

Eröffnung und Begrüßung



Feststellung Beschlussfähigkeit



Der neue Vorstand

Wahl Schriftführer

- **Obfrau:** Claudia Dunst-Mösenlechner
- **Obfrau-Stellvertreter:** Mag. Angelika Bischof
- **Kassier:** Florian Hubmann
- **Kassier-Stellvertreter:** Jörg Bugram
- **Schriftführer:** Michael Markovec (Ausscheiden von Herrn Merl Markus)
- **Schriftführer Stellvertreter:** Herr Anton Tschuchnik; CMC

Beiräte:

•
Wahl von Herrn Michael Markovec zum Schriftführer

• **Barbara Reiss**

Anita Freydl

Ingrid Harzl

Ewald Zarfl

Maria Halbwirth

Johanna Messner

Ferdinand Ruppert (neu)

Tätigkeitsbericht Verein Stainzer Wirtschaft

2018



Jahresrückblick 2018

- Taschen für neue Stainzer Bürger und Babys
2 x jährlich von der Stainzer Wirtschaft für die Gemeinde Stainz
insgesamt 500 Taschen
- Jobdating – Mitwirken - Einladungen



Jahresrückblick

- Plakatwand in Rossegg gepachtet auf 10 Jahre
Neues Transparent - Kalender auf der Homepage
- Neue Homepage, die wir selbst betreuen können
www.stainzerwirtschaft.at



Jahresrückblick 2018

- Stainz blüht 3 x jährlich
- Gutscheinheft



Jahresrückblick 2018

○ Sehr, sehr viele Jubilare



Jahresrückblick 2018

- Parkscheiben 2 x jährlich
- Gewinnspiele 2 x jährlich



KURZPARKZONEN in STAINZ
Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 8.00 bis 13.00 Uhr
max. Parkdauer 90 min. werktags (Parkplatz **ZENTRUM 1** – max. 150 min.)

Regional denken,
STAINZ-GUTSCHEINE
schenken!

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

Jahresrückblick 2018

- Sommerkino in Kooperation mit der Stainzeit
- Zeitung – Inserat in der Woche - Titelseite



Jahresrückblick 2018

The image shows a screenshot of a Facebook page for 'Stainz Aktuell'. The page header includes the name 'Stainz Aktuell', a search bar, and navigation options like 'Startseite', 'Erstellen', and user avatars. The main content area features a large photograph of a Christmas tree in a snowy town square at night, with buildings and streetlights visible. Below the photo are interaction buttons: 'Gefällt dir', 'Abonniert', 'Teilen', and 'Mehr dazu'. A post creation section is visible with options for 'Beitrag erstellen', 'Fotoalbum', and 'Live-Video'. A draft post is shown at the bottom, dated 'Mittwoch, 27. Juni 2018 um 12:00'. On the right side, there is a rating section showing '5,0' and '5 von 5 - Basierend auf der Meinung von 1 Person', and a 'Our Story' section with a photo of flowers.

Stainz Aktuell
@StainzAktuell

Startseite

- Info
- Fotos
- Veranstaltungen
- Videos
- Beiträge
- Community
- Seiteninfos & Werbung
- Hervorheben**
- Promotions verwalten

Stainz Aktuell
Wirtschaft
STAINZ

Stainz Aktuell
@StainzAktuell

11

Stainz Aktuell

1 Entwurf
Erstellt: Mittwoch, 27. Juni 2018 um 12:00. Entwurf anzeigen.

5,0
5 von 5 - Basierend auf der Meinung von 1 Person

Our Story

Jahresrückblick 2018

- **Monatliche Sitzungen mit dem Vorstand und Beirat**
- **Facebook Workshop mit Patrick Haselwanter**



Jahresrückblick

- 14 neue Mitglieder 2018
 - 4 x jährlich Stainz Aktuell
 - Theresia Kiefer - Wohnambiente Kiefer
 - Doris Blünegger Körperreise
 - Elvira Kos – Czerniecki
 - Sabine Mühlberger – Schmuckes in Stainz
 - Ingrid Steinbäck – Landhof Steinbäck
 - Franzlhof Graschuh
 - Gerlinde Krampfl – Schmolzer
Alle 7 Sachen
 - Bäckerei Freydl
 - Carina Hackl - Steuerberatung
 - Stefan Ziz – Dienstleistungen
 - Mochart – Lebenswelt Wasser
 - Bernhard Ziz – Tierfutterbedarf
 - MB - - Sonnenstudio
 - Fitlounge Stainz – Kathrin Pichler
- Seit Jänner 2019 sind nun auch
- Max Grandtner vom Frei.stil
 - Firma Brüder Rath Steinbrüche GmbH
 - Julia Brandtner vom Knetwerk
 - Susanne Fehleisen
Unternehmensberatung

Stainz Aktuell 2018

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ

aktuell

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

Es weihnachtet sehr!

Michael Markovec kocht
Gastgeberin: Barbara Ertl

Programm StainzZeit im Mittelteil
mit Herzensratem!

Von links nach rechts: Heide Strömmer, Theresa Koller, Barbara Ertl, Stefan Alois Schirmer, Doris Bültinger und Eviro Kos-Fazmicki

GLASEREI
STRONER UTZ
Glas- und Keramikarbeiten
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

ESB
EDV-STUDIO
BRETTKLEBER
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

TRÄUME WERDEN WAHR!
Friseursalon Heike
0650/6044830
www.heike-schneidmaler.at

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ

aktuell

41. Jahrgang | Nr. 161 | Frühjahr 2018 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch Österreichische Post

Frühlings erwachen

Vorstellung der neuen Mitglieder
S. 14

Programm StainzZeit im Mittelteil
mit Herzensratem!

Von li. nach rechts: Julia Hock, L.A.K., Katja Mocher, Karl und Anita Freydl, Bernhard Zitz, Claudia Deutsch-Mösel-Herzweg, Gabriele Zitz, Elke Krab, M.B.A.

GLASEREI
STRONER UTZ
Glas- und Keramikarbeiten
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

Elektro
Gaich
Ihr Elektriker
in Stainz
Gute Qualität
Garantie
Schnelle Servicezeit

Friseursalon Heike
0650/6044830
www.heike-schneidmaler.at

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ

aktuell

41. Jahrgang | Nr. 162 | Sommer 2018 | Auflage: 13.100 Stk. | zugestellt durch Österreichische Post

Sommer in Stainz

Sommerzeit - Feiern und
Neuen Tipps aus der Region, S. 6

Programm StainzZeit im Mittelteil
mit Herzensratem!

Schönherb, May, plätsch, Cornelia Pöschner, Sabina Hentscher, Viktoria Vukobrat, Ingrid Staudinger, Sibylle Vilm, Gisela, Cornelia Krump-Straußberger

GLASEREI
STRONER UTZ
Glas- und Keramikarbeiten
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

KIRSCHENZEIT
beim STEINBAUER!
STEINBAUER

30 Jahre
LEBENSWECHSELN STAINZ
Kamrad und flücht nicht mehr!

ESB
EDV-STUDIO
BRETTKLEBER
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

Das Magazin der Wirtschaftsregion Stainz

STAINZ

aktuell

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

Herbst im Schilcherland

Michael Markovec kocht
Gastgeberin: Barbara Ertl

Programm StainzZeit im Mittelteil
mit Herzensratem!

Von links nach rechts: Robert und Melanie Henz, Marianne Krois, Martina Kohlbacher, Katrin Pichler
Gastgeber: Michael Markovec & Eviro Kos-Fazmicki

GLASEREI
STRONER UTZ
Glas- und Keramikarbeiten
Arndt-Lutz
0664 / 88 31 68 32
Thomas Weiser
0664 / 231 71 50
www.kreativglas.at

ZWISCHENZEIT
beim STEINBAUER!
STEINBAUER

IMA
Schneidmaler
www.ima-schneidmaler.at

Bericht des Kassenprüfers – Entlastung des Kassiers Ergebnis 2018

Erlöse Stainz Aktuell	4000	33 803,02
Erlöse 20 %	4002	330,75
Erlöse Gutscheineheft	4010	2 330,00
Subventionen/Spende	4100	568,50
Erlöse Gewinnspiel	4117	750,06
Erlöse Stainz blüht	4121	1 306,39
Erlöse Plakatwand	4125	240,00
Internetenerlöse	4290	350,00
sonstige Erlöse 0 %	4293	984,00
Erlöse Mitgliedsbeiträge	4400	16 365,58
Betriebsleistung		57 028,30
- Aufwand für Buchhaltung	5800	5 840,00
- Aufwand für Vorstandsunterstützung	7270	5 500,00
- Aufwand für Internetbetreuung	5810	118,80
Rohrertrag 1		45 569,50
- Aufwand für Stainz Aktuell	7040	32 506,67
- Jahreshauptversammlung	7055	137,00
- Gutscheindruck	7066	1 625,00
- Gewinnspiel	7118	1 475,50
- Stainz blüht	7121	1 341,68

- Aufwand für Plakatwand	7125	80,00
- Gutscheineheft	7220	1 890,00
- Porto u. Postgebühren	7390	274,88
- Büromaterial	7600	263,45
- Werbeaufwand	7650	4 112,62
- sonstiger Aufwand, 40 Jahr Feier	7659	1 244,85
- Internetaufwand	7660	1 121,79
- Präsente	7705	1 129,47
- Aufwand für Steuerberater	7750	625,00
- Aus- und Fortbildung Fr. Reiterer	7770	450,00
- Spesen des Geldverkehrs	7790	1 494,51
- Aufwand für Nikolomarkt	7870	342,29
- Kest	8560	2,48
Summe Aufwendungen		50 117,19
Zwischenergebnis		-4 547,69
+ Habenzinsen		9,82
Ordentliches Ergebnis		-4 537,87

Bericht des Kassensprüfers – Entlastung des Kassiers Rückblick 2017

Erlöse Stainz Aktuell	4000	45 000,00	48 887,47
Erlöse Stainz Aktion	4005	0,00	51,00
Erlöse Gutscheineft	4010	2 680,00	2 710,00
Erlöse Ostereieraktion	4011	720,00	720,00
Subventionen/Spende	4100	0,00	200,00
Erlöse Comic	4116	0,00	330,00
Erlöse Gewinnspiel	4117	0,00	966,74
Internetenerlöse	4290	798,00	714,00
Erlöse Mitgliedsbeiträge	4400	16 000,00	17 499,06
Betriebsleistung		65 198,00	72 078,27
- Aufwand für Buchhaltung	5800	6 000,00	7 080,00
- Aufwand für Vorstandsunterstützung	7270	6 000,00	6 000,00
- Aufwand für Internetbetreuung	5810	800,00	960,00
Rohrertrag 1		52 398,00	58 038,27
- Aufwand für Stainz Aktuell	7040	40 000,00	39 596,38
- Jahreshauptversammlung	7055	300,00	343,84
- Aufwand Osteraktion	7065	430,73	430,73
- Gutscheindruck	7066	1 000,00	0,00
- Gewinnspiel	7118	500,00	146,61
- Gebühren	7130	0,00	28,60
- Gutscheineft	7220	1 825,00	1 825,00
- Porto u. Postgebühren	7390	320,00	356,08
- Büromaterial	7600	300,00	14,58

- Werbeaufwand	7650	500,00	871,81
- sonstiger Aufwand	7659	200,00	775,08
- Internetaufwand	7660	1 200,00	1 154,80
- Aufwand Einkaufsabend 2016	7670	628,90	628,90
- Aufwand für Steuerberater	7750	940,00	1 410,00
- Aus- und Fortbildung Fr. Reiterer	7770	225,00	225,00
- Spesen des Geldverkehrs	7790	1 400,00	1 578,36
- Aufwand für Nikolomarkt	7870	450,00	435,11
- Kest	8560	10,00	2,29
- Konzept Bücherei	7659	330,00	330,00
- Reserve für Aufwände	2880	1 000,00	0,00
Summe Aufwendungen		51 559,63	50 153,17
Zwischenergebnis		838,37	7 885,10
+ Habenzinsen		20,00	9,10
Ordentliches Ergebnis		858,37	7 894,20

Budgetbeschluss 2019

Erlöse Stainz Aktuell	46 000,00
Erlöse Ostereieraktion	720,00
Erlöse Stainz blüht	1 300,00
Erlöse Plakatwand	1 500,00
Erlöse Mitgliedsbeiträge	17 000,00
Betriebsleistung	66 520,00
- Aufwand für Buchhaltung	6 000,00
- Aufwand für Vorstandsunterstützung	6 000,00
Rohertrag 1	54 520,00
- Aufwand für Stainz Aktuell	40 000,00
- Jahreshauptversammlung	300,00
- Aufwand Osteraktion	720,00
- Gutscheindruck	1 600,00
- Gewinnspiel	600,00
- Stainz blüht	1 300,00
- Aufwand für Plakatwand	2 500,00

- Gebühren	100,00
- Porto u. Postgebühren	300,00
- Büromaterial	300,00
- Werbeaufwand	2 300,00
- Internetaufwand	200,00
- Präsente	250,00
- Aufwand für Steuerberater	650,00
- Aus- und Fortbildung	500,00
- Spesen des Geldverkehrs	1 500,00
- Aufwand für Nikolomarkt	400,00
- Kest	10,00
- Reserve für Aufwände	940,00
Summe Aufwendungen	54 470,00
Zwischenergebnis	50,00
+ Habenzinsen	9,82
Ordentliches Ergebnis	59,82

Unsere Zeitung.... ...unser Mehrwert!

www.stainz.istsuper.com

BETRIEBSVORSTELLUNG

Genusserlebnis auf Schiene

In der MEIEREI beim Stainzer Flascherzug und im STAINZER FLASCHERZUG erwarten Sie nicht nur kulinarische Schmankerln der besonderen Art, sondern auch Erlebnisse für die ganze Familie.

Die MEIEREI beim Stainzer Flascherzug

Die Meierei ist ein außergewöhnliches Zugrestaurant in zwei nostalgischen Eisenbahnwaggons direkt am Stainzer Bahnhof. Die einzigartige Atmosphäre des Zugs, verbunden mit feinsten, steirischer Kulinarik und besten Weinen, ist ein Erlebnis für die ganze Familie. Heimische Lebensmittel bestimmen hier die Speisekarte. Sieben Tage für Sie ge-



öffnet, werden Ihnen regionale Schmankerln im Zugrestaurant oder auch im großen Gastgarten davor serviert. Mittags sowie für Kinder gibt es eigene Tagesmenüs. In der „Dampfbär“ im Freien ist immer beste Stimmung garantiert. Die Meierei ist auch exklusiv (ab 15 Personen) buchbar – perfekt für Firmen-, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern!

STAINZER FLASCHERZUG

Ab 28. April nimmt der Stainzer Flascherzug wieder Fahrt auf! Auf einer Länge von 11,4 km werden mittwochs, samstags und sonntags (von 17. August bis Ende Oktober auch jeden Freitag) verschiedene Stationen angefahren. Start ist am Bahnhof Stainz bei der Meierei, dann gibt es einen Zwischenstopp in Kraubath. Die Wendestation befindet sich in Preding-Wiesedorf. Von dort geht es wieder retour zum Bahnhof Stainz. Während der rund zweistündigen Fahrt unterhält Sie ein Ziehharmonikaspieler mit steirischer Musik. Bei jeder Fahrt wird ein Ausschankwaggon mitgeführt, in welchem Sie währenddessen bzw. auch bei den Zwischenstopps kulinarisch verwöhnt werden. Jeden Sonntag bzw. während der Sommerferien



gibt es bei jedem fahrplanmäßigen 15:00-Uhr-Zug ein abwechslungsreiches Kinderprogramm!

TIPPS

- **„Weinverkostung am Zug“:** Es gibt die Möglichkeit, die Weine vom WEINKOF FLÖRIAN sowie von renommierten Gastwinzern der Region zu verkosten. Termine auf der Homepage, Anmeldung erforderlich!
- **„Frühstück am Zug“:** Jeden Sonntag von 9.00 bis 11.30 Uhr! Frühstücken Sie so viel Sie möchten vom reichhaltigen kalten und warmen Buffet um nur € 17,50 p. P. Inklusiv: Musikalischer Sekt und FLOSECCO (Schaumwein vom Heck'n Klescher).
- **„KUH-LINARIK“:** Jeden Donnerstag werden Klassiker vom heimischen Rind angeboten – vom Tafelspitz über saftige Steaks bis hin zum Beef Tatare oder Roastbeef am Brotchen.
- **„Ripperrassen“:** Jeden Freitag ganztägig!
- **Dinner im Exklusiv-Waggon:** 5-Gang-Menü im eigenen, kleinen Waggon, auf den Schienen des Stainzer Flascherzugs. Für max. 6 Personen auf Vorréservierung.



Kontakt & Reservierung:
Bahnhofstraße 28a
8510 Stainz
0664425 62 32
marketing@florian-schaar.at
www.meierei-stainz.at



Informationen & Buchungen
Bahnhofstraße 28, 8510 Stainz
0664961 52 05,
zug@stainz.gv.at
www.flascherzug.at
www.facebook.at/flascherzug

TIPPS

- **Exklusivfahrten:** Der Flascherzug ist auch jederzeit für kleine und große Gruppen exklusiv für Fahrten buchbar – ideal für Firmen-, Geburtstags-, Weihnachtsfeiern, Inzönives oder Hochzeit!
- **Erlebnissfahrten:** Ab Mai finden außergewöhnliche Erlebnissfahrten zu speziellen Themen statt – z. B. Jazzbrunch im Zug, Stainzer Schmankerltour, Winzerurlaub im Zug, Charity-Fahrt, WeinLESE-Abend, Kabarett im Zug usw. Mehr dazu online!
- **„Kulinarische Haltestellen“:** Beginnend mit einem Aperitif und Prosciutto in der Meierei, geht die Genusstour im Stainzer Flascherzug weiter. Hier werden Ihnen im Zug und an den Haltestationen in rund zwei Stunden feine Schmankerln serviert, die man zum Dessert wieder in der Meierei Platz nimmt.
- **„Weinverkostung“:** mit heimischen Käsespezialitäten vor, im und nach dem Zug (4 Stationen)
- **„Brettjause einmal anders“:** direkt bei der zweistündigen Fahrt mit dem Stainzer Flascherzug
- **„Schmankerl Rundgang“:** durch den historischen Schilchermarkt Stainz mit Genussstationen bei verschiedenen Betrieben (Start am Bahnhof beim Flascherzug)

1 + 1 GRATIS
für das
„Frühstück am Zug“
Jeden Sonntag von 9.00 bis 11.30 Uhr!
All you can eat um € 17,50
Um Vorréservierung wird gebittet.

www.stainz.istsuper.com

SOMMERZEIT – FERIEENZEIT

Mein Sommer in Stainz!



1 **Segway-Touren im Schilcherland**
CDM Incoming | Wein- & Genussrevue Steiermark
8510 Marhof bei Stainz | Tel. 0664/420 22 70
Für Gruppen ab 4 - 10 Personen
Schnappertouren mit dem Segway
Ab € 99,- pro Person
www.cdm.co.at

2 **Sonnenschutzaktion**
Apotheke Stainz | Hauptplatz 8 | 8510 Stainz
Beim Kauf von 2 La Roche-Posay Sonnenprodukten im Juni
erhalten Sie € 8,- Sofortrabatt (außer Sonnenstick 9 g und 4,7 ml)
www.apotheke-stainz.at

3 **Museum-Picknick im Grünen**
Jagdmuseum Schloss Stainz | Schlossplatz 1 | 8510 Stainz
AD 2 - 4 Personen buchbar!
Preis 2 Teilnehmenden: € 53,-
(inkl. 90-minütiger Führung, Picknickkorb und Leihdecke)
Nähere Informationen sowie alle Termine finden Sie unter
www.museum-joanneum.at/picknick

4 **Pötzinger Gelber Muskateller Tradition 2017**
aus Hubmanns Vinschek
Kaufhaus Hubmann | 8510 Stainz
750 ml € 11,50
www.hubmann.st



Jagdmuseum
Schloss Stainz
Universitätsmuseum Joanneum



Foto: Hubmanns CDM, Wein Agentur, Apotheke Stainz, Tom Lamm

Foto: Maria Stary Stainz

Unsere Zeitung.... ...unser Mehrwert!

RATGEBER



von
Heiga
Strohmeier

Ein Baum aus der Heimat

... und sein ökologischer Wert

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bei uns bekommen Sie frisch geschnittenes Nordmannreisig für Ihren ganz persönlichen Adventkranz. Somit steht einer ruhigen besinnlichen Adventzeit nichts mehr im Wege.

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



Steirischer Christbaum

Strohmeier

8510 Stainz, Tel. 03463/3788

Danke, liebes Christkind!

www.stainzerwirtschaft.at



Michael kocht – mit Ewald Zarfl
Ich stelle vor:
Ewald Zarfl, Schlosstoni



Ewald Zarfl ist der Chef von Einem der Traditionsbetriebe im Schlicherland: Schlosstoni – Schlemmen & Schlafen. Hier wird noch eine typische steirische Gasthaus-Kulinarik geboten. Bodenständig und regional in toller Qualität. Heute kocht Ewald mit mir in meiner „Markovec Kochschule“.

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

Michael: Dein Lieblings-Lebensmittel in der Küche?
Ewald: Fleisch! Rindfleisch!

Michael: Wer kocht bei dir zuhause?
Ewald: Meine Frau Heike. Im Sommer wird hin und wieder gegrillt.

Michael: Wofür stehst du bzw. wofür stehst deine Küche?
Ewald: Ich möchte mit meiner Art zu kochen Einfachheit vermitteln und versuche das Traditionelle mit Modernem zu verbinden. Ein steirisches Backheidel wird es bei mir immer geben.

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

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

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



GASTRONOMIE



DAS REZEPT ZUM GERICHT

Kürbiscurry mit Gewürzreis

Zutaten für 4 Personen

Gewürzreis: Zutaten: 400 g Langkornreis, 3 Kardamomkapseln, 1/2 Zwiebel, 1 l Gemüsesuppe, Salz
Zubereitung: Gemüsesuppe aufkochen, Zwiebel, Reis und Gewürze in einen ofenfesten Topf geben. Mit Suppe übergießen, salzen und bei 180 Grad Ober/Untermittle 30 Minuten garen.

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

Zubereitung: Ingwer und Zwiebel schälen und in Sesamol leicht anschwitzen. Zitronengras fein schneiden, die Currypaste und den Zucker zutragen und leicht karamellisieren. Mit Kokosmilch aufgießen. 5 Minuten kochen und durch ein Sieb passieren.

Einlage: Zutaten: 500 g Hokkaido-Kürbis, 1 Süßkartoffel, 1 Paprika, 200 g Pilze, frische Chilischote
Zubereitung: Die Pilze putzen und halbieren. Kürbis, Paprika und Süßkartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in Sesamol anbraten und mit der fertigen Currysauce aufgießen. Chilischote fein hacken und nach Geschmack scharfen. Mit dem Gewürzreis servieren.

Viel Spaß beim Kochen & gutes Gelingen!
Michael Markovec



Herzlich Willkommen im Schlosstoni

SCHLEMMEN & SCHLAFEN

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

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

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



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

Unsere Zeitung.... ...unser Mehrwert!

www.stainz.istsuper.com

KULINARIK



Brötchensaison

„Well's nicht wurscht ist, was man isst“

Der Sommer neigt sich dem Ende zu – Anlass genug für das Messner Wurst-Pionier-Team in der Filiale Stainz, sich besondere Gaumenfreuden für Sie auszudenken. Gibt es doch kaum etwas Schöneres als eine herzhafte Mahlzeit!

Jeden Freitag und Samstag **NEU!**

Ab 15. September 2017 gibt es jeden Freitag und Samstag schmackhafte frische Brötchen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie ein Stück Gaumenfreude am Wochenende.



Erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack – ob Schilcherstangerl oder Schinken usw. von absolut steirisch – Sie werden begeistert sein!



absolut steirisch – absolut WIR!
„Well's nicht wurscht ist, wo es herkommt!“



absolut ehrlich

Geschmack braucht keine künstlichen Zusätze. Regionales Schweinefleisch von Kleinbauern erhält nur durch Gewürze und langes Reifen seinen einzigartigen Geschmack.

absolut traditionell

Steirische Ur-Rezepturen werden das natürlich gewachsene Fleisch zu Spezialitäten. In Handarbeit und mit Hingabe gefertigt.

absolut herzhaft

Das Sortiment der absolut steirisch-Linie bietet Gaumenfreuden für Liebhaber bodenständiger Fleisch- und Wurstprodukte. Vom Schilcher-Stangerl bis hin zum Edelschimmelkarree.

Up to date
„Well's nicht wurscht ist, was man weiß!“

Was es im Hause Messner Neues gibt, welche Gewinnspiele gerade laufen, auf welchen Events wir vertreten sind und was sich sonst noch so tut, erfahren Sie auf unserer facebook-page www.facebook.com/MessnerWurst. Werden Sie Fan! Es lohnt sich.

Foto: © Messner Anzeigen

Wir sind für Sie da!

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 6.30 Uhr bis 13.00 Uhr und 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Freitag durchgehend von 6.30 Uhr bis 18.00 Uhr, Samstag von 6.30 Uhr bis 13.00 Uhr
Tel. 0 34 63 / 21 18-230, E-Mail: filiale@messner-wurst.at

www.stainz.istsuper.com

HEIRATEN IN STAINZ

Der schönste Tag im Leben



Der besondere Tag – ein Kindheitstraum für viele – der nun wahr wird. Der Hochzeitstag sollte so individuell & persönlich sein – verbindend, romantisch & jahrelang für das Brautpaar eine wunderschöne Erinnerung.

Damit dieser gut gelingt, sollte das Paar doch früh genug mit seinen Planungen beginnen – am besten sich ein Jahr davor für die passende Location entscheiden, den Termin bei Standesamt und Priester fixieren, dann in Ruhe Kleid, Schmuck, Musik, Blumen und Menü planen. Gestalten Sie diesen Tag zu Ihrem. Verbinden Sie Fröhlichkeit und Geselligkeit mit Eleganz und Stil.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung – wir begleiten Sie durch die wichtigsten Punkte Ihrer Vorbereitungen. Sollte der Wunsch bestehen, Ihnen die ganze Organisation abzunehmen,

unterstützen wir Sie sehr gerne!

Sie sind herzlich zu einer Besichtigung eingeladen – wir zeigen Ihnen gerne die für die Feier geeigneten Räumlichkeiten, Bilder und besprechen Details, den Zeitplan, suchen mit Ihnen kulinarische Köstlichkeiten, benötigte Zimmer und alles, was Ihnen und uns noch zu diesem Thema einfällt, aus. Jahrelange Erfahrung hat



uns gezeigt, dass wir immer wieder dankbare Brautpaare empfangen dürfen, für die der Schilcherlandhof

oder das Winzerhaus Sierling Eins der perfekte Platz für den großen Tag ist. Einzigartiges Ambiente – Hochzeitsträume gehen hier in Erfüllung: Das Winzerhaus Sierling Eins bietet den idealen Rah-

men für den schönsten Tag des Lebens. Vom Gewölbe über den romantischen Pavillon bis hin zur Aussicht auf das Schilcherland – das Winzerhaus hat genügend Platz, Feste gebührend zu feiern.

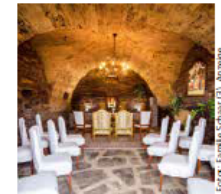


Foto: © Familie Schaar (3) Anzeigen

Heiraten über dem Weingarten – mit tollem Fernblick – besonders entspannt und stimmungsvoll



Schilcherlandhof
8510 Stainz - Hauptplatz 15
Telefon 03463 / 2367
info@schilcherlandhof.at
www.schilcherlandhof.at

Unsere Zeitung.... ...unser Mehrwert!

www.stainz.istsuper.com

GESUND UND VITAL



Klaus – Ihr Masseur steigert Ihr Wohlbefinden u.a. mittels Massage. Er stellt damit die Harmonie innerhalb des Körpers auf wohl-tuende Art wieder her und stärkt somit auch Ihre Widerstandskraft.



Hochwertige Kostbarkellen im „SUPER“-Markt der Zukunft: Die Lebenswerkstätten sind mehr als nur ein Shop.



Entspannend und wohl-tuend: Ein Meer aus verschiedenen erlesenen Düften in Ihrer Duftboutique.



Begleitet und stützt verlässlich auch in schwierigen Zeiten: Dagmar Tranninger hat seit über 20 Jahren Erfahrung mit Trauerarbeit.

Gesund und vital zu sein ist ein wünschenswertes Ziel. Man sollte, um es zu erreichen, Unterstützung auf dem Weg dorthin annehmen. Bei „Klaus – Ihr Masseur“ können Sie einen großen Schritt in diese Richtung machen: Durch Sauna trainieren Sie Herz und Blutgefäße. In weiterer Folge führt die daraus resultierende Muskulaturspannung auch zur seelischen Entspannung. Der Whirlpool zwischen den Saunagängen verführt Sie auf angenehme Weise ins Reich der Sinne – so können Sie den Alltag hinter sich lassen. Die Massage ist eine der ältesten gesundheitsfördernden Methoden: Sie beseitigt Muskelverspannungen, Verschlackungen und Abnutzungserscheinungen – schen-

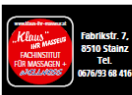
Für ein schönes Leben

Nutzen Sie Wege zum Wohlbefinden

ken Sie Ihrem Körper Mas-sagen für seine Fitness. Info: www.klaus-ihrmasseur.at Das Herzstück der Lebenswerkstätten ist der Kräutlerweibeladen. Dieser Laden ist ein Ort der Begegnung und Schnittstelle zwischen norma-lem Konsum und gezieltem Erwerb hochwertiger Kostbarkeiten. Man kann sagen, Sie finden mitten in Stainz den „SUPER“-Markt der Zukunft! Für alle, die Gutes für Körper, Geist und Seele brauchen, bieten wir nach Terminver-einbarung Klang-Massagen, energetische Körperbeil-zungsziehungen – schen-

und Craniosacrale Therapie. Außerdem finden Kurse und Workshops zu verschiedensten Themen statt. Weitere Infos: www.lebenswerkstaetten.at In der Duftboutique tauchen Sie in ein Meer aus ver-schiedenen Düften ein. Sie können beim Räuchern, bei einer Klangmassage oder einer Klangmeditation entspannen und den Alltagsstress hin-ter sich lassen. Jeder von uns kennt es, wenn das Leben einmal nicht so läuft, wie man es sich vorstellt. In solchen Le-benslagen können die Maß-nahmen, die Frau Koch in der Duftboutique bietet, hilfreich

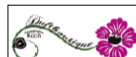
sein. Nähere Infos finden Sie unter www.duftboutique.at Wer einen geliebten Menschen verliert, fühlt sich meist alleine und unsicher im Umgang mit Trauer. Dagmar Tranninger begleitet Sie auf Ihrem ganz persönlichen Weg. Der Verlust einer Freundschaft, eines Arbeitsplatzes oder einer Bezie-hung betrifft Erwachsene und Kinder. Die gezielte Arbeit mit dem Traurig-sein bringt Körper und Geist wieder in Einklang. Am Eichegg 4 bietet sie regu-lmäßig Trauer-Gruppen und Einzelgespräche an. Damit Sie wieder mit Zuversicht in die Zukunft blicken und Ihr Alltag von liebevollen Gedanken an Vergangenes oder Verlorenes getragen wird. Einzelstunden sind immer buchbar. Infos: www.dagmar-tranninger.at



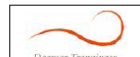
Fabrikstr. 7,
8510 Stainz
Tel.
0676/93 68 416

Lebenswerkstätten
Stainz

Hauptplatz 9, 8510 Stainz
Tel. 0 34 63/60 4 83



Hauptplatz 9, 8510 Stainz
Tel. 0650/92 44 687



Am Eichegg 4, 8510 Stainz
Tel. 0650/99 17 489

REGIONAL IST GENIAL

STAINZ aktuell



Schau rein & kauf ein!

In der Region Stainz können Sie den Herbst in vollen Zügen genießen. Wandern Sie durch die schöne Landschaft, kehren Sie ein in eine der zahlreichen Buschenschenken, um die Schmankerln und den Schilcher zu genießen und gön-

Sie sich etwas Schönes. In den Stainzer Betrieben finden Sie von Dienstleistungsbetrieben über den Handel bis hin zu Selbstvermarktern alles, was Ihr Herz begehrt. Alle Mitgliedsbetriebe der WGS lösen auch gerne den beliebten Stainz-Gutschein ein!



Stainzer
Sonntags-Dirndl
handgemacht
€ 655,-
Dirndlkluse
€ 99,-



Bluse
100 % Lycocel (Tencel) – österreichische Faser
umweltchonend aus Holz hergestellt
€ 69,90
HUBMANN
...und Abhandlung!



Etiketten
auf Rolle oder Blatt
Preis auf Anfrage
Mehr Infos auf Seite 27



Budgetbeschluss 2019

Erlöse Stainz Aktuell	46 000,00
Erlöse Ostereieraktion	720,00
Erlöse Stainz blüht	1 300,00
Erlöse Plakatwand	1 500,00
Erlöse Mitgliedsbeiträge	17 000,00
Betriebsleistung	66 520,00
- Aufwand für Buchhaltung	6 000,00
- Aufwand für Vorstandsunterstützung	6 000,00
Rohertrag 1	54 520,00
- Aufwand für Stainz Aktuell	40 000,00
- Jahreshauptversammlung	300,00
- Aufwand Osteraktion	720,00
- Gutscheindruck	1 600,00
- Gewinnspiel	600,00
- Stainz blüht	1 300,00
- Aufwand für Plakatwand	2 500,00

- Gebühren	100,00
- Porto u. Postgebühren	300,00
- Büromaterial	300,00
- Werbeaufwand	2 300,00
- Internetaufwand	200,00
- Präsente	250,00
- Aufwand für Steuerberater	650,00
- Aus- und Fortbildung Fr. Reiterer	500,00
- Spesen des Geldverkehrs	1 500,00
- Aufwand für Nikolomarkt	400,00
- Kest	10,00
- Reserve für Aufwände	940,00
Summe Aufwendungen	54 470,00
Zwischenergebnis	50,00
+ Habenzinsen	9,82
Ordentliches Ergebnis	59,82

Stainz Aktuell Termine

Terminübersicht 2019

STAINZ



Ausgabe Nr.	Rückmeldung über Inseratenbestellung bis	DATEN-ANLIEFERUNG	THEMENÜBERSICHT	Postaufgabe
165	Mo. 21. 1. 19	Do. 7. 2. 19	Frühling: Erzherzog Johann Bauen & Wohnen	Do. 7. 3. 19
166	Mo. 29. 4. 19	Do. 9. 5. 19	Sommer: Modetrends 2019 Kosmetik & Styling	Do. 6. 6. 19
167	Mo. 29. 7. 19	Fr. 9. 8. 19	Herbst: Zeit für mich Tourismus	Do. 5. 9. 19
168	Mo. 7. 10. 19	Do. 17. 10. 19	Winter: Heiraten in Stainz Weihnachtliches	Do. 21. 11. 19

Kontakt: stainzaktuell@stainzerwirtschaft.at

Vorschau 2019

- Taschen März und Dezember ca. 500 Stück
- Ortsmarketing Konferenz im Februar
- Jobdating 2019 in der NMS Stainz
- Google – Werbung und Facebook Werbung
- Stainz blüht (Frühling und Sommer)
- Gewinnspiele Sommer und Weihnachten
- Sternstunden mit den Kindergärten
- Parkscheiben
- 4 x jährlich Stainz Aktuell
- Erzherzog Johann Weg
- Gutscheine System neu (eventuell)



-augenblick.at

Erzherzog Johann Weg in Stainz

Ein Projekt der Stainzer Wirtschaft

Unser Ziel

- Gemeinsames Projekt mit der Gemeinde, dem Tourismusverband und der Stainzer Wirtschaft.
- Betriebe ins Boot zu holen, das „Gemeinsame“ in den Vordergrund zu stellen.
- Stainz als Erzherzog Johann Heimat bekannt zu machen.
- Folder sollen auch bei den Märkten/Veranstaltungen aufliegen und „Lust auf mehr Stainz“ machen
- Individualgäste erhalten wertvolle Informationen über Wein, Kulinarik, Tracht in Stainz (Weigl, Ulz, Theresa Schöffel)
- Bürgermeisterbrief, die Rebe, das Marktrecht, der erste Schilcher Weinanbau, der erste Bürgermeister von Stainz – all diese so wichtigen U.S.P. ´s fehlen unseren Gästen. Ahnungslos fahren die Gäste nach der Zugfahrt und dem Schlossbesuch wieder nachhause....

Erfolgsaussichten – Erzherzog Johann Weg

- 25.000 Fahrgäste beim Zug und 20.000 Gäste vom Schloss sollen Stainz entdecken wiederkommen und auch länger in Stainz verweilen.
- Der Weg ist kostenlos für die Gäste, spannend für Kinder – Rätsel
- Stainz wird belebt
- Eine Verlinkung mit der Homepage erfolgt mit Hintergrundinformationen
- Gäste haben die Möglichkeit Stainz und Erzherzog Johann auf eigene Faust zu entdecken.
- Der Weg ist selbsterklärend, verbunden mit der Homepage und auch für Familien geeignet

Finanzierung

- Gemeinde Stainz unterstützt mit einem schönen Betrag (€ 4000,00 netto)
TV Schilcherland mit einer Tafel (€400 – 600,00 netto) vielleicht auch 2?
- Ziel ist es weitere Sponsoren zu gewinnen, wie z.Bsp. Die Grawe, Betriebe wie z.Bsp. Kaufhaus Hubmann, Apotheke Stainz, die Steiermärkische, Trachtenstube Weigl etc...
- Die Tafel wird in der Nähe des Betriebes präsentiert und ein Zusammenhang zwischen EH Johann und dem Betrieb soll gegeben sein.
Z.Bsp. Tracht und Erzherzog Johann oder Kulinarik (Erdäpfel, Sterz und EHJ)
- Betrieb, die im Folder mit Foto präsentiert werden, zahlen einen Druckkostenzuschuss.


Kosten

Kostenvoranschlag	Einzelpreis	Netto
6 Tafeln - Kraxner	a 600,00	3600
Grafik – Angelika		600
Recherche – Susanne		600
Folder – Druckhaus		1200
Marketing - Presse		1000

Tafeln/Folder - Layout

Erzherzog Johann Weg

Erzherzog Johann und Stainz




Jahreszahlen/Überschrift

„Es läßt sich wenig Schöneres denken, wende wohin man wolle das Auge; überall der Garten.“
Erzherzog Johann

Lam quam, voluptae nonsedit lam volupta illestrum fugit utem ea vellabor sint velitatia volorest, aut estrumque.

www.stainzerwirtschaft.at



Erzherzog Johann Weg

Erzherzog Johann und Schloss Stainz



1840

Es läßt sich wenig Schöneres denken, wende wohin man wolle das Auge; überall der Garten.

Das Schloss wurde 1229 als Augustiner-Chorherrenstift von Luitbold von Wildon erbaut. 1784 wurde das Chorherrenstift von Kaiser Josef II säkularisiert und 1840 von Erzherzog Johann um 250.000 Gulden aus dem Staatsbesitz gekauft. Seitdem ist Schloss Stainz im Besitz Erzherzog Johanns Nachkommen, der Grafen von Meran, für die es nicht nur Wohn- sondern auch Wirtschaftssitz darstellt.

Kinderrätsel
Luptatur site dolore lia voloreratio bla susam idipsamet iclia vitas accus aut libus re, quossed que et fuga. Ut optas id mincidus sequam lia?

Erzherzog Johann Stationen in Stainz



Weingarten EHZ Platz EHZ und die Tracht

Schloß Stainz EHZ und die Lebensmittel EHZ und die Medizin Bahnhof Flascherzug



Erzherzog Johann Weg

Erzherzog Johann und der Wein



1840

„Treu dem guten Alten, aber darum nicht minder empfänglich für das gute Neue.“

Quias qui omnis rem quatatur rernatur, quam facea senihil lendae-
rio con sed quae posandis aut asi blaccullaut facculparum vele-
nih iliquiam, ommo molum quis suntur? Ihit omnisquam, te non-
sequam voluptur accum et ma iumqui sania volor sit audipsus mint
autem volupta tiissitac nos et alis as diensed modipidit optissitat id
utempore rehenim usanisitis eat et volut ut adit, non pera vo-
luptam voluptas elest, culliat.

Kinderrätsel

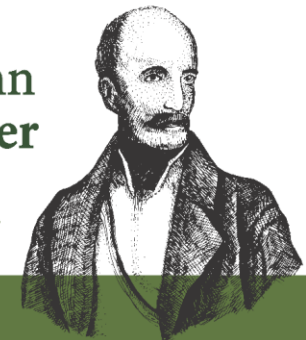
Luptatur site dolore lia voloreratio bla susam idipsamet iscia vitas ac-
cus aut libus re, quossed que et fuga. Ut optas id mincidus sequam lia?n

Erzherzog Johann Stationen in Stainz



Erzherzog Johann Weg

Erzherzog Johann als Bürgermeister



1850 - 1859

Die Wahl Erzherzog Johanns zum 1. Bürgermeister von Stainz fand am 23. Juli 1850 in der Amtskanzlei der Bezirkshauptmannschaft Stainz statt. Die Stainzer setzten damit ein einmaliges Ereignis in der Geschichte Österreichs: ein Mitglied des Kaiserhauses als Bürgermeister eines Marktes.

Johann selbst weilte zu dieser Zeit in Bad Gastein zur Kur. Von dort schrieb er jenen schönen Brief an seine Gemeinde, der heute in Stein gemeißelt im Arkadengang des Rathauses von jener denkwürdigen Begebenheit erzählt.

Kinderrätsel

Luptatur site dolore lia voloreratio bla susam idipsamet iscia vitas ac-
cus aut libus re, quossed que et fuga. Ut optas id mincidus sequam lia?

Erzherzog Johann Stationen in Stainz





Grußworte Bürgermeister

Ehrungen:

- **Laut Vorstandsbeschluss finden Ehrungen von Mitgliedern statt die 10, 20, 30 oder 40 Jahre Mitglied bei der Stainzer Wirtschaft sind.**
- **Vermessung Krois – 20 Jahre**
- **Tourismusverband Stainz – 20 Jahre**
- **Marktgemeinde Stainz – 20 Jahre**
- **Strohmeier Andreas – 20 Jahre**
- **Hartbauer – Fenster – Türen 10 Jahre**

Wortmeldungen

Gruppenfoto

DANKE – wir laden
gerne auf einen
Umtrunk ein!