

AUS DEN  
BEZIRKEN➤ **Bad Radkersburg**

Nach einer Bürgerbefragung (an der nur wenige teilnahmen) steht fest: Der Eislaufplatz bleibt auf dem Hauptplatz.

➤ **Leoben**

Am 11. November um 11.11 Uhr wurde auf dem Leobner Hauptplatz der Fasching eingeläutet. Gleichzeitig stellte die Faschingsgilde das neue Prinzenpaar vor: FP-Vizebürgermeister Daniel Geiger und seine Lebensgefährtin Karin Sauer. Sie werden bei der „Straußgala“ am 18. November offiziell präsentiert.

➤ **Stallhofen**

Die insolvente SFL muss laut Masseverwalter Axel Reckenzaun redimensioniert werden: Teilbereiche werden geschlossen, die Belegschaft (180 Mitarbeiter) wird kurzfristig deutlich reduziert. Eigentümer Johann Höllwart bringt als Entlastung eine sechsstellige Euro-Summe ein. 2018 soll die ganze Gruppe wieder hochgefahren werden.

➤ **Weiz**

Zwölf Weizer Zeitzeugen erinnern sich an die Kriegs- und Aufbauzeit: Das Buch wird morgen um 17 Uhr im Foyer des Kunsthouses präsentiert.



FP-Geiger ist jetzt Prinz

➤ **Gegner des Riesen-Projekts auf der Koralm informierten**

# Kraftwerk bewegt die

**DEUTSCHLANDSBERG** Kein Platz war frei in der Mehrzweckhalle Schwanberg: Die Bürgerinitiative „Nein zum Industriepark Koralm“ lud zu einem Infoabend. Sie befürchtet durch den Bau eines riesigen Pumpspeicherkraftwerks eine massive Naturzerstörung. Im Publikum saß mit Peter Masser auch einer der Projektwerber.

„1435 Menschen haben sich mit ihrer Unterschrift gegen das Projekt gestellt“, sagt Andreas Mathauer, der Initiator-Sprecher. „Den Leuten ist es nicht egal, was passiert, sie wollen informiert werden, mitreden.“



Masser sprach intensiv mit Gebhard Tschavoll (WWF, Mitte)

Ob Gegner, Befürworter, Skeptiker – das Interesse am Informationsabend war beachtlich. So führte der Mineraloge Walter Postl das Publikum mit Fotoaufnahmen in die betreffende Gegend. Durch den Eingriff in die Natur würden auch Endemiten verloren gehen, kritisierte Postl. Als Beispiel nannte er die Sturzbach-Gämswurz, den Koralm-Dammläufer und das Koralm-Berufkraut. „Sie haben seit der Eiszeit überdauert, weil die Koralm nicht so vergletschert war.“

## „Wo nehmen wir in Zukunft den Strom her?“

Der Verfahrenstechniker Uwe Begander referierte über technische, Umweltanwältin Ute Pöllinger über rechtliche Angelegenheiten. Bei der Fragestunde meldeten sich Gäste in der Halle zu Wort. Beispiele: „Was tut sich bei den Fischen?“, „Wo nehmen wir in Zukunft den Strom her?“, „Wer entscheidet, welche Unterlagen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden?“

## Letzter Bockbieranstich in Göss für Generaldirektor Liebl:

# Zum Abschied gab's Rekorde

**LEOBEN** Zwei Minuten lang tosenden Applaus gab es beim traditionellen Bockbieranstich im Leobner Gösser Bräu für Markus Liebl: Nach zwölf Jahren als Generaldirektor der Brau Union verabschiedete er sich in den Aufsichtsrat. In die Brauerei wird wieder investiert.

Vizebürgermeister Max Jäger nahm den Bieranstich vor. Markus Liebl (rechts) macht als Generaldirektor für Magne Setnes Platz.



Die Brauerei wird bis 2020 umgestaltet, wobei Verkehrssituation und Logistik in mehreren Stufen um 2,5 Millionen € verbessert werden. Als Erstes entsteht im Frühjahr eine Lkw-Einfahrt beim Depot, sie entlastet den Ortskern von Göss vom Schwerverkehr.

Braumeister Andreas Werner konnte über den mit 1,3 Millionen Hektoliter größten Bierausstoß der Geschichte von Göss berichten. Ein weiterer Rekord: 600.000 Liter wurden mit Lizenz in Russland erzeugt.

Heinz Weeber

➤ **Großer Ansturm** ➤ **Viele Bedenken** ➤ **Investor Masser stellte sich den Fragen**

# Region

Mathauer am Schluss: „Wir werden alles tun, um unsere Heimat, die Koralm, zu schützen.“ Aufgrund der Unterschriften hat man Parteienstellung und kann in die Akten Einsicht nehmen.

## Projektwerber stand lange Rede und Antwort

Als Letzter verließ Peter Masser die Halle. Er stand einem Doku-Team, das sich mit der Schwarzen Sulm und dem Pumpspeicher beschäftigt, ausführlich Rede und Antwort. Was sagt er zum Abend? „Teilweise war es sehr informativ, teilweise recht amüsant.“ Amüsant? „Ja, zum Teil wurden Behauptungen in den Raum gestellt, die fernab jeder Wirklichkeit sind, besonders die Wirtschaftlichkeitsberechnungen.“

Josef Fürbass



Das Interesse an der Informationsveranstaltung in Schwanberg war außerordentlich groß

## Schülerinnen untersuchten Speisekarten von 150 steirischen Gastro-Betrieben

# Kürbis dominiert die Teller

Es gibt kaum ein Gasthaus mehr, das sich nicht regionale Küche auf die Fahnen heftet. Schülerinnen und Schüler von fünf steirischen Fachschulen wollten es genau wissen und nahmen die Speise- und Getränkekarten von 150 Betrieben unter die Lupe. Vor allem Kürbis, Apfel und Kren werden vielfältig zu Speisen verarbeitet.

## DATEN & FAKTEN

- Die Untersuchung erfolgte im Rahmen des steirisch-slovenischen Projekts „Flagship Products“, das landwirtschaftliche Leitprodukte der Region fördern soll.
- Fünf Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin machten mit: Halbenrain, Schloss Stein (Fehring), Hartberg, Voralpe und Naas.
- In der Fachschule Halbenrain gibt es sogar eine eigene „Junior Company“, die Käferbohnenprodukte herstellt.

Holunder mit neun Speisearienationen. „Positiv überrascht haben uns vor allem die vielen Kren-Gerichte“, sagt Dietmar Fuchs von der Qualifizierungsagentur Oststeiermark, welche das Projekt leitete (siehe Infobox).

Die Untersuchung zeigte auch Verbesserungspotenzial bei den Speisekarten: So

sind die regionalen Lieferanten eher selten angeführt, auch ist es für die Gäste oft nicht sofort ersichtlich, ob regionales Mineralwasser angeboten wird.

Für Lehrlinge und Schüler werden nun eigene Workshops und Spielboxen zu den einzelnen Leitprodukten entwickelt. J. Traby

Der Fokus der Untersuchung lag auf der Ost- und Südoststeiermark. Die Speise- und Getränkekarten wurden gezielt nach fünf Leitprodukten der Region untersucht. Eindeutiger Spitzenreiter war der Kürbis mit 364 (!) Gerichten, vom klassischen Schnitzel in der Kürbismousse bis zu Buchteln mit Vanille-Kürbissaucen.

An zweiter und dritter Stelle folgten mit Respektabstand der Apfel (136 Gerichte) und der Kren (110), abgeschlagen waren die Käferbohne mit 39 sowie der



Die Schülerinnen der Fachschule Voralpe widmeten sich dem Holunder und entdeckten z. B. Holunderkrapfen und eine Holundersauce zum Wildschweinbraten.