den Kindern und einer von uns bereitgestellten Handsäge umgesägt und mit vereinten Kräften zum Hof getragen werden.

Oder geben Sie uns Ihren Wunschschnittzeitpunkt bekannt, dann schneiden wir den Baum für Sie und stellen ihn für die Abholung bereit.

Advent, Advent ein Lichtlein brennt! Was symbolisiert den Advent besser als der Adventkranz. In vielen Häusern wird der Adventkranz noch selber aus Tannenreisig gebunden und mit Kerzen, Schleifen, Zapfen und vielem mehr geschmückt.

Bei uns bekommen Sie frisch geschnittenes Nordmannreisig für Ihren ganz persönlichen Adventkranz.

Somit steht einer ruhigen besinnlichen Adventzeit nichts mehr im Wege.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserem Christbaumbauernhof in Stainz, Neurath – Engelweingartenstraße 56.

Anzeige

Steirischer Christbaum
Strohmeier
8510 Stainz, Tel. 03463/3788
Danke, liebes Christkind!



UNSER PLANUNGSTEAM VERGRÖSSERT SICH – UNSERE KOMPETENZ ERWEITERT SICH.

Lassen Sie sich überraschen und besuchen Sie uns im Schauraum – wir beraten Sie gerne!

DIE ADRESSE FÜR

Heizung
Technik
Bad und Wellness
Wohngefühl
Vertrauen und
Fairness

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

Anzeige

Foto: Mirjam Primik
MeisterPhotografie



Michael kocht – mit Ewald Zarfl

Ich stelle vor:
Ewald Zarfl, Schlosstoni



Ewald Zarfl ist der Chef von einem der Traditionsbetriebe im Schilcherland: Schlosstoni – Schlemmen & Schlafen. Hier wird noch eine typische steirische Gasthaus-Kulinarik geboten. Bodenständig und regional in toller Qualität. Heute kocht Ewald mit mir in meiner „Markovec Kochschule“. Wir kombinieren steirischen Kürbis mit asiatischen Geschmäckern und Ewald beantwortet mir dabei ganz persönliche Fragen.

Michael: Wofür stehst du bzw. wofür steht deine Küche?

Ewald: Ich möchte mit meiner Art zu kochen Einfachheit vermitteln und versuche das Traditionelle mit Modernem zu verbinden. Ein steirisches Backendl wird es bei mir immer geben.

Michael: Was hat dich dazu bewegt, Koch zu werden?

Ewald: Ich bin in einer Gastonomen-Familie aufgewachsen.

Also mir wurde das Kochen quasi in die Wiege gelegt. So prägt mich der „Schlosstoni“ seit meiner Kindheit in allen Geschmäckern.

Michael: Dein Lieblings-Lebensmittel in der Küche?

Ewald: Fleisch! Rindfleisch!

Michael: Wer kocht bei dir zuhause?

Ewald: Meine Frau Heike. Im Sommer wird hin und wieder gegrillt.

Michael: Was findet man immer in deinem Kühlschrank? Ewald: Cola light

Michael: Und nun bitte noch deinen Geheimtipp für einen Lebensmittelproduzenten in der Schilcher Region?

Ewald: Es gibt so viele großartige Betriebe in der Weststeiermark! Einige davon sind der Supperlhof und Ribes aus St. Stefan oder auch Gemüsebauer Gruber aus Rossegg.



Fotos: Michael Markovec



DAS REZEPT ZUM GERICHT

Kürbiscurry mit Gewürzreis

Zutaten für 4 Personen

Gewürzreis: Zutaten: 400 g Langkornreis, 3 Gewürznelken, 3 Kardamomkapseln, 1/2 Zwiebel, 1 l Gemüsesuppe, Salz

Zubereitung: Gemüsesuppe aufkochen. Zwiebel, Reis und Gewürze in einen ofenfesten Topf geben. Mit Suppe übergießen, salzen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze 30 Minuten garen.

Kürbiscurry: Zutaten: 20 g frischer Ingwer, 1 EL Sesamöl, 200 g Zwiebel, 2 Zitronengras, 1 EL rote Currypaste, 1 EL brauner Rohrzucker, 1 Limette, 1 l Kokosmilch, schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Limettenblätter, 4 EL Sojasauce

Zubereitung: Ingwer und Zwiebel schälen und in Sesamöl leicht anschwitzen. Zitronengras fein schneiden, die Currypaste und den Zucker zufügen und leicht karamellisieren. Mit Kokosmilch aufgießen. Die restlichen Gewürze, Limettenblätter und Limettensaft dazugeben. 5 Minuten köcheln und durch ein Sieb passieren.

Einlage: Zutaten: 500 g Hokkaido-Kürbis, 1 Süßkartoffel, 1 Paprika, 200 g Pilze, frische Chilischote

Zubereitung: Die Pilze putzen und halbieren. Kürbis, Paprika und Süßkartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in Sesamöl anbraten und mit der fertigen Currysauce aufgießen. Chilischote fein hacken und nach Geschmack schärfen. Mit dem Gewürzreis servieren.

Viel Spaß beim Kochen & gutes Gelingen!
Michael Markovec



Herzlich Willkommen im Schlosstoni

SCHLEMMEN & SCHLAFEN

Wir, die Familie Zarfl, freuen uns auf Euren Besuch. Ab September gibt es wieder traditionelle Wild- und Kürbisgerichte.

NEU BEI UNS: Mehrgängige Überraschungsmenüs als perfektes Geschenk für jedermann.

Unsere Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag.
Unsere Küchenzeiten: von Mittwoch bis Samstag bis 20.00 Uhr, Sonntag bis 16.00 Uhr.



SCHLOSSTONI – SCHLEMMEN & SCHLAFEN
Ewald Zarfl KG | Pichling 66 | A-8510 Stainz
Telefon +43 664 46 80 805
info@schlosstoni.at | www.schlosstoni.at

Anzeige

1977 wurde die Steiermärkische Berg- und Naturwacht per Gesetz ins Leben gerufen, seit 1. Jänner 2017 gibt es wieder eine Einsatzstelle Stainz. „Wir wurden vom Bezirkshauptmann angelobt“, verrät Leiter Markus Triendl, dass St. Stefan, Lannach und St. Josef zum Einsatzgebiet zählen. Warum Angelobung? Mitglieder der Berg- und Naturwacht sind in Natur- und Umweltschutzbelangen mit Exekutivgewalt ausgestattet. Die wichtigsten Aufgaben der Körperschaft sind aufklären, pflegen, schützen und überwachen. Dazu absolvieren die Mitglieder regelmäßige Begehungen im Einsatzgebiet, zudem halten sie ein Auge auf

Neustart der Berg- und Naturwacht Stainz



Ein Zigarettenstummel ruiniert 30.000 Liter Wasser

die zwei Naturschutzgebiete (Waldgebiet Herbersdorf, Kettsch-Gründe Lannach) und die

fünf Naturdenkmäler (vier alte Bäume, Mannagetta-Ofen Trog). Zusätzlich werden auch



von
Gerhard
Langmann

Meldungen aus der Bevölkerung verfolgt.

„Vielfach wissen die Menschen Fehler einfach nicht“, gestehen Edith Triendl und Josef Ertl, die weiteren Mitglieder der Einsatzstelle, Verstärkung gut brauchen zu können.

Eine gute Ausbildung wird angeboten, Meldungen von interessierten Naturliebhabern bitte an (0650) 2022180.

Bernhard Barthel neuer NMS-Direktor

Mit dem BORG Deutschlandsberg, dem Tiefbau-Kolleg an der Grazer Ortweinschule und dem Einstieg bei der Raiffeisenbank Lieboch-Stainz schien die berufliche Laufbahn von Ing. Bernhard Barthel zunächst in eine andere Richtung zu laufen. 2009 bahnte sich aber das Lehrer-Gen in der Familie (Mutter, Vater, Bruder als Lehrer) seinen Weg, der 34-Jährige absolvierte die Pädagogi-

sche Hochschule in Graz. Nach einem Auslandssemester in Schweden brachte ihn sein Pflichtpraktikum erstmals in Berührung mit Stainz.

Die Bindung sollte enger werden, 2012 dockte Bernhard Barthel fix an der Neuen Mittelschule in Stainz (Unterrichtsfächer Mathematik, Technisches Werken sowie Berufsorientierung) an. Als Oberschulrat Peter Nöhrer im



Einer, der sich ständig beweisen will

Vorjahr in Pension ging, schrieb der Landesschulrat die Leiterstelle aus.

„Ich habe einige Zeit überlegt“, entschloss sich der Sportinteressierte schließlich zur Teilnahme am Assessmentverfahren.

Mit dem Ergebnis, dass er ausgewählt und mit dem Schuljahr 2018/19 zum Direktor der Schule bestellt wurde.

„Es ist ein eingespieltes Lehrerteam vorhanden“, will sich der Partner von Freundin Nadine und Vater von Sohn Oskar zunächst gründlich einarbeiten.

„Ehrgeizig zu sein ist mein Naturell“, ist ihm wichtig, eine gute Ausbildung der Kinder zu garantieren und den Schulstandort für die Eltern attraktiv zu erhalten.



Palmbusch'n mit rund zehn Metern Länge

Ihren Anfang erlebte die Landjugend in Rassach. Vor zehn Jahren verbündete sich die Organisation dann mit Georgsberg.

Entscheidend war dabei wohl, dass den Jugendlichen mit

dem alten Rüsthaus in Etten-dorf eine ständige Bleibe zufiel. Nach einer gründlichen Renovierung ist das Heim nun jeden zweiten Mittwoch ein kameradschaftlicher Treffpunkt.

30 Jahre Landjugend Rassach-Georgsberg

Überhaupt: Geselligkeit und Kameradschaftspflege – etwa beim Schwimmen, Rad fahren, Wandern oder Kartenspielen – sind wichtige Punkte der Vereinsarbeit, für die eigene Referenten verantwortlich sind. Große Bedeutung kommt aber auch dem Einsatz für die Öffentlichkeit zu. „Da greifen alle zusammen“, nennen Obmann Dominik Kumpusch und Gruppenleiterin Gina Maria Jöbstl den Riesenspalmbuschen zu Ostern und die Krone für das Erntedankfest als öffentliche Aktivitäten. Zu erwähnen sind aber auch

das Osterfeuer am Karsamstag beim Rüsthaus und das Entzünden der Adventkerzen vor dem Vereinsheim.

Viel Aufmerksamkeit ziehen die dreißig Mitglieder vor allem mit ihrem Hoffest beim Anwesen Kumpusch und dem Ball in der Festhalle Rassach auf sich.

„Bei uns ist jeder willkommen“, erklärt das Führungsduo, dass ein bäuerlicher Bezug nicht notwendig ist. Stolz sind die beiden auch auf die vielen Ausbildungsmöglichkeiten im Rahmen der Landjugend.



von Karin Fedl

Zentrum für Gesundheit und Wohlbefinden

Wir laden Sie ein zum Tag der offenen Tür – 12. Oktober 2018

meine energetische Hilfestellung können Sie wieder zurück in Ihre Mitte finden.

Bei Interesse an einem Einzeltermin oder Seminar freue ich mich über Ihre/Deine Kontaktaufnahme!"

Seit Jänner 2018 bieten wir als Kooperationspartner/innen im „Zentrum für Gesundheit und Wohlbefinden“ von Massage, Ergotherapie und Physiotherapie, über Wegbegleitung mit Encouraging bis zur Kinesiologie und Energetik viele Möglichkeiten an.

Wir laden Sie herzlich ein, zum **„Tag der offenen Tür“ am 12. Oktober 2018 von 14.00 bis 18.00 Uhr im Gewerbepark 14, 8510 Stainz.**

In kurzen Impulsreferaten erklären wir unseren Tätigkeitsbereich oder informieren über Spezialgebiete. Das genaue Programm finden Sie im Folder oder auf der Homepage: www.zgwstainz.at.

Kommen Sie und informieren Sie sich unverbindlich. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Das Team im ZGW-Stainz:



Foto: Fineart Photos

Karin Fedl
Heilmasseurin
Dipl. Fastentrainerin
0699/11391083

Als Masseurin und Fastentrainerin ist mir die **Gesundheitsvorsorge** ein großes Anliegen. Mit individuellen Behandlungen, mit neuen und traditionellen Massagetechniken kann das Wohlbefinden gesteigert und die Gesundheit erhalten werden. Die Begeisterung für das Fasten gebe ich in meinen Fastengruppen weiter und sehe, wie befreiend und motivierend dieses Erlebnis für jeden Einzelnen ist.



Foto: privat

Andrea Treffler
Heilmasseurin & Kräuterfrau
0650/4925445

Es ist mir ein Anliegen, in jedem Menschen das Besondere zu sehen, ihm zuzuhören und die jeweilige **Behandlung ganz individuell** zu gestalten. Mit dem Ansatz mitzulernen, um ein besseres Verständnis für den eigenen Körper zu bekommen, kann jeder Einzelne Veränderungen im Alltag umsetzen und das Wohlbefinden steigern.



Foto: Foto Augenblick

Sandra Pertl
Encouraging Trainerin@ und Kinesiologin (für Brain Gym@)
0699/10997733

Leben ist ständige Veränderung und Herausforderung – mit verschiedenen Techniken und vielen alltagstauglichen Übungen aus den Bereichen **Encouraging** (Ermutigung) und **Kinesiologin** unterstütze ich Sie dabei, in diesem ständigen Wandel Ihre Träume und Ziele zu verwirklichen, Herausforderungen zu meistern und aktiv zu ihrer positiven Lebensgestaltung beizutragen.



Foto: Foto Augenblick

Beate Lamprecht
Ergotherapeutin, seit 2011 freiberuflich in Stainz tätig
0664/73751341

Die **Ergotherapie** geht davon aus, dass „Aktivität“ ein Grundbedürfnis eines jeden Menschen ist und heilende Wirkung hat. In der Therapie werden verlorene Fähigkeiten erlernt und trainiert und vorhandene Fähigkeiten gefördert, um die größtmögliche Selbstständigkeit und Lebensqualität im Alltag zu erreichen.



Foto: Fineart Photos

Christine Kobale
Humanenergetikerin
0650/4409433

Seit 2005 Ausbildungen und persönliche Erfahrungen in **Kinesiologie, Meditation** und **Geistheilung**:
„Unsere Seele möchte uns in Form von körperlichen Symptomen darauf hinweisen, dass wir uns von unserem wahren Selbst bzw. unserem Lebensweg entfernt haben. Durch



Foto: privat

Christian Holzner
Physiotherapeut und Energetiker
0664/88918653

Die moderne **Physiotherapie** behandelt nicht nur einzelne Körperteile, sondern versucht den Menschen als Ganzes zu erfassen. So bedeutet Heilung heute nicht nur Schmerzfreiheit, sondern auch einen Zugewinn an Bewegungsfreiheit und Erlebnisfähigkeit, also ein Mehr an Lebensqualität. Herzlich willkommen!

» ... das Kompetenzzentrum in Sachen Gesundheit in Stainz ... «

Alle Kooperationspartner arbeiten unabhängig und eigenverantwortlich auf eigene Rechnung, mit einer Überweisung vom Arzt können gewisse Therapien mit der Krankenkasse rückverrechnet werden.

Als Team präsentieren wir auch Zusammenarbeit für Sie als Klient und Patient.

Wir freuen uns, mit unserem Angebot für Sie Wohlbefinden zu schaffen, den Alltag zu erleichtern und gemeinsam neue Lebenswege zu entdecken.

Zentrum für Gesundheit & Wohlbefinden
STAINZ

Zentrum für Gesundheit & Wohlbefinden Stainz
8510 Stainz, Gewerbepark 14
Telefon 03463/32 1 90
www.zgwstainz.at



Foto: Foto Augenblick

FitLounge Stainz – Katrin Pichler

Was gefällt dir am Standort Stainz am besten?

Als gebürtige Stainerin gab es für mich NIE eine Alternative für mein Studio zum Standort Stainz.

Was hat dich dazu bewegt, dein Studio in Stainz zu eröffnen?

Mit dem ehemaligen Postamt in der Postgasse und seinen inkludierten Parkflächen direkt vor dem Haus habe ich die optimale Location gefunden, meinen Traum „zu Hause“ leben zu können.

Was erwartest den Kunden, der die FitLounge besucht?

Ein sehr persönliches, mit viel Herzblut und Leidenschaft geführtes Studio mit einer unkomplizierten Philosophie fernab aller großen Studio-Ketten.

In der FitLounge steht einzig und allein der Mensch im Mittelpunkt.

Persönliche Betreuung steht für uns an oberster Stelle!

Hast du spezielle Angebote, welche dir besonders am Herzen liegen?

Zusätzlich zu meinem umfangreichen Gruppenfitness-Plan bieten wir speziell jetzt im Sommer zahlreiche Outdoor-Einheiten an, um die frische Luft zu genießen und in der Natur zu trainieren.

In den Wintermonaten bieten wir den Stainer Vereinen spezielle Aktionen an, um über die meisterschaftsfreie Zeit nichts an Kraft und Kondition einzubüßen.

Ich möchte jede/n Stainer/ in herzlich einladen, an einer kostenlosen Schnupperstunde in unserem Studio teilzunehmen, um uns und unser Studio persönlich kennen zu lernen.

Alle Trainingspläne auf: www.fitlounge-stainz.at

Tischlerei Robert Heinzl

Tischlerei Heinzl – ein Familienbetrieb, oder?

Unsere Firmenfamilie besteht aus mir (Robert), meiner Frau, Vater, Mutter, vier Gesellen und einem Lehrling. Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter und dankbar. Sie geben wie wir immer 100 Prozent.

Was bedeutet für euch professionelle Beratung?

Bei uns bekommt der Kunde eine großzügige, professionelle Beratung von der gesamten Gestaltung des gewünschten Raumes. Ich zeichne die 3D-Pläne und wandle sie in eine fotorealistische Zeichnung um.

Firmenmotto der Firma Heinzl: Wir machen Möbel!



Foto: Edir Aldrian

Der Kunde kann sich so sofort etwas vorstellen.

Wir beraten selbstverständlich auch in den Themen Schlafsysteme, Sofas, Relax-Sesseln, Tapezierungen, E-Geräte, Lichtsysteme usw.

Euer Motto: Wir machen Möbel! Was kann man sich darunter vorstellen?

In den letzten Jahren haben wir maschinell (CNC-Anlage) und mitarbeitermäßig aufgestockt. Deshalb sind größere Projekte wie z. B. in Gastro-

nomie, Gewerbe, ... möglich. Auch für das gesamte Eigenheim sind wir Ihr persönlicher Tischler. Schmöckern Sie auf www.tischlerei-heinzl.at

oder in der Schauküche im Miele Center Resch in Groß St. Florian.



Es junkert im Schloss...

Junkerfest

im Refektorium und alten Weinkeller des Schlosses Stainz

www.junkerfest.at

2018



SAMSTAG
10. NOV. 2018
18-22 UHR

Kultur in Stainz

Programmübersicht für die Monate Oktober bis Dezember 2018

Fr. 05.10.
20.00 Uhr
Ölmühle Herbersdorf

Kultur im Keller



Steinbauer & Dobrowsky – „Der Koarl und die Liesl“

Eine bajuwarische/steirische Annäherung

Das Schauspielerduo Dorothee Steinbauer und Wolfgang Dobrowsky mit seinen über 100 Eigenproduktionen gehört längst zu den Urgesteinen der Grazer Theaterszene.

Der Herr Karl, Faktotum in so manchem Sesam der Genüsse, soll künftig Gesellschaft bekommen. Zur Seite steht ihm die Liesl, gemeint ist die Karlstadt aus der Feder des großen Karl Valentin, die mit ihm über Gott und die Welt, Semmelknödeln und Köchinnen politisiert. Eine Mischung, die unterhält und doch das Lachen im Halse stecken bleiben lässt.

Karten: Nur im Vorverkauf unter Telefon 0664/410 80 97

oder 0664/92 30 416, in der Trafik Schauer in Stainz und in der Trafik Gruber St.Stefan/Stainz sowie per Email: oelmuehle@herbersdorf.at

Info: www.oelmuehle.herbersdorf.at

Oktober
2018

Do. 18.10.
19.00 Uhr
Buschenschank Jud
Schilchergasse, Stainz

StainZeit



Offenes Singen in Stainz

Ab 19.00 Uhr treffen sich wieder Freunde des Gesanges in der Buschenschank Jud in Stainz/Schilchergasse um zwei abwechslungsreiche Stunden gemeinsam zu verbringen.

Peter Nöhner wird wieder viele alte und neuere Volkslieder und natürlich auch Schlager mitbringen und diese gemeinsam mit seinem Sohn Jakob musikalisch begleiten. Dabei geht es nicht so sehr um perfekte gesangliche Leistungen als vielmehr um die Freude am gemeinsamen Singen. So wird der einfachen Zweistimmigkeit gegenüber komplizierten Chorsätzen der Vorzug gegeben. Zwischendurch wird natürlich auch das eine oder andere Musikstückl aufgespielt. Jeder ist eingeladen mitzumachen – ohne Voranmeldung – einfach nur hinkommen.

Nächster Termin: Do., 29.11.2018, Info: www.stainzeit.at

Sa. 20.10.
20.00 Uhr
Festhalle Rassach

StainZeit und
Kultur im Keller



**Kernölamazonen: „Was Wäre Wenn - Ein utopisches Musikkabarett“
Eine gemeinsame Veranstaltung von StainZeit und Kultur im Keller.**

Was Wäre Wenn... Caro und Gudrun sich nie getroffen hätten? Was Wäre Wenn... Caro beim Musical geliebt und Gudrun Kunsttischlerin geworden wäre? Was Wäre Wenn... Caro und Gudrun gar nicht Caro und Gudrun wären? Diesen und vielen anderen spannend utopisch und irrwitzigen Fragen gehen die Kernölamazonen in ihrem neuen Programm auf den Grund. Viele neue Highlights musikalischer Art, aber auch freche und pointierte Konversationen mit dem Publikum versprechen die eine oder andere Überraschung. Was Wäre Wenn... Sie sich einfach selbst überzeugen und zum Lachen vorbei kommen.

Karten: Trafik Schauer/Stainz, Ticketeer, www.stainzeit.at und Abendkassa, Info: www.stainzeit.at, www.oelmuehle.herbersdorf.at

Sa. 10.11.
20.00 Uhr
Ölmühle Herbersdorf

Kultur im Keller



The Beatles' Finest

Die vier Topmusiker der originalen Beatles Zeit haben das Beatles Flair erlebt, gespürt und neu verarbeitet. Ihre Coversongs bieten mit originalen Instrumenten, perfektem Gesang und den Beatles-typischen Arrangements einen unvergesslichen Event. Genießen Sie mit der Gruppe die Geschichte der Beatles von den frühen Rock'n Roll Songs bis zu den späten lyrischen, nachdenklichen Songs in bestechender Qualität.

Karten: Nur im Vorverkauf unter Telefon 0664/410 80 97 oder 0664/92 30 416, in der Trafik Schauer in Stainz und in der Trafik Gruber St.Stefan/Stainz sowie per Email: oelmuehle@herbersdorf.at Info: www.oelmuehle.herbersdorf.at

November
2018

So. 11.11.
18.00 Uhr
Dachbodentheater
Stainz

StainZeit



Foto © Arno Geiger,
Der alte König in seinem Exil
2011 Carl Hanser Verlag
GmbH & Co. KG, München

Die Stainzer Theatertruppe liest Arno Geigers Bestseller Buch: „Der alte König in seinem Exil“

Ein Buch über einen Vater, dessen Erinnerungen langsam abhandeln, dessen Orientierung sich in der Gegenwart auflöst. Ein liches, lebendiges, oft auch komisches Buch über ein Leben, das immer noch zutiefst wert ist, gelebt zu werden. Ein taktvolles, filigranes und fabelhaft einfaches Buch, ein Monument für einen Lebenden.

Eintritt: Freiwillige Spenden, Info: www.stainzeit.at

Sa. 17.11.
Einlass: 17.00 Uhr
Beginn: 19.00 Uhr
Festhalle Stallhof

FF Ettendorf



Weinzettl & Rudle - „Dramaqueen und Couchpotato“

Weinzettl & Rudle sind jetzt die jungen Alten. Die Wirtschaft nennt sie jetzt „empty nesters“, auf Deutsch: die Kinder sind aus dem Haus. Zeit, für den Couch-Potato die Fernbedienung nicht mehr aus der Hand zu legen und sich Fußball, Golf, Snooker und Curling zu ergeben.

Karten im Vorverkauf in der Trafik Schauer/Stainz und an der Abendkassa, Info: www.ff-ettendorf.at

Fr. 23.11
19.00 Uhr
Pfarrkirche Stainz

Chorgemeinschaft Stainz



Internationales Chorfestival

„Voices of spirit - Friendship Concert in Stainz“

Chorgemeinschaft Stainz & UNICEF Donor's Choir aus Korea
Info: www.chorgemeinschaft-stainz.com und www.voicesofspirit.at

Fr. 23.11.
20.15 Uhr
Rauch-Hof
Wald-Süd 21, Stainz

Rauchhof und
StainZeit



Foto © Jan Scheffner

Karl Ratzer Trio (A/USA)

Der österreichische Weltklasse-Gitarrist, der zusammen mit vielen Jazz-Größen (Chaka Kahn, Jeremy Steig, Clark Terry, Art Farmer, Eddie Gomez, Chet Baker u.v.a.) spielte, beehrt den Rauch-Hof mit einem sensationellen Konzert.

Gemeinsam mit dem genialen Bassisten Peter Herbert und dem fantastischen Schlagzeuger Howard Curtis spielt und singt er sich durch das Great American Songbook, dass es eine wahre Freude ist.

Karten an der Abendkassa, Reservierungen: Telefon 03463/2882

Sa. 24.11.
20.00 Uhr
Dachbodentheater
Stainz

StainZeit



Foto © Jakob Leiner

Hermann Tödting & A gentle Conversation - „Das verflixte 5. Jahr“

Nach einer aufregenden 4jährigen Reise durch die Welten der Prosa, Lyrik und Musik möchten „A gentle Conversation“ und Hermann Tödting Sie mit einem „Best of“ aus dem Alltag entführen.

Der Schauspieler Hermann Tödting trägt die Gedichte mit Charme und Witz vor. Die Musiker von A gentle Conversation - Constantin Schönburg, Gernot Kratzer und Johannes Winkler - vervollständigen den Abend in bester Weise mit ihrer Musikauswahl.

Karten: Trafik Schauer/Stainz, Ticketeer, www.stainzeit.at und Abendkassa

Do. 29.11.
ab 19.00 Uhr
StainZeit

Offenes Singen
im Buschenschank Jud, Schilchergasse, Stainz
Info: www.stainzeit.at

Sa. 01.12
20.00 Uhr
Dachbodentheater
Stainz



StainZeit

„Steirisch-brasilianischer Advent (Natal brasileiro)“ mit Daniela de Lima, Stefan Oser (Latin brasil), Ewald Dworak und anderen!

Mit uns leben seit vielen Jahren zahlreiche Brasilianer fern ihrer Heimat und feiern gemeinsam mit uns nicht nur Weihnachten. Wie aber begeht man im Lande des Sambas diese Zeit?

Dieser stimmungsvolle und sicherlich auch humorvolle Adventabend soll uns mittels der Musik und Literatur dieses riesige Land näherbringen und die gemeinsamen steirisch-brasilianischen Bande vertiefen!

Karten: Trafik Schauer/Stainz, Ticketteer, www.stainzeit.at und Abendkassa, Info: www.stainzeit.at

Sa. 15.12
20.00 Uhr
Ölmühle Herbersdorf



Kultur im Keller

Lebensgyhl - traditionelles Advent-Konzert mit Prof. Robert Weigmüller

Die Musiker von Lebensgyhl - Chris, Wolfi, Rudi & Albin - spielen so ziemlich jede Art von Musik. Manchmal swingen sie, sind oft bluesig und orientieren sich in erster Linie an sich selbst, singen zwei-, drei- manchmal vierstimmig - verwenden die Mandoline, die Ukulele, den Bass und das Keyboard. Vorbilder haben sie in ihrem Alter keine mehr, aber jeder von ihnen ist Individualist und trägt mit seinem Stil dazu bei, einen super Sound und schöne Arrangements entstehen zu lassen. Ein wie immer stimmungsvoller, musikalischer Abend verfeinert mit heiter-besinnlichen Geschichten, vorgetragen vom Schauspieler und Theaterdirektor Prof. Robert Weigmüller (Kleine Komödie/Kammerspiele Graz).

Karten: Nur im Vorverkauf unter Telefon 0664/410 80 97 oder 0664/92 30 416, in der Trafik Schauer in Stainz und in der Trafik Gruber St.Stefan/Stainz sowie per Email: oelmuehle@herbersdorf.at Info: www.oelmuehle.herbersdorf.at

www.stainzeit.at

Fr. 07., Sa. 08. und So. 09.12
von 10:00 bis 18:00 Uhr



Weihnachtsausstellung Grete Faßwald
im Atelier in der Lastenstraße 14 in Stainz
Tel.: 0664/533 9119
Info: www.gretefasswald.at

Sa. 08., So. 09., Sa. 15. und So. 16.12.
ab 10.00 Uhr



Weihnachtsausstellung im Atelier Vroni Katona
Am Neurathberg 8, 8510 Stainz
Bilder – Kleinplastiken – Schmuck – Mobiles
Tel.: 03463/5212
Info: www.vronikatona.at

Fr. 21.12.
15.00 und 16.00 Uhr
Dachbodentheater
Stainz



StainZeit

Kasperltheater - „Kasperl und das Christkind“

Wie jedes Jahr zur Weihnachtszeit kommt auch heuer der Kasperl wieder mit einer neuen Geschichte nach Stainz. Da im letzten Jahr, erfolgreich mit Hilfe von Kasperl und den Kindern im Publikum das Weihnachtsfest gerettet wurde, darf der Kasperl heuer dem Christkind bei seinen Vorbereitungen helfen.

Sei gespannt, welche wundervollen Aufgaben der Kasperl in der Vorweihnachtszeit übernehmen darf.

Karten: Trafik Schauer/Stainz, Ticketteer, www.stainzeit.at und Tageskassa

Dezember

2018

Sa. 22.12.

17.00 und 19.30 Uhr

Refektorium
Schloss Stainz

**StainZeit und
Volkstanzgruppe Stainz**



37. Gang durch den Advent – Adventsingen VTG Stainz

Das Männerquintett Klagenfurt Ponfeld wird diesmal die BesucherInnen mit seinen Liedern begeistern. Sehr viel zur weihnachtlichen Stimmung beitragen werden die jungen Salzburger Musikanten der Wengerbochmusi, wenn sie mit Zither, Gitarre, Harmonika und Bassgeige aufspielen werden. Ein Hirtenspiel präsentieren die SchülerInnen der 3b Klasse der NMS St. Stefan ob Stainz. Bereits zur Tradition gehören die Lieder und Musikstücke, die von der Familie Nöhner in verschiedensten Variationen dargeboten werden.

Peter und Paula Nöhner werden die Besucher mit heiteren und besinnlichen Mundartgeschichten und Gedichten auf dem Adventspaziergang begleiten.

**Karten im Vorverkauf in der Trafik Schauer/Stainz Tel: 03463/2647
und an der Abendkasse (begrenzte Sitzplatzanzahl, freie Sitzplatzwahl)
Info: www.volkstanzgruppe-stainz.at, www.stainzeit.at**

Dezember 2018

Jänner 2019

Vorschau: Sa. 05.01., 20.00 Uhr
Refektorium Schloss Stainz

Neujahrskonzert 2019 mit

Wolfram Berger und Stawiz

Karten: Trafik Schauer/Stainz,
Ticketteer, www.stainzeit.at und
Abendkassa

Eine Veranstaltung von StainZeit

**www.
stainzeit.
at**

Lebenswelt Wasser

Gewerbepark 11, 8510 Stainz

www.lebenswelt-wasser.at

Atelier Grete Faßwald

Lastenstr. 14, 8510 Stainz

0664/533 91 19

www.grefefasswald.at

Kunstgalerie Fallosch – Pilz

gerhard.pilz@artvillage.at

0699/104 163 47

www.pilz-fallosch.com

Keramik Klug – Atelier & Verkauf

Sauerbrunnstrasse 24, 8510 Stainz

03463/4556

www.annamaria.klug-art.com

Ausstellungen

Glas und Holz

Wagner & Senemann

Maderthonerweg 4, 8510 Stainz

0664/556 32 17

www.glasundholz.at

Atelier Vroni Katona

Am Neurathberg 8, 8510 Stainz

03463/5212

www.vronikatona.at

Wir danken den Kulturförderern:

AKTIV ZEITUNG - Die besten Seiten der Region | Apotheke Stainz | Ärztehaus-Stainz, Mettersdorf 14 | Autohaus und Zweirad Stipper | Bgm. OSR Walter Eichmann
Bonstingl GesmbH, 03463 80212 | Buschenschank & Weinbau Klug/Voltl, 03463 6464 | Café Lex, Hauptplatz Stainz | Cafe-Bistro Harmonie
Das Land Steiermark - Kultur | Der Marhofmüller, Fam. Reif | Design Salt - COCCON, Tropenschlafsäcke | Die Meierei beim Stainzer Flascherzug, 0664 435 62 32
Die Praxis, B. Hubmann | Dr. Alexander Erben | Dr. Christian Reiter | Dr. Harald Zach, FA für ZMK | Dr. med. univ. Camillo Ledinski, FA für ZMK
Dr. Nina Schoklitsch, Zahnheilkunde | Dr. Peter Fürnschuß, Rechtsanwalt | Dr. Scala Optik, Brillen & Kontaktlinsen, Stainz | Druckhaus Stainz | Elektro Gaich KG
Erich Herbst Rauchfangkehrermeister | FC Sauzipf Stainz | Firma Schauer Helmut, Stainz, 03463 2647 | Forstverwaltung Meran | Foto Augenblick, 0664 7622126
Franz Haas GmbH, Maschinenbau | Frigopol Kälteanlagen GmbH | Frisör Team Steinbauer, Stainz | Frisörsalon Monika Krebs | Gasthaus Eckwirt
Gasthaus zum Fuchswirt, Greisdorf | Gasthof Jagawirt, Fam. Goach, Sommereben 2 | Gasthof Schlosstoni | Gasthof zum „Höllerhansl“ | Genussgärtnerei Höller
glas fasswald stainz | Goldschmiede Gjecaj | Grünewald Fruchtsaft GmbH | Haarstudio IWS | Handy Shop Stainz, 03463 600 23
Hartbauer, Fenster und Türen Fachbetrieb | Hiebler & Partner, Personal & Projektman. GmbH | Hotel-Restaurant Stainzerhof, 03463 22 122
Hubmann Florian, Kaufhaus, 03463 2106 | IMA Schuhe - Schuhe zum Wohlfühlen | Internist MR Dr. Millauer | Juwelier Gerhard Angerer
Kalthuber GmbH, Holzschlägerungen | Karin Fedl Massage, 03463 32 190 | Karl Flanyek GmbH, 03463 2307 | Klöcher Baugesellschaft m.b.H. 8496 Klöch 23
Lebenswerkstätten Stainz | Marktflorist Flora Salon Hammer, Stainz | mhs GmbH, Gewerbepark 11, Stainz | Notar Mag. Wolfgang Schnabl | Praxis Dr. Georg Gamillscheg
PROAD GmbH, Werbeartikel/Textilien, www.proad.at | pur Raum und Möbel | Raiffeisenbank Lieboch-Stainz | Rauch-Hof | Restaurant DIE MÜHLE, 0664 2382860
Restaurant Mediterran, 03463 32044 | RIBES Fruchtsaft | S'Lightgartl, Beate Dimaj, 0676 496 41 67 | Salon Bettina, Stainz | Samahof Hiebler, Hofladen und Heuriger
Saubermacher Dienstleistungs AG | Schilcherland-Hof, Familie Schaar, 03463 2357 | Schranger Holzbaumeister, 03463 2443 | SIMADRUCK Deutschlandsberg
Sommer Transporte | Spenglerei & Dachdeckerei M. Göritzer | Stainzer Wirtschaft | Steiermärkische Sparkasse Stainz | Steinmetzbetrieb W. Pölzl, 03463 3993
Steuerberater Mag. Bernhard Ehgartner | Technisches Büro Ing. Peter Kager, 03463 2652 | Tierarztpraxis Dr. Weber | Tierarztpraxis Georgsberg
Tourismusverband „Schilcherland“, 03463 4518 | Tracht & Mode, Stainzer Schilcher - Fam. Ulz | Trachtenstube & Schneiderei Weigl, Stainz
Vermessungskanzlei DI Roland Krois | Vinariat Maier | Wein- & Sektmanufaktur Strohmeier OG | Weinbau Oswald vlg. Trapl, 0676 421 36 26
Weingut Langmann vlg. Lex 03463 6100 | Weingut & Buschenschank Lazarus, 03463 6200 | Weingut Weber Lestein, 0664 736 526 95 | Woche Deutschlandsberg
Wolf GesmbH, Hafnermeister, Stainz | Wurst- & Schinkenspezialitäten Messner | Zahnarzt Dr. Gernot Wimmer | Zahnarztpraxis EDELWEISS



Marktgemeinde Stainz



MariannBar

Was waren die Gründe, dich in die Selbständigkeit zu begeben?

Ich hatte im Frühjahr meinen 50. Geburtstag. Es wurde Zeit, mich zu verändern. Es war schon immer ein Jugendtraum von mir, ein eigenes Lokal zu haben. Eine Freundin von mir gab mir den Tipp, dass ein Lokal am Hauptplatz zu mieten sei – und so nahmen die Dinge ihren Lauf.

Viele Bekannte sagten, dass du dir das mit deinem Alter noch antust und haben mir abgeraten, es zu machen.

Viele befürworteten aber meine Pläne. Mittlerweile sind zwei Monate vergangen und ich habe jetzt schon ganz liebe Stammgäste.

Was erwartet den Gast, der die MariannBar besucht?

Ich habe großteils nur heimische Produkte wie zum Beispiel Fruchtsäfte von Ribes, Gin von der Familie Krauss aus Schwanberg und auch spezielle Tonics wie Thomas Henry oder Cherry Blossom.

Außerdem Wodka von Familie Horvath aus Deutsch Wagram

und Weine aus der Süd-Weststeiermark. Auch das Trumber-Bier aus Salzburg kommt bei meinen Gästen sehr gut an sowie der Prosecco von „ADAMI“, mit den Duftnuancen von Pfirsich, gelbem Apfel und Melone. Meine Gäste lieben meinen Gastgarten inmitten des neu gestalteten Hauptplatzes mit dem zauberhaften Springbrunnen. Man fühlt sich wie im Urlaub.

Was wünschst du dir von Stainz und der „Stainzer Wirtschaft“? Ich erwarte mir von der „Stainzer Wirtschaft“, dass wir ein Miteinander leben, viele neue Ideen kreieren und diverse Veranstaltungen organisieren.



Foto: Gerhard Langmann

Marianne Krois verwöhnt ihre Gäste



Humanenergetikerin Martina Kohlbacher

Was wünschst du Dir von Stainz, der „Stainzer Wirtschaft“ und persönlich für die Zukunft?

Stainz ist ein wunderschöner Ort, wo Gemeinschaft und Leben gelebt werden und ich bin dankbar, meine Selbstständigkeit genau hier leben zu dürfen.

Ich wünsche mir eine gute Zusammenarbeit, Informationen, Gemeinschaft und viele neue liebe Bekanntschaften in der Stainzer Wirtschaft.

Für mich persönlich wünsche ich mir Leidenschaft und Berufung, die mich und meine Arbeit tragen und ich möchte

meine Arbeit in vollen Zügen ausleben. Auch ist es mir ein Bedürfnis, in der Stainzer Wirtschaft und der Gesunden Gemeinde meinen Beitrag leisten zu dürfen, die Gesundheit und das Wohlbefinden jedes Einzelnen zu fördern

Wo und wie werden die Behandlungen durchgeführt?

Es erwartet euch ein Raum in Stainz, in dem ihr durch spannende Musik, angenehmes Licht und wohltuenden Duft durch ätherische Öle entspannen könnt.

Mit meinen angeeigneten Fähigkeiten und Ausbildungen in

der Cranio-Sacral-Balancing; Bachblüten-Beratung und -Anwendung; Akupressur; Körperkerzen und Moxen; Aroma-, Kräuter-, Litho- und Gemmotherapie; Energiearbeit sowie Radhiästesie und Geopathologie ist es mir möglich, Blockaden, chronische und akute Schmerzen, Konzentrationsschwierigkeiten, Schlafstörungen, Stresssymptome und noch vieles mehr zu behandeln.

Es ist mir wichtig, dass ich gemeinsam mit meinen Kunden an einem gesteigerten Wohlbefinden arbeite und so die Zufriedenheit und Freude am Leben enorm erhöhe.

Kontakt:
Telefon 0676 4725612

Was waren die Gründe, dich in die Selbständigkeit zu begeben?

Der Wunsch war schon lange da, etwas zu tun, das den Menschen gut tut und mein Leben bereichert.

Vor gut zwei Jahren habe ich dann meine Ausbildung in der Chi-Akademie begonnen und jetzt darf ich voller Freude mein Wissen und Können weitergeben.

Qualität ist unsere Stärke...

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

www.gruenewald-group.com

D-71352 Winnenden Tel.: +49/7195/183-0
 A-8510 Stainz Tel.: +43/3463/2101-0
 D-97469 ei Tel.: +49/9721/6409-0
 S -14253 e ina Tel.: +381/1451 165
 -78-320 l z n d Tel.: +48/9436/63172
 Fax: +49/7195/183-59 Fax: +43/3463/2101-44 Fax: +49/9721/6409-21 Fax: +381/1451 452 Fax: +48/9436/62486

Anzeige

Friseursalon Heike

0650/6044830
H. Hohensinger@gmx.net

Heike Hohensinger – Friseurmeisterin
Radlpaßstraße 22 – 8510 Stainz

Anzeige

Elektro Gaich

Ihr Elektriker in Stainz

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

Anzeige



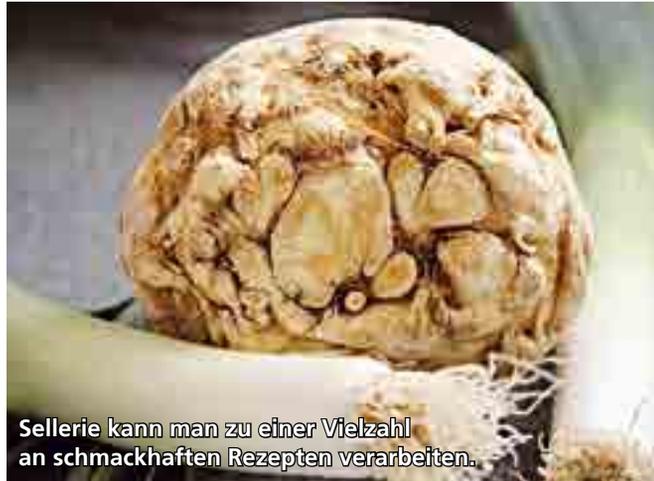
von
Mag. pharm.
Gerlinde
Pohorely

Wertvoller Sellerie – suchen und finden

Es gibt schon viele Schätze
in der Natur, die wir
suchen, aber auch finden
müssen:

Diesmal ist es der Sellerie, der
ja schon zu Zeiten der Römer
verwendet wurde.

Diese Pflanze hat die Wissen-
schaft jetzt genauer unter die
Lupe genommen – alle Sorten,
ob Knollensellerie oder Blatt-
sellerie und auch den Samen.
Als Gemüse, roh oder gekocht
wird die Pflanze bei uns gerne
verwendet.



Sellerie kann man zu einer Vielzahl
an schmackhaften Rezepten verarbeiten.

Fotos: Pixabay

Die Inhaltsstoffe bewirken
eine angenehme leichte
Anregung der Wasseraus-
scheidung. Extrakte werden in
der chinesischen und euro-
päischen Heilweise verwendet.
Schon im 14. Jahrhundert
bezeichnete ein Italienischer
Wissenschaftler die Pflanze als
„lachenden Sellerie“, da er
feststellte: Nach dem Verzehr

von Sellerie werden die Men-
schen fröhlicher.
Dies wurde von heutigen Wis-
senschaftlern bestätigt.

Was kann uns hindern, im
heurigen Herbst vermehrt Sel-
lerie zu verzehren?
Rezepte gibt es genug – pro-
bieren wir es aus, ob wir fröh-
licher werden?



Heimtierbedarf
EXPRESS
BERNHARD ZIZ
www.bernhardziz.at

Ihr kompetenter Partner für
**HUNDE- und KATZEN-
FUTTER**
in Ihrer Region

-  **Kauartikel**
-  **BARF**
-  **Trockenfutter**
-  **Feuchtnahrung**

www.bernhardziz.at
A-8511 St. Stefan, Niedergrail 162
Telefon 03463/81083



© eric lassele - Fotolia.com

ESB EDV-STUDIO BREITERKLIEBER
8510, Sauerbrunnstraße 59

**Kosten und Zeit SPAREN mit
gotomaxx**

-  Versand aller Belege mit nur
einem Druckjob – aus jeder
beliebigen Software und jedem
ERP-System.
-  E-Mail und Bezahlen
Bieten Sie Empfängern eine
Bezahlungsmöglichkeit direkt im
E-Mailbody. Zum Beispiel per
PayPal oder Kreditkarte.
- Alles in einem Workflow
automatisiert.**
-  **Mit dem
benutzerfreundlichen
PDFMAILER**

IHR **SoftENGINE
PARTNER** office@esb.at
0 664 / 357 61 46

*Einkehrschwung
zum
Schilcherplatz'l*



Tracht & Mode ULZ
Steirischer Weinladen | Modehaus
Weinbau | Buschenschank

Hauptplatz 2 | A-8510 Stainz | +43(0)3463/2216
ulz.tracht-wein@aon.at | www.wein-ulz.at

Impressum:

Gemeinschaftsprospekt der Werbegemeinschaft Stainz.
Autoren: Mag.ª pharm. Angelika Bischof, Claudia Dunst-Mösenlechner, Bürger-
meister Walter Eichmann, Karin Fedl, Gerhard Langmann, Michael Markovec,
Mag.ª pharm. Gerlinde Pohorely, Mag. Wolfgang Schnabl und Werner Waniek.

Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:
Verein „Stainzer Wirtschaft“, Claudia Dunst-Mösenlechner, Grazer Straße 1,
8510 Stainz. www.stainzerwirtschaft.at (unter Werbegemeinschaft)

Chefredaktion: Claudia Dunst-Mösenlechner

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 November 2018.
Wenn in dieser Ausgabe männliche Schreibweisen verwendet werden, so ist bei Ent-
sprechung auch die weibliche Form inkludiert. Auf eine durchgehende geschlechts-
neutrale Schreibweise wird zugunsten der Lesbarkeit des Textes verzichtet.



GenussKrone 2018/2019

GENUSSKRONE Österreich
2014/15, 2016/17 und 2018/19

Zum dritten Mal in Folge –
**Bundessieger der
GenussKrone Österreich**

Familie
Farmer-Rabensteiner vlg. Graf
in der Kategorie Essig
WALNUSSESSIG

Besuchen Sie unsere Genuss- und Erlebniswelt
Farmer-Rabensteiner vlg. Graf – täglich von 8 bis 18 Uhr.



Familie Farmer-Rabensteiner



*Besondere Geschenksideen findet man
auch in der **Bad Gamser Keramikstub'n!***



Besuchen Sie Bad Gams, besuchen Sie den Erlebnis- und Genusshof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf und genießen Sie die Produktvielfalt. Steirisches Kürbiskernöl, Knabberkerne, Pesto, Marmeladen, Essig, Kernölkosmetik, handgeschöpfte Schokoladen und unsere Kürbis- oder Schilcherzuckerln.

Die gemeinsame Vermarktung unserer Bauern kann sich sehen lassen: Schilcher-

keller – 20 bäuerliche Betriebe bieten die besten Weine, die besten Säfte, ... Bäuerliches Handwerk – 35 Künstler haben die wunderbarsten Handarbeiten in bester Qualität geschaffen ...

Müde geworden? Es warten unsere Komfortzimmer und Ferienwohnungen am Genusshof.

Wir freuen uns schon, Sie begrüßen zu dürfen!



Der Erlebnis- und Genusshof Farmer-Rabensteiner vlg. Graf bietet die Produktvielfalt – die Idee – Geschenkkartons – Geschenkspackerl – Geschenkskörbe – Geschenkgutscheine.

Auf über 150 m² kann man in fünf verschiedenen Räumen die Geschenksidee – z. B. das besondere Geburtstagsgeschenk – entdecken. Extra nach Ihren persönlichen

Wünschen zusammengestellt. Kulinarikraum, Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Heukunst, Essig- und Schilcherkeller bieten für jeden Geschmack etwas.



**Farmer-Rabensteiner
vlg. Graf**

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



von
Werner
Waniek

Über Nacht steinreich

Warum die neue Großgemeinde Stainz plötzlich über Nacht „steinreich“ wurde.

Es wäre wohl zu kurz gegriffen, würde diese Annahme auf finanziellen Reichtum umgemünzt. Vielmehr geht es hier wohl um das Vorkommen und den Abbau der Natursteine, hinlänglich bekannt als die „Stainzer Platten“, (heute auch „Stainzer Hartgneis“). Das Hauptvorkommen dieser umfangreichen Natursteinreserven liegt vorwiegend in den Auslaufregionen des Rosenkogels.

Wobei die Steinbrüche mit dem Steinabbau sich hauptsächlich in Theußenbach, Trog, Rachling, Rainbach und Sierling befinden. Bis 1968 waren die Standorte mit den Steinbrüchen den Gemeinden Sierling, Trog und Greisdorf zugehörig. Nach der ersten Gemeindefusionierung 1968 war schließlich die Gemeinde Marhof Herr über das Steinvorkommen in dieser Region. Nach der neuerlichen Gemeindegemeinschaftszusammenlegung 2015 fiel dieses Hoheitsgebiet mit dem Steinvorkommen in den Schoß der neuen Großgemeinde Stainz.

Begonnen hat die Entwicklung mit dem Steinabbau erst so

richtig zu Beginn der Nachkriegsjahre und am Anfang der fünfziger Jahre des vorigen Jahrhunderts, also vor rund 70 Jahren.

» ... der Stainzer Naturstein wird in nahezu alle Länder unseres Kontinents exportiert ...



Dies bezeugen auch die heute noch lebenden Zeitzeugen der Steinbruchentwicklung in dieser Region und Mitarbeiter der ersten Stunde bei den diversen Steinbruchunternehmen, Alois Schober sen. vlg. Schneebauer in Trog und Kurt Sommer aus Sierling/Marhof.

Sie waren eine der ersten LKW-Kraftfahrer, welche die Stainzer Platten (Kant- und Mauersteine) über die Pässe Pack, Semmering und Wechsel nicht nur in die benachbarten Bundesländer, sondern auch damals schon nach Deutschland transportierten.

Nachtfahrten waren normal zur damaligen Zeit. Sie beide haben in dieser Aufbauphase mit den Stainzer Platten nicht

nur viel und hart gearbeitet, sondern können von dieser Zeit auch noch viel erzählen. Mit dem wirtschaftlichen Aufstieg und dem Wiederaufbau in unserem Land, wie bereits erwähnt Anfang der fünfziger Jahre im 19. Jahrhundert, war auch die Stunde für den massiven Steinabbau und die Gründung der ersten Steinbruchunternehmen gekommen.

Damit ist in die Regionen Rachling, Marhof, Sierling, Trog und Stainz neues Wirtschaftsleben eingekehrt. Es gab einen richtigen Aufschwung nicht nur für die Wagner, Schmieden, Schlossereien und Tankstellen, auch die Wirtshäuser und Greißler usw. spürten diesen wirtschaftlichen Aufstieg. Es wurde also investiert, gebaut und konsumiert. Damit sind auch viele neue Arbeitsplätze in dieser Region geschaffen worden, da in dieser Zeit noch sehr häufig die Handarbeit im Steinabbau und in der Steinbearbeitung den Arbeitsalltag bestimmte, so auch die Wagenverladung am Bahnhof Stainz, wo die Entladung ausschließlich händisch erfolgte.

In späterer Folge zu Beginn der Siebziger Jahre des vorigen Jahrhunderts haben schon die ersten „Steinsägen“ und vorher auch schon die LKW's mit Kranaufbau den Arbeitsablauf im Steinbruch massiv geändert. Stein und Holz waren schon vor Jahrhunderten und Jahrtausenden der Baustoff für die ersten Besiedelungen, je nach Kultur und Vorkommen dieser Baustoffe und dies ist auch nahezu bis heute noch so geblieben.

Für die neue Großgemeinde Stainz sind die beiden ansässigen Steinbruch- und Steinbearbeitungsunternehmen (Natursteine Rath in Wald/Süd und Fa. Schenk in Wald), nicht nur für viele Arbeitnehmer dieser Region, sondern auch für das Steueraufkommen von großer Bedeutung, wie es bei der feierlichen Eröffnung des neuen und beachtenswerten Betriebsgeländes der Fa. Natursteine Rath mit dem „Stainzer Hartgneis“ von den Festrednern mehrfach zum Ausdruck kam.

So gesehen wurde mit dem Abbau des Stainzer Natursteines und dessen Exports in nahezu alle Länder unseres Kontinents nicht nur der Name „Stainz“ auf die internationale Bühne des Wirtschaftslebens gebracht, auch viele gesicherte Arbeitsplätze sind mit ihrem Einkommen Konsumenten unserer Region.



Foto: Waniek

v.l. Mag. Ing. Anton Rath, Firmeninhaber, und Dipl.-Ing. Gerald Rath, Prokurist: Ihr Leben gehört dem „Stainzer Hartgneis“.

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

Anzeige



MB Sonnenstudio Ihr Solarium in Stainz

Hol dir jetzt deine
MB-Sonnenstudio-Karte

- ☀ Sonne macht glücklich und gesund
- ☀ Sonne baut Vitamin D auf
- ☀ Sonne stärkt Ihr Immunsystem
- ☀ Sonne hilft gegen Depressionen und Antriebsschwäche
- ☀ Sonne wirkt gegen Osteoporose und Hauterkrankungen



Pichling 120, 8510 Stainz täglich von 6 bis 23 Uhr geöffnet

Anzeige



PERSÖNLICH.
KOMPETENT.

mb-sonnenstudio.com

Handy Shop
www.handysshop.cc

mb-sonnenstudio.com
[mbsonnenstudiostream](https://www.facebook.com/mbsonnenstudiostream)



„UNLIMITIERT SURFEN & 150 TV-SENDER GENIESSEN.“

- DEIN HANDYSHOP STAINZ



© Warner Bros. Entertainment Inc. / Auf TNT Comedy

A1 TV
Kombi M

€ **51⁸⁰**
pro Monat

A1 TV Kombi M

- 150 Sender
- 40 davon in HD
- Unlimitiertes Datenvolumen
- Bis 80 Mbit/s Download
- Bis 15 Mbit/s Upload

HANDYSHOP STAINZ Hauptplatz 6, 8510 Stainz T: 03463 / 600 23 E: stainz@handysshop.cc [facebook.com/HandyShops](https://www.facebook.com/HandyShops)

€ 21,90,-/Jahr Internet-Service-Pauschale zzgl. A1 Mediabox um € 3,90/Monat. Alle Geschwindigkeitsangaben in Mbit/s sind als Maximalangabe (bis zu maximal) zu verstehen. Aktion gültig bis auf Widerruf für Neukunden und A1 Breitband-Neukunden. Herstellertgelt € 29,90. Mindestvertragsdauer 24 Monate. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.

Anzeige

Neues Sporthaus für die Stainzer Tennissektion



Neue sind stets willkommen

Sport – das ist Insider kein Geheimnis – ist ein stetes Auf und Ab.

Die Tennissektion, beherbergt im Union Turnverein Stainz, blieb davon ebenfalls nicht

verschont. Zu Zeiten eines Thomas Muster drängten sich junge und arrivierte Spieler auf der Anlage, danach flachten die Aktivitäten ab. Nunmehr scheint es wieder – ist es die Präsenz von Dominic Thiem? – einen Aufwind zu geben.

Ziel der Verantwortlichen ist, die Akteure zum Meisterschaft spielen zu gewinnen. Mit dem Team Raiba Stainz 1, das in der abgelaufenen Saison Platz 3 in der 4. Klasse erreichte, ist ein guter Start gelungen. Ein größerer Erfolg stellte sich allerdings in der Meisterschaft 60+ ein, welche die Stainzer gewannen. Sie werden in der nächsten Saison in der Landesliga B agieren.

Große Freude herrscht in der Sektion über das neue Vereinshaus, das auf dem bestehenden Areal errichtet wird.



von
Gerhard
Langmann

„Bisher haben wir in der alten Fußballerkabine geduscht“, gibt Sektionsleiter Erich Sonnleitner unumwunden zu, bei den Gastmannschaften damit mitleidige Blicke geerntet zu haben.

Der Neubau wird in Holzbauweise errichtet, neben den beiden Duschen und Umkleidekabinen wird er einen Lagerraum beinhalten. „Die Bauverhandlung war schon“, ist Sonnleitner zuversichtlich, dass der Bau im Herbst fertiggestellt wird.

Es gibt wohl keinen Aktiven, der enger mit dem Sportclub Stainz verbunden ist, als Walter Kager. Er brachte sich als Spieler, Trainer, Sektionsleiter und als Kantinenbetreuer in den Verein ein.

Im Jahr 1958 – also vor exakt sechzig Jahren – trat das aufgeweckte Bürscherl aus Stallhof dem Verein bei. Erfolgreich durchlief der quirlige Stürmer die Jugendmannschaft, bevor er mit 15 Jahren in der Kampfmannschaft ankam.

Und das erfolgreich: In der Meisterschaft 1970/71 schaffte die Mannschaft den Auf-

Walter Kager: Karrierestart vor sechzig Jahren

stieg in die Unterliga – mit Walter Kager als Torschützenkönig. Lange Jahre blieb ihm dieses Prädikat, auch in seinen Jahren in Frauental und St. Stefan, erhalten.

Seinen letzten Aufstieg in Stainz holte sich der bei Magna Steyr Puch beschäftigte Kontrolleur in der Saison 1981/82.

Das war auch die Zeit, als der erste Koralpenturniersieg ge-

schafft und rund um das 60-Jahr-Jubiläum des Vereins Rapid Wien, Sturm Graz und der GAK in Stainz zu Gast waren. Für Walter Kager war es die Periode, als er die Trainerstelle übernahm. Wiederum erfolgreich: 1985/86 lenkte er das Team zum Meistertitel.

Das war auch die Zeit, als er als Kantinenbetreuer einstieg. Eine Position, die er – gemein-



Seit 33 Jahren Kantineur

sam mit Ehefrau Erna – heute noch innehat. Aus der er nun mit Freude den heurigen Aufstieg seiner Lieblinge in die Gebietsliga mitverfolgte.

Langbogen-Landesmeister Alfred Kreidl als Instruktor



Fotos: k.k.

Eigener Platz zum Einschießen

2012 gegründet, zählt der Bogensportverein Rassach eher zu den jüngeren Vereinen. Er wurde gegründet, um dem einsetzenden Boom in dieser Sportart zu begegnen.

„Aktuell haben wir 72 Mitglieder“, musste Obmann Joachim Edegger nun einen Aufnahmestopp verkünden.

Das heißt allerdings nicht, dass Bogensportinteressierte nicht zu ihrem Vergnügen kommen. Der 2013 errichtete Parcours mit 4 1/2 Hektar Grund und

dreißig 3-D-Tieren samt Einschussplatz kann von Gästen jederzeit genützt werden.

„Anmeldungen nimmt unser Franz Primus entgegen“, verrät Kassier Kurt Koller, dass der Verein für Anfänger und Fortgeschrittene sogar Leih-ausrüstungen zur Verfügung stellt.

Das Besondere am Parcours, der sogar eine Teichanlage mit der Möglichkeit, ein Ziel auf dem gegenüberliegenden Ufer zu treffen, umfasst?

Es sind unterwegs Rastmög-

lichkeiten mit Bänken und eine Labestation eingebaut. „Oft kommen Gäste aus anderen Bundesländern zu uns“, legen Peter Stelzer und Andre Staudte größten Wert auf eine gepflegte Anlage.

Und im Winter? Da können Mitglieder und Gäste ihrer Leidenschaft in der beheizten Schießhalle frönen.

Laufend gibt es Kurse für junge und ältere Mitglieder Auszubildungskurse.

Geleitet werden sie von keinen Geringeren als Romana Schorn und Alfred Kreidl, ihres Zeichens aktuelle Staatsmeister im Langbogenbewerb.

Ein neuer, persönlicher Lebensabschnitt beginnt!

Ende November werde ich zum ersten Mal Mutter und meine Freude darüber ist unbeschreiblich groß! Während meiner Babypause vertritt mich mein geniales Team, das nun auch um zwei tolle neue Mitarbeiterinnen gewachsen ist! Bereits seit Mai verstärkt das Team Claudia Michelitsch aus Groß Sankt Florian mit vollem Einsatz. Manuela Staudte aus Stainz durften wir Anfang September bei uns willkommen heißen. Mein Team ist ständig um das Wohl und die Zufriedenheit jedes einzelnen Kunden bemüht! Offenheit, Zusammenhalt, Loyalität, Menschlichkeit und Spaß werden dabei stets groß geschrieben.

Mit besten Wünschen und freundlichen Grüßen, ihre Eva Riedl.



Manuela Staudte, Eva Riedl und Claudia Michelitsch



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

Ein herzliches Danke an dieser Stelle an:
Melissa Schwarz, Hermine Marchel, Brigitte Strametz, Michaela DiMeo,
Petra Lanz – Team Leitung (Gruppenbild oben beginnend von links nach rechts), Claudia Michelitsch und Manuela Staudte (Foto oben).

Anzeige



Wir bieten unseren Kunden ...

- einen fotorealistischen Plan mit Vorschlägen für individuelle Möbel rund ums Eigenheim, Möbelstoffe, Bettensysteme uvm.

Wir sind exklusiver Partner in Österreich für Sofas und Relax-Sessel/-Inseln der Firma FAMA. www.fama.es

Modisch. Stylish. ... ganz nach Ihren Wünschen!

Tischlerei
heinzl

Gussendorfegg 41
8522 Groß St. Florian
0664 52 530 41
kontakt@tischlerei-heinzl.at
www.tischlerei-heinzl.at



Anzeige

STAINZER HAUPTPLATZ FEST 29.09. 2018

mit
EINWEIHUNG

Samstag, 29. Sept. 2018

Beginn: 10.00 Uhr

MUSIK:

MARKTMUSIKKAPELLE STAINZ

ab 13 Uhr:

EGON 7

Kinderprogramm



Für das leibliche Wohl sorgt die Stainzer Gastronomie!

Anzeige



ETIKETTEN FÜR IHRE PRODUKTE

- ▶ **Etiketten für jedes Produkt:**
Marmeladen, Nudeln, Pesto,
Fleisch- und Wurstwaren, Wein, Saft,
Kernöl, Schnaps, Liköre, ...
- ▶ **Etiketten für jeden Anlass:**
Hochzeit, Taufe, Geburtstag ...
- ▶ **jedes Format und jede Form**
▶ **in Klein- und Großauflagen**

auf Blatt und Rolle



SÄMTLICHE DRUCKSORTEN

Druckhaus Stainz GmbH

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

Anzeige



Alfred Kroyss
8510 Stainz
0699/11 23 95 00



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

Pinter
Bestattung



Christine Hubmann
8502 Lannach
03136/81 671



Irene Mitteregger
8524 Bad Gams
03463/60 451



Josef Rumpf
8511 St. Stefan
03463/80 274

Anzeige

FREILANDHALTUNG UND HÖCHSTE QUALITÄT
DER SELBST PRODUZIERTEN PRODUKTE
ZEICHNEN UNS AUS.



Steirischer Hochgenuss

Franzlhof

Telefon 0664/410 30 34

Unser Hofladen hat für Sie von
Montag bis Samstag von 10.00 - 19.00 Uhr geöffnet.

Franzl-Hof - Graschuh 43 - 8510 Stainz

Anzeige

Allgemeinmediziner Ordinationszeiten

Dr. Deutschmann-Günes Telefon 81 4 55	Mo, Di, Mi u. Fr 8 – 11.30 Uhr, sowie Di 17 – 19 Uhr und Do 14 – 18 Uhr
Dr. Friedrich Telefon 80 2 20	Mo 8 – 11.30 Uhr; Di 8.20 – 13 u. 17 – 18.30 Uhr; Mi 17 – 20 Uhr; Do u. Fr. 8.20 – 12.10 Uhr
Dr. Kahr Telefon 33 11	Mo 8 – 12 Uhr und 16 – 18 Uhr; Di 7 – 11 Uhr; Mi 15 – 18 Uhr; Do und Fr 8 – 12 Uhr
Dr. Erben Telefon 33 77	Mo, Mi, Fr 7.30 – 12 Uhr; Di und Do 15.30 – 19 Uhr
Dr. Leinich Telefon 38 80	Mo 16 – 19 Uhr; Di 7.30 – 12 u. 18 – 19 Uhr; Mi 7.30 – 12 Uhr; Do keine Ord.; Fr 7.30 – 12 Uhr; Sa 7.30 – 10 Uhr
Dr. Salmhofer Telefon 38 00	Di – Fr 7.30 – 11 Uhr; Mo und Do 16 – 19 Uhr

Fachärzte

Ärztelhaus Stainz Mettersdorf 14 – ehemaliges Gemeindehaus

Dr. Gollmann, HNO, Telefon 0664/10 35 413, Mi von 16 – 19 Uhr und nach Vereinbarung

Dr. Griesbeck, Allgemeinmedizin, Homöopathie und Akupunktur, Telefon 0676/35 37 643
Privatordination, Termin nach Vereinbarung

Dr. Rüttenauer, Innere Medizin und Gastroenterologie, Telefon 03185/30621, Termine nach Vereinbarung

Martin Uitz, Physiotherapie, Telefon 0660/57 97 557, Termine nach Vereinbarung



ÄRZTEHAUS
03185/30621



Nachdiensterteilung der Apotheken

	September 2018	Oktober 2018	November 2018	Dezember 2018
Apothek Stainz (03463/21 56)	2., 8., 14., 20., 23., 26., 29.	2., 8., 14., 20., 26.	1., 4., 7., 10., 13., 19., 25.	1., 7., 13., 16., 19., 22., 25., 31.
Apothek Lannach (03136/80 980)	1., 4., 10., 16., 22., 28.	4., 7., 10., 13., 16., 22., 28.,	3., 9., 15., 18., 21., 24., 27.	3., 9., 15., 21., 24., 27., 30.
Apothek St. Stefan (03463/80 2 65)	6., 9., 12., 15., 18., 24., 30.	6., 12., 18., 21., 24., 27., 30.	5., 11., 17., 23., 29.	2., 5., 8., 11., 17., 23., 26., 29.

Ärztelnotdienst stand bei Druckbeginn noch nicht fest.

karin fedl **massage & fasten**



Foto: Fineart Photos by Andrea Schöber

Fastenwochen im Herbst 2018

Heilfasten und Basenfasten in der Gruppe

mit Dipl. Fasten- und Gesundheitstrainerin
Karin Fedl

**19. bis 25. Oktober 2018 und
9. bis 15. November 2018**

Mindestteilnehmerzahl 5 Personen; Anmeldung bis spätestens Ende September mit dem Anmeldeformular, das Programm finden Sie auf der Homepage: www.karinfedlmassage.at.

Wo: **Zentrum für Gesundheit & Wohlbefinden Stainz**,
Gewerbepark 14, 8510 Stainz.

Gerne können Sie mich für nähere Informationen kontaktieren unter 0699/1139 1083 oder per Mail: institut@karinfedlmassage.at.

Laut Verordnung der BH Deutschlandsberg täglicher Wechsel, jeweils um 8.00 Uhr Früh oder am Apotheken-Notruf 1455 abrufbar.



Grünes Kreuz
Steiermark: 148 46

Rettungsdienst u. Krankentransport:
24-Stunden-Erreichbarkeit



05 0144-512000
www.st.rotekreuz.at

Die Stainzer Wirtschaft wünscht allen
SchülerInnen und Schülern
einen erfolgreichen
Schulstart!



ipoh-wellness



Gutschein*

* chemiefreie Reinigung: speziell für Allergiker und Asthmatiker
Terminvereinbarung für 1 Stunde kostenlosen Test:
0664/16 11 771 oder 03136/63827 (Mo – Fr: 8 – 12 Uhr).

Anzeige

8501 Lieboch | Packerstraße 272
03136/63827

Anzeige

HUBMANN

*Voll im
Trend!*

**MODE
TRIFFT
GENUSS**

Stephanie Putz-Machater
trägt Mode von Hubmann.
„Schilerol“
www.schilerol.com