

2/2024

# IMPULS



für eine starke Wirtschaft



Foto: iStock



Rückblick

Gastronomie | Tourismus  
Freizeitbetriebe | Lebensmittel  
Landwirtschaft

## IMPULS-INFO

# Günstig werben im IMPULS-Magazin!

Als von der Gemeinde finanziertes Magazin bieten wir im Sinne der Wirtschaftsförderung überaus günstige Anzeigenpreise! Sie erreichen zielgenau alle Haushalte im gesamten Gemeindegebiet von Gratwein-Straßengel.

Von der Marktgemeinde geförderte Inseratarife für Unternehmen in Gratwein-Straßengel

### Reguläre Inseratarife

1/1 Seite	182x260 mm	€ 680,-	€ 400,-
1/2 Seite quer	182x128 mm	€ 350,-	€ 200,-
1/2 Seite hoch	89x260 mm	€ 350,-	€ 200,-
1/4 Seite quer	182x62 mm	€ 210,-	€ 120,-
1/4 Seite hoch	89x128 mm	€ 210,-	€ 120,-
1/8 Seite	89x62 mm	€ 135,-	€ 80,-

1/1 Umschlagseite auf U2 oder U4 = plus 10%

**Vier Schaltungen:** 25 % Rabatt auf die 4. Einschaltung  
Preise zzgl. 5 % Werbeabgabe sowie zzgl. 20 % MWSt.

#### Buchen auf der Gemeinewebsite:

[www.gratwein-strassengel.gv.at](http://www.gratwein-strassengel.gv.at)

1. > Informationen
2. > Wirtschaft
3. > Wirtschaftsmagazin IMPULS
4. > Buchungsblatt Inserate



**Sie können dieses PDF-Formular am Computer ausfüllen und ausdrucken.** Nach Ihrer firmenmäßigen Zeichnung (Stempel/Unterschrift) bitte an die Gemeinde faxen oder die gescannte Vorlage per Mail an:

[presse@gratwein-strassengel.gv.at](mailto:presse@gratwein-strassengel.gv.at)

#### Buchung/Kontakt:

Öffentlichkeitsarbeit & Kommunikation

[presse@gratwein-strassengel.gv.at](mailto:presse@gratwein-strassengel.gv.at)

oder Werbeagentur Kerstein

Mina Kerstein, Tel. 0699 12602069,

E-Mail: [office@kerstein.at](mailto:office@kerstein.at)



### Tipp: 3-Gemeinden-Gutscheine

Mit Ihrem Gutscheinkauf – ob für Sie selber oder als Geschenk für Ihre Lieben oder Ihre Mitarbeiter:innen – stärken Sie unsere Unternehmen.

Erhältlich in den Gemeindeämtern in Gratkorn, St. Oswald bei Plankenwarth und Gratwein-Straßengel.



© iStock

**BITTE VORMERKEN!**  
Das nächste IMPULS-Magazin erscheint im September 2024

Wir widmen uns wieder den Themen:

Medizin | Gesundheit  
Pflege | Therapie | Pädagogik  
Wellness | Schönheit | Tiere

Bis 07. 08. 2024 brauchen wir von Ihnen:

- Als neues Unternehmen:  
Ihre Daten für den Gratischeintrag im Verzeichnis
- Ihren Hinweis am „Marktplatz“  
(Stellenangebot, Geschäftsraumvermietung)
- Ihre Inseratenbuchung

**Kontakt für Marktplatz-Einträge (neues Unternehmen, Jubiläum, Stellenanzeige), Wünsche oder Fragen zu IMPULS-Themen:**

Werbeagentur Kerstein (Mina Kerstein)

Tel. 0699 12602069, [office@kerstein.at](mailto:office@kerstein.at)

**Kontakt für Unternehmensdaten und Inseratbuchungen:**

Marktgemeinde-Öffentlichkeitsstelle

[presse@gratwein-strassengel.gv.at](mailto:presse@gratwein-strassengel.gv.at)



## Der Sommer, eine Zeit zum Genießen

In Zeiten, wo viel davon die Rede ist, wie schlecht es unserer Wirtschaft geht, war für mich persönlich unsere Wirtschaftsmesse „Auf geht's“ ein wunderbar positives Signal. Denn sie hat bewiesen, dass wir mit guter Zusammenarbeit viel erreichen können! Mehr als 50 Betriebe haben sich einerseits als Aussteller:innen mit toll gestaltete Messekojen und kreativen Ideen präsentiert, und waren andererseits in die Organisation, die Technik, die Security bis hin zur Kinderbetreuung aktiv eingebunden.

Gratwein-Straßengel und Gratkorn haben als Nachbargemeinden aufgezeigt, wie gut regionale Kooperation funktionieren kann. Viele Vereine haben dazu beigetragen, dass die Wirtschaftsmesse nicht nur ein sehr gut besuchtes Event war, sondern sich auch durch eine wirklich gute Stimmung ausgezeichnet hat.

Besonders positiv hervorheben möchte ich die Gastronomie - unsere Wirtsleute leisteten einen wichtigen Beitrag zum Gelingen der Wirtschaftsmesse. Darüber hinaus finden Sie in dieser Ausgabe des IMPULS-Magazins einige Beiträge über neu entstandene oder erweiterte kulinarische Angebote in unserer Gemeinde. Es gibt sie also noch, die Wirtsleute, denen es Freude bereitet, sich für uns in die Küche und hinter die Schank zu stellen, damit wir gemütlich beieinandersitzen und genießen können.

**In diesem Sinn wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer und lade Sie ein, die Vorzüge unserer Gemeinde bei Spaziergängen, Wanderungen und Ausflügen gemeinsam mit Ihrer Familie oder mit Freund:innen zu genießen!**

**Ihre Doris Dirnberger**  
Bürgermeisterin



## Es tut sich etwas!

Kennen Sie das Gefühl, wenn man ein wirklich großes Projekt umsetzt, und in Gedanken alles vorüberzieht, was trotz bester Vorbereitung schief gehen könnte? Und irgendwann ist es geschafft, im Wesentlichen hat alles funktioniert und man erlebt ein paar euphorische Stunden, in denen die ganze Anspannung abfällt und man sich nur noch zu freuen braucht: So habe ich unsere Wirtschaftsmesse „Auf geht's“ erlebt.

Es gibt so viele Personen, denen dieser gemeinsame Erfolg zu verdanken ist, sie aufzuzählen, sprengt den Rahmen dieses Vorworts – aber in dieser Ausgabe des IMPULS-Magazins versuchen wir auf ein paar Seiten, wenigstens die wichtigsten beim Namen zu nennen.

Unter den Aussteller:innen der Wirtschaftsmesse befanden sich auch einige Gewerbebetriebe, die von der schwachen Baukonjunktur betroffen sind. Ihre Hoffnungen ruhen unter anderem auf privaten Aufträgen im Zuge von Renovierungen, Umbauten und Sanierungen.

Dazu gibt es eine gute Nachricht: Zurzeit gibt es für diese Vorhaben so viele Förderungen wie noch nie. Ich lade Sie ein, diese zu nutzen, denn so günstig wie jetzt werden Sie Ihre privaten Vorhaben so schnell nicht mehr umsetzen können. In dieser IMPULS-Ausgabe finden Sie die wichtigsten Informationen dazu!

**Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer mit Zeit zum Erholen und Genießen – aber auch Zeit, um ein paar Träume rund ums Wohnen zu verwirklichen!**

**Ihr Robert Köppel**  
Obmann des Ausschusses  
für Wirtschaft und Arbeit

**Marktplatz**

**Newcomer & Jubilare**

Kurzmeldungen, Stellenangebote

5

**Wirtschaft & Arbeit**

**Handwerkerbonus nutzen!**

Leistbare Handwerksarbeiten für Haushalte

10

**Sanieren und fördern**

Förderungen des Bundes und des Landes Steiermark

11

**Abfall und Wirtschaft**

Neue Regeln für Gewerbebetriebe

13



**Das kleine Wort „UND“**

Das war die Wirtschaftsmesse 2024

14

**Gastronomie**

**Pleschwirt**

Legendärer Schweinsbraten

20



**20ERS Spezialitäten**

Neuer Genuss-Treffpunkt

22

**Gasthof „Zur Linde“**

Kochkunst unter der Linde

24

**Kulturkeller**

Neuer Koch, neue Karte

26



**Bäckerei Pfleger**

Handwerkskunst am Kinoplatz

28

**Feste feiern in Gratwein-Straßengel**

Säle, Stüberl und Gastgärten

30

**Tourismus / Freizeit**

**Wir sind Tourismus**

Tourismusverband „Erlebnisregion Graz“

32

**Speis und Trank und Unterhaltung**

Neuerungen im Erlebnisbad Weihermühle

34



**5 vor 900 im Stift Rein**

Sanierungen und Projekte vor dem 900-Jahre-Jubiläum

36



**Durch die Zeiten spazieren**

Historische Gebäude in Gratwein-Straßengel

38



**Die Natur hat viele Freunde**

Naturfreunde Gratwein: großes Team, viele Aktivitäten

40

**Landwirtschaft**

**Sechstausend Bäume**

Portrait: Christian und Stefanie Zettl

42



**Seit 30 Jahren!**

Bauernmarkt am Hauptplatz in Judendorf-Straßengel

43

**Verzeichnis**

**Unternehmen in Gratwein-Straßengel**

Kontaktdaten

44



GR DI Florian Ulm  
 Alexandra Pürschl  
 GR Robert Köppel  
 GR<sup>in</sup> Petra Koller

## JUBILÄUM 5 Jahre Alexandra Pürschl mit „Das Dessert“

Vor fünf Jahren startete Alexandra Pürschl als Konditormeisterin im umfangreich ausgestatteten Keller ihres Einfamilienhauses eine Auftragskonditorei: Hier kann man Torten und Desserts für verschiedenste Anlässe bestellen. Seit einem Jahr gibt es eine neue Homepage mit vielen Beispielfotos und sehr gut aufbereiteten Informationen über mögliche Geschmacksrichtungen, Tortenböden und vieles mehr. Die Meisterkonditorin ist gefragt, denn ihre ausgefallenen Tortenlooks, edle Desserts und besondere süße Nachspeisen für Taufen, Feste,

Geburtstage, Hochzeiten und Feierlichkeiten sind immer frisch und überzeugen mit hochwertigen, möglichst regionalen Produkten, Detailverliebtheit, Frische und einer einzigartigen Ästhetik. Gerne übernimmt sie die Organisation des gesamten süßen Konzepts und liefert direkt an den Ort der Feier.

### DAS DESSERT, Alexandra Pürschl

Selenz 289, 8103 Gratwein-Straßengel  
 Tel. 0664 4053008  
 E-Mail: hallo@dasdessert.at  
 www.hochzeitstorte-graz.at



(sitzend)  
 Tamara Kneissl, Johann Sattler u. Fatma Kneissl  
 (stehend)  
 Vizebgm. Mario Schwaiger  
 GR<sup>in</sup> Petra Koller  
 GV Manfred Zettl  
 GR Robert Köppel  
 Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger  
 GR DI Thomas Frewein

## NEU Second Hand Fashion in Eisbach

Anfang Mai eröffnete die Eisbacherin Tamara Kneissl gemeinsam mit ihrer Mutter Fatma einen Second-Hand-Laden unter dem Motto „Secondhand mal anders erleben“. Geboten werden Alltags-, Sport- und Trachtenmode, Schuhe und Accessoires sowie Handgemachtes aus der Umgebung.

Shopper lässt sich hier in modernem Boutique-Ambiente, hochwertige, gebrauchte Mode wird gerne in Kommission angenommen.

Treibende Kraft ist die Bürger:innenbeteiligungsgruppe ZOR um Johann Sattler, die sich freut, dass ein Schritt

zur Belebung des Ortskerns gelungen ist. Zu finden ist das Geschäft neben dem ehemaligen Gemeindeamt, in dem früher ein Spargeschäft und das Postamt Rein untergebracht waren.

### New Second Fashion, Tamara und Fatma Kneissl

Rein 7, 8103 Gratwein-Straßengel  
 Tel. 0664 1328144

Öffnungszeiten:

- Montag 14 bis 16 Uhr
- Mittwoch 13 bis 17 Uhr
- Freitag 16 bis 19 Uhr
- Samstag 10 bis 18 Uhr

sowie nach telefonischer Vereinbarung



Klaus Marchl  
 GR Peter Rabensteiner  
 Dagmar Marchl  
 Monika Marchl  
 GR Robert Köppel  
 Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger  
 Erich Marchl

## JUBILÄUM 60 Jahre Marchl Stahlbau

Im Jahr 1964 gründete Erich Marchl den Betrieb in der Reinerstraße 60. Seit dem Jahr 2000 führt Sohn und Schlossermeister Klaus Marchl das Unternehmen, das heute 40 Mitarbeiter:innen und zwei Lehrlinge beschäftigt. Ursprünglich spezialisierte man sich auf Flügel- und Garagentore für Einfamilienhäuser, heute sind es zwei Schwerpunkte, in denen Marchl Stahlbau aktiv ist: Zum einen ist man den Schlosserarbeiten im Privatbereich treu geblieben. Marchl steht für Balkon- oder Stiegegeländer, Tore, Carports und Toranlagen, Sonderbauten,

Überdachungen oder Zäune in gediegener Handwerksqualität. Zum anderen werden Industriebetriebe mit Maßanfertigungen, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten im Stahlbau betreut. So ist auch die Auftragslage in Zeiten einer schwächeren Bauindustrie konstant gut.

### Marchl Stahlbau GmbH

Reiner Straße 60, 8112 Gratwein-Straßengel  
 Tel. 03124 514040  
 office@marchl-stahlbau.at  
 www.marchl-stahlbau.at  
 Öffnungszeiten:  
 Mo. – Do. 6 – 14 Uhr, Fr. 6 – 13.45 Uhr



**Sara Balazic**  
GR DI Florian Ulm  
**Alijana Semanic**  
GR<sup>in</sup> Petra Koller  
**Verkaufsleiter Thomas Zeiser**  
GR Robert Köppel  
Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger

## NEU **Bäckerei Sorger**

Seit dem Jahr 1688 lebt die Familie Sorger-Domenigg Brotkultur in Graz. Am 10. Mai 2024 eröffnete die Filiale am Hauptplatz in Judendorf-Straßengel – eine von 26 in der ganzen Steiermark. Da ein Verkaufsstand schon lange am Platz gestanden ist, gehört Sorger längst zum Hauptplatz.

Nun kann man hinter den großen Glasfronten frühstücken, zu Mittag essen und Kaffee trinken – das passende Gebäckstück dazu in den Händen, versteht sich. Die Bäckerei Sorger bietet hier das volle Sortiment von Bäckerei, Konditorei und Kaffeerösterei an.

Zudem werden neben Frühstück und Snacks von Montag bis Freitag Mittagsgesamte geboten.

### **Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH**

Hauptplatz 6, 8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. 03124 90505  
E-Mail: [office@sorgerbrot.at](mailto:office@sorgerbrot.at)  
[www.sorgerbrot.at](http://www.sorgerbrot.at)  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 7 bis 18 Uhr  
Samstag, Sonntag, Feiertag 7 bis 17 Uhr



Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger  
**Kaharina Schönbacher**  
GR Peter Rabensteiner  
**Mag.med.vet. Peter Schönbacher**  
GR Achim Zederbauer  
GR Robert Köppel

## NEU **Tierarztpraxis Schönbacher**

Mit eigener Praxis neu im Ort, aber nicht neu im Geschäft ist Tierarzt Peter Schönbacher. Schon der Vater war Veterinär in Schirning. So wuchs Peter Schönbacher mit einem beruflichen Vorbild auf einem Bauernhof mit Schafen, Kühen und Pferden auf. Heute gehören Hunde, Katzen, Fische und ein Terrarium zur Familie. Nach dem Studium der Veterinärmedizin arbeitete er erst in einer Praxis in Lannach mit, dann war er in Graz als mobiler Tierarzt im Einsatz. Die Kleintierpraxis am Gratweiner Hauptplatz eröffnete er gemeinsam mit seiner Gattin, die ihn

als Assistentin unterstützt, am 26. Februar 2024. Ein Behandlungsraum, ein eigener Operationsraum, eine Zahnstation und ein Ultraschall stehen zur Verfügung. Außerhalb der Ordinationszeiten ist Mag.med.vet. Schönbacher täglich von 8 bis 20 Uhr für Notfälle erreichbar.

### **Tierarztpraxis Schönbacher, Mag.med.vet. Peter Schönbacher**

Hauptplatz 2/Topf, 8112 Gratwein  
Tel.: 0664 500 90 91  
E-Mail: [tierarztpraxis-schoenbacher@outlook.com](mailto:tierarztpraxis-schoenbacher@outlook.com)  
[www.tierarztpraxis-schoenbacher.at](http://www.tierarztpraxis-schoenbacher.at)  
Mo. – Fr. 9 – 12 u. 17 – 19 Uhr, Sa. 10 – 14 Uhr  
Notfälle: tel. Voranmeldung Mo. – So. 9 – 20 Uhr



GR DI Florian Ulm  
Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger  
**Klaus Pichler**  
GR Robert Köppel  
GR<sup>in</sup> Petra Koller

## NEU **Klaus Pichler mit UBP – Organisations-Coach e.U. Unternehmensberatung**

Klaus Pichler, verheiratet, zwei Kinder, lebt im OT Judendorf-Straßengel und verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Unternehmensentwicklung. Sein Know-how, sein strukturiertes Denken und sein Einfühlungsvermögen in die konkreten Aufgabenstellungen eines Unternehmens stellt er nun als selbstständiger Unternehmensberater Start-ups, kleinen, mittleren und großen Unternehmen zur Verfügung.

Seine Aufgabe sieht er darin, durch einen klaren Blick auf Strukturen und Abläufe Möglichkeiten der Optimierung zu entwickeln, wie Unternehmen

Abläufe effizienter gestalten und damit profitabler agieren können. Er betont, dass gerade Einzel- und Kleinunternehmen mithilfe praktischer Tipps mit oft wenig Aufwand ihr Zeitmanagement und die Ablaufs- und Aufbauorganisation deutlich verbessern können.

### **Klaus Pichler, UBP - Organisations-Coach e.U.**

Goethestraße 4, 8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0660 2913585  
E-Mail: [pichler@ubp-coach.at](mailto:pichler@ubp-coach.at)  
[www.ubp-coach.at](http://www.ubp-coach.at)



GR Achim Zederbauer  
Regina Fassl  
GR Robert Köppel  
Peter Koller  
Ricky Schönbacher  
Peter Glauningner  
Bgm.<sup>in</sup> Doris Dirnberger  
GR Peter Rabensteiner

## JUBILÄUM 10 Jahre „Zum bunten Hund“

Am 11. Jänner 2014 übernahm Ricky Schönbacher die Imbissstube – sie beschreibt sie am liebsten als Tschecherl – von Willi Markowetz. Seither ist die Imbissstube „Zum bunten Hund“ Treffpunkt einer bunten Gästeschar aus allen Gesellschaftsschichten. Hinter der Schank stehen Ricky Schönbacher und Oberkellner Peter, die ihre Gäste liebevoll und mit dem nötigen Mundwerk betreuen.

Sehenswert ist das 2022 entstandene Wandbild des international erfolgreichen Graffiti-Künstlers Georg Dermouz mit Elvis, Humphrey Bogart, James

Dean, Marilyn Monroe und Steve McQueen. Das Grafitto ist das Highlight des gemütlichen Innenraums des Imbisses, der von Stammgästen gerne als das „kleine Sacher von Gratwein“ tituliert wird.

### „Zum bunten Hund“, Ricky Schönbacher

Bahnhofstrasse 41, 8112 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0676 6500670  
E-Mail: bunterhund1990@gmx.at  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 8 bis 22 Uhr  
Samstag 8 bis 16 Uhr  
Ruhetag: Sonntag



GR<sup>in</sup> Petra Koller  
Peter Saurer  
GR Robert Köppel  
GR Achim Zederbauer

## JUBILÄUM 20 Jahre Trockenbau und Stuckateur Peter Saurer

Restaurierungen, Stuck und Denkmalpflege sind die Spezialbereiche des Multi-Unternehmers Peter Saurer. Als gelernter Trockenbauer und Stuckateur kam er mit seinem Unternehmen vor vielen Jahren nach Gratwein-Straßengel und entwickelte sich mit seinen sechs Mitarbeitern zum Spezialisten für Denkmalpflege.

Fortbildungen beim Bundesdenkmalamt in Mauerbach rund um Kalkputz und Fassadensanierungen sind die Basis dafür, dass seine Arbeiten weit hin sichtbar sind: Im Ort gehören etwa die Villa Annenheim, das Breite Kreuz

und diverse Marterln dazu, aber auch schon in Mariazell, in Schwanberg und bei der Gratkornener Kirche St. Stefan war er im Einsatz. Die gegliederten und verzierten Fassaden aus der Zeit der Jahrhundertwende sind übrigens nicht nur schön anzusehen, sie dienen auch dem Wasserschutz.

### Peter Saurer Trockenbau und Stuckateur e.U.

Gratweiner Straße 17a  
8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0664 3801913  
E-Mail: office@peter-saurer.at  
www.peter-saurer.at



GR<sup>in</sup> Petra Koller  
Christian Zwanzgleitner  
Antonia Zwanzgleitner  
GR Robert Köppel  
GR Achim Zederbauer

## NEU 20ERS Spezialitäten

Am Mittwoch, dem 10. Juli 2024, eröffnet Christian gemeinsam mit seiner Tochter Antonia Zwanzgleitner ein Spezialitätengeschäft am Fuße des Straßengler Kirchbergs im ehemaligen Piano Café. Hier findet man kulinarische Highlights – unter anderem Weine, Delikatessen und vieles mehr, was man vor Ort genießen oder für zu Hause mitnehmen kann. Christian Zwanzgleitner erfüllt sich damit einen lang ersehnten Traum, einen Ort zu schaffen, an dem man gemütlich bei einem Glas Wein den Tag ausklingen lassen kann. Tochter Antonia sorgt als

ebenso gelernte wie erfahrene Gastronomin für das praktische Know-how für den mutigen Schritt in die Gastronomie. Mehr Details zum Konzept und zu den vielen Ideen finden Sie auf Seite 22 in dieser IMPULS-Ausgabe!

### 20ER'S Spezialitäten

Nationale und internationale Speisen & Getränke  
Straßengelstraße 3/Top 2a  
8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. +43 664 3868016  
E-Mail: zwanzgers@outlook.com  
www.zwanzgers.at  
Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Freitag 13 bis mind. 20 Uhr  
Samstag für geschlossene Veranstaltungen



GR DI Florian Ulm  
GR<sup>in</sup> Petra Koller  
Alexander Sommerhofer  
GR Robert Köppel

## NEU Steirerhütt'n mit Alexander

Es ist gar nicht so lange her, da war der Hörgaser Alexander Sommerhofer noch Installateur mit Hang zur Kulinarik mit Kistenfleisch im Angebot. Inzwischen hat er die Konzessionsprüfung am WIFI absolviert und umgesetzt: Ganz der Gastronomie verschrieben, hat er sich auf die Versorgung von Events verlegt.

Kistenfleisch, Hendlgrill, ein Ausschankhänger für ausreichende Mengen an gekühlten Getränken und ein Foodtruck, aus dem auch Steaks und andere Grillereien kommen: Ab 100 und bis zu 800 Personen kann Alexan-

der Sommerhofer so versorgen. Damit ist er einer der wenigen Anbieter, die auch für wirklich große Feste und Feiern bestens gerüstet sind.

### Steirerhütt'n, Alexander Sommerhofer

Hörgas 118  
8103 Gratwein-Straßengel  
Tel.: 0676 6496102  
E-Mail: sommerhofer@gmx.at

## Wir suchen!

Die folgenden Unternehmen sind auf der Suche nach Fachkräften bzw. Lehrlingen. Die gesetzeskonformen Stellenausschreibungen und Detailinformationen erhalten Sie direkt bei den Unternehmen.

### Koch / Jungkoch (m/w/d)

40 Std./Woche – ab € 1.800 netto

### Servierkraft (m/w/d)

40 Std./Woche – Bezahlung über Kollektiv

### Allrounder (m/w/d)

für Zustellung, Haustechnik, Abwasch – stundenweise Beschäftigung möglich – Bezahlung über Kollektiv

### Raumpfleger (m/w/d)

20 – 25 Std./Woche – Bezahlung über Kollektiv

Wir bieten: eine 5-Tage-Woche (Mo./Di. frei), ein dynamisches Team in einem familiengeführten Unternehmen, eine Fixanstellung, keine Teildienste

**Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer**  
Hörgas 49, Gratwein-Straßengel  
Tel. 03124 51768, Mob. 0664 2815601  
info@gh-schusterbauer.at  
www.gh-schusterbauer.at



### Reinigungskraft (m/w/d)

8 Std./Woche

Nähere Infos unter  
Tel. 03124 54452  
Frau Zeller oder Frau Scheucher  
Bewerbungen unter  
E-Mail: office@mach-partner.at

### Mach & Partner ZT-GmbH

Gewerbepark 2  
8111 Gratwein-Straßengel  
www.mach-partner.at

## Für die Sommer-Saison 2024

### Bademeister (m/w/d)

### Kassa-Mitarbeiter (m/w/d)

### Gastronomie-Mitarbeiter (m/w/d)

### Hausmeister (m/w/d)

Stunden- bzw. tageweise, geringfügig und Vollzeit

### Bewerbung:

info@erlebnisbad-weihermuehle.at

### Erlebnisbad Weihermühle

Tallak 59, 8112 - Gratwein-Straßengel  
Te. 0664 8418932

**Baumschule**  
**HARTTSCH**  
Kaufen, wo's wächst!

**BERATUNG großgeschrieben!**

8112 Gratwein-Straßengel, Murfeldstraße 60  
baumschule.haritsch@outlook.com • Tel. 03124 / 52 131



## Kurzmeldungen



### Fischerwirt

#### „Wärm mi“ – zu Hause speisen

Seit Anfang Mai bietet der Fischerwirt unter dem Namen „Wärm mi“ tolle Speisenqualität für zu Hause: Wer keine Lust zu kochen hat, aber auch keine Fertiggerichte mit all ihren Zusatzstoffen will, findet nun eine ganze Palette an Gerichten. Küchenchef Martin Liebscher setzt auf regionale Produkte aus der heimischen Landwirtschaft und bereitet kreative Klassiker wie Beuschel und Rindsroulade, Suppeneinlagen und Besonderes wie Krustentiereintopf mit Meeresfrüchten aus Wildfang oder ein veganes Chili mit Tofu zu. Die in Gläser abgefüllten Gerichte einfach im Topf wärmen und nach wenigen Minuten genießt man zu Hause die geschmackvolle und bekannte Fischerwirt-Küche.

#### Hotel-Restaurant Fischerwirt e.U.

Bahnhofstraße 40, 8112 Gratwein-Straßengel  
03124/51276  
fischerwirt@aon.at  
www.hotel-fischerwirt.com

### Therapie Spielraum

#### Neue Mitstreiter:innen gesucht

Das interdisziplinäre Team rund um Logopädin Katrin Cerwinka-Gräber und Physiotherapeutin Sabine Trummer teilt sich Räume in der Grazer Straße 67, 8111 Gratwein-Straßengel und ist bestrebt, sich nach dem Ableben der Teampartnerin Gabriele Voraber- Kampl im vergangenen Jahr neu zu formieren. Gern gesehen sind Expert:innen rund um therapeutische Arbeit, die zwar selbstständig bleiben wollen, aber Vorteile darin sehen, Klient:innen im Team und im kommunikativen Austausch zu betreuen.

#### Kontakt

Katrin Cerwinka-Gräber  
Tel. 0664 733 06 104  
cerwinka-graeber@aon.at

### IMPULS 1/2024

#### Dachsanierung

Im Artikel über Gebäudesanierung im letzten IMPULS-Magazin ist uns im Abschnitt „Dach“ ein Fehler unterlaufen: Wir veröffentlichten eine nicht korrigierte Version mit einigen fachlichen Fehlern und gaben Andreas Schön einen falschen Vornamen.

Wir entschuldigen uns auf diesem Weg nochmals – der korrigierte Text ist auf Seite 25 der Online-Version der letzten Ausgabe auf der Homepage der Gemeinde nachzulesen.

**MR Dr.med. Harald Lischnig**

Am Samstag, 4. Mai 2024 ist MR Dr.med. Harald Lischnig nach langer, mit Geduld ertragener Krankheit im 78. Lebensjahr verstorben. MR Dr. Harald Lischnig war über viele Jahre eine tragende Säule der medizinischen Versorgung, ein umsichtiger, lieber Arzt und betrieb mit seinem Bruder OMR Dr. Heribert Lischnig die erste Gruppenpraxis für Allgemeinmedizin in der Steiermark. Neben seiner hausärztlichen Tätigkeit war MR Dr. Lischnig auch Heeresvertragsarzt in der Gratkórner Kaserne. Darüber hinaus war er auf vielfältige und sehr aktive Weise in das Gesellschafts- und Vereinsleben unserer Gemeinde eingebunden.

**Unsere Anteilnahme gilt im Namen der Marktgemeinde seiner Gattin Karin Lischnig und der ganzen Familie.**

**Dachdeckerei  
SCHÖN GmbH**  
Meisterbetrieb Spenglerei

- Steildächer
- Flachdächer
- Spenglerarbeiten
- Dachflächenfenster
- Fassadenbau
- Um- und Neudeckung
- Terrassenabdichtungen
- Reparaturen & Sanierungen

**Büro**  
+43 3124 51154

**Michael Schön**  
+43 664 1819540

**Andreas Schön**  
+43 664 9959187

Feldgasse 23  
8111 Gratwein-Straßengel  
dachdeckerei@dach-schoen.at  
www.dach-schoen.at

## Fachausschuss für Wirtschaft und Arbeit



Obmann:  
GR Robert Köppel (SPÖ)  
Tel. 0664 5354065  
robert.koeppel1@gmail.com



Obmann-Stv.  
GR Erwin Weingrill (SPÖ)  
erwinweingrill@gmx.at



Schriftführer:  
GR MMag. Martin Stadler  
(ÖVP)



GR Wilhelm Gutmann (SPÖ)  
w.gutmann@edvworld.com



GR<sup>in</sup> Martina Auer (SPÖ)  
martina-auer@gmx.net



GR Dipl.-Ing. Thomas  
Frewein (SPÖ)  
thomas@frewein.at



GR<sup>in</sup> Petra Koller (ÖVP)  
pkoller@gmx.at



GR<sup>in</sup> DI Iris Heher-Milkowits  
(GRÜNE)  
iris.heher-milkowits@gruene.at



GR Achim Zederbauer (FPÖ)  
achim.zederbauer@gmx.at



# Handwerkerbonus nutzen!

Der „Handwerkerbonus“ der Bundesregierung hat das Ziel, Handwerkerleistungen für die Haushalte leistbarer zu machen und damit indirekt unsere Gewerbebetriebe zu fördern. Dieser Zuschuss ist für alle gedacht, die Verbesserungen in den eigenen vier Wänden vornehmen möchten.

### Was deckt der Bonus ab?

Der Bonus deckt 20 % der Gesamtkosten der erbrachten Arbeitsleistung ab. Fahrt- und Materialkosten werden nicht gefördert. Die Mindestausgaben müssen bei 500 Euro liegen.

### Wie hoch ist der Bonus maximal?

Für das Jahr 2024 ist der Bonus auf einen maximalen Förderbetrag von Euro 2.000 begrenzt. Bei Kosten der Arbeitsleistung über Euro 10.000 werden dementsprechend weniger als 20 % erstattet. Im Jahr 2025 sinkt der Förderbetrag auf maximal Euro 1.500.

Hat man bei einem Sanierungsprojekt mehrere Handwerkerrechnungen, können auch mehrere Rechnungen eingereicht werden. Der Förderbetrag gilt für die Summe der Rechnungen. Wichtig ist, dass man alle diese Rechnungen in EINEM Antrag zusammenfassen muss.

### Wie kann man ansuchen?

Der Antrag kann ab 15. Juli 2024 gestellt werden, rückwirkend für Arbeiten ab dem 1. März dieses Jahres. Der Bonus soll pro erwachsener Person jedoch einmalig pro Adresse bzw. Haushalt im Jahr beantragt werden können. Auch wenn man in einem ersten Antrag die maximale Fördersumme nicht ausgeschöpft hat, kann man im gleichen Jahr keinen weiteren Antrag stellen.

### Wo findet man den Antrag?

Den Antrag und alle weiterführenden Informationen findet man im Internet unter [www.handwerkerbonus.gv.at](http://www.handwerkerbonus.gv.at)!

### Achtung – keine Doppelförderungen!

Wer bereits Förderungen etwa für die Heizungsumstellung (Raus aus Öl und Gas, Umsatzsteuerbefreiung für PV-Anlagen) erfolgreich beantragt hat, kann das gleiche Projekt nicht beim Handwerkerbonus geltend machen!



## Sanieren und fördern

**Noch nie wurden verschiedenste Varianten von Sanierungen so gut gefördert wie heute. Hier ein Überblick über die wichtigsten Förderungen des Bundes und des Landes Steiermark.**

### Raus aus Öl und Gas

Mit bis zu 75 % gefördert wird das Ersetzen einer Öl-, Gas- oder Kohle/Koks-Heizung durch ein neues klimafreundliches Heizungssystem. In erster Linie wird der Anschluss an Nah/Fernwärme gefördert, erst wenn dies nicht möglich ist, gilt die Förderung auch für den Umstieg auf eine Holz-zentralheizung (Hackgut, Scheitholz, Pellets) oder eine Wärmepumpe. Förderungsfähige Kosten sind jene für Material, Montage sowie Planungskosten, sogar die Demontage- und Entsorgungskosten für außer Betrieb genommene Kessel und Tankanlagen.

### PV-Anlagen und Solarthermie

PV-Anlagen sind aktuell umsatzsteuerbefreit, man spart sich also diese 20 %. Die Förderung von Solarthermie – also Warmwasser aus Sonnenenergie – liegt bei 300 Euro je Quadratmeter Kollektorfläche.

### Sanierung von Gebäuden

Hier gibt es klassische Förderungen von Land und Bund, bei denen bis zu 50 % der förderfähigen Kosten übernommen

werden, aber auch geförderte Darlehen und Annuitätenzuschüsse. Beispiele:

Sanierungsbonus für Ein/Zweifamilien- und Reihenhäuser: Förderungsfähig sind umfassende und Teilsanierungen für Gebäude, die älter als 15 Jahre sind. Der Heizwärmebedarf muss um mind. 40 % reduziert werden. Dabei geht's nicht um die Modernisierung der Heizung, sondern um Dämmmaßnahmen und den Tausch von Fenstern und Außentüren. Höhe der Förderung: bis zu 42.000 Euro.

Barrierefreies und altengerechtes Wohnen: Gefördert wird die Adaptierung von Wohnhäusern und Wohnungen, um barrierefreie und altengerechte Verhältnisse zu schaffen.

### Alle Förderungen im Überblick

Detaillierte Informationen zu allen Fördermöglichkeiten findet man beim Land Steiermark unter [www.wohnbau.steiermark.at](http://www.wohnbau.steiermark.at), hier finden Sie auch aktuelle Fördermöglichkeiten für Neubauten.

Übersichtlich einfach erklärt werden die Förderungen auch unter [www.wirbeleben.at](http://www.wirbeleben.at), eine gemeinsame Plattform von Land Steiermark, Raiffeisen und Wirtschaftskammer.

## Sprechstunden für Unternehmer:innen

Ausschussobmann GR Robert Köppel bietet eigene Sprechstunden für Unternehmer:innen zu flexiblen Terminen an.

Um telefonische Voranmeldung im Gemeindeamt bei Rebecca Leber unter 03124 51300-218 bzw. [leber@gratwein-strassengel.gv.at](mailto:leber@gratwein-strassengel.gv.at) wird gebeten!

## Nutzen Sie dieses Angebot!

**Nehmen Sie als Gratwein-Straßengler-Unternehmen die von der Marktgemeinde geförderten Preise in Anspruch!**

Zahlen Sie im IMPULS-Magazin ...

- für ein **1/8-Inserat statt € 135 nur € 80,**
- für ein **1/4-Inserat statt € 210 nur € 120,**
- für eine **halbe Seite statt € 350 nur € 200** und
- für eine **ganze Seite statt € 680 nur € 400.**

**Mit dem IMPULS-Magazin erreiche Sie alle Haushalte der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel!**

Alle Formate, Preise und Buchungsinformationen finden Sie auf der Umschlagseite 2.

# Abfall und Wirtschaft



Foto: iStock/FYMStudio

## Mit der Eröffnung des neuen Recyclingzentrums Grat<sup>2</sup> gelten insbesondere für Gewerbebetriebe neue Regeln.

### Die positiven Nachrichten

Grat<sup>2</sup> ist ein Gemeinschaftsprojekt der Marktgemeinden Gratwein-Straßengel und Gratkorn. Zur Verbesserung des Services wurden die Öffnungszeiten deutlich verlängert. Das Zentrum ist von Dienstag bis Samstag geöffnet.

Mit der verbesserten Trennqualität können mehr Rohstoffe zurückgewonnen werden. Das senkt zum einen die Kosten, zum anderen verbessert es den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Ein Beispiel: Eine Tonne weggeworfener Handys enthält mehr Gold als eine Tonne Golderz!

### Neue Regeln

Das Recyclingzentrum Grat<sup>2</sup> wird nicht von der Gemeinde, sondern vom Abfallwirtschaftsverband Graz-Umgebung geführt. Dieser stellt auch das geschulte Personal vor Ort, das beim Anliefern der Abfälle gerne beratend zur Seite steht und wo erforderlich auch gerne zur Hand geht. Für einen raschen Ablauf ist auf die richtige Vorsortierung zu Hause und die Reihenfolge beim Beladen Ihres Fahrzeuges oder Anhängers zu achten.

Die Regeln, nach denen hier Abfälle gesammelt und getrennt werden, sind auf Basis des Abfallwirtschaftsgesetzes vorgegeben: Die Abgabe beschränkt sich auf Siedlungsabfälle und Problemstoffe aus privaten Haushalten in haushaltsüblichen Mengen, welche nicht im „normalen Restmüll“ (schwarze Tonne) entsorgt werden können bzw. dürfen. Auf die Einhaltung wird streng geachtet, da ansonsten die Betriebsbewilligung des Zentrums gefährdet wäre.

### Neuerungen für Gewerbebetriebe

Gewerbliche Abfälle müssen bei einem Entsorgungsunternehmen entsorgt werden. Im alten Zentrum war – man kann es nicht anders sagen – ein gewisser Schlendrian eingekehrt. Viele Unternehmen bieten ihren Kund:innen als Service die Mitnahme von Altgeräten und insbesondere von Verpackungsmaterialien wie Karton, Polystyrol und Kunst-

stofffolien, aber auch von Bauschutt oder Gartenabfällen an. Diese Abfälle können nicht im Grat<sup>2</sup> entsorgt werden, sondern müssen direkt bei den Entsorgungsunternehmen angeliefert werden. Je nach Art des Abfalls fallen dabei möglicherweise Gebühren an: Bei regionalen Übergabestellen kostenlos angeliefert werden können alle lizenzierten Verpackungsmaterialien, für die die Entsorgung bereits bei der Inverkehrsetzung abgegolten wurde (z.B. ARA-System). Alles andere ist je nach Gewicht bzw. Abfallart (Problemstoffe) kostenpflichtig.

### Kompromiss für Gewerbebetriebe

In haushaltsüblichen Mengen – sozusagen dem Eigenbedarf eines Betriebs – können ortsansässige Unternehmen Siedlungsabfälle und Problemstoffe im Recyclingzentrum Grat<sup>2</sup> entsorgen. Dafür wurde jedem Unternehmen eine eigene Grat<sup>2</sup>-Zugangskarte zugestellt. Dies beschränkt sich allerdings auf beispielsweise ein bis zwei Einfahrten pro Monat mit PKW und kleinen PKW-Anhängern. Das Anliefern mehrfach in der Woche mit Firmentransportern und LKW ist nicht zulässig! Das ist sinngemäß auch für Privathaushalte anzuwenden. Entrümpelungen, Umbauten oder Entkernungen von bestehenden Gebäuden sind ebenfalls mit gewerblichen Entsorgungsfirmen abzuwickeln und können nicht zum Recyclingzentrum Grat<sup>2</sup> gebracht werden.

### Unsachgemäße Entsorgung nimmt leider allgemein zu

Leider mehren sich die Einzelfälle, bei denen Privatpersonen beispielsweise Restmüll, Katzenstreu und ähnliches nicht über die eigene Tonne entsorgen: Öffentliche Abfallkübel werden ebenso genutzt wie Müllstationen oder die Behälter für die „Gackerlsackerl“ für Hunde. Diese Praxis verteuert die Abfallentsorgung, die durch die Allgemeinheit getragen wird. Wer auf diese Weise die eigene Tonne seltener entleert, wälzt die Kosten einfach auf die Allgemeinheit ab. Dies ist unfair und unsolidarisch, daher wird die Gemeinde Maßnahmen ergreifen, um die „schwarzen Schafe“ zu identifizieren und dieses strafbare Verhalten abzustellen.

Der Abfallwirtschaftsverband Graz-Umgebung und die Gemeinde bitten alle Haushalte und Betriebe um Verständnis und danken allen, die daran teilhaben, unsere Abfallentsorgung gesetzeskonform, ressourcenschonend und damit nachhaltig abzuwickeln!



## HERZLICH WILLKOMMEN IM KULTURKELLER!

In unserem gut beschatteten  
Gastgarten mit Palmen,  
Oliven- und Zitrusbäumen  
lassen sich schöne Sommertage  
wunderbar genießen.

www.pizzeria-kulturrkeller.at

# Urlaubsfeeling in der Pizzeria „Kulturrkeller“

**NEU!**

## Erweiterte Speisekarte



### Wir legen Wert auf Qualität!

Neben den Pizzen gibt es nun  
Schnitzel, Gordon-Spezialitäten,  
Würziges aus der Balkanküche,  
Calamari vom Grill, griechische  
Vorspeisen, Burger- und Pasta-  
Spezialitäten und viele Salat-  
variationen.

## Zustellung



Unter den Telefonnummern

**03124 52311 oder  
0664 1993565**

können Sie sich von Montag bis  
Sonntag von 11:00 bis 21:00 Uhr  
alle Gerichte unserer Karte  
zustellen lassen.

Gerne nehmen wir auch Ihre  
Tischreservierung und Wünsche  
fürs Catering entgegen.

## Bestell-App



Einfach  
online  
bestellen!



## Feste & Feiern



Wir haben für **Geburtstagsfeiern,**  
**Hochzeiten** und andere Feste in-  
door für rund 30 Personen Platz,  
dazu kommt noch der Gastgar-  
ten für rund 250 Personen.

## Events



Verpassen Sie nicht unser  
**Sommer-Grillen** jeden zweiten  
Samstag, Start am 3. Juni.  
**Live-Musik** mit Multiinstrumen-  
talen **Alex Schrettl** am:  
27. Juli **Sommerparty**  
24. August **Sommerfest**  
19. Oktober **Oktoberfest**  
14. Dezember **Xmas-Party**

KULTURKELLER



## PIZZERIA KULTURKELLER

Schulstraße 1, 8111 Gratwein-Sträßengel  
(gegenüber dem Gemeindeamt)  
Tel. 03124 52311, 0664 1993565  
Geöffnet Mo.–So. von 10–22 Uhr



# Das kleine Wort „UND“

„Das war Spitze!“ So lässt sich die diesjährige – gemeinsam von den Marktgemeinden Gratwein-Straßengel und Gratkorn im Schulzentrum Gratwein veranstaltete – Wirtschaftsmesse wohl zusammenfassen.

Knapp 3.000 Besucher:innen, rund 150 Gäste am Freitagabend bei „Die Nacht ist jung“, rund 350 bei der Schlagernacht am Samstagabend, 300 Teilnehmer:innen am großen Messegewinnspiel, 80 Jugendliche, die an der Lehrlingsoffensive und dem Gewinnspiel um eine Playstation teilnahmen und ein brechend voller Muttertagsfrühschoppen. So weit die Messe in Zahlen.

Noch wichtiger sind allerdings die positiven Schwingungen, die die ganze Messe über die spüren waren. Dazu passt auch, was Markus Terrant in seiner Moderation der offiziellen Eröffnung als sich wiederholendes Wortspiel zum Einsatz brachte: Das kleine Wort „UND“ als großes Symbol des Miteinanders.



**Dachdeckerei Schön**  
**Andreas Schön:** „Die Messe ist eine tolle Geschichte. Die Gesamtveranstaltung benote ich gerne mit einer „Eins“. Bei uns am Stand sind immer Leute da, die sich informieren und beraten lassen.“



**Mobilerschnittpunkt Beatrice**  
**Beatrice Oizinger:** „Es ist super hier, die Leute nehmen diese Messe wirklich an. Schön, dass auch wirklich alle Altersgruppen vertreten sind.“



**Pawsite**  
**Tanja Pojer:** „Es macht sehr viel Spaß hier auf der Messe, am Samstag hätten mehr Besucher:innen kommen können.“



### Porsche Inter Auto – PIA

**Manfred Zettl:** „Autos sind ja aktuell ein schwieriges Thema, aber ich habe hier am Stand immer wieder Anfragen. Als lokalen Politiker kennen mich zumindest vom Sehen her viele Leute, aber hier lernen sie mich auch einmal in meinem beruflichen Umfeld kennen und das freut mich sehr.“



### Infinity Schmuckhandel OG

**Barbara Egger:** „Wir hatten über alle drei Tage viele neue Kontakte und konnten unsere Bekanntheit steigern, auch verkauft haben wir ein bisschen. Die Messeorganisation war wirklich sehr gut!“



### Steiermakler – Posch & Wusche OG

**Martin Wusche:** „Wir sind super zufrieden. Unser Glücksrad hat sich laufend gedreht, die Besucher:innen haben sich über die Kleinigkeiten gefreut, der Renner war der „Griff ins Klo“. Bei einer Glücksrad-Niete, konnte man ins natürlich blitzsauberes Klo greifen und sich ein Werbegeschenk nehmen.“



## Die Eröffnung

Am Freitag um 16 Uhr wurde das Festzelt von politischer Prominenz gestürmt. Ebenfalls ein Zeichen dafür, wie hoch der Stellenwert der Drei-Tages-Veranstaltung war: Als Redner:innen agierten Bürgermeisterin Doris Dirnberger und ihr Gratweiner Amtskollege Michael Feldgrill, die Vorsitzenden der Wirtschaftsausschüsse Robert Köppel und David Kalcher, Nationalratsabgeordnete Karin Greiner, Wirtschaftslandesrätin Mag. Barbara Eibinger-Miedl und last but not least LH-Stv. Anton Lang. Im Publikum: drei Bürgermeister aus Graz-Umgebung, Vertreter der Wirtschaftskammer und natürlich viele Gemeinderät:innen.

## Das Musikprogramm

Eine Nacht für die Jugend mit internationalen und heimischen Musiker:innen, eine Schlagernacht mit den Himmelbergern und Francine Jordi, der Frühschoppen mit den Edelseern, Natlie Holzner und den Blasmusik- und Volkstanzgruppen der Marktgemeinden sorgten für prächtige Stimmung!



### Verschenke Freude

**Victoria Mörth:** „Der Freitag und der Sonntag sind bei uns sehr gut gelaufen, am Samstag waren wohl wegen des Lehrlingsschwerpunkts sehr viele Kinder und Jugendliche unterwegs.“



### SINIM GmbH

**Franz Sint:** „Es ist schade, dass wir als Aussteller:innen die Eröffnung im großen Zelt nicht richtig mitbekommen haben, aber sonst bin ich zufrieden und die Organisation ist wirklich super.“



### Installationen Beranek GmbH

**Harald Beranek:** „Die Messe ist gut besucht, der Samstagvormittag hätte vielleicht stärker besucht sein können. Aber wir sind sehr zufrieden, wir hatten viele Anfragen und haben laufend gute Gespräche geführt.“





## Die Lehrlingsoffensive

Gemeinsam mit den Jugendzentren ClickIn und dem Jugendcafé Arena, Skills Activity der WK Steiermark und am Wutzlertisch aktiven Unternehmer:innen gelang es, mehr als 80 Jugendliche über Lehrberufe und deren Chancen zu informieren und erste Kontakte zu knüpfen. Wer alle drei Gewinnspiel-Stationen absolviert hatte, wartete gespannt auf die Verlosung der Preise. Der glückliche Gewinner des Hauptpreises freute sich riesig über seine Sony Playstation.

## Das Kinderprogramm

Heike Steinwender (Learn2day), Michael Kienreich (Sinnspiel) und Gerry Lagler (Österreichische Comicschule) sorgten drei Tage lang in- und outdoor für Spaß und Wissensvermittlung. In der Muttertagswerkstatt wurde eifrig für die Mama gebastelt, an den vielen Spielstationen gab es viel Spaß und Herausforderndes. Samstagnachmittag kam auch Clown Jako mit seinem alten Feuerwehrauto zum Einsatz und begeisterte mit einer Mitmach-Show.



### Congram GmbH

**Stefan Gruber-Barowitsch:** „Ich bin ja hier als Programmierer ein wenig ein Außenseiter. Mit meinem Angebot bin ich demnächst auf Fachmessen in Nürnberg und Hamburg präsent. Dennoch habe ich hier viele Kontakte, treffe Bekannte und genieße die tolle, ungezwungene Atmosphäre.“



### Bestattung Wolf GmbH

**Stefan Schalk:** „Ich hätte befürchtet, dass man als Besucher:in am Stand der Bestattung nicht so gerne beobachtet wird. Tatsächlich bin ich sehr zufrieden und konnte laufend Gespräche führen.“



### Community Nurses

**Helga Haberfellner & Karin Prisching:** „Bei uns am Stand ist wirklich sehr viel los. Es kommen sehr viele Interessierte, auch aus Gratkorn, wo es ja keine Community Nurses gibt. Praktisch ist auch, dass am Stand gegenüber vom Unternehmen FAIRpflegen ein Pflegebett für zu Hause steht.“



## Die Senior:innenlounge und Fachvorträge

Speziell für die älteren Messebesucher:innen bot das ClickIn am Freitag eine eigene Senior:innenlounge. Begleitend wurden im Clubraum der Mehrzweckhalle medizinische Themen wie Diabetes, Schwerhörigkeit, Venenleiden und Kreuzschmerzen, ergänzt um Möglichkeiten der rechtlichen Absicherung abgehandelt. Nach diesen Themen machte zur Erholung ein Vortrag rund um Senior:innenreisen den Abschluss.

Weitere Fachvorträge folgten am Samstag von Expert:innen rund um Immobilien, Energie und Sicherheit rund ums Haus. Unser Dank gilt allen Vortragenden.

## Das Gewinnspiel

Über 350 Teilnehmer:innen und ein übervolles Festzelt bei der Ziehung der Gewinner:innen zeugten von der Attraktivität des großen Gewinnspiels.

Aus der von Bürgermeister Feldgrill im Publikum herumgereichten Gewinnspielbox wurden die zwölf Glücklichen gezogen, die auf der Bühne ihre Preise entgegennahmen. Wir danke nochmals herzlich unseren großzügigen Sponsoren – der Raiffeisenbank, dem Autohaus Porsche, Radspport Janger, CleverHome4you, Juwelier Poller und Reisebüro Ruefa Gratkorn – für die wertvollen Preise im Gesamtwert von über 16.000 Euro.



### Juwelier Poller

**Thomas Poller:** „Wir sind überrascht, dass die Messe derart gut läuft, wir machen hier wirklich tolle Tagesumsätze!“



### smart e-design

**Gerald Derflinger:** „Die Messe ist ein wirklich kommoder Event, es ist super hier!“



### RE/MAX For All

**Mag. (FH) Elke Raich:** „Wir fühlen uns hier sehr wohl, die Organisation und Unterstützung durchs Team sind toll. Wir kommen gerne wieder!“



Alle Messfotos der Rückschau und noch viele mehr finden Sie hier:



## Das Messe-Team

Mina und Siegfried Kerstein (Werbeagentur) und Gerald Prabitz (Eventagentur) freuten sich über viel positives Feedback zur Konzeption und Umsetzung der Messe. Ein großes Danke geht an alle Partner:innen für deren Engagement: an den Haustechniker Harald Rieder, an das Kommunikationsteam der Marktgemeinde mit Theresa Reichart und Rebecca Leber, an Andreas Braunendal (Textagentur), an alle Gemeinde-Außendienstmitarbeiter:innen, an (Messe-)Fotograf René Vidalli, an (Messe-)Elektriker Ewald Höcher, an Sabine und Günter Hier von der Systembox, an Zeltbauer René Neubauer und an Michael Nager von Soundstage.



### Bgm. Doris Dirnberger

*Ich freue mich besonders, dass diese Messe vom Miteinander getragen ist: Gratwein-Straßengel und Gatkorn, die vielen Unternehmen und Vereine, die Kapellen und Musikgruppen, Senior:innen und unsere Jugend. Das „Und“ ist auf dieser Messe an allen Ecken und Enden zu spüren.*



### Bgm. Michael Feldgrill

*Die Messe zeigt, worauf der Erfolg unserer ganzen Region beruht: Es ist die gemeinsame Einheit von gelebter Tradition und innovationsgeprägter Zukunft.*



### Wirtschaftsausschussobmann

#### GR Robert Köppel

*Mit 44 Aussteller:innen setzen wir ein ganz starkes Zeichen für unsere Wirtschaft. Besonders bedanken möchte ich mich bei unserer Gastronomie, die trotz Personalmangels und mit dem notwendigen Fokus auf die Familienfeiern rund um den Muttertag die Power hat, auch unsere Messe mit den vielen Besucher:innen zu betreuen.*



### Wirtschaftsausschussobmann

#### GR David Kalcher

*Die Messe zeigt – sowohl mit der Zusammenstellung der Aussteller:innen als auch in der organisatorischen Abwicklung – dass sich Wirtschaft und Nachhaltigkeit tatsächlich vereinen lassen, als Beispiel möchte ich das Shuttleservice mit dem Wasserstoffbus anführen. Aber auch den Lehrlingsschwerpunkt der Messe möchte ich hervorheben: ein ganz wichtiges und auch erfolgreich umgesetztes Thema!*



### ProSolis GmbH

**Stefan Koller:** „Wir sind sehr zufrieden und kommen gerne wieder. Wir haben nicht nur Beratungsgespräche geführt, sondern konnten auch Bestellungen entgegennehmen.“



### Fieder Sonnen- und Insektenschutz

**Katharina Fieder:** „Am Messestand sind wir sehr zufrieden, wir hatten viele Kontakte mit interessierten Kund:innen, die gezielt nachgefragt haben.“



### Ruefa Reisen Gratkorn

**Helga Juritsch:** „Besonders der Sonntag war mit dem umfangreichen Programm super organisiert und hat uns viele Besucher:innen beschert – auch das Gewinnspiel. Schön für uns Aussteller:innen war auch, dass das Buffet mit sehr freundlichem Personal schon in der Früh für uns geöffnet hatte.“



**Pleschwirt**

# Legendärer Schweinsbraten

Ein idealer Ausgangs- und Zielpunkt für Wanderungen am Pleschkogel ist der Pleschwirt, im November 2022 von Brigitte Peisel neu übernommen und traditionsgerecht weitergeführt.

Der Name Peisel ist am Plesch nicht neu. Immerhin wird das Wirtshaus, dessen Geschichte bis ins 12. Jhdt. zurückreicht, seit 1927 von den Familien Köck und Peisel einschließlich Forstwirtschaft und Haflingerzucht geführt. Bis Oktober 2022 standen Hubert und Johanna Peisel hinter der Schank und am Herd. Brigitte ist zwar auch eine Peisel, allerdings eingehiratet. Wichtiger als die Familienverhältnisse: Brigitte Peisel ist erfahrene Gastronomin. Gelernt hatte sie im Gasthaus der Familie Schaupp in Eisbach, ausgeholfen hatte sie am Plesch immer wieder und nach verschiedenen Stationen wie einem eigenen Imbiss in Gratkorn ist sie nun wieder auf den Plesch zurückgekehrt.

## Tradition zum Reinbeißen

Neu erfinden will Brigitte Peisel den Pleschwirt nicht: Vom Interieur bis zum legendären Schweinsbraten ist zur Freude der Gäste alles beim Alten geblieben. Die Öffnungszeiten von Donnerstag bis Sonntag passen zum Ausflugsgasthaus. Damit ist man eine der raren Gaststätten, die sonntags geöffnet haben und entsprechend gut ist man besucht. Reservieren empfohlen!

Wie es nicht anders sein soll, legt Brigitte Peisel besonders Wert auf regionale Küche und die regionale Herkunft der Speisen: Der Schweinsbraten lebt einerseits vom braten im Tischherd, andererseits aber auch von der Fleischqualität, die aus der Südsteiermark geliefert wird. Rind kommt ausschließlich von den umliegenden Bauern, Wild aus den umliegenden Jagdrevieren und Hühnerfleisch in Bio-Qualität aus St. Oswald. Etwas erweitert wurde das vegetarische Angebot: Gereicht werden Gemüselaiichen, neu sind die





handgemachten Kaspressknödel mit Knoblauchsauce und grünem Salat. Auch die traditionsreiche Schwammerlsuppe mit Heidensterz wäre vegetarisch, wäre da nicht das Schmalz mit dem der Heidensterz nach alter Tradition abgeschmalzen wird.

Wenn man die Klassiker des Pleschwirts aufzählt, dürfen natürlich die hausgemachten Strudel und Mehlspeisen nicht fehlen.

### Und die Pferde?

Lange war der Pferdemarkt einer der Jahreshöhepunkte am Plesch, Haflingerzucht und Reitstunden sorgten dafür, dass die faszinierenden Wesen einfach zum Pleschwirt gehörten. Damit ist nun leider Schluss, aber immerhin hat der Pferdemarkt eine neue Heimat in St. Pankrazen gefunden – immer im Oktober gemeinsam mit dem Ruamkirtag.

#### Gasthaus Pleschwirt

Gschnaidt 102, 8103 Gratwein-Straßengel  
Tel. 03149 2231  
www.pleschwirt.at

#### Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag ab 10 Uhr  
Sonntag Küchenschluss 12 Uhr

**JETZT EINLAGERN!**



**Brennholz**

**Gernot Eibl**

**Betriebsstätten:**  
8111 Gratwein-Straßengel, Gewerbepark  
8130 Frohnleiten, Kühau 4

**Tel. 0664 / 43 05 281**  
tägliches LIEFERSERVICE

**toppartners.at**

VERSICHERN FINANZIEREN ANLEGEN

Mob.: 0664 21 33 808  
Tel.: 0 316 3250120  
hasler@toppartners.at

Weil Sicher  
gut ist!



Kontakt:

# BERISHA

## Dienstleistungen

HAUSBETREUUNG – HAUSREINIGUNG  
WINTERDIENST – GARTENPFLEGE

 **0664 363 0579**

**Berisha Avni**  
8121 Deutschfeistritz

 [avni@berishahhg.at](mailto:avni@berishahhg.at)  
 [www.berishahhg.at](http://www.berishahhg.at)

# RESULTATIO

Steuerberatung GmbH



**Mag. Reinhard Kager**

Gratweiner Straße 8  
A-8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. +43 (0)3124 50979 (Fax-DW: 9)  
E-Mail: [office@resultatio.at](mailto:office@resultatio.at)  
[www.resultatio.at](http://www.resultatio.at)

**Unsere Leistungen:**

- Unterstützung und Beratung in steuerlichen Angelegenheiten
- Buchhaltung
- Lohnverrechnung
- Erstellung von Jahresabschlüssen, Bilanzen sowie Einnahmen- und Ausgabenrechnungen
- Erstellung von Steuererklärungen
- Gründungsberatung
- Nachfolge- & Übergabeberatung
- Umgründung
- Finanzstrafverfahren
- Betriebsprüfungen



**20ERS Spezialitäten**



# Neuer Genuss-Treffpunkt

**Endlich eine positive Nachricht aus der Gastronomie: Am Fuße des Straßengler Kirchbergs eröffnen am Mittwoch, den 10. Juli 2024, Christian und Antonia Zwanzgleitner ein Lokal namens „20ERS Spezialitäten“.**

„Es gibt für mich nichts Schöneres, als gut zu essen und zu trinken und damit anderen eine große Freude zu bereiten.“ Das ist einfach gesagt die Motivation, warum sich Malermeister Christian Zwanzgleitner endlich einen jahrzehntelangen Wunsch erfüllt. Denn in den Räumen des ehemaligen Café Piano, aus denen im Laufe des vorigen Jahres erst „Lengi Massagen“ und dann „Charly’s Café“ ausgezogen sind, hat er endlich die passende Lokalität für seinen Herzenswunsch gefunden. Christian eröffnet das Lokal gemeinsam mit seiner jüngeren Tochter Antonia, die nach dem Abschluss der HLW-Schrödinger mit der Hotel- und Gastronomieprüfung sowie der Gastro-Konzession, das notwendige Grundwissen mitbringt. Durch die erbrachte Praxis, die Antonia bereits in mehreren Hotels in den verschiedensten Ländern und Städten absolviert hat, hat sie ebenfalls eine große Leidenschaft zur Gastronomie entwickelt und sorgt so dafür, dass die Träume des Vaters auch zur Realität werden.

## Preiswerte Spezialitäten

Wer an Delikatessen denkt, denkt nicht nur ans Genießen, sondern auch an hohe Preise. Die Zwanzgleitners sehen das zum Glück etwas anders: Wenn man sich umschaute, sei es in Österreich, Italien, Slowenien oder Kroatien, findet man eine Vielzahl eher unbekannter Erzeuger, die zu leistbaren Preisen eine Top-Qualität anbieten. Genau das bringen die Zwanzgleitners zu uns in die Gemeinde. Das Lokal „20ERS Spezialitäten“ bietet eine Vielzahl an Produkten in Form von Wein, Lebensmitteln aber auch Geschenkboxen, die zum Verkauf stehen und selbstverständlich auch vor Ort verkostet und genossen werden können. Was die Weine betrifft, stehen Weißwein, Prosecco und Rosé nicht alleine, aber im Vordergrund. Bierliebhaber können sich auf das leichtere Sommerbier von Moretti freuen. Was die Preispo-





litik betrifft, gibt es ein klares Bekenntnis: „Mit einem Lokal ist man dann erfolgreich, wenn man gute Qualität zu leistbaren Preisen anbietet und dazu ein Ambiente, in dem man sich rundum wohlfühlt“, so Christian Zwanzgleitner.

Zum Naschen gibt es unter anderem ein breites Käseangebot, angefangen von Vorarlberg bis hin nach Italien aber



auch einen hervorragenden Prosciutto aus Dalmatien und San Daniele. Kärntner Speck, diverse Fischspezialitäten aus der Fischerei im Ausseerland, Sardinien sowie Spezialitäten einer oststeirischen Pilzmanufaktur und vieles mehr.

### Darf's was Warmes sein?

Fürs Zamsitzen und Genießen können Sie auf Vorbestellung frisch vom Tischherd zu besonderen Anlässen Gerichte aus der Peka genießen. Die Peka ist überall in Kroatien eine traditionelle und noch immer äußerst beliebte Zubereitungsart vieler Spezialitäten. Dabei werden Speisen in einem Topf mit einer kuppelförmigen Glocke aus Ton oder Schmiedeeisen in der Glut eines offenen Feuers gegart.

Die Öffnungszeiten orientieren sich daran, dass das Lokal vorerst als nebenberufliches Hobby der Familie Zwanzgleitner betrieben wird – zumindest während der ersten Zeit. Die Verkaufs- und Verkostungsstube ist für Sie immer am Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 13 bis 20 Uhr sowie am Samstag für geschlossene Veranstaltungen geöffnet. An Besonderheiten in Planung sind ein Markttag an jedem ersten Samstag im Monat, zwischendurch Schwerpunkte wie ein „Teller des Monats“ oder auch ein „Wein der Woche“.

#### 20ERS Spezialitäten

##### Nationale und internationale Speisen & Getränke

Straßengelstraße 3/Top 2a, 8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0664 3868016, E-Mail: zwanzgers@outlook.com, www.zwanzgers.at

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag von 13 bis 20 Uhr  
Samstag für geschlossene Veranstaltungen

# SUMM SUMM SUMM

## Ist Ihr Angebot auch so verlockend?



Werbeagentur Kerstein

0699-12053069

office@kerstein.at

www.kerstein.at



Textagentur Braunendal

0664 4170149

office@textagentur.at

www.textagentur.at





## Gasthof „Zur Linde“

# Kochkunst unter der Linde

Der Gasthof „Zur Linde“ in Eisbach ist als einziges Haubenrestaurant in der Region ein kulinarisches Aushängeschild. Womit man sich eine Haube verdient, erfragten wir bei Familie Falb-Oberreiter.

Schon 34 Jahre ist es her, dass sie das Haus Hörgas 1 in Eisbach erworben haben. Seine erste „Haube“, verliehen von Gault Millau, erkochte Peter Falb im Jahr 1994, also vor 40 Jahren. Seit zwölf Jahren erhält er die Auszeichnung gemeinsam mit Maitre Gertraud Oberreiter konstant. Erklärtes Ziel war die Haube für die beiden nie.

### Wie Gault Millau bewertet

Gault Millau bewertet die Leistung der Küche mit bis zu (bisher unerreichten) 20 Punkten. Die Linde schaffte in der letzten Bewertung 11,5 Punkte und damit eine Haube. Damit ist man eine Stufe über einer „guten Küche, wie man sie von jedem gutbürgerlichen Haus erwarten kann“ (Definition Gault Millau). Peter Falb erklärt seine Küche so: „Mein Bestreben ist es, gute, ehrliche Produkte so zu veredeln, wie es nicht jeder kann.“ Wer zur Linde kommt, darf darauf hoffen, besser zu essen, als man selbst kochen könnte.

### Gesünder essen

Köche wie Peter Falb legen Wert darauf, gar keine Fertig- oder Halbfertigprodukte zu verwenden. Das ist insbesondere bei Grundsauces, Brot und Gebäck, Suppen und Suppeneinlagen, Teigwaren, Spätzle und Fonds alles andere als selbstverständlich. Denn all das selbst herzustellen, braucht gute Zutaten, handwerkliches Können und Zeit: Der Gasthof zur Linde hat Donnerstag bis Sonntag geöffnet, die übrigen Tage dienen dazu, diese Grundzutaten in vielen Stunden, manchmal auch Tagen herzustellen. Zu 100 % auf Geschmacksverstärker, Verdickungs- und Konservierungsmittel sowie Farbstoffe zu verzichten, macht das Essen nicht nur besser, sondern auch sehr viel bekömmlicher.

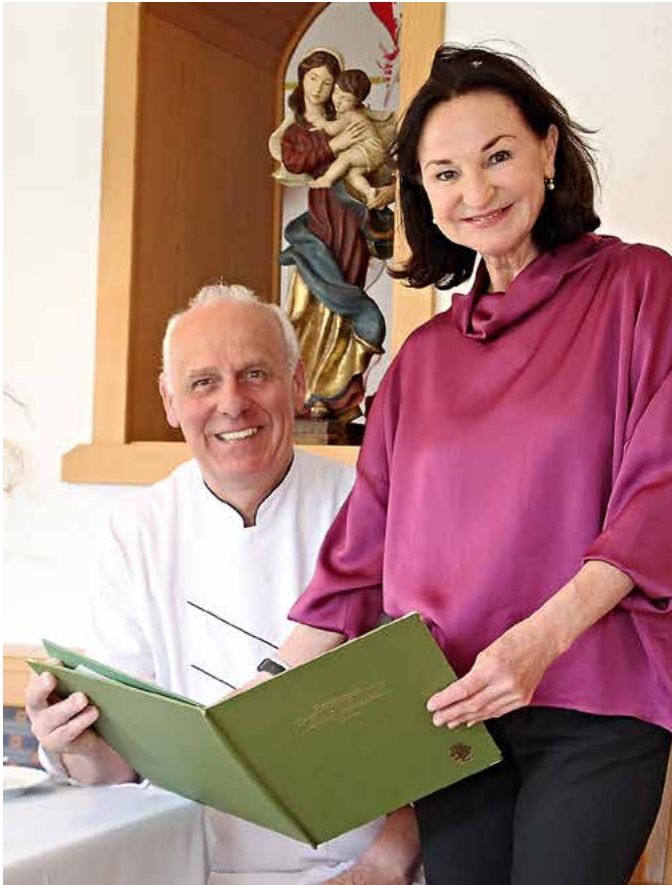


© Gasthof „Zur Linde“

### Regional genießen

In der Linde wird vieles von regionalen Landwirten bezogen. Das hat Konsequenzen für die Zusammenstellung der Speisekarte. Wo andere definieren, was sie anbieten wollen und dann entsprechend einkaufen, geht Peter Falb einen anderen Weg: Bauern rufen an, sagen, dass sie in zwei Wochen frisches Rind, Lamm etc. anbieten können und die Küche richtet sich nach dieser regionalen und zeitlichen Verfügbarkeit. Daher gibt es neben der Standard-Speisekarte auch immer saisonale und tagesfrische Spezialitäten.





### Das Erlebnis gediegenen Services

Man isst auch mit dem Auge, dazu zählt nicht nur das Anrichten am Teller, sondern auch der gedeckte Tisch. Dafür verantwortlich ist Maitre Gertraud Oberreiter. Was hier in der gehobenen Gastronomie an Tellern, Schalen, Gläsern, Besteck und Dekoration zum Einsatz kommt, ist schön, elegant, geschmackvoll, aber auch kostspielig und damit nichts, was man sich zu Hause leisten würde. Ebenfalls Teil des Services: Das Angebot der zum Essen passenden Getränke vom Edel-Aperitiv über das Wein-Pairing bis zum feinen Digestiv.

Wenn man dann aufsteht und den Heimweg antritt, freut man sich bereits aufs Wiederkommen.

#### Restaurant Gasthof-Pension „Zur Linde“ Familie Falb-Oberreiter

Hörgas 1, 8103 Gratwein-Straßengel  
Tel. 03124 51069  
E-Mail: [gasthof@zurlinde-stiftrein.at](mailto:gasthof@zurlinde-stiftrein.at)  
[www.zurlinde-stiftrein.at](http://www.zurlinde-stiftrein.at)

**Öffnungszeiten:** Do., Fr., Sa. 11.30 – 20 Uhr, So. 11.30 – 17 Uhr  
Feiertags geöffnet, Reservierung erforderlich

**Zimmer:** 3-Stern-Zimmer mit Frühstücksbuffet  
(Mindestbuchung 3 Nächte)

Foto: Foto Fischer (2) | bezahlte Anzeige

OBIS 24  
UHR



## WIR DENKEN AN ALLES, SIE DENKEN AN IHRE LIEBEN

Michael Scheucher ist der Filialleiter der Bestattung Gratwein. **Vertrauen, Ehrlichkeit und langjährige Erfahrung** – darauf können Sie sich bei ihm verlassen. Er sorgt für eine würdevolle Abschiedsfeier und kümmert sich um den gesamten Ablauf samt aller Details. Darauf können Sie zählen.

Bei Michael Scheucher und der Bestattung Gratwein.



Tel.: 03124 51725  
[grazerbestattung.at](http://grazerbestattung.at)

**GRAZ**  
BESTATTUNG



**Kulturkeller**

## Neuer Koch, neue Karte

Mit einem neuen Koch hat der Kulturkeller am Judendorfer Hauptplatz seine Speisekarte umgekrempelt und deutlich erweitert. Nach sieben Jahren als Kebab- und Pizzalieferant hat sich Temür Yilmaz entschlossen, zum richtigen Gasthaus zu wachsen.

Der rotierende Kebab-Spieß ist Geschichte, dafür wird groß aufgekocht. Möglich ist das, weil ein neuer Koch Messer, Gabel und Löffel schwingt. Hassan bringt tatsächlich Besonders mit, denn Kochen gelernt hatte er im legendären Grazer Gambrinuskeller, über viele Jahre erste und beste Grazer Adresse für die Fusion von österreichischer und Balkanküche. Also gibt es nun neben den Pizze panierte Schnitzel in vier und Gordon-Spezialitäten in weiteren vier Varianten. Die Balkanküche ist mit würzigen Cevapcici, wirklich großartigen Calamari vom Grill und einigen griechischen Vorspeisen vertreten. Sieben Burger- und 14 Pasta-Spezialitäten kommend ergänzend dazu. Gerade im Sommer besonders beliebt sind wohl die vielen Salatvariationen. Im Lieferservice bietet der Kulturkeller noch eine Hühner-Kebab-Variante an, dazu natürlich die 37 Pizzavarianten, alle mit selbstgemachtem Pizzateig.

### Gastgarten unter Palmen

Genießen lässt sich das alles im mediterranen Gastgarten zwischen Oliven, Palmen und Weinranken, mit freiem Blick über den Hauptplatz und viel Schatten: Die neue, freistehende Markise bietet geschützten Platz für 6er-Tische und damit für 50 bis 60 Gäste. 4er-Tische sind mit großen Sonnenschirmen vor allzu viel Sommerhitze geschützt.

### Eis aus der Südsteiermark

Bereits seit vorigem Jahr gibt es einen neuen Lieferanten für die Eistruhe, dessen kühle Köstlichkeiten sich rasch größter Beliebtheit erfreuten: Nellati ist Eis aus der Südsteiermark mit veganen Sorten oder auf Basis von frischer Rohmilch.



Ein neuer Koch, der Messer, Gabel und Löffel schwingt: Hassan (vormals Koch im Grazer Gambrinuskeller).



**Neues im Kulturkeller:** Schnitzel, Gordon-Spezialitäten, Würziges aus der Balkanküche, Calamari vom Grill, griechische Vorspeisen, Burger- und Pasta-Spezialitäten und viele Salatvariationen.



### Party-Time

Im Laufe des Sommers sind bereits vier Abende mit DJ Alex geplant, wie sie sich schon in den letzten Jahren bewährt haben: Laue Sommernächte im mediterranen Garten sind eben perfekt für Party-Time! Termine sind eine Sommerparty am 27. Juli und ein Sommerfest am 24. August. Auch das Oktoberfest am 19. Oktober und die Weihnachtsparty am 14. Dezember sind bereits fixiert.

### Pizzeria Kulturkeller

Schulstraße 1, 8111 Gratwein-Straßengel  
Tel. 03124 52311, 0664 1993565  
[www.pizzeria-kulturkeller.at](http://www.pizzeria-kulturkeller.at)

Öffnungszeiten: 8:00 – 22:00 Uhr,  
Küche 10:00 – 21:00 Uhr, Dienstag Ruhetag

Mittagsmenüs:  
Mo., Mi., Do. und Fr. in 3 Varianten, je EUR 12,50

Genuss hebt die Stimmung  
bei Festen und Feiern

Torten, Desserts und Sweets  
für alle Anlässe



Das Dessert - Alexandra Pürschl

Selenz 289

8103 Gratwein-Straßengel

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

[hallo@dasdessert.at](mailto:hallo@dasdessert.at)

+43664/4053008





© Fotos: Bäckerei Pflieger

## Bäckerei Pflieger

# Brot vom Bäcker neu gedacht

Die Semriacher Bäckerei Pflieger, im Jahr 1899 gegründet, eröffnete am vergangenen 29. September 2023 am Gratweiner Kinoplatz ihre neueste Filiale und trägt damit auch zur Belebung des Ortszentrums bei.

Früher gab es im heutigen OT Gratwein die Bäckerei Dietrich, dann Brot und Gebäck vom Leitner täglich frisch im inzwischen geschlossenen Marktcafé. Für alle, die wissen, dass Brot vom Meisterbäcker eine ganz andere Qualität hat als aufgebackene Teiglinge der Supermärkte und Tankstellen, ist die Filiale des Semriacher Bäckermeisters die Rettung. Bäckermeister Franz Pflegers Credo fußt auf zwei Säulen: Brot vom Bäcker schafft und bewahrt regionale Traditionen. Und: Er nutzt regionale Rohprodukte wie Milch aus Semriach fürs Milchbrot, Roggen von den Bauern aus dem Almen- und Schöckelland oder Dinkel aus Tullwitz.

### Innovation statt Personalnot

Auch Bäckereien haben längst ein Personalproblem. Um den Betrieb des Gratweiner Standorts erst gar nicht von möglicher Personalnot abhängig zu machen, setzt das Pflieger-Team auf Innovation: Montag bis Samstag gibt es von 6 bis 14 Uhr Bedienung, danach ist der Kiosk per Bankomatkarte als SB-Shop nutzbar, das rund um die Uhr an allen sieben Tagen die Woche. Am Sonntag wird sogar extra frisches Gebäck in den SB-Shop geliefert, nur die Brote sind vom Vortag – bei Bauernbroten kein Problem. Marketing-Profi Alexander Pflieger ergänzt: „Und natürlich sind Brot und Gebäck in den Zeiten ohne Bedienung etwas günstiger!“

Für den 24/7-Betrieb brauchte es einen rechtlichen Kniff: Die Sonntagsöffnung ist Tankstellen und speziellen Tourismusgemeinden vorbehalten. Also gibt es am Parkplatz neben dem Kiosk nun eine öffentlich zugängliche E-Tankstelle für Autos und Fahrräder.





Bäckermeister Franz mit Gattin Galina Pflieger

## App statt Kundenkarte

Schon seit Herbst 2023 gibt es eine eigene Pflieger-App fürs Smartphone. Hier lässt sich der auf jedem Kassensbon aufgedruckte QR-Code scannen, um auf diese Weise Punkte zu sammeln. So sammelt man auch dann, wenn man zu SB-Zeiten einkauft und niemand Stempel oder Kleber in einem Sammelheft platzieren könnte.



## Aktuelle Neuerungen

Seit dem Frühling gibt es vor dem Kiosk einige, von einer Markise beschattete, Sitzgelegenheiten. Für mehr Frequenz sorgt das Coffee-to-go-Angebot: Top-Lavazza-Qualität in jeder Bechergröße zum Preis von Euro 1,90. Ausgebaut hat man das Snack-Angebot: Gefüllte Weckerl, hausgemachte Aufstriche und „Doppeldecker“-Brote nach Omas Hausrezept stillen den kleinen Hunger zwischendurch. Da man am Parkplatz bei der Raiffeisenbank während des Einkaufs kostenlos parken kann, steht also einer Pause am Kinoplatz nichts im Weg.

### Bäckerei Pflieger

Kinoplatz, 8111 Gratwein-Straßengel  
www.baecker-pflieger.at

### Öffnungszeiten:

Mit Bedienung: Mo – Sa 6 bis 14 Uhr  
(frisches Gebäck täglich ab ca. 7.30 Uhr)  
SB-Bereich: 7 Tage die Woche rund um die Uhr –  
Bankomatkarte erforderlich

Gasthaus-Gästehaus  
*Schusterbauer*



## Weil's allen so gut schmeckt!

Die einen kommen wegen unserer Backhendl (aber unsere Küche kann natürlich noch viel mehr), weil die Suppe ehrlich und frisch gekocht ist, die Salate resch sind und mit dem Kernöl nicht gespart wird.

Die anderen, weil sie Freunde zum Kartentippeln treffen oder ein bissl Publikum für ihre steirische Harmonika brauchen. Herzlich willkommen sind alle!



Barrierefrei



Menü &amp; Karte



Catering



Zimmer



Spielplatz



E-Bikes



Transport



Kultur &amp; Natur



## Neues für unsere kleinen Gäste!

Nach dem Essen, wenn die Großen noch beieinander sitzen und plaudern, können unsere kleinen Gäste auf dem mit neuen Geräten ausgestatteten Spielplatz herumtollen oder ihre Geschicklichkeit erproben ... und sich dann mal wieder „auf ein Eis“ blicken lassen.

### Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer

Hörgas 49, Gratwein-Straßengel  
Tel. 03124 51768  
info@gh-schusterbauer.at

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 8 – 24 Uhr  
Sonn- u. Feiertag 8 – 22 Uhr  
Montag u. Dienstag Ruhetag

www.gh-schusterbauer.at

# Feste feiern **in Gratwein-Straßengel**

Hochzeiten, Geburtstage, Taufen und viele Gelegenheiten mehr: Säle, Stüberl und Gastgärten unserer Gastronomie sind vor allem dann gefragt, wenn man für die Gästeschar in den eigenen vier Wänden zu wenig Platz oder eine zu kleine Küche hat – einfach nicht Gastgeberin oder Gastgeber spielen, sondern selbst mitfeiern will.

Wir haben uns umgeschaut, welche Möglichkeiten in unserer Gemeinde für größere Gruppen angeboten werden. In allen Fällen wichtig: Die rechtzeitige Reservierung, am besten mehrere Wochen im Voraus!



## Restaurant-Hotel Fischerwirt

Mit dem besonders romantischen Gwölb 2.0, dem heimeligen Kernstockstüberl mit seiner Wandvertäfelung und der Stub'n stehen mehrere Räumlichkeiten für jeweils 20 bis 45 Personen zur Verfügung. Insbesondere für einen Aperitiv und erste Fingerfood-Köstlichkeiten eignet sich auch der Gastgarten perfekt. Weiteres großes Plus sind die Hotelzimmer. Der Panthersaal steht aktuell nur teilweise zur Verfügung.

Kontakt: 03124 51276  
fischerwirt@aon.at



## Gasthaus Absenger

Beim Absenger in der Schirning finden im Saal bis zu 60 Personen Platz, kleineren Gesellschaften bis 30 Gästen steht das Extrazimmer zur Verfügung.

Kontakt: 03132 2413



## Kirchenwirt Kogler

Der Wirt am Straßengler Kirchberg bietet sich in erster Linie dann an, wenn auch die Kirche gebraucht wird, steht aber auch für alle anderen Anlässe zur Verfügung. Der Saal im Obergeschoß eignet sich für Gruppen bis zu 80 Personen, auch Catering – etwa für eine Agape vor der Kirche – wird gerne angeboten.

Kontakt: 03124 54241



## Restaurant – Pizzeria Cuuk

Das Lokal von Sonja Reiter eignet sich eher für kleinere Gruppen für bis zu 24 Personen, die dann auf zwei Tische aufgeteilt werden. Catering wird nicht angeboten.

Kontakt: 03124 51112



## Pizzeria Kulturkeller

Der Kulturkeller am Judendorfer Hauptplatz eignet sich mit seinem mediterranen Gastgarten vor allem im Sommer für ausgelassene Feste für bis zu 150 Personen.

Kontakt: 0664 1993565



## Gasthaus und Gästehaus Schusterbauer

Beim Schusterbauer lässt es sich trefflich feiern. Platz ist für zwei bis 70 Personen im Haus. Praktischerweise gibt es im Gästehaus auch Zimmer, sollten einzelne Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen. Catering wird für bis zu 120 Personen mit Speisen und Getränken, aber ohne Servicepersonal angeboten.

Kontakt: 03124 51768



### Stiftstaverne

Markus Schaffer und sein Team schaffen Feiern bis zu 150 bzw. 180 Personen, schöpft man dieses Kontingent aus, ist aber kein Platz mehr für Live-Musik, die üblicherweise im Saal Platz findet. Ein Vorteil für Gäste mit Kindern: der angrenzende Gemeinde-spielplatz.

Die Kapazitäten der Räume:

- Restaurant: 45 Plätze
- Stüberl: 32 Plätze
- Schankraum: 25 Plätze
- Saal: ohne Musik bis zu 80 Plätze

Kontakt: 0677 618 105 18



### Mühlbacherhütte

Feste auf der Mühlbacherhütte sind immer ein besonderes Erlebnis, sogar Hochzeiten werden hier gefeiert. Platz ist für bis 30 Personen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen zwischen 1. Mai und 26. Oktober. Zu bedenken ist allerdings, dass keine Zufahrt mit dem PKW möglich ist – die Hütte ist nur zu Fuß bzw. per Bike erreichbar!

Kontakt: Erker, 0664 3984060



### 20ERS Spezialitäten

Das neue Lokal und Geschäft am Fuße des Straßengler Kirchbergs verfügt über einen eigenen Raum, der für Feiern bis ca. 25 Personen genutzt werden kann.

Kontakt: 0664 3868016, 0664 2742192



### Pleschwirt

Mitten im Grünen feiern bis zu 50 Personen beim Pleschwirt, hier sind auch andere Tage als die offiziellen Öffnungstage Donnerstag bis Sonntag möglich.

Kontakt: 03149 2231



### Mostschenke Hörgasbauer

Der Hörgasbauer hinter dem LKH Enzenbach bietet zwei Räume für 40 bzw. 25 Personen, die hier bei hausgemachter Jause, selbst gebackenem Brot und g'schmackigem Most feiern können. Grundsätzlich geöffnet von Mittwoch bis Sonntag, bei größeren Gruppen kann man aber auch über Montag und Dienstag reden ...

Kontakt: 03124 55074



### Gasthof Lammer

Kleinere Feiern sind beim Lammer im Gewölbekeller mit eigener Schank und Tonanlage bestens aufgehoben, gesetzt haben 16 Personen Platz. Ebenerdig steht der Saal und der Wintergarten für je 40 Personen zur Verfügung. Zimmer können im Gästehaus gebucht werden, mit etwas Glück lässt sich auch die Kegelbahn ins Feiern einbeziehen.

Kontakt: 03124/51084

## Catering-Spezialisten

Spezialisten für das Liefern von Speisen und Getränken auch für größere und große Gesellschaften sind:

- Gasthaus Lammer
- Gasthaus Schusterbauer
- Alexander Sommerhofers „Steirerhütt'n“: ab 100 bis 800 Personen

Kontakt: 0676 6496102

## Orte für Feste und Feiern

Abgesehen vom eigenen Haus und Garten sowie den Räumlichkeiten der Gastronomie stehen in der Gemeinde für größere Anlässe die Räumlichkeiten des Stifts Rein zur Verfügung:

Huldigungssaal, Steinerner Saal, Weißer Saal, Chinesisches Zimmer, Sommerrefektorium, Cellarium, Basilika

Kontakt: 03124 51621  
saele@stift-rein.at



© Peter Martin Höfler

## Tourismusverband „Erlebnisregion Graz“

# Wir sind Tourismus

Seit drei Jahren sind wir Teil des Tourismusverbandes „Erlebnisregion Graz – von Stadt auf Land in 10 Minuten!“. Ein Überblick über die Aktivitäten und Vorteile für unsere Gemeinde.

Vor drei Jahren schlug die Auflösung des Tourismusverbandes OberGraz, zu dem auch Gratwein-Straßengel gehörte, hohe Wellen. Immerhin war es OberGraz gelungen, auch in unserer Gemeinde ein Bewusstsein dafür aufzubauen, dass wir dank vieler Rad- und Wanderwege und großer Kulturstätten wie das Stift Rein und die Wallfahrtskirche Maria Straßengel ein touristisches Ziel sind. Finanziert wurde und wird die Tourismuswerbung aus den sogenannten Interessenbeiträgen, die alle Unternehmen zu entrichten haben. Um Herausforderungen wie stärkere internationale Konkurrenz, Digitalisierung etc. besser bewältigen zu können, schuf das Land Steiermark 2021 neue Strukturen: Alle bestehenden Tourismusverbände – darunter auch OberGraz – wurden aufgelöst und in elf Erlebnisregionen zusammengeführt. Gratwein-Straßengel gehört seither zur „Erlebnisregion Graz – von Stadt auf Land in 10 Minuten!“. Diese Erlebnisregion umfasst die Stadt Graz und weitere insgesamt 32 Tourismusgemeinden aus den politischen Bezirken Graz, Graz-Umgebung und Voitsberg. Sie ist in Bezug auf Nächtigungen die drittgrößte (nach Schladming-Dachstein und dem Thermen- & Vulkanland) sowie in Bezug auf Ankünfte die stärkste Tourismusregion der Steiermark (Stand TJ 2023).

### Die drei großen Säulen in der Arbeit des Tourismusverbandes sind:

- Produktion von Werbemitteln, Kommunikation und Werbung
- Touristische Angebots-, Produkt- & Projektentwicklung mit Fokus auf den Bereichen Radfahren, Wandern & Kulinarik
- Gäste- & Betriebsbetreuung an fünf Standorten, verantwortlich für unsere Gemeinde ist das Büro in Frohnleiten

### Der Erfolg in Zahlen

- 2.035.839 Nächtigungen im Tourismusjahr 2023 (Nov. 2022 – Okt. 2023); 54 % Inland / 46 % Ausland – erstmals über 2 Mio. Nächtigungen/Tourismusjahr
- 955.861 Ankünfte im Tourismusjahr 2023 (Nov. 2022 – Okt. 2023); erstmals stärkste Region der Steiermark

### Tourismuswerbung für unsere Gemeinde

Auf die Marktgemeinde Gratwein-Straßengel bezogen, reichen die vielfältigen Marketingaktivitäten des Tourismusverbandes von der Bewerbung der „Leuchttürme“ Stift Rein, dem Österreichischen Freilichtmuseum Stübing oder Maria Straßengel bis hin zu regional attraktiven Ausflugszielen wie dem Erlebnisbad Weihermühle oder dem 3D Styrian Archers Parcours.

In der Angebots- und Produktentwicklung steht die Weiterentwicklung des Genussradelns im Fokus. Hier wurden für die Gesamtregion rund um die Ausflugsziele und Gastronomiebetriebe 18 Genussradeltouren entwickelt, im Gebiet Gratwein-Straßengel insbesondere die Pilgertour oder die „I'll be back“-Tour, die von Thal ausgehend auch nach Gratwein-Straßengel führt.

Das Wanderangebot entlang der Vier Tausender oder z.B. rund um Straßengel – den Generalkogel – sind nur zwei der Wandertouren, die regional wie auch überregional beworben werden.

Auch Förderungen sind ein großer Teilbereich der Angebots- und Produktentwicklung. Als Beispiel sei hier der Straßenglerlauf genannt, der in den letzten Jahren finanziell unterstützt wurde. Seit 2024 gibt es auch die Möglichkeit, Infrastrukturprojekte mit Schwerpunkt auf den Themen Wandern & Radfahren zu fördern – hier sind gerade intensive Gespräche im Gange.



*Der neue Tourismusverband Region Graz bewirbt mit dem Motto „Erlebnisregion Graz – von Stadt auf Land in 10 Minuten!“ auch unsere touristischen Leuchttürme auf dem internationalen Parkett. Damit zieht die Bewerbung sowohl Grazer:innen als auch Grazer Tourist:innen zu uns.*



GV Martina Auer – Obfrau des Fachausschusses für Tourismus und Kultur

### Die gesetzlichen Bestimmungen

Basierend auf dem Steiermärkischen Tourismusgesetz 1992 ist die Tourismuslandschaft in Tourismusgemeinden – gereiht von A bis C, je nach sogenannter Tourismusintensität – eingeteilt. Die „Tourismusintensität“ wird vom Land Steiermark im 7-Jahres-Rhythmus berechnet (zuletzt im Jahr 2023), Grundlage sind die Nächtigungszahlen. Die Marktgemeinde Gratwein-Straßengel wird als C-Gemeinde eingestuft. Die Tourismusinteressenten sind in sieben unterschiedliche Beitragsgruppen eingeteilt, die ihre Nähe zum Tourismus definieren. Die von den Unternehmen jährlich zu zahlenden Beträge richten sich nach der Umsatzhöhe und der Beitragsgruppe.



### Das Freilichtmuseum in Gratwein-Straßengel?

Da Deutschfeistritz nicht als Tourismusgemeinde eingestuft ist und sich auch per Gemeinderatsbeschluss nicht mehr freiwillig aufstufen ließ, gab es ein Problem: Der Tourismusverband darf nur Einrichtungen bewerben, die in einer Tourismusgemeinde liegen und deren Betriebe einen Beitrag zahlen. Das Freilichtmuseum Stübing, eine der wichtigsten touristischen Einrichtungen, liegt aber in Deutschfeistritz. Da von dort keine Beiträge mehr eingezahlt werden, kann das Museum vom Tourismusverband auch nicht mehr beworben werden. Da das Gelände des Freilichtmuseums zum Teil im Gemeindegebiet von Gratwein-Straßengel liegt, wurde es nun statt Deutschfeistritz vorläufig unserer Gemeinde zugeordnet und kann weiterhin beworben werden.

## Ein lauer Sommerabend lädt ein ...

zum Grillabend im gemütlichen Gastgarten  
von 27. Juni bis 16. August  
jeden Donnerstag und Freitag ab 18 Uhr



- Spezialitäten vom Holzkohlengrill
- Mediterrane Sommerküche
- Calamari & Garnelen

**fischerwirt**  
HOTEL • RESTAURANT

Gratwein-Straßengel  
03124/51276  
[www.hotel-fischerwirt.com](http://www.hotel-fischerwirt.com)

Betriebsurlaub vom  
18.8. bis 2.9.2024





© KraifstingFoto

## Erlebnisbad Weihermühle

# Speis und Trank und Unterhaltung

Als Erlebnisbad mit buntem Konzert- und Unterhaltungsprogramm vergangenes Jahr vom neuen Pächter René Neubauer mit frischem Leben ausgestattet, wartet die Weihermühle auch heuer mit Neuerungen auf.



Das Bistro-Team und Familie Neubauer

### Das neue Bistro

Beim unteren Eingangsbereich befand sich bisher linkerhand eine Getränkestation. Diese wurde im heurigen Frühjahr deutlich erweitert und zum Selbstbedienungs-Bistro umgebaut. Hier gibt es nun direkt neben der Seeterrasse ein breites Angebot an kleinen Gerichten wie Burger, Pommes, Wienerschnitzel und Faschierte Laibchen. Dazu natürlich Getränke und Eis.

Geöffnet ist dieses Bistro bei Badebetrieb jeweils bis 19 Uhr. Um Platz für dieses Bistro zu schaffen, wurde die Kassa auf die andere Seite des Eingangsbereichs verlegt.



### Das Restaurant

Auch das Restaurant am oberen Ende der Weihermühle konnte endlich zu neuem Leben erweckt werden. Es waren einige Adaptionen nötig, um den behördlichen Vorgaben zur Betriebsbewilligung zu entsprechen – dafür kann man hier wieder gemütlich Platz nehmen, den Blick über den Weiher schweifen und sich vom Servicepersonal verwöhnen lassen. Auch das Restaurant ist nur bei Badebetrieb geöffnet, und zwar von 11 Uhr vormittags bis 22 Uhr.

Das Angebot an Wasserspielen wie Tretbooten, Wasserrutsche und vielem mehr ist unverändert groß geblieben, auch die teils beschatteten Liegewiesen und die Beachvolleyball-Anlage.



© Erlebnisbad Weihermühle



© Kral/StageFoto

### Das Erlebnisbad

Welche Konzerte diesen Sommer in der Weihermühle anstehen werden, entscheidet sich immer recht kurzfristig. Voriges Jahr gab es jedenfalls jede Menge ausgelassenes, tanzbares Sommerfeeling mit Schlagerstar Marc Andrae und dem steirischen Latino-Bandleader Silvio Gabriel, Oliver Haidt, Egon7 und vielen anderen. Träumen, schunkeln und das Tanzbein schwingen wird es auch heuer sicher wieder reichlich geben!



© TV-Region-OberGraz/Miss PhotoArt

**ERLEBNISBAD**  
*Weihermühle*

**Splish splash!**  
Bald gehts los.

Tallak 59  
8112 - Gratwein-Straßengel  
T: +43 664 841 89 32  
M: info@erlebnisbad-weihermuehle.at

## Kartenverkaufspreise • Sommersaison 2024

**Einwohner:innen der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel bekommen mit gültigem Meldenachweis zusätzlich 10 % Rabatt auf die Eintrittspreise**

Preise in Euro	Tageskarte	Abendkarte ab 15:00 Uhr	Saisonkarte
Erwachsene	6,50	5,50	89,00
Senioren	6,00	4,50	85,00
Menschen mit Behinderung	5,00	4,00	75,00
Kinder (4 – 16 Jahren)	4,00	3,00	70,00
Familienkarte (1 Erwachsener + 1 Kind)	9,00	7,00	110,00
Familienkarte (2 Erwachsene + 2 Kinder)	16,50	13,50	195,00
jedes weitere Kind	+ 2,00	+ 1,50	+ 25



**Stift Rein**

# 5 vor 900

Nur noch fünf Jahre sind es bis zum 900-Jahre-Jubiläum des Stifts Rein. Von manchen wurde dieses Jubiläum als Chance gesehen, das Stift quasi wachzuküssen und ein Jahr lang als gewinnbringenden Hotspot für europäische Kulturreisende aufzugraden. Das Stift und der Konvent verfolgen allerdings andere Pläne.



### Sanfte Sanierungen ...

und eher zurückhaltende Ideen fürs Feiern beruhen auf dem Gedanken, dass ein Stift als Ort des Gebets und des inneren Rückzugs mit einer touristischen Mega-Event-Location eher nicht vereinbar ist.

Im Jahr 1129 wurde das Stift von Markgraf Leopold I. von Steyer gegründet, es ist die „Wiege der Steiermark“ und das älteste Zisterzienserkloster der Welt, das ohne Unterbrechung aktiv ist.

Heuer wurde es als Teil von Cisterscapes mit dem europäischen Kulturerbe-Siegel geehrt. Zur Erklärung: „Cisterscapes connecting Europe“ ist eine Familie von 17 Zisterzienserklostern, die durch ein Wandernetz verbunden wurden und gemeinsam von der geschichtsträchtigen Rolle der Zisterzienser für Europa erzählen.

Die Stiftsbibliothek mit 110.000 Objekten ist die zweitgrößte des Landes, das Stiftsarchiv mit Urkunden ab 1129 ist eines der größten Privatarchive Mitteleuropas. Mit den „Buchpatenschaften“ werden historische Bücher der Bibliothek als Langzeitprojekt restauriert. Die Bibliothek ist auch barrierefrei mittels Lift zugänglich.

Bereits renoviert wurden der Konventhof als ältester Hof der Steiermark sowie der Kreuzgang mit freigelegten Grundmauern. Bis zum Jubiläumsjahr soll auch noch das Portal der Basilika in neuem Glanz zum Besuch einladen.

Mit dem Ausbau des Turnsaaltraktes des Bundesgymnasiums wird der Biologiesaal, der heute noch über dem Stiftsladen liegt, übersiedeln. Der frei gewordene Raum geht ans Stift zurück und wird als permanenter Ausstellungsraum adaptiert.

Auch die Errichtung eines breiten Geh- und Radweges von OT Gratwein bis zum Stift hat nicht nur lokale Bedeutung: Auch für Ausflügler:innen wird es einfacher, das Stift per Rad zu besuchen.

### Der Stiftsgarten

Eines der schönsten Projekte ist am Fertigwerden: die Reaktivierung des ehemals barocken Stiftsgartens. Das Stift Rein ist bekannt dafür, in seinen Wäldern mit einem Gespür für die Natur langfristig zu denken und zu handeln. Dementsprechend entschloss man sich, den Garten frei nach Franz von Assisi als Lebensraum für sechsbeinige Lebewesen wieder zum Leben zu erwecken.

In Kooperation mit dem Denkmalamt und fachkundig betreut vom Verein „Blühen und Summen“ wurden im ersten Schritt die barocken Strukturen freigelegt: 16 Quadrate, die gemeinsam wieder ein großes Quadrat ergeben, abgegrenzt durch ein Wegenetz und mit einem Brunnen bzw. Nymphäum im Zentrum. Sogar ein kleiner Bach durchzieht den Garten. Diese Quadrate werden für ein- und mehrjährige Wildblumenuiesen genutzt, für Obstbäume, Weiden, Rosen und Beete nach der Art der Bauerngärten. Im Prinzip ist der neue Garten fertig, muss aber noch ein bis zwei Jahre wachsen und gedeihen, ehe er für Besucher:innen geöffnet wird.





© Bild aus WEBTVGratwein-Strassengel: Generationenspaziergang

## Historische Gebäude in Gratwein-Sträßengel

© Alle Fotos: Erwin Weingrill

# Durch die Zeiten spazieren

Wer durch unsere Gemeinde schlendert, wird an manchen alten Häusern Tafeln erkennen, die einen knappen Einblick in deren Geschichte geben. Hier einige Vorschläge, wie sich diese Häuser zu Spaziergängen verbinden lassen. Eine Übersicht über alle diese Häuser finden Sie in der Broschüre „Durch die Zeiten – Historische Gebäude und Spaziergänge in Gratwein-Sträßengel“.



### OT Gratwein

In Gratwein hatte die Idee zu diesen Tafeln ihren Ausgangspunkt. Kein Wunder, denn als historischer Markt finden sich hier zahlreiche Häuser, deren Geschichte teils bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Idealer Ausgangspunkt für Spaziergänge ist das Café Häferl im Generationenhaus, das selbst auf Nutzungen als Fleischbank, Fleischerei, Kaufhaus, Drogerie und Gemeindeamt verweisen kann.

Einen schönen Überblick über den OT Gratwein erhält man, wenn man vom Generationenhaus (Bild oben links) nach links geht, nach links in die Oswalder Straße abbiegt und dann wieder in die Villengasse: So spaziert man etwas bergauf hinter dem Betreuten Wohnen vorbei, blickt über das große Gelände des ehemaligen Sternwirts (Gasthaus, Landwirtschaft, Soda-Erzeugung u.v.m.) über den Ort. Folgt man der Villengasse bis zur Einmündung in die Stallhofstraße, kommt man bei der Ordination Dr. Kasper (von 1395 bis ins



17. Jhdt. Sitz des Baders) zurück ins Zentrum mit etlichen beschilderten Häusern.

Ebenfalls vom Generationenhaus kann man Richtung Zweirad Janger und weiter bis zur Kirche abbiegen: Auch hier gibt es viel zu entdecken und man schlendert durch ein sehenswertes Gratwein ohne Verkehrslawine mit Römerbrücke und vielem mehr.

Bewegt man sich von der Kirche nach rechts wieder hügelabwärts, kommt man am ehemaligen Abstinenzsanatorium Tannhof (Bild oben rechts) vorbei und dann neben der Trafik unter der Eisenbahn durch zum Fischerwirt: Einst ein kleines Fischerhäusl mit Fischteich, später auch Mautstation für die Brücke über die Mur und heute noch erhalten: das G`wölb, das um 1700 entstanden ist und das Kernstockstüberl aus dem Jahr 1911.



### OT Judendorf-Straßengel

Abgesehen vom Ensemble am Kirchberg mit einigen sehenswerten Bauten im Umfeld des Cafés Marianne wie dem alten Gemeindeamt, dem Luckenbauerhof aus dem 14. Jhdt. und dem Standort des ehemaligen – bis 1980 noch geöffneten – Guggi-Freibades fallen im OT Judendorf-Straßengel die vielen Villen auf. Diese entdeckt man am besten vom Cuuk als kulinarischer Station aus – etwa wenn man gleich gegenüber in den Herrgottswinkel (Bild) spaziert. Die Villen entstanden ab der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts und sind Teil der Kurgeschichte des Orts. Sie entstanden nicht als Wohnsitze reicher Ortsansässiger, sondern vielmehr als Unterkünfte für Kurgäste, die aus der ganzen Monarchie anreisten.



### OT Eisbach

Ein Spaziergang im OT Eisbach kann natürlich nur beim Stift beginnen: Von hier führt ein Spazierweg vorbei an der Stiftstaverne (früheste Nennung 1301), dem Gebäudekomplex des ehemaligen Stiftlichen Maierhofs (Bild), dem Gasthof zur Linde weiter über den Gasthof Schusterbauer bis zu den Krankenanstalten Hörgas (1906) und Enzenbach (1915), beide einst als Lungenheilanstalten errichtet.

### WEbTV Gratwein-Straßengel

Generationenspaziergang | Bildstock- u. Kapellenwanderung



### OT Gschnaidt

Neben der Pfarr- und Wallfahrtskirche St. Pankrazen mit der Annakapelle finden sich der Purkwirt und der Gasthof Schwaiger, die beide 1395 erstmalige Erwähnung finden. Noch älter ist der Pleschwirt, 1147, idealer Ausgangs- und Zielpunkt für Wanderungen am Pleschkogel.

### Die Broschüre

Ergänzend zu den Haustafeln, deren Text sich auf eine knappe Beschreibung beschränkt, gibt es die Broschüre „Durch die Zeiten – Historische Gebäude und Spaziergänge in Gratwein-Straßengel“ mit zahlreichen weiteren Empfehlungen auf. Projekt- und Redaktionsleiter des 2022 entstandenen Buches ist Dieter Grill, der auch immer wieder geführte Rundgänge durch Gratwein anbietet.

Von der Broschüre sind nur noch Restexemplare erhältlich, digital finden Sie sie hier:



**Cuggi-Bad**

Endenburgerstraße 20

- 1826 erste Nennung als Laubwirtschall mit 20000er am Ritzschell und Nutzung als Gasthaus
- 1862 Erweiterung eines Profanbau (mit Hotel eingetrag.)
- 1904 betriebl. Betrieb
- 1980 Einstellung des öffentlichen Bäderbetriebs

**Wohnhaus Luckenbauer-Hof**

Gratwein (Bild)

14. Jhdt. (ursprüngl. Bauwerk)

1906 Erweiterung

**Bauerngut Schalli**

Gratwein Straße 5

- 1848 erstmalige urkundliche Erwähnung als „Kugelhof im Dorf“; Besitzer „Stamner“ an der „Steinberg-Höhe“
- 1848 Lösung von der Grundbesitzschaft des Stefan Stein
- Landbesitzschaft



© Kunterbuntes Häuschen

## Naturfreunde Gratwein

# Die Natur hat viele Freunde

Wenn es um sportliche Bewegung in der freien Natur geht, gibt es in Gratwein-Straßengel eine besonders aktive Anlaufstelle: Die Naturfreunde, angeführt von Helmut Scherounigg, bieten auch diesen Sommer jede Menge Aktivitäten an.

Gegründet wurden die Naturfreunde vor 127 Jahren unter anderem von Karl Renner als sozialistische Umwelt-, Kultur-, Freizeit- und Touristikorganisation. Ihre Wurzeln liegen in der Arbeiterbewegung im späten 19. Jahrhundert. Heute versteht man sich als „Verband für Umweltschutz, sanften Tourismus, Sport und Kultur“. Die Ursprungsidee, auch Arbeiter:innen billige Urlaubsmöglichkeiten anzubieten, hat heute ihre Entsprechung darin, dass viele Angebote kostenlos genutzt werden können. Die Ortsgruppe Gratwein, die auch schon seit 75 Jahren besteht, zählt rund 640 Mitglieder. Nach außen sichtbar sind sie mit ihrem Vereinsgebäude, dem kunterbunten Häuschen, gegenüber dem Kinoplatz in Gratwein. Hier befindet sich auch ein öffentlich zugänglicher Spielplatz, der zum einen mit drei Bäumen gut beschattet ist und zum anderen so adaptiert wurde, dass er auch den Kleinsten viele Spiel- und Entfaltungsmöglichkeiten bietet.

### Der neue Kletterturm

Heuer im Frühjahr griff man tief in die Vereinskasse und errichtete auch mit Unterstützung von Sponsor:innen, einen 4,45 m Meter hohen Kletterturm in Gratwein: Seit Mitte Mai bieten die Naturfreunde wöchentliche Termine zum Freiklettern für Alt und Jung, gemeinsam mit dem ClickIn sogar Inklusionsklettern. Denn Klettern fördert das soziale Miteinander, körperliche Kraft, Ausdauer, Koordination und Gleichgewichtsgefühl.

### Radtouren - foarhinwostwüst

Unter dem Motto „Rauf aufs Bike“ trifft man sich jeden Mittwoch um 9 Uhr, um gemeinsam mit dem Rad die Gegend zu erkunden. Alle sind willkommen, denn die Touren sind „gmriadlich“ und Bewegung soll in der Gemeinschaft Spaß

machen. E-Biker:innen haben die Möglichkeit, den Umgang mit dem Bike und die Fahrtechnik zu korrigieren. Treffpunkt: das kunterbunte Häuschen in Gratwein.

### Pro E-Bike

Unter diesem Titel bieten die Naturfreunde mit Helmut Scherounigg als steirischem Fachreferenten fürs Radfahren rund zweistündige Kurse an, in denen der Umgang mit den schweren E-Bikes mit Bremsen, Kurvenfahren geübt werden. Die Kurse werden je nach Bedarf mit Gruppen oder auch Einzelpersonen durchgeführt. Bei Interesse bitte die Gratweiner Ortsgruppe der Naturfreunde kontaktieren.

### Nordic Walking – „Gemma“-Runde

Gemma ein bissl walken – dazu trifft man sich jeden Dienstag um 9 Uhr vor dem kunterbunten Häuschen. Hier gilt: Spaß an der Bewegung. Achtung: Juli und August keine „Gemma-Runde“, um der Sommerhitze zu entgehen!

### Wandern - „Aufi, umi und owi“

Diese Wanderungen finden von April bis Mitte Oktober statt. Für Termine gibt es rechtzeitig Ausschreibungen.

### Waldbaden und Kunst erleben

Montag, 19. bis Freitag, 23. August: Kinder können im Wald nach Herzenslust laufen, hüpfen, klettern, springen und dabei die Grob- und Feinmotorik ungehindert aufbauen und entwickeln. So erleben sie achtsam mit allen Sinnen den Wald als natürlichen Lebensraum für Mensch und Tier. Aus dem vielfältigen Material, das in der Natur gesammelt wird, werden mit den Kindern spielend Kunstwerke/Erzählbücher entstehen. Infos, Kosten und Anmeldung auf der Homepage der Naturfreunde Gratwein bzw. bei Monika Penz, Tel.: 0650 3503622!





© Fotos: Naturfreunde/Scherounigg



© Kunterbuntes Hauschen

**Naturfreunde Gratwein**

Vereinsheim: Bahnhofstraße 11, 8112 Gratwein-Straßengel  
 Helmut Scherounigg: Tel. 0664/1950291  
 E-Mail: helmut.scherounigg@gmx.at, Gratwein.naturfreunde.at



# Kirchenwirt Kogler

Lassen Sie sich mit steirischen, gutbürgerlichen und traditionellen Köstlichkeiten in rustikalem Ambiente an einem der schönsten Plätze in Gratwein-Straßengel bezaubern und verwöhnen.



Fotos: © TV Region OberGraz-J

**Kirchenwirt Kogler**

Am Kirchberg 18, 8111 Gratwein-Straßengel  
 walter.kogler@icloud.com  
 Tel: 03124 54 241, M: 0664 512 33 33

Wir kochen für Euch von Mittwoch bis Samstag von 11 bis 20 Uhr, am Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 18 Uhr Die Tage Montag und Dienstag können auch für Gesellschaften gebucht werden!



**Christian und Stefanie Zettl**

## Sechstausend Bäume

**Christian und Stefanie Zettl kultivieren am Ortsrand von St. Pankratzen Christbäume: ein Nebenerwerb, der viel Freude bereitet und die ganze Familie braucht, um ab November alle Kund:innen mit Nordmantannen zu versorgen.**



Christians Familie stammt aus St. Pankratzen. Zwar sind seine Eltern keine Landwirte, dafür aber die Großeltern. So wuchs er schon von klein auf mit dem Verkauf von Christbäumen auf und tummelte sich mit den Kindern der Familie Schwaiger vom gleichnamigen Gasthof viel im Wald. Die Natur als Spielplatz führte ihn in seinen eigentlichen Beruf: Christian Zettl ist Tischlermeister und Werkstättenmeister der Tischlerei Koller in Kleinstübing. Als Ausgleich zum Berufsleben startete er mit der Zucht von Christbäumen: Erst setzte er direkt vor dem eigenen Haus 200 Bäume an, vor fünf Jahren erfolgt der Sprung in die Professionalisierung. Ein paar hundert Meter weiter erwarb er 7.000 m<sup>2</sup> Grund, auf denen nun fünf- bis sechstausend Bäume, hauptsächlich Nordmantannen, gedeihen. Nur ein Streifen ist für eine bunte Mischung unterschiedlichster Obstbäume reserviert.

Im Frühjahr muss rund um die Bäume gemäht und gezupft werden. Später werden jedes Jahr 500 bis 800 Jungpflanzen nachgesetzt: Daraus lassen sich aber noch keine Verkaufszahlen errechnen, denn nicht alle Jungpflanzen gedeihen und müssen daher ersetzt werden. Die Vorbereitungen für den Advent beginnen schon im Oktober.

### Family-Business

In der laufenden Betreuung der Kultur unterstützt ihn Gattin Stefanie, die sich derzeit in Karenz befindet. Spätestens im Advent muss die ganze Familie anpacken: Saisonstart ist das Schneiden von Grass, also Reisig, das an die Blumenhandlungen Posch in Gratwein und Krammer in Deutschfeistritz geht. Dann werden kleine Christbäume handge-

bunden und es beginnt der Schnitt der Bäume, die direkt bei der Tischlerei Koller und in Graz in der Nähe der Belgierkaserne verkauft werden. Je nach Verkaufsort unterscheidet sich die Größe der Bäume: In der Stadt werden Größen zwischen 1,50 und 2 Metern, bevorzugt, am Land eher 2 bis 2,50 Meter. Deutlich größere Bäume für drinnen und draußen gehen an verschiedene Kirchen, in einige Arztpraxen und in unserer Gemeinde beispielsweise an die Parkresidenz.

### Der Jubiläumsbaum – ein neuer Brauch?

In jüngster Zeit mehrt sich der Verkauf von Bäumen unterm Jahr: Nicht aufgeputzt als Christbaum, sondern herausgeputzt nach Art des Maibaums landen sie als Jubiläumsbäume vor den Häusern von Jubilar:innen. Vielleicht beobachten wir ja gerade das Entstehen eines neuen Brauchs.

#### Christian und Stefanie Zettl

Gschnaidt 135, 8153 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0664 3817175

#### TIPP vom Profi

Viele meinen, dass Christbäume umso länger frisch bleiben, je knapper sie vor Weihnachten geschnitten werden. Christian Zettl klärt auf: Kommen frisch geschnittene Bäume zu schnell ins Warme, verlieren sie sehr rasch ihre Nadeln.

Besser ist es, wenn die Bäume erst einige Zeit im Freien gelagert werden. Dann bleiben auch die Nadeln viel länger frisch.



## Bauernmarkt

# Seit 30 Jahren!

Jeden Freitag ab 14 Uhr öffnet eine Gruppe von Landwirt:innen ihre Stände am Bauernmarkt am Hauptplatz im OT Judendorf-Sträßengel. Gestartet hatte dieser Markt, dessen Gründung auf Familie Graschy zurückgeht, im Jahr 1994 auf der einstigen Festwiese.

Am Bauernmarkt fürs Wochenende einzukaufen, hat für alle Beteiligten Vorteile: Die Bauern profitieren von höheren Preisen als ihnen der Lebensmittelhandel zahlen würde, die aber für die Kund:innen immer noch günstiger als im Supermarkt sind.

Neben dem Preisvorteil gibt es aber auch noch den direkten Bezug zu den Erzeuger:innen, die sicht- und schmeckbare Frische und die Reduktion von Verpackungsmaterial. Ohne Verpackung kann man auch genau die Menge erwerben, die man wirklich benötigt.

### Das wöchentlich frische Angebot

Evamaria Graschy (3) und ihre Mutter bieten Honig, Kernöl, Säfte, Obst und vor allem ihre hausgemachten Mehlspeisen, allen voran die feinen Buchteln und Schaumrollen. Sie sind die einzigen Gratwein-Sträßengler Landwirt:innen am Bauernmarkt.

„Schusterbauers Spezialitäten“ (5) von Hannes und Martina Kollegger aus Hitzendorf bestehen aus Rind- und Schweinefleischprodukten wie Geselchtem, Würsten, Aufstrichen und dazu Brot, Spirituosen, Kernöl, Apfelsaft und Most. Familie Kollegger ist übrigens jeden Samstag von 8 bis 12 Uhr in Gratwein beim Gasthaus Ertl zu finden.

Die Gemüsebauern am Platz (4) sind Martin und Gabriele Langmann aus Hitzendorf. Je nach Saison bestücken sie ihren Stand mit Gemüse aus über 40 Kulturen.

Anbieter von frischen Säften sowie je nach Saison Erd-, Heidel- und Himbeeren, Äpfel, Birnen und Spargel ist Johann Rosenberger (2) aus Kumberg.



Aus neun eigenen Teichen stammt das Fischangebot von Wolfgang Loidolt (1) aus Semriach. Er betreibt seine Fischzucht schon seit 40 Jahren, aus seinen Teichen kommen Forellen, Bach- und Seesaiblinge, Zander, Wels und Karpfen.

Offiziell geöffnet ist der Bauernmarkt am Hauptplatz von 14 bis 17 Uhr – wer tatsächlich erst später kommt, kann aber schon Pech haben. Denn ist einmal alles verkauft, werden die Stände wieder zusammengepackt.

### Weitere Märkte in der Gemeinde

Jeden Samstag von 8 bis 11 Uhr kann man sich auch direkt bei der Bäckerei Leitner versorgen: Neben Brot und Gebäck aus dem Hause Leitner findet man hier Fleisch- und Wurstwaren von Familie Hatzl aus Feldkirchen und Gemüse von Familie Haar, beide aus Feldkirchen.

## Freizeitbetriebe

### Angeln

**Pinus Vermögensanlage GmbH**  
Schirning 211–211a  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/5208739  
auerhubert@gmx.at

**Fischerrunde Meran  
(Sportfischen am mittleren  
Reinerteich) Erwin Pansi**  
0664/2208830

**Verein Reiner Fischerrunde  
Franz Feldgrill**  
Teichweg  
8103 Gratwein-Straßengel  
0676/5035816  
reinerfischerrunde@hotmail.com  
www.reinerfischerrunde.jimdo.com

### Kegeln

**Lammer GmbH**  
Gratweiner Straße 21  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/51084  
lammer@judendorf-strassengel.at  
www.gasthof-lammer.at

### Radfahren

**Radclub Bikespeak**  
Obmann Roland Auferbauer  
0699/11667854  
info@bikespeak.at

**Radclub Judendorf-Straßengel  
Roland Eberl**  
8111 Gratwein-Straßengel  
roland.eberl@gmx.at

**Mountainbike Guiding  
und Training  
Ing. Axel Berger**  
Aufeldstraße 3  
8112 Gratwein-Straßengel  
0680/2105851  
bgx007@bg4web.info

### Reiten

**Petra Herness  
Reitpädagogisches Zentrum  
für Kinder, Erwachsenen und  
Menschen mit besonderen  
Bedürfnissen**  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/1024666  
le.duran@a1.net  
www.zeit-mit-pferd.at

**Reitergruppe Pleschkogel**  
Kehr 16  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/1368863  
0676/9530041  
rg.pleschkoegel@gmail.com  
www.pleschwirt.at

**Reithof Modibauer**  
Kugelberg 78  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/3950950  
reithof-modibauer@gmx.at

**Reitstall Csar**  
Schirning 198a  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/4182555  
03123/2720  
info@reitstall-csar.com  
www.reitstall-csar.com

**Reitstall Rannak  
Reit- und Fahrverein Gratwein**  
Reiner Straße 38  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/8550098  
rfv-gratwein@gmx.at

**Reitverein Pleschhöfer  
Obfrau Christine Trattner**  
0676/4604553  
Gschneid 22  
8103 Gratwein-Straßengel  
rvpleschhoefer@gmail.com

### Tennis

**TC Gratwein  
Obmann Gerhard Hemmer**  
Gratwein Au  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/73507043  
gerhard.hemmer@gmail.com  
tc.gratwein@gmail.com  
www.tc-gratwein.at

**TC Judendorf-Straßengel**  
Radweg 1  
8111 Gratwein-Straßengel  
0660/6867604  
office@tcjudendorf.at  
www.tcjudendorf.at

### Wasser & Eis

**Erlebnisbad Weihermühle**  
Tallak 59  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/5112488  
info@erlebnisbad-weihermuehle.at  
www.erlebnisbad-weihermuehle.at

## Gasthäuser, Restaurants

**Tennis-Café Rein  
Claudia u. Peter Paier**  
Tallak 246  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/53607  
0664/9439403  
info@tenniscafe-rein.at  
www.tenniscafe-rein.at

### Lokale, Cafés, Bars

**Strassengler Stub'n Tennisplatz**  
Radweg 1  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/5446906  
trauch.renate1@gmail.com

## Gastronomie

### Lokale, Cafés, Bars

**20ERS Spezialitäten  
Nationale und internationale  
Speisen & Getränke**  
Straßengelstraße 3 8111  
Gratwein-Straßengel  
0664/3868016  
zwanzgers@outlook.com  
www.zwanzgers.at

**Bäckerei Leitner  
K.L.BäckereibetriebsgesmbH**  
Gratweiner Straße 23  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/51710  
baeckerei.leitner@aon.at  
www.leitner-baeckerei.at

**Bäckerei – Konditorei – Café  
Julius Kern GmbH**  
Murfeldstraße 6  
8112 Gratwein-Straßengel  
03124/52152  
www.baeckerei-kern.at

**Bäckerei Pflieger**  
Kinoplatz  
8111 Gratwein-Straßengel  
www.baecker-pflieger.at

**Bäckerei Sorger**  
Hauptplatz 6  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/90505  
office@sorgerbrot.at  
www.sorgerbrot.at

**CAFÉ & BAR NORDCUP**  
Murfeldstraße 10  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/6496102  
office@nord-cup.at  
www.nord-cup.at

**Café Häferl  
Verein 4for21 – Inklusionscafe**  
Obmann: Mst. Andreas Höller  
Hauptplatz 5  
8112 Gratwein  
0677/62462127  
cafe@4for21.at  
www.4for21.at/cafe

**CLICK CLACK  
coffee & kitchen**  
Bahnhofplatz 5  
8112 Gratwein  
03124/56755  
office@clickclack.at  
www.clickclack.at

**Café-Konditorei-Pension-  
Solarium-Wohlfühlhaus  
Marianne Hauptmann**  
Straßengelstraße 2  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/51077  
m.hauptmann@inode.at  
www.cafe-marianne.com

**Café „Zum Hydrant“**  
Schulstraße 1  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/1865866

**Gü Reloaded**  
Schulstraße 7  
8111 Gratwein-Straßengel  
stswoboda@gmail.com

## Gasthäuser, Restaurants

**Gasthaus Absenger  
Stefan Absenger**  
Schirning 65  
8112 Gratwein-Straßengel  
03123/2413  
office@gasthaus-absenger.at  
www.gasthaus-absenger.at

**Gasthaus Birkwirt  
vulgo Purkwirt**  
Gschneid 3  
8153 Gratwein-Straßengel  
03149/2225  
birkwirt@aon.at

**Gasthaus Jagawirt**  
Kehr 23  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/52100

**Kirchenwirt Kogler  
Walter Kogler**  
Tel. 03124/54241  
Am Kirchberg 18  
8111 Gratwein-Straßengel  
FB: Kirchenwirt Kogler

**Gasthaus-Café Ertl**  
(kein Gasthausbetrieb –  
**Catering auf Anfrage**)  
Bahnhofstraße 26  
8112 Gratwein-Straßengel  
03124/51092  
[www.facebook.com/GasthausErtl](http://www.facebook.com/GasthausErtl)

**Gasthaus Pleschwirt**  
Gschneid 102  
8103 Gratwein-Straßengel  
03149/2231  
[hubert-peisel@gmx.at](mailto:hubert-peisel@gmx.at)  
[www.pleschwirt.at](http://www.pleschwirt.at)

**Gasthaus Posch**  
Grazer Straße 86  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/52287  
[kontakt@gasthaus-posch.at](mailto:kontakt@gasthaus-posch.at)  
[www.gasthaus-posch.at](http://www.gasthaus-posch.at)

**Gasthaus-Gästehaus  
Schusterbauer**  
Hörgas 49  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/51768  
[info@gh-schusterbauer.at](mailto:info@gh-schusterbauer.at)  
[www.gh-schusterbauer.at](http://www.gh-schusterbauer.at)

**Gasthaus Stampler  
Walburga Stampler**  
Meierhof 85  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/6559849

**Lammer GmbH**  
Gratweiner Straße 21  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/51084  
[lammer@judendorf-strassengel.at](mailto:lammer@judendorf-strassengel.at)  
[www.gasthof-lammer.at](http://www.gasthof-lammer.at)

**Gasthaus Schwaiger  
„Großgschnaidtwirt“  
Beherbergung**  
Gschneid 4  
8153 Gratwein-Straßengel  
03149/2214  
0664/9389309  
[info@schwaiger-gasthof.at](mailto:info@schwaiger-gasthof.at)

**Hotel-Restaurant  
Fischerwirt e.U.**  
Bahnhofstraße 40  
8112 Gratwein-Straßengel  
03124/51276  
[fischerwirt@aon.at](mailto:fischerwirt@aon.at)  
[www.hotel-fischerwirt.com](http://www.hotel-fischerwirt.com)

**Pizzeria Kunst + Kulturkeller**  
Schulstraße 1  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/52311, 0664/1993565  
[www.pizzeria-kulturkeller-judendorf.at](http://www.pizzeria-kulturkeller-judendorf.at)

**Restaurant Pizzeria CUUK**  
Grazer Straße 45  
8112 Gratwein-Straßengel  
03124/51112  
[office@cuuk.at](mailto:office@cuuk.at)  
[www.cuuk.at](http://www.cuuk.at)

**Restaurant Gasthof-Pension  
„Zur Linde“**  
Hörgas 1  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/51069  
[gasthof@zurlinde-stiftrein.at](mailto:gasthof@zurlinde-stiftrein.at)  
[www.gasthof@zurlinde-stiftrein.at](http://www.gasthof@zurlinde-stiftrein.at)

**Stiftstaverne Rein**  
Rein 4  
8103 Gratwein-Straßengel  
0677/61810518  
[stiftstaverne@stift-rein.at](mailto:stiftstaverne@stift-rein.at)  
[www.stiftstaverne.at](http://www.stiftstaverne.at)

**Food-Truck, Catering**  
**Steirerhütt'n  
Alexander Sommerhofer**  
Hörgas 118  
8103 Gratwein-Straßengel  
0676/6496102  
E-Mail: [sommerhofer@gmx.at](mailto:sommerhofer@gmx.at)

**Kristin's on Tour**  
0664/539 50 09  
[office@kristinsontour.at](mailto:office@kristinsontour.at)  
[www.kristinsontour.at](http://www.kristinsontour.at)  
[www.facebook.com/Kristinsontour](http://www.facebook.com/Kristinsontour)

**Hütten, Schenken**  
**Bockstaller Fritz Rachoinig**  
(am Wanderweg 535 zwischen  
Hiedner und Krautwasch)  
0664/7823281

**Mostschenke Hörgasbauer**  
Hörgasstraße 2  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/55074  
[harald.movia@gmail.com](mailto:harald.movia@gmail.com)

**Mühlbacherhütte Stift-Rein  
Angelika Erker**  
Hörgas 17  
8103 Gratwein-Straßengel  
Tel. 0664/3984060  
FB: Mühlbacherhütte

**Burgi's Fischerhütte  
Walburga Stampler**  
Meierhof 85  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/6559849

**Imbiss**  
**Kebab Gratwein  
Muttu Tasbilek**  
8112 Gratwein-Straßengel  
Bahnhofsstraße 20  
0676/9044600

**Imbiss zum Bunten Hund**  
Bahnhofstraße 41  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/6500670  
[bunterhund1990@gmx.at](mailto:bunterhund1990@gmx.at)

**Imbiss-Hexenhütte**  
Gewerbepark 6  
8111 Gratwein-Straßengel  
0650/8401911

**Sepl's Eck**  
Bahnhofplatz 4  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/4455370  
[sepls.eck@gmx.at](mailto:sepls.eck@gmx.at)

**Straßengler Stub'n Tennisplatz**  
Radweg 1  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/5446906  
[trauch.renate1@gmail.com](mailto:trauch.renate1@gmail.com)

## Landwirtschaft

**Landwirtschaft**  
**Biohof Bisail  
Gerlinde und Josef Bisail**  
Kugelberg 82  
8112 Gratwein-Straßengel  
0680/1245128  
[gerlindebisail@gmail.com](mailto:gerlindebisail@gmail.com)

**Irmgard und Roland Benedikt  
Christbäume, Reisig, Brennholz**  
Gschneid 7  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/2043643  
[roland.benedikt@gmx.at](mailto:roland.benedikt@gmx.at)

**Irmgard und Johann  
Brettenthaler  
vlg. Fuchs  
Kalbfleisch, Rindfleisch**  
Gschneid 97  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/5567786

**„Von der Sunnseitn“  
Klaus Fruhmann**  
Hörgas 59  
8103 Gratwein-Straßengel  
0676/7022122  
[klaus.fruhmannaon.at](mailto:klaus.fruhmannaon.at)  
[www.tischlerweltmeister.at](http://www.tischlerweltmeister.at)

**Peter Glauninger**  
Hundsorf 3  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/9994254  
[glauninger@yahoo.de](mailto:glauninger@yahoo.de)

**Gabriela und Ewald Glawogger  
vlg. Klein  
Schnitzler Kernöl,  
Apfelessig, Schnäpse**  
Hörgas 52a  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/1319124  
[ewald.glawogger@gmx.at](mailto:ewald.glawogger@gmx.at)

**Verena und Helmut Glawogger**  
Hörgas 22 a  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/8152160

**Forst- und Agrarservice  
Grabenwarter**  
Kugelberg 79  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/2334771  
[grabenwarter.michael@gmail.com](mailto:grabenwarter.michael@gmail.com)

**Gitti's Heidelbergarten**  
Am Schießbühel 3  
8112 Gratwein-Straßengel  
0699/11222740  
[brigitte.hoegger@aon.at](mailto:brigitte.hoegger@aon.at)  
[www.gittisheidelbergarten.at](http://www.gittisheidelbergarten.at)

**Familie Graschy**  
Kugelberg 9  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/3940026  
[evamaria.graschy@gmx.at](mailto:evamaria.graschy@gmx.at)

**Egon Hoegger vlg. Ebner  
Holzschlägerung, Christbäume,  
Dienstleistungen  
(Heckenschnitt etc.)**  
Hart 42  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/6549650

**Familie Höcher  
vulgo Großplescher**  
Hörgas 66  
8103 Gratwein-Straßengel  
0699/11411638  
[lw-hoecher@gmx.at](mailto:lw-hoecher@gmx.at)

**Bio-Imkerei  
Fam. Gruber**  
Am Grünanger 1  
8112 Gratwein-Straßengel  
0650/4617533  
[biohonig@hotmail.com](mailto:biohonig@hotmail.com)

**Sonja und Franz Höfer  
Christbäume**  
Gschneid 96  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/4845685

**Max Höfer Christbäume  
Christbaumverkauf**  
Gschneid 3  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/9476092  
[birkwirt@aon.at](mailto:birkwirt@aon.at)

**Martin Huber vlg. Großreicher  
Privatzimmervermietung**  
Hörgas 51  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/2440270, 0664/8550798  
[bauernhof.huber@aon.at](mailto:bauernhof.huber@aon.at)

**Hubert Peisel  
vlg. Pleschwirt, Holzhandel,  
Pferdezucht, Gasthaus**  
Gschnaidt 102  
8103 Gratwein-Straßengel  
03149/2231  
[hubert.peisel](mailto:hubert.peisel)

**Astrid und Johannes Kogler  
vgl. Forstbauer  
Milch, Urlaub am Bauernhof**  
Hörgas 8  
8103 Gratwein-Straßengel  
03124/51900  
0660/8116017  
[astrid.jaritz@aon.at](mailto:astrid.jaritz@aon.at)  
[www.urlaubambauernhof.at/](http://www.urlaubambauernhof.at/)  
[forstbauer](mailto:forstbauer)

**Christoph Kogler  
vgl. Stegtschneider  
Dienstleistungen und  
Lohnunternehmen**  
Meierhof 23  
8112 Gratwein-Straßengel

**Bauernhof König  
Ab-Hof-Verkauf  
Maria und Katharina König  
GesBR**  
Meierhof 22  
8112 Gratwein-Straßengel  
03123/3267  
[info@bauernhofkoenig.at](mailto:info@bauernhofkoenig.at)  
[www.bauernhofkoenig.at](http://www.bauernhofkoenig.at)

**Robert Köppel  
Straussenfleisch,  
-eier, -fett, -federn**  
Schirning 122  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/5354065

**Marchelbauer  
Gertrude und Marcus  
Dirnberger**  
Greith 16  
8103 Gratwein-Straßengel  
0676/5213688

**Rosaline und Hubert Perstaller  
– Styria Beef**  
Gschnaidt 100  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/5950464  
[rosalinde.perstaller@gmail.com](mailto:rosalinde.perstaller@gmail.com)  
[www.bioperstaller.at](http://www.bioperstaller.at)

**Alois Prügger Kürbiskernöl**  
Hundsdorf 5  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/9790822

**Michaela Rappold  
vlg. Pagger  
Rindfleisch**  
Gschnaidt 35  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/4410122

**Caroline und August  
Ruprechter und Robert und  
Daniela Höcher**  
Gschnaidt 145  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/4705404

**Gasthaus Schwaiger  
„Großgschnaidtwirt“  
Christbäume**  
Gschnaidt 4  
8153 Gratwein-Straßengel  
03149/2214  
0664/9389309  
[info@schwaiger-gasthof.at](mailto:info@schwaiger-gasthof.at)

**Premhof  
Fritz u. Heike Steinwender**  
Reitpädagogik, Schule am  
Bauernhof, Erlebnistage,  
Kindergeburtstag  
Streuobst (Kirschen, Äpfel)  
Kugelberg 15/15a  
8111 Gratwein-Straßengel  
0676/7077612  
0676/4951657  
[office@learn2day.at](mailto:office@learn2day.at)

**Willibald Timmer**  
Schirning 70  
8112 Gratwein-Straßengel  
0664/5129323

**Christian und Stefanie Zettl  
Christbäume**  
Gschnaidt 135  
8153 Gratwein-Straßengel  
0664/3817175

## Lebensmittel

### Lebensmittelkette

**Billa AG**  
Grazer Straße 73  
8111 Gratwein-Straßengel  
[www.billa.at](http://www.billa.at)

**Hofer KG**  
Murfeldstraße 2  
8112 Gratwein-Straßengel  
[www.hofer.at](http://www.hofer.at)

**Lagerhaus Graz Land  
regGenmbH**  
Bahnhofstraße 38  
8112 Gratwein-Straßengel  
[www.grazland.at](http://www.grazland.at)

**Lidl Gratwein**  
Murfeldstraße 1  
8112 Gratwein-Straßengel  
[www.lidl.at](http://www.lidl.at)

**Spar AG**  
Gratweiner-Straße 75  
8111 Gratwein-Straßengel  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

**Unimarkt  
HandelsgesmbH & Co KG**  
Hauptplatz 3  
8111 Gratwein-Straßengel  
[www.unimarkt.at](http://www.unimarkt.at)

**Nahversorger**  
**Der Genussladen**  
Kirchengasse 2  
8112 Gratwein-Straßengel  
0650/4453055  
[brigitte.kletzenbauer@gmx.at](mailto:brigitte.kletzenbauer@gmx.at)  
[www.genussladen-gratwein.at](http://www.genussladen-gratwein.at)

**Fleischhauerei Rinner**  
Hauptplatz 3  
8112 Gratwein-Straßengel  
03124/51638

### Produktion, Handel

**Handel und Reparatur  
Kaffeemaschinen  
Coffee-Tech**  
Rein 175  
0664 14 57 004  
[office@coffee-tech.eu](mailto:office@coffee-tech.eu)  
[www.coffee-tech.info](http://www.coffee-tech.info)

**Das Dessert –  
Auftrags Konditorei  
Alexandra Pürschl**  
Selenz 289  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/4053008  
[hallo@dasdessert.at](mailto:hallo@dasdessert.at)  
[www.dasdessert.at](http://www.dasdessert.at)

**Naturgarten GmbH  
Bio-Lebensmittelhandel  
Mag. Renata Zuniga-Pierer**  
Grazer Straße 69  
8111 Gratwein-Straßengel  
0650/7824466  
[office@naturgarten.com](mailto:office@naturgarten.com)  
[www.naturgarten.com](http://www.naturgarten.com)

**Pellini Caffè Austria  
Kaffee Import & Großhandel  
Pichelbauer e.U.**  
Siedlungsstraße 55  
8111 Gratwein - Straßengel  
03124/54671, 0676/4604505  
[g.pichelbauer@pellinicaffe.at](mailto:g.pichelbauer@pellinicaffe.at)  
[www.pellini.at](http://www.pellini.at)

**STG Getränke  
Gernot Stevanecz**  
Murhofstraße 24  
8111 Gratwein-Straßengel  
0664/3308522  
[info@stgetraenke.at](mailto:info@stgetraenke.at)

### Tiernahrung

**Petty's tierischer Feinkostladen**  
Gratweiner Straße 17  
8111 Gratwein-Straßengel  
03124/52062  
[info@pettys-tierischer-feinkostladen.at](mailto:info@pettys-tierischer-feinkostladen.at)  
[pettys-tierischer-feinkostladen.at](http://pettys-tierischer-feinkostladen.at)

## Tourismus u. Freizeitwirtschaft

### Tourismus und Hotellerie

**Ferienanlage  
Haus Grebien/Schuster Gnbr**  
Hörgas 122  
8103 Gratwein-Straßengel  
0664/4453900  
[office@ferienanlage-haus.com](mailto:office@ferienanlage-haus.com)  
[www.ferienanlage-haus.com](http://www.ferienanlage-haus.com)

### Heißluftballonfahrten

**Helmut Winkler  
HW Heißluftballonfahrten**  
Obere Schirning 312  
8112 Gratwein-Straßengel  
0676/5704370  
[office@heb-ab.at](mailto:office@heb-ab.at)  
[www.heb-ab.at](http://www.heb-ab.at)

## Überprüfen Sie bitte Ihren Eintrag im Verzeichnis!

Sollten Sie zu Ihrem Eintrag  
Änderungswünsche haben  
(Fehler, neue Adresse, neue  
Telefonnummer, neue Web-  
site etc.) senden Sie diese  
bitte an  
**Mina Kerstein**  
(Werbeagentur Kerstein):  
[office@kerstein.at](mailto:office@kerstein.at)



© iStock

**BITTE VORMERKEN!**  
Das nächste **IMPULS-Magazin**  
erscheint im **September 2024**

Wir widmen uns wieder den Themen:

Medizin | Gesundheit  
Pflege | Therapie | Pädagogik  
Wellness | Schönheit | Tiere

Bis **07. 08. 2024** brauchen wir von Ihnen:

- **Als neues Unternehmen:**  
Ihre Daten für den Gratiseintrag im Verzeichnis
- **Ihren Hinweis am „Marktplatz“**  
(Stellenangebot, Geschäftsraumvermietung)
- **Ihre Inseratenbuchung**

**Kontakt für Marktplatz-Einträge (neues Unternehmen, Jubiläum, Stellenanzeige), Wünsche oder Fragen zu IMPULS-Themen:**

Werbeagentur Kerstein (Mina Kerstein)  
Tel. 0699 12602069, office@kerstein.at

**Kontakt für Unternehmensdaten und Inseratbuchungen:**

Marktgemeinde-Öffentlichkeitsstelle  
presse@gratwein-strassengel.gv.at



**Impressum**

**Herausgeber:**

Marktgemeinde  
Gratwein-Straßengel

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Bürgermeisterin Doris Dirnberger  
GR Robert Köppel

**Verwaltung und Ansprechpartnerin im Gemeindeamt:**

Öffentlichkeitsstelle  
presse@gratwein-strassengel.gv.at

**Konzeption:**

Werbeagentur Kerstein  
Textagentur Andreas Braunendal

**Redaktion:**

Textagentur Andreas Braunendal  
www.textagentur.at

**Projektkoordination & Design:**

Werbeagentur Kerstein  
www.kerstein.at

**Ansprechpartnerin:**

Mina Kerstein  
Tel. 0699 12602069  
office@kerstein.at

**© Fotos:**

Wenn nicht beim Foto vermerkt:  
Kerstein, Braunendal, Marktgemeinde  
Gratwein-Straßengel

**© Cover-Foto:**

iStock

**Druck:**

Universitätsdruckerei Klampfer GmbH  
www.klampfer-druck.at

**Verlagspostamt:**

8111 Judendorf-Straßengel

**IMPULS-INFO**

**Günstig werben im IMPULS-Magazin!**

Als von der Gemeinde finanziertes Magazin bieten wir im Sinne der Wirtschaftsförderung überaus günstige Anzeigenpreise!

Sie erreichen zielgenau alle Haushalte im gesamten Gemeindegebiet von Gratwein-Straßengel.

Von der Marktgemeinde geförderte Inseratarife für Unternehmen in Gratwein-Straßengel

Reguläre Inseratarife

		↓	↓
1/1 Seite	182x260 mm	€ 680,-	€ 400,-
1/2 Seite quer	182x128 mm	€ 350,-	€ 200,-
1/2 Seite hoch	89x260 mm	€ 350,-	€ 200,-
1/4 Seite quer	182x62 mm	€ 210,-	€ 120,-
1/4 Seite hoch	89x128 mm	€ 210,-	€ 120,-
1/8 Seite	89x62 mm	€ 135,-	€ 80,-

1/1 Umschlagseite auf U2 oder U4 = plus 10 %

**Vier Schaltungen:** 25 % Rabatt auf die 4. Einschaltung  
Preise zzgl. 5 % Werbeabgabe sowie zzgl. 20 % MWST.

**Buchen auf der Gemeinewebsite:**

www.gratwein-strassengel.gv.at

1. > Informationen
2. > Wirtschaft
3. > Wirtschaftsmagazin IMPULS
4. > Buchungsblatt Inserate



**Sie können dieses PDF-Formular am Computer**

**ausfüllen und ausdrucken.** Nach Ihrer firmenmäßigen Zeichnung (Stempel/Unterschrift) bitte an die Gemeinde faxen oder die gescannte Vorlage per Mail an:

presse@gratwein-strassengel.gv.at

**Buchung/Kontakt:**

Öffentlichkeitsarbeit & Kommunikation

presse@gratwein-strassengel.gv.at

oder Werbeagentur Kerstein

Mina Kerstein, Tel. 0699 12602069,

E-Mail: office@kerstein.at



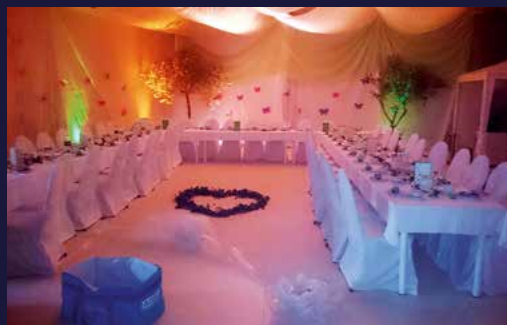
# BOX



Ihr Partner für  
**Event-Ausstattung!**

Hochzeiten | Taufen | Firmenevents  
Möbelvermietung | Zeltverleih

Seit 20 Jahren bietet SystemBox perfekten Service für jedes Event. Ob Hochzeiten, Firmenfeiern, Taufen, Mietmobiliar, Zeltverleih, Fertigung oder Bodenverlegung - qualitativ hochwertiges Handwerk und kreatives Design lassen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Kunden und Gäste werden!



**System Box Eventausstattung GmbH**  
Murmühlweg 10, 8112 Gratwein-Sträßengel  
Tel.: 0316 57 15 35 | Mobil: 0664 59 95 701 & 0664 37 64 577

office@system-box.at  
www.system-box.at

**SYSTEMBOX**

# SYSTEM