

BESTATTUNG
ILSE URSCHLER
 03382 / 55885
 Im Trauerfall täglich von 0-24 Uhr für Sie erreichbar

Breitenwirkung für

Jugend, Geothermie, Forschung: Klimafitte Modellregion Fürstenfeld.

Waltraud Wachmann

Im Jahr 2012 nahm die Klima- und Energie-Modellregion „Ökoenergieregion Fürstenfeld“, eine von mittlerweile 91 Modellregionen Österreichs, ihre Arbeit auf. Die inzwischen dritte Periode des von

„Wir wollen das Thema Geothermie für private Bauherren - beispielsweise für Wärmepumpen - interessant machen.“
 ROBERT GETHER

der Impulsregion Fürstenfeld getragenen Umweltprojekts läuft im Juni 2020 aus. „Derzeit schnüren wir gerade eine Maßnahmenbündel für das Ansuchen um die Förderperiode Juni 2020 bis Mai 2023. Wichtiges Themenfeld sind die

Möglichkeiten der Nutzung oberflächennaher Geothermie für das Heizen und auch das Kühlen von Gebäuden, einer in Hinblick auf die prognostizierte Klimaerwärmung immer brisanter werdenden Materie“, berichtet Modellregionsmanager Robert Gether.

Stärkefeld Geothermie

Vor drei Jahren wurde die Geothermie-Modellregion Fürstenfeld gegründet. Fürstenfeld zählt neben dem Wiener Becken und dem oberösterreichischen Molassebecken zu jenen drei Regionen Österreichs, in denen laut einer Studie ein erhöhtes Potenzial an nutzbarer Erdwärme vorhanden ist. Bestes Beispiel, dass heißes Wasser aus dem Erdinneren neben den Thermen wirtschaftlich und landwirtschaftlich genutzt werden kann, ist die Frutura-Thermal-Gemüsewelt in Bad Blumau. „Mit der Frutura Thermal-Gemüsewelt wurde bereits eines der in-

novativsten Energieversorgungsprojekte Europas in der Region Fürstenfeld umgesetzt“, könnte laut Gether die oberflächennahe Geothermie künftig neben Betrieben auch für private Bauherren von großem Interesse sein. Besonders geeignete Flächen befinden sich laut seismologischen Experten in den Katastralgemeinden Altenmarkt und Fürstenfeld, vorgesehen sind auch zwei weitere Bohrungen. Auf Basis vorhandenen Know hows planen die Stadtwerke Fürstenfeld und die Frutura ein weiteres Projekt für die Fernwärmeversorgung sowie eine Gemüseschauwelt.

Die Jugend einbinden

In das Projekt „Geothermie“, wie Gether erklärt, wären ebenso Bildungseinrichtungen mit eingebunden. Es fanden bereits Workshops mit Lehrern statt, vor Weihnachten soll ein Infofolder über erneuerbare Energien und

TODESFÄLLE

Josef Binder (92), Mönichwald, verstorben am 4.10.

Silvia Dusek (57), Dietersdorf, verstorben am 27.9.

Maria Ehrenreich (86), Löffelbach, verstorben am 3.10.

Maria Geier (84), Eichberg, verstorben am 6.10.

Franz Geishofer (87), Hartl, verstorben am 26.9.

Elfriede Haberler (74), Riegersbach, verstorben am 30.9.

Ludwig Haindl (86), Schölbing, verstorben am 3.10.

Maria Holzer (97), Penzendorf, verstorben am 1.10.

Roman Koderhold (68), Schachen, verstorben am 5.10.

Elfriede List (89), Hofkirchen, verstorben am 15.9.

Johann Narenhofer (86), Prätis, verstorben am 21.9.

Theresia Neuhold (86), Bad Waltersdorf, verstorben am 3.10.

Anna Nöhner (86), Altenberg, verstorben am 4.10.

Friederike Pieber (81), Altenmarkt, verstorben am 29.9.

Maria Prasch (88), Fürstenfeld, verstorben am 27.9.

Maria Schirnhofner (86), Pöllau, verstorben am 21.9.

Ilse Steinhöfler (78), Schlag, verstorben am 3.10.

OSR Hildegard Stock (82), Stubenberg, verstorben am 5.10.

Völkerverbindender Kultursalon

In Söchau wurde der „Steirisch-Südslawische Kultursalon „Emmy“ eröffnet.

Das Kräuterdorf Söchau stand jüngst im internationalen sowie „aristokratischen“ Blickpunkt: Nach einer eineinhalbjährigen Umgestaltung des früheren Elektrofachgeschäfts Schrott im Ortszentrum, wurde jüngst der „Steirisch-Südslawische Kultursalon „Emmy“ feierlich eröffnet. Die über Landesgrenzen wirkende, neue Kulturinstitution soll zur Austausch- und Kommunikationsstätte diverser Kulturen werden. Die Gastgeber, Bgm. a. D. KR Emma Schrott und Wolfgang Rohrbach, der stellvertretende Geschäftsführer von „Europa Nostra Austria“ begrüßten zur Eröffnungsveranstaltung teils weit angereiste Gäste aus Österreich und anderen europäischen Ländern.

Bei der feierlichen Segnung, die Pfarrer Alois Schlemmer vornahm, waren unter anderen auch der Söchauer Bürgermeis-



Investitur: Die Ordensmitglieder, an der Spitze KR Emma Schrott und Alois Riegler, mit Ehrengästen in der Pfarrkirche Söchau.

ter Josef Kapper, Landtagsabgeordneter Hubert Lang, Bischof Andrej Cilerdzic, das Oberhaupt der Serbisch-Orthodoxen Kirche Österreich/Schweiz, Tibor Jugovits, der Präsident des Kulturvereins Burgenländischer Kroaten und Dejan Jelic, der Präsident Österreichisch-Serbische Gesellschaft, dabei. Im Anschluss fand eine festliche Investitur des Militärischen und Hospitalischen Ordens

„Heiliger Lazarus von Jerusalem“ in der Pfarrkirche Söchau statt. Dabei wurden KR Emma Schrott, Djuro Subotic, Dragan Bataveljic und Dejan Jelic von Prior Paul Weninger in die Ordensgemeinschaft aufgenommen. Baumeister Alois Riegler aus Kaindorf wurde mit einem Ritterschlag zum „Knight Commander“ bestellt. Die Festtafel fand im Weingut Schloss Thaler in Maierhofbergen statt.

0-24 Uhr für Sie erreichbar
03382 73100
03385 73090
 www.bestattung.grossschaedl.at

Wir kaufen daheim...
 ...weil Service und Beratung gleich mitgeliefert werden.

Wir kaufen daheim

meinbezirk.at

Söchauer Kultursalon-Eröffnung und Ritterschlag

Das Kräuterdorf Söchau bildete den feierlichen Rahmen eines europäischen Ereignisses der aristokratischen Art: Nach einer „Umbauzeit“ von eineinhalb Jahren öffnete im ehemaligen Elektrofachgeschäft Schrott der Steirisch-Südslawische Kultursalon „Emmy“.

Die Völker verbindende Kulturstätte soll zukünftig als Austausch- und Kommunikationsplattform verschiedener Kulturen dienen. Die beiden Gastgeber Emmy Schrott und Wolfgang Rohrbach, Stellvertretender Geschäftsführer für Europa Nostra Austria begrüßten Gäste aus Österreich und weiten Teilen Europas.

So wohnten der feierlichen Segnung durch Pfarrer Alois Schlemmer Landtagsabgeordneter Hubert Lang mit Bürgermeister Josef Kapper, Bischof Andrej Cilerdzic (Oberhaupt Serbisch-Orthodoxe Kirche



Österreich/Schweiz), Tibor Jugovits (Präsident Kulturverein Burgenländischer Kroaten) oder Dejan Jelic (Präsident Österreichisch-Serbische Gesellschaft) bei. Ein weiterer Höhepunkt war die anschließende Zeremonie einer Investitur des Militärischen und Hospitalischen Ordens „Heiliger Lazarus von Jerusalem“ in der Pfarrkirche. Vier neue Mitglieder Djuro Subotic, Dragan Bataveljic, Dejan Jelic und Emmy Schrott aus Söchau wurden von Prior Paul Weninger in den Orden aufgenommen. Den Ritterschlag zum Knight Commander empfing Baumeister Alois Riegler aus Kaindorf bei Hartberg.

(Foto: Die neuen Ordensmitglieder mit Emmy Schrott (4.v.r.), Alois Riegler (rechts außen) und Ehrengästen nach der Investitur in der Söchauer Pfarrkirche)

Mangalitzta am Ziegenberg:

Natürlich, Nachhaltig und jetzt auch Nah



Bereits seit sechs Jahren züchtet Nathalie Birli mit Unterstützung ihrer Eltern Hans-Jürgen und Elisabeth Birli in Ungarn reinrassige Mangalitzta Schweine.

„Durch den Trend zum bewussten Genuss erfreut sich das dunkel marmorierte, würzig-delicate Fleisch der robusten Wollschweine einer hohen Nachfrage. In Österreich haben es Landwirte aufgrund des Mangels an Zuchtieren und Genmaterial allerdings schwer, diese selten gewordene Haustierrasse zu züchten“ berichtete Elisabeth Birli im Rahmen des Eröffnungsfestes. Nachdem die Reitanlage am Ziegenberg in Ottendorf an der Rittschein mehrere Jahre lang leer gestanden ist, hält nun eine Magalitzta-Farm Einzug. Hier wird neben der Eberzucht ein Schulungszentrum für Partner aufgebaut. Der Respekt vor Mensch, Tier und Umwelt ist Kernpunkt der „La Gioia“ Firmenphilosophie. So erfolgt die Schlachtung der Tiere zur weitestgehenden Vermeidung der Ausschüttung von Stresshormonen durch die nahegelegene Firma Turza in Ilz, die aus dem Fleisch auch verschiedene Produkte erzeugen wird. Erwünscht ist zudem eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regional ansässigen Bauern. „Gerne werden Heu, Luzerne, Obst und Gemüse angekauft oder landwirtschaftliche Nutzflächen angepachtet“, ergänzte Nathalie Birli. Das Eröffnungsfest selbst fand letzten Samstag in der Reithalle statt um sich bei den Nachbarn vorzustellen und potentiellen Geschäftspartnern die Möglichkeit zu geben, das Projekt kennenzulernen. Neben Mangalitzta Köstlichkeiten erwartete die Gäste auch ein buntes Rahmen- und Kinderprogramm sowie musikalische Unterhaltung.

(Foto: Nathalie Birli mit ihren Eltern Hans-Jürgen und Elisabeth Birli (v.l.) freuten sich über den großen „Einstandsbesuch“)

TÄGLICH 4 MENÜS

Feistritztaler Spezialitäten **Groß**

Direkt beim Eingang **HELLWEG**
ihre Backwaren IDEEN MUSS MAN HABEN

FEINKOST | BISTRO | CAFÉ

Fürstenfeld, Grazerstraße 26 | Mo: - Sa: 08:00 - 18:00 Uhr




Regionalität vom Acker bis zum Teller!

WOCHENAKTIONEN

gültig von 10.10 - 16.10	gültig von 17.10 - 23.10
 <p style="color: red; font-weight: bold;">nur € 2,90</p> <p style="font-size: small;">Kaffee mit Topfenbällchen</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold;">- 25 %</p> <p style="font-size: small;">Karreerose v. Schwein</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold;">- 25 %</p> <p style="font-size: small;">Blutwurst Breinwurst Erdäpfelwurst</p> </div> </div>

AB SOFORT ganztägig
4 Mittagmenüs

nur € 7,90

auch zum Mitnehmen
wahlweise mit Suppe od. Salat

*** Täglich 4 Mittagmenüs ***
Alle Infos unter: www.feistritztaler-selchspeck.at