

Steirische  
Volkspartei



Deutschfeistritz

Ein gesundes und erfolgreiches  
**NEUES JAHR**



wünschen Ihnen  
Bürgermeister Michael Viertler  
und die ÖVP Deutschfeistritz.

Deutschfeistritzer  
24 Rezepte im **K**inder kochen!  
alender

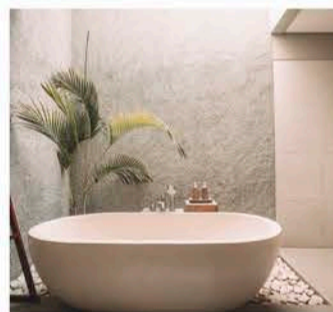
**BODLOS**

HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237



[www.bodlos.at](http://www.bodlos.at) · [office@bodlos.at](mailto:office@bodlos.at)



**STEHL**  
PARTNER

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
[office@stehl-partner.at](mailto:office@stehl-partner.at) | [www.stehl-partner.at](http://www.stehl-partner.at)

  
**TIEBER**

03127 41 500 0 | [www.tieber-kies.com](http://www.tieber-kies.com)  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau

**Raiffeisenbank  
Gratkorn**



**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit **über 40 Jahren** pumpen und transportieren wir Beton



8121 Deutschfeistritz - E: [office@stoni-betonpumpen.at](mailto:office@stoni-betonpumpen.at) - Tel: 03127/42004  
[www.stoni-betonpumpen.at](http://www.stoni-betonpumpen.at)

**Qualität in Perfektion.**

Wir verstehen uns als Komplettlöser in allen Bereichen  
des Metallbaues und unterstützen Sie gerne auch bei  
komplexen oder unkonventionellen Wünschen.



**Stahlbau | Metalltechnik  
Aluminiumbau | Blechtechnik**

Überfuhrweg 8 | 8101 Gratkorn | 03124 22325 | [www.stahlbau-lex.at](http://www.stahlbau-lex.at)

| Jänner                   | Februar | März                        | April               | Mai                       | Juni              | Juli     | August                  | September | Oktober                   | November           | Dezember              |
|--------------------------|---------|-----------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------|----------|-------------------------|-----------|---------------------------|--------------------|-----------------------|
| 1 Do Neujahr 1           | 1 So    | 1 So                        | 1 Mi                | 1 Fr Staatsfeiertag       | 1 Mo 23           | 1 Mi     | 1 Sa                    | 1 Di      | 1 Do                      | 1 So Allerheiligen | 1 Di                  |
| 2 Fr                     | 2 Mo 6  | 2 Mo 10                     | 2 Do                | 2 Sa                      | 2 Di              | 2 Do     | 2 So                    | 2 Mi      | 2 Fr                      | 2 Mo 45            | 2 Mi                  |
| 3 Sa                     | 3 Di    | 3 Di                        | 3 Fr Karfreitag     | 3 So                      | 3 Mi              | 3 Fr     | 3 Mo 32                 | 3 Do      | 3 Sa                      | 3 Di               | 3 Do                  |
| 4 So                     | 4 Mi    | 4 Mi                        | 4 Sa                | 4 Mo 19                   | 4 Do Fronleichnam | 4 Sa     | 4 Di                    | 4 Fr      | 4 So                      | 4 Mi               | 4 Fr                  |
| 5 Mo 2                   | 5 Do    | 5 Do                        | 5 So Ostern         | 5 Di                      | 5 Fr              | 5 So     | 5 Mi                    | 5 Sa      | 5 Mo 41                   | 5 Do               | 5 Sa                  |
| 6 Di Heilige Drei Könige | 6 Fr    | 6 Fr                        | 6 Mo Ostermontag 15 | 6 Mi                      | 6 Sa              | 6 Mo 28  | 6 Do                    | 6 So      | 6 Di                      | 6 Fr               | 6 So                  |
| 7 Mi                     | 7 Sa    | 7 Sa                        | 7 Di                | 7 Do                      | 7 So              | 7 Di     | 7 Fr                    | 7 Mo 37   | 7 Mi                      | 7 Sa               | 7 Mo 50               |
| 8 Do                     | 8 So    | 8 So                        | 8 Mi                | 8 Fr                      | 8 Mo 24           | 8 Mi     | 8 Sa                    | 8 Di      | 8 Do                      | 8 So               | 8 Di Mariä Empfängnis |
| 9 Fr                     | 9 Mo 7  | 9 Mo 11                     | 9 Do                | 9 Sa                      | 9 Di              | 9 Do     | 9 So                    | 9 Mi      | 9 Fr                      | 9 Mo 46            | 9 Mi                  |
| 10 Sa                    | 10 Di   | 10 Di                       | 10 Fr               | 10 So Muttertag           | 10 Mi             | 10 Fr    | 10 Mo 33                | 10 Do     | 10 Sa                     | 10 Di              | 10 Do                 |
| 11 So                    | 11 Mi   | 11 Mi                       | 11 Sa               | 11 Mo 20                  | 11 Do             | 11 Sa    | 11 Di                   | 11 Fr     | 11 So                     | 11 Mi              | 11 Fr                 |
| 12 Mo 3                  | 12 Do   | 12 Do                       | 12 So               | 12 Di                     | 12 Fr             | 12 So    | 12 Mi                   | 12 Sa     | 12 Mo 42                  | 12 Do              | 12 Sa                 |
| 13 Di                    | 13 Fr   | 13 Fr                       | 13 Mo 16            | 13 Mi                     | 13 Sa             | 13 Mo 29 | 13 Do                   | 13 So     | 13 Di                     | 13 Fr              | 13 So                 |
| 14 Mi                    | 14 Sa   | 14 Sa                       | 14 Di               | 14 Do Christi Himmelfahrt | 14 So Vatertag    | 14 Di    | 14 Fr                   | 14 Mo 38  | 14 Mi                     | 14 Sa              | 14 Mo 51              |
| 15 Do                    | 15 So   | 15 So                       | 15 Mi               | 15 Fr                     | 15 Mo 25          | 15 Mi    | 15 Sa Maria Himmelfahrt | 15 Di     | 15 Do                     | 15 So              | 15 Di                 |
| 16 Fr                    | 16 Mo 8 | 16 Mo 12                    | 16 Do               | 16 Sa                     | 16 Di             | 16 Do    | 16 So                   | 16 Mi     | 16 Fr                     | 16 Mo 47           | 16 Mi                 |
| 17 Sa                    | 17 Di   | 17 Di                       | 17 Fr               | 17 So                     | 17 Mi             | 17 Fr    | 17 Mo 34                | 17 Do     | 17 Sa                     | 17 Di              | 17 Do                 |
| 18 So                    | 18 Mi   | 18 Mi                       | 18 Sa               | 18 Mo 21                  | 18 Do             | 18 Sa    | 18 Di                   | 18 Fr     | 18 So                     | 18 Mi              | 18 Fr                 |
| 19 Mo 4                  | 19 Do   | 19 Do Josef                 | 19 So               | 19 Di                     | 19 Fr             | 19 So    | 19 Mi                   | 19 Sa     | 19 Mo 43                  | 19 Do              | 19 Sa                 |
| 20 Di                    | 20 Fr   | 20 Fr                       | 20 Mo 17            | 20 Mi                     | 20 Sa             | 20 Mo 30 | 20 Do                   | 20 So     | 20 Di                     | 20 Fr              | 20 So                 |
| 21 Mi                    | 21 Sa   | 21 Sa                       | 21 Di               | 21 Do                     | 21 So             | 21 Di    | 21 Fr                   | 21 Mo 39  | 21 Mi                     | 21 Sa              | 21 Mo 52              |
| 22 Do                    | 22 So   | 22 So                       | 22 Mi               | 22 Fr                     | 22 Mo 26          | 22 Mi    | 22 Sa                   | 22 Di     | 22 Do                     | 22 So              | 22 Di                 |
| 23 Fr                    | 23 Mo 9 | 23 Mo 13                    | 23 Do               | 23 Sa                     | 23 Di             | 23 Do    | 23 So                   | 23 Mi     | 23 Fr                     | 23 Mo 48           | 23 Mi                 |
| 24 Sa                    | 24 Di   | 24 Di                       | 24 Fr               | 24 So Pfingsten           | 24 Mi             | 24 Fr    | 24 Mo 35                | 24 Do     | 24 Sa                     | 24 Di              | 24 Do Heiligabend     |
| 25 So                    | 25 Mi   | 25 Mi                       | 25 Sa               | 25 Mo Pfingstmontag 22    | 25 Do             | 25 Sa    | 25 Di                   | 25 Fr     | 25 So Ende der Sommerzeit | 25 Mi              | 25 Fr Christtag       |
| 26 Mo 5                  | 26 Do   | 26 Do                       | 26 So               | 26 Di                     | 26 Fr             | 26 So    | 26 Mi                   | 26 Sa     | 26 Mo Nationalfeiertag    | 26 Do              | 26 Sa Stefanitag      |
| 27 Di                    | 27 Fr   | 27 Fr                       | 27 Mo 18            | 27 Mi                     | 27 Sa             | 27 Mo 31 | 27 Do                   | 27 So     | 27 Di 44                  | 27 Fr              | 27 So                 |
| 28 Mi                    | 28 Sa   | 28 Sa                       | 28 Di               | 28 Do                     | 28 So             | 28 Di    | 28 Fr                   | 28 Mo 40  | 28 Mi                     | 28 Sa              | 28 Mo 53              |
| 29 Do                    |         | 29 So Beginn der Sommerzeit | 29 Mi               | 29 Fr                     | 29 Mo 27          | 29 Mi    | 29 Sa                   | 29 Di     | 29 Do                     | 29 So 1. Advent    | 29 Di                 |
| 30 Fr                    |         | 30 Mo 14                    | 30 Do               | 30 Sa                     | 30 Di             | 30 Do    | 30 So                   | 30 Mi     | 30 Fr                     | 30 Mo 49           | 30 Mi                 |
| 31 Sa                    |         | 31 Di                       |                     | 31 So                     |                   | 31 Fr    | 31 Mo 36                |           | 31 Sa                     |                    | 31 Do Silvester       |



**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton




8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
[www.stoni-betonpumpen.at](http://www.stoni-betonpumpen.at)

**DACAPO** Deutsche Feistritz  
Das Café | NEU für Sie da!  
Übelbachstraße 27 // Di-Sa: 9-22 // So & Feiertag: 9-20 Uhr  
T+43650 65 10 997 // [www.dacapo-cafe.at](http://www.dacapo-cafe.at)

**ROBERT AK KÖPPEL**  
Fenster-Türen-Sonnenschutz-  
Insektenschutz-Böden  
**Köppel-Center Gratwein**  
Murfeldstraße 10, 8112 Gratwein-Straßengel  
Tel. +43 3124 / 22 898 | [www.koepfel.at](http://www.koepfel.at)

**Martin Viertler**  
**SÄGEWERK** Deutschfeistritz  
LOHNSCHNITT  
Tel. +43 664 / 55 75 768  
Himberg 2 | Deutschfeistritz

**Bernthaler** Gasthof & Restaurant  
Gasthof & Restaurant • Fam. Gratzner  
Königgraben 22 • 8121 Deutschfeistritz  
Mittwoch bis Sonntag ab 9 Uhr geöffnet  
Montag und Dienstag ist Ruhe- und Familientag.  
Reservierungen im Restaurant 03127 / 41 261 [www.gh-bernthaler.at](http://www.gh-bernthaler.at)

**Bauernladen Viertler & Café am Platz**  
Gartengasse 3, 8121 Deutschfeistritz | Marktplatz  
Tel. +43 650 / 220 13 84  
web: [www.viertlerbrot.at](http://www.viertlerbrot.at)  
Öffnungszeiten:  
MO bis FR: 6.00 bis 18.00 Uhr  
SA: 6.00 bis 14.00 Uhr  
**VIERTLER BROT** echt. gut. natürlich.

**adlmann promotion GMBH**  
[www.adlmannpromotion.at](http://www.adlmannpromotion.at)

**STEHL PARTNER**  
Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | [www.stehl-partner.at](http://www.stehl-partner.at)

**W. REITINGER**  
8121 Deutschfeistritz, Gewerbepark West 1  
Tel.: +43 3127 28500  
[www.w-reitinger.at](http://www.w-reitinger.at)  
Arbeitsbühnenvermietung u. -verkauf  
Stapler- u. Kranverleih, Container

**TIEBER**  
03127 41 500 0 | [www.tieber-kies.com](http://www.tieber-kies.com)  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau

**GRAWE**

**KAISER**  
[www.kaiser-anlagen.at](http://www.kaiser-anlagen.at)  
+43 3127 / 40 911  
Am Feldboden 2 | 8121 Deutschfeistritz | Austria

# Liebe Deutschfeistritzerinnen und Deutschfeistritzer!

Herzlich willkommen zu unserem Kalender, in dem Kinder aus unserer gemeinsamen Gemeinde ihre Lieblingsrezepte vorstellen. Die Kraft solcher Projekte zeigt mir immer wieder: Sie verbinden fachliches Wissen über Ernährung mit dem Lebens-Alltag, mit Erinnerungen an den Duft von frisch Gekochtem und Gebackenem aus der Kindheit und dem gemeinsamen Lachen beim Kochen. Hier wird deutlich, wie Ernährung mehr ist als Nährstoffaufnahme – sie ist Kultur, Begegnung und Identität.

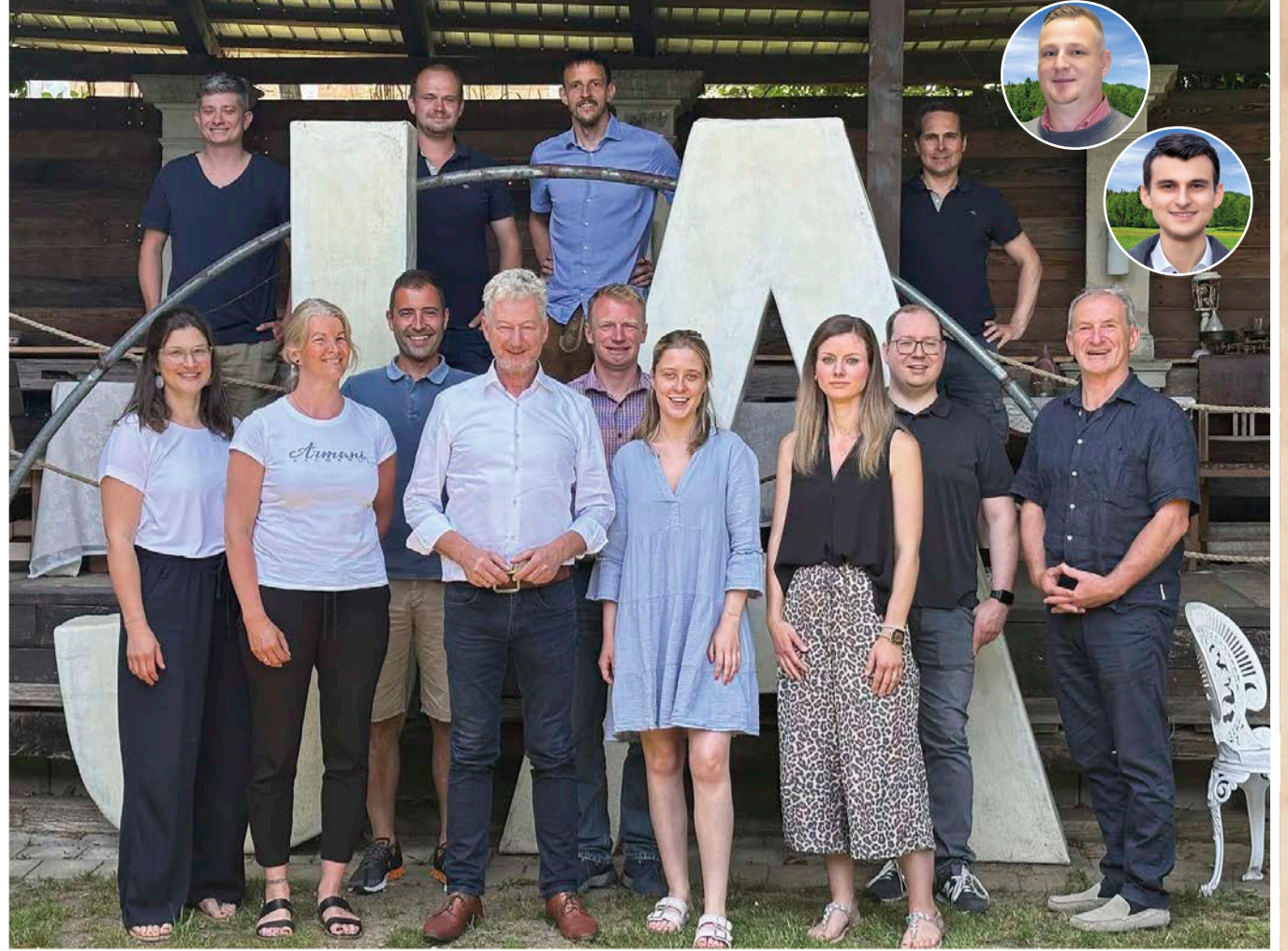
Die frühe Kindheit eine sensible Phase für die Entwicklung von Lebensmittelpräferenzen. Geschmack, Textur, Farbe und Ritual spielen eine zentrale Rolle: Kinder orientieren sich an dem, was sie kennen, lieben und oft auch selbst gestalten können. Selbstbestimmtheit in der eigenen Speisenauswahl ist genauso wichtig wie wiederholte, frühe, positive Erfahrungen mit unserer Lebensmittelvielfalt. Diese können die Neugier und Offenheit fördern und ebenso zu einer ausgewogenen Ernährung mit regionalen Obst-, Gemüse-, Eiweiß- und Ballaststoffquellen bei-

tragen. Das wichtigste dabei - sie legen den Grundstein für die eigenen lebenslangen Essensgewohnheiten. Zugleich lernen wir, wie wichtig regelmäßige Mahlzeiten, Portionsgrößen und eine freundliche, stressarme Kochumgebung sind. Dieses Vorwort erinnert daran, dass Präferenzentwicklung nicht zufällig geschieht, sondern durch Alltagserlebnisse unterstützt oder gebremst wird – sei es beim gemeinsamen Tisch, in der Schule oder zuhause.

Was unseren Kalender besonders macht, ist die enge Verzahnung mit unserer Ortschaft. Wir wohnen in einer lebendigen Gemeinde, in der Menschen jeden Alters Rezepte teilen, Geschichten austauschen und traditionsreiches Wissen weitergeben. Die hier gezeigten Lieblingsgerichte spiegeln großteils regionale Verfügbarkeit, saisonale Vielfalt und lokale Zutaten wider. Sie zeigen, wie Gemeinschaft und Herkunft Ernährung prägen: Wir schöpfen aus unserem Umfeld, feiern unsere Gesellschaft und Traditionen und laden auch miteinander ein, Neues auszuprobieren.

Ich hoffe, dieser Kalender macht Ihnen Appetit, bereitet Freude und erinnert daran, wie wertvoll der Austausch über Essen und Familie ist. Ein herzlicher Dank geht an alle Kinder und Eltern, die ihre Rezepte mit uns geteilt und damit die Lebendigkeit und Vielfalt unserer Gemeinde sichtbar gemacht haben. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein gutes neues Jahr, viel Freude beim Zubereiten und Genießen – und viele gemeinsame Momente, die in Erinnerung bleiben.

Mit herzlichen Grüßen  
Bürgermeister Michael Viertler



Team Michael Viertler: (hinten v. l.) Markus Zeiler, Florian Zeiler, Christoph Seitlinger und Michael Pötscher (vorne v. l.) Angelika Leitner, Alexandra Krinner, Thomas Raudner, Michael Viertler, Erwin Arbeseitner, Karina Beinbauer, Stephanie Eisinger, Philipp Kropik und Gabriel Hirnthaler; (oben rechts) Martin Tantscher und Markus Koller

Termine nach Vereinbarung unter Tel. 03127 / 42 400

## HAUMER

Rechtsanwalt

kanzlei@ra-haumer.at • www.ra-haumer.at  
Rechtsanwaltskanzlei Mag. Lukas Haumer • Grazerstraße 30, A-8121 Deutschfeistritz

## ZEILER

DIE BAUMSCHULE  
zeilerpflanzen.at

Pulverwerkstraße 23, 8121 Deutschfeistritz | Tel. +43 3127 41 981

## ELEKTRO HIRZER

Ihr Elektriker aus Deutschfeistritz

Großstübing 146, 8114 Deutschfeistritz  
Tel. +43 664 350 34 67 oder +43 664 230 55 75  
E-Mail: office@elektro-hirzer.at // web: elektro-hirzer.at

## BODLOS

HAUSTECHNIK • BAD • ELEKTRO

8501 Lieboch • Dorfstraße 6 • T 03136 61288  
8120 Peggau • Grazer Strasse 7 • T 03127 2237

www.bodlos.at • office@bodlos.at

## Bio-Obstgut Fattingerhof

Öffnungszeiten Hofladen:  
Mo, Do, Fr, Sa 8:00-12:00

Bio-Obstgut Fattingerhof  
Obstweg 1-3, 8114 Stübing  
T. +43 3127 41345 - 5  
E. info@obstfattingerhof.at  
I. www.obstfattingerhof.at

## Leitner

Malerei - Anstrich - Fassaden

Tel.: 03127 / 41 709  
Mob.: 0664 / 48 28 861  
Fax: 03127 / 41627  
e-mail: maler-leitner@aon.at  
www.maler-leitner.at

8120 Peggau  
Übelbacherstr. 10

## SAUBER WÄRME

Hotline: Johann Wundara +43 (0) 664 / 43 27 390  
web: www.sauberwaerme.at

Fernheizwerk | Gewerbepark SÜD | 8121 Deutschfeistritz

## STEHL PARTNER

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

## Johannes Jauk

Transportunternehmen

Großstübing 45  
8114 Deutschfeistritz  
Tel. +43 664 42 33 582  
jauk.transporte@gmx.at

# Abfuhrkalender Deutschfeistritz 2026

Saubermacher

T: 059 800 5000 | saubermacher.at

| Jänner                     | Februar | März     | April            | Mai                       | Juni              | Juli     | August   | September | Oktober   | November           | Dezember              |
|----------------------------|---------|----------|------------------|---------------------------|-------------------|----------|----------|-----------|-----------|--------------------|-----------------------|
| 1 Do Neujahr               | 1 So    | 1 So     | 1 Mi             | 1 Fr Staatsfeiertag       | 1 Mo              | 1 Mi     | 1 Sa     | 1 Di      | 1 Do      | 1 So Allerheiligen | 1 Di                  |
| 2 Fr C                     | 2 Mo    | 2 Mo     | 2 Do BRGB        | 2 Sa                      | 2 Di              | 2 Do BGB | 2 So     | 2 Mi LM   | 2 Fr      | 2 Mo               | 2 Mi                  |
| 3 Sa C                     | 3 Di    | 3 Di     | 3 Fr             | 3 So                      | 3 Mi              | 3 Fr     | 3 Mo     | 3 Do B    | 3 Sa      | 3 Di               | 3 Do                  |
| 4 So C                     | 4 Mi LM | 4 Mi     | 4 Sa             | 4 Mo                      | 4 Do Fronleichnam | 4 Sa     | 4 Di     | 4 Fr      | 4 So      | 4 Mi               | 4 Fr                  |
| 5 Mo C                     | 5 Do BR | 5 Do BR  | 5 So Ostermontag | 5 Di                      | 5 Fr B            | 5 So     | 5 Mi     | 5 Sa      | 5 Mo      | 5 Do               | 5 Sa                  |
| 6 Di C Heilige Drei Könige | 6 Fr    | 6 Fr     | 6 Mo Ostermontag | 6 Mi                      | 6 Sa P            | 6 Mo     | 6 Do B   | 6 So      | 6 Di      | 6 Fr               | 6 So                  |
| 7 Mi C                     | 7 Sa    | 7 Sa     | 7 Di             | 7 Do B                    | 7 So              | 7 Di     | 7 Fr     | 7 Mo      | 7 Mi      | 7 Sa               | 7 Mo                  |
| 8 Do BC                    | 8 So    | 8 So     | 8 Mi             | 8 Fr                      | 8 Mo              | 8 Mi     | 8 Sa     | 8 Di      | 8 Do B    | 8 So               | 8 Di Maria Empfängnis |
| 9 Fr RC                    | 9 Mo    | 9 Mo     | 9 Do B           | 9 Sa                      | 9 Di              | 9 Do B   | 9 So     | 9 Mi      | 9 Fr P    | 9 Mo               | 9 Mi                  |
| 10 Sa C                    | 10 Di   | 10 Di P  | 10 Fr            | 10 So                     | 10 Mi LM          | 10 Fr    | 10 Mo    | 10 Do B   | 10 Sa     | 10 Di              | 10 Do                 |
| 11 So C                    | 11 Mi   | 11 Mi    | 11 Sa            | 11 Mo                     | 11 Do B           | 11 Sa    | 11 Di    | 11 Fr     | 11 So     | 11 Mi              | 11 Fr BR              |
| 12 Mo C                    | 12 Do   | 12 Do    | 12 So            | 12 Di                     | 12 Fr             | 12 So    | 12 Mi    | 12 Sa     | 12 Mo     | 12 Do BR           | 12 Sa                 |
| 13 Di C                    | 13 Fr   | 13 Fr    | 13 Mo            | 13 Mi                     | 13 Sa             | 13 Mo    | 13 Do B  | 13 So     | 13 Di     | 13 Fr              | 13 So                 |
| 14 Mi C                    | 14 Sa   | 14 Sa    | 14 Di            | 14 Do Christi Himmelfahrt | 14 So             | 14 Di    | 14 Fr    | 14 Mo     | 14 Mi LM  | 14 Sa              | 14 Mo                 |
| 15 Do C                    | 15 So   | 15 So    | 15 Mi            | 15 Fr B                   | 15 Mo             | 15 Mi    | 15 Sa    | 15 Di     | 15 Do BR  | 15 So              | 15 Di                 |
| 16 Fr C                    | 16 Mo   | 16 Mo    | 16 Do B          | 16 Sa                     | 16 Di             | 16 Do PB | 16 So    | 16 Mi     | 16 Fr     | 16 Mo              | 16 Mi                 |
| 17 Sa C                    | 17 Di   | 17 Di    | 17 Fr            | 17 So                     | 17 Mi             | 17 Fr    | 17 Mo    | 17 Do BR  | 17 Sa     | 17 Di              | 17 Do                 |
| 18 So C                    | 18 Mi   | 18 Mi LM | 18 Sa            | 18 Mo                     | 18 Do B           | 18 Sa    | 18 Di    | 18 Fr     | 18 So     | 18 Mi P            | 18 Fr                 |
| 19 Mo C                    | 19 Do B | 19 Do B  | 19 So            | 19 Di                     | 19 Fr             | 19 So    | 19 Mi    | 19 Sa     | 19 Mo     | 19 Do              | 19 Sa                 |
| 20 Di C                    | 20 Fr   | 20 Fr    | 20 Mo            | 20 Mi                     | 20 Sa             | 20 Mo    | 20 Do BR | 20 So     | 20 Di     | 20 Fr              | 20 So                 |
| 21 Mi C                    | 21 Sa   | 21 Sa    | 21 Di            | 21 Do B                   | 21 So             | 21 Di    | 21 Fr    | 21 Mo     | 21 Mi     | 21 Sa              | 21 Mo                 |
| 22 Do BC                   | 22 So   | 22 So    | 22 Mi            | 22 Fr                     | 22 Mo             | 22 Mi LM | 22 Sa    | 22 Di     | 22 Do BGB | 22 So              | 22 Di                 |
| 23 Fr C                    | 23 Mo   | 23 Mo    | 23 Do B          | 23 Sa                     | 23 Di             | 23 Do BR | 23 So    | 23 Mi     | 23 Fr     | 23 Mo              | 23 Mi                 |
| 24 Sa C                    | 24 Di   | 24 Di    | 24 Fr P          | 24 So Pfingstsonntag      | 24 Mi             | 24 Fr    | 24 Mo    | 24 Do B   | 24 Sa     | 24 Di              | 24 Do                 |
| 25 So C                    | 25 Mi   | 25 Mi    | 25 Sa            | 25 Mo Pfingstmontag       | 25 Do BR          | 25 Sa    | 25 Di    | 25 Fr     | 25 So     | 25 Mi LM           | 25 Fr C Christtag     |
| 26 Mo C                    | 26 Do   | 26 Do    | 26 So            | 26 Di                     | 26 Fr             | 26 So    | 26 Mi    | 26 Sa     | 26 Mo     | 26 Do B            | 26 Sa C Stefanitag    |
| 27 Di C                    | 27 Fr   | 27 Fr    | 27 Mo            | 27 Mi                     | 27 Sa             | 27 Mo    | 27 Do PB | 27 So     | 27 Di     | 27 Fr              | 27 So C               |
| 28 Mi PC                   | 28 Sa   | 28 Sa    | 28 Di            | 28 Do                     | 28 So             | 28 Di    | 28 Fr    | 28 Mo     | 28 Mi     | 28 Sa              | 28 Mo C               |
| 29 Do C                    |         | 29 So    | 29 Mi LM         | 29 Fr BR                  | 29 Mo             | 29 Mi    | 29 Sa    | 29 Di     | 29 Do     | 29 So              | 29 Di C               |
| 30 Fr C                    |         | 30 Mo    | 30 Do BR         | 30 Sa                     | 30 Di             | 30 Do B  | 30 So    | 30 Mi     | 30 Fr B   | 30 Mo              | 30 Mi C               |
| 31 Sa C                    |         | 31 Di    |                  | 31 So                     |                   | 31 Fr    | 31 Mo    |           | 31 Sa     |                    | 31 Do PC              |

**HANDLER**  
RAUMAUSSTATTER

BODENBELÄGE | PARKETT | MALERARBEITEN | SONNENSCHUTZ

0664/5305752  
OFFICE@RAUMAUSSTATTER-HANDLER.AT

THOMAS HANDLER  
ÜBELBACHERSTRASSE 35 - 8121 DEUTSCHEFEISTRITZ

**LEX** langlebige ausführung | individuelles design  
vivere "light" zum selberbauen  
www.hochbeet-vivere.com

T. 03124 / 22 325

**VIVERE**  
DAS HOCHBEET

**MEG Stadler**  
Vermietung | Verpachtung

Hofweinzierl 11, 8121 Deutschfeistritz  
stadlerthomas56@gmail.com  
+43664 21 34 056

**Bauunternehmen PIERER**  
Baumaschinen - Schalungen GmbH

8163 Fladnitz/T. 118 // Tel. 03179/27603  
office@bauunternehmen-pierer.at // www.bauunternehmen-pierer.at

**STEHL PARTNER**

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

**LEITNER**  
Planung & Consulting GmbH

www.baumeister-leitner.at

- P** Altpapier
- B** Bioabfall
- GB** Gefäßreinigung Bioabfall
- LM** Leicht- und Metallverpackung
- R** Restmüll  
Restmüllbehälter, deren Deckel nicht geschlossen sind, werden nicht entleert. Keine Mitnahme von „Fremdsäcken“. Weitere Restmüllsäcke sind im Gemeindeamt kostenpflichtig erhältlich.
- A** Altstoffsammelzentrum  
**Anlieferung an den Ressourcenpark GU-Nord (Fa. Zuser)**  
Wilhelm-Jentsch-Straße 1, 8120 Peggau  
**Kostenlose Abgabe** folgender Abfallfraktionen **gegen Vorlage der Bürgerkarte & in haushaltsüblichen Mengen:** Sperrmüll, Problemstoffe, Holz, Elektro-Altgeräte, Altglas, Alteisen, Altkleider, Karton/Papier, Grünschnitt; **KEINE ABGABE** von Restmüll möglich!  
**Nähere Informationen:**  
www.deutschfeistritz.gv.at/abfall
- C** Christbäume  
Abgabe an allen GLAS-SAMMELSTELLEN. Die Bäume müssen frei von Lametta und anderem Schmuck sein.

Probleme mit der Müllabfuhr? Bei **Beschwerden wie Nicht-Abholung oder nicht korrekter Entleerung** wenden Sie sich bitte direkt an die **Servicestelle des AWV Graz**  
**Umgebung: servicestelle@awv-gu.at**



Nie mehr Abfuhrtermine vergessen & mehr!  
Kostenlos downloaden: daheim-app.at

Müllbehälter & Säcke bereits am Vortag der Abholung bereitstellen.

**24/7 NOTDIENST**  
für Kanal- & Rohrverstopfung  
T: 059 800 5000  
Ihr *Saubermacher*

Ihr Kalender online unter: [www.viertler.info](http://www.viertler.info)

**Pongratz** baut auf

Ob als klassischer Stadtbaumeister, Generalunternehmer oder Bauträger, das Fundament für die Realisierung aller Projekte ist immer gleich: Beste Qualität, Fixpreise und Termintreue.

Pongratz Bau Gesellschaft m.b.H.  
Zoisweg 6, A-8041 Graz  
+43-316-296622  
office@pongatz.at  
pongatz.at  
Graz.Wien.Fehring

**STADLER CNC-Technik GmbH**

Gewerbepark Süd 2  
A-8121 Deutschfeistritz

Our hands put your ideas into shape

**LAUMER**  
Rechtsanwalt

Termine nach Vereinbarung unter Tel. 03127 / 42 400

kanzlei@ra-haumer.at • www.ra-haumer.at  
Rechtsanwaltskanzlei Mag. Lukas Haumer • Grazerstraße 30, A-8121 Deutschfeistritz

**KOHLBACHER**

**BODLOS**  
HAUSTECHNIK • BAD • ELEKTRO

8501 Lieboch • Dorfstraße 6 • T 03136 61288  
8120 Peggau • Grazer Strasse 7 • T 03127 2237

www.bodlos.at • office@bodlos.at

**ZUSER**  
ressourcenmanagement

www.zuser.at 03127/2191-0

# Jänner 2026

## Spätzle

### Zutaten

- 310 g Mehl Universal
- 150 ml Wasser
- 150 ml Milch
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 Eier

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren.

Den Teig mit einem Spätzlesieb in das kochende Salzwasser drücken.

Wer kein Spätzlesieb hat, kann es auch mit einem Holzbrett und Messer den Teig hinein schaben. 3-5 Minuten kochen lassen, abseihen und in einem kalten Wasser abschrecken, danach wieder abseihen.

In Öl oder Butter schwenken, dazu reicht man Apfelmus.



## Neujahr-Spießchen

### Zutaten

- 600 g Faschiertes
- 5 Eier
- 150 ml Milch oder Sahne
- 3 EL Senf
- 1 große Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 TL Kapern
- 5 Essigurken (mittelgroß)
- 2 EL Paprikapulver (geräuchert/edelsüß)
- Salz, Pfeffer
- 200 g Semmelbrösel
- 150 g Bauchspeck
- Butter zum Anrösten/Anbraten

### Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Speck fein schneiden und in Butter goldbraun anrösten und anschließend abkühlen lassen.

Kapern und Essigurken klein hacken und mit dem Faschierten in einer großen Schüssel vermengen. Sämtliche Zutaten außer Semmelbrösel beimengen. Sobald eine feine Masse entstanden ist, die Semmelbrösel unterrühren.

20 Minuten ziehen lassen und anschließend zu kleinen Bällchen formen und anbraten.

**TIPP:** Die Bällchen in Kinder-Mundgröße formen.

Anschließend mit Gemüse und/oder Käse aufspießen.



Bei Käsespätzle – geriebenen Käse dazu geben

Bei Eierspätzle – 2 Eier versprudeln und dazu geben, verfeinern könnte man es noch mit Schinken oder gerösteten Speck ...

*Daniel*

*Valerie und Manuel*



| KW | Montag | Dienstag                 | Mittwoch           | Donnerstag        | Freitag         | Samstag | Sonntag |
|----|--------|--------------------------|--------------------|-------------------|-----------------|---------|---------|
| 1  | 29     | 30                       | Silvester          | 1<br>Neujahr      | 2               | 3       | 4       |
| 2  | 5      | 6<br>Heilige Drei Könige | 7                  | 8<br>B Bioabfall  | 9<br>R Restmüll | 10      | 11      |
| 3  | 12     | 13                       | 14                 | 15                | 16              | 17      | 18      |
| 4  | 19     | 20                       | 21                 | 22<br>B Bioabfall | 23              | 24      | 25      |
| 5  | 26     | 27                       | 28<br>P Alt-Papier | 29                | 30              | 31      | 1       |

**K KUMP**  
KAMINTECH

› zert. RAUCHFANGKEHRER-  
MEISTERBETRIEB

› KAMINSANIERUNG

www.kump.at

Tel: 03179/23 2 48

8162 Passail



Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

*Timeout*

Café-Bistro

**BODLOS**

HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237



www.bodlos.at · office@bodlos.at

VERSICHERUNGSAGENTUR

**STAMPLER**

Reinhard  
Johann

allianz.at/frohneiten

#VertrauenüberGenerationen



Selbstbedienungs-Hoffladen

Königgrabenstraße 26, 8121 Deutschfeistritz // Tel. +43 664 / 18 300 54  
Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag von 0-24 Uhr mit Selbstbedienung!

Jänner 2026

# Februar 2026

## Ghohofkuchen

### Zutaten

- 4 Eier
- 125g Öl
- 230g Zucker
- 350g Weizenmehl
- 15g Kakaopulver
- 1 Pkg Backpulver
- Geriebene Haselnüsse
- Zartbitter Schokolade Stückchen

### Zubereitung

Zuerst Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, dann langsam das Öl begeben und nach und nach die trockenen Zutaten vermischen und in die Kuchenmasse geben.

Nüsse und Schokolade dazugeben, gut umrühren.

In einer gefetteten und mit Bröseln bedeckten Gugelhupfform für 55 Minuten bei 175 Grad Heißluft in den Ofen.

Paul



## Kaiserschmarrn

### Zutaten

- 220g Weizenmehl (Type 480)
- 50g Zucker
- 1 Pckg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Stk Eier
- 300ml Milch
- 50g Butter

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Milch glatt verrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig in den Teig mischen.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Teig eingießen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

**Tipp:** Damit sich der Teig leichter wenden lässt, schneiden wir ihn vorher mit einem Spatel in vier Teile.

Feuerfeste Pfanne bei 180 °C (Heißluft) etwa 10–12 Minuten in den Ofen stellen, bis der Schmarrn schön aufgegangen und leicht gebräunt ist.

Mit zwei Löffeln in Stücke reißen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelsmus, Marmelade oder Kompott genießen.

Elina



| KW | Montag            | Dienstag | Mittwoch                          | Donnerstag                | Freitag | Samstag | Sonntag |
|----|-------------------|----------|-----------------------------------|---------------------------|---------|---------|---------|
| 5  | 26                | 27       | 28                                | 29                        | 30      | 31      | 1       |
| 6  | 2                 | 3        | 4                                 | 5                         | 6       | 7       | 8       |
|    |                   |          | LM Leicht- und Metallverpackungen | B Bioabfall<br>R Restmüll |         |         |         |
| 7  | 9                 | 10       | 11                                | 12                        | 13      | 14      | 15      |
| 8  | 16<br>Rosenmontag | 17       | 18                                | 19                        | 20      | 21      | 22      |
|    |                   |          |                                   | B Bioabfall               |         |         |         |
| 9  | 23                | 24       | 25                                | 26                        | 27      | 28      | 1       |

**HANDLER**  
RAUMAUSSTATTER

BODENBELÄGE | PARKETT | MALERARBEITEN | SONNENSCHUTZ

0664/5305752  
OFFICE@RAUMAUSSTATTER-HANDLER.AT

THOMAS HANDLER  
ÜBELBACHERSTRASSE 35 - 8121 DEUTSCHEFEISTRITZ

**KTK**  
KFZ TECHNIK KOREN  
SERVICE, REPARATUR UND HANDEL

PRÜFSTELLE  
KRAFTFAHRZEUGE  
MEISTER

**Koren Michael**  
Inhaber  
Kraftfahrzeug-  
technik Meister

Gewerbepark Süd 8  
8121 Deutschfeistritz  
T. +43664 165 12 13  
office@kfz-technik-koren.at

**STEHL**  
PARTNER

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

Alles rund ums Holz. Wir verwirklichen Ihre Träume!

**johann beiler**

Zimmerei | Dämmtechnik | Holzfachhandel  
Terrassen | Carports | Balkone | Fußböden | & mehr ...

Johann Beiler, Schießstattgasse 19, 8121 Deutschfeistritz  
Tel. +43 664 / 41 67 155 web: www.holzbau-beiler.at

MULTIFABRIKATION  
**Josef Kepka & Söhne**  
& SOHNEN

JOSEF KEPKA & SÖHNE  
Karin Krahl-Wichmann  
Förbergasse 2, 8121 Deutschfeistritz  
Tel. +43 664 / 96 04 851  
E-Mail: office@kepka.at  
web: www.kepka.at  
Öffnungszeiten:  
nach telefonischer Vereinbarung

GEBA **Christian & Gerald**  
**STONI**

Betonpumpenverleih & Transporte  
Getreidegasse 29, 8121 Deutschfeistritz  
E-Mail: christian.stoni@gmx.at  
Tel. 0664 / 126 46 22

Februar 2026

# März 2026

## Erdäpfel a' la Maximilian

### Zutaten

- Erdäpfel – Menge nach Bedarf
- Olivenöl
- Salz
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Rosmarien
- Italienische Kräuter

### Zubereitung

Die rohen Erdäpfel schälen und würfelig schneiden. Danach in Salzwasser weichkochen. Inzwischen die Marinade zubereiten. Olivenöl in eine kleine Schüssel und nach und nach die Gewürze (alles nach Gefühl) dazugeben und verrühren.

Die fertig gekochten Erdäpfel abseihen und in eine Schüssel geben. Danach die Marinade über die heißen Erdäpfel gießen und vorsichtig umrühren. Sofort servieren.

**Tipp:** Die Erdäpfel a' la Maximilian passen gut in den März zur fleischlosen Fastenzeit und in Kombination mit Spinat und Spiegelei sind sie ein Hit.

Maximilian



## Laura's gesunde Hühnersuppe

### Zutaten

- Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Petersilie, Lauch)
- Hähnchenschenkel und Salz zum abschmecken

### Zubereitung

Zur Vorbereitung die Hähnchenschenkel waschen. Das Suppengrün (Möhren, Sellerie und Lauch) waschen und klein schneiden. Einen großen Topf mit kaltem Wasser füllen, die Hähnchenschenkel hineinlegen und zum Kochen bringen. Die Kochzeit variiert je nach Größe der Schenkel, bei normal großen beträgt die Kochzeit zwischen 30 und 40 Minuten.

Nach der Kochzeit die Schenkel rausnehmen. Nun das klein geschnittene Gemüse in den Topf geben und einmal aufkochen. Wenn die Suppe kocht, die Kochtemperatur auf halbe Hitze stellen. In der Zwischenzeit das gar gekochte Fleisch vom Knochen lösen und zerfasern.

Nach ca. 10-15 Minuten das Fleisch zurück zum Gemüse in die Suppe geben. Die Suppe noch einmal richtig aufkochen lassen und mit Salz, abschmecken. Je nach Belieben noch Flüssigkeit hinzufügen und mit Hühnerbrühe abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren nach Belieben gehackte Petersilie hinzufügen.

### z. B. mit Frittaten

- 250g Weizenmehl universal
- 500ml Milch
- 4 Eier
- Butter oder Öl
- 1 Prise Salz und Petersilie klein gehackt

Laura

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer so lange mixen, bis keine Mehlklumpen mehr im Teig sind.

Einen Teelöffel Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Schöpfer in die Pfanne geben. Nur soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden der Pfanne hauchdünn bedeckt ist.

Wenn sich Bläschen bilden den Teig wenden und danach einrollen und die Frittaten schneiden.

| KW | Montag | Dienstag           | Mittwoch | Donnerstag                     | Freitag | Samstag | Sonntag  |
|----|--------|--------------------|----------|--------------------------------|---------|---------|--|
| 9  | 23     | 24                 | 25       | 26                             | 27      | 28      | 1  |
| 10 | 2      | 3                  | 4        | 5<br>B Bioabfall<br>R Restmüll | 6       | 7       | 8  |
| 11 | 9      | 10<br>P Alt-Papier | 11       | 12                             | 13      | 14      | 15   |
| 12 | 16     | 17                 | 18       | 19<br>St. Josef<br>B Bioabfall | 20      | 21      | 22   |
| 13 | 23     | 24                 | 25       | 26                             | 27      | 28      | 29<br>Beginn der Sommerzeit (Uhren werden von 2:00 Uhr auf 3:00 Uhr vorgestellt) |
| 14 | 30     | 31                 | 1        | 2                              | 3       | 4       | 5  |

März 2026



03127 41 500 0 | www.tieber-kies.com  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton



8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
www.stoni-betonpumpen.at

**KOLLER**  
WOHNDESIGN  
FÜR ALLE SINNE

Tischlerweg 1, 8114 Stübing  
T. +43 3127 41 268  
E. tischlerei.koller@aon.at  
www.koller-moebel.at

Montag - Donnerstag:  
07.00-12.00 | 13.00-17.00  
Freitag: 07.00-12.00

**Lagerhaus ist Ihr Experte am Land!**  
Baufachmarkt, Gartenbereich, Landtechnik,  
Futtermittel und Forstwirtschaft.  
Es gib auch immer wieder besondere  
Aktionen und Schnäppchen zu entdecken.



Streicherstraße 3, 8121 Deutschfeistritz  
Montag bis Freitag 07.30-17.00 Uhr  
Samstag 08.00-12.00 Uhr, Tel. 03127 / 412 46 330  
www.lagerhaus.grazland.at

DIE KRAFT AM LAND

**Pongratz** baut auf

Pongratz Bau Gesellschaft m.b.H.  
Zoisweg 6, A-8041 Graz  
+43-316-296622  
office@pongmatz.at  
pongmatz.at

Graz.Wien.Fehring



**Bauunternehmen PIERER**  
Baumaschinen - Schalungen GmbH

8163 Fladnitz/T. 118 // Tel. 03179/27603  
office@bauunternehmen-pierer.at // www.bauunternehmen-pierer.at

# April 2026

## Osternesterei

### Zutaten

- 625 g Weizenmehl 700
- 1 Germ
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 250 lauwarme Milch

**Zusätzlich:** 6 halbe Eierschalen als Platzhalter  
Etwas Öl zum Bepinseln der Eierschalen  
1 Ei zum Bestreichen

### Zubereitung

Für den süßen Germteig in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt etwa eine Stunde rasten lassen.

Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und zu gleich langen Strängen ausrollen. Jeweils zwei Stränge verdrehen und zu einem Kranz formen.

Eine halbe Eierschale mit Öl bepinseln und in jedes Nestchen legen. Die Nestchen 15 Minuten rasten lassen.

Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Eierschalen entfernen und durch ein buntes Osterei ersetzen.

*Isolde, Gabriele und Olivia*



## Salzstangerl - Hasen

### Zutaten

- 500 g Weizenmehl
  - 10 g Salz
  - 5 g Zucker
  - 18 g Butter
  - 1/2 Würfel frische Hefe
  - 60 g Milch
  - 220 g Wasser
- Meersalz zum Bestreuen

*Gebastian,  
Johanna &  
Lukas*

### Zubereitung

Alle Zutaten einwiegen und den Teig kneten. Anschließend 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den aufgegangenen Teig in insgesamt 8 gleichgroße Stücke teilen. Von jedem Teil ein walnussgroßes Stück für den „Hasen-Puschel“ abnehmen. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit einem Geschirrtuch abgedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Die acht großen Stücke jeweils zu ca. 30 cm langen Strängen rollen. Je einen Strang zu einem „U“ legen und die Teigenden ineinander verkordeln. Unten soll ein Loch freibleiben, in dieses nun die kleinen Teiggugeln geben. Die Hasen verkehrt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.

Hasen vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und mit grobem Meersalz bestreuen. Nun in den Backofen schieben.

Mit viel Dampf (zu Beginn mehrmals kaltes Wasser am Boden reinsprühen) ca. 17 Minuten goldbraun backen.

**Tipps:** Unsere Hasen schmecken das ganze Jahr, aber am liebsten backen wir sie in der Osterzeit. Der Salzstangerlteig kann auch durch einen süßen Germteig ersetzt werden.

| KW | Montag           | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag         | Samstag | Sonntag     |
|----|------------------|----------|----------|------------|-----------------|---------|-------------|
| 14 | 30               | 31       | 1        | 2          | 3<br>Karfreitag | 4       | 5<br>Ostern |
| 15 | 6<br>Ostermontag | 7        | 8        | 9          | 10              | 11      | 12          |
| 16 | 13               | 14       | 15       | 16         | 17              | 18      | 19          |
| 17 | 20               | 21       | 22       | 23         | 24              | 25      | 26          |
| 18 | 27               | 28       | 29       | 30         | 1               | 2       | 3           |

**BLUMEN KRAMMER**  
Floristik | Gärtnerei | Bestattung

8121 Deutschfeistritz, Schießstattgasse 7  
Tel: 03127 / 41 216 oder 03127 / 41 620  
E-Mail: blumenkrammer@aon.at | web: www.krammer-blumen.at

Mehl, Öle, Kaffee & Futtermittel

**MARKT-MÜHLE**  
Spielhofer

Übelbacherstraße 31, Deutschfeistritz | Tel. 03127 41306  
Öffnungszeiten: Mo. 08:00-13:00 Uhr | Di. 07:30-12:00 Uhr  
Mi. 08:00-13:00 Uhr und 14:00-18:00 Uhr  
Do. 08:00-13:00 Uhr | Fr. 08:00-16:00 Uhr

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton

8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
[www.stoni-betonpumpen.at](http://www.stoni-betonpumpen.at)

**BODLOS**  
HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237

www.bodlos.at · office@bodlos.at

**ZEILER**  
DIE BAUMSCHULE  
zeilerpflanzen.at

Pulverwerkstraße 23, 8121 Deutschfeistritz | Tel. +43 3127 41 981

**Marien-Apotheke**  
Deutschfeistritz - Peggau

Montag-Freitag 8.00-12.30, 15.00-18.00 Uhr  
Samstag 8.00-12.00 Uhr  
8121 Übelbacherstraße 21, Tel. 03127 / 42 500

April 2026

# Mai 2026

## Herzwaffeln

### Zutaten (für 10 Stk.)

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch

### Nach Belieben

- Bananen, Erdbeeren
- Himbeeren, ...
- Zimt
- Schokosauce
- Zucker

### Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mixer verrühren.

Jeweils einen Schöpfer des Teiges in ein Waffeleisen gießen und backen. Bananen in Scheiben schneiden. Himbeeren waschen.

Nach Belieben mit Früchten, Zimt, Zucker und Schokosauce garnieren.



## Karibik-Gehriitten

Backform mit ca. 30 x 40 cm, Messbecher = 250 g Becher (z. B. vom Sauerrahm oder Schlagobers)

### Zutaten

- 2 Becher Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Becher Mineral prickelnd
- 1 Becher Öl (zB Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 Becher geriebene Nüsse
- 2 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

### Zutaten Belag

- 1 kleine Dose Ananas geschnitten
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Pkg. Qimiq Classic
- Kokosflocken

### Zubereitung

Für den Kuchen alle Zutaten schaumig rühren. Den Teig in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform gießen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C Umluft um die 25 Minuten backen. Am besten nach dem Backen eine Teigprobe machen. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Für den Belag den Schlagobers fest schlagen. Das Qimiq cremig rühren und dann alle Zutaten vorsichtig durchmischen bzw. unterheben. Die Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Zum Abschluss kann der Belag noch mit Kokosflocken bestreut werden.

**Tipp:** Der Kuchen passt gut für Mai und Juni, als Mitbringsel auf eine Sommerparty oder als Überraschung zum Mutter- und Vatertag.

Maximilian



| KW | Montag              | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag                | Freitag                         | Samstag | Sonntag         |
|----|---------------------|----------|----------|---------------------------|---------------------------------|---------|-----------------|
| 18 | 27                  | 28       | 29       | 30                        | 1<br>Staatsfeiertag             | 2       | 3               |
| 19 | 4                   | 5        | 6        | 7<br>B Bioabfall          | 8                               | 9       | 10<br>Muttertag |
| 20 | 11                  | 12       | 13       | 14<br>Christi Himmelfahrt | 15<br>B Bioabfall               | 16      | 17              |
| 21 | 18                  | 19       | 20       | 21<br>B Bioabfall         | 22                              | 23      | 24<br>Pfingsten |
| 22 | 25<br>Pfingstmontag | 26       | 27       | 28                        | 29<br>B Bioabfall<br>R Restmüll | 30      | 31              |

**STEHL PARTNER**

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

**S.C.B. Stoney Custombikes**

• Fahrrad-Servicestation  
Gewerbepark Süd 6,  
8121 Deutschfeistritz  
Tel. +43 676 / 628 69 34  
www.stoney-custombikes.at  
Öffnungszeiten März-Oktober:  
Mo bis Do: 09.00-17.00 Uhr  
Fr: 09.00-14.00 Uhr  
November bis Februar:  
Mo bis Do: 09.00-16.00 Uhr  
Fr: 09.00-12.00 Uhr

**FIRSTSTOP**  
**Hierantner's Garage**  
Meisterwerkstätte  
für alle Automarken  
E-Mail: rtz.hierantner@aon.at

Gewerbestraße 3, 8121 Deutschfeistritz  
Tel. 03127 / 42 974 Mo.-Do. 7.00-12.00 und 13.00-16.45 Uhr  
Freitag und Samstag nach telefonischer Vereinbarung

**TIEBER**

03127 41 500 0 | www.tieber-kies.com  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton

BETONPUMPEN  
TRANSPORTE  
**Stoni**  
Qualität seit 1983

8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
www.stoni-betonpumpen.at

SANDRA LINDENAU, MBA  
Grazerstraße 2, 8121 Deutschfeistritz  
office@dasistwerbung.at

**LiSa**  
Das ist Werbung.  
www.dasistwerbung.at

# Juni 2026

## Stockbrot

### Zutaten

- 500g Mehl
- 1/2 Würfel frische Hefe (1. Pkt. Trockenhefe)
- 250 ml warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken verarbeiten oder per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Anschließend den Teig zudecken für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Je nach Wunsch kann man dem Teig nach dem Gehen noch mit Gewürzen verfeinern – auch süßer Stockbrotteig wird mir Apfelstücken, Rosinen oder Schokodrops richtig lecker!

Für 10 bis 15 Minuten über die Glut halten und immer wieder drehen! Achtung heiß!

Wenn euer Stockbrot fertig ist könnt ihr es ganz leicht mit einer Serviette vom Stock ziehen!

Manuel



## Cheesecake ohne Backen

### Zutaten

#### Für den Keksboden

- 200 g Karamellkekse
- 60 g Butter

#### Für den Cheesecake

- 200 g Frischkäse
- (Doppelrahmstufe)
- 500 g Speisetopfen
- 200 g Karamellkekse-Aufstrich (gekauft oder selbstgemacht)
- Geheimzutat: Limettensaft

#### Für den Guss & die Deko

- 200 g Karamellkekse-Aufstrich (gekauft oder selbstgemacht)
- 6 Karamellkekse

### Zubereitung

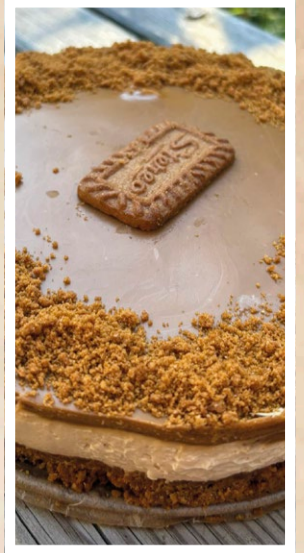
**Keksboden:** Karamellkekse fein mahlen, Butter schmelzen und untermischen. Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte 20-cm-Springform geben und fest andrücken.

**Cheesecake-Schicht:** Frischkäse, Topfen, Karamellkekse-Aufstrich und ein paar Spritzer Limettensaft glatt verrühren. Masse auf den Boden streichen und mindestens 1 Stunde kühlen. Danach mit heißem Messer aus der Form lösen und in einen Tortenring setzen.

**Guss:** Aufstrich im Wasserbad vorsichtig schmelzen und auf den gut durchgekühlten Cheesecake gießen. Glattstreichen und erneut mindestens 1 Stunde kühlen.

**Deko:** Kurz vor dem Servieren fast alle Kekse fein mahlen und die Krümel am Rand des Gusses verteilen. Einen ganzen Keks in die Mitte legen. Den Tortenring mit heißem Messer lösen.

Lenni



| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch                                | Donnerstag                      | Freitag          | Samstag           | Sonntag |
|----|--------|----------|---|---------------------------------|------------------|-------------------|---------|
| 23 | 1      | 2        | 3                                       | 4<br>Fronleichnam               | 5<br>B Bioabfall | 6<br>P Alt-Papier | 7       |
| 24 | 8      | 9        | 10<br>LM Leicht- und Metallverpackungen | 11<br>B Bioabfall               | 12               | 13                | 14      |
| 25 | 15     | 16       | 17                                      | 18<br>B Bioabfall               | 19               | 20                | 21      |
| 26 | 22     | 23       | 24                                      | 25<br>B Bioabfall<br>R Restmüll | 26               | 27                | 28      |
| 27 | 29     | 30       | 1                                       | 2                               | 3                | 4                 | 5       |

### Qualität in Perfektion.

Wir verstehen uns als Komplettlöser in allen Bereichen des Metallbaues und unterstützen Sie gerne auch bei komplexen oder unkonventionellen Wünschen.

**LEX** Stahlbau | Metalltechnik  
Aluminiumbau | Blechtechnik

Überfuhrweg 8 | 8101 Gratkorn | 03124 22325 | www.stahlbau-lex.at

MEAT THE BEST 100% MADE IN DEUTSCHFEISTRITZ



**Peter Eibinger**

Schlachtbetrieb Fleischerei und Viehhandel

**Eibinger**  
Food Solutions GmbH

8121 Deutschfeistriz  
Übelbacherstraße 19

Tel. 03127 / 411 82  
E-Mail: eibinger@aon.at  
www.eibinger-fleisch.at

**ROBERT AK KÖPPEL**

Fenster-Türen-Sonnenschutz-  
Insektenschutz-Böden

**Köppel-Center Gratwein**

Murfeldstraße 10, 8112 Gratwein-Straßengel  
Tel. +43 3124 / 22 898 | www.koepfel.at



**Café Meran**

Übelbacherstr. 17, Deutschfeistriz

Mo - So  
00:00 - 24:00

**Bauernladen Viertler & Café am Platz**

Gartengasse 3, 8121 Deutschfeistriz | Marktplatz  
Tel. +43 650 / 220 13 84  
web: www.viertlerbrot.at

Öffnungszeiten:  
MO bis FR: 6.00 bis 18.00 Uhr  
SA: 6.00 bis 14.00 Uhr



**VIERTLER BROT**  
echt. gut. natürlich.



**BODLOS**

HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237



www.bodlos.at · office@bodlos.at

# Juli 2026



## Himbeer - Höhlen

### Zutaten für 24 Förmchen

- 250 g Butter
- 1,5 Tassen Zucker
- 1 Ei
- 1 Tasse Vanille Puddingpulver
- 5 Tassen Mehl
- 2 TL Backpulver
- Himbeermarmelade

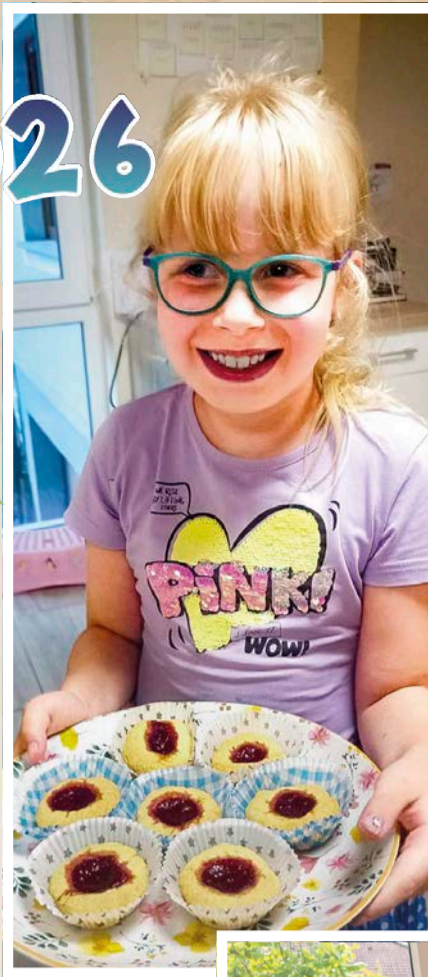
### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und kleine Kugeln formen.

In die Förmchen setzen und mit dem Daumen ein Loch reindrücken, sodass ein Höhle entsteht, in diese dann die Marmelade geben.

Bei 175 Grad Heißluft ca 15- 20 Minuten backen.

Marie



## Focaccia

### Zutaten Teig

- 600 g Weizenmehl (Universal)
- 12 g Salz
- 12 g Gerstenmalzmehl
- 60 g Olivenöl
- 21 g frische Hefe
- 360 g Wasser (23-25 °C)

### Belag

- 100 g Kapern
- 100 g Oliven
- Getrockneter Rosmarin
- Etwas Brezensalz
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

### Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl hinzufügen. Olivenöl, Gerstenmalzmehl und Salz auf das Mehl geben.

Alles zu einem glatten, homogenen Teig kneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen. Den Teig darauf verteilen und erneut mit Olivenöl bepinseln.

Kapern und Oliven leicht in den Teig drücken. Mit Brezensalz und getrocknetem Rosmarin bestreuen.

Weitere 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (mit viel Dampf) ca. 30 Minuten backen.

**Tipp:** Bereite eine Marinade aus den gepressten Knoblauchzehen und etwas Olivenöl vor. Die Focaccia direkt nach dem Backen – noch heiß – damit bestreichen. Das verleiht ihr ein besonders intensives Aroma.

Gwenja, Lenni und Olivia



| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch                                | Donnerstag                            | Freitag | Samstag | Sonntag |
|----|--------|----------|---|---------------------------------------|---------|---------|---------|
| 27 | 29     | 30       | 1                                       | 2<br>B Bioabfall + Gefäßreinigung Bio | 3       | 4       | 5       |
| 28 | 6      | 7        | 8                                       | 9<br>B Bioabfall                      | 10      | 11      | 12      |
| 29 | 13     | 14       | 15                                      | 16<br>B Bioabfall<br>P Alt-Papier     | 17      | 18      | 19      |
| 30 | 20     | 21       | 22<br>LM Leicht- und Metallverpackungen | 23<br>B Bioabfall<br>R Restmüll       | 24      | 25      | 26      |
| 31 | 27     | 28       | 29                                      | 30<br>B Bioabfall                     | 31      | 1       | 2       |

Juli 2026

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton

8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
www.stoni-betonpumpen.at

**ERDBAU**  
Bernhard Prietl

Großstübing 50  
0664 / 225 22 22

**MARKUS MUHR OG**  
Elektroinstallationen

Rosegggasse 14/4 | 8121 Deutschfeistritz  
+43 664 3186170 | markus-muhr@gmx.at

**BODLOS**  
HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237

www.bodlos.at · office@bodlos.at

**Raiffeisenbank**  
Gratkorn

**BLUMEN KRAMMER**  
Floristik | Gärtnerei | Bestattung

8121 Deutschfeistritz, Schießstattgasse 7  
Tel: 03127 / 41 216 oder 03127 / 41 620  
E-Mail: blumenkrammer@aon.at | web: www.krammer-blumen.at

# August 2026

## Tomatensuppe

### Zutaten

- 1200 g reife Tomaten
- (am besten Ochsenherzen Tomaten)
- 1-2 Zweige Thymian oder 1/2 TL
- 1 Zweig Oregano oder 1 gestrichenen TL
- etwas frischen Basilikum
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- ca. 1/2 Liter Wasser
- Olivenöl

Topping: Burrata oder Garnelen

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten waschen, vom Strunk entfernen und grob würfeln.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Olivenöl aufstellen Thymian und Oregano mit Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, danach kommen die Tomaten dazu unter ständigem Rühren alles köcheln lassen. Tomatenmark und Salz hinzufügen.

Wenn die Tomaten verkocht sind alles fein pürieren mit einem Stabmixer oder einem Standmixer.

Mit Wasser aufgießen bis die gewünschte Konsistenz gegeben ist. Basilikum waschen und fein schneiden und zur Suppe dazugeben.

Burrata direkt in die Suppenschüssel geben. Garnelen anbraten, halbieren und ebenfalls in die Schüssel geben und anschließend die Suppe eingießen.

Elias



## Ofengemüse mit Kräutersauce

### Zutaten

- 1 Kürbis
- 1 Süßerdapfel
- 5 Erdäpfel
- 5 Karotten
- Champignons (oder jedes beliebige Gemüse, das man gerne hat)
- Olivenöl, Salz Pfeffer

### Sauce:

- 1/2 Becher Creme fraiche
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 Bund verschiedene Kräuter
- 1 Prise Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Das Gemüse in mittelgroße Stücke schneiden. Je nach Härte des Gemüses brauchen die Kinder mehr oder weniger Hilfe, aber es macht ihnen großen Spaß beim Schneiden zu helfen.

Die Stücke in eine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform legen. Olivenöl darüber geben, salzen und pfeffern und für ca. 45 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben. Mit der Gabel kann probiert werden, ob das Gemüse schon weich ist.

Für die Sauce Kräuter klein schneiden. Die Creme fraiche und den Becher Naturjoghurt in einer Schüssel verrühren.

Die Kräuter, die Prise Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut verrühren. Gemeinsam mit dem Gemüse servieren.

Josephine & Amelie



| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag                        | Freitag | Samstag                 | Sonntag |
|----|--------|----------|----------|-----------------------------------|---------|-------------------------|---------|
| 31 | 27     | 28       | 29       | 30                                | 31      | 1                       | 2       |
| 32 | 3      | 4        | 5        | 6<br>B Bioabfall                  | 7       | 8                       | 9       |
| 33 | 10     | 11       | 12       | 13<br>B Bioabfall                 | 14      | 15<br>Mariä Himmelfahrt | 16      |
| 34 | 17     | 18       | 19       | 20<br>B Bioabfall<br>R Restmüll   | 21      | 22                      | 23      |
| 35 | 24     | 25       | 26       | 27<br>B Bioabfall<br>P Alt-Papier | 28      | 29                      | 30      |
| 36 | 31     | 1        | 2        | 3                                 | 4       | 5                       | 6       |

August 2026

**MEAT THE BEST** 100% MADE IN DEUTSCHFEISTRITZ

**Eibinger**  
Food Solutions GmbH

8121 Deutschfeistriz  
Übelbacherstraße 19

Tel. 03127 / 411 82  
E-Mail: eibinger@aon.at  
www.eibinger-fleisch.at

**Peter Eibinger**  
Schlachtbetrieb Fleischerie und Viehhandel

**BODLOS**

HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237

www.bodlos.at · office@bodlos.at

**LEX** langlebige ausführung | individuelles design  
vivere "light" zum selberbauen  
www.hochbeet-vivere.com

T. 03124 / 22 325

**VIVERE**  
DAS HOCHBEET

**STONI**

Betonpumpenverleih & Transporte  
Getreidegasse 29, 8121 Deutschfeistriz  
E-Mail: christian.stoni@gmx.at  
Tel. 0664 / 126 46 22

**ELEKTRO KÖPPEL**

Bringt Spannung in Ihr Leben!

**Eduard Köppel**  
Elektroinstallationstechniker

Am Königgraben 2  
8121 Deutschfeistriz

E: office@elektro.best  
T: 0664 / 45 22 899

MALER - MEISTERBETRIEB

**PRÜGGER**

- Malerei
- Anstreicherarbeiten
- Fassadengestaltung
- Tapezieren

Wir bringen Farbe in Ihr Leben!

Gewerbestraße 5  
8121 Deutschfeistriz  
Tel. +43664 120 68 82  
www.maler-pruegger.at

# September 2026

## Hirzeauflauf

### Zutaten für 4-6 Personen

- 1 Liter Milch
- 200 g Goldhirse
- etwas Salz
- 100g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier

### Zubereitung

Die Hirse heiß abbrühen (dann schmeckt sie nicht bitter) und abtropfen lassen. Die Milch aufkochen, Hirse dazugeben und andünsten. Butter unterrühren und bei 20 Minuten bei mäßiger Hitze quellen lassen- umrühren nicht vergessen.

Eier inzwischen trennen und Eiweiß steif schlagen. Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und in die Hirsemasse einrühren und zuletzt den Schnee unterheben.

Eine Auflaufform ausfetten und die gesamte Masse bei 200 Grad bei Ober- und Unterhitze 40-45 goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreuen und mit einem Obstmus oder Apfelkompott servieren.



## Apfel in Mümbeteig mit Vanillesauce

### Zutaten

- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125g Butter
- 4 säuerliche Äpfel
- 1 EL Rosinen,
- 1 EL Nüsse
- etwas Honig
- 1 Eigelb

Paula



### Für die Vanillesauce:

- 1 Packung Vanillepudding
- 1/2 Liter Milch
- 3 Esslöffel Zucker

### Zubereitung

Mehl, Butter, Backpulver, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und nach Wunsch mit Rosinen, Nüssen und etwas Honig füllen. Den Teig dünn ausrollen, in vier gleich große Stücke teilen und jeden gefüllten Apfel damit vollständig ummanteln.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) etwa 25-30 Minuten backen.

Für die Vanillesauce das Puddingpulver mit Zucker und etwas kalter Milch glattrühren, restliche Milch aufkochen, Topf kurz vom Herd ziehen und die Mischung einrühren. Anschließend nochmals kurz aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Warm servieren oder alternativ die Äpfel einfach mit Staubzucker bestreuen.

gemeng



| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch                          | Donnerstag                | Freitag | Samstag | Sonntag |
|----|--------|----------|-----------------------------------|---------------------------|---------|---------|---------|
| 36 | 31     | 1        | 2                                 | 3                         | 4       | 5       | 6       |
|    |        |          | LM Leicht- und Metallverpackungen | B Bioabfall               |         |         |         |
| 37 | 7      | 8        | 9                                 | 10                        | 11      | 12      | 13      |
|    |        |          |                                   | B Bioabfall               |         |         |         |
| 38 | 14     | 15       | 16                                | 17                        | 18      | 19      | 20      |
|    |        |          |                                   | B Bioabfall<br>R Restmüll |         |         |         |
| 39 | 21     | 22       | 23                                | 24                        | 25      | 26      | 27      |
|    |        |          |                                   | B Bioabfall               |         |         |         |
| 40 | 28     | 29       | 30                                | 1                         | 2       | 3       | 4       |

September 2026

**Putzerei/Schneiderei Fuchsbichler**  
[www.putzerei-schneiderei.at](http://www.putzerei-schneiderei.at)  
 Übelbacherstraße 32  
 8121 Deutschfeistritz  
 Telefon: 03127/41362  
 Handy: 0660/7648701  
 e-mail: putzerei.schneiderei@aon.at

**STEHL PARTNER**  
 Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
 Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
 office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

**Happy Hair**  
 by Martha  
 Übelbacherstraße 32  
 8121 Deutschfeistritz  
 Martha Bodlos und ihr Team freuen sich auf Sie!  
 Terminvereinbarung erbeten:  
 Tel. 03127 / 41 903  
 MI-FR: 9.00-18.00, SA: 8.00-12.00 Uhr

**BODLOS**  
 HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO  
 8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
 8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237  
[www.bodlos.at](http://www.bodlos.at) · [office@bodlos.at](mailto:office@bodlos.at)

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
 Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton  
 8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
[www.stoni-betonpumpen.at](http://www.stoni-betonpumpen.at)

**HARRER**  
 Förder-, Sieb- und Aufbereitungsanlagen  
 Gewebepark Süd 1, 8121 Deutschfeistritz  
 Tel.: +43 3127 42670 FAX-DW 4  
 E-Mail: office@harrer-anlagenbau.at  
 web: www.harrer-anlagenbau.at

# Oktober 2026

## Kürbis-Zimt-Zucker-Schnecken

### Zutaten Teig

- 100g Butter (zimmerwarm)
- 1 Germwürfel
- 7 g Salz
- 100 g Zucker
- 640 g Mehl
- 1 Ei
- 250 g Milch (lauwarm)
- etwas Kürbis (ohne Schale)

Zum Bestreuen: Zimt, Zucker

Topping: Frischkäse, Staubzucker, Streusel

### Zubereitung

Hokkaido-Kürbis mit Schale im Ofen weich backen und ein wenig auskühlen lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

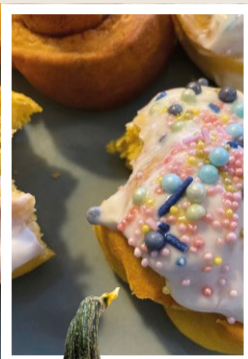
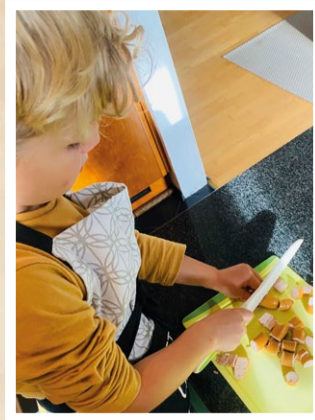
Mit einem nassen Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Halbieren. Die Hälfte rechteckig ausrollen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Anschließend einrollen und Schnecken herunterschneiden. Mit dem restlichen Teig wiederholen und wieder ein bisschen gehen lassen.

Backofen auf 160°C vorheizen und dann goldbraun backen.

Auskühlen lassen. Für das Topping Frischkäse mit Staubzucker verrühren und mit Streusel dekorieren.

Variationen: Kipferl, Striezel, Kranz, ohne Kürbis, mit Nüssen.



## Erdäpfelgulasch

### Zutaten

- 700 g Erdäpfel
- 700 g Wasser
- 300 g Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1,5 EL Öl
- 1,5 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Kümmel
- 1-2 EL Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- Guter Schuss Weißwein
- 1 Suppenwürfel
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Erdäpfelstärke/Maizena (in 2 EL kaltem Wasser einrühren)
- 2 Paar Frankfurter

### Zubereitung

Erdäpfel schälen und würfeln. Frankfurter in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Öl zugeben und andünsten.

Anschließend Tomatenmark, Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt hinzufügen und weiter andünsten. Ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Erdäpfel, Wasser, Weißwein, Suppenwürfel und Stärke-Gemisch dazugeben und köcheln lassen bis die Erdäpfel weich sind (Garprobe machen). Würstel zum Gulasch geben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Wer es gerne etwas scharfer mag, zu Beginn eine Chili oder Chilipulver untermengen.

Phil und Eve

Philipp

| KW | Montag                 | Dienstag | Mittwoch                                | Donnerstag                             | Freitag           | Samstag | Sonntag   |
|----|------------------------|----------|---|--|-------------------|---------|---|
| 40 | 28                     | 29       | 30                                      | 1<br>B Bioabfall                       | 2                 | 3       | 4   |
| 41 | 5                      | 6        | 7                                       | 8<br>B Bioabfall                       | 9<br>P Alt-Papier | 10      | 11  |
| 42 | 12                     | 13       | 14<br>LM Leicht- und Metallverpackungen | 15<br>B Bioabfall<br>R Restmüll        | 16                | 17      | 18  |
| 43 | 19                     | 20       | 21                                      | 22<br>B Bioabfall + Gefäßreinigung Bio | 23                | 24      | 25<br>Ende der Sommerzeit (Uhren werden von 3:00 Uhr auf 2:00 Uhr zurückgestellt) |
| 44 | 26<br>Nationalfeiertag | 27       | 28                                      | 29                                     | 30<br>B Bioabfall | 31      | 1   |

### Bauernladen Viertler & Café am Platz

Gartengasse 3, 8121 Deutschfeistritz | Marktplatz  
Tel. +43 650 / 220 13 84  
web: www.viertlerbrot.at

Öffnungszeiten:  
MO bis FR: 6.00 bis 18.00 Uhr  
SA: 6.00 bis 14.00 Uhr



VIERTLER BROT  
echt. gut. natürlich.



### GABI'S BOXENSTOP Café und Imbiss

- Gewerbestraße 1  
8121 Deutschfeistritz
- +43 650 47 84 782
- Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag: 09.00-21.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertag geschlossen



### Marien-Apotheke Deutschfeistritz - Peggau

Montag-Freitag 8.00-12.30, 15.00-18.00 Uhr  
Samstag 8.00-12.00 Uhr  
8121 Übelbacherstraße 21, Tel. 03127 / 42 500

## BODLOS

HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237



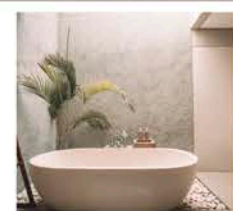
www.bodlos.at · office@bodlos.at

### Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH

Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton



8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
www.stoni-betonpumpen.at



## STEHL PARTNER

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

# November 2026

## Cookies



### Zutaten

- 150 g Butter (weich)
- 250 g Mehl
- 150 g Staubzucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Ei
- 100 g Schokotropfen

### Zubereitung

**Teig kneten:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.

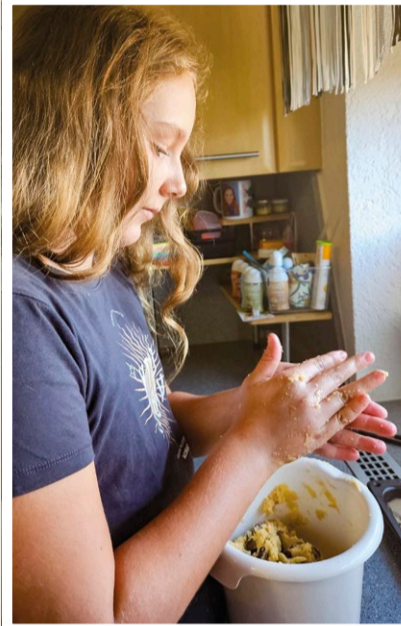
**Kugeln formen:** aus dem Teig kleine Kugeln formen und leicht flach drücken.

**Backen:** die Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 C° (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.

**Abkühlen lassen:** Die Cookies kurz auf dem Blech auskühlen lassen.

**Tipp:** Wenn ihr mögt, könnt ihr auch noch gehackte Nüsse, bunte Streusel oder etwas Zimt in den Teig geben.

Lena-Marie



## Grießknödelsuppe

### Zutaten

- 500ml Milch
- 100 g Butter/Margarine
- ½ TL Salz
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 250g Grieß
- 3 Eier
- 1L Rind- oder Gemüsesuppe
- optional: 1 EL Öl, ½ Zwiebel, 3 EL Speckwürfel, 1 EL Petersilie

### Zubereitung

Wir lassen Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen

Den Grieß bei schwacher Hitze einrieseln lassen und mit dem Schneebesen verrühren bis sich ein großer Klumpen bildet.

Die Masse ca. 10 min abkühlen lassen 3 Eier zugeben und mit dem Handmixer verrühren

Wenn Papa oder Opa mitessen, braten wir eine halbe kleingehackte Zwiebel, Speckwürfel und Petersilie in einer Pfanne mit Öl an und geben dies zu einer Hälfte der Grießmasse.

Danach werden mit nassen Händen 10-12 Knödel geformt.

In einem großen Topf kochen wir Salzwasser auf, drehen die Hitze dann zurück und lassen die Knödel ca. 10 Minuten darin ziehen.

Die Knödel werden dann mit klarer Rind- oder Gemüsesuppe serviert. (Sie lassen sich auch sehr gut auf Vorrat kochen und einfrieren)

Anton & Anna

| KW | Montag | Dienstag | Mittwoch                                | Donnerstag                      | Freitag | Samstag | Sonntag            |
|----|--------|----------|---|---------------------------------|---------|---------|--------------------|
| 44 | 26     | 27       | 28                                      | 29                              | 30      | 31      | 1<br>Allerheiligen |
| 45 | 2      | 3        | 4                                       | 5                               | 6       | 7       | 8                  |
| 46 | 9      | 10       | 11                                      | 12<br>B Bioabfall<br>R Restmüll | 13      | 14      | 15                 |
| 47 | 16     | 17       | 18<br>P Alt-Papier                      | 19                              | 20      | 21      | 22                 |
| 48 | 23     | 24       | 25<br>LM Leicht- und Metallverpackungen | 26<br>B Bioabfall               | 27      | 28      | 29<br>1. Advent    |
| 49 | 30     | 1        | 2                                       | 3                               | 4       | 5       | 6                  |

November 2026

**KUMMP**  
KAMINTECH  
zert. RAUCHFANGKEHRER-  
MEISTERBETRIEB  
KAMINSANIERUNG  
www.kump.at Tel: 03179/23 2 48 8162 Passail

**asurio**  
Das versichern wir Ihnen!  
Gernot Beinbauer & Alexander Weber  
Kirchberggasse 1, 8121 Deutschfeistritz  
03127/41000 | www.asurio.at  
• Beratung  
• Verkauf  
• Finanzierung  
• Schadensabwicklung  
(sämtliche Versicherungen)

**Raiffeisenbank  
Gratkorn**

**BODLOS**  
HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO  
8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237  
www.bodlos.at · office@bodlos.at

VERSICHERUNGSAGENTUR  
**STAMPLER**  
Allianz  
Reinhard  
Johann  
#VertrauenüberGenerationen

**STEHL  
PARTNER**  
Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

# Dezember 2026

## Vanillekipferl

### Zutaten

- 280 g Mehl
- 210 g Butter
- 70 g Zucker
- 100 g Nüsse
- Staubzucker / Vanillezucker
- zum Drehen



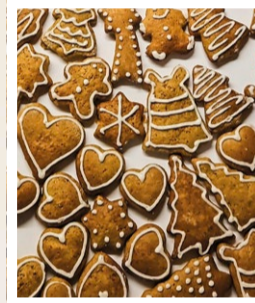
### Zubereitung

Auf einem Brett aus sämtlichen Zutaten rasch einen Teig bereiten und kaltstellen.

Anschließend eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kipferl formen – hell backen.

Noch warm in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker wenden.

## Elias



## Lebkuchen

### Zutaten

- 320 g Roggenmehl
- 2 Eier
- 70 g Honig
- 140 g Staubzucker
- 8 g Natron
- 3 g Kakaopulver
- 3 g Lebkuchengewürz
- 1 EL Apfelmus

Zuckerglasur = 1 Eiklar und 250 g Staubzucker  
Zum Bestreichen = 1 Ei und 1 Schuss Milch

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten, sodass ein fester Teig entsteht. Den Teig zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag ca. 5 mm dick ausrollen und nach belieben ausstechen.

Die rohen Kekse mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Heißluft 8 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit der Zuckerglasur nach belieben verzieren.

**TIPP:** Der Lebkuchen sollte noch sehr weich sein, wenn er aus dem Ofen kommt. Nur dann bleibt er lange Zeit saftig und weich.

*Jana, Laura und Klara*

| KW | Montag | Dienstag              | Mittwoch          | Donnerstag                      | Freitag                         | Samstag          | Sonntag |
|----|--------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------|---------|
| 49 | 30     | 1                     | 2                 | 3                               | 4                               | 5                | 6       |
| 50 | 7      | 8<br>Mariä Empfängnis | 9                 | 10                              | 11<br>R Restmüll<br>B Bioabfall | 12               | 13      |
| 51 | 14     | 15                    | 16                | 17                              | 18                              | 19               | 20      |
| 52 | 21     | 22                    | 23<br>B Bioabfall | 24<br>Heiliger Abend            | 25<br>Christtag                 | 26<br>Stefanitag | 27      |
| 53 | 28     | 29                    | 30                | 31<br>Silvester<br>P Alt-Papier | 1<br>Neujahr 2027               | 2                | 3       |

**Raiffeisenbank Gratkorn**

**BODLOS**  
HAUSTECHNIK · BAD · ELEKTRO

8501 Lieboch · Dorfstraße 6 · T 03136 61288  
8120 Peggau · Grazer Strasse 7 · T 03127 2237

www.bodlos.at · office@bodlos.at

**Gasthof Thomahan**  
Est. 1955  
Fam. Leben

Grazer Bundesstraße 15  
8114 Friesach bei Peggau  
Steiermark, Österreich/Austria

Telefon: +43 3127 415 55  
E-Mail: gasthof@thomahan.at  
www.thomahan.at

**STEHL PARTNER**

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär  
Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076  
office@stehl-partner.at | www.stehl-partner.at

ep|sportsbar

**Café Meran**

übelbacherstr. 17, Deutschfeistritz

Mo - So  
00:00 - 24:00

**TIEBER**

03127 41 500 0 | www.tieber-kies.com  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau

**Stoni Betonpumpen und Transporte GmbH**  
Seit über 40 Jahren pumpen und transportieren wir Beton



8121 Deutschfeistritz - E: office@stoni-betonpumpen.at - Tel: 03127/42004  
**www.stoni-betonpumpen.at**

**LEITNER**



Planung & Consulting GmbH

[www.baumeister-leitner.at](http://www.baumeister-leitner.at)



**DACAPO**  
Deutschfeistritz

Das Café | NEU für Sie da!  
Übelbachstraße 27  
Di-Sa: 9-22 // So & Feiertag: 9-20 Uhr  
T+43650 65 10 997  
[www.dacapo-cafe.at](http://www.dacapo-cafe.at)

GAS\*WASSER\*HEIZUNG

**Schaffler**

GesmbH

LÜFTUNG\*KLIMA\*SOLAR

[www.schaffler.at](http://www.schaffler.at)

Frohnleiten, Tel.: 03126 / 22 54 - 0

## Impressum

**Medieninhaber und Herausgeber:**

ÖVP Ortsorganisation Deutschfeistritz

**Für den Inhalt verantwortlich:** Michael Viertler

**Gestaltung:**

Gasser & Gasser | Werbeagentur | [www.gasser.online](http://www.gasser.online)

**Fotos:** beigestellt | **Druck:** Dorrong, Graz

Ein herzliches Dankeschön an ALLE,  
die zur Entstehung dieses Kalenders beigetragen haben.  
Unser besonderer Dank gilt den inserierenden Firmen!

[www.viertler.info](http://www.viertler.info)

**Bauernladen Viertler  
& Café am Platz**

Gartengasse 3, 8121 Deutschfeistritz | Marktplatz

Tel. +43 650 / 220 13 84

web: [www.viertlerbrot.at](http://www.viertlerbrot.at)

**Öffnungszeiten:**

MO bis FR: 6.00 bis 18.00 Uhr

SA: 6.00 bis 14.00 Uhr



**VIERTLER BROT**  
*echt. quat. natürlich.*

**Lagerhaus ist Ihr Experte am Land!**

Landtechnik, Forsttechnik und Kommunaltechnik

Betriebsmittel für die Land- und Forstwirtschaft

Produkte für den Haus- und Gartenbereich

**Wir bieten ständig verschiedene  
Aktionsartikel!**

**Streicherstraße 3, 8121 Deutschfeistritz**

Montag bis Freitag 07.30-17.00 Uhr

Samstag 08.00-12.00 Uhr, Tel. 03127 / 412 46 330

[www.lagerhaus.grazland.at](http://www.lagerhaus.grazland.at)



DIE KRAFT AM LAND

**ROBERT AK KÖPPEL**

Fenster-Türen-Sonnenschutz-  
Insektenschutz-Böden

**Köppel-Center Gratwein**

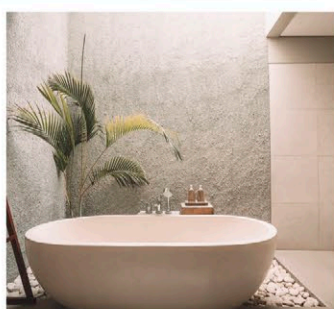
Murfeldstraße 10, 8112 Gratwein-Straßengel

Tel. +43 3124 / 22 898 | [www.koepfel.at](http://www.koepfel.at)



**TIEBER**

03127 41 500 0 | [www.tieber-kies.com](http://www.tieber-kies.com)  
Grazer Bundesstraße 7 | 8120 Peggau



**STEHL**  
PARTNER

Ihr Installateur | Heizung | Kühlung | Lüftung | Sanitär

Hochsteingasse 19, 8010 Graz | +43316 23 23 59 | +43660 55 73 076

office@stehl-partner.at | [www.stehl-partner.at](http://www.stehl-partner.at)



**ZUSER**

ressourcenmanagement

[www.zuser.at](http://www.zuser.at)

03127/2191-0