



MEINE GEMEINDE

Mein Zuhause

Amliche Mitteilung der Marktgemeinde Wagna. Zugestellt durch post.at.



01 | 2022



LIEBE GEMEINDEBÜRGERINNEN UND GEMEINDEBÜRGER!

Wir befinden uns am Beginn eines neuen Jahres. Es wird ein Jahr, in dem sich in unserer Marktgemeinde Wagna einiges tun wird. So feiern wir heuer 70 Jahre Großgemeinde Wagna. Im Jahr 1952 wurden die damals eigenständigen Gemeinden Wagna, Leitring, Hasendorf und Aflenz zusammengelegt. Zu diesem Anlass wollen wir nicht nur im Rahmen einiger geplanter Veranstaltungen gemeinsam feiern, sondern auch ein Buch mit dem Titel „Wagnarianer erinnern sich“ herausgeben. Das Buch soll eine Sammlung von Erzählungen aus dem Leben unserer Gemeindemitglieder sein. Für das Projekt sind wir aktuell auf der Suche nach Zeitzeugen, die uns von ihren Erinnerungen „an damals“ erzählen wollen. Sollten Sie also Zeitzeuge sein oder jemanden kennen, die/der uns beim Buchprojekt behilflich sein kann, melden Sie sich bitte bei uns. Abgesehen davon werden wir heuer weitere wichtige Schritte

zur Entwicklung unserer Marktgemeinde setzen. Wir sind aktuell dabei, unseren Flächenwidmungsplan und somit das örtliche Entwicklungskonzept zu überarbeiten. Damit wird festgelegt, in welche Richtung sich unsere Gemeinde bewegen wird. Wir achten im Zuge der Überarbeitung bewusst darauf, Lebensqualität, Natur und Entwicklung in Einklang zu bringen und verankern nachhaltige Maßnahmen zum Erhalt des Lebensraumes für Pflanzen, Tiere und uns. Unter anderem

wollen wir weitere Bienen- und Streuobstwiesen im Gemeindegebiet anlegen und sind dafür auf der Suche nach landwirtschaftlichen Flächen zur Pacht (nebenstehend lesen Sie mehr). Darüber hinaus wollen wir in Zukunft in allen Bereichen verstärkt auf Alternativenergie setzen, um uns in Richtung einer energieautarken Gemeinde zu bewegen. Denn nicht zuletzt die Pandemie hat uns gelehrt, dass wir und unsere Umwelt Entschleunigung dringend nötig haben.

Immerhin wollen wir unseren nachkommenden Generationen lebenswerten Raum hinterlassen und sollten dieses Ziel bei all unseren Handlungen stets im Auge behalten.

Ihr Bürgermeister


Peter Stradner



Bürgermeister
Peter STRADNER



WIR WOLLEN UNSERE GEMEINDE AUFBLÜHEN LASSEN!



AB FEBRUAR: VERLEIH VON KLIMATICKETS

Das KlimaTicket Steiermark steht ab Februar zum Verleih in der Marktgemeinde Wagna zur Verfügung.

Mit dem KlimaTicket Steiermark können alle öffentlichen Verkehrsmittel in der Steiermark genutzt werden, somit alle Züge der S-Bahn und des Fernverkehrs, alle Stadt- und Regionalbusse und auch die Straßenbahnen (Verbundlinien mit ein-, zwei- oder dreistelliger Liniennummer). In der Marktgemeinde Wagna können Bürgerinnen und Bürger ab 1. Februar 2022 das übertragbare KlimaTicket tageweise zum Preis von 2 Euro ausborgen. Die Aus- & Rückgabe des Tickets erfolgt zu den Öffnungszeiten in unserem Bürgerservice. Als Kautions benötigen wir eine Kopie eines amtlichen Lichtbildausweises. Bei Verlust ist die Karte zu ersetzen (€ 688).

MÖCHTEN SIE EIN KLIMATICKET AUSBORGEN?

Schreiben Sie bitte vorab eine Mail mit dem gewünschten Reservierungsdatum an klimaticket@wagna.at oder melden Sie sich telefonisch bei uns im Amt: T 03452 82582.



Die Marktgemeinde Wagna ist zum Anlegen von Blühwiesen auf der Suche nach freien landwirtschaftlichen Flächen.

Um weitere Blumen- und Streuobstwiesen im Gemeindegebiet für unser BioBienenApfel-Projekt anlegen zu können, sind wir aktuell auf der Suche nach freien landwirtschaftlichen Flächen, die die Marktgemeinde Wagna zu diesem Zweck pachten kann. Mit dem Anlegen von Blüh- und Streuobstwiesen wollen wir einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Artenvielfalt leisten und zugleich unser Ortsbild mit vielen bunt blühenden Wiesen verschönern.

SOLLTEN SIE EINE PASSENDE FLÄCHE ZUR PACHT ANBIETEN KÖNNEN, melden Sie sich bitte bei unserer hierfür zuständigen Ansprechperson im Bauamt:
Dipl.-Ing. Martin Florian
T 03452 82582 41
martin.florian@wagna.at

JETZT MELDEN! URLAUBSAKTION FÜR SENIOREN

Das Land Steiermark organisiert heuer wieder die SeniorInnenurlaubsaktion, je zur Hälfte finanziert vom Land Steiermark und der Gemeinde.

Unterkunft und Mahlzeiten während des Aufenthalts sind in ausgewählten steirischen Gasthöfen somit für die TeilnehmerInnen kostenlos. Voraussetzung für die Teilnahme ist die Vollendung des 60. Lebensjahres, eine EWR-Staatsbürgerschaft, ein Hauptwohnsitz in Wagna und ein Nettohaushaltseinkommen unter 1.095,86 Euro für allein lebende Personen sowie unter 1.643,79 Euro für Ehepaare oder Lebensgemeinschaften.

Interesse? Melden Sie sich bitte bis Anfang Februar bei unserem Bürgerservice.

DIE MARKTGEMEINDE WAGNA IST FÜR SIE DIGITAL ERREICHBAR:

 www.wagna.at  [instagram.com/marktgemeindewagna](https://www.instagram.com/marktgemeindewagna)
 gemeinde@wagna.at  twitter.com/mgwagna
 [facebook.com/marktgemeindewagna](https://www.facebook.com/marktgemeindewagna)  [WhatsApp: 0664 88435990](https://www.whatsapp.com/channel/0029va88435990)

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber: Marktgemeinde Wagna, Marktplatz 4, 8435 Wagna. Für den Inhalt verantwortlich: Bgm. Peter Stradner. Redaktion: Elisabeth Klapsch, Stefan Matic. Layout: Alex Haring. Sofern nicht anders angegeben sind alle Bilder honorarfrei beigelegt. Stand des Inhalts dieser Zeitungsausgabe: 21.01.2022.



Vizebgm. Ferdinand WEBER

GLÜCK – WAS IST IN DIESEN ZEITEN GLÜCK?

Seit Beginn der Pandemie sind mittlerweile 22 Monate vergangen. Die neue Normalität, von der so oft die Rede war, ist schon lange real. Corona hat unsere Art zu leben ins Wanken gebracht. Nun begann ein neues Jahr – die Frage nach dem Sinn steht im Raum. Was brauche ich, um glücklich zu sein und was nicht? Wir sagen „Glück gehabt“, wenn wir einer unangenehmen Situation entronnen sind. Wir wünschen einander Glück zum Geburtstag, vor Prüfungen, zum Neujahrsbeginn etc. Doch haben Sie sich schon einmal gefragt, was das ist: Glück? „Glücklich ist, wer vergisst, was doch nicht zu ändern ist“, sagte einst der Philosoph Arthur Schopenhauer. Unsere Gesellschaft legt den Fokus stark auf Besitz und Konsum. Das Problem dabei ist, dass wir uns an Besitztümer rasch gewöhnen. Bei Besitztümern neigt man zu Vergleichen, vor allem weil uns Internet, Fernsehen und Co. täglich mit Werbung über bessere Dinge, die uns persönlich etwas bringen könnten, konfrontieren. Fühlen wir uns wohl, sind wir glücklich, und wenn wir glücklich sind, fühlen wir uns wohl. Klingt sehr einfach, solange alles im Einklang ist. Plagen uns aber vermehrt Infektionskrankheiten, sollten wir uns überlegen, wie es um unser emotionales Wohlbefinden steht, denn dies ist zur Zeit der Pandemie eine Herausforderung. Wer viel lacht, produziert viele körpereigene Hormone, die stressreduzierend und schmerzlindernd wirken. Im Zweifelsfalle hält man sich einfach an das Sprichwort über die psychische Gesundheit aus dem deutschen Volksmund, welches schon einige Generationen begleitet hat: Wer des Morgens dreimal schmunzelt, wenn's regnet, nicht die Stirne runzelt, und abends lacht, so dass es schallt, wird 120 Jahre alt. Jeder Mensch definiert Glück anders. Für mich ist Glück, wenn ich mich amüsiere und etwas mache, was mir Spaß macht. Ich bin glücklich, wenn ich zusammen mit meinen Freunden Zeit verbringen kann. Glück ist auch, jemand anderen glücklich zu machen. Das größte Glück ist für mich Familie. Mit der Familie erlebe ich jederzeit Glücksmomente. Auch Liebe ist großes Glück. Man ist zufrieden, fühlt sich wohl. Alles geht besser. Das ist ein tolles Gefühl. Kann man Glück kaufen? Meiner Meinung nach kann man die schönsten Dinge nicht kaufen. Teuren Schmuck, Diamanten oder großes Eigentum. Das ist nicht echtes Glück. Wenn wir einander helfen – das ist echtes Glück!

Kinderglück ist herzlich, schwerelos, selbstlos und sehr wunderbar. Erwachsene haben oft schwere Lasten zu tragen und weniger Zeit für Glücksmomente. Das ist sehr schlecht, denn Glück ist wichtig für ein erfülltes Leben. Das Glück ist aber nie von Dauer. Wenn jemand in der Familie krank wird, bin ich unglücklich. Wenn man Liebeskummer hat, ist man unglücklich und sucht wieder das verlorene Glück. Ich hoffe, dass alle Leute echtes Glück finden und das Leben genießen können.

In diesem Sinne: Gib jedem Tag die Chance, der Schönste deines Lebens zu werden.

Ihr Vize-Bürgermeister Ferdinand Weber



Qualität steht im Vordergrund

„Bei mir wird jedes Bier in der Kühlzelle bei ca. drei Grad gelagert, solange, bis es ausgeliefert wird. Das sorgt dafür, dass das Geschmacksprofil bis zur Auslieferung konstant bleibt und dass die Haltbarkeiten zwischen sechs und sieben Monaten liegen, ohne dass das Bier an Qualität verliert. Das ist zwar aufwendig, es ist mir aber wichtig zu wissen, dass mein Bier, wenn es hier rausgeht, beim Kunden so schmeckt, wie es schmecken soll.“
www.richardsbieratelier.at

„DAS BRAUEN IST EIN PROZESS, DER GEFÜHLT WERDEN MUSS“

Beim Ahornweg 2 in Leitring betreibt Richard Lipp seit mehr als vier Jahren seine kleine, feine Brauerei „Richard's Bieratelier“. Welche Naturbier-Sorten hier per Hand und mit viel Liebe produziert werden und welche ambitionierten Ziele sich der Unternehmer gesetzt hat, erzählt uns der leidenschaftliche Brauer bei einer Betriebsbesichtigung.

Wie haben Sie Ihre Leidenschaft für das Bierbrauen entdeckt?

Richard Lipp: „Ich komme eigentlich aus einer ganz anderen Ecke, bin hauptberuflich Controller und sehr zahlengetrieben, habe aber immer schon eine Leidenschaft fürs Kochen und Experimentieren in der Kulinarik gepflegt. Irgendwann landet man dann auch beim Bierbrauen. Aus einem Hobby, mit dem ich 2016 begonnen habe, ist dann eine so große Leidenschaft entstanden, dass ich 2017 den Plan gehegt habe, daraus ein Gewerbe zu machen. Mit diesem bin ich Ende 2017 an den Start gegangen. Ich habe dann den privaten Werkstattbereich

zu einer kleinen Brauerei ausgebaut und die Gewerbeberechtigung und alles, was dazu nötig ist, behördlich organisiert. Seitdem betreibe ich mein Bieratelier mit sehr großer Leidenschaft und glücklicherweise auch mit steigendem Erfolg.“

Können Sie kurz skizzieren, wo und wie Ihr Naturbier entsteht?

Lipp: „Im sogenannten Sudhaus wird gebraut. Hier wird im Brauvorgang die Malzstärke im Getreide in Zucker verwandelt, was der Kern des Brauvorganges ist. Das dauert im Regelfall sechs bis acht Stunden, je nach Biersorte. Damit hat man dann quasi die Basis für die Gärung des zuckerhaltigen Malzgemisches bzw. der Würze, die dann mithilfe von Hefe zu Bier vergärt. Dieser Prozess passiert in meiner kleinen, feinen Brauerei per Hand und wird von mir begleitet, d.h. gefühlt, gerochen, geschmeckt und gespürt, ob alles so ist, wie es sein soll.“

Wie viel Bier entsteht hier?

Lipp: „Pro Braudurchgang werden ca. 100 Liter produziert, eine bescheidene Menge für eine Brauerei, aber passend für meine Größenordnung. Dafür braue ich jedes Wochenende und Sorge dafür, dass die Produk-

tion nicht stillsteht. Gleichzeitig muss ich natürlich darauf achten, dass mein Lager bzw. meine Platzmöglichkeiten nicht allzu sehr beansprucht werden.“

Wie viele und welche Sorten brauen Sie?

Lipp: „Derzeit produziere ich zwischen acht und zwölf Sorten, davon sechs Kernsorten, die ich immer vorrätig habe und zusätzlich je nach Saison weitere Specials für das jeweilige Quartal. Jetzt im ersten Quartal ist etwa ein Fasten- und ein Osterspecial geplant. Das Fastenbier wird ein Maibock-Bier, ein eher malziges und kräftiges Starkbier mit ca. 7,5 Prozent. Das Osterbier wird ein Rauchbier werden, eine besondere Spezialität aus Deutschland. Hierfür wird im Brauprozess geräuchertes Malz verwendet, sodass ein charakteristischer Rauchgeschmack, passend zur deftigen Osterjause, entsteht. Im Sommer gibt es mit einem hellen Weizenbier etwas Leichtes für die Grillsaison, im Herbst sind dann eher schwerere Biere, z.B. ein belgisches Starkbier dran und im Dezember gibt es traditionell mein Isabella-Bier, das ich gemeinsam mit Isabellatrauben vergäre und womit ich eine schöne Kombination aus Wein und Bier kreiere.“



Und was sind die Klassiker?

Lipp: „Die klassischen Biere bilden einen Querschnitt aus der Bierkultur. Mein Hausbier ist das klassische Märzenbier, das sozusagen der Großteil der Österreicher gern trinkt, sehr ausgewogen und ein gutes Feierabendbier ist. Dann gibt's ein klassisches helles Pils, sowie ein deutsches Schwarzbier, das eher herb schmeckt und aromatisch an Schokolade und Kaffee erinnert. Weiters produziere ich ein fruchtiges Pale Ale mit intensivem Hopfenaroma, ein englisches Imperial IPA mit tropenfruchtigem und blumigem Aroma und das südsteirische Mischbier – eine Kombination aus hellem Pils und dunklem Bier.“

Woher stammen die Zutaten für das Bier?

Lipp: „Das Malz kommt aus Österreich, der Hopfen vorwiegend aus Deutschland und Slowenien sowie aus meinem eigenen Garten, in dem ich seit drei Jahren auch selbst Hopfen anbaue und diesen gerne für Specials verwende. Mein Isabella-Bier wird z.B. mit Eigenhopfen gebraut, was dann auch auf der Flasche gekennzeichnet ist.“

Wo gibt's Ihr Bier zu kaufen?

Lipp: „Zu kaufen gibt's die Biere hier bei mir im Shop und in der guten Gastronomie in Leibnitz, etwa bei den Restaurants Alte Post oder Da Ezio. Im Einzelhandel wird es nur im sehr guten Schmankerl-Bereich vertrieben, so etwa an den drei Grazer „S'Fachl“-Standorten im Murpark, der Herrengasse

und im Citypark. Mein Ziel ist es auch nicht, im traditionellen Einzelhandel einzusteigen, weil es meinem Konzept widerspricht.“

Was ist Ihr Konzept bzw. Ihre Philosophie?

Lipp: „Im Mittelpunkt steht das Handbrauen. Ich möchte keinesfalls eine Dimension anstreben, wo ich dem Computer meinen Brauvorgang überlasse. Meine Philosophie: Das Bier soll handwerklich produziert werden. Für mich bedeutet Craft Beer wirklich Handarbeit. Ich lege sehr viel Wert darauf, meine Zeit in den Brauprozess zu investieren – das Brauen ist für mich ein Prozess, der gefühlt werden muss. Somit kann ich das aber nur mit der Hand machen. Das ist meine Philosophie. Damit ist mir auch bewusst, dass ich limitiert bin. Dadurch ist es aber auch keine Massenware, die dann in jedem Supermarkt zu finden ist. Dafür aber ein gehobenes Publikum anspricht, das dies zu würdigen weiß.“

Gerade hat ein neues Jahr begonnen. Haben Sie sich ein bestimmtes Ziel für heuer gesetzt?

Lipp: „Ja, sogar ein sehr großes. Mit Mitte des Jahres wird sich vieles für meinen Betrieb ändern, weil ich mich hauptberuflich, sozusagen 24/7, dem Brauen widmen möchte. Ich möchte langfristig meine Präsenz verstärken, indem ich mein Angebot ausbaue und mir schon jetzt überlege, was ich meinen Kunden ganz bewusst anbieten könnte. Mir schwebt auch vor, meinen Betrieb zu vergrößern, aber natürlich nur in einer Dimension, die noch meiner Philosophie entspricht.“



IMPFBUS MACHT ZUM DRITTEN MAL IN WAGNA HALT

Der Impfbus vom Land Steiermark wird am 8. Februar zwischen 10.45 und 14.00 Uhr erneut vor dem Gemeindegemeindeamt am Marktplatz Halt machen. Die Aktion kann für Erst-, Zweit- und Drittimpfungen genutzt werden. Verimpft wird der Impfstoff von BionTech/Pfizer. Es ist keine Anmeldung nötig. Mitzubringen sind die E-Card, ein Ausweis und, falls vorhanden, der Impfpass.



PROJEKT „ALTERN IN VIELFALT“ MACHEN SIE MIT!

Im Rahmen der ZEBRA-Initiative „Altern in Vielfalt“ soll die soziale Teilhabe älterer Menschen gefördert werden. Einige Bürgerinnen und Bürger haben den Fragebogen zur Bedarfserhebung bereits ausgefüllt und abgegeben. Wir danken für Ihre Beteiligung! Gleichzeitig möchten wir alle anderen über 60-jährigen Gemeindebewohnerinnen und Gemeindebewohner an die Aktion erinnern und Sie bitten, bei Interesse ebenfalls mitzumachen. Die Fragebögen zur Bedarfserhebung liegen im Marktgemeindegemeindeamt auf und sind online auf unserer Homepage unter www.wagna.at/downloads zu finden. Die ausgefüllten Bögen können im Gemeindegemeindeamt, bei Dr. Johann Holler und in der Antonius-Apotheke abgegeben werden.

RÜCKFRAGEN ZUM PROJEKT AN:

Martina Frei | T 0664 88253757 | www.zebra.at



Die **LÖWENGRUPPE** beschäftigt sich heuer intensiv mit dem zentralen Motto „Ich bin ich und du bist du“. Generelles Ziel in der Ganztagesgruppe ist es, die Gemeinschaft zu stärken und zusammen viele interessante Themen aufzugreifen.

Gruppenführende Pädagoginnen: Sabrina Romanelli und Nadine Legat (v.), **Betreuerinnen:** Dagmar Pellegrini und Kerstin Sommer



In der **SCHMETTERLINGSGRUPPE** wird den Kindern Zeit gegeben, um eigenständig Dinge und sich selbst zu entdecken sowie, um sich individuell im eigenen Tempo entwickeln zu können. Die Kinder sollen gemeinsam spielen, tratschen, lachen und sich frei in der Natur an der frischen Luft bewegen können.

Gruppenführende Pädagogin: Martina Haidl (re), **Betreuerin:** Helene Passath



In der **MARIENKÄFERGRUPPE** wird nach dem Leitsatz von Maria Montessori „Hilf mir es selbst zu tun“ gelebt. Die Kinder sollen je nach Entwicklungsstand und Individualität gefördert werden, indem ihnen eine angenehme, harmonische Umgebung, die von gegenseitigem Respekt und einem liebevollen Umgang geprägt ist, geboten wird.

Gruppenführende Pädagogin: Christina Pechmann (re), **Betreuerin:** Birgit Trobe



In der **BIENENGRUPPE** wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, in ihrer Selbständigkeit zu wachsen. Den Kindern wird genügend Zeit gegeben, um Dinge alleine auszuprobieren und sich somit in ihren Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Kinder sollen auch mal Fehler machen dürfen, um daraus lernen und wachsen zu können.

Gruppenführende Pädagogin: Sophia Becskei (re), **Betreuerin:** Helga Flucher



In der **BÄRENGRUPPE** sollen die Kinder durch vielerlei Erfahrungen und Angebote in ihrem sozialen Verhalten gefördert und bestärkt werden und ihnen durch die Zugehörigkeit einer Gruppe der Sinn für Gemeinschaft vermittelt werden. Im heurigen Jahr lautet das zentrale Thema „Ich+Du = Wir“.

Gruppenführende Pädagoginnen: Lara Walter und Sarah Hamrusch (vorne), Andrea Maier (hinten), **Betreuerinnen:** Servete Dukaj, Manuela Krasser (Mitte)

WIR STELLEN VOR:

UNSER TEAM VOM KINDERGARTEN LEITRING

Im 2020 durch einen Zubau erweiterten Kindergarten Leitring werden fünf Gruppen – zwei Ganztages- und drei Halbtagesgruppen – und somit insgesamt 107 Kinder von einem kompetenten Team betreut.



Den Kindern stehen neben den zahlreichen Spiel- und Lernmöglichkeiten in den Innenräumlichkeiten auch ein großzügiger Hof mit vielen Angeboten zum Spielen und Klettern zur Verfügung.

Der Kindergarten Leitring soll für alle, die hier Zeit verbringen, ein Ort der Geborgenheit und des Wohlfühlens sein. „Nur dort, wo ich mich wohlfühle, kann ich mit allen Sinnen lernen und mich bestens entfalten. Das gilt für die Kinder genauso wie für das gesamte Team. Teamarbeit, Zusammenhalt und regelmäßiger Austausch im Kollegium und mit den Eltern ist mir ein großes Anliegen“, erklärt Kindergarten-Leiterin Romana Masser-Ploder, die ihrem 18-köpfigen Team stets mit Rat und Tat zur Seite steht und als Anlaufstelle für alle administra-

Kindergartenleiterin Romana Masser-Ploder

versucht die Bedürfnisse der Kinder zu erkennen und die Umgebung kindgerecht und ansprechend zu gestalten.

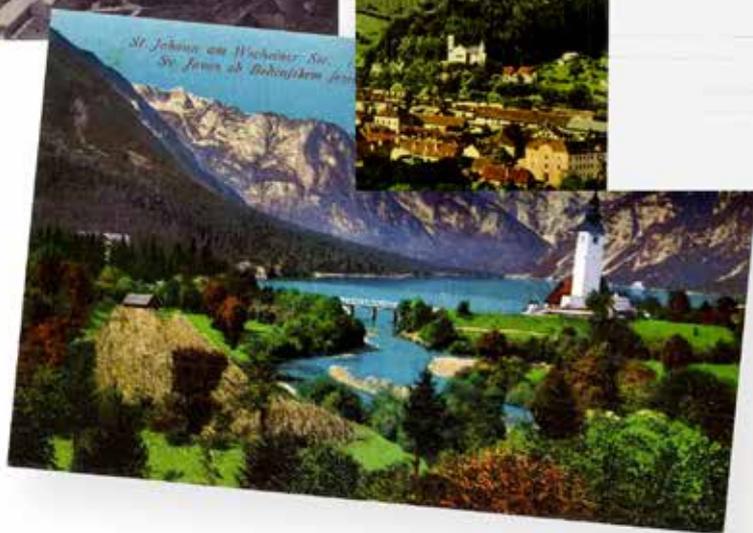
tiven Angelegenheiten – Gruppeneinteilung, Dienstplanerstellung, Zusammenarbeit mit der Gemeinde etc. – fungiert. Im Kindergarten Leitring soll die pädagogische Qualität stets im Vordergrund stehen, weswegen regelmäßig Fortbildungen besucht und die Inhalte den Kindern mit Freude und Spaß vermittelt werden.

In fünf Gruppen – der Bären-, Löwen-, Schmetterlings-, Marienkäfer- und Bienengruppe – werden an fünf Tagen insgesamt 107 Kinder, zum Teil ganztags, betreut.

Gerlinde und Margret

Ebenfalls zum Team des Kindergartens Leitring zählt unser fleißiges Reinigungspersonal, das sich tagtäglich um sauberes Umfeld für die Kinder bemüht.





ŠTAJER- MARK

DER GEMEINSAMEN GESCHICHTE AUF DER SPUR:
POSTKARTEN DER HISTORISCHEN UNTERSTEIERMARK

1890-1920

PO SLEDEH SKUPNE PRETEKLOSTI:
RAZGLEDNICE ZGODOVINSKE SPODNJE ŠTAJERSKE

PAVELHAUS | PAVLOVA HISA

ŠTAJERMARK.

Der gemeinsamen Geschichte auf der Spur.

Postkarten der historischen Untersteiermark 1890 – 1920.

ReferentIn: Eva Tropper & David Kranzlinder (Kulturwissenschaftler)

Freitag, 25. Februar 2022, Beginn: 18.30 Uhr

Bildungshaus Retzhof

Schriftliche Voranmeldung unter office@retzhof.at erbeten.

Wir ersuchen um Beachtung und Einhaltung der zu diesem Zeitpunkt aktuell geltenden Covid-Präventionsmaßnahmen.

OD TUKAJ TE SRČNO POZDRAVLJAMO!

„VON HIER GRÜSSEN WIR DICH HERZLICH“

Die Anfänge des Gebrauchs von Post- oder sogenannten Correspondenzkarten kann für Österreich-Ungarn auf die Zeit um 1870 datiert werden. Sie dienten den Menschen als erste Form der schriftlich übermittelten Kurznachricht.

Heute würde man wohl short message dazu sagen. Da im 19./frühen 20. Jahrhundert die Post vor allem in den Städten bis zu viermal täglich zugestellt wurde, waren durch diese Form der Kommunikation durchaus Verabredungen noch für denselben Tag möglich. Auch wenn ihr Bestand tendenziell abnimmt, erfreuen uns bis heute die später aufkommenden Ansichtskarten oft noch mehr als die digital übermittelten Bilder und Texte via Smartphone. Das Sammeln und Erforschen von Post- und Ansichtskarten wird Philokartie genannt. Diese wiederum steht in engem Zusammenhang mit der besser bekannten Philatelie, dem Sammeln und Erforschen von Briefmarken und anderen Postwertzeichen. Den frühen Post- oder

Correspondenzkarten folgten, wie oben bereits erwähnt, die Ansichtskarten. Diese waren ab etwa 1897 durch neue Druckverfahren massenhaft in Gebrauch und zeigten zumeist topografische Motive. Also Ansichten von Städten, Ortschaften, Landschaften, Gewässern oder Gebäuden. Sie wurden auf ihrer Vorder- oder Rückseite, je nach Entstehungszeit der Karte, meist zusätzlich mit handschriftlichen Kurznachrichten an den Empfänger versehen. Ansichtskarten geben bis heute dem kundigen und aufmerksamen Leser und Betrachter tiefe und wertvolle Einblicke in den Alltag der Menschen der jeweiligen Zeit. Sie werden somit zu wichtigen kulturhistorischen Dokumenten und damit für viele Forschungszweige zu unverzichtbaren Informationsquellen.

Im Rahmen eines Forschungsprojektes am Institut für Slawistik der Universität Graz (Postcarding Nation, Language and Identities. Lower Styria on Picture Postcards 1890 – 1920) entstand in Zusammenarbeit mit Bibliotheken, Archiven, Museen und Privatsammlungen in Österreich und Slowenien eine Ausstellung und ein kommentierter Katalog über Post- und

Ansichtskarten, die uns wieder daran erinnern, dass es heute zwei ‚Steiermarken‘ gibt: Eine in Österreich und eine in Slowenien. Und dass diese beiden, im Jahr 1918 getrennt, einmal eine gemeinsame Region waren, in der über einen langen Zeitraum slowenisch- und deutschsprachige Steirerinnen und Steirer friedlich und ganz selbstverständlich zweisprachig miteinander lebten. Die illustrierte Dokumentation dieses Forschungsprojektes zeigt auf subtile und berührende Weise die unzähligen Facetten von scheinbar alltäglichen Motiven, Szenen, Menschen und kurzen Erzählungen aus jenem zurückliegenden Alltag, aus dem letztendlich das entsteht, was wir Nachgeborenen dann als Geschichte bezeichnen.



Zum Autor: Dr. Joachim Gruber ist pädagogischer Leiter des Bildungshauses Retzhof und Lektor an der Karl-Franzens-Universität Graz zum Fachbereich Management in Bildungsorganisationen.



GROSSE FREUDE ÜBER NEUSCHNEE!

Ganz zur Freude der Kinder der Volksschule und der beiden Kindergärten, war unsere Schneelanze kürzlich wieder im Einsatz.

Das Ergebnis konnte sich sehen lassen: im Schulhof etwa gab es mehr als einen halben Meter Neuschnee. Auch bei den Kindergärten in Wagna und Leitring wurden die Hügel beschneit. Somit konnten die Kinder in ihren

Pausen im Freien wieder im Schnee spielen, rodeln, rutschen und Spaß haben! Ein herzliches Dankeschön gilt den beiden Schulwarten Gerald Hettegger und Seppi Mollich, die sich um die Beschneigung gekümmert haben.



60 CM NEUSCHNEE GAB'S IN DER VS WAGNA, wo die Kinder in der Hofpause beim Rodeln und Rutschen sichtlich Spaß hatten.



IM KINDERGARTEN LEITRING tobten sich die Kinder beim Rutschen mit Schneeteller und -schaufel aus.



KRIPPE IM SCHUHKARTON

In den Religionsstunden vor Weihnachten haben die Kinder der 3b, 4a und 4b Klassen die Weihnachtsgeschichte gebastelt.

Die Kinder brachten alte Schuhkartons mit, die sie bemalten und beklebten. Ein Schüler hat sogar zwei Krippen gebastelt und beide an ältere, alleinstehende Menschen verschenkt.

„KINDER IN IHREN SOZIALEN FÄHIGKEITEN STÄRKEN“

Beim „Sozialen Lernen in der Gruppe“ setzen wir Impulse, die den Kindern ermöglichen, in Alltags- und Spielsituationen miteinander aktiv zu werden, Regeln auszuhandeln, zu kooperieren und andere für eine Idee zu gewinnen.

Kinder haben verschiedenste Bedürfnisse und durchlaufen sogenannte sensible Phasen, in denen sich bestimmte Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickeln. Wir geben ihnen dafür Zeit und Raum, ihre Fähigkeiten in ihrem ganz persönlichen Tempo und zu ihrem individuellen Zeitpunkt aufzubauen. Das ungestörte Spielen, auch Freispiel genannt, ist von besonderer Wichtigkeit. Hier

entscheiden die Kinder selbständig über ihre Spielpartner, die Art des Spieles, Spielort und die Dauer des Spieles. Kleingruppen organisieren sich weitestgehend selbständig. Das ungestörte Spiel bietet für die Kinder das breiteste Übungsfeld, um ihre Sozial-, Sach- und Selbstkompetenz zu entwickeln und zu fördern. Sich selbst und andere zu erleben, sich zu messen, konfliktfähig und kooperationsbereit zu sein. Spiele entdecken, experimentieren, hinschauen und sich kreativ mit altersgerechten Materialien auseinanderzusetzen, sind eine nahezu perfekte Form ganzheitlichen Lernens. Wir stehen den Kindern jederzeit als Ansprech- und/oder Spielpartnerin zur Verfügung. Wir nehmen uns Zeit für Beobachtungen, können Impulse setzen oder intervenieren, wenn Unterstützung benötigt wird.

Soziale und emotionale Fähigkeiten erworben zu haben, kann man an folgendem Verhalten erkennen: Rücksicht nehmen, persönliche Bedürfnisse und Grenzen achten, soziale Regeln aushandeln und mit Konflikten umgehen können, sich seiner Gefühle bewusst sein, Gefühle zulassen und ausdrücken können, sich in andere hineinversetzen können, Gefühle bei anderen wahrnehmen und verstehen können, eigene Gefühle regulieren sowie mit negativen Gefühlen umgehen können.

„Kinder sind noch klein, die Welt der Gefühle aber so unglaublich groß. Jedes Gefühl ist ok, ernst zu nehmen und zu begleiten.“

[Kindherzgedanke]

Kindergarten- und Kinderkrippenleiterin Michaela KASCHOWITZ



WINTERLICHES HIGHLIGHT: PUNSCH FÜR UNSERE KINDER

In der letzten Woche vor den Weihnachtsferien durften sich die Kinder unserer Kinderbetreuungseinrichtungen über selbstgemachten Punsch freuen.

Die Schülerinnen und Schüler der Volksschule als auch die Kinder der Kindergärten und Kinderkrippe sowie das Personal wurden in der Weihnachtswoche von Bürgermeister Peter Stradner mit selbstgemachtem Früchtepunsch versorgt.



KREATIVWERKSTATT IN DER 4.A

In der VS Wagna ist immer was los. Neben Deutsch, Mathe und Sachunterricht kommen auch die kreativen Fächer nicht zu kurz.

Es ist natürlich keine Frage, dass gerade das Malen, das Zeichnen und das Werken mit unterschiedlichsten Materialien den Kindern große Freude bereitet. In der Vorweihnachtszeit waren die Künstlerinnen und Künstler der 4.a-Klasse wieder fleißig am Werken und haben wunderschöne Tonarbeiten hergestellt.

EIN PAAR WORTE ZUM THEMA WILLKOMMENSKULTUR

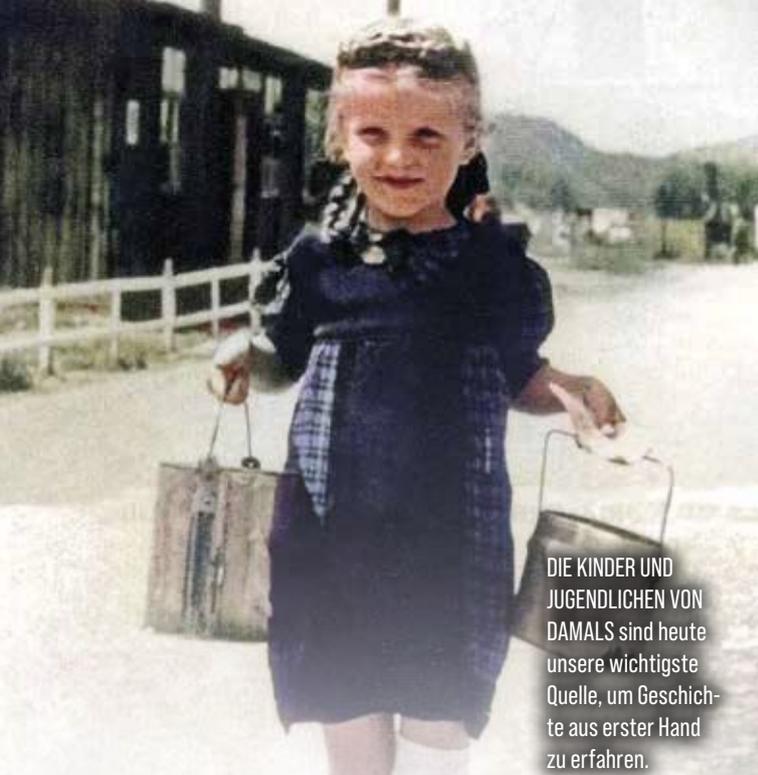
Vor vier Jahren besuchte ich das traumhaft schöne Städtchen Rovigno, mit seiner freundlichen Bevölkerung, den vielen Sehenswürdigkeiten, dem wunderbaren Meerblick und den interessanten kleinen Läden. Die Stadt war während des Ersten Weltkrieges nach Wagna evakuiert worden. Ihnen sei dieser Beitrag gewidmet:

Die Heimkehr der Bewohner von Rovigno aus dem Barackenlager Wagna 1917

„Nach mehr als zweieinhalbjähriger Abwesenheit ist am 4. Dezember 1917 der letzte Transport der Bewohner von Rovigno in die Heimat zurückgekehrt. Aus diesem Anlass herrschte in den Baracken und auf den Straßen des Lagers ein ungewöhnlich reges Leben: Alt und Jung wetteiferte im Einpacken und Aufladen des Gepäcks gleichsam aus Furcht, die so heiß ersehnte Stunde der Abfahrt versäumen zu können. Wohl mit Recht: denn nur derjenige, der ferne von der Heimat als Flüchtling zu leben bemüßigt ist, kann den bitteren Schmerz des Heimwehs und die überquellende Freude der Heimkehr begreifen. Hinweg war nun die Trauer, die in den Herzen so lange gehaust und alle frohlockten bei dem Gedanken, in wenigen Stunden ihr schönes Meer, ihren heiteren Himmel, ihre heimatliche Scholle wiedersehen zu können, jene Scholle, die ihnen in Bälde das zurückgegeben wird, was das böse Geschick ihnen während drei langer schwerer Kriegsjahre abgenommen hat. Durch euch, die ihr heimkehrt, senden wir auch dem istriatischen Kleinod, diesem Hort ehrlicher Arbeit und verdienter Wohlhabenheit unsere herzlichen Grüße und wünschen ihm, dass es in Kurzem einer blühenden Zukunft entgegengehe.“

Jene Urlauber, die 2022 nach Rovigno kommen, bitte ich, ihren Nachfahren auszurichten, dass wir sie auch nach 105 Jahren nicht vergessen haben.

*Von Friedrich KLEMENTSCHITZ
[Quelle: Lagerzeitung vom 8.12.1917]*



DIE KINDER UND JUGENDLICHEN VON DAMALS sind heute unsere wichtigste Quelle, um Geschichte aus erster Hand zu erfahren.

WIR BRAUCHEN
BITTE IHRE HILFE:

ZEITZEUGEN FÜR UNSER BUCHPROJEKT GESUCHT!

Für unser Buchprojekt „Wagnarianer erinnern sich“ sind wir dringend auf der Suche nach Zeitzeugen, die uns von ihrem Leben erzählen wollen.

Die Marktgemeinde Wagna startet das Buchprojekt „Wagnarianer erinnern sich“. Es soll eine Sammlung von Erzählungen aus dem persönlichen Leben von jenen Menschen, die schon viele Jahre in Wagna verbracht haben und von ihrer Kindheit und Jugendzeit, dem Zusammenleben in unserer Gemeinde oder besonderen Erinnerungen „an damals“ erzählen wollen, sein. Wer erinnert sich und möchte aus dem Nähkästchen plaudern? Welche Geschichten haben Eltern oder Großeltern erzählt? Was fällt Ihnen ein, wenn Sie an Ihre Kindheit in Wagna zurückdenken? Können Sie sich noch an Ihre Kindergarten- oder Schulzeit erinnern? Haben Sie einen lustigen Ausflug, ein Fußballspiel oder ein geselliges Fest besonders gut in Erinnerung behalten? Wie haben Sie das Zusammenleben in der Gemeinde in Erinnerung behalten?

Wir wollen Ihre ganz persönliche Geschichte über Ihr Leben in Wagna hören und für unsere nächsten Generationen festhalten. Kinder und Jugendliche von damals sind heute unsere wichtigste Quelle, um Geschichte aus erster Hand zu erfahren und greifbar zu machen. Sie sind Zeitzeugen unseres Gemeindelebens und Ihre Erinnerungen somit von enormer Bedeutung für die Aufarbeitung unserer Geschichte. Wir bitten Sie daher, sich bei uns zu melden, wenn Sie selbst Zeitzeuge sind oder Sie jemanden kennen, die/der mittlerweile womöglich verzogen ist, uns aber behilflich sein könnte. **Wir freuen uns auf Ihre einzigartige Geschichte!**

Ansprechperson für das Buchprojekt „Wagnarianer erinnern sich“:
Elisabeth Klapsch, T 0664 8250001, elisabeth.klapsch@wagna.at



NEUER GESCHÄFTSFÜHRER GEWÄHLT

Kürzlich wurde Dipl.-Ing. Michael Herneth zum neuen Geschäftsführer des Abwasserverbandes Leibnitz-Wagna-Kaindorf gewählt.

Dipl.-Ing. Michael Herneth wurde im Jänner mit der Geschäftsführung des Abwasserverbandes vertraut, wozu ihm Bürgermeister Peter Stradner herzlich gratulierte und ihm für diese verantwortungsvolle Aufgabe alles Gute und viel Erfolg wünschte.



NEUES FAHRZEUG FÜR FF LEITRING

Mit dem Mehrzweckfahrzeug können Einsätze noch flexibler und effizienter abgewickelt werden.

Die immer komplexer werdenden technischen Aufgaben und Herausforderungen erfordern ein möglichst flexibles Konzept, das mit dem beim Autohaus Ornig angekauften Ford Ranger umgesetzt wurde. Er soll als kleines und wendiges Einsatzfahrzeug bei technischen Einsätzen im Einsatzbereich der FF Leitring unterstützen. Anfang Jänner konnte das neue Fahrzeug durch Bgm. Peter Stradner offiziell an die Feuerwehr Leitring übergeben werden. Großer Dank für die finanzielle Unterstützung gilt der Bevölkerung, der Marktgemeinde Wagna und Bürgermeister Peter Stradner.



DANKE FÜR DEN EINSATZ!

Nach mehr als acht Jahren als Hausleiter des Volkshilfe-Seniorenzentrums Wagna, trat Dieter Schmidt Ende des Jahres seinen Ruhestand an.

Bürgermeister Peter Stradner überreichte Dieter Schmidt anlässlich seiner Pensionierung eine Uhr mit dem Wappen der Marktgemeinde Wagna und wünschte ihm für seinen wohlverdienten Ruhestand alles Gute: „Danke für deine Zeit, deinen Einsatz und dein Engagement für unsere ältesten Gemeindemitglieder.“



MARKETENDERINNEN GESUCHT!

Bei Auftritten wie Marschmusikwertungen, Musiktreffen, kirchlichen Veranstaltungen etc. treten Marketenderinnen, die ebenfalls in wunderbarer Tracht gekleidet sind und das Gesamtbild des Vereines gekonnt abrunden, ganz vorne in Erscheinung.

Sei dabei! Du bist aufgeschlossen und begeisterst dich für Musik? Dann nichts wie auf zur Musi! Die Marktmusik Wagna sucht ab sofort Marketenderinnen, die bei Ausrückungen und Konzerten unterstützend mitwirken. Du musst kein Instrument spielen, solltest dich aber für die Geselligkeit in der Musik begeistern.

Bei Interesse: Obmann Thomas Kicker, T 0664 2131115 | info@marktmusik-wagna.at



Am Hl. Abend spielte ein Blasmusikensemble der Marktmusik vor der Christmette Weihnachtslieder. Die Kirchenbesucher freuten sich über die besinnlichen Klänge.



Das Neujahrsgesigen führte eine kleine Abordnung der Marktmusik durch das Gemeindegebiet. Neujahrswünsche und ein Veranstaltungskalender wurden überbracht. Danke an alle Spender!

LIVE-TERMINE:

DÄMMERSCHOPPEN MIT MUSIKERTREFFEN: Sa, 28. Mai ab 16 Uhr, Marktplatz

FRÜHSCHOPPEN MIT DER MUSIKAPPELLE SEGGAUBERG: So, 29. Mai ab 10 Uhr, Marktplatz



FULMINANTE LETZTE RUNDE

Am 30. Dezember 2021 lud „Sir“ Oliver Mally gemeinsam mit seinen Kollegen zu einem Konzert in den Kultursaal Wagna.

Der gelungene Gig im Rahmen der Konzertreihe „Letzte Runde“, die bereits zum zwölften Mal – 2021 allerdings erstmals in Wagna – ausgetragen wurde, fand unter Einhaltung der 2G+ Regel statt. Der Gruppe rund um „Sir“ Oliver Mally war es ein besonderes Anliegen, zu Jahresende noch einmal ein kräftiges Lebenszeichen für Kultur zu geben. Zahlreiche Besucher haben das Angebot trotz der strengen Covid-Regeln dankend angenommen und sich den bluesigen Klängen der grandiosen „Sir“ Oliver Mally Group mit Alex Meik am Bass, Peter Lenz an den Drums sowie den beiden „Special Guests“ Raphael Wressnig an der Hammond-Orgel und Gitarrist Peter Schneider hingegeben.



SPORTBONUS-AKTION VERLÄNGERT: NATURFREUND WERDEN UND 75 % SPAREN!

Das Bundesministerium für Kunst, Kultur, öffentlichen Dienst und Sport fördert heuer erstmals die Beiträge für neue Naturfreunde-Mitglieder!

Die Aktion wurde nun bis August 2022 verlängert! Wer bis dahin Naturfreunde-Mitglied wird, zahlt für das laufende Jahr nur ein Viertel des regulären Mitgliedsbeitrages. Voraussetzung ist, dass man 2021 noch kein Mitglied war. Ab 2023 ist der volle Beitrag zu zahlen.

MITGLIEDSBEITRÄGE 2022

Vollzahler € 13,00 (statt € 52,00)

Ermäßigtes Mitglied € 8,13 (statt € 32,50)

Kinder & Jugendliche € 5,25 (statt € 21,00)

Alleinerziehende € 15,75 (statt € 63,00)

Familien € 23,38 (statt € 93,50)

DIE NÄCHSTEN AUSFLÜGE:

Sa, 12.2.:

VITALWEG ST. STEFAN I.R.

Sa/So, 12./13.2.:

SPIELFELD-RUNDE

Auch Nicht-Mitglieder können an den Touren teilnehmen! Bei Interesse melden Sie sich gerne bei ihrem Ansprechpartner der Naturfreunde Wagna: Helmut Malli, T 0664 5031265,

wagna.naturfreunde.at



BÜRGERSERVICE: SERVICE-APP FÜR WAGNARIANER

Die Marktgemeinde Wagna bietet ihren Bürgerinnen und Bürgern nun eine Service-App, mit der Anregungen oder Schäden im Gemeindegebiet rasch und unkompliziert gemeldet werden können.

Die App Wagna-Bürgerservice steht allen Gemeindebürgerinnen und Gemeindebürgern zur Verfügung und soll es ihnen erleichtern, Schäden, den Ausfall von Straßenbeleuchtungen, das Anbringen von Schildern oder einfach Ideen und Anregungen zur Verbesserung unseres Gemeindelebens zu melden. Die Nachrichten werden direkt an die zuständigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Marktgemeinde weitergeleitet und alsbald erledigt. Mittels App kann jede Nutzerin und jeder Nutzer Meldungen zu den Kategorien „Idee/Verbesserungsvorschlag“, „Straßenbeleuchtung“, „Verkehrszeichen“, „Schaden“ und „Sonstiges“ unkompliziert abgeben. Sie haben zudem die Möglichkeit, Fotos hochzuladen. Sollten Sie also beispielsweise eine ausgefallene Straßenlaterne im Gemeindegebiet entdecken, können Sie ein Ticket unter der Kategorie „Straßenbeleuchtung“ anlegen, unter Bemerkungen den Ort angeben und zusätzlich ein Foto von der ausgefallenen Laterne hochladen. Das Ticket wird in diesem Fall direkt an unseren Bauhof weitergeleitet und die Angelegenheit so rasch wie möglich erledigt. Sie erhalten eine Rückmeldung, sobald Ihr Anliegen bearbeitet wurde.

SO KÖNNEN SIE DIE APP NUTZEN:

Die App Wagna BürgerService steht als kostenloser Download im Google Play Store und im Apple App Store zur Verfügung. Einfach App downloaden, registrieren und loslegen. Hier gelangen Sie zum App-Download: wagna.at/app

App direkt
downloaden:



GUT ZU WISSEN:

AN-/ABMELDUNG VON HUNDEN

Halter von Hunden sind gesetzlich verpflichtet, für ihr Tier eine Hundeabgabe zu entrichten. Ab einem Alter von drei Monaten müssen Hunde zu diesem Zweck bei der Gemeinde angemeldet werden.

Die Hundeabgabe beläuft sich jährlich auf 60 Euro pro Hund. Kann ein Hundehalter den verpflichtenden Hundekunde-Nachweis (zu absolvieren einmalig in der Bezirkshauptmannschaft Leibnitz) nicht erbringen, verdoppelt sich die Hundeabgabe und beträgt somit 120 Euro. Sollte ein Hundehalter – abgesehen vom verpflichtenden Kurs für den Hundekunde-Nachweis – zusätzlich freiwillige Kurse, wie zum Beispiel die Begleithundeprüfung belegen, reduziert sich die Hundesteuer wiederum um 50 Prozent und somit auf 30 Euro pro Hund und Jahr. Diese Abgabenreduzierung trifft auch zu bei Haltern von Wachhunden zur Bewachung land- und forstwirtschaftlicher oder gewerblicher Betriebe sowie Halter von Wachhunden, die ein Gebäude bewachen, das mehr als 50 Meter vom nächstbewohnten Gebäude entfernt liegt. Um jene begünstigte Hundeabgabe zu erhalten, müssen Halter von Wachhunden bis zum 28.02.2022 bei der Gemeinde einen Antrag zur Anerkennung des Hundes als Wach- bzw. Nutzhund stellen. Der verpflichtende Hundekunde-Nachweis ist für die Wachhunde jedenfalls zu erbringen. Gänzlich ausgenommen von dem Hundekunde-Nachweis wie auch der Hundesteuer sind die Halter von Diensthunden öffentlicher Wachen und des beeedeten Forst- und Jagdschutzpersonals, Halter von Blindenhunden und speziell ausgebildeten Hunden zum Schutz hilfloser Personen, die Halter von Hunden in konzessionierten Bewachungsunternehmen sowie Hunden in behördlich bewilligten Tierheimen. Wer die Prüfung zum tierschutzqualifizierten Hundetrainer absolviert hat, braucht ebenso keinen Hundekunde-Nachweis.

Folgende Unterlagen sind für die Anmeldung eines Hundes erforderlich:

Daten des Hundehalters, Daten des Hundes, Hundekundenachweis, Nummer des Microchips, Registrierungsnummer des Stammdatensatzes (Animaldata), Nachweis einer Haftpflichtversicherung, evtl. Nachweis von Hundekursen für eine Abgabenreduktion

Folgende Unterlagen sind für die Abmeldung eines Hundes erforderlich:

Nachweis über das Ableben des Hundes (Tierarztbestätigung, Einäscherungsbestätigung, etc...) Die An-/Abmeldung des Hundes erfolgt in der Marktgemeinde Wagna.

Ansprechpartner: Daniela Prenninger, T 03452 82582 26 | Nicole Schantl, T 03452 82582 35

Die Formulare „Hundeabgabeerklärung“ und „Ersuchen um Anerkennung eines Hundes als Wach-/Nutzhund“ finden Sie im Download-Center unserer Homepage: wagna.at/downloads

RESSOURCENPARK:

RICHTIG ENTSORGEN

Seit Jänner 2019 gibt es den Ressourcenpark Leibnitz. Dort haben Menschen aus der Region die Möglichkeit, ihre Altstoffe fachgerecht zu entsorgen.



Der zunehmend weltweite Mangel an Rohstoffen macht es erforderlich, das Wertstoffpotential der Abfälle bestens zu nutzen und wertvolle Ressourcen wieder für die Produktion zur Verfügung zu stellen. Das Angebot des Ressourcenparks und der fachgerechten Entsorgung wird von der Bevölkerung sehr gut angenommen.

Leider ergeben sich daraus immer wieder Probleme: Am Beginn der täglichen Öffnungszeiten

stauen sich Autokolonnen auf der am Ressourcenpark vorbeiführenden Straße (Industriestraße) und am davor positionierten Geh- und Radweg. Und das in beide Fahrbahnrichtungen. Dadurch kommt es immer wieder zu gefährlichen Situationen im Straßenverkehr. Außerdem nimmt der Unmut der wartenden Ressourcenparkbenutzer aber auch der Ärger der vorbeifahrenden Fahrzeuglenker von Tag zu Tag zu.

Darum ergeht die Bitte an alle NutzerInnen

des Ressourcenparks Leibnitz: Planen Sie Ihren Besuch im Sammelzentrum so, dass Sie nicht unbedingt genau beim Öffnen bzw. kurz davor Ihre Abfälle abgeben wollen. Beachten Sie bitte, dass es über den Tag verteilt kaum zu nennenswerten Wartezeiten kommt. So ist es für alle NutzerInnen des Ressourcenparks möglich, entspannt und ohne Ärgernisse die so wertvollen Rohstoffe abzugeben und diese in den Produktionskreislauf rückzuführen.

WO WIRD WAS ENTSORGT?



PAPIER

Für alle Verpackungen aus Papier und Karton, aber auch Papier und Kartons, die keine Verpackung sind, z. B.: Zeitungen, Illustrierte, Prospekte, Kataloge, Bücher, Hefte, Kuverts, Ordner, Brief- und Schreibpapier, sauberes Papier aus dem Haushalt, Schachteln (gefaltet)

Kein Kunststoffbeschichtetes Papier, verschmutztes Papier, Getränkekartons, Fotos, Tapeten



GLASVERPACKUNGEN

Für alle Verpackungen aus Glas, getrennt nach Weiß- und Buntglas, z. B.: Flaschen und Gläser für Lebensmittel, Getränke, Kosmetika, Arzneimittel

Keine Glühbirnen, Leuchtstoffröhren, Energiesparlampen, Cerankochfelder, Spiegel, Fensterglas, Bleikristallglas, Glasgeschirr, Steingut, Porzellan, Vasen, Windschutzscheiben



LEICHTVERPACKUNGEN

Für alle Verpackungen aus Kunst- und Verbundstoff, textilem Material, Keramik, Styropor, Holz und Materialien auf biologischer Basis, z. B.: Flaschen, Becher, Folien, Säcke, Vakuumverpackungen, Tiefkühlverpackungen, Getränkekartons, Blisterverpackungen, Einweggeschirr

Keine Kunststoffprodukte, z. B.: Spielzeug, Bodenbeläge, Rohre, Blumentöpfe, Haushaltsartikel



METALLVERPACKUNGEN

Für alle Verpackungen aus Metall, wie z. B.: Getränkedosen, Konservendosen, Tierfutterdosen, Farb- und Lackdosen, Metalltuben, Metalldeckel, Deckelfolien, Schraubverschlüsse

Kein Werkzeug, Drähte, Nägel, Fahrradteile, Karosserie- und Motorteile, Haushaltsartikel aus Metall, Wäscheständer



ALTTEXTILIEN

Für tragbare und saubere Kleidung, unbeschädigte Taschen und Gürtel, Tisch- und Bettwäsche, Vorhänge, tragbare Schuhe (paarweise gebündelt)

Keine kaputte Kleidung, verschmutzte, nasse Textilien, Schischuhe, Eislaufschuhe, Skater, Gummistiefel, Putzlappen, Schneidereiabfälle, Teppiche, Spielzeug, Stofftiere



BIOABFALL

Für Gemüseabfälle, Obstabfälle, trockene Lebensmittel, feste Speisereste, Eierschalen, Schnittblumen, Topfpflanzen, Kaffee- und Teesud mit Papierfilter, Grasschnitt, Laub und Äste

Keine Kunstsacksäcke, Knochen, Staubsaugerbeutel, Windeln, Asche, Katzenstreu und Kleintiermist, flüssige Speisereste wie Suppen, Saucen, Öle, Marinaden



RESTMÜLL

Für Asche (kalt), Blumen- töpfe, Bürsten, Damenbinden, Eimer aus Kunststoff und Metall, Spiegel, Geschirr, Fensterglas, Glühbirnen, Kehricht, Kleintiermist, Katzenstreu, Kleinmetalle, Werkzeug, Knochen, Leder, verschmutztes Papier, Spielzeug, Staubsaugerbeutel, Tapeten, Windeln, kaputte Kleidung und Schuhe, verschmutzte nasse Textilien, Putzlappen, Schneidereiabfälle

Kein Bioabfall, Bauschutt, Batterien, Elektro-Altgeräte, Energiesparlampen, Leuchtstoffröhren, Problemstoffe, Einweggeschirr, Verpackungen, brauchbare Alttextilien

Abbildungen sind Symbolbilder



FÜR PROBLEMSTOFFE, ALTTEXTILIEN, KARTONAGEN, HARTKUNSTSTOFFE, BAURESTMATERIALIEN, ALTSPERSEÖLE, ELEKTRO-ALTGERÄTE, BATTERIEN, SPERRMÜLL, GRÜNSCHNITT:

RESSOURCENPARK LEIBNITZ

Industriestraße 1, 8430 Leibnitz | T 03452 76166

DI 13 - 17 Uhr FR 7 - 12 / 13 - 19 Uhr
MI 8 - 12 / 13 - 17 Uhr SA 8 - 12 Uhr
DO 8 - 12 / 13 - 17 Uhr



Zutaten
für 4 Personen:

1 kg gemischtes Faschiertes
200 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
etwas Milch
1 Zwiebel
Petersilie
Butter
1 Ei
Majoran
Thymian
Knoblauch
Salz, Pfeffer
evtl. etwas Suppe
evtl. einige Scheiben Speck

GANZ NACH UNSEREM GESCHMACK:

FASCHIERTER BRATEN

Die Semmelwürfel mit etwas Milch einweichen. Zwiebel und Petersilie fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldig anrösten. Das gemischte Faschierte in eine größere Schüssel geben und die eingeweichten Semmelwürfel dazugeben. Zwiebel und Petersilie sowie ein Ei und die Gewürze hinzugeben. Die faschierte Bratenmasse am besten mit den Händen gut durchkneten. Anschließend das Faschierte zu einer Rolle beziehungsweise zu einem Braten formen und, wenn gewünscht, mit Speckstreifen umwickeln. Den Boden einer Ofenform oder eines Backbleches mit wenig Butter bestreichen. Den Faschierten Braten daraufsetzen und im Backofen bei 180° ca. 1½ bis 2 Stunden braten. Dabei gelegentlich den Braten mit dem eigenen Saft übergießen. Wenn nötig etwas Suppe zugießen. Wer möchte, kann geschnittenes Wurzelgemüse zum Braten hinzugeben. Dazu Beilagen, etwa Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder Fisolen, und etwas Bratensaft reichen. *Guten Appetit!*

Herzlichen Dank für das Rezept. Haben auch Sie ein Rezept für uns? Über eine Zusendung würden wir uns sehr freuen: elisabeth.klapsch@wagna.at.

FEHLERSUCHRÄTSEL

Das linke Bild unterscheidet sich vom rechten durch 6 Fehler. Finden Sie alle?





FÜNF KURZE FRAGEN...

... AN MICHAELA KASCHOWITZ,
LEITERIN KINDERGARTEN & KINDERKRIPPE WAGNA

Meine Lebensaufgabe sehe ich darin...

...mir selbst treu zu bleiben und für alles, was das Leben noch für mich bereithält, offen zu sein.

Dankbar bin ich für...

...meine Familie, vor allem meine beiden Töchter und meinen Mann sowie meine Freunde, auf die ich mich immer verlassen kann und für alle wunderbaren und wertvollen Momente, die ich bereits mit ihnen erleben durfte.

Mein Motto: „Freundlichkeit ist kein Akt. Es ist ein Lebensstil!“ (jap. Weisheit)

In Wagna fühl' ich mich wohl, weil...

...es durch meine Arbeit wie ein zweites Zuhause für mich geworden ist.

Mein liebstes Fleckerl in der Gemeinde ist...

...der Kindergarten und die Kinderkrippe, wo die Welt noch aus Kinderaugen betrachtet wird.



FEUERLÖSCHER SCHON ÜBERPRÜFT?

Feuerlöscher müssen in Österreich nach gesetzlichen Vorgaben alle zwei Jahre von einem zertifizierten Sachkundigen überprüft werden.

Die Überprüfung wird mit einer Prüfplakette nach ÖNORM F 1053 am Gerät dokumentiert. **Am Samstag, den 6. Februar 2022 zwischen 9 und 12 Uhr** findet die jährliche Feuerlöscher-Überprüfung vor dem Rüsthaus der Feuerwehr Wagna statt. Durchgeführt wird die Überprüfung unter Einhaltung der geltenden Covid-Maßnahmen (u.a. Tragen eines Mund-Nasenschutzes) von der Firma Weinrauch.

Kontakt: HBI Dietmar Krauss | T 0664 5413278 | kdo.053@bfvlb.steiermark.at

WAS ICH DIR WÜNSCHE

von Waltraud FRITZ

*Ich wünsche dir,
dass dein Tag mit Freude beginnt,
auch wenn es Dinge gibt,
die nicht positiv sind.
Ich wünsche dir Gesundheit und Frieden im Herzen,
erfahren zu dürfen einen Tag ohne Schmerzen.
Einmal Sonne erleben,
auch wenn der Himmel ist grau,
mit bloßen Füßen auf Wiesen zu gehen,
fühlen zu dürfen den frischen Tau.
Ich wünsche dir die Gabe auf Wolken zu schweben,
auch wenn deine Flügel gebrochen sind.
Deine Träume zu erleben,
an Wunder zu glauben,
wie damals als kleines Kind.
Ich wünsche dir Genuss zu erleben,
auch wenn deine Brieftasche ist oftmals leer.
Nicht nur nehmen sondern auch geben,
zurück bekommt man ohnehin viel mehr.
Ich wünsche dir Hellhörigkeit für anderer Sorgen,
Hände die etwas verschenken oder auch borgen.
Augen, die sich nicht vor dem Leid verschließen.
Tatendrang, der sich durch nichts lässt verdrießen.
Ich wünsche dir angstfrei in die Finsternis zu geh'n,
fragend hinter Fassaden des Wohlstands sehn.
Zu akzeptieren, was man nicht ändern kann,
Mut haben um zu beenden,
was nicht gut begann.
Ich wünsche dir einen wachen Verstand
um alle meine Wünsche zu versteh'n,
wünsch dir Gelegenheiten am laufenden Band,
um diese auch an Andere weiter zu geben.*

ANNO DAZUMAL...

ERINNERUNGEN AN DAS LEBEN IM LAGER WAGNA.

Die Aufnahmen stammen aus dem privaten Fotoarchiv von Frau Maria Pristernik aus der Föhrenbaumstraße in Wagna und geben Eindrücke vom Leben im Lager Wagna.



Kinder vor dem Lager-Kindergarten
Ende der 40er-Jahre.



Maria Graf (heute: Pristernik)
mit ihren Freundinnen Elfie,
Erwine und Maria.



Frau Rosalia Divo vor ihrer Baracke
gemeinsam mit ihren Freundinnen.

Herzlichen Dank an Frau Pristernik für die interessanten Aufnahmen aus ihrem Privatarchiv.
Haben auch Sie eine alte Aufnahme für uns? Über eine Zusendung würden wir uns sehr freuen: elisabeth.klapsch@wagna.at.