

Der Fehringer Samstagsmarkt belebt die Innenstadt



Foto: SOJ/Dezimir Krcis

„Kulinarisch gustieren“ ist das Motto am Fehringer Samstagsmarkt.

Das Marktangebot orientiert sich auch heuer wieder an Lebensmitteln aus bäuerlichen Betrieben. Der Markt findet jeden Samstag von 8 bis 12 Uhr am Fehringer Hauptplatz statt. Dass die Produkte – vieles in Bioqualität – weiterhin frisch, knackig und regional sind, versteht sich von selbst. Seit heuer ist außerdem Frischfleisch neu im Angebot. Abwechselnd kredenzen die teilnehmenden Direktvermarkter Frühstücksspeisen oder Brunch-

spezialitäten in Verbindung mit den Produkten der anderen Marktteilnehmer und laden so zum Gustieren ein. Auch das Kunsthandwerk wie Deko-, und Gebrauchsgegenstände aus Ton, Holz, Filz, Wolle und Naturmaterialien wird forciert und soll vertreten sein. Gemeinsam einen Markt zu schaffen, der Beständigkeit hat, das war und ist das Bestreben von teilnehmenden Direktvermarktern und der Stadtgemeinde Fehring.

Die Zukunft der Therme Loipersdorf wird neu geschrieben



Foto: Therme Loipersdorf

Die Beirats- und Geschäftsführung der Therme Loipersdorf mit GF Philip Borckenstein-Quirini (3.v.l.).

Unlängst fand im Thermenhotel „Das Sonnreich“ die Beiratssitzung der Therme Loipersdorf statt. Diese war maßgebend für die zukünftige Weiterentwicklung der Therme. Ganz oben auf der Agenda stand die strategische Planung neuer Projekte bis zum Jahr 2025. Thermen-GF Philip Borckenstein-Quirini nahm die Sitzung zum Anlass, um die gesamte Thermensituation zu beleuchten. Auch die derzeitige Marktlage wurde genauestens ana-

lysiert, um die entscheidenden Weichen für die Zukunft zu stellen. Borckenstein-Quirini betonte: „Mein Ziel ist es, langfristig zu planen und ein rundes Konzept zu erstellen, indem wir alle Möglichkeiten ausschöpfen, die diese außergewöhnliche Therme bietet.“ Das Impulsquartier Loipersdorf wird künftig unter dem Namen „Congress Loipersdorf“ als Zentrum für Tagungen, Seminare und Events noch stärker positioniert werden.



KOCH- & SERVICE WORKSHOPS

für Gastronomie- und Tourismusbetriebe sowie ProduzentInnen

KOSTEN-LOS

Typische regionale Produkte der Ost- & Südoststeiermark sind Holunder, Kren, Käferbohne, Heil- und Mineralwasser, Apfel und Kürbis. Im Projekt FLAGSHIP PRODUCTS wollen wir diese Produkte noch stärker in der heimischen Gastronomie verankern und das Angebot erweitern. Aus diesem Grund werden Workshops angeboten, um den touristischen MitarbeiterInnen der Region mehr Möglichkeiten im Umgang mit unseren Produkten zu zeigen.

Scharfmacher Kren

10. April 2018

→ Genusshotel Riegersburg



Regionale Produkte im Service

16. April oder 24. Oktober 2018

→ Genusshotel Riegersburg



Apfel in der Küche

15. Mai 2018

→ LBS Bad Gleichenberg



Spezialität Kürbis

10. Oktober 2018

→ Rogner Bad Blumau



Powerbohne Käferbohne

16. Oktober 2018

→ FS Halbenrain



Mehr Infos unter: www.qua.or.at/flagship-products/kurse

KONTAKT & ANMELDUNG
 Qualifizierungsagentur, Sandra Buritsch
 0677 / 623 983 76, s.buritsch@qua.or.at



Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung - EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.