

2/2025

IMPULS

Marktgemeinde
Gratwein-Sträßengel 

Gemeinsam für eine starke Wirtschaft!



Themen der Ausgabe:

Gastronomie | Tourismus

Freizeitbetriebe | Lebensmittel

Landwirtschaft

Inhalt

Marktplatz

| | |
|--------------------------------|----------|
| Newcomer & Jubilare | 5 |
| Kurzmeldungen, Stellenangebote | |

Informationen des Fachausschusses

| | |
|----------------------|-----------|
| Pflegeurlaub | 11 |
| Rechte und Pflichten | |

Landwirtschaft

| | |
|---|-----------|
| Ab Hof, groß gedacht | 12 |
| Genussbauernhof Simbürger | |
| Baum fällt! | 13 |
| Grabenwarter Holzbringung | |
| Genuss & gesicherte Qualität | 14 |
| Honig (Familie Gruber) und Kürbiskernöl (Familie Prügger) | |

Lebensmittel

| | |
|--|-----------|
| Wie wir uns ernähren wollen | 16 |
| Einkaufen im „Genussladen“, shoppen im „Naturgarten“ | |

Gastronomie

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Kaffeehauskultur am Hauptplatz | 18 |
| Bäckerei Sorger | |
| So cross, diese Pizza! | 19 |
| Pizzeria Latiano | |
| Rastn und radln | 20 |
| Routen und Raststätten für Biker | |
| 60 Jahre: Wir feiern alle mit! | 26 |
| Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer | |
| Genuss vor Anker | 27 |
| Porto Cafe Bar Events | |

Freizeit

| | |
|---|-----------|
| 100 Jahre Weihermühle | 28 |
| Historischer Rückblick und jüngere Geschichte | |
| Wenn zwei sich binden | 33 |
| Heiraten in Gratwein-Straßengel | |
| Eine geheimnisvolle Welt | 35 |
| Neuer Waldlehrpfad in Rein | |

Verzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Unternehmen in Gratwein-Straßengel | 36 |
| Kontaktdaten | |



Titelfoto Hochzeitstorte: Eine Koproduktion von „Das Dessert“ und „Blumen Posch“. Mehr zu „Heiraten in Gratwein-Straßengel“ ab Seite 33.



Wir stellen uns den neuen Herausforderungen!

Der Start in eine neue Gemeinderatsperiode ist im besten Fall von vielen neuen Ideen und Vorhaben begleitet, die Gratwein-Straßengel als lebenswerte Gemeinde bereichern. Projektideen gibt es genug – allerdings stehen sie ebenso wie auf Bundes- und Landesebene unter dem Vorbehalt der Finanzierbarkeit. Sinkende Einnahmen auf Basis reduzierter Steuereinnahmen bei gleichzeitig steigenden Kosten zwingen uns dazu – möglichst in enger, konstruktiver Zusammenarbeit aller Fraktionen – vorrangig über unser Gemeindebudget nachzudenken:

Im Großen wie Kleinen gilt: Schwächelt die Wirtschaft, sollte die öffentliche Hand in zukunftsfähige Projekte wie etwa den Ausbau von Kindergärten investieren und gleichzeitig das eigene Budget nicht überfordern. Daher müssen auch wir über die Verbesserung unserer Einnahmensituation nachdenken. Allerdings ist die Liste der Einnahmenpositionen einer Gemeinde kurz: Gebührenerhöhungen sollten so gering wie möglich ausfallen, um unsere Bürger*innen nicht zu belasten. Den Anteil am großen Steuerkuchen können wir nur durch Bevölkerungswachstum erhöhen: Ein durchwegs umstrittenes Thema, da ja erst Wohnraum geschaffen werden müsste und auch Folgekosten von der Schaffung von Infrastruktur bis zu einem größeren Bedarf an Kindergarten- und Volksschulplätzen zu bedenken ist. Die dritte und letzte Möglichkeit besteht in der Erhöhung der Einnahmen aus der Kommunalsteuer: Dies gelingt durch die Ansiedlung neuer Betriebe, die aber ebenfalls Flächen benötigen. Hier einen klugen, gemeinsamen Weg zu finden – das ist die erste, große Aufgabe des neuen Gemeinderats.

Mit der Hoffnung auf ein produktives, in der Sache pragmatisches Miteinander wünsche ich Ihnen im Namen des neuen Gemeinderates einen schönen Sommer!

Ihre Doris Dirnberger
Bürgermeisterin



Eine neue Periode, ein guter Start!

Nach den Gemeinderatswahlen wurden auch die Ausschüsse neu zusammengestellt und von den Fraktionen mit teils neuen Mitgliedern besetzt. Die auf dieser Ebene wichtigste Neuerung ist, dass unser Ausschuss nun auch für die Land- und Forstwirtschaft verantwortlich ist. Als Ausschussobmann bringe ich damit neben meiner Erfahrung als Unternehmer auch jene als nebenberuflicher Land- und Forstwirt ein.

Ich freue mich, mit unserem neuen Team nun im ersten Schritt neue Ideen zur Unterstützung und Förderung der lokalen Betriebe zu erarbeiten, um unverändert bestehende, erfolgreiche Aktivitäten wie das IMPULS-Magazin und den 3-Gemeinden-Gutschein zu ergänzen.

Da die finanziellen Aussichten für Bund, Land und die Gemeinden nicht gerade rosig sind, wollen wir neben unserem Hirnschmalz auch Wünsche und Ideen unserer Unternehmer*innen sammeln, um daraus das Optimum herauszuholen. Dazu werden wir nach der Sommerpause alle Unternehmer*innen sowie Land- und Forstwirt*innen zu einem gemeinsamen Treffen einladen, das eine Mischung aus Workshop und Get-together werden soll. Über Zeit und Ort werden wir mit einem Newsletter noch zeitgerecht informieren – schon jetzt bitte ich alle, sich vorab Gedanken zu machen.

Ich wünsche Ihnen im Namen des neuen Teams unseres Ausschusses einen erholsamen, schönen und unwetterfreien Sommer!

Ihr Robert Köppel

Obmann des Ausschusses für Wirtschaft, Arbeit, Land- und Forstwirtschaft

Sprechstunden für Unternehmer*innen und Landwirt*innen

Ausschussobmann GR Robert Köppel bietet eigene Sprechstunden für Unternehmer*innen und Landwirt*innen zu flexiblen Terminen an.

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



Anlässlich unseres Firmenjubiläums laden wir herzlich zu unserer

HAUSMESSE

am 28. Juni 2025 von 10:00 bis 17:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Jubiläums-Angebote erwarten Sie!



30 tolle Preise zu gewinnen!



Wir analysieren Ihr mitgebrachtes Wasser kostenlos vor Ort!

Für Speisen und Getränke ist gesorgt!



INSTALLATIONEN
BERANEK GMBH

GAS - WASSER - HEIZUNG - HAUSTECHNIK
BERATUNG - PLANUNG - AUSFÜHRUNG



Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
GR Peter Rabensteiner
Brigitte Kletzenbauer
GR DI Florian Ulm
GR Robert Köppel

JUBILÄUM 10 Jahre „Der Genussladen“ Gratwein

Im Jahr 2015 eröffnete Brigitte Kletzenbauer ihren Genussladen im OT Gratwein, mit dem sie seither einen bemerkenswerten Erfolgslauf hinlegen konnte. Mit der Erweiterung der Geschäftsfläche vor vier Jahren konnte auch das Sortiment wachsen und fünf Mitarbeiterinnen sind hier beschäftigt. Brigitte Kletzenbauer versteht ihren Laden als Nahversorger, bei dem alle ihren täglichen Bedarf decken können. Das Sortiment umfasst sorgfältig ausgewählte Lebensmittel, bio-zertifizierte Produkte und Spezialitäten von regionalen Landwirt*innen sowie Ge-

schenkartikel. Die gemütliche Kaffee-Ecke lädt mit Kaffee und Kuchen zum Verweilen ein und hat sich zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt entwickelt. Als echtes Fachgeschäft stehen insbesondere bei verschiedenen Ernährungsweisen Wissen, Information und Beratung im Vordergrund.

Der Genussladen

Kirchengasse 2, 8112 Gratwein-Straßengel
Tel. 0650 4453055
E-Mail: kontakt@genussladen-gratwein.at
www.genussladen-gratwein.at



Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
Stefan Beranek
GR Robert Köppel
Edeltraud und Harald Beranek
GR DI Florian Ulm
GRⁱⁿ DI Iris Heher-Milkowits

JUBILÄUM 30 Jahre Installationen Beranek

30 Jahre ist es her, dass MMSt. Harald Beranek den Meisterbetrieb für Gas, Wasser, Heizung und Haustechnik gegründet hatte. Das Wachsen des Betriebs und das Größerwerden der Familie machte 2020 einen größeren Umbau nötig und der Betrieb übersiedelte vom Klosterriegel hinunter an die Hauptstraße kurz vor dem Stift Rein. Hier verfügt das Team über mehr Räumlichkeiten und eigene Parkplätze. Seit einigen Jahren unterstützt Sohn Stefan das Familienunternehmen mit drei Meistertiteln (Gas- und Sanitärtechnik, Heizungstechnik, Elektrotech-

nik) und der Zertifizierung zum ÖKO Energietechniker für Wärmepumpen. Mit insgesamt zwölf Mitarbeiter*innen ist man weit über die Gemeinde hinaus beliebter Ansprechpartner für Pellets- und Hackgutheizungen, Holzvergaser, Wärmepumpen und PV-Anlagen bei Sanierungs- und Neubauprojekten.

Installationen Beranek GmbH

Tallak 176, 8103 Gratwein-Straßengel
Tel. 03124 55164
E-Mail: beranek@gmx.net
www.beranek-gmbh.at



GR Robert Köppel
GR Peter Rabensteiner
Barbara Egger und Andrea Röthl
Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
GR DI Florian Ulm

JUBILÄUM 5 Jahre Juwelier Infinity

Nur wenige Wochen vor dem ersten Corona-Lockdown im Jahr 2020 wagten Andrea Röthl und Barbara Egger gemeinsam den Sprung in die Selbstständigkeit und eröffneten das erste Juwelier-Fachgeschäft in Gratwein-Straßengel. Bald übersiedelten sie weg vom Köppel-Center ein paar Meter weiter in das Fachmarktzentrum, wo sie direkt neben der Fahrschule zu finden sind.

Im Mittelpunkt des Schmuckangebots stehen echter Gold- und Silberschmuck, ergänzt um Trendiges für die Jugend und den nahenden Sommer.

Seit kurzem sind sie erster offizieller Partner für Feichtinger Eheringe. Ihre Serviceleistungen umfassen Reparaturen und Reinigungen, Bruchgoldankauf, Batterie- und Bandwechsel sowie Reparaturen für Uhren, Ohrlochstecken und das Umarbeiten von Schmuckstücken, die in die Jahre gekommen sind.

Juwelier Infinity - Infinity Schmuckhandel OG

Murfeldstraße 6, 8112 Gratwein-Straßengel
Tel. 03124 540 42
info@juwelier-infinity.at
www.juwelier-infinity.at



JUBILÄUM 60 Jahre Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer

Der Schusterbauer ist einer der beliebtesten Wirte, wenn es um die Frage geht, wo man mit Freund*innen und Familie etwas feiern könnte. Mit seinem 60-Jahre-Jubiläum hat die Familie Lanz nun selbst ein schönes, rundes Jubiläum zu feiern.

und Fern. Für diese Erfolgsgeschichte stehen bereits drei Generationen der Familie Lanz, die den Schusterbauer wachsen ließen und dabei das Wesentliche – die Zufriedenheit der Gäste – immer in den Mittelpunkt stellen. Mehr zum Jubiläum finden Sie auf Seite 26 dieser IMPULS-Ausgabe.

GR Robert Köppel
Nora Lanz
 GRⁱⁿ Johanna Tentschert
Jörg Lanz mit Sohn Wilhelm
Gertrude Lanz
Johann Lanz
 Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
 GR DI Florian Ulm

Das Gasthaus und Gästehaus Schusterbauer hat in diesen 60 Jahren eine bemerkenswerte Entwicklung hingelegt: Von der einfachen Ausschank über einen Buschenschank bis zum Ort kulinarisch vielseitiger Genüsse und mit dem Gästehaus darüber hinaus wichtige Adresse für Gäste aus Nah

Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer
 Hörgas 49, 8103 Gratwein-Straßengel
 Tel. 03124 51768
 E-Mail: info@gh-schusterbauer.at
www.gh-schusterbauer.at



NEU Ing. Deian Miatov mit Casabau Installationen

Ing. Deian Miatov übersiedelte mit seinem Unternehmen für Gas-, Wasser-, Heizungs-, Lüftungs- und PV-Installationen, das seit 2020 besteht, im Jahr 2022 nach Rein. Als Ein-Mann-Betrieb ist er spezialisiert auf rasches Handeln, Einsatzfreude sowie Flexibilität bei Notfällen wie dringenden Reparaturarbeiten.

auch gerne private Aufträge insbesondere bei Einfamilienhäusern. Denn gerade hier sind Reparaturarbeiten immer besonders rasch gefragt, um das traute Heim in Schuss zu halten.

GR Robert Köppel
 GRⁱⁿ DI Iris Heher-Milkowits
Ing. Deian Miatov
 Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
 GR DI Florian Ulm

Seine Kundschaft besteht zum einen aus Hausverwaltungen, denen er rasch und kompetent Leistungen anbieten kann, um Installationen und Reparaturen in betreuten Wohnungen durchzuführen. Zum anderen übernimmt er

Casabau Installationen GmbH
 Tallak 185, 8103 Gratwein-Straßengel
 Tel. 0664 4520726
office@casabau-installationen.at
www.casabau-installationen.at

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

Büro
 +43 3124 51154

Sebastian Stautz
 +43 664 3954066

Andreas Schön
 +43 664 9959187

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



GR DI Florian Ulm
Dr. David Tschmelak
Dr. Helga Grablowitz
 Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
 GR Robert Köppel

PENSION **Dr.ⁱⁿ Helga Grablowitz**

Dr.ⁱⁿ Helga Grablowitz eröffnete ihre Kassenpraxis am 2. Jänner 1999 im damals neuen Gewerbezentrum Lammer, damals als erste weibliche Hausärztin, die rasch ein jüngeres Publikum für sich gewinnen konnte. Ende 2003 zog die Grazerin mit ihrer Familie in unsere Gemeinde – ein Umstand, der das Familienleben ebenso erleichterte wie die Versorgung der Patient*innen. So zählte Dr.ⁱⁿ Grablowitz zu jenen Ärzt*innen, die immer Zeit für Hausbesuche fanden und sich bis zuletzt an Bereitschaftsdiensten an Wochenenden beteiligte. Sie bedankt sich auch

auf diesem Weg sehr herzlich bei allen ihren Patient*innen für ihr Vertrauen und ihre Treue. Nach einigen Monaten der Unsicherheit, einen Nachfolger für ihre Kassenstelle zu finden, freut sich Dr.ⁱⁿ Grablowitz darauf, ihre Patient*innen mit 1. Juli an Dr. David Tschmelak zu übergeben, der die Ordination am gleichen Ort fortführen wird.



GR Robert Köppel
Dr. Sirkka-Liisa Zeder
 Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
 GR DI Florian Ulm

PENSION **Dr.ⁱⁿ Sirkka-Liisa Zeder**

Die Finnin Dr.ⁱⁿ Sirkka-Liisa Zeder wechselte gemeinsam mit Dr. Björn Zeder aus Schweden nach Österreich, musste ihre medizinische Ausbildung zertifizieren lassen und war lange an der Intensivstation der Kinderchirurgie am LKH Graz tätig. Als ihr Gatte und Dr.ⁱⁿ Andrea Braunendal ihre Gruppenpraxis in die neu errichteten Räumlichkeiten im Lammer-Zentrum verlegten, nutzte sie die Gelegenheit, um 2013 um den belastenden Job im Krankenhaus gegen die eigene Wahlarztpraxis einzutauschen. Seither hatte sie sich einen hervorragenden Ruf als Ärztin,

aber auch als Ruhe und Sicherheit gebende Begleiterin von Müttern und Kinder erworben. Sie tritt gemeinsam mit ihrem Gatten per 1. Juli ihren Ruhestand an und freut sich, ihre Patient*innen an die neue Kassenärztin für Kinder- und Jugendheilkunde Dr.ⁱⁿ Gudrun Nordberg übergeben zu können.



GR Robert Köppel
Dr. Björn Zeder
 Bgm.ⁱⁿ Doris Dirnberger
 GR DI Florian Ulm

PENSION **Dr. Björn Zeder**

Mit 1. Juli 2025 verabschiedet sich Dr. Björn Zeder in den wohlverdienten Ruhestand. Dr. Zeder verbrachte seine ersten 13 Lebensjahre in Schweden, ehe seine Eltern mit ihm zurück nach Österreich kamen. Hier schloss er die Schule ab, studierte Medizin in Graz und kehrte dann wiederum nach Skandinavien zurück und arbeitete als Arzt in Schweden, wo er seine zukünftige Gattin Sirkka-Liisa kennenlernte. 1996 verlegten sie gemeinsam ihren Lebensmittelpunkt in unsere Gemeinde. Nach einigen Jahren an verschiedenen Spitälern trat er als Partner in

die Gruppenpraxis mit Dr.ⁱⁿ Andrea Braunendal ein. Gemeinsam gründeten sie das Primärversorgungszentrum und holten Dr. Dr.ⁱⁿ Veronika Polz an Bord. Gerne richten wir herzlichen Dank an alle Patient*innen aus, die er in den Händen seiner Nachfolgerin Dr.ⁱⁿ Sabine Ellinger weiterhin bestens versorgt weiß.

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

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

Für die Sommer-Saison 2025

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

Fliesenleger (m/w/d)

Wir suchen Verstärkung für unser Fliesenteam!

- Du bist kreativ und hast Freude am Handwerk?
- Du möchtest selbstständig in einem Team arbeiten?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und darauf, Dich kennenzulernen!

Höller-Fliesen

Der Meisterbetrieb in Gratwein-Straßengel

Am Grünanger 13
8112 Gratwein-Straßengel
Tel. 0312 455155
E-Mail: hoeller.fliesen@aon.at
www.fliesen.cc

Vermietung: Verkaufsraum & Büro

Bahnhofstraße/Gratweiner Straße, 8111 Gratwein-Straßengel (Zentrum, nahe der Bäckerei Leitner):

- **Gewerbe-Verkaufsraum**
50m², Paterre, mit Toilette und Waschraum und einem zugewiesenen Parkplatz
- **BÜRO**
gesamt 110m² im 1. Stock, drei sehr helle Räume mit zwei Toiletten, Waschraum und zwei zugewiesenen Parkplätzen

Anfragen täglich ab 10 Uhr
an Anton Reiter, Tel. 0664 5204305,
E-Mail: sws@gmx.at

Vermietung: Geschäftslokal

Ab sofort:

Geschäftslokal 74,51 m²

Murfeldstraße 10

8112 Gratwein-Straßengel

RJLK Objekt GmbH

Murfeldstraße 10

8112 Gratwein-Straßengel

Robert Köppel

Tel. 0664 5354065

Vermietung: Ordinationsräume

An Ärzt*innen oder Therapeut*innen ab Juli 2025

Mieten inklusive:

- Betriebskosten (Strom, Fußbodenheizung, Abfall, Versicherungen, Winterdienst)
- Professionelle Reinigung
- Mitnutzung von Warte- und Sanitärräumen
- Laufende Ausstattung mit Verbrauchsmaterialien wie Flüssigseife, Desinfektionsmittel
- Internetanschluss/Gebühren
- **Raum: 26,85 qm²**
Monatliche Miete: € 805,50
- **Zwei angrenzende Räume mit Verbindungstüre: 24,02 qm²**
Monatliche Miete: € 720,60

Gesundheitszentrum

Gratwein-Straßengel

Gratweiner Straße 17

8111 Gratwein-Straßengel

Lisa Braunendal, office@gz-gs.at,

Tel. 0676 9256081

Sie suchen eine passende Location mit Bühne, Bar, Ton- & Lichanlage und Großleinwand?

Wir haben Platz (max. 200 Personen) für

- Kurse, Workshops, Seminare
- Konzerte, Kabarett, Lesungen, Tanz, Theater
- Vereinssitzungen, Feiern etc.

Ab € 25.- / Stunde

Wir freuen uns auf ihr Interesse!

Kontaktieren sie uns:

Johanna Wolfbauer – 0664 2440167

Josef Prasser – 0664 4435011

GÜ downstairs

8111 Gratwein-Straßengel

Schulstrasse 7





Nachruf Marianne Hauptmann

Am 4. März 2025 verstarb Marianne Hauptmann im Alter von 82 Jahren. Sie war über viele Jahrzehnte eine der prägenden Persönlichkeiten des gastronomischen Angebots in unserer Gemeinde und genoss höchste Anerkennung speziell als Konditormeisterin.

Nach der Schule startete sie eine Konditorlehre, war 20 Jahre lang in Grazer Betrieben tätig, ehe sie im Jahr 1978 die ehemalige Greißlerei und Gemischtwarenhandlung „Kaska-Zederbauer“ im Ortsteil Judendorf erst pachtete und im Jahr 1992 erwarb. Hier eröffnete sie das nach ihr benannte „Café Marianne“, das nach einem Totalumbau 1999 zum „Wohlfühlhaus“ mit Gästehaus und Wellnessoase mit Solarium sowie Sauna wurde. Von 1983 bis 2016 führte sie zusätzlich auch den Rötzwirt.

Unsere Anteilnahme gilt im Namen der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel der gesamten Familie.



Neu und erweitert

New Second Fashion in Rein

Anfang Mai 2024 eröffneten Tamara und Fatma Kneissl ihren Laden für gebrauchte, aber neuwertige Mode im Herzen von Rein. Ein Jahr später war es soweit, dass am 3. Mai 2025 die Vergrößerung der Geschäftsfläche gefeiert werden konnte.

New Second Fashion, Tamara und Fatma Kneissl

Rein 7, 8111 Gratwein-Straßengel
Tel. 0664 1328144, E-Mail: newsecondfashion@gmail.com
Öffnungszeiten: Mo. 14:00–16:00 Uhr, Mi. 13:00–17:00 Uhr,
Fr. 16:00–19:00 Uhr, Sa. 10:00–18:00 Uhr



Kontaktaten

Winkler Aluterrassenbau

In der letzten IMPULS-Ausgabe hatte sich leider der Fehlerteufel eingeschlichen.

Die richtigen Kontaktdaten sind:

WhatsApp, SMS oder telefonisch 0664 5050571, erreichbar von Montag bis Freitag von 9:00 bis 12:00 Uhr und von 13:00 bis 17:00 Uhr, E-Mail: winkler@aluterrassenbau.at, www.aluterrassenbau.at

Gesundheitszentrum Gratwein-Straßengel

Erweiterte Öffnungszeiten

Am Standort Gratwein, Stallhofstraße 24 ist ab 1. Juli 2025 freitags von 7.30 Uhr durchgehend bis 15.00 geöffnet!



20ers Spezialitäten

Erweiterte Öffnungszeiten & Outdoor-Küche

20ers Spezialitäten am Fuße des Straßengler Kirchbergs hat bis Ende September erweiterte Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag durchgehend von 10 bis 22 Uhr, der Samstag ist wie schon bisher für Feiern und geschlossene Gesellschaften reserviert. Mit dem Gastgarten gibt es nun auch eine Outdoor-Küche, um nahe an den Gästen köstliche Kleinigkeiten zubereiten zu können.

Straßengler Kirchenwirt

Pächter gesucht!

Das Stift Rein ist noch immer auf der Suche nach einem Pächter des Straßengler Kirchenwirts. Es wäre doch schade, wenn eine der schönsten Gaststätten der Region mit dem stimmungsvollsten aller Gastgärten noch länger verwaist bleiben würde. In der Top-Lage könnte man ein gehobenes Ausflugsrestaurant unweit der Stadt Graz positionieren und die zahlreichen kirchlichen Anlässe mit Wallfahrten, Hochzeiten, Taufen und vielem mehr freuen sich ebenso auf eine stilvolle kulinarische Begleitung!

Kontakt für interessierte Pächter*innen:

Pater Martin Höfler, Prior des Stift Rein
Telefon: 0676 3014 080, E-Mail: martin.hoefler@stift-rein.at

Neue Immobilien-Plattform für den Ortskern Gratwein!

Mit der neuen Plattform vernetzen wir Besitzer*innen leerstehender Objekte im Ortskern Gratwein mit Immobilien-Suchenden.

Wer kann kostenlos inserieren?

- Besitzer*innen leerstehender Geschäftslokale, Wohnungen und Häuser im Ortskern Gratwein.

Was ist auf der Immobilien-Plattform der Gemeindefebsite zu finden?

- Tool zur Immobilien-Suche
- Alle Förderungen rund um Immobilien-Sanierung und Ortskernbelebung
- Infos zum Salon Courage



Nutzen Sie die Chance, den Immobilien-Standort im Ortskern Gratwein aktiv mitzugestalten!

Geschäftsräumlichkeiten

Grazer Straße 2,
8111 Gratwein-Straßengel

Sofort verfügbar

Vorraum, Zimmer, WC
Größe: 63,20 m²

Mntl. Miete: € 535,86
inkl. Heizung und Betriebskosten

Kautiun: € 1.610,00

Marktgemeinde Gratwein-Straßengel

Irena Grgic

Tel. 03124 51300-213

grgic@gratwein-strassengel.gv.at



Besser geht's nicht!

Mit dem IMPULS-Magazin erreichen Sie alle Haushalte der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel ...

... und das mit unvergleichlich günstigen Inseratpreisen:

- € 80 für ein 1/8-Inserat
- € 120 für ein 1/4-Inserat
- € 200 für eine halbe Seite
- € 400 für eine ganze Seite



◀ **Buchungsformular**

Formate, Preise und Buchungsformular finden Sie auf Website der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel: www.gratwein-strassengel.gv.at/wirtschaft (» Informationen » Wirtschaft » Wirtschaftsmagazin Impuls)

Das nächste IMPULS-Magazin erscheint: **Anfang September 2025 – Themen: Gesundheit, Kosmetik, Pädagogik**
Buchen Sie Ihr Inserat bis spätestens: **7. August 2025**

Kontakt für Marktplatz-Einträge (neues Unternehmen, Jubiläum, Stellenanzeige), Wünsche oder Fragen zu IMPULS-Themen: Werbeagentur Kerstein (Mina Kerstein), Tel. 0699 12602069, office@kerstein.at



Melanie Pfenicher
Immobilienberaterin
0660 11 25 986
pfenicher@remax-nova.at



RE/MAX

GUTSCHEIN für eine kostenlose Marktwerteinschätzung*

Weil Immobilien Vertrauenssache sind!

*Gilt nur für Einfamilienhäuser, Eigentumswohnungen und Baugrundstücke bis 1.500m²

Rechte und Pflichten bei Pflegeurlaub

In Österreich haben Arbeitnehmer*innen Anspruch auf Pflegefreistellung. Dabei handelt es sich um keinen Urlaubsanspruch, sondern um einen Fall der Dienstverhinderung aus wichtigen persönlichen Gründen, bei dem das Entgelt weiterhin bezahlt wird. Eine Pflegefreistellung kann man beanspruchen, wenn die Pflege naher Angehöriger akut nötig geworden ist.

Der Begriff der „nahen Angehörigen“ ist dabei klar geregelt, es handelt sich um alle in direkter Linie Verwandten – Enkel, Kinder, Eltern, Großeltern sowie um Ehepartner*innen, eingetragene Partner*innen, Partner*innen in Lebensgemeinschaften und deren leibliche Kinder. Ebenfalls genannt sind weitere Personen, mit denen man in einem gemeinsamen Haushalt lebt.

Dauer dieser Pflegefreistellung

Die Dauer dieser Pflegefreistellung ist auf eine Wochenarbeitszeit beschränkt und kann sofort nach Beginn eines Arbeitsverhältnisses in Anspruch genommen werden.

Im Gesetz vorgesehen ist auch eine erweiterte Pflegefreistellung für höchstens eine zweite Woche, aber unter klaren Bedingungen:

Über die allgemeine Pflegefreistellung hinaus haben Arbeitnehmerinnen/Arbeitnehmer Anspruch auf erweiterte Pflegefreistellung, wenn die erste Woche Pflegefreistellung zur Gänze verbraucht ist, und wenn neuerlich eine Arbeitsverhinderung wegen der notwendigen Pflege eines noch nicht 12-jährigen erkrankten Kindes anfällt. Es muss sich also um einen neuerlichen und nicht um die Fortsetzung des ersten Krankheitsfalls handeln. Möglich ist dies, wenn es sich entweder um das eigene leibliche Kind, ein Adoptiv- oder Pflegekind handelt oder um ein im gemeinsamen Haushalt lebendes leibliches Kind der Ehegattin/des Ehegatten, der eingetragenen Partnerin/des eingetragenen Partners oder der Lebensgefährtin/des Lebensgefährten.

Wer kann die Pflegefreistellung beanspruchen?

Arbeitgeber*innen haben keinen Einfluss darauf, wer im Falle des Pflegebedarfs die Pflegeleistung erbringt, und die Freistellung beansprucht, sofern alle in Frage kommenden Personen berufstätig sind. In diesem Fall kann die Familie eine Entscheidung nach eigener Absprache treffen. Stehen auch andere, nicht berufstätige Personen zur Verfügung, so muss die Pflegeleistung von diesen erbracht werden (so ein oberlandesgerichtliches Urteil).

Pflichten der freigestellten Person

Ein/e berufstätige/r Arbeitnehmer*in muss, bevor eine Pflegefreistellung in Anspruch genommen wird, grundsätzlich alle zumutbaren Vorkehrungen treffen, um eine Arbeitsverhinderung wegen eines Pflegefalls hintanzuhalten. Ist eine Pflegefreistellung erforderlich, ist dies dem/der Arbeitgeber*in umgehend bekanntzugeben (Telefon, E-Mail, SMS ...). Geschieht dies nicht, entfällt der Anspruch auf Entgeltfortzahlung!

Oft scheuen Arbeitgeber*innen davor zurück, die Entgeltzahlung auszusetzen, da etwaige rechtliche Streitigkeiten aufwändig sind. Es ist allerdings nicht so, dass man mit einfachen Schutzbehauptungen durchkommen würde, da mit SMS, E-Mail, Whatsapp etc. viele Alternativen zu einem Anruf bestehen.

Arbeitgeber*innen können ein ärztliches Attest verlangen, das den Pflegebedarf der zu pflegenden Person nachweist. Etwaige anfallende Kosten für dieses Attest sind vom Arbeitgeber zu tragen. Die Kosten für ein unaufgefordert vorgelegtes ärztliches Attest muss man allerdings selbst tragen.

JETZT EINLAGERN!



Brennholz
Gernot Eibl

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

Tel. 0664 / 43 05 281
tägliches LIEFERSERVICE



Baumschule
HARTTSCH
Kaufen, wo's wächst!

BERATUNG großgeschrieben!

8112 Gratwein-Straßengel, Murfeldstraße 60
Sa.–Fr. 8–12 u. 13–17 Uhr, Sa. 8–12 Uhr
baumschule.haritsch@outlook.com • Tel. 03124 / 52 131



Genussbauernhof Simbürger

Ab Hof, groß gedacht

Dominik Simbürger, 22, und Lena-Marie Matzbacher, 21, denken groß: Mit der Übernahme des Hofes von Dominiks Mutter startet im September am Fuße des Kugelbergs ein Ab-Hof-Verkauf mit einer wirklich breiten Palette an eigenen Produkten.

Im Jahr 2012 legte Dominik Simbürgers Großvater den Heigerweber-Hof, so der Vulgo-Name, still. Diesen Hof kennen viele Spaziergänger*innen: Wer an den Bauernhöfen Gaulhofer und Prügger weiter in Richtung Kugelberg spaziert, kommt hier an friedlich hangaufwärts weidenden Schafen und auffällig viel Brennholz vorbei. Dominik Simbürger ist landwirtschaftlicher Facharbeiter und Absolvent der Forstschule Bruck/Mur. Als solcher betreibt er eine Holzschlägerungsfirma. Doch seit 2019 ist er auf der Suche nach tragfähigen Ideen, wie man die alte Landwirtschaft wieder zu neuem Leben erwecken könnte. Nach gründlichem Marktstudium, wo Nachfrage nach Regionalem bestehen könnte, wird das junge Paar ab Herbst eigene Produkte im Ab-Hof-Verkauf anbieten.

Nicht unschuldig daran ist die Krieglacherin Lena-Marie Matzbacher, Mitarbeiterin in der Landwirtschaftskammer. Gemeinsam werden die beiden im Herbst mit der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Meister beginnen. Dominik sagt, ohne seine Partnerin hätte er seine Ideen wohl nicht so schnell auf den Boden gebracht. Am 4. Oktober wird es jedenfalls so weit sein, dass sie mit einem Hoffest ihren Ab-Hof-Verkauf starten werden, dessen Angebotsliste wirklich lang ist.

Umfassendes Ab-Hof-Angebot

- Hühnereier und Mastgeflügel – also frisch geschlachtetes Hühnerfleisch
- Selbstgemachte Eierteigwaren (Nudeln)
- Aus der eigens angelegten Holunderplantage Sirup von den Blüten
- Honig aus eigener Produktion
- Regenbogenforellen (sofern die Fischotter die Barrieren nicht überwinden)



- Brennholz (Buche und Esche)
- Kirschen, Äpfel und Zwetschgen, die auf einer im OT Judendorf erworbenen Fläche im Herbst gepflanzt werden
- Dort werden auch Haselnüsse kultiviert und 24 Hochbeete liefern die Basis für Kräutertees, Kräutersalze und Gewürzmischungen
- Aus der Schafzucht werden Lämmer an ausgewählte Kund*innen verkauft

Gründliche Vorbereitungen

Für all das galt es ordentlich zu investieren: Neben dem Anlegen der Kulturen und dem Ankauf der Flächen für die Obstbäume mussten ein Schlacht- und Arbeitsraum samt Gerätschaften, ein Verkaufs- und ein Lagerraum eingerichtet, der Hühnerstall ausgebaut und der Teich gegen Vögel und Otter gesichert werden. Ende 2021 begannen die nötigen Vorarbeiten – vier Jahre später ist es so weit, dass der Eröffnung im September nichts mehr im Weg stehen sollte.

Ab-Hof-Verkauf Genussbauernhof Simbürger-Hof, Dominik Simbürger und Lena-Marie Matzbacher

Kugelberg 18, 8111 Gratwein-Sträßengel
0677 62109182, E-Mail: genusshof.simbuenger@gmail.com
www.genussbauernhof-simbuenger.at
Hoffest am 4. Oktober 2025



Grabenwarter Holzbringung

Baum fällt!

Michael Grabenwarter am Kugelberg ist einer der größeren Dienstleister rund um Holzschlägerungen und Lohnarbeiten in unserer Marktgemeinde. Gemeinsam mit Gattin Julia hat er den Hof mit Vulgo-Namen „Ziegelschneider“ vor einigen Jahren wieder zum Leben erweckt und ist weit über die Gemeindegrenzen hinaus im Einsatz.

Heuer feiert Michael Grabenwarter, der ursprünglich Schlosser gelernt hatte, das zehnjährige Jubiläum seines Unternehmens, das auf Basis von Investitionen in seinen Gerätepark und dem Bemühen um Großkunden auf stabilen Beinen steht. Sein Angebot an Holzschlägerungen wird dabei von zwei Gruppen wahrgenommen: Mit dem Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe bestehen etliche kleine Landwirtschaften mit Waldbesitz, die entweder bereits aufgegeben sind oder nur mehr im Nebenerwerb betrieben werden. Die Wälder brauchen dennoch ständige Pflege und hier leistet Michael Grabenwarter wertvolle Arbeit, um sie in Schuss zu halten. Auf der anderen Seite steht als Großkunde das Stift Vorau mit ca. 2000 ha Waldfläche im Raum Peggau. Hier gilt es, jedes Jahr rund 8.000 Festmeter Holz zu entnehmen, etwa die Hälfte davon bewältigt Michael Grabenwarter. Das bedeutet laufende Arbeit übers Jahr verteilt, wobei im Sommer eher Nadel- und im Winter eher Laubhölzer geerntet werden. Ergänzend hinzu kommen Sondereinsätze rund um Stürme, Schneebbruch, Borkenkäferbefall bei den Fichten und dem Triebsterben bei den Eschen, ein pilzbedingtes Absterben der Wurzelballen.

Gerätschaften rund ums Holzfällen

Um dieses Pensum zu bewältigen, hat Michael Grabenwarter technisch aufgerüstet: Neben Forst- und Standardtraktoren, diversen Motorsägen, einer 12-Tonnen-Seilwinde, einem Rückewagen mit zwölf Tonnen Traglast zum Abtransport der Stämme gehört als größtes Gerät auch ein Baggerprozessor zur Ausstattung: eine Art kleiner Harvester, der auf einem Kettenbagger montiert Bäume fällt und



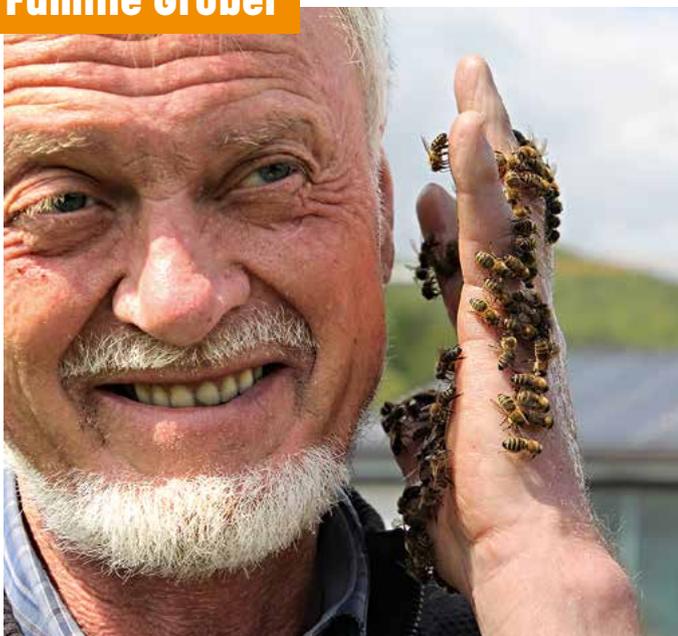
entastet. Dieser Prozessor beschleunigt nicht nur das Arbeiten, sondern garantiert im Vergleich zum händischen Fällen mit der Motorsäge wesentlich mehr Arbeitssicherheit. Das ist umso wichtiger, als Holzarbeiten als besonders gefährlich gelten. 30 bis 40 tödliche Unfälle registriert das Kuratorium für Verkehrssicherheit jedes Jahr in Österreich. Vor sechs Jahren übernahmen Michael und Julia Grabenwarter den großelterlichen Hof. Hier betreibt Gattin Julia auch den „Lindenhof“ genannten, kleinen Einstellbetrieb für Pferde, der vielen Spaziergänger*innen rund ums Lindenkeuz mit seinem schönen Ambiente ins Auge fällt.

Michael Grabenwarter Forst- und Agrarservice

Unternehmensadresse: Kugelberg 79, 8111 Gratwein-Sträßengel
 Betriebsadresse: Kugelberg 8, 8111 Gratwein-Sträßengel
 Tel. 0664 2334774, E-Mail: grabenwarter.michael@gmail.com



Familie Gruber



Bio-Honig

Im letzten Oktober machten Nachrichten über gepanschten Honig in unseren Supermärkten die Runde. Honig zu panschen bedeutet, dem Naturprodukt billigen Zuckersirup beizugeben, ihn also zu strecken. Honig pur und Bienenprodukte in Bio-Qualität gibt es bei Familie Gruber in Gratwein. Für die Bioqualität gilt es, den Bienen Nahrung anzubieten, die aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammt. Da Bienenvölker sich rund 3 km um einen Stock bewegen, müssen als Weiden Flächen und Standorte gewählt werden. Zusätzlich werden die Bienenstöcke aus Vollholz, gestrichen mit biologischem Holzschutz wie Leinölfirnis, gefertigt sein. Zur Bekämpfung der Varroamilbe werden natürliche Substanzen eingesetzt, die Winterfütterung erfolgt mit zertifiziertem Biozucker. Die regelmäßigen Kontrollen erfolgen über Untersuchungen des Bienenwachses, das Schadstoffe aus der Umwelt bzw. von Medikamenteneinsätzen sehr lange speichert.

Erhältlich sind die Honig- und Bienenprodukte der Familie Gruber ab Hof, im Klosterladen und im Lagerhaus Gratwein.

Genuss & gesicherte Qualität

Ausgezeichnetes steirisches Kürbiskernöl vom Prügger in Hundsdorf und Bio-Honig von Gruber in Gratwein: Wir erklären, was hinter den Qualitätsversprechen steckt.

Familie Prügger



Prämiertes Kürbiskernöl

Alois Prügger in Hundsdorf ist einer der wenigen Kernölbauern im Grazer Norden, der prämiertes steirisches Kürbiskernöl anbietet – jeweils ein weiterer ist in Deutschfeistritz und Frohnleiten zu finden. Hinter der Prämierung steht die Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ mit 3.700 Mitgliedern, die Kriterien für höchste Qualität definiert. Die Mitglieder bestehen aus Landwirt*innen, Saatgutproduzent*innen und Ölmühlen. Die Qualitätskontrolle umfasst zwei Teilbereiche: Auf der einen Seite stehen objektive Kriterien, auf der anderen Seite eine Verkostung ähnlich wie beim Wein.

Die objektiven Kriterien sind:

- Gesicherte Herkunft der Kürbiskerne der Kürbisgattung *Cucurbita pepo* var. *styriaca* aus einem geografisch definierten Gebiet
- Der Anbau ausschließlich in definierten politischen Bezirken
- Kürbiskernöl gepresst in heimischen Ölmühlen nach traditionellem Verfahren: die gewaschenen

Lebensmittel

und getrockneten Kerne werden gemahlen, durch langsames Erhitzen schonend aufgeschlossen und gepresst

- Laboruntersuchung auf Rückstände
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Erhältlich ist das prämierte Kürbiskernöl von Alois Prügger in der Gemeinde ab Hof im rund um die Uhr zugänglichen Selbstbedienungsladen, beim Schusterbauer, im Klosterladen und im Ab-Hof-Laden von Gitti Hohegger. Die jährlich 6- bis 7-tausend Liter Öl stammen von Kürbissen, die Prügger auf rund 25 ha kultiviert.

Anbauggebiete steirischer Ölkürbis

Die Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist das kulinarische Spitzenprodukt der Steiermark, stellt einen wichtigen Wirtschaftszweig dar und wird durch die Förderung der Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. ausgebaut. Mit dieser Förderung wird die Qualität dieses Spezialproduktes gesichert und zu schützen. Mithilfe dieser Förderung wird die Erzeugung (Gesamtwirtschaft) Steirischer Kürbiskernöl g.g.A. und die Investitionen auf über 2000 Hektar gefördert.

Mit der Umsetzung der Fördermaßnahmen durch die Gemeinschaft ist die Herkunft des Steirischen Kürbiskernöls vom Feld über die Erzeugung

Die Banderole sichert das Original

„g.g.A.“ steht für geschützte geographische Angaben und bedeutet:

- garantierte Herkunft der Kürbiskerne aus einem genehmigten Anbaubereich
- Kürbiskernöl hergestellt im bestmöglichen Ökologischen
- 100% reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der Individualnummer ist ein wichtiges Merkmal für die Identifizierung der Kürbiskerne. Bitte beachten Sie, dass die Banderole nicht nur ein einzelnes Kürbiskernöl, sondern ein Produkt ist.

Alle prämierten Betriebe erfüllen sämtliche Anforderungen und bieten Ihnen nicht nur ein einzigartiges Geschmackserlebnis, sondern auch ein Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die Profi-Verkostung

Profi-Verkoster verkosten anonym und unabhängig von einander nach einem ausgeklügelten System die eingereichten Kernöle. 2025 verkosteten die Juror*innen vier Tage lang 505 eingereichte Kürbiskernöle auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz. Von den über 500 eingereichten Ölen wurden 449 prämiert, 290 davon erzielten die absolute Höchstnote.



Alois Prügger, Sohn Tobias und Lebensgefährtin Heide

Generationenwechsel bei Prügger

Alois Prügger wechselt ab 1. August in den Ruhestand und übergibt an Sohn Tobias Krammer. Tobias ist gelernter Mechatroniker, absolviert derzeit die Landwirtschaftsschule und wird den Hof als landwirtschaftlicher Facharbeiter übernehmen.



#Zeitzuheilen

Cafe | Bar | Events

Sommerspritzgetränke
Tapas und Antipasti
Catering

Homemade Cakes - auch zu bestellen

SAMSTAG, 21.06.
19:00 UHR

**MIDSOMMER
FEST** *Feuershow*

Wir übertragen die **ORF**
KLANGWOLKE
„UNENDLICHE WEITEN“

FREITAG, 11.07.
21:00 UHR

Von Freitag bis Sonntag, ab 09:00 Uhr
Frühstücksbuffet

Folge uns auf

Murfeldstrasse 10, 8112 Gratwein-Strassengel

www.portobar.at

RESULTATIO

Steuerberatung GmbH

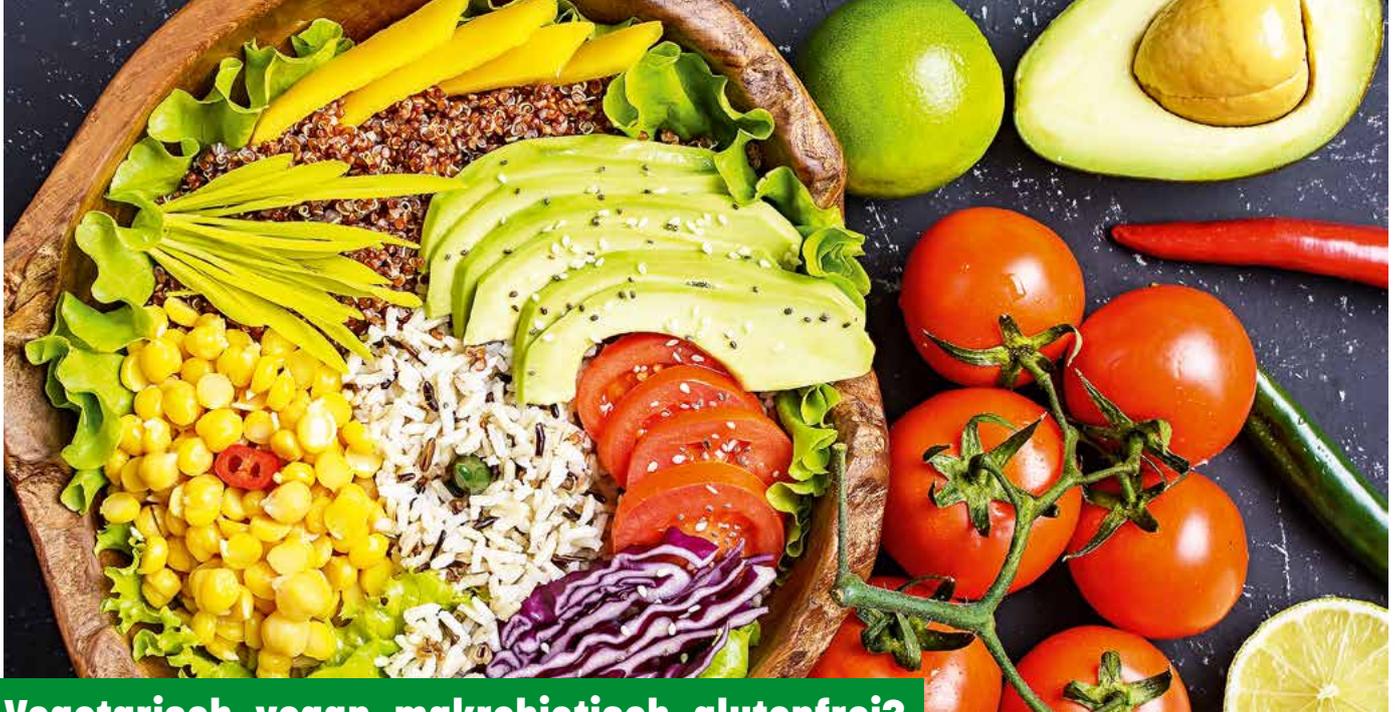


Mag. Reinhard Kager

Gratweiner Straße 8
A-8111 Gratwein-Strassengel
Tel. +43 (0)3124 50979 (Fax-DW: 9)
E-Mail: office@resultatio.at
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



Vegetarisch, vegan, makrobiotisch, glutenfrei?

© iStock/Oleh Diachenko

Wie wir uns ernähren wollen

Die Welt der Ernährung ist kompliziert geworden. Gründe dafür gibt es viele. Sie reichen von negativen Umwelteinflüssen über industriell verarbeitete Lebensmittel, die Allergien und Unverträglichkeiten häufiger werden lassen, über Gesundheitstrends, die das Interesse an Kuren, Entgiften und Entschlacken steigern, bis zu ethischen Bedenken rund um Fleischkonsum, die den Weg zu vegetarischen und veganen Lebensweisen ebnen. Aber wo einkaufen, wenn die traditionellen Speisen und Lebensmittel nicht passend sind?

Natürlich gibt es in jedem Supermarkt längst vegetarische und vegane Angebote, die leider auch die Existenz klassischer, kleiner Bio-Läden gefährden. Aber hier stehen viele Konsument*innen vor zwei Herausforderungen: Viele dieser Angebote, wenn man von Obst und Gemüse absieht, sind industriell verarbeitet – vielleicht vegan, von naturbelassen, regional und bio aber weit entfernt. Und wer, etwa weil eine Unverträglichkeit neu aufgetreten ist, zuerst einmal ausführliche Beratung brauchte, wird ebenfalls kaum fündig. So jedenfalls sehen es Brigitte Kletzenbauer vom „Der Genussladen“ in Gratwein und Mag. Renata Zuniga-Pierer von „Mein Naturgarten“.



Einkaufen im „Genussladen“

Brigitte Kletzenbauer führt daher neben regionalen und bio-zertifizierten Lebensmitteln viele Produkte, mit denen sie auf die Nachfrage ihrer Kund*innen reagiert. Nachgefragt werden spezielle Nahrungsmittel, die für Personen mit Laktoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit geeignet sind, die Kuren zum Entgiften und Entschlacken (etwa nach Hildegard von Bingen) oder für die Leber/Gallereinigung unterstützen. Dazu kommen vegane Angebote in praktisch allen Bereichen von der Schokolade über Aufstriche, Fleischersatz und Kuhmilchersatz und Teigwaren bis hin zu Kosmetik reichen. Um ihrer Kundschaft Sicherheit zu bieten, lässt sich auch der Genussladen selbst jährlich aufs Neue biozertifizieren. Da sich aber vor allem für Neueinsteiger*innen in all diesen Bereichen sehr viele Fragen stellen, sind sie und ihre Mitarbeiterinnen hervorragend geschult und nehmen sich viel Zeit für ausführliche Beratung.



Das neue Führungsteam vom Naturgarten: Richard Haimberger, Mag. Renata Zuniga-Pierer, Eva Haimberger

Shoppen im „Naturgarten“

Das Unternehmen „Naturgarten“ rund um Geschäftsführerin Mag. Renata Zuniga-Pierer besteht mittlerweile seit beinahe 50 Jahren und hat die Bio-Welle praktisch mitbegründet. Im Zentrum stehen makrobiotische Lebensmittel, die via Online-Shop, Detail- und Großhandel angeboten werden. Für Konsument*innen im Vordergrund steht der Online-Shop www.naturgarten.com. Die Geschäftsadresse in der Grazer Straße dient im Wesentlichen als Lager- und Versandadresse, leibhaftige Kund*innen sind selbstverständlich ebenfalls gerne gesehen. Über den Sommer wird allerdings ein einladender Shopbereich entstehen, auch ein Herbstfest ist in Planung.

Das Angebot des Naturgartens baut stark auf asiatische Lebensmittel wie Miso, Speisealgen, Shiitake-Pilze, hochwertige Soja-Saucen und ähnliche Angebote, die sich gut als gesünderer Fleischersatz anbieten, weil sie „umami“ schmecken – die Geschmacksempfindung, die sich am besten mit „herzhaft“ übersetzen lässt. Dazu kommen neben Grundnahrungsmitteln wie Hülsenfrüchten und Reis viele Gewürze und Würzmittel, aber auch Fertiggerichte wie Aufstriche und Suppen sowie Körperpflegeprodukte.

Der Genussladen Gratwein

Kirchengasse 2, 8112 Gratwein-Sträßengel
Tel. 0650 4453055, E-Mail: kontakt@genussladen-gratwein.at
www.genussladen-gratwein.at

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr,
Samstag von 8:00 bis 12:30 Uhr

Naturgarten GmbH – Natural Food & Selfhelp Products Distributor

Grazer Straße 69, 8111 Gratwein-Sträßengel
Tel. 0650 7824466, E-Mail: office@naturgarten.com
Web: www.naturgarten.com

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag von 8:00 bis 17:00 Uhr,
Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr

Frisches Obst und Gemüse

Regional, lose verpackt und klimafit: Diese wichtigen Bestandteile gesunder Ernährung findet man in der Bauernecke des Lagerhaus Gratwein, am Bauernmarkt Hauptplatz Judendorf jeden Freitag nachmittags ab 14 Uhr und vor der Bäckerei-Konditorei Leitner am Samstag vormittags ab 7:30 Uhr!

Kohlrabi-Algen-Aufstrich

Ein Rezept aus dem „Naturgarten“

- 3-5 g Hiziki-Algen in Wasser 15 Minuten einweichen
- 2 kleine Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden in 2 EL dunklem Sesamöl andünsten, mit einem Schuss Umeboshi-Würze ablöschen
- Algen abseihen, zugeben und mit den Kohlrabi 15 Minuten weichdünsten
- In der Zwischenzeit 50 g Sonnenblumen- und 50 g Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten
- 50 g weiche Butter mit 1 TL Senf, ½ TL Salz, einer Prise Kurkuma und Pfeffer schaumig rühren
- Den weichen Kohlrabi mit den gerösteten Kernen und einem Schuss Tamari-Sauce pürieren.
- Abkühlen lassen und schaumig geschlagene Butter unterrühren.
- Auf schwarzen Sesam-Crackern oder Brot servieren.



Foto: pixabay/maj07777



Milla & Marina

Bäckerei Sorger

Kaffeehauskultur

1688, das ist das Jahr, in dem die Bäckerei Sorger als Weinrebenbäcker erstmals in den Grazer Geschichtsbüchern auftaucht. 2024 ist das Jahr, in dem der Familienbetrieb seine Filiale in Gratwein-Straßengel eröffnete. Sie ist heute eine von 29 Filialen – 32 sollen es bis Jahresende werden.

Die Sorger-Filiale am Hauptplatz im OT Judendorf-Straßengel führt die Kaffeehauskultur in eine neue Ära, die vor Ort nicht unumstritten ist: Warum schließt man am Abend schon um 18 Uhr, samstags und sonntags sogar um 17 Uhr? Warum gibt es hier keine Bedienung – und wie sollen die Gäste aus der Reha-Klinik hier zurande kommen? Diskussionlos zufrieden scheint das Publikum hingegen mit der Qualität: Denn obwohl die Bäckerei Sorger für knapp 30 Filialen Gebäck aus den Öfen holt, gibt's hier nichts zu bemängeln. Die Vielfalt ist groß, die Geschmacksnoten vielfältig und lange Teigführungen sorgt für bekömmlichen Brotgenuss. Obendrauf: Nahezu alle Zutaten vom Mehl über die Mantscha-Milch bis zu den Eiern kommen aus der Steiermark und werden frei von Hilfs- und Zusatzstoffen verarbeitet. Sogar der Kaffee – die Arabica-Bohnen stammen von einem biozertifizierten Partner in Brasilien – kommt aus der hauseigenen Rösterei. Aber hier die Antworten auf unsere Fragen ...

Warum Selbstbedienung statt Service?

Letztlich ist es eine Frage der Philosophie: Bei Sorger hat man sich für Selbstbedienung entschieden, weil es viele Gäste gibt, die in Gesprächen, beim Lesen und Sinnieren nicht gestört werden wollen und sich lieber selbst holen, was sie brauchen. Zudem ist es, so Filialleiter Thomas Zeiser, für Unternehmen schwierig, kompetentes und freundliches Servierpersonal zu finden. Dass die Freundlichkeit der Bedienung hinter der Theke auffallend gut ist, dafür sorgt auch das familiäre Betriebsklima, auf das die Familie Sorger-Domenigg, die das Unternehmen in vierter Generation führt, so großen Wert legt.



© lupi spuma



© lupi spuma

Gäste mit Einschränkungen

Ob Gehhilfen oder Kinderwagen: Personengruppen, die nicht beide Hände frei haben, um ein Tablett selbst an den Tisch zu tragen, wird gerne geholfen.

Warum es kein Abendgeschäft gibt

Die Bäckerei Sorger legt großen Wert darauf, Bäckerei mit angeschlossenem Café zu sein. Am Abend sind aber andere Angebote gefragt und dafür gibt es auch andere Betriebe. Das Sorger-Team will einfach seinem Konzept treu bleiben.

Ergänzende Angebote

In der hauseigenen Küche neben der Backstube im Grazer Eggenberg werden abwechslungsreiche, auch saisonabhängige Mittagsmenüs frisch gekocht. Auch die Suppen und Gerichte in den Pfandgläsern werden täglich frisch zubereitet. Die Mittagsmenüs werden nicht in allen Filialen angeboten – in unserer Gemeinde schon, da die Nachfrage entsprechend groß ist.

Bäckerei Sorger, Filiale Gratwein-Straßengel

Hauptplatz 6, 8111 Gratwein-Straßengel
Tel. 03124 90 505

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 7:00 bis 18:00 Uhr
Samstag von 7:00 bis 17:00 Uhr
Sonn- & Feiertag von 7:00 bis 17:00 Uhr



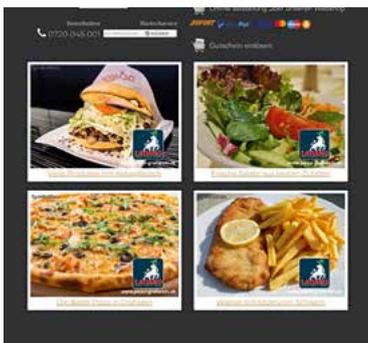
© Latiano

Pizzeria Latiano

So cross, diese Pizza!

Seit 1. März hat die kleine Pizzeria beim Gratweiner Lagerhaus, die nun unter dem Namen „Latiano“ Liefer- und Abholservice anbietet, eine neue Führung. Lange hat es nicht gedauert, bis sich ihre überdurchschnittlich hohe Qualität herumgesprochen hat.

Neuer Chef ist der türkische Kurde Aktaj Mulla, der vor acht Jahren nach Österreich übersiedelte, in Graz lebt und Auslands- bzw. Gastro-Erfahrung zuvor schon in Schweden gesammelt hatte. Davon zeugt übrigens auch sein Pizzasteinofen aus schwedischer Erzeugung. Was an den Latiano-Pizzen auffällt, ist einerseits die überdurchschnittliche Qualität der Zutaten für die Belagsvariationen, andererseits der hauchdünn und knusprig-cross gebackene Pizzaboden. Teiglinge und die Basis-Tomatensauce werden von Aktaj Mulla täglich frisch zubereitet.



Lieferpartner der kleinen Pizzeria ist Lieferando, bestellt werden kann telefonisch oder per App. Der kleine Gastgarten lädt aber auch zum Besuch z.B. vor oder nach einem Einkauf beim Lagerhaus ein.

Genuss-Tipp vom Chef

Auch wenn die Pizza im Karton den Weg nach Hause findet: Der Karton saugt Feuchtigkeit auf, daher lohnt es sich, die Pizza vom Teller zu essen und ein wenig mit Olivenöl zu beträufeln.

Vielfalt auf Bestellung

37 verschiedene Pizza-Varianten, dazu die Wunschpizza mit vier frei wählbaren Zutaten und drei mexikanische Pizzen sind die Basis des Lieferservices. Dazu gesellen sich Kebab, Burger- und Pastavarianten, aber auch eine Fülle asiatischer Gerichte, Desserts und selbstverständlich Getränke.



Latiano Pizza – Pasta – Burger

Bahnhofstraße 38a, 8112 Gratwein-Straßengel

Tel. 0664 54 66 888

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 11:00 bis 22:00 Uhr

Jeden Dienstag Pizzatag:

jede Pizza (33 cm) bei Abholung 8,50 Euro (gilt nicht für mexikanische Pizzen)

Lieferungen in 8111, 8112, 8103:

Mindestbestellwert € 13,40

Online-Bestellung:

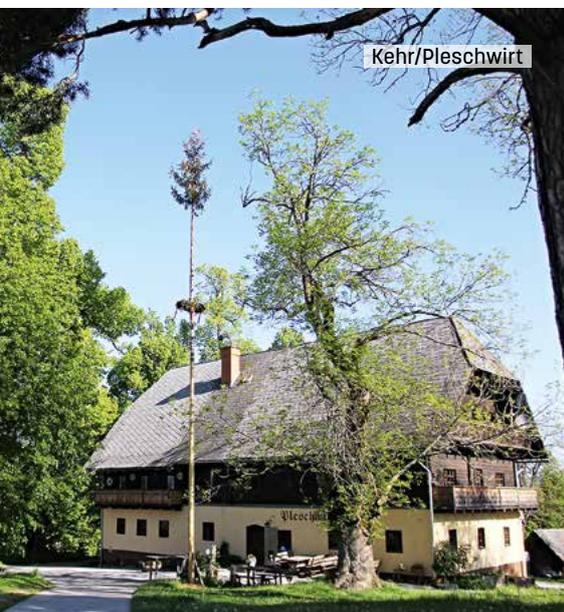
www.pizzeria-latiano-gratwein.at

Radling & Rast



Radtouren in Gratwein-Straßengel

Wer in Gratwein-Straßengel aufs Bike oder E-Bike steigt, findet immer mehr extra ausgeschilderte Routen mit sehenswerten Ausblicken in die Natur. Da Bewegung hungrig und durstig macht, gehört zur körperlichen Betätigung auch das Rasten in unserer vielseitigen Gastronomie.



Kehrl/Pleschwirt

Pilgertour & E-Bike

Sich auf Pilgerreise zu begeben ist eine Tradition, die nicht mehr allzu regelmäßig gepflegt wird. Das mag auch daran liegen, dass nur noch wenige die Zeit haben, mehrere Tagge auf Schusters Rappen unterwegs zu sein. Zeitsparend aber kaum weniger reich an Aussichten ist es, die Pilgertour mit dem Rad oder dem E-Bike anzutreten.

Die MTB-E-Bike Pilgertour schafft eine Strecke von knapp 50 km in vier Stunden Fahrzeit und bewältigt dabei 643 m Auf- und 643 m Abstieg. Zu Fuß wäre man wohl mindestens zwei Tage unterwegs.

Ausgangs- und Endpunkt der offiziellen Route ist der Hauptplatz im OT Straßengel, also direkt unter der Wallfahrtskirche Maria Straßengel – den Tourenplaner*innen genügt der Blick nach oben. Über die Plankenwarther- und Rötzer Straße geht es nach Gratwein. Hier könnte man einen Abzweiger zur Gratweiner Pfarrkirche St. Rupert machen, die offizielle Wegführung geht weiter Richtung Stift Rein. Hier kann man, nachdem man das Ortszentrum

Die besten Rastplätze



Ortsteil Judendorf-Sträzengel

● Gasthof Lammer

Das klassische Wirtshaus mit Kegelbahn ist beliebter Treffpunkt zu Mittag und nach der Arbeit. Das G'wölb wird für Feiern ebenso genutzt wie für kleinere Konzerte. Dass die Küche auch Besonderes leisten kann, beweist sie mit variantenreichen Caterings.

● Restaurant Pizzeria Cuuk

Die Pizzen sind wirklich gut, vor allem aber bietet das Team des Cuuk rund um Sonja Reiter häufig Spezialitätenwochen. Auch Freund*innen der vegetarischen und veganen Küche werden hier bestens bedient. Herausragendes Merkmal: Unglaublich, was hier alles selbst gemacht wird!

● Gasthaus Posch

Das Gasthaus ist so alt, dass hier schon die Postkutschen aus Graz Station machten. Das Flair der guten, alten Wirtshauszeit ist beim Posch noch immer spürbar und abgesehen davon, wird hier wirklich gut gekocht – vor allem auf Vorbestellung für kleine Feiern.

● Pizzeria Kunst- und Kulturkeller

Direkt am Judendorf-Sträzengler Hauptplatz situiert, hat sich das Kellerlokal mit großem, olivenbesetztem Gastgarten zu einem wichtigen kulinarischen Nahversorger gemauert: Kebap und Pizzen sind in den Hintergrund getreten, die Küche glänzt mit Vielfalt und man schmeckt, dass der Koch einst im ehrwürdigen Grazer Gambrikeller gelernt hatte.

● Sorger

Die Filiale der Grazer Bäckerei besticht als Café mit vielfältigem Gebäck, Mittagsmenüs und frisch gekochten Gerichten im Glas zum Mitnehmen. Wer sich beim Sorger niederlässt, überblickt den ganzen Judendorfer Hauptplatz!

● Café „Zum Hydrant“

Kaffee wird hier tatsächlich seltener getrunken, aber Ingrid Gollingers kleines Lokal wird gerne besucht, um den Durst zu löschen und am liebsten im kleinen Gastgarten gemeinsam mit Freund*innen den Tag ausklingen zu lassen.

● GÜ Reloaded

Benannt ist das GÜ nach Gründer Günter Weingrill. Heutzutage gibt es um den Namen gelegentlich Verwirrung, denn viele treffen sich eher beim Stief, also bei Stefan Swoboda, der da Lokal jetzt auch schon eine halbe Ewigkeit führt. Ein Szenelokal, das aber auch viele treue, ältere Fans erfreut, ist man jedenfalls geblieben: „Upstairs“ steht eine kleine Bühne für Konzerte, Karaoke-Abende und Lesungen, der ausgebaut und sanierte Keller bietet „Downstairs“ Raum für etwas größere Konzerte.

● Café Marianne

Café, Konditorei, Brötchen, Zimmer und Wellnessangebote wie Massagesessel, Sauna und Solarium am Fuße des Sträzengler Kirchbergs. Das Interieur ist entzückend und erinnert ein wenig daran, wie sich vor 100 Jahren wohl Kurgäste ein gemütliches Kaffeehaus gewünscht haben.

● 20ers Spezialitäten

Der neue Genusstreffpunkt hat sich offenbar als Volltreffer erwiesen: Spezialitäten aus dem Alpe-Adria-Raum, eine große Auswahl an Weinen und im Sommer eine Outdoorküche, aus der auch warme Kleinigkeiten kommen können, sorgen dafür, dass man an den Abenden ohne Reservierung kaum noch einen Platz findet.

● Sträzengler Stub'n

Die Sträzengler Stub'n ist Teil der Sträzengler Tennisanlage neben dem Fußballstadion, dem Pumprack und dem Murradweg. Damit ist sie Jausenstation für Sportbegeisterte, wobei es manchen bekanntlich genügt, Sport aus der Perspektive der Zuschauer*innen zu erleben.

● Bäckerei Konditorei Leitner

Neben dem Gewerbezentrum Lammer und der Apotheke gelegen, bietet der Leitner echte Handwerksqualität mit lokalen Spezialitäten wie dem Sträzengler und dem Stiftsbrot. Das dazugehörige Café mit Mineralienausstellung ist ein wichtiger Treffpunkt, der auch am Weg vom/zum Bahnhof gerne besucht wird.

Ortsteil Gratwein

● Restaurant Hotel Fischerwirt

Ruhig gelegen, viel Haus- und Ortsgeschichte, Raum für Feiern und gediegene, gutbürgerliche Küche mit familiärem Flair unweit des Gratweiner Ortszentrums: Hierher kommt man, um fein zu speisen, aber auch, um an der Theke zu plaudern. Auch für hungrige Biker am Murradweg eine ideale Zwischenstation!

● Gasthaus Absenger

Der Absenger ist als Wirtshaus Treffpunkt der Bewohner*innen des langen Schirningtals. Da hier auf Basis regionaler Erzeugnisse von Bauern aus der Region und dem eigenen Garten ehrlich-köstliche Küche mit viel Herz geboten wird, ist der Absenger immer einen Besuch wert!

● Erlebnisbad Weihermühle

Da das Baden bekanntlich hungrig macht, bietet das Bistro neben der großen Seeterrasse coole Drinks und herzhaft Snacks von Hot-Dog über Langos bis zur Pizza. Das Angebot ist auch abgestimmt auf die Kinder, die das Bad mit eigenem Kinderbadebereich und großem Spielplatz gerne besuchen.

● CLICK CLACK coffee & kitchen

Gegenüber dem Gratweiner/Gratkorner Bahnhof gelegen, bietet das Lokal ein hippestes Angebot an Pasta, Bowls und Burger ergänzt um Wiener und Gordon Bleu für den traditionelleren Hunger. Die mittägliche „Fast Lane“ ist für alle da, die es eilig haben.

● Porto Bar

Die Bar im Gewerbepark Köppel (und damit am Murradweg und nahe der Hundewiese gelegen) glänzt mit wirklich handverlesenen Köstlichkeiten aus Spanien, Portugal und Italien. Dazu gehört auch die passende Auswahl an Weinen, Bieren und hausgemachten Limonaden.



Blick auf Gschnaidt

© Erwin Weingrill



Freilichtmuseum Stübing, GH Zum Göller

hinter sich gebracht hat, den neuen, großzügig ausgebauten Radweg bis zum Stift nutzen. Hier empfiehlt sich eine erste Rast in der Stiftstaverne, Kulturhungrige können auch das Stift samt Führung und Stiftsbibliothek besuchen. Gut gestärkt folgt die erste Bergetappe über die Kehr zum Pleschwirt, von dort weiter auf der Asphaltstraße nach St. Pankrazen mit der frühchristlichen Pankraziuskirche und den beiden Gasthäusern Höfer vulgo Purkwirt und Schwaiger.

Nun biegt die Landesstraße L315 ins neun Kilometer entfernte Großstübing mit Pfarckirche aus dem 18. Jdt. ab. Neun Kilometer weiter erreicht man Kleinstübing und kann nun zwischen zwei weiterführenden Alternativen wählen: Entweder bleibt man diesseits der Mur und radelt am Freilichtmuseum vorbei über Gratwein Au zurück, oder man wechselt die Murseite, radelt den Murradweg entlang bis nach Gratkorn und kommt mit der Radbrücke neben dem Kreisverkehr Gratkorn-Nord zurück auf die Gratwein-Straßengler Seite. Für eine abschließende Rast bieten sich mehrere Möglichkeiten im Ortsteil Gratwein an.

Gastro:

OT Judendorf-Straßengel

OT Gratwein

OT Eisbach

OT Gschnaidt



Neue Abschnitte am Murradweg

Mit der Fertigstellung des Murkraftwerks Gratkorn ist ein neuer Radweg entstanden, der auf der Gratwein-Straßengler Seite von der Radbrücke zwischen Lagerhaus und Gratkorn Nord bis zum Kraftwerk reicht.

Er führt durch den Sappi-Lagerplatz vorbei am Mursteg und der Kläranlage zu einem großen, von der Gemeinde gepflegten Rastplatz, dem MURSPOT, direkt am Wasser. Hier sind Bänke und Mülleimer aufgestellt. Grillen und Wassersport sind allerdings aus Sicherheitsgründen verboten. Von dort geht es direkt die aufgestaute Mur entlang vorbei an Fußballplatz, Pumptrack und Tennisplätzen bis zum Murkraftwerk. Als Einkehrmöglichkeit kann man die Straßengler Stub'n als Teil der Anlage des Tennisclubs Judendorf-Straßengel empfehlen. Am Ende des neuen Weges kann man entweder beim Hechenblaickner die Landesstraße queren und dem bestehenden Radweg über Raach in Richtung Shopping Nord fahren, oder über die Staumauer nach Gratkorn und weiter Richtung Andritz/Arlandgründe radeln. Dieser Abschnitt war allerdings zu Redaktionsschluss noch nicht freigegeben

Gastro:

OT Judendorf-Straßengel

OT Gratwein

Die besten Rastplätze



● Bäckerei Kern

Die Filiale der Grazer Konditorei Kern ist ein beliebter und gut besuchter Treffpunkt im Gratweiner Fachmarktzentrum. Manche wundern sich, dass der Gastgarten mit Blick auf den Parkplatz immer so gut besucht ist – das muss wohl an der Qualität des Angebots und an der Freundlichkeit des Servicepersonals liegen.

● Bäckerei Pfleger

In Gratwein zentral am Kinoplatz gelegen, überzeugt die Filiale der Semriacher Bäckerei Pfleger durch ihr Angebot an der regionstypischen Auswahl an Brot, Snacks, Süßem und coffee-to-go. Nachmittags und abends in Selbstbedienung geführt (Zutritt via Bankomatkarte), sieht man hier immer wieder Leute mit Kaffee und etwas zum Jausnen bei den kleinen Tischen vor dem Shop sitzen.

● Café Häferl

Das barrierefrei zugängliche Inklusionscafé im Generationenhaus wird nicht nur, aber besonders gerne von älteren Personen besucht, die im Ortskern leben und unter die Leute kommen wollen. Damit ist das „Häferl“ mehr als ein Café, sondern auch Treffpunkt und Veranstaltungsort für kleinere Konzerte und Lesungen.

● Kebaphaus Gratwein

Vor wenigen Jahren frisch herausgeputzt ist das Kebaphaus Gratwein wichtiger Nachversorger vor allem für die Jugend. Döner, Kebap, Dürüm und Pizza zum Abholen, dazu ein paar Tische zum Warten und Sitzenbleiben: Der Zustrom bürgt für Qualität.

● Sepl's Eck

Sepl's Eck ist quasi die Bahnhofsrestauration beim Gratwein/Gratkorner Bahnhof und als Imbissstube Treffpunkt für Durstige, aber auch für Preisschnapsler und Sturm-Knofel.

● Pizzeria Latiano

Neben dem Gratweiner Lagerhaus angesiedelt kann man im „Latiano“ besonders grosse Pizzen bestellen und gerne auch selbst abholen. Wie bei allen mit einem Lieferservice verbandelten Pizzerien gibt es auch hier mehr als Pizza.

● Zum bunten Hund

Ebenfalls beim Lagerhaus angesiedelt hat Ricky's Imbiss längst Kultcharakter. Warum das so ist, lässt sich schwer beschreiben, aber umso einfacher erleben, wenn man dort einmal einkehrt.

Ortsteil Eisbach

● Stiftstaverne

In historischen Mauern betreibt Markus Schaffler die Taverne, ganz der jahreszeitlichen Küche verschrieben. Der Gastgarten schaut direkt auf das Stift, der daneben gelegene Gemeindefeldplatz macht das Gasthaus zur idealen Station für Familien mit Kindern. Spaziergänger*innen, Biker*innen, Wallfahrer*innen, Stiftsbesucher*innen ...: sie alle kehren hier gerne ein!

● Gasthof „Zur Linde“

Das einzige Restaurant der Gemeinde mit einer Gault-Millau-Haube verspricht und hält Gourmetküche auf höherem Niveau. Reservierung erbeten, denn die Köstlichkeiten, die Familie Falb-Oberreiter kredenzt, haben landauf landab viele Fans!

● Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer

Der Schusterbauer war schon vieles: Buschenschank, Musikantentreff, Backhendlstation und Austragungsort für Veranstaltungen bis zum zünftigen Ball. Die Backhendl sind noch immer großartig, doch das kulinarische Angebot lädt dazu ein, auch anderes zu genießen!

● Pleschwirt

Durchaus uriges Gasthaus, wie man es sich am Gipfel eines Berges wünscht: Drinnen warm und gemütlich, draußen der Gastgarten mitten im Grünen und bestückt mit jahrhundertealten Bäumen. Wer hier mit dem Fahrrad hochstrampelt, hat sich den Schweinsbraten wirklich verdient!

● Mühlbacher Hütte

Angelika Erker, Pächterin der zum Stift Rein gehörigen Hütte, hat diese so weit aufgepeppt, dass sie längst auch vom Falstaff-Gourmetguide empfohlen wird. Dementsprechend trifft sich lokales Publikum mit Besucher*innen aus Graz, die so wie alle anderen zu Fuß oder per Bike kommen müssen.

● Mostschenke Movia

Den „Hörgasbauer“ findet man an der Grenze der Gemeinden Gratwein-Sträßengel und Deutschfeistritz hinter dem LKH Enzenbach. Direkt am Wanderweg 562, dem Kaschlsteig, gelegen, lädt die Mostschenke zur Rast mit köstlicher Jause ein. Auf den Tisch kommen Produkte aus eigener Erzeugung, das hausgemachte Bauernbrot wurde mehrmals prämiert. Oft genug wird es eng bei den Movias, denn der Hörgasbauer ist auch beliebter Musikant*innentreffpunkt.

Ortsteil Gschnaidt

● Purkwirt

Die Familie Höfer betreibt den „Purkwirt“ in St. Pankrazen seit dem Jahr 1862. Wie es früher beim Dorf-Gasthaus so üblich war, schließt der Purkwirt direkt an die Friedhofs- bzw. Kirchenmauer an. Aber nicht nur nach der Kirche lässt man sich hier mit gut bürgerlicher Hausmannskost verwöhnen.

● Gasthof Schwaiger

Nur wenige Meter neben dem „Purkwirt“ ist der Schwaiger die zweite Genussadresse in St. Pankrazen, die auf Hausmannskost spezialisiert ist. Liebevoll geführtes Landgasthaus, idealer Zielpunkt einer Landpartie, für die man die Großgemeinde nicht einmal verlassen muss.



Schirningtalrunde

Wer vom Stift Rein weiter Richtung Plesch radelt, aber nicht so hoch hinaus will, hat mit der Schirningtalrunde eine Alternative:

Kommt man aus dem Kehrerwald heraus, öffnet sich linker Hand der Blick Richtung Meierhof und Schirning. Bald kann man beim ehemaligen Gasthaus Klöckl nach links abbiegen und dem Wegweiser Richtung Schirning und Meierhof auf der Harrerstraße folgen. Die schmale Straße führt durch Bauernhöfe, bunte Blumenwiesen und kleine Wäldchen bergab und bergauf nach Meierhof. Nach einer Passage durch den idyllischen Wald erreicht man eine Siedlung und erblickt rund hundert Meter weiter eine Weggabelung mit Verkehrsinsel. Hier biegt man links in Richtung ehemaliges Bauernmuseum ab. Auf dem Meierhofweg geht es durch ein bewirtschaftetes Anwesen und weiter am Bauernmuseum und am Hof der Familie König vorbei. Im Talboden angelangt, kann man über den Greithweg hinauf bis zum Weißerdenkreuz und zurück zum Stift Rein zu radeln. Hier gilt es erst den Greith-, dann den Klosterriegel zu erklimmen – ohne E-Bike durchaus eine Herausforderung. Alternativ geht es im Schirningtal rechts in Richtung Gasthaus Absenger und weiter bis nach Gratwein. Um nicht nur auf der Hauptstraße zu fahren, kann man im Ortsteil Mittlere Schirning beim Reitstall Csar links auf den Teichhüttenweg abbiegen, der über die Hubertusteiche zur Weihermühle führt.

Gastro:

OT Gratwein

OT Eisbach

„Gipfel-Hopping deluxe“

Die gut ausgeschilderte MTB 1 Mountainbike-Tour vom Bahnhof Gratwein/Gratkorn über vier Tausender mit herrlichen Ausblicken, etlichen Einkehrmöglichkeiten und erfrischendem Sprung ins kühle Nass. Die gesamte Weglänge beträgt 21,7 km, die Fahrzeit drei Stunden und 20 min., 1.440 Höhenmeter sind zu bewältigen.

Vom Bahnhof Gratwein aus folgt man der Beschilderung bis zum Stift Rein. Man fährt zunächst auf der Reiner Straße durch den Ort und wechselt dann auf den neuen Radweg. Hat man das Stift erreicht, geht es mit nur leichtem Anstieg den Mühlbachgraben entlang bis zum Talschluss. Im hinteren Teil des Grabens wird der Weg langsam steiler und schlängelt sich entlang der Forststraße zur Mühlbacher Hütte hoch, der ideale Ort für eine Rast – bei gutem Wetter mit Ausblick bis zur Riegersburg. Vom Mühlbacher Kogel geht es über den Weg 562 vorbei am Walz-, und Heiggerkogel bis zum Pleschwirt. Nun folgt ein Gustostückerl für Mountainbiker*innen: Über trailartige Passagen gelangt man hinunter zum Ortsteil Kehr. Vorsicht ist geboten, denn man teilt sich den Weg mit Wandernden. Der letzte Streckenabschnitt führt durch den Kehrerwald bis nach Selenz/Rein. Beim Josefsheim der Kreuzschwester folgt man der Beschilderung des Wanderweg 15 durch Tallak bis zu den Anateichen, dann dem Weg 564 entlang des Schirningbachs zum Bad Weihermühle und weiter zurück zum Bahnhof.

Gastro:

OT Gratwein

OT Eisbach



HERZLICH WILLKOMMEN IM KULTURKELLER!

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

www.pizzeria-kulturkeller.at

Urlaubsfeeling in der Pizzeria „Kulturkeller“

Speisekarte



Wir legen Wert auf Qualität!

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

NEU!

Menü

Täglich – ausser Dienstag –
bieten wir zwischen 11:00 und
14:00 Uhr mehrere Menüs an!

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

Events



Live-Musik mit Multiinstrumen-
talen **Alex Schrettl** am:

28.06. **Sommerparty**

09.08. **Sommerfest**

06.09. **Herbstfest**

Live-Musik mit **STEFF 'N' WOLF**
feat. **MICHI THE FRITZ** am:

07.06 und 12.07
jeweils ab 16 Uhr

KULTURKELLER

PIZZERIA KULTURKELLER

Schulstraße 1, 8111 Gratwein-Strabengel
(gegenüber dem Gemeindeamt)
Tel. 03124 52311, 0664 1993565
Geöffnet Mo.–So. von 10:00–24:00 Uhr
Küchenzeiten: 11:00–21:00 Uhr





Foto: Silvia Lambauer

Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer

60 Jahre: Wir feiern alle mit!

Wer heute das erste Mal den Schusterbauer besucht, etwa weil die perfekten Backhendl empfohlen worden sind, erlebt ein Landgasthaus in idyllischer Lage mit variantenreicher Speisekarte und freundlichem Service und dem spürbaren Flair des Familienbetriebs. Aber angefangen hat alles ganz anders.

Der heutige Schusterbauer war in den 50ern noch eine reine Landwirtschaft. Willi Jaritz startete mit seiner Frau Gertrude eine kleine Ausschank beim nahe gelegenen Hörgaspauli, der vor der Mostschenke Movia angesiedelt war. Damals wurde in der Gegend noch Wein kultiviert, daher die Orts-tafel „Weingartleiten“, und die Familie pachtete von Eigentümern in Straden einen Weingarten. Denn das war die Voraussetzung, um 1965 erstmals um die Bewilligung zur Führung einer Buschenschank anzusuchen. Bald wurde der Hörgaspauli aufgegeben und die Landwirtschaft Stück für Stück in den heutigen Betrieb umgewandelt. Im Jahr 1992 übernahmen Johann und Gertrude Lanz, geb. Jaritz, den Betrieb, 2017 folgte die Übergabe an die dritte Generation, an Jörg und Nora, die seit 2022 verheiratet sind. Mit der Geburt von Wilhelm im heurigen Jänner ist die 4. Generation auf der Welt, von Baby an Gasthausluft schnuppernd.

Von der kleinen Schenke zum beliebten Gasthaus

Die Buschenschank war beliebter lokaler Treffpunkt und bald geselliger Musikantentreff, das blieb auch so, als man 1975 die Gastgewerbekonzession erhielt. Von nun an wurde das Gasthaus immer wieder erweitert und modernisiert: Ende der 60er kamen zum kleinen Gasthaus Schankraum und Extrazimmer hinzu, in den 70ern der Saal und die Gästezimmer, 1998 der Wintergarten und 2018 wurde vieles rundum erneuert, ein barrierefreier Zugang geschaffen und die Energieversorgung weitgehend auf Photovoltaik umgestellt. Gastronomisch vollzog sich der Wandel von der ersten Ausschank über die Buschenschänke zum Gasthaus, dessen Backhendl sich überregional einen ausgezeichneten Ruf erarbeiteten. Die Backhendl sind noch immer sensationell, aber auch die übrige Speisekarte wurde erweitert, modernisiert und erfreut sich steigender Beliebtheit.



Gasthof Schusterbauer

Feiern beim Schusterbauer

Dank Erweiterungen und Umbauten bietet der Schusterbauer 180 Sitzplätze im Innenbereich und rund 60 weitere im Gastgarten. Damit ist man in der Region eine beliebte Adresse für Bälle, Feiern, Hochzeiten und vieles mehr. Ebenfalls sehr beliebt ist der große Kinderspielplatz des Gasthauses.

Das Gästehaus

Das gut ausgestattete Gästehaus umfasst elf Doppelzimmer mit Bad, von denen zwei für Familien mit Kindern als 3-Bett-Zimmer mit Schlafcouch nutzbar sind. Das optionale Frühstücksbuffet kann man übrigens auch ohne Zimmer genießen. Zum Angebot für die Gäste gehört auch der E-Bike-Verleih samt Radservicestelle und E-Tankstelle für E-Bikes- und E-Autos.

Große 60er-Feier

Groß gefeiert wird am Sonntag, 5. Oktober 2025 mit einem großen Jubiläums-Frühschoppen!

Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer

Hörgas 49, 8103 Gratwein-Straßengel
Tel. 03124 51768, E-Mail: info@gh-schusterbauer.at
www.gh-schusterbauer.at



Porto Cafe | Bar | Events

Genuss vor Anker

Im Jänner ging die Porto Bar im Gewerbepark Köppel vor Anker. So kann man nun am Hafen sitzen und sich mit iberisch-mediterranen Genüssen laben, die Kapitän Gerald Prabitz an Bord hat. Mit ihm kehrte ein Ur-Gratweiner mit weitverbreitetem Erfahrungsschatz zurück in die Gemeinde.

Gerald Prabitz ist Spross einer jener alteingesessenen Gratweiner Familien, die den Ort über viele Jahrzehnte geprägt haben. Persönlich lebt er mit seiner Familie seit 30 Jahren in Kleinstübing, seit 35 Jahren ist er unternehmerisch selbstständig und war seither in praktisch allen Bereichen der Freizeit- und Tourismusbranche aktiv, 90 % davon überregional. Ebenfalls Teil seines Erfahrungsschatzes ist seine Tätigkeit als Milizoffizier mit Verantwortung für Versorgung und Logistik in einem Milizbataillon des Bundesheeres einschließlich absolvierter Heeresversorgungsschule. Über seine reiche Erfahrung im Eventmanagement näherte er sich im Laufe der Zeit der Gastronomie an: Vier Glühweinstände im Grazer Advent, dazu reiche Managementenerfahrung in der VIP-Gastrobetreuung als Projektleiter von Großevents führten zur Idee, sich im Zuge der altersgemäßen Sesshaftwerdung auf ein eigenes Lokal zu konzentrieren (ohne deshalb das Event-Management gänzlich an den Nagel zu hängen).

Die Idee des Porto

Gerald Prabitz pflegt seit Jahrzehnten eine Liebe zur iberischen Halbinsel, also zu Portugal und Spanien, schon in Jugendjahren jobbte er als DJ an der Algarve. Beide Länder zählen zu den beliebtesten Urlaubsdestinationen, aber nur wer genauer hinsieht und die großen Strände hinter sich lässt, lernt auch die unzähligen Spezialitäten kennen, die Teil der unendlich scheinenden Vielfalt der europäischen Küchen sind. Immer wieder Neues davon holt Prabitz ins Porto, beispielsweise in Form der am Tisch gegrillten Chorizo, einer iberischen Variante der Bratwurst. Über das gastronomische Angebot hinaus ist das Porto, wofür ein Hafen gerne steht: Ein Ort der Auszeit, eingebettet zwischen An-



kommen und Abfahren. Idee- und ortsbedingt versteht sich das Porto auch als einladende Labestation für Biker*innen am Murradweg und für Hundebesitzer*innen, gleich bei der Gratweiner Hundewiese gelegen. Für alle Schleckermäulchen gibt es Eis von Charly Temmel, als Tüteneis, Eisbecher oder zum Mitnehmen, sowie hausgemachte Törtchen, Pastéis de Nata auch auf Bestellung für zu Hause.

Mehr als eine Bar

Da die im Lokal kredenzten Spezialitäten von kleinen, persönlich ausgesuchten Lieferanten stammen, kann man vieles auch für Zuhause mitnehmen – zum einen im Lokal, zum anderen vorab bestellbar im Online-Shop. Das im Hintergrund auf dem Eventmanagement beruhende Equipment macht die Porto Bar auch zum perfekten Partner für Caterings einschließlich umfassender Ausstattung bis hin zum Fine-Dining-Geschirr. Und auch, wenn das Platzangebot in der Bar und im Gastgartenbereich beschränkt ist, bietet Gerald Prabitz mit seinem Team die Möglichkeit für Feiern aller Art (Geburtstage, Firmenfeiern ...) und auch immer wieder musikalische Events an – denn dieser Ort bietet sich dafür bestens an.

Porto Cafe | Bar | Events

Murfeldstraße 10, 8112 Gratwein-Straßengel
Tel. und Reservierungen:
0660 8804433, Email: info@portobar.at
Webshop: www.portobar.at

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag 8:30 bis 22:00 Uhr (bei Bedarf länger)
Freitag bis Samstag 9:00 bis 22:30 Uhr (bei Bedarf länger)
Sonntag 9:00 bis 17:00 Uhr (Fr./Sa./So. Frühstücksbuffet ab 9:00 Uhr)
Montag & Feiertag Ruhetag

100 Jahre Weihermühle





Stolze 630 Jahre ist es her, dass die Weihermühle – also das Mühlengebäude selbst, das sich neben dem Weiher befindet – erstmals in einem Urbar des Stifts Rein aufgelistet wurde. Was heuer tatsächlich gefeiert wird, ist das 100-Jahre-Jubiläum der Weihermühle als Freibad.



Vom Naturbad zum Erlebnisbad: René Neubauer und sein Team sorgen mit großem Engagement und guten Ideen für die steigende Attraktivität der Weihermühle als Event-Location.

Ein historischer Rückblick

Die Mühle als Gewerbebetrieb war am Ende des 19. Jahrhunderts stillgelegt worden. Neue Ideen entwickelten Anton und Pauline Bauer, die Ende 1924 die Gründe mit Mühlengebäude und Wiesen erwarben und um das Wasserrecht zur Errichtung eines Teiches ansuchte. Damals war der Teich nicht als Bademöglichkeit, sondern als Eisteich gedacht, um Wirte und die Limonadenfabrik am Gelände des Langmannkomplexes mit Eis zu beliefern. Elektrisch betriebene Kühlschränke tauchten in Europa erst wenige Jahre später auf. Am 1. Mai 1925 – hier sind die 100 Jahre – erhielt Anton Bauer die Bewilligung zur Errichtung einer Badeanstalt. Im Jahr 1929 wurde ein kleine Gaststätte eröffnet und ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die Weihermühle zu einem der beliebtesten Ausflugsziele im Grazer Norden. Nach Bauers Tod übernahmen erst die Schwiegertochter, dann die Enkelin den Betrieb, 1965 wurde die Weihermühle an die Gemeinde Gratwein verpachtet, die sie neun Jahre später erwarb, umfassend sanierte und an die Familie Gruber verpachtete, die sie lange führte. Im Jahr 2009 erfolgte eine weitere Generalsanierung, in deren Zuge der Eingangsbereich, neue Uferzonen, Spazierwege, Wasserrutsche, Sportplätze und der Restaurantbereich entstanden.

Der Blick von oben auf unsere Gemeinde (eigentlich auf ganz Österreich) zeigt die Zunahme der privaten Pools in den Gärten der Einfamilienhäuser. Sie stellen selbstverständlich eine Konkurrenz zum öffentlichen Bad dar, können aber letztlich nicht mithalten: Denn erstens kann sich nicht jeder ein Pool leisten, zweitens verfügen nicht alle über ein Einfamilienhaus, drittens geht es in der Weihermühle einfach geselliger zu und viertens entfällt die ganze Arbeit der Poolpflege.



MUSIC Festival

Dove c'è Musica **EROS RAMAZZOTTI**
INTERNATIONAL TRIBUTE

JUNI 14 | EROS RAMAZZOTTI
Internationla Tribute

ERLEBNISBAD WEIHERMÜHLE
www.erlebnisbad-weihermuehle.at

COVER SHOW
ABBA

Die Supertrouper
ABBA Live Show!

28.06.2025
Weihermühle

AB 19 UHR Tickets : VVK : 20€ Abendkassa : 25€

PRÄSENTIERT

AFTERWORK MARKET STYRIA

CHILL, EAT, DRINK & RELAX AFTERWORK

Der „After Work Market 2025“ bietet eine fantastische Gelegenheit, den Arbeitstag hinter sich zu lassen und gemeinsam mit anderen Menschen das Leben zu genießen. Nach dem Motto „FEIER den FEIERABEND“, treffen wir uns wöchentlich von Juni bis September nach der Arbeit in deiner Stadt, um den Abend ausklingen zu lassen.

Mit einer Vielfalt an Getränken und einer lockeren Atmosphäre, begleitet von guter Musik, ist dieser wöchentliche Event in deiner Stadt der ideale Ort, um zu entspannen und neue Leute kennen zu lernen.

Freier Eintritt!
Immer ab 17 Uhr
(nur bei Schönwetter!)

TOUR-DATEN
Gratwein Weihermühle
18. JUNI | 24. JULI | 21. AUG | 18. SEPT

www.afterwork-market.at

Cuba mit PARTY

Silvio Gabriel „Cuba Libre“ & Marc Andrae

ab 19:30 Uhr

12. JULI 2025

ERLEBNISBAD Weihermühle
www.erlebnisbad-weihermuehle.at
T: +43 664 5112488 | M: info@erlebnisbad-weihermuehle.at

Jüngere Geschichte

Die jüngere Geschichte der Weihermühle ist einerseits geprägt von wechselnden Pächtern, andererseits von immer neuen Investitionen, um das Bad attraktiver zu gestalten. So wurde 2021 eine neue Seeterrasse eröffnet, 2022 übernahm René Neubauer die Pacht und wandelte die Weihermühle in ein „Erlebnisbad“ um – die Anlage wird regelmäßig für eine ganze Reihe von Veranstaltungen und für Konzerte genutzt. Voriges Jahr wurde die Getränkestation beim Haupteingang zu einem Bistro erweitert, das ein breites Angebot an kleinen Gerichten wie Burger, Pommes, Wienerschntzel und Faschierte Laibchen bietet. Dazu natürlich Getränke und Eis. Geöffnet ist das Bistro bei Badebetrieb jeweils bis 19 Uhr. Auch das Restaurant am oberen Ende der Weihermühle konnte endlich zu neuem Leben erweckt werden, aufgrund behördlicher Einschränkungen ist allerdings nur die Terrasse als Café geöffnet.

Klimawandel und Winterbetrieb

Auch wenn René Neubauer keine Mühen scheut, eine betriebssichere Eislauffläche bereitzustellen – die Eisdicke müsste zumindest 12 cm betragen – ist dies kaum noch möglich, da viel zu rasch wieder Tauwetter einsetzt. Gerne würde er auch mit zwei stationierten Schneekanonen einen Schneehügel für die Kleinen errichten, auch dies eine bislang nicht realisierbare Idee.

Die Weihermühle im Jubiläumsjahr

Im Jubiläumsjahr wartet das Erlebnisbad Weihermühle mit einer ganzen Reihe besonders attraktiver Veranstaltungen auf, die der großen 100-Jahre-Feier von 23. Bis 25. Mai folgen werden (siehe

- 14. Juni: Eros Ramazzotti-Cover
- 28. Juni: Dolce Vita ABBA Show
- 12. Juli: Cuba-Party
- Im August: Queen-Doublegroup

4x Afterwork Market: Vier Sommer-Donnerstage (18.6., 24.7., 21.8. und 18.9.) lang stehen die Abende von 18 bis 22 Uhr bei



Noch in der jüngeren Vergangenheit ein verlässliches Wintervergnügen für Jung und Alt. Im Zuge des Klimawandels wird die nötige Eisdicke von 12 cm wohl kaum noch zu erreichen sein.

freiem Eintritt im Zeichen der Jugend. Unter dem Motto „Feier den Feierabend“ bietet der Afterwork-Market fantastische Gelegenheiten, den Arbeitstag hinter sich zu lassen und gemeinsam mit anderen Menschen das Leben zu genießen. Mit einer Vielfalt an Getränken und einer lockeren Atmosphäre, begleitet von guter Musik, ist dieser der ideale Ort, um zu entspannen und neue Leute kennenzulernen.

Jobs in der Weihermühle

Den Sommer über sind im Erlebnisbad 12 bis 15 Personen beschäftigt, um den Badebetrieb von der Kassa über den Bademeister bis zum Gastro-Personal zu gewährleisten. Dafür werden immer wieder Mitarbeiter*innen gesucht, denen das Geldverdienen in entspannter Umgebung Spaß macht.

Erlebnisbad Weihermühle

Tallak 59, 8112 Gratwein-Straßengel
Tel. 0664 8418932, info@erlebnisbad-weihermuehle.at
www.erlebnisbad-weihermuehle.at

Kartenverkaufspreise • Sommersaison 2025

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 | 7,00 | 6,00 | 95,00 |
| Senioren | 6,50 | 5,00 | 91,00 |
| Menschen mit Behinderung | 6,00 | 4,50 | 81,00 |
| Kinder (4 – 16 Jahren) | 5,00 | 3,50 | 76,00 |
| Familienkarte (1 Erwachsener + 1 Kind) | 10,00 | 8,00 | 116,00 |
| Familienkarte (2 Erwachsene + 2 Kinder) | 18,00 | 15,00 | 201,00 |
| jedes weitere Kind | + 4,00 | + 2,00 | + 31 |



© René Vidalli

Wenn zwei sich binden

Gratwein-Straßengel ist eine äußerst beliebte Gemeinde, wenn es darum geht, dass sich Zwei das Ja-Wort geben. Nur wer in klassischen Online-Portalen rund ums Hochzeitsmanagement sucht, wird kaum fündig – zum Glück, denn das spart Geld bei spezialisierten Agenturen und schafft Raum für selbst geplante Feiern. Galt einst der Mai als beliebtester Hochzeitsmonat, so hat sich die jahreszeitliche Vorliebe eher in den Herbst verlagert, des stabileren Wetters wegen.



© Marktgemeinde Gratwein-Straßengel

Das Standesamt

Auch wenn der Staat praktisch alle Gebühren deutlich erhöht hat, bleibt die Trauung im örtlichen Standesamt erstaunlich günstig. Als Bundesabgabe, die direkt beim Finanzminister landet, müssen 50 Euro eingehoben werden. Die Marktgemeinde selbst kassiert seit rund 30 Jahren die immer gleichen 17,20 Euro: Dafür gibt es den Trauungsaal, die Leistung des Standesbeamten und einen Blumenstrauß. Wer also sparen will, sollte öfters heiraten ...

Man kann übrigens auch außerhalb des Standesamtes heiraten: Während andere Kommunen fixe Plätze für Spezialhochzeiten anbieten, kann man bei uns praktisch jeden beliebigen, sofern würdigen, Platz vereinbaren bis hin zum eigenen Garten. Sind im Verwaltungszentrum einmal alle erforderlichen Formulare vorgelegt und ist die „Ehefähigkeitsermittlung“ absolviert, sind es längstens zwei Wochen bis zur Hochzeit.

Nötige Dokumente

Bei österreichischen Staatsbürger*innen braucht es Geburtsurkunde, Staatsbürgerschaftsnachweis, Personalausweis und Meldebestätigung – Unterlagen, die man prinzipiell zur Hand hat. Schwieriger wird es bei anderen Staatsangehörigkeiten, da oft Dokumente erst angefordert und

Heiraten in Gratwein-Straßengel

beglaubigt werden müssen. Was die Regeln betrifft, die man bei einer Heirat einzuhalten hat, gilt immer das Heimatrecht des Staates, dessen Bürger*in man ist. Hier existieren erstaunliche Unterschiede, sogar innerhalb der EU. So ist es bei uns traditionell üblich, dass Frauen oft den Familiennamen des Mannes annehmen – in Frankreich und Italien ist genau das untersagt, hier behalten Mann und Frau ihre Namen bei.



© OberGraz/Mias PhotoART

Ehefähigkeit?

Die aufregend klingende Ermittlung der Ehefähigkeit ist tatsächlich sehr gewöhnlich: Das Standesamt überprüft, ob das Paar wohl erstens nicht miteinander verwandt ist und zweitens, ob wohl tatsächlich beide unverheiratet sind.

Kirchliche Trauung

Mit der **Wallfahrtskirche Maria Straßengel** und der **Basilika des Stifts Rein** gibt es zwei besonders beliebte locations für Trauungen, natürlich stehen auch die Kirchen in Gratwein und St. Prankratzen zur Verfügung. Termine kann man hier bei den Pfarrämter vereinbaren. Die Adressen, Zeiten und Kontakte der Pfarrämter findet man am schnellsten auf der Homepage der Diözese Graz Seckau/Seelsorgeraum Rein: unter rein.graz-seckau.at



© Juwelier INFINITY

Verlobungs- und Trauringe

Das Grazer Unternehmen Feichtinger hat sich zur Top-Adresse für Ringe entwickelt. Das Feichtinger-Sortiment bietet als Partner auch der **Juwelier INFINITY** im Gratweiner Fachmarktzentrum an!



© Blatt & Blüte



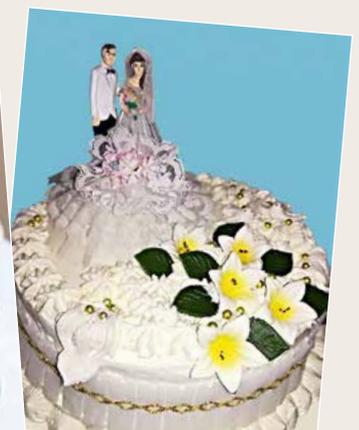
© Blumen Posch

Blumenschmuck

Vom Brautstrauß bis zur festlichen Blumendekoration in der Kirche und zu den Feiern, passend zum (Farb-)Stil der ganzen Hochzeit, passend zum Farbton des Brautkleids, Autoschmuck und Haarschmuck: All das lässt sich mit unseren Floristikbetrieben **Blatt & Blüte** und **Blumen Posch** in allen Details, mit viel praktischer Erfahrung und blumigem Feingefühl besprechen.



© Alexandra Pürschl



© Café Marianne

Hochzeitstorten & Desserts

Alexandra Pürschl mit ihrer Auftragskonditorei „Das Dessert“ liefert auf Bestellung allerfeinste Hochzeitstorten in (auf Wunsch) spektakulären Designs. Für Feiern kann man mit ihr gerne „Sweet Tables“ sowie das Catering von Desserts und Süßigkeiten vereinbaren. Seit vielen Jahren für klassische Hochzeitstorten bekannt ist das **Café Marianne**.

Festliches Feiern

Die mit Sicherheit glamourösesten Räumlichkeiten bietet das Stift Rein mit seinen historischen Sälen an, Tipps fürs Catering werden gerne gegeben! Was unsere Gasthäuser und Restaurants betrifft, ist es eine Frage der Personenzahl, wo man am besten Platz findet. Manchmal ist es übrigens ganz praktisch, wenn es vor Ort auch Zimmer gibt wie beim Schusterbauer, beim Lammer oder beim Fischerwirt.



© Erwin Weingrill

Gasthäuser/Caterings

Klassisch:

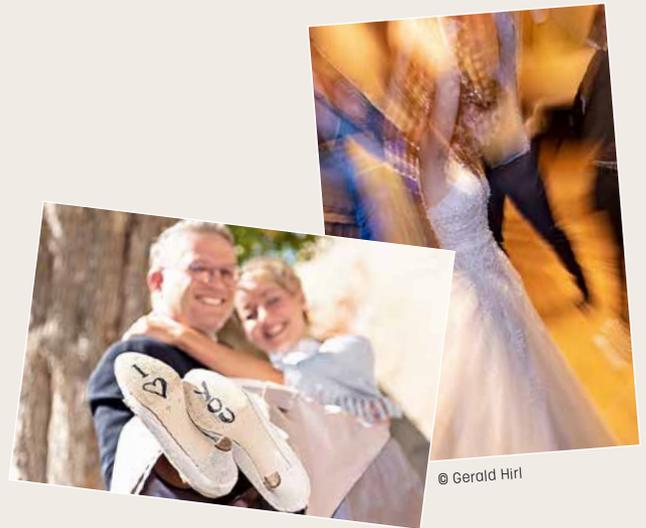
- **Hotel Restaurant Fischerwirt**, mit dem wieder aktivierten Saal sind Feiern bis rund 80 Personen möglich
- **Gasthaus-Gästehaus Schusterbauer**, 2–70 Personen
- **Gasthof Lammer**, Speiseraum 54 Personen, Wintergarten 40 Personen, Gewölbe-Keller bestuhlt 56 Personen (unbestuhlt bis zu 70 Personen)
- **Stiftstaverne Rein**, Feiern bis zu 150 Personen
- **Gasthaus Absenger**, bis 60 Personen
- **Pleschwirt**, bis 50 Personen

Ein wenig anders:

- **20ers Spezialitäten** (neu mit Outdoor Kitchen im Sommer), 35 bis 40 Personen
- **Portobar**, bis ca. 60 Personen
- **Kulturkeller**, mit Gastgarten bis 150 Personen

Caterings:

Das Essen zu einer Feier liefern die **Gasthäuser Lammer und Schusterbauer**, **Alexander Sommerhofer** mit seiner „Steirerhütt'n“, die **Porto Bar** gerne bis 100 Personen, auch mit Fine Dining-Ausstattung. Kristin Hörmann verköstigt mit ihrem Foodtruck „**Kristin's on Tour**“ ebenfalls gerne vor Ort, buchbar ab 60, bis ca. 80 Personen.



© Gerald Hirl



© René Vidalli



© Silvia Lambauer

Hochzeitsfotografie

Wer Trauungen und anschließende Feiern professionell dokumentiert haben will und klassische oder auch kreative Hochzeitsfotos sucht, wird bei folgenden Fotograf*innen fündig:

Silvia Lambauer, 0664 4872377, www.silvialambauer.at
Rene Vidalli, 0660 8432554, www.vidalli.at
Gerald Hirl, 0660 3125067, www.hirlfoto.at



Fledermäuse sind die Maskottchen des Themenpfades

Neuer Waldlehrpfad in Rein

Eine geheimnisvolle Welt

Die einen empfinden Wälder und Waldluft als Quelle für seelisches und körperliches Wohlbefinden – andere wiederum sehen Wälder als fremdartiges, gar furchteinflößendes Terrain. Beiden Gruppen sei der Waldlehrpfad in Rein ans Herz gelegt, der allen Generationen einen tieferen Einblick in eine geheimnisvolle Welt bietet.

Eröffnet wurde der Waldlehrpfad von Wald- und Holzexpert*innen im Oktober 2024, die Initiative geht auf GV Martina Auer zurück, für die Umsetzung sind federführend das Stift Rein und proHolz Steiermark verantwortlich. An der Entwicklung des abwechslungsreichen Weges haben Pädagog*innen zehn interaktive Stationen entwickelt, die für einen Mitmach-Ausflug sorgen. Zum Beispiel werden geheime Tafeln gesucht, Klappen geöffnet und Drehscheiben bewegt, Quizfragen beantwortet und etliches mehr. Die abwechslungsreiche Wanderung führt durch wunderschöne Waldlandschaften, entlang von Forstwegen, Wanderwegen und über Wiesen.

Zwei Fledermäuse sind die Maskottchen des Themenpfades – immerhin ist das Stift Rein eine der größten Fledermaus-Herbergen des Landes.

Finde den Start!

Ein erstes Rätsel ist allerdings das Finden des Startpunkts des Waldlehrpfades, denn wer vor dem Stift Rein parkt, hat es nicht ganz leicht, den Zugang zu finden. Tatsächlich muss man ein Stück weiter Richtung Plesch und bei der Zufahrt zu eLogic Höcher nach links einbiegen. Wenn man sich hier links hält, ist der Weg endlich gut ausgeschildert und es steht ein eigener Parkplatz zur Verfügung.

Zehn Stationen

Der Rundweg ist ca. 6 km lang, 200 Höhenmeter sind zu bewältigen und an Gehzeit sollte man rund zwei Stunden veranschlagen. Der Weg ist nicht für Kinderwagen oder Rollstühle geeignet, festes, „waldtaugliches“ Schuhwerk ist unbedingt notwendig.

Stationen:

- Station 1: Das Stift Rein und der Wald
- Station 2: Wie verhalte ich mich im Wald?
- Station 3: Sport und Freizeit im Wald
- Station 4: Wald und Wasser
- Station 5: Heiteres Beruferaten (Jausenmöglichkeit)
- Station 6: Gefahren für den Wald
- Station 7: Die „tierischen“ Bewohner des Waldes
- Station 8: Waldbewirtschaftung und Waldpflege
- Station 9: Spannendes rund um die Bäume des Waldes
- Station 10: Einblicke in den Waldboden

Ergänzend zum Naturerlebnis findet man unter der Internetadresse www.proholz-stmk.at/spielwiese/rein-in-den-wald/ einen Informationsfolder, Begleitmaterialien, Fragen samt Lösungen und kurze Videos.

Kindergerechte Gastronomie

Nach einem längeren Waldspaziergang knurrt der ganze Magen. Aber auch hungrige Kinder haben nicht allzu viel Sitzfleisch, deshalb empfehlen sich Gaststätten mit Spielplätzen. Davon gibt es in der näheren und weiteren Umgebung des Stifts einige:

Direkt neben der Stiftstaverne befindet sich der „Waldwichtelpark“ der Marktgemeinde mit Spielplatz und kleinem Motorikpark

Spielplätze am Gelände bieten auch der Schusterbauer und das Tenniscafé in Rein. Keine richtigen Spielplätze, aber viel Auslauf findet man beim Pleschwirt und der Mühlbacherhütte.

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 Hernesz
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
Gschnaidt 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-baekerei.at

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

Bäckerei Pfleger
Kinoplatz
8111 Gratwein-Straßengel
www.baecker-pfleger.at

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

**Café Häferl
Verein 4for21 – Inklusionscafé**
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**
Gschnaidt 3
8153 Gratwein-Straßengel
03149/2225
birkwirt@aon.at

Gasthaus Jagawirt
Kehr 23
8103 Gratwein-Straßengel
03124/52100

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

Gasthaus Pleschwirt
Gschnaidt 102
8103 Gratwein-Straßengel
03149/2231
hubert-peisel@gmx.at
www.pleschwirt.at

Gasthaus Posch
Grazer Straße 86
8111 Gratwein-Straßengel
03124/52287
kontakt@gasthaus-posch.at
www.gasthaus-posch.at

**Gasthaus-Gästehaus
Schusterbauer**
Hörgas 49
8103 Gratwein-Straßengel
03124/51768
info@gh-schusterbauer.at
www.gh-schusterbauer.at

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

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

Latiano Pizza – Pasta – Burger
Bahnhofstraße 38a
8112 Gratwein-Straßengel
0664/5466888
www.pizzeria-latiano-gratwein.at

**Gasthaus Schwaiger
„Großgschnaidtwirt“
Beherbergung**
Gschnaidt 4
8153 Gratwein-Straßengel
03149/2214
0664/9389309
info@schwaiger-gasthof.at

**Hotel-Restaurant
Fischerwirt e.U.**
Bahnhofstraße 40
8112 Gratwein-Straßengel
03124/51276
fischerwirt@aon.at
www.hotel-fischerwirt.com

Pizzeria Kulturkeller
Schulstraße 1
8111 Gratwein-Straßengel
03124/52311, 0664/1993565
www.pizzeria-kulturkeller-judendorf.at

Porto Cafe | Bar | Events
Murfeldstraße 10
8112 Gratwein-Straßengel
Tel. 0660/8804433
info@portobar.at
Webshop: www.portobar.at

Restaurant Pizzeria CUUK
Grazer Straße 45
8112 Gratwein-Straßengel
03124/51112
office@cuuk.at
www.cuuk.at

**Restaurant Gasthof-Pension
„Zur Linde“**
Hörgas 1
8103 Gratwein-Straßengel
03124/51069
gasthof@zurlinde-stiftrein.at
www.gasthof@zurlinde-stiftrein.at

Stiftstaverne Rein
Rein 4
8103 Gratwein-Straßengel
0677/61810518
stiftstaverne@stift-rein.at
www.stiftstaverne.at

Food-Truck, Catering

**Steirerhütt'n
Alexander Sommerhofer**
Hörgas 118
8103 Gratwein-Straßengel
0676/6496102
E-Mail: sommerhofer@gmx.at

Kristin's on Tour
0664/539 50 09
office@kristinsontour.at
www.kristinsontour.at
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

**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

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

Seppi's Eck
Bahnhofplatz 4
8112 Gratwein-Straßengel
0676/4455370
seppis.eck@gmx.at

Straßengler Stub'n Tennisplatz
Radweg 1
8111 Gratwein-Straßengel
0664/5446906
trauch.renatel@gmail.com

Landwirtschaft

Landwirtschaft

**Ab-Hof-Verkauf Heigerweber-Hof
Dominik Simbürger und
Lena-Marie Matzbacher**
Kugelberg 18
8111 Gratwein-Straßengel
0677/62109182
genusshof.simbuenger@gmail.com
www.genussbauernhof-simbuenger.at

**Biohof Bisail
Gerlinde und Josef Bisail**
Kugelberg 82
8112 Gratwein-Straßengel
0680/1245128
gerlindebisail@gmail.com

**Irmgard und Roland Benedikt:
Christbäume, Reisig, Brennholz**
Gschnaidt 7
8153 Gratwein-Straßengel
0664/2043643
roland.benedikt@gmx.at

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

**„Von der Sunnseite“
Klaus Fruhmann**
Hörgas 59
8103 Gratwein-Straßengel
0676/7022122
klaus.fruhmann@aon.at
www.tischlerweltmeister.at

Peter Glauningger
Hundsdorf 3
8111 Gratwein-Straßengel
0664/9994254
glauningger@yahoo.de

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

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

**Forst- und Agrarservice
Michael Grabenwarter**
Kugelberg 8
8111 Gratwein-Straßengel
0664/2334774
grabenwarter.michael@gmail.com

Gitti's Heidelbeergarten
Am Schießbühel 3
8112 Gratwein-Straßengel
0699/1122740
brigitte.hochegger@aon.at
www.gittisheidelbeergarten.at

Familie Graschy
Kugelberg 9
8111 Gratwein-Straßengel
0664/3940026
evamaria.graschy@gmx.at

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

**Familie Höcher
vulgo Großplescher**
Hörgas 66
8103 Gratwein-Straßengel
0699/1141638
lw-hoecher@gmx.at

**Bio-Imkerei
Fam. Gruber**
Am Grünanger 1
8112 Gratwein-Straßengel
0650/4617533
biohonig@hotmail.com

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

**Max Höfer Christbäume
Christbaumverkauf**
Gschnaidt 3
8153 Gratwein-Straßengel
0664/9476092
birkwirt@aon.at

**Martin Huber vlg. Großreicher
Privatzimmervermietung**
Hörgas 51
8103 Gratwein-Straßengel
0664/2440270, 0664/8550798
bauernhof.huber@aon.at

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

**Astrid und Johannes Kogler
vlg. Forstbauer:
Milch, Urlaub am Bauernhof**
Hörgas 8
8103 Gratwein-Straßengel
03124/51900
0660/8116017
astrid.jaritz@aon.at
www.urlaubambauernhof.at/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
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
www.bioperstaller.at

Alois Prügger: Kürbiskernöl
Hundsorf 5
8111 Gratwein-Straßengel
0664/9790822

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

Caroline und August Rupprechter
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

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

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

Hofer KG
Murfeldstraße 2
8112 Gratwein-Straßengel
www.hofer.at

Lagerhaus Graz Land regGenmbH
Bahnhofstraße 38
8112 Gratwein-Straßengel
www.grazland.at

Lidl Gratwein
Murfeldstraße 1
8112 Gratwein-Straßengel
www.lidl.at

Spar AG
Gratweiner-Straße 75
8111 Gratwein-Straßengel
www.spar.at

Unimarkt
HandelsgesmbH & Co KG
Hauptplatz 3
8111 Gratwein-Straßengel
www.unimarkt.at

Nahversorger

Der Genussladen
Kirchengasse 2
8112 Gratwein-Straßengel
0650/4453055
brigitte.kletzenbauer@gmx.at
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
www.coffee-tech.info

Das Dessert –
Auftragskonditorei
Alexandra Pürschl
Selenz 289
8103 Gratwein-Straßengel
0664/4053008
hallo@dassedert.at
www.dassedert.at

Naturgarten GmbH
Bio-Lebensmittelhandel
Mag. Renata Zuniga-Pierer
Grazer Straße 69
8111 Gratwein-Straßengel
0650/7824466
office@naturgarten.com
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
www.pellini.at

STG Getränke
Gernot Stevanec
Murhofstraße 24
8111 Gratwein-Straßengel
0664/3308522
info@stgetraenke.at

Tourismus u. Freizeitwirtschaft

Tourismus und Hotellerie

Ferienanlage
Haus Grebien/Schuster GnbR
Hörgas 122
8103 Gratwein-Straßengel
0664/4453900
office@ferienanlage-haus.com
www.ferienanlage-haus.com

Heißluftballonfahrten

Helmut Winkler
HW Heißluftballonfahrten
Obere Schirning 312
8112 Gratwein-Straßengel
0676/5704370
office@heb-ab.at
www.heb-ab.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, Marktge-
meinde Gratwein-Straßengel

© Cover-Foto:
Das Desert (Alexandra Pürschl)

Druck:
Universitätsdruckerei
Klampfer GmbH
www.klampfer-druck.at

Verlagspostamt:
8111 Judendorf-Straßengel



Überprüfen Sie bitte Ihren Eintrag im Verzeichnis!

Sollten Sie zu Ihrem Eintrag
Änderungswünsche haben
(Fehler, neue Adresse,
neue Telefonnummer, neue
Website etc.) senden Sie
diese bitte an
Mina Kerstein
(Werbeagentur Kerstein):
office@kerstein.at



Die besten Rezepte aus der regionalen Werbeküche

Genuss à la carte

Unternehmensauftritt: Logo, Corporate Design, Drucksorten ...

Printmedien: Flyer, Folder, Magazine, Plakate, Inserate, PR ...

Online: Websites, Social Media, Newsletter, E-Commerce ...

Werbung: Alles, was dem Verkauf dient ...

Präsentationen: Standgestaltung, Roll-ups, Schilder ...

Events: Konzeption, Bewerbung, Umsetzung, Betreuung ...



Textagentur Braunendal

0664 4170149

office@textagentur.at

www.textagentur.at



Kerstein Werbung & Design

0699 12053069

office@kerstein.at

www.kerstein.at

IMPULS-INFO

Günstig werben im IMPULS-Magazin!

Als von der Marktgemeinde Gratwein-
Straßengel finanziertes Magazin bieten
wir im Sinne der Wirtschaftsförderung
überaus günstige Anzeigenpreise!

Mit dem IMPULS-Magazin erreichen
Sie zielgenau alle Haushalte der Markt-
gemeinde Gratwein-Straßengel.

| | | | |
|----------------|------------|---------|--|
| 1/1 Seite | 182x260 mm | € 400,- | |
| 1/2 Seite quer | 182x128 mm | € 200,- | |
| 1/2 Seite hoch | 89x260 mm | € 200,- | |
| 1/4 Seite quer | 182x62 mm | € 120,- | |
| 1/4 Seite hoch | 89x128 mm | € 120,- | |
| 1/8 Seite | 89x62 mm | € 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 Gemeindeforum:

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/Unter-
schrift) 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



Köstliches à la Cuuk!

Ein Sommer mit kulinarischen Schwerpunkten:

Pasta Time

ab 12. Juni 2025

Burger Wochen

ab 26. Juni 2025

Reise um die Welt

Teil 1 ab Mitte Juli 2025



Und zum Nachtisch ein
steirisches Eis im
schattigen Gastgarten

**Wir freuen uns darauf,
Sie bei uns begrüßen
zu dürfen!**



8111 Gratwein-Strassengel
Grazer Strasse 45
Tel. 03124 / 51 112
Geöffnet von 11 – 21:30 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
www.facebook.com/cuuk.at
www.cuuk.at



Sonja Reiter & das Cuuk-Team