

schladminger post

Die Zeitung der Kaufmannschaft Schladming | Jahrgang 40 | November 2024

Weihnachtsgewinnspiel 2024

Bei:

Uhren Schmuck Stadler | Franzi's Spielzeugeck |
Herzklopfen | edel.fein – Meine und Deine Wäsche |
Lieblingsstück | Menz Modetrends | Foto Steinfisch |
Intersport Bachler | sehen!wutscher | Bründl Sports |
PINKPUNKT Maier | Gipfellust | Long In Style |
Steiner1888 | Red Zac mit Herz | Prima Flora | Schuhhaus Weitgasser |
Sport Mode Tritscher | Entzückend |
Steirerland Tracht & Mode | Fussl Modestraße |
L&M Fashion | sGwandl | Alpine Mode Schrempf |

Gesamt-
gewinnsumme
€10.000,-

1x 2.000,- / 2x 1.000,-

2x 500,- / 1x 300,- / 1x 200,- / 1x 100,-

Zwischenverlosungen:

1x 500,- / 2x 200,- / 5x 100,-

Große Schlussverlosung am 23. 12. 2024

bei Menz Modetrends um 17.45 Uhr



Kaufmannschaft
Schladming



Seite 14

Neues
Pfandsystem

Seite 17

Bergweihnacht

Erlebnis.Einkauf.
Schladming.



„Der Adventkalender 2024“

Doppelt so viele Chancen, doppelt so viel Freude

Das erfolgreiche Charity-Projekt „Der Adventkalender“ vom Lions Club Schlading geht in die dritte Runde. Heuer gibt es einige spannende Neuerungen: Die Auflage wurde auf 7.000 Stück erhöht und es gibt heuer zusätzlich 200 Sofortgewinne, die für noch mehr Spannung sorgen. Somit warten heuer knapp 400 Preise im Gesamtwert von rund 15.000 Euro auf die glücklichen Gewinner!

Wie in den Vorjahren geht der gesamte Erlös direkt an Bedürftige aus der Region – eine großartige Möglichkeit, mit einem kleinen Beitrag Gutes zu tun und gleichzeitig tolle Preise zu gewinnen.

„Im vergangenen Jahr waren die Kalender schnell ausverkauft, daher haben wir die Auflage heuer nochmals erhöht“, erklärt Projektinitiator und Lions Club-Mitglied Heinz Pürcher. Auch die Anzahl der Partner und Sponsoren ist weiter gewachsen.

Über 70 Unterstützer machen das Projekt möglich, und laut Pürcher müssen sie nicht lange nach Hilfe fragen: „Die Resonanz ist überwältigend, alle wollen dabei sein.“

Die Kalender sind ab sofort zum Preis von 7 Euro erhältlich, und zwar bei folgenden Verkaufsstellen (solange der Vorrat reicht):

- Trafik Udo Pachernegg
- Trafik Trausnitzer in Schlading
- Kaufhaus Rappel in Gröbming



Trafik Günther Kerschbaumer-Gugu in Gröbming
• Papierfachgeschäft Huber in Haus im Ennstal

Zwischen dem 1. und 24. Dezember werden täglich die

Gewinnnummern auf www.deradventkalender.at sowie auf Facebook bekanntgegeben. Wer die passende Nummer auf seinem Kalender findet, darf sich über attraktive Tages- und Sonderpreise freuen. ■



©Foto: Foto Steinfisch

Weihnachtsgewinnspiel 2024

Am 18. November 2024 beginnt wieder das Weihnachtsgewinnspiel der Kaufmannschaft Schlading. Von diesem Tag bis zum 23. Dezember kann ein Einkauf in Schlading für Sie von doppeltem Vorteil sein.

Einerseits nehmen Sie den Service und die persönliche Beratung von Schladinger Handels- und Gewerbebetrieben in Anspruch, andererseits haben Sie die Möglichkeit beim Schladinger Weihnachtsgewinnspiel hohe Preise in Einkaufsgold zu gewinnen. Bei jedem Einkauf in einem am Gewinnspiel teilnehmenden

Kaufmannschaftsbetrieb erhalten Sie ab 10,- Euro Einkaufssumme eine Gewinnspielmarke. Diese Gewinnspielmarken kleben Sie in den Gewinnspielpass, den Sie ebenfalls in jedem teilnehmenden Geschäft erhalten. Der Pass ist vollständig beklebt mit sechs Gewinnspielmarken. Nun gilt es nur noch, den Pass mit Ihrem Namen, Adresse und

Telefonnummer zu versehen und wieder in einem teilnehmenden Betrieb abzugeben. Dieser Pass nimmt bei den Zwischenverlosungen und der großen Schlussverlosung am 23. Dezember 2024 bei Menz Modetrends um 17.45 Uhr teil. Die Gewinnspielsumme beträgt 10.000 Euro. Bei den Zwischenverlosungen besteht die Chance, 100, 200 oder 500 Euro zu gewinnen. Die Hauptpreise betragen 2.000 und 1.000, aber auch Preise von 100, 200, 300 und 500 Euro in Einkaufsgold! ■





Steiermärkische
SPARKASSE 

Aktion bis
31.12.2024:
40 Euro Prämie
für jede geworbene
Neukund:in*

Empfehlen Sie die Bank mit dem besten Konto Österreichs.

Ihre geworbene Neukund:in erhält
Konto und Kreditkarte im 1. Jahr gratis**.
[steiermaerkische.at/weiterempfehlung](https://www.steiermaerkische.at/weiterempfehlung)

* **Aktion gilt bis 31.12.2024.** Gültig nur für Neukund:innen. Die Prämien-
gutschrift erfolgt auf ein Konto der Steiermärkischen Sparkasse. Die
Aktion ist nicht kombinierbar. Keine Barablöse.

** **Neukundenangebot gültig bis 31.12.2024.** Das Gratis-Angebot um-
fasst die Kontoführung inklusive Debitkarte und eine Kreditkarte (Smart-
card oder Premiumcard) für ein s Komfort Konto Privat. Andere Entgelte
sind vom Angebot nicht umfasst. Nach Ablauf des Gratis-Jahres gelten
die vereinbarten Konditionen für Kontoführung und Kartenentgelte (siehe
Konditionenaushang). Details dazu auf www.steiermaerkische.at

Ogvs | Gesellschaft für
Verbraucherstudien GmbH



KUNDEN-VOTUM 2024

**BESTE
GIROKONTEN
(FILIALBANKEN)**

Umfrage 08/2024, 2.065 Bewertungen
1. Platz von 12 Filialbanken, [ogvs.at/7684](https://www.ogvs.at/7684)

Kapverdische Inseln

eine Inselgruppe im Atlantik westlich von Afrika

3 50 Sonnentage, traumhafte Sandstrände weiß wie Puderzucker, unberührte Natur, kristallklares, türkises Wasser wie in der Karibik und die Gastfreundschaft der Inselbewohner. All das vereint dieses traumhafte Inselparadies. Die Kapverden sind für wassersportbegeisterte Urlauber, Ruhesuchende und Badeurlauber besonders geeignet.



Aufgrund der Vielfalt der einzelnen Inseln, findet jeder hier sein perfektes Urlaubsplätzchen. Auch für Familien wird in den verschiedensten Clubanlagen alles angeboten was deren Herz begehrt.

Drei der wichtigsten Inseln stelle ich Euch gerne etwas näher vor:

Boa Vista, auch „Sahara im Atlantik“ genannt, gilt als etwas ruhiger mit schöner Natur und breiten, endlosen Sandstränden. Die östlichste, drittgrößte Insel ist seit den 1990er Jahren touristisch erschlossen und bietet für Surfer aufgrund der sicheren Starkwindreviere ein wahres Paradies.

Sal, das touristische Zentrum der Kapverden, beglückt entdeckungsfreudige Sonnenanbeter, auch sind von hier

aus die Fähr- und Flugverbindungen zu anderen Inseln besser ausgebaut. Neben den Stränden prägen Mondlandschaften, kleine Oasen und Salinen das Bild. Lange Zeit war die Insel Zentrum des Salzabbaus, deshalb auch der Name „Sal“ (Salz). Das kleine Juwel; bietet hervorragende Bedingungen für zahlreiche Wassersportaktivitäten, wie Tauchen oder Kitesurfen.

Nicht zu vergessen, die größte der Inseln – **Santiago** Mit seiner Hauptstadt Praia im Südosten war es Santiago, das die Geschichte des Archipels maßgeblich geprägt hat. Mittlerweile lebt mehr als die Hälfte der Kapverdianer auf dieser Insel. Man findet feinsandige Strände genauso wie Gebirge und trockene Steppegebiete, aber auch fruchtbare Täler und Hochebenen.



REISETIPP

Karin Hauck



©Fotos (2): TUI

Die beste Reisezeit für eine Kapverden Reise ist von November bis Mai, da sich die Inseln hier nahezu ununterbrochenen Sonnenscheins erfreuen. Prinzipiell sind die Kapverden aber ein ganzjähriges Reiseziel.

Für österreichische Staatsbürger ist seit Jänner 2019 bei einem Aufenthalt von bis zu 30 Tagen kein Visum mehr erforderlich! Alle Reisenden müssen sich jedoch bis spätestens fünf Tage vor Reiseantritt online registrieren. Im Rahmen meiner Service 24 übernehme ich das natürlich gerne für meine Kunden.

Fliege ab 20.12.2024 - 02.05.2025 1x wöchentlich immer freitags ab Wien direkt nach Sal! Die Flugzeit beträgt dabei nicht einmal sieben Stunden. Entdecke die TOP Angebote auf meiner Webseite <https://cleverbuchen.at/kapverden> und buche schon jetzt Deinen Traumurlaub.

Auf meiner Homepage buchst

du immer sicher! Mein Reiseportal ist ein geprüfter Online-Shop und mit dem E-Commerce Gütezeichen für Fairness, Transparenz und Datenschutz zertifiziert. Damit ist Dir die vollständige Information rund um Deine Onlinebuchung von A bis Z, der Schutz Deiner persönlichen Daten und vieles mehr stets gewährleistet.

Dein Traumurlaub - perfekt geplant von A bis Z!

Kunden beraten, wann, wo und wie es Ihnen gefällt! Die Vorteile meines mobilen Reisebüros sind, dass ich keine festen Büroöffnungszeiten habe. Ich richte mich ganz nach den Bedürfnissen meiner Kunden.■

Reisebüro Cleverbuchen
by Karin Hauck e.U.
Oberhaus 66,
8967 Haus im Ennstal
office@cleverbuchen.at
www.cleverbuchen.at
©0664 9120959



www.cleverbuchen.at
office@cleverbuchen.at
0664/9120959

Cleverbuchen
MOBILES REISEBÜRO
by Karin Hauck

PINK PUNK TIPPS FÜR TRAUMHAFTHE HERBSTTAGE & -NÄCHTE

maier
WIR VERWIRKLICHEN WOHNIDEEEN



**WOHN-
ACCESSOIRES**
...und vieles
mehr!



**KÜCHEN- &
GESCHIRRTÜCHER**
Höchste Qualität!
Saugstark und
zuverlässig!

Jetzt
neu!



**HEFEL BIO-
TIMBER DECKE**
mit TENCEL™
Holzfällung und
Bio-Baumwoll
Bezug

Made in
Austria

HEFEL
MADE IN AUSTRIA
STP-AUS-ELFEE

**DER PINK
PUNKT**
MACHT DIE
WOHNIDEE

NUR ERHÄLTLICH IN:

SCHLADMING Salzburgerstraße 531 | 8970 Schladming | T +43 (0)3687 231 66 18
ALTENMARKT Obere Marktstraße 27/1 | 5541 Altenmarkt i.P. | T +43(0)6452 207 40
www.pinkpunkt.at | www.onlinepolsterei.at

Brauerei Schladming

Michael Hehenberger neuer Braumeister

Schladming, 2. Oktober 2024 - Michael Hehenberger übernahm als neuer Braumeister die Leitung der Brauerei Schladming von Christian Stocker, der sich innerhalb der Brau Union Österreich weiterentwickelt und die Position als Qualitätsleiter für die Brauereien Puntigam und Göss antritt. Die offizielle Schlüsselübergabe fand im Kreis der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Brauerei Schladming statt.

Neue Generation am Sudkessel

Michael Hehenberger entschied sich bereits in der HTL für eine Ausbildung in Lebensmitteltechnologie. Seine Brauerkarriere begann er mit einer Lehre in der Brauerei Hofstetten, die er 2014 erfolgreich abschloss. Danach arbeitete er dort einige Jahre als Geselle. Im Jahr 2018 absolvierte er die Doemens Fachakademie für Brau- und Getränkewesen und war dann sechs Jahre als Braumeister in der Trappisten-

brauerei Engelszell tätig, mit einem kurzen Zwischenstopp in der Brauerei Grieskirchen. In Engelszell konnte er umfassende Erfahrungen in allen Bereichen eines Braubetriebs sammeln – von der Logistik über die Produktion bis hin zur Kommunikation.

„Ich freue mich auf die anspruchsvolle Aufgabe und auf mein Team, das voller Begeisterung hinter dem Schladminger Bier steht. Ein großes Danke an Christian Stocker für die engagierte Unterstüt-

zung bei der Einarbeitung,“ so der neue Braumeister Michael Hehenberger.

Investitionen in die Zukunft

Christian Stocker war zwei Jahre als Braumeister für die Sudkessel der Brauerei Schladming verantwortlich: „In dieser Zeit haben mein Team

und ich unser ganzes Herzblut in die hohe Qualität des Schladminger Biers gesteckt. Durch die Investition im letzten Jahr in drei zusätzliche Gärtanks mit jeweils 230 Hektolitern kann mein Nachfolger der steigenden Nachfrage nach Schladminger Bier noch besser gerecht werden!“



Christian Stocker übergibt die Schlüssel der Brauerei Schladming an den neuen Braumeister Michael Hehenberger (v.l.n.r.).

©Foto: Brau Union Österreich

Nachhaltigkeit bei den Planai-Hochwurzen-Bahnen:

Ein Engagement für die Zukunft

Die Planai-Hochwurzen-Bahnen GmbH setzt sich seit Jahren leidenschaftlich für eine nachhaltige Zukunft ein. Das Ziel ist klar: als Vorzeigunternehmen in den Bereichen Umwelt, Energie und Nachhaltigkeit wahrgenommen zu werden. Dabei ist es wichtig, die Interessen von Natur, Gästen und der heimischen Bevölkerung in Einklang zu bringen, während gleichzeitig wirtschaftliche Anforderungen erfüllt werden, um die Region langfristig zu stärken.

In den letzten Jahren wurden zahlreiche Maßnahmen umgesetzt, welche die Nachhaltigkeitsziele unterstützen. Dazu gehören effizientes Schneemanagement, der Ausbau von Photovoltaikanlagen und der Einsatz moderner, energieeffizienter Technologien.

ISO-Zertifizierungen als Meilenstein

Ein bedeutender Schritt auf diesem Weg war die erfolgreiche ISO 14001-Zertifizierung für Umweltmanagement und die ISO 9001-Zertifizierung für Qualitätsmanagement im Herbst 2023. Diese Zertifizierungen unterstreichen das Engagement des Unternehmens für hohe Standards und kontinuierliche Verbesserungen.

Zwei Mitarbeiter kümmern sich ausschließlich um das Qualitäts- und Umweltmanagement, um sicherzustellen, dass alle Maßnahmen konsequent umgesetzt und weiterentwickelt werden.

Ambitionierte Ziele für die Zukunft

Die Planai-Hochwurzen-Bahnen haben große Ziele: Bis 2029 soll rund 16 % des Energiebedarfs durch eigene erneuerbare Energien gedeckt werden. Gleichzeitig soll der CO₂-Fußabdruck der Gäste unter den österreichischen Durchschnitt gesenkt werden. Auch der Ausbau nachhaltiger Mobilitätslösungen steht auf der Agenda, um ökologische und wirtschaftliche Ziele zu vereinen.



©Foto: Thomas Kovacsics

90 % Reduktion der CO₂-Emissionen dank Einsatz von HVO in den Pistengeräten.

Schritt für Schritt: Die Nachhaltigkeitsthemen der Planai-Hochwurzen-Bahnen unter der Lupe

In den kommenden Ausgaben der Schladminger Post wird die Nachhaltigkeitsstrategie der Planai-Hochwurzen-Bahnen

in einzelnen Aspekten genauer beleuchtet. Die Leserinnen und Leser dürfen sich auf spannende Einblicke freuen, die zeigen, wie das Unternehmen als Vorreiter in der Branche agiert und gemeinsam mit der Region auf nachhaltige Ziele hinarbeitet. ■



©Foto: Harald Steiner

„Energiekristall“ Dachstein Bergstation, 650m²-PV-Anlage mit 125 kWp.

Baustart im Hotel Waldfrieden

Am 07. Oktober 2024 erfolgte der offizielle Baustart für eine groß angelegte Qualitätsoffensive im Hotel Waldfrieden in Schladming Rohrmoos. Bis zum Frühjahr 2025 sollen die umfangreichen Maßnahmen, die die Tiefgarage, den Wellnessbereich und die Außenanlage betreffen, abgeschlossen sein.



Nach verschiedenen vorangegangenen Zu- und Umbauarbeiten, bei denen bereits Verbesserungen hinsichtlich der Qualität vorgenommen wurden, ist man im Hotel Waldfrieden bereit für eine weitere zukunftsweisende Bauphase. Eine neue Garage schafft zusätzliche Stellplätze, in denen die Gäste ihre Fahrzeuge künftig trocken und sicher parken können.

Das Hauptaugenmerk der Baumaßnahmen liegt jedoch auf dem Wellnessbereich. Zwei neue Panoramasaunen mit atemberaubendem Blick auf den Dachstein sowie ein neuer Lounge-Bereich versprechen ein unvergleichliches Wohlfühlerlebnis.

Im Außenbereich entsteht ein völlig neuer Relaxgarten, dessen Highlight der beheizte Außenpool mit Infinity-Charakter sein wird. Auch von hier wird man den ungetrübten Weitblick über das Ennstal bis hin zum Dachsteinmassiv schweifen lassen können.

Das moderne Edelstahlbecken bildet die perfekte Ergänzung zum eleganten Indoorpool und wird umgeben von einer großzügigen, teilweise überdachten Panoramaterrasse. Die angrenzende Grünfläche lädt mit modernen Holzpodesten zum Entspannen ein.

Der gestalterische rote Faden, der bereits in früheren Baumaßnahmen gesponnen wurde, wird

sich künftig auch in der Außenfassade widerspiegeln. Teils mit heimischen Materialien verkleidet, erhält das Haus ein völlig neues Erscheinungsbild, das sich harmonisch in die umliegende Bergwelt einfügen wird.

Die Gastgeberfamilie Stocker, die mit ihrer herzlichen Gastfreundschaft das Hotel prägt, ist stets aufs Neue darauf bedacht, ihren Gästen unvergessliche Urlaubserlebnisse zu bereiten und die Qualität zu steigern. Wir sind dankbar für das von ihnen in uns gesetzte, langjährige Vertrauen und schätzen es sehr, dass wir auch dieses Bauprojekt für sie umsetzen dürfen. ■



Ein erster Eindruck vom neu gestalteten Hotel Waldfrieden.



Visualisierung der Panoramasauna.

combiente
architektur | projektentwicklung

Wir sind
ENTWICKLUNG

COMBIENTE GMBH

Bahnhofstraße 475
8970 Schladming

Tel.: +43 (0) 3687 235 42
E-Mail: office@combiente.at
www.combiente.at



facebook.com/combiente
instagram.com/combiente
linkedin.com/company/combiente

BuK.li zeigt die Vielfalt im Bezirk

Die Berufs- und Karrieremesse BuK.li findet am 15. November in Liezen statt. Dort werden die zwei unterschiedlichen Wege, wie Jugendliche im Bezirk zu ihrem Traumjob kommen, vorgestellt: Lehre und Schule. Im Vorfeld sprechen acht junge Menschen über ihre Ausbildungswahl und berufliche Zukunftschancen:



Anna-Lena Mayer
Industriekauffrau, AHT

Anna-Lena Mayer absolviert die dreijährige Ausbildung zur Industriekauffrau: „Ich habe mich für die Lehre mit Matura entschieden, um nach der LAP berufsbegleitend studieren zu können. Da ich unterschiedliche Abteilungen durchlaufe, lerne ich meine Stärken kennen und konnte bereits herausfinden, was mir am meisten Spaß macht: Vertrieb, Marketing, Einkauf.“ Nach ihrer Ausbildung möchte sie im Betrieb bleiben und die Chancen eines internationalen Konzerns nutzen.



Julian Marchel
HGA, Schloss Pichlarn

Für eine dreijährige Lehre zum Hotel- und Gastgewerbeassistenten hat sich Julian Marchel entschieden: „Ich mag den Umgang mit Menschen und zum anderen eröffnet mir diese Lehre einen Einblick in alle Bereiche eines Hotels und der Gastronomie.“ Schloss Pichlarn bietet „die optimale Basis für meine angestrebte Karriere, da ich später vielleicht ein eigenes Restaurant eröffne.“ Zusätzlicher Benefit: „Ein Leistungsbonus und die Gratis-Nutzung von Spa und Golfplatz.“



Florian Kölbl
Maschinen- und Stahlbau, MFL

Nach seiner LAP hat der Maschinen- und Stahlbautechniker eine steile Karriere in der MFL hingelegt. Mit absolvierter Meisterprüfung und erworbenen Zusatzqualifikationen ist er zum Gruppen- und anschließend zum stv. Abteilungsleiter aufgestiegen. „Wenn man sich für diese Arbeit begeistert und sich reinhängt, ist nichts unmöglich“, unterstreicht Florian die Karrierechancen. Vorteil der Ausbildung: „Der enge Bezug zur Praxis. Das Erlernete wird sofort angewandt.“



Lukas Greimeister
Landwirtschaftlicher Facharbeiter

Fünf Lehrberufe werden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein angeboten. Lukas Greimeister hat sich für die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter entschieden. Warum? „Hier lerne ich sowohl den konventionellen als auch den biologischen Bereich kennen und kann mir jene Kernkompetenzen aneignen, die ich für meinen eigenen Hof brauche.“ Darunter: Instandhaltung und Anwendung von landwirtschaftlichen Maschinen, Futterbereitung, Tierpflege, Düngemittelberechnung.



Christina Aigner
Europa HAK, Liezen

Mit dem Schwerpunkt auf Sprachen und kaufmännischen Fertigkeiten bereitet die Europa HAK auf das Leben und Arbeiten im Ausland vor. „Es fällt mir leicht, Sprachen zu erlernen und ich genieße die vielen Exkursionen in ganz Europa“, sagt die Schülerin. Neben Englisch stehen mit Französisch und Italienisch zwei weitere Fremdsprachen zur Auswahl. Christinas nächster Auslandsaufenthalt: Brüssel. Nach der Matura will sie im Ausland studieren oder arbeiten.



Iris Kraft
HLW, Bad Aussee

„Die HLW bietet nicht nur eine Berufsmöglichkeit, sondern gleich mehrere“, begründet die Schülerin ihre Wahl. Mit der Matura in der Tasche ist sie ausgebildete Köchin, Kellnerin, Hotel- und Gastgewerbeassistentin und kann in viele Gesundheits- und Fitnessberufe direkt einsteigen. Besonders gut gefällt ihr, „der bunte Mix aus Theorie, Praxis und Sport“, wie sie sagt, da die Schule in Bad Aussee Schwerpunkte im Sozial- und Gesundheitsbereich sowie im Tourismus setzt.



Elisa Stiegler
Maschinenbau, Robotik, HTL

Die fünfjährige Ausbildung an der HTL Trieben absolviert Elisa Stiegler im Bereich Maschinenbau, Robotik und Smart Engineering. Grund dafür: „Ich wollte schon immer die Funktion von Maschinen verstehen und im technischen Bereich tätig werden.“ Eine Option: „Nach der Matura Ingenieurwissenschaften studieren“, so Elisa. Was es für diese Ausbildung braucht? „Zielstrebigkeit, Durchhaltevermögen und räumliche Vorstellungskraft sind von Vorteil.“



Klara Feichtenhofer
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

„Ich mag den starken Praxisbezug“, unterstreicht Klara Feichtenhofer einen Vorzug der Schule. Lieblingsfächer: Forstwirtschaft und Landtechnik. Weiterer Pluspunkt: „Das Internat, da man mit seinen Mitschülerinnen und Mitschülern zu einer großen Familie zusammenwächst.“ Für wen sich die Ausbildung eignet? „Für Menschen mit Interesse für Landwirtschaft, Umwelt und Ressourcen“, so Klara. Nach der Matura möchte sie „an der TU Graz studieren“.

WKO on Tour

„Leistung muss sich lohnen“

Am 17.10.2024 traf sich wieder das „Who is Who“ der Regionalstelle Ennstal/Salzkammergut bei „WKO on Tour“.



Business Frühstück im Thalers Mariandl.

Eine hochkarätige Veranstaltung, die der Regionalstellenobmann Egon Hierzegger auch für klare Worte und die Präsentation eines neuen Schwerpunktprogramms nutzte: „Leistungswille, Eigenverantwortung und letztlich selbständiges Denken und Handeln kommen in unserem Land immer mehr unter Druck. Wir müssen der Gesellschaft in aller Deutlichkeit vermitteln, dass unser Wohlstand keine Selbstverständlichkeit ist, sondern jeden Tag erarbeitet werden muss.“

Rund 60 Gäste folgten am Donnerstag, dem 17.10.2024 der Einladung von Ing. Josef Herk, Präsident der WKO und Egon Hierzegger, Obmann der Regionalstelle Ennstal/Salzkammergut zum Business Frühstück in Schladming. Neben fachlichen Informationen stand dabei auch die Präsentation der neuen Leistungsagenda auf dem Programm. „Wir müssen alles daransetzen, den Grundwasserspiegel von Leistungswillen und Eigenverantwortung in unserem Land wieder zu heben“, betonte WKO Präsident Herk vor Ort. Denn Solidarität sei keine Einbahn-

straße und Wohlstand kein Bürgerrecht. „Dieser muss täglich erarbeitet werden“, so Regionalstellenobmann Hierzegger. Allerdings „fördere“ unser Steuersystem weniger arbeiten. „Wer seine Arbeitszeit um 100 Prozent erhöht, bekommt im Schnitt nur 72 Prozent mehr Lohn. Den Rest des Einkommenszuwachses kassiert der Staat.“ Nicht zuletzt darum entscheide sich in Österreich mittlerweile jeder und jede Dritte – auch ohne Betreuungspflichten – für Teilzeit. „Zu hinterfragen ist nicht die individuelle Entscheidung, sondern ein System, das solche Phänomene fördert“, kritisiert Hierzegger. Denn dadurch werde unser Sozialsystem über kurz oder lang unleistbar – zumindest, wenn es jeder „Vollzeit“ nutzen will. Statistisch gesehen arbeiten die Österreicher nur mehr 32,4 Stunden pro Woche. Und das auch nicht besonders lange. Gerade einmal 32 Prozent der 60- bis 64-Jährigen, während es in Deutschland 63,2 Prozent sind. Aus diesem Grund wurde die Leistungsagenda (<https://www.wko.at/stmk/news/231205-wko-whitepaper-1.0.pdf>) präsentiert, als

neues Schwerpunktthema der Wirtschaftskammer Steiermark, diese beinhaltet folgende Grundsätze:

- Mehr Leistung muss belohnt werden! Denn: Wer in Österreich mehr arbeiten möchte, wird mit zu hohen Steuern und Abgaben bestraft.
- Weg mit überflüssigen Gesetzen und Verordnungen! Denn: Unternehmerinnen und Unternehmer sind allzu oft Spielball von bürokratischen Fantasien.
- Wer nur fordert und wenig beiträgt, gefährdet unseren

Wohlstand! Denn: Die staatliche Vollkasko-Mentalität und ein überbordendes Sozialsystem können wir uns schon heute nicht mehr leisten.

• Unser Bildungssystem muss endlich im 21. Jahrhundert ankommen! Denn: Nach wie vor werden junge Menschen mit Wissen vollgestopft, statt Eigenverantwortung und Talente zu fördern.

• Unternehmen statt unterlassen! Denn: Immer öfter wird vermittelt, dass Arbeit leidvoll, Wettbewerb furchtbar und Freizeit alles ist. ■



Betriebsbesuch in der Tischlerei Schwab-Walcher.

©Fotos(2): WKO

Schladminger Lebensgeschichten

Der etwas andere Spaziergang

Unerhört! „Unerzählte Geschichten erzählen“ ist ein Projekt des Vereins „Inspire thinking“. Mag. Edith Zitz organisierte im Bezirk Liezen verschiedene Spaziergänge mit unterschiedlichen Inhalten.

©Fotos(4):Foto Steinfisch



Gruppenfoto vor dem Stadtmuseum.

Der Ausgangspunkt dieses Rundganges durch die Stadt Schladming begann am 08. Oktober 2024 beim Bruderladenhaus, dem Stadtmuseum. Dort begrüßte Brigitte Pürcher als Kulturausschussvorsitzende eine große Zahl Interessierte.

Die Frauen- und Mädchenberatung Philomena stellte ihre Tätigkeiten vor. Monika Streicher und Astrid Perner, begleiteten den Spaziergang und erzählten Begebenheiten an den einzelnen Stationen.

Das Bruderladenhaus, erbaut 1661, ist eines der ältesten Gebäude von Schladming und das einzige noch sichtbare Zeichen einer sozialen Einrichtung aus dem Mittelalter. Es war Spital, Pflegeheim für verunglückte oder kranke Knappen sowie Unterkunft für Witwen und Waisen. Die Bergleute zahlten regelmäßig einen Beitrag in eine Kasse, die Bruderlade, ein und sorgten damit für ihre soziale Absicherung bei dieser gefährlichen Arbeit im Berg. Über den Alltag und die Arbeit vor allem der Frauen bei der Bruderlade gibt es kaum Aufzeichnungen.

Die Hauskrankenpflege mit all ihren Aufgaben wird heute unter dem Begriff „Bruderlade“, als Wertschätzung für die frühe soziale Arbeit, geführt.

An der zweiten Station wurde die Sage „Die übermütigen Knappen vom Giglach“ anhand der Bilder an den Fensterläden

des Knappenhauses bei der Malerei Weitgasser erzählt. Dabei konnte die Frage: Wie war die Versorgung der Frauen und Familien im Mittelalter? mit Vermutungen beantwortet werden: Arbeit in den Hausgärten, Kleinviehhaltung, Nährarbeiten für die Erzsäcke zum Transport, Herstellung von Kleidung, Verdienstmöglichkeiten bei den Gewerkenhalten...



Knappenhaus.

Bei der Annakapelle im katholischen Friedhof war der nächste Halt. Bei dieser Kapelle aus dem Ende des 13. Jahrhunderts ist besonders die südlich gelegene Mauer mit einem Teil der alten Stadtmauer erwähnenswert. Das Gebäude diente jahrhundertlang als Karner und in der Unterkirche befinden sich zahlreiche Gebeine und Schädelknochen, die auch die Geschichte der Stadt ins Bewusstsein rufen.

Weiter führte der Spaziergang vor ein Geschäftshaus am Hauptplatz.

Über dem Eingang steht die

kleine Statue des Heiligen Florians mit seinen bekannten Attributen dem brennenden Haus und dem Wasserkübel.

Schladming wurde in der Vergangenheit von zahlreichen vernichtenden Großbränden heimgesucht. Schon früh wurde zur Selbsthilfe gegriffen, Vorschriften erlassen und Materialien angeschafft. Diese Anstrengungen wurde mit der Gründung der Freiwilligen Feuerwehr Schladming 1874 gebündelt, die heuer ihr 150 jähriges Jubiläum feiert. Die ehrenamtlichen Leistungen in dieser Blaulichtorganisation sollen am Beispiel der Familie Klammer sichtbar gemacht werden. Sepp Klammer war als Feuerwehrhauptmann immer der erste beim Feuerwehrdepot, da er, wenn die Sirene losging, alles stehen und liegen ließ und losradelte. Zu Hause befand sich die Funkstation und Frau Klammer übernahm die organisatorischen Arbeiten. Herr Klammer war von berufswegen Schuster und betrieb ein Schuhgeschäft, welches auch in seiner Abwesenheit von Frau und Tochter vorbildlich weitergeführt wurde. Olga Klammer verfasste ein berührendes Gedicht über den Einsatz und die Arbeit der Feuerwehr Schladming. In der Nachkriegszeit war auch seine Schwester als Feuerwehrfrau im Einsatz.

Die große Gruppe versammelte sich bei Kriegerdenkmal, nachdem vorher die wunderschön gestalteten Blumenanlagen im Park bewundert wurden. Ast-



rid Perner erzählte hier über einen sehr persönlichen familiären Bezug.

Am Rathaus brachte sie den Zuhörern die bewegte Geschichte der Adelsfamilie Sachsen-Coburg und Gotha näher und verwies auf den Stolperstein, welcher an Prinzessin Maria Karoline erinnert. Sie wurde 1941 im Zuge der „Aktion T4“ in die NS-Tötungsanstalt Hartheim verschleppt und dort wie viele anderen Frauen und Männer mit Beeinträchtigungen ermordet. Stolpersteine zum Gedenken der Opfer des NS-Terrors wurden in Schladming und der Ramsau zwischen 2021 und 2023 verlegt.

Vizebürgermeisterin Maria Drechsler stellte ihre politische Tätigkeit in und für Schladming vor. Die jugendlichen GemeindegängerInnen liegen ihr sehr am Herzen, weshalb sie sich besonders für den Kindergemeinderat einsetzt.



Maria Drechsler u. Romy Knauf.

Danach präsentierte Kinderbürgermeisterin Romy Knauf deren Tätigkeitsfeld und das Wappen des Kindergemeinderates, welches sehr bunt ist und für die Vielfalt Schladmings steht.

Geplant ist eine Extra-Führung durch das Schladminger Rathaus sowie weitere Streifzüge durch den Bezirk Liezen. Der Spaziergang fand seinen gemütlichen Ausklang im Gasthof Brunner. ■

1. Transformations-Event in Ramsau

Erfolgreiche Zukunftsforums-Premiere! „Auftrag für Neuauflage“

Unter dem Motto „Die Champions der Zukunft sind WIR!“ fand am 9. und 10. Oktober erstmalig das Zukunftsforum Ramsau am Dachstein statt. Mehr als 40 Speaker aus Wirtschaft und Sport vermittelten in Keynotes, Powerpanels, Impulsvorträgen und Best Practices ihre Ideen zur Unterstützung der nachhaltigen Vision der Veranstaltung, eine Unternehmenskultur zu schaffen, die es ermöglicht, die Zukunft positiv zu gestalten.

„Wir wollen das Zukunftsforum Ramsau in den kommenden Jahren zu einem nachhaltigen Treffpunkt von Entscheidungsträgern etablieren und damit eine Plattform für wichtige Impulse zur Zukunftsgestaltung schaffen“, sagen die Veranstalter Anton Schutti und Michaela Stadler von der Eventagentur sportlicher.at. „Mehr als 250 Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei der Premiere sind eine Zahl, die uns sehr zufriedenstellt und die wir als Auftrag für weitere Zukunftsforen sehen. Also auf Wiedersehen im Jahr 2025.“

Gleich in der ersten Diskussionsrunde war Wirtschaftsminister Martin Kocher dabei. „Das Zukunftsforum ist eine Veranstaltung, die in der Öffentlichkeit Bewusstsein für die Herausforderungen der Zukunft schafft und hilft, in den Unternehmen jene Begeisterung zu kreieren, die dafür notwendig ist, diese auch zu meistern. Die Alterung der Gesellschaft, der internationale Wettbewerb und der Klimawandel stehen dabei ganz oben.“

Weitere Zitate von Speakern des Zukunftsforums Ramsau:

Dietmar Dahmen, Keynote-Speaker und „Geistiger Vater“ des Veranstaltungsmottos „Die Champions der Zukunft sind WIR!“, „Ein Champion ist einer, der gewinnt. Aber er muss dafür trainieren, auch bei schlechtem Wetter, auch wenn's hart wird. Er gewinnt aber nicht allein, er braucht auch ein Team, das ihn unterstützt. Und er braucht

hohe Ziele, gut zu sein ist nicht gut genug, er muss episch sein wollen. Das gilt nicht nur im Sport, sondern auch im Unternehmertum.“

Josef Herk, Präsident Wirtschaftskammer Steiermark: „Die Wirtschaftskammer ist als Partner dieses Events mit dabei, weil es in Zeiten der Rezession extrem wichtig ist, dass Führungskräfte und Zukunftsdenker zusammenfinden, um sich über die Gestaltung der Zukunft auszutauschen. Es braucht aber auch Maßnahmen und Änderungen, um die Standorticherung nicht zu gefährden, um den Anschluss international nicht zu verlieren.“

Henrietta Egerth, Managing Director Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG): „Die österreichischen Unternehmen sind innovativer als wir glauben, es geht darum, diese zu unterstützen. Die kommende Regierung muss Stabilität geben, Langfristigkeit ermöglichen und Investitionen in Innovationen ermöglichen. Und wir müssen den Hebel umlegen, um aus der Künstlichen Intelligenz weitaus mehr herauszuholen als wir das bislang tun.“

Siegfried Nagl, Energie-Sonderbeauftragter der Wirtschaftskammer: „Die Energiewende ist Risiko, birgt aber große Chancen. Sie ist nicht mehr aufzuhalten. Österreichische Unternehmen können mit ihrem Know-how davon profitieren, andererseits müssen wir aber auch unser Energiesystem umbauen, damit uns die Kos-

ten nicht davongaloppieren. Um eine solche Transformation zu schaffen, ist Gedankenaustausch jeder Art wichtig, auch dafür ist das Zukunftsforum ein ideales Format.“

Für viel Applaus sorgten Schülerinnen und Schüler des BG/BRG Stainach, die im Sommer mit der Idee, nachhaltige und nährstoffreiche Nudeln aus Biertreibern, einem Nebenprodukt des Brauprozesses, zu produzieren, auf Sizilien den Europameistertitel im Bereich der Nachwuchsunternehmen holten.

Im Rahmen eines Impulsabends waren auch Ski-Weltmeisterin Nicole Schmidhofer und Kitesurfer-Olympiasieger und Sportler des Jahres Valentin Bontus zu Gast. Tag zwei startete mit einem gemeinsamen Lauf auf der Strecke der neuen 2,5 km langen Ramsauer Loipe, angeführt von den österreichischen Langlauf-Größen Alois Stadlober, Teresa Stadlober und Mika Vermeulen. Auf die in näherer Zukunft (Februar/März) die Nordische WM 2025 in Trondheim wartet.

Dietmar Wieser, GF 11teamports: „Ein Unternehmen wird auf Dauer nur funktionieren, wenn es, wie im Mannschaftssport, eine klare Rollenverteilung gibt. Unsere ersten 30 Mitarbeiter kamen allesamt aus dem Teamsport. Vor allem aber muss man sich immer selbst hinterfragen, ob man den Markt richtig bedient. Als vergleichsweise kleiner Anbieter kann man halt vieles, was die so genannten Großen, bei allen Qualitäten, die sie aufweisen, nicht können.“

Zum Abschluss der Veranstaltung übergaben die Veranstalter des Zukunftsforums einen Scheck über 2.000,- Euro an Alois Stadlober als Obmann des WSV Ramsau.■

SREAL
Immobilien

Wir suchen für unsere Kund:innen Häuser in den Regionen Schladming und Ramsau.

Sie wollen Ihre Immobilie verkaufen?

Ich berate Sie gerne.

SCHNELL. KOMPETENT. SICHER. FAIR.



Mario Rettenbacher
M +43 664 8184148
mario.rettentbacher@sreal.at
www.sreal.at

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Kaufmannschaft Schladming, Verein zur Förderung und Unterstützung der wirtschaftlichen Interessen der Schladminger Handels- und Gewerbetreibenden, der Gastronomie und Dienstleister, A-8970 Schladming, Postfach 7.

Für den Inhalt verantwortlich: Vorstand der Kaufmannschaft. info@dieKaufmannschaft.at

Gestaltung der Ausgabe und Anzeigen: Foto Steinfisch, 8970 Schladming, Tel. 0664/1350277

Grundlayout: HAND+FUSS; Werbe- u. Konzeptagentur GmbH

Druck: Druckerei Wallig, 8962 Gröbming.

Die mit „PR“ gekennzeichneten Artikel sind bezahlte Anzeigen. Für den Inhalt namentlich gezeichneter Artikel haftet der Verfasser. Vorbehaltlich Druckfehler und Irrtümer.

Gemüse

Mit „Gemüse-Wurzelkraft“ fit durch die kalte Jahreszeit

Lange Zeit galt Wurzelgemüse als Arme-Leute-Essen – durch das ständig steigende Interesse an vegetarischer bzw. rein pflanzlicher Ernährung rückt es wieder vermehrt ins Blickfeld auf unserem Speiseplan. Denn Karotten, Pastinaken & Co. schonen nicht nur die Geldbörse, sondern auch die Figur und haben eine ganze Reihe wertvoller Inhaltsstoffe für die Gesundheit und Schönheit zu bieten.



Pastinake.

Karotte ist nicht gleich Karotte. Sie ist eine der wenigen Kulturpflanzen, von denen es noch eine Wildform gibt. Die erste domestizierte Karotte aus Asien war gelblich und violett. Im 17. Jahrhundert kam die orange Wurzel in Mode. Doch nicht nur von der Sorte hängt der Geschmack ab, er ist auch vom Boden beeinflusst. Niederschlag, Betreuung und Erdschichten spielen auch eine große Rolle. Die Feinwurzeln der Karotten können bis zu 80 Zentimeter ins Erdreich hinunterreichen. Karotten sind reich an Beta-Carotin - der Vorstufe von Vitamin A. Das Wurzelgemüse enthält aber auch eine Menge an Kalium und Eisen. Auch der Kohlenhydratanteil ist relativ hoch - daher der leicht süßliche Geschmack.

Rote Rüben zum Beispiel enthalten reichlich Eisen und Folsäure – gut für die Blutbildung.

Pastinake. Die süßlich, gut bekömmlichen Wurzeln schmecken nicht nur Babys und Kleinkindern. Alle lieben Pastinakenchips: hauchdünn geschnitten und frittiert – einfach köstlich.

Süßkartoffel, auch Bataten genannt. Die reiche Kombination an Nährstoffen stärkt unser Immunsystem und bewirkt durch Antioxidantien einen Anti-Aging-Effekt. Der niedrige Fruchtzucker-gehalt, der Ballaststoff-Reichtum und viele wichtige Inhaltsstoffe, wie Vitamin C, Zink und das blutbildende Vitamin B6, machen die Süßkartoffel zu einem wertvollen Lebensmittel für Diabetiker (auch Diabetes Typ 2). Die Süßkartoffel ebenso wie die Pastinake sind zudem von Natur aus sehr basische Lebensmittel. Ein „schnelles“ Rezept: Süßkartoffel waschen, halbieren, mit der Schale im Ofen braten, dann mit Senf und Kräutersalz würzen, mit dem



Unser Wissen

Gabi Ebner – Ernährungsberaterin

Löffel aus der Schale stechen – ein Genuss. Dazu passt auch sehr gut ein Kräuterdip.

Die Schwarzwurzel gilt als nährstoffreiches „Antistress-Gemüse“, bzw. auch als „Brainfood“, das sogar für einen erholsamen Schlaf sorgen soll. Ihr hoher Eisen-, Folsäure- und Phosphorgehalt wirkt unterstützend auf die Gehirmtätigkeit und beruhigt die Nerven.

Der Schwarze Rettich ist eine uralte Kulturpflanze und enthält viel Vitamin C.

Die Petersilienwurzel ist kräftig und würzig im Geschmack, reichlich ausgestattet mit Eiweiß, Vitamin C und B, sowie Kalzium und Eisen.

Sellerie schmeckt typisch würzig und wirkt blutreinigend, harntreibend, kreislaufstärkend, sowie nervenstärkend und enthält die Mineralstoffe Calcium, Eisen, Kalium), die Vitamine B1, B2, B12, C und E.

So ist es ideal im Winter vermehrt wärmende Gerichte wie Suppen und Eintöpfe auf den Speiseplan zu setzen. Dabei kann man sich kreativ und vielfältig der verschiedenen Wurzelgemüsesorten bedienen.

Die Wärmezufuhr über die Nahrung bewirkt, dass wir weniger frieren und uns insgesamt vitaler fühlen. Weil der Körper dadurch weniger Energie für die Verdauungsarbeit benötigt, wird er entlastet – und hat somit mehr (Abwehr-) Kraft zur Verfügung. ■



Gegrillte Süßkartoffel.

©Fotos (2): Christine Höflechner

Immunsystem

Sternanis und seine Wirkung



GESUNDHEITSTIPP

Mag. Dr. Agnieszka Magg

Sternanis ist eine aromatische Pflanze, die vor allem in der asiatischen Küche und Medizin geschätzt wird. Sie ist bekannt für ihren charakteristischen süßlichen Geschmack, der an Lakritze erinnert. In den letzten Jahren hat das Interesse an den gesundheitlichen Vorteilen von Sternanis zugenommen, insbesondere hinsichtlich der Wirkung auf das Immunsystem.

Botanische Eigenschaften
Sternanis ist ein immergrüner Baum, der in den warmen Regionen Asiens wächst, insbesondere in China und Vietnam. Die Pflanze trägt sternförmige Früchte, die Samen enthalten und zur Gewinnung von Gewürz und ätherischen Ölen verwendet werden.

Antioxidative Eigenschaften
Sternanis enthält eine Vielzahl von Antioxidantien, die dazu beitragen können, oxidative Stressoren im Körper zu neutralisieren. Oxidativer Stress ist bekannt dafür, dass er das Immunsystem schwächt und zur Entstehung chronischer Krankheiten beiträgt. Die Antioxidantien in Sternanis können freie Radikale abfangen und somit das Immunsystem unterstützen.

Antimikrobielle Eigenschaften

Studien haben gezeigt, dass Extrakte aus Sternanis antimikrobielle Wirkungen gegen verschiedene Bakterien und Pilze aufweisen. Diese Eigenschaften können helfen, Infektionen zu verhindern und das Immunsystem zu entlasten.

Entzündungshemmende Wirkungen
Chronische Entzündungen sind ein weiterer Faktor, der das Immunsystem beeinträchtigen kann. Sternanis enthält Verbindungen, die entzündungshemmend wirken und somit zur Regulierung von Entzündungsprozessen im Körper beitragen können. Dies kann insbesondere bei entzündlichen Erkrankungen von Bedeutung sein.

Unterstützung der Verdauung
Ein gesundes Verdauungssystem ist eng mit einem starken Immunsystem ver-

bunden. Sternanis wird traditionell zur Linderung von Verdauungsbeschwerden eingesetzt. Eine gesunde Verdauung fördert die Aufnahme von Nährstoffen, die für die Immunfunktion notwendig sind.

Unterstützung der Atemwege
Sternanis besitzt ebenso schleimlösende und auswurf-fördernde Eigenschaften und ist somit bestens geeignet bei entzündlichen Erkrankungen der Atemwege wie zum Beispiel Husten, kann aber ebenso zur Verflüssigung von Nasensekret im Falle von lästigem Schnupfen verwendet werden.

Anwendung und Dosierung
Sternanis kann in verschiedenen Formen konsumiert werden, darunter ganze Früchte, Pulver oder als ätherisches Öl. In der Küche werden häufig Tees und Gewürzmischungen verwendet. Für therapeutische Zwecke können Nahrungsergänzungs-

mittel in Form von Extrakten eingenommen werden.

Sicherheit und Nebenwirkungen
Obwohl Sternanis als sicher gilt, sollte man vorsichtig sein, um Verwechslungen mit dem giftigen japanischen Sternanis zu vermeiden. Dieser enthält giftige Verbindungen und darf nicht konsumiert werden.

Fazit
Sternanis ist nicht nur ein schmackhaftes Gewürz, sondern besitzt auch eine Vielzahl von gesundheitsfördernden Eigenschaften, die das Immunsystem unterstützen können. Seine antioxidativen, antimikrobiellen und entzündungshemmenden Effekte machen es zu einer wertvollen Ergänzung einer ausgewogenen Ernährung.

Wie bei allen pflanzlichen Mitteln ist es wichtig, auf die richtige Anwendung und Dosierung zu achten, um die vollen Vorteile zu nutzen. ■

3. langer Einkaufstag in Schladming

Unsere teilnehmenden Mitgliedsbetriebe sagen DANKE:

- Bücher, Geschenke & mehr
- L&M Fashion
- Mamiladen
- Lieblingsstück
- Foto Steinfisch
- Fashion, Golf, Lifestyle Schrabberger
- Boutique teresa
- Gipfellust Store Schladming
- s'Gwandl
- Glüxgriff
- Alpine Mode Mathias Schrempf
- EntZückend
- Menz Modetrends
- Schuhhaus Weitgasser
- Leben mit Tradition, Ingrid Ringhofer
- Intersport Bachler
- Brunner

Wirtschaftstipp:

Warum Nike uncool wurde

Bei Nike läuft es in letzter Zeit gar nicht rund. Der Grund: Unter der Führung von John Donahoe erlebt Nike ab 2020 einen radikalen Strategiewandel, der nun langfristig gescheitert ist.

Warum? Der CEO stellt den Vertrieb von Nike-Produkten von einem Tag auf den anderen um: Hauptverkaufskanal wird der Onlineshop auf nike.com, gleichzeitig reduziert Nike die Mengen drastisch, die an Schuhhändler und Sportartikelketten ausgeliefert werden, und beendet rasant im großen Stil Geschäftsbeziehungen, die teilweise über Jahrzehnte aufgebaut wurden. In einer globalen Pandemie mit geschlossenen Geschäften

geht die Strategie zunächst auf: die Onlineverkäufe steigen um 25%. Doch als die Geschäfte nach den Lock-downs wieder öffnen, zeigen sich die Auswirkungen: Nicht alle Konsumenten, die früher Nike-Schuhe im Geschäft kauften, holen sich ihren nächsten Schuh automatisch im Nike-Onlineshop. Stattdessen geht ihr erster Weg wieder ins Geschäft, wo sie aber kaum mehr Nikes, sondern Produkte der Konkur-



Wirtschaft

MATHIAS FRITSCH

renz vorfinden. Gleichzeitig war Nike über viele Jahrzehnte für revolutionäre technische Innovationen im Schuhbereich verantwortlich. Dafür ist unter der „Effizienzstrategie“ von John Donahoe kein Platz mehr. Er flutet mit bewährten Erfolgsmodellen den Markt: Modelle, die anfangs aufgrund ihrer begrenzten Stückzahl heiß begehrt sind, werden zu Massenprodukten.

Als das Konsumenteninteresse allmählich abflaut, fehlen Nike jedoch neue, innovative Ersatzprodukte. Enttäuschte

Kunden strömen stattdessen zur Konkurrenz.

Doch Nike ist immer noch das führende Sportartikelunternehmen und eine der mächtigsten und bekanntesten Marken der Welt. Nike steht damit auf einem stabilen Fundament, um mit neuer Führung das Vertrauen der Konsumenten zurückzugewinnen und zu alter Stärke zurückzufinden.

Mathias Fritsch schreibt auf:

DerScheinwerfer.com über die Strategien erfolgreicher Unternehmen. ■

Bitte nicht drücken!

Neues Pfandsystem ab 2025

Mit 2025 gilt in Österreich ein neues Pfandsystem für Einwegflaschen und -dosen. Verständliches Ziel: mehr Plastik und Aluminium recyceln und damit die Umwelt schonen. Bislang sammeln wir bereits 70 Prozent der Einwegkunststoffflaschen und verwerten sie wieder. Mit dem Pfand soll diese Zahl steigen: Schon 2025 auf 80 Prozent, bis 2027 sogar auf 90 Prozent!

Der Grund liegt auf der Hand: Plastik und Aluminium sind wertvolle Rohstoffe, die gut wiederaufbereitet werden können. Durch das Pfand sollen mehr Flaschen und Dosen in den Recyclingkreislauf gelangen, statt unwiederbringlich im Müll oder in der Natur zu landen. Anstatt immer neue Rohstoffe zu schürfen, wollen wir die bereits gewonnenen wiederbenutzen. Ein guter Plan, bei der jede Verpackung zählt! Was ist pfandpflichtig?

Pfandpflichtig sind alle Einwegflaschen und -dosen aus Kunststoff oder Metall mit einem Fassungsvermögen zwischen 0,1 und 3 Litern (ausgenommen sind Getränkekartons, Glasflaschen,

Milchprodukte und bestimmte medizinische Getränke). Für den Endverbraucher wird es leicht erkennbar sein: Die Produkte tragen ab 2025 das österreichische Pfandlogo. Pro Flasche oder Dose werden 25 Cent Pfand fällig, die wir bei der Rückgabe retourniert bekommen. Alle Geschäfte, die Pfandprodukte verkaufen, müssen sie auch zurücknehmen - entweder am Automaten oder manuell. Kleinere Verkaufsstellen nehmen verständlicherweise nur jene Verpackungsart und Füllmenge zurück, die sie auch im Sortiment haben. Dabei ist wichtig: Die Flasche oder Dose muss leer und vor allem unzerdrückt sein, damit das Etikett gut lesbar bleibt



Gut für die Umwelt. Gut für uns.

Abfallwirtschaftsverband
Schladming



©Foto: image kurier

und der Strichcode gelesen werden kann! Das Verdichten passiert hinter den Kulissen. Bisher war ja eigentlich das Gegenteil der Fall, um im gelben Sack Platz zu sparen. Übrigens: Auch beim Online-Kauf von Getränken wird Pfand fällig. Der Onlinehändler ist verpflichtet, eine Rücknahmemöglichkeit anzubieten. Bei Essenslieferungen wird ebenfalls Pfand erhoben. Eine Ausnahme bilden Gastgewerbebetriebe wie Restaurants und Cafés, die Einwegverpackungen nur

dann pfandpflichtig verkaufen müssen, wenn die Getränke zum Mitnehmen angeboten werden.

Für uns bedeutet das neue Pfandsystem zwar eine Umstellung im Alltag, aber langfristig profitieren wir alle von einer höheren Recyclingquote. Wir werden durch das Pfand motiviert, mehr zu recyceln – gut für die Natur und für die Ressourcennutzung.

Quelle:
www.recycling-pfand.at ■



**Ausgefuchstes Rätsel #03:
Wer genießt die Ruhe
vor dem Snowfox Sturm?***

Die neuen Snowfox Sondermodelle.

Egal, wie schlau Ihre Antwort ausfällt: Die neuen Snowfox Sondermodelle sind da! Mit Hybrid-Antriebssystemen, vielen Sicherheitsfeatures und Michelin Winterrädern¹⁾. Ausgefuchst sind auch die markanten Snowfox Einstiegs- und Dekorleisten, der **Snowfox Bonus von bis zu € 2.400** und der **Finanzierungsbonus in Höhe von € 1.000¹⁾**. Den herzigen Plüsch Snowfox und eine Tee-Box²⁾ gibt's sogar geschenkt dazu! Erhältlich von 14.10.2024 bis 28.02.2025¹⁾. Wer hätte das gedacht! Mehr auf www.suzuki.at

Verbrauch „kombiniert“: 1-5,9 l/100 km, CO₂-Emission 22-133 g/km²⁾

* **Schlaue Antwort: Ihr Suzuki Händler.**

1) Kundenvorteil am Beispiel ACROSS von € 6.040 besteht aus € 2.400 Snowfox Bonus, € 1.000 Finanzierungsbonus und € 2.640 Warenwert Michelin Alu Winterkomplettreder. Finanzierungsbonus gültig bei Abschluss einer Finanzierung über Suzuki Finance – ein Geschäftsbereich der Toyota Kreditbank GmbH Zweigniederlassung Österreich. Kundenvorteil inkl. Händlerbeteiligung, Tee-Box inkl. Biess Emaille-Tasse und Sonnenor-Teeauswahl wird allen Neukunden nach Kauf und Teilnahme am Suzuki Family Programm zugesandt. Aktion gültig bei Kaufabschlüssen und Anmeldung von Neufahrzeugen von 14.10.2024 bis 28.02.2025 oder solange der Vorrat reicht bei allen teilnehmenden Suzuki Händlern. 2) WLTP-geprüft. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Symbolfotos. Mehr Informationen auf www.suzuki.at oder bei Ihrem Suzuki Händler.

SUZUKI

HYBRID **SNOWFOX**

AUTO-Pfleger Haus GmbH

Auto-Pfleger Haus GmbH
Oberhauserstraße 60
8967 Haus im Ennstal

Hotel Schwaigerhof

Lehrlinge tauchen in die Welt der Gewürzproduktion ein

Im Hotel Schwaigerhof in Schladming wird die Ausbildung von Lehrlingen großgeschrieben. Das Engagement des Hotels geht dabei weit über die täglichen Aufgaben hinaus und setzt auf eine umfassende Förderung, die den Lehrlingen nicht nur fachliches Wissen vermittelt, sondern sie auch auf ihrem persönlichen Weg begleitet. Besonders stolz ist das Hotel darauf, aktuell 12 motivierte und talentierte Lehrlinge in den Bereichen Service, Küche und Rezeption ausbilden zu dürfen. Unsere Lehrlinge hatten die Gelegenheit, an einem besonderen Ausflug teilzunehmen, der Teil der ganzheitlichen Ausbildungsphilosophie des Schwaigerhofs ist. Der Ausflug führte die Lehrlinge zu den Lebens-

mittelproduzenten WIBERG/NovaTaste nach Freilassing. Dort erhielten sie faszinierende Einblicke in die Gewürzproduktion, die ihnen die Bedeutung von Qualität und Sorgfalt in der Lebensmittelbranche näherbrachte. Während der Besichtigung konnten die Lehrlinge die verschiedenen Produktionsprozesse hautnah miterleben, was ihnen ein tieferes Verständnis für die Abläufe vermittelte. Der Kontakt zu externen Partnern und die Möglichkeit, über den Tellerrand hinauszuschauen, sind fester Bestandteil der Ausbildung im Schwaigerhof. Es ist für das Hotel besonders erfreulich, dass so viele junge, engagierte Menschen die Chance nutzen, eine Karriere im Tourismus zu starten. Der Tou-

rismus bietet unzählige Möglichkeiten und Perspektiven, und das Hotel Schwaigerhof ist stolz darauf, diese Entwicklung in der Lehrlingsausbildung aktiv mitgestalten zu dürfen. Der Tag endete mit einer Team-Challenge, organisiert von IN A TEAM, im Restaurant Winterbauer in Altenmarkt, die den Teamgeist weiter stärkte. Das Hotel Schwaigerhof sieht in der

Förderung seiner Lehrlinge eine Investition in die Zukunft und pflegt eine Ausbildungskultur, die auf Engagement, Qualität und Gemeinschaft aufbaut. Ein riesiges Dankeschön gilt den großartigen Auszubildenden, die unsere Lehrlinge mit Herzblut und Engagement auf ihrem beruflichen Weg begleiten und ihnen eine fundierte, praxisnahe Ausbildung ermöglichen. ■



©Foto: Schwaigerhof

Bücherei & Co

Geschätzte Leserinnen und Leser, wir befinden uns in einem reichhaltigen Bücherherbst. Wenn Sie diese Ausgabe der Schladminger Post durchblättern, liegt die Lesung mit Roman Klementovic bereits hinter uns. Sollten Sie den Abend versäumt haben, seinen neuen Thriller „Tränengrab“ haben wir natürlich in der Bücherei. So viel sei verraten: Wenn draußen vor dem Fenster der Herbstnebel vorbeikriecht und nasse Novemberkälte lauert und Sie es sich drinnen gemütlich gemacht haben ... ist das genau die richtige Stimmung für kultivierte Gänsehaut.

Einem ebenfalls bestens Bekannten, nämlich Robert Preis, dürfen wir zu seiner ersten Verfilmung gratulieren. Während ein auf seinen Figuren basierender Krimi gerade im Fernsehen zu sehen war, duftet es in seinem neuen Roman „Die rauen Nächte von Graz“ schon verführerisch nach Weihnachten.

Wie jedes Jahr führt uns auch Claudia Rossbacher wieder in einen Abschnitt der Steiermark: in „Steirerzorn“ dient das Schilcherland als Kulisse für eine Mördersuche - und eine willkommene Gelegenheit, Sandra Mohr und Sascha Bergmann wieder zu begegnen.

Und treue Leser von Andreas Gruber - auch er war bereits bei uns in Schladming - sind sehr wahrscheinlich für einige Zeit nicht ansprechbar, wenn sie seinen aktuellen Roman „Todesspur“ in die Finger bekommen. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie jemanden in das Buch vertieft finden: Ein erhöhter Adrenalin Spiegel könnte zu unerwarteten Reaktionen führen. Wenn wir im Genre aber etwas blutdruckverträglicher bleiben wollen ... haben Sie schon einmal so etwas wie einen philosophischen Spannungsroman gelesen? Als einen solchen könnte man nämlich das neue Werk von Andreas Eschbach bezeichnen. Der deutsche Autor ist in erster Linie für seine konsequent durchdachten Gedankenexperimente bekannt, die er in spannenden Romanen

verpackt. Sein neuer trägt den etwas plakativen Titel „Die Abschaffung des Todes“ - und damit ist schon vor der ersten Seite verraten, welches Möglichkeitenpiel Eschbach diesmal betreibt.

Hauptfigur ist der britische Journalist James Windover, der eine so exklusive Zeitung betreibt, dass sie weltweit nur wenige - wenngleich außerordentlich betuchte - Abonnenten hat. Von seiner wichtigsten Mäzenin wird er dazu verpflichtet, an einer streng geheimen Präsentation eines neuen wissenschaftlichen Konzepts teilzunehmen. Mit Youvatar, so der Name des neuen Unternehmens, hat der Silicon Valley-Milliardär Peter Young zwei der brilliantesten Köpfe aus den Bereichen der Nanotechnologie und der Gehirnforschung zusammengebracht, um ... den Tod abzuschaffen. Kern der Idee ist die Digitalisierung des menschlichen Gehirns, um einen funktionierenden Verstand von einem dem Verfall unterworfenen Körper zu trennen.

Von berufs wegen misstrauisch, stellt Windover weitere Nachforschungen an und stößt dabei auf den Schriftsteller Raymond Ferdurci, den Young mit einem Knebelvertrag eine ganz bestimmte Geschichte abgekauft hat. Möglicherweise hat Ferdurci eine Schwachstelle in Youngs weltverändernder Idee gefunden. Als Windover ihn persönlich aufsucht, beginnt eine Verfolgungsjagd quer durch Europa, die einige Wendun-



gen bereithält.

Andreas Eschbach muss für seinen neuen Roman immens recherchiert haben, und nutzt jede Gelegenheit zu einem Exkurs. In der Einleitung etwa teilt er seine Überlegungen zum internationalen Nachrichtenwesen, ehe er sich dem Kern der Geschichte nähert. Als Thrillerautor muss er dabei nur ein Gebot beherzigen: Du sollst dein Publikum nicht langweilen. Und langweilig ist die Geschichte ganz gewiss nicht. Insbesondere in der Umsetzung dieser speziellen Form von Unsterblichkeit fordert er seine Leserinnen und Leser geradezu heraus mitzutüfteln, möglichst viele der Auswirkungen zu erfassen und womöglich sogar einen Denkfehler im Konzept zu finden.

Der Upload des menschlichen Geistes auf ein digitales Speichermedium ist im Science-Fiction-Genre oftmals bearbeitet, kaum aber so konsequent durchdacht wie hier bei Andreas Eschbach, der sich von einer Frage zur nächsten vortastet. Ist unser Bewusstsein tatsächlich an einen Körper gebunden? Wenn ja, an einen bestimmten? Und falls nicht, würde sich unsere Identität mit einem neuen Körper ändern? Würde unser Bewusstsein digitalisiert, könnte es dann Kopien geben ... die allesamt den Anspruch erheben, die eine originale Persönlichkeit zu sein? Könnte das Bewusstsein, ebenso wie ein Computerprogramm, auf einen früheren Zustand zurückgesetzt

werden, um so bestimmte Erfahrungen (wie etwa eine schmerzhaft Trennung) zu vermeiden?

Und was wären die gesellschaftlichen Auswirkungen? Vielleicht könnten sich nur manche die Unsterblichkeit leisten, vielleicht würde sich die Kluft zwischen Arm und Reich weiter vergrößern, weil die einen unaufhörlich weiter Reichtum anhäufen, während die Lebensspanne der anderen endlich ist. Oder aber die Unsterblichkeit stünde allen zur Verfügung, und jene, die sich nach ihrer ursprünglichen Lebensspanne keinen neuen physischen Körper leisten könnten, würden nur mehr auf einem Datenspeicher leben.

Geschätzte Leserinnen und Leser, vielleicht fragen Sie sich, warum wir uns in Geschichten mit menschlichen Abgründen konfrontieren sollen, wo uns doch der Schrecken täglich durch den Fernseher in unsere Behausungen quillt. Vielleicht ist es der archaische Trost, dass, was immer in einer Geschichte geschieht, durch deren Anfang und Ende klar abgegrenzt ist. Der Trost, dass wir aus dem Shakespeare-Zitat „Ende gut, alles gut“ auch mit Oscar Wilde schließen können: „Wenn es nicht gut ist, wird es nicht das Ende sein“.

Öffnungszeiten der Bücherei:

Dienstag und Donnerstag:
16:00 - 19:00,
Samstag: 09:00 - 12:00.

Schladminger Bergweihnacht 2024

Die Schladminger Bergweihnacht lädt ein, die besinnliche Adventzeit in all ihren Facetten zu genießen – so, wie es früher einmal war. Kindliches Magenkrabbeln, Weihnachtsduft in der Nase, weihnachtliche Lieder und steirische Schmankerl für den Gaumen, viel Liebevoller, Kunst und Selbstgemachtes für's Herz!

ern, in gemütlicher und heimeliger Atmosphäre kann man die eindrucksvolle „Pachauer Krippe“ – eine Schladminger Traditionskrippe bestaunen.

Ein Moment des Innehaltens, um die weihnachtliche Stimmung zu genießen und die besinnliche Adventszeit in vollen Zügen auf sich wirken zu lassen.

„Es wird scho glei dum-pa“ - musikalische Weihnachtsklänge am Schladminger Hauptplatz

16. bis 21. Dezember und 23. Dezember, 17:00 bis 18:00 Uhr

24. Dezember 2024, 11:00 bis 12:00 Uhr

Vom 16. bis 24. Dezember erklingen am Schladminger Hauptplatz musikalische Weihnachtsklänge, dargeboten von den Schülern und Musikern der Musikschule Schladming.

www.schladming-dachstein.at/bergweihnacht

©Foto: Martin Huber



Seit Jahren ist diese Veranstaltung ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit und wird auch 2024 wieder ihrem Namen gerecht: Weihnachten erleben – mit all den Sinnen!

Advent am Talbach:

22. November bis 15. Dezember 2024, jeweils Freitag bis Sonntag von 16:00 – 20:00 Uhr/ Gastronomie bis 21:00 Uhr
Adventbühne: 17:30 – 19:00 Uhr
Kinderprogramm: 16:30 – 18:30 Uhr

Adventzauber in der Klamm:

Am Samstag, 30. November und 14. Dezember 2024 erstrahlt die Talbachklamm in ihrem vorweihnachtlichen Zauber. Neben den Lichteffekten wird entlang des Talbachs gesungen, musiziert und für das leibliche Wohl gesorgt.

Advent im Stadtmuseum Schladming

Auf der Suche nach Weihnachtsstimmung wird man im „Bruderladenhaus“ sicher fündig – zwischen 350 Jahre alten Holzmau-



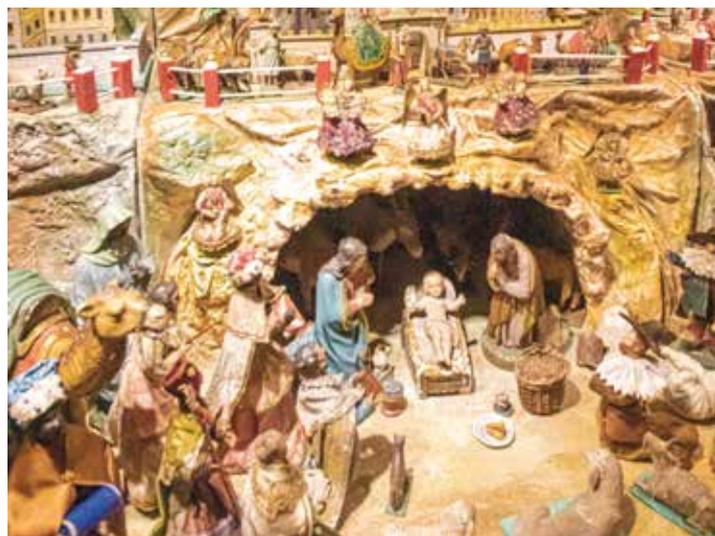
Advent in Schladming.

©Foto: Gerhard Pilz

©Foto: Gerhard Pilz



Advent in der Talbachklamm.



Pachauer Krippe.

©Foto: Gerhard Pilz

Strategien für eine nachhaltige Tourismusedwicklung präsentiert:

TVB hat den "Next Level" im Visier

Im Rahmen der neunten Ausgabe des "Tourismusdialogs" im congress Schladming fanden nicht nur hochkarätige Expertenvorträge statt, wir präsentierten vor rund 300 Besuchern auch unsere Strategien für die Zukunft.

Mit dem Experten Hubert Siller, Fachhochschulprofessor und langjähriger Leiter des MCI Tourismus in Innsbruck, haben wir in den letzten Monaten intensiv an der touristischen Weiterentwicklung der Region gearbeitet.

Passend zum Titel „NEXT LEVEL“ wurden in einem breiten Dialogprozess insgesamt sieben Themenfel-

der und Leitsätze definiert, an denen wir uns künftig in unseren touristischen Aktivitäten orientieren wollen.

Schladming-Dachstein NEXT LEVEL: Die Themenfelder und Leitsätze:

www.schladming-dachstein.at/nextlevel ■

Themenfelder & Leitsätze für die Zukunft

4 | 300 | Ganzjahresdestination

Die Region **Schladming-Dachstein** versteht sich als **Ganzjahresdestination** mit Angeboten für **4 Jahreszeiten** und mit rund 300 Betriebstagen.

Qualitätstourismus

Die Region **Schladming-Dachstein** steht für einen **regional geprägten, wertschöpfungsstarken** und **gewachsenen Qualitätstourismus**.

Markenstärke

Die **Marke Schladming-Dachstein** zeichnet sich durch eine **klare Identität** und **große Bekanntheit** aus. Durch die enge **Zusammenarbeit mit regionalen Partnern** wird die Region sowohl nach innen als auch nach außen als **starke Einheit** wahrgenommen.

Top-Events

Die Region **Schladming-Dachstein** steht für internationale Top-Events im Bereich **Sport & Entertainment** – mit starker **medialer Wahrnehmung** und **wertschöpfungsorientiert**.

Kulinarik & Genuss

Die Region **Schladming-Dachstein** ist **beispielgebend** in authentisch regionaler **Kulinarik** und fördert **regionale Initiativen**.

(G)lokal denken = global & lokal denken

Die Region **Schladming-Dachstein** verbindet **globales** und **lokales Denken**. Nationale und internationale **Kernmärkte** sollen zur **Belebung der lokalen Wirtschaftskreisläufe** beitragen.

Verantwortungsvolle Tourismusedwicklung

Die Region **Schladming-Dachstein** übernimmt **Verantwortung für die Menschen** in der Region, für die **Natur als Lebensgrundlage** und einen **zukunftsfähigen Wirtschaftsraum**.

©Foto: Harlad Steiner



Heben den Tourismus in Schladming-Dachstein auf die nächsten Stufe (v.l.): Berater Hubert Siller mit Sabrina Nagl, Andrea Schlömicher, Andreas Keinprecht, Mathias Schattleitner, Barbara Abel, Carolin Lang und Georg Knaus vom TVB-Schladming-Dachstein.

©Foto: Harlad Steiner



Spannende Diskussionen beim „Tourismusdialog“

Kurz notiert:

Wir sagten wieder „Danke“ an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Region und luden zum „Grill & Chill Clubbing“ in die Hohenhaus Alm ein.



©Foto: Harald Steiner

Mehr als 130 Gäste genossen einen Abend im Zeichen der Gemeinschaft und Wertschätzung. Es gab Köstlichkeiten von der Onkel Willys Hütte, lässige Sounds von DJ Grooveboxx sowie eine

große Verlosung mit exklusiven Preisen. Den Hauptpreis – einen Atomic Alpin Ski Redster – holte sich Barbara Grillitsch von der Ecovis Linder & Gruber Steuer- und Wirtschaftsberatung. ■

Auch dieses Jahr wird wieder vom 4. November 2024 bis 28. Mai 2025 die Winter-Benefitcard für alle Mitarbeiter:innen in Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben, Seilbahnbetrieben, Ski- und Langlaufschulen sowie Sportgeschäften angeboten.

Mit dieser Karte erhält man Zugang zu einer Vielzahl an Inklusiv- und Rabattpartnern, die verschiedenste Aktivitäten und Erlebnisse bieten. Es gibt zahlreiche Vergünstigungen bei Attraktionen, Dienstleistern, im Bereich Shopping, Erholung und Wellness – während man mit den inkludierten Buslinien in der Region mobil bleibt. Mehr Infos unter jobs.schladming-dachstein.at

Es gibt sowohl Sommerwanderportale als auch Erweiterungen für den Winter. Brandneue Wanderportale wurden kürzlich bei der Talstation Rittisberg oder am Stoderzinken umgesetzt. In Ramsau-Zentrum, am Steirischen Bodensee sowie in Untertal-Dorf arbeiten wir ganz aktuell an Wintererweiterungen. ■

Im Bereich Qualitätsmanagement Wandern legen wir einen besonderen Fokus auf die Verbesserung und Errichtung von Wanderportalen. Diese bieten Übersichtskarten der Umgebung sowie Vorschläge für Wandertouren, die direkt vom jeweiligen Standort aus gestartet werden können.



Preisregen beim Skiareatest 2024

Das Prestigeprojekt „Dachstein“ der Planai-Hochwurzenbahnen GmbH wurde beim internationalen Skiareatest mit einem wahren Preisregen bedacht.

Die renommierte Skiareatest-Verleihung, die in der Mittelstation der „Flying Mozart“ in Wagrain stattfand, stand unter der Patronanz von Landeshauptmann von Salzburg Dr. Wilfried Haslauer, vertreten durch Landesrat Dr. Josef Schwaiger, sowie Fachverbandsobmann der Seilbahnen Österreich NR Franz Hörl. Für das Team Dachstein gab es gleich mehrfachen Grund zur Freude: Neben dem Titel „Testsieger Österreich Sommer 2024“ erhielt der Dachstein auch in den Bereichen „Kunst & Kultur“, „beliebtestes Bergrestaurant“ sowie „Nachhaltig-

keit“ Gold bzw. Doppelgold. Georg Bliem, Geschäftsführer der Planai-Hochwurzen-Bahnen GmbH, wurde zudem für sein Lebenswerk geehrt. „Diese Auszeichnungen sind eine Bestätigung für die hervorragende Arbeit unseres gesamten Teams. Der Dachstein ist ein Juwel der Natur, und es ist unsere Aufgabe, ihn für künftige Generationen zu bewahren und gleichzeitig ein erstklassiges touristisches Angebot zu schaffen. Nachhaltigkeit und Qualität sind die Grundpfeiler unseres Handelns“, so Dir. Georg Bliem. Als Testsieger „Österreich Som-

mer 2024“ überzeugte die rundum erneuerte Dachstein-Bergstation durch ihre Attraktionen wie der Dachstein Himmelsleiter sowie der nachhaltigen Bauweise in Verbindung mit einer besonderen Wohlfühlatmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Das Dachstein-Projekt unter dem Titel „Energiekristall“ setzt neue Maßstäbe im Alpentourismus und überzeugt mit innovativen

Ideen, hoher Qualität und einem klaren Fokus auf Umweltbewusstsein. Die Auszeichnung in der Kategorie „Kunst & Kultur“ mit Doppelgold würdigt den Dachstein Eispalast, der durch innovative Kooperationen mit La Strada Graz und dem Universalmuseum Joanneum eine eindrucksvolle Verbindung zwischen Natur, Kunst und Kultur schafft. ■



©Foto: Planai

Georg Bliem und sein Team.



INSERATE & BERICHTE

online aufgeben unter www.dieKaufmannschaft.at
oder per E-Mail an info@fotosteinisch.at

Private Kleinanzeigen sind kostenlos!

Die nächste Ausgabe erscheint am 06.12.2024. Anzeigenschluss: 22.11.2024.

KFZ

VW POLO, weiß, BJ 2016, 42.000 km, servicegepflegt, VP € 9000; ☎ 0664/5651770

Vermietungen

Geschäfts / Büro Fläche 148 m², im Zentrum von Schlading zu vermieten; ☎ 0664 / 4054440

Neu renovierte 63m² Wohnung in Schlading WM- Siedlung zu vermieten. Mit Tiefgarage und Balkon. Mit BK 1000 Euro, ohne Strom; ☎ 0664/1858390

Diverses

Verschenke Trampolin, mit Sicherheitsnetz, Durchmesser 3m; ☎ 0664 / 738 12959

Verkaufe schönen, praktischen Schubladkasten, weiß, 3 Laden H 96cm B 105cm Tiefe 51cm; ☎ 0664/ 738 12959

Neue sehr schöne beige Gartenbox zu vergeben. Masse: 1.4 m x 0,5 m; ☎ 0664/ 5770822

Verkaufe Rib Schlauchboot 3,30m mit 15 PS 4 Takt Honda, viel Zubehör, VB.4400;Euro;☎ 0680/2106117

Verkaufe Holz-Kohle-Zusatzherd, weiß, hxbxt 834x400x595mm; Preis: €100,-; ☎ 0664 8164453

Stellenanzeigen

Schlading: familiäres Aparthotel sucht „HAUSDAME“ für abwechslungsreiche Tätigkeiten (Reinigung, Frühstück vorbereiten, Dekoration...) 4 Tage arbeiten-3 Tage frei, 2 WE im Monat. Deutschkenntnisse erforderlich, gute Bezahlung! Dauerstelle mit Unterbrechung im Frühjahr u. Herbst; ☎ 0664/3735880

Für die kommende Winter/Sommersaison suchen wir Unterstützung für unseren Pensionsbetrieb in Pichl - Vorberg, ca. 14 h bei freier Zeiteinteilung; ☎ 0664/8442156

Für unseren Pensionsbetrieb in Ramsau suchen wir eine Reinigungs-

kraft zur Mithilfe beim Gästewechsel vorwiegend am Wochenende - gute Entlohnung; ☎ 0664 4356611

Color, Cut & Styling

Lust auf etwas Neues? Friseur/In Stylist/In (Voll- o. Teil-zeit) Du bist motiviert, kreativ, mit ganzem Herzen bei der Sache und möchtest deine Fähigkeiten in einem inspirierten und jungen Team einbringen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung, mach dir ein eigenes Bild und komm vorbei oder ruf uns an; ☎ 03687/22606 Marissa Stocker

KLANG-FILM-THEATER - Programm September

Film&Dialog Der Fastenberg



©Foto: Astrid Pernier

Zeitzeugen berichten
MI 06.11.2024 – 18:30 Uhr

Musik&Poesie Austria Latin Duo



©Foto: Verena Krieger

Lateinamerika – Pablo Neruda
DO 07.11.2024 – 20:00 Uhr

Bebildertes Hörbild Christoph Huber



©Christoph Huber

Geschichten aus dem Königreich
FR 15.11.2024 – 19:00 Uhr

Kabarett BlöZinger



©Foto:Robert Blöchl

„Das Ziel ist im Weg“
DO 21.11.2024 – 20:00 Uhr

Schnöde Bescherung Das Allstar-Quartett



©Anna Reisinger

Botschaften&Musik
DO 28.11.2024 – 20:00 Uhr

Kartenreservierung
und weitere
Informationen zum
Programm unter:

0660/4540566 oder

www.klangfilmtheater.at



QUALITÄT AUS EINER HAND

WIESER
Wir lieben Handwerk

Handwerk

Jetzt ist die beste Zeit,
um Ihren Wohnraum in
die Realität umzusetzen.

wieser-handwerk.at