

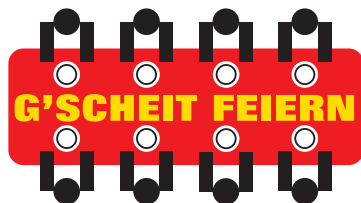
G'SCHEIT FEIERN

Die steirische Festkultur!



„Die steirische Bar“

Rezepte und Tipps für Mixgetränke
aus regionalen Zutaten



www.gscheitfeiern.at



www.abfallwirtschaft.steiermark.at



Das Land
Steiermark

➔ Abfall- und Ressourcenwirtschaft

„G’SCHAIT FEIERN“

Das bisher auf vielen Festen übliche Angebot an Bargetränken entsprach selten den Kriterien „regional“ und „ökologisch“. Zusätzlich fehlte es oft an Alternativen zu den hochprozentigen und oft koffeinhaltigen „Energiespendern“, die weder für Autofahrer/innen, noch für unsere Jugend geeignet sind.

Mit der „STEIRISCHEN BAR“ von „G’SCHAIT FEIERN“ stehen nun insbesondere auch im alkoholfreien Bereich Mixgetränke zur Verfügung, die aufgrund ihrer professionellen Gestaltung, aber auch aufgrund ihres Geschmackes Anklang finden werden. Wesentlich tragen dazu regionale Zutaten bei. Ihr Geschmack kommt ohne lange Transportwege und somit klimaschonend bei den Konsument/innen an.

Wir laden alle Steirerinnen und Steirer und dabei insbesondere auch unsere Gastronomiebetriebe ein, unseren Gästen mit einem Cocktail aus steirischen Zutaten zu zeigen, welches kreative Potenzial in den landwirtschaftlichen Spitzenprodukten der Steiermark steckt.



„Die steirische Bar“

„G’SCHWEIT FEIERN – Die steirische Bar!“...regionale Spezialitäten sind natürlich geschüttelt und nicht gerührt! Mit der steirischen Bar können Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten. Je nach Lust und Laune gibt es unabhängig von der Wetterlage und der Tageszeit den STURM im SCHOKOLADEnglas oder den SONNENUNTERGANG aus dem Shaker. Wenn die KIRSCHEN dem FRÄULEIN HOLUNDER ihr HERZ ausschüttet, kann auch der elegante MISTER LAVA der VERFÜHRERISCHEN EVA nicht mehr widerstehen.



Der Höhepunkt ist erreicht, wenn die TRAUBE trotzdem gerührt WEINT und der APFEL in SAFT geht, sodass sich die ERDBEERE vor lauter Lachen selbst SCHÜTTELT! Vor so viel Freizügigkeit wird jede BEERE auch ohne Samba tanzenden STEIRISCHEN CAIPIRINHA von alleine ROT!

Es ist einfacher, als Sie denken... ob Geburtstagsfeier oder Dorffest, das Wichtigste sind die regionalen Zutaten, die Sie von den angegebenen Lieferanten, aber natürlich auch aus Ihrem eigenen Garten oder von Ihren Nachbarn beziehen können! Die entsprechende Ausrüstung (Shaker, Mixer, Gläser) finden Sie im Handel. Die regionalen „G’SCHWEIT FEIERN“ Projektleiter/innen in den steirischen Abfallwirtschaftsverbänden sind Ihnen dabei gerne behilflich.

Sodann nehmen Sie eine „G’SCHWEITE PORTION“ Kreativität und eröffnen eine weitere „STEIRISCHE BAR!“



...übrigens „G’SCHAIT FEIERN – Die steirische Bar ist Teil der steirischen Festkultur!“...diese beginnt auf dem Porzellanteller und im Trinkglas und endet nach dem Genuss von regional hergestellten Lebensmitteln mit der An- und Abreise ohne Privat-PKW.

FESTE OHNE RESTE! Durch die Verwendung von Metallbesteck, Porzellantellern und Gläsern (oder waschbarer Mehrwegkunststoffbecher) gewinnt jede Veranstaltung doppelt – gesteigerte Esskultur und bis zu 90% weniger Abfall!



KOSTEN WIR DIE NÄHE! Durch die Verwendung von regional produzierten und verarbeiteten Lebensmitteln (im Idealfall ökologisch von Biobetrieben hergestellt), verbleibt die Wertschöpfung in der Region und die Umwelt wird durch den Wegfall von langen Transportwe-

gen und unnötiger Verpackung entlastet.



DARAUF FAHREN WIR AB! Durch die Verwendung öffentlicher Verkehrsmittel, von Taxidiensten und Fahrgemeinschaften ist ein unbeschwerter Festbesuch ohne Verkehrschaos und Parkplatzsuche garantiert. Damit wird die Umwelt entlastet und auch der beschwingte Festausklang ist gesichert.



Lernen Sie „G’SCHAIT FEIERN“ auf Ihrem eigenen Fest kennen oder besuchen Sie ein „G’SCHAIT FEIERN“ Fest in Ihrer Region (Sie finden diese auch unter www.gscheitfeiern.at).

Cocktails

Grape | Weintraube

Sappy Apple | Saftiger Apfel

Strawberry Shake | Erdbeer Shake

Sunset | Sonnenuntergang

Heart Cherry | Herzkirsche

Miss Elder | Fräulein Holunder

Mister Lava | Herr Lava

Red Berry | Rote Beere

Slinky Eve | Verführerische Eva

Sparkling Apricot | Funkelnde Marille

Styrinha | Steirischer Caipirinha

Wild Chocolate | Stürmische Schokolade

Bar Ausstattung

Zutaten von A - Z

Grape | Weintraube



Zutaten:

- 8-10 Beeren einer weißen Weintraube (wenn möglich kernlos)
- 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker
- 1 cl Verjus*
- 1 cl Holunderblüten-Biosirup
- 8-10 cl Mineralwasser
- 1 Barschaufel Crushed Ice*

Beeren mit Staubzucker in einem großen Caipirinha-Glas (35 cl) mit einem Stößel zerstampfen. Danach eine Barschaufel Crushed Ice in das Glas geben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Barlöffel verrühren.

Mit einem langen Holzspieß und Beeren einer weißen Traube dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Sappy Apple | Saftiger Apfel

(alkoholfrei)

Zutaten:

6 cl Apfelsaft naturtrüb

1,5 cl Holunderblüten-Biosirup

0,5 cl Verjus*

8 cl stilles Wasser

Eiswürfel



Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken. Dann alles wieder in das Glas zurück gießen.

Mit einer frischen Apfelspalte dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

Strawberry Shake | Erdbeer Shake



Zutaten:

- 8 cl Marillennektar
- 16 cl frisches Erdbeermark
- 2 cl Schlagobers
- 4 cl Milch
- 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker
- 1 Barschaufel Crushed Ice*

Crushed Ice und die Zutaten in den Aufsatzmixer geben und für ca. 10 Sekunden mixen. Danach in ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) gießen.

Mit einem langen Holzspieß, einem Minzeblatt und einer Erdbeere dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Sunset | Sonnenuntergang

(alkoholfrei)

Zutaten:

- 4 cl Marillenektar
- 1 cl Ribisel-Biosirup
- 2 cl Bio-Apfel-Johannisbeersaft
- 1 cl Verjus*
- 4 cl Wasser
- Eiswürfel



Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten (bis auf den Apfel-Johannisbeersaft) hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken. Den Apfel-Johannisbeersaft darüber floaten*.

Mit einem langen Holzspieß und einem frischen „Apfelkuglerl“ dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

Heart Cherry | Herzkirsche



Zutaten:

- 2 cl Edelbrand Herzkirsche
- 1 cl Kirschen-Fruchtlikör
- 8 cl Johannisbeernektar
- 2 cl Schlagobers
- 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker
- 1 Barschaufel Crushed Ice*

Crushed Ice und die Zutaten in den Aufsatzmixer geben und für ca. 10 Sekunden mixen. Danach in ein mit Eiswürfeln vorgekühltes Caipirinha-Glas (27 cl) gießen.

Mit Schwarzeeren oder einer Kirsche dekorieren. Einen kurzen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Miss Elder | Fräulein Holunder

Zutaten:

- 3 Barlöffel Crushed Ice*
- 2 cl Holunderblüten-Biosirup
- 8 cl Winzer-Sekt (trocken)
- 1 Schuss Himbeer-Fruchtlikör



(alkoholhaltig)

Crushed Ice und Holunderblüten-Biosirup in ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) geben und verrühren. Mit Sekt aufgießen und wieder leicht umrühren. Dann in ein Champagner-Glas (10 cl) gießen und mit einem Schuss Himbeer-Fruchtlikör verfeinern.

Mit einem langen Holzspieß und Himbeeren dekorieren.

Mister Lava | Herr Lava



Zutaten:

- 3 cl Lava Edelmalz
- 2 cl Kirschennektar
- 4 cl Marillennektar
- 1 cl Ribisel-Biosirup
- 1 cl Verjus*
- 4 cl Wasser
- Eiswürfel

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken.

Mit einem langen Holzspieß und Früchten der Saison dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Red Berry | Rote Beere

Zutaten:

- 2 cl Edelbrand Marille
- 1 cl Himbeer-Fruchtlikör
- 1 cl Verjus*
- 8 cl frisches Erdbeermark
- 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker
- 1 Barschaufel Crushed Ice*



(alkoholhaltig)

Crushed Ice und alle Zutaten in den Aufsatzmixer geben und für ca. 10 Sekunden mixen. Danach in ein mit Eiswürfeln vorgekühltes Caipirinha-Glas (27 cl) gießen.

Mit einer Erdbeere dekorieren. Einen kurzen Trinkhalm in das Glas geben.

Slinky Eve | Verführerische Eva



Zutaten:

- 8 cl Apfelsaft naturtrüb
- 1 cl Ribisel-Biosirup
- 3 cl Lava Edelmalz
- 1 cl Verjus*
- 8 cl Wasser
- Eiswürfel

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken.

Mit einer Apfelschale dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Sparkling Apricot | Funkelnde Marille

Zutaten:

- 3 Barlöffel Crushed Ice*
- 4 cl Marillennektar
- 8 cl Winzer-Sekt (trocken)
- 1 Schuss Himbeer-Fruchtlikör



(alkoholhaltig)

Crushed Ice und Marillennektar in ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) geben und verrühren. Mit Sekt aufgießen und wieder leicht umrühren. Dann in ein Champagner-Glas (10 cl) gießen und mit einem Schuss Himbeer-Fruchtlikör verfeinern.

Mit einem langen Holzspieß und Himbeeren dekorieren.

Styrinha | Steirischer Caipirinha



Zutaten:

- 8-10 Beeren einer weißen Weintraube (wenn möglich kernlos)
- 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker
- 1 cl Verjus*
- 4 Stück Minzeblätter
- 3 cl Lava Edelmalz
- 6-8 cl Mineralwasser (prickelnd)
- 1 Barschaufel Crushed Ice*

Beeren mit Staubzucker und Verjus in einem großen Caipirinha-Glas (35 cl) mit einem Stößel zerstampfen. Minzeblätter hinzufügen und wieder leicht zerstampfen. Danach eine Barschaufel Crushed Ice in das Glas geben. Lava Edelmalz dazugeben und das Ganze mit einem Barlöffel verrühren. Zuletzt wird das Glas mit Eiswürfeln und Mineralwasser (prickelnd) aufgefüllt und nochmals kurz mit dem Barlöffel umgerührt.

Mit einem Minzeblatt dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

*) siehe Glossar Seite 18

Wild Chocolate | Stürmische Schokolade

Zutaten:

1,5 cl Schokoladen-Likör

1,5 cl Kirschen-Fruchtlikör

1,5 cl Schlagobers

Schokolade (BASiC 60)



(alkoholhaltig)

Ein kleines Caipirinha-Glas (27 cl) halb mit Eiswürfeln befüllen. Schokoladen-Likör und Kirschen-Fruchtlikör in das Glas geben und für ca. 5 Sekunden kräftig shaken. Dann ohne Eiswürfel in ein Shooter-Glas (4,5 cl) gießen. Das Schlagobers wird mit Hilfe des Barlöffels darüber gefloatet*.

Tipp: Sie können das Schlagobers auch in einem separaten Behälter mit einem Milchschaumer ganz kurz sprudeln (darf jedoch nicht fest werden) und danach über den Likör geben.

Mit geriebener Schokolade garnieren. Keinen Trinkhalm verwenden!

Wie schmeckt das? Möchten Sie den Erzeuger kennen lernen? Vielleicht sitzt er am Nebentisch?

**REGIONALE PRODUKTE schmecken
nach QUALITÄT, VERTRAUEN
...und vor allem nach LEBENSWERT.**



Eine Initiative des Landes Steiermark – Abfall- und Ressourcenwirtschaft.

Glossar:

floaten

Dazu gießt man die Flüssigkeiten über den Rücken des Barlöffels langsam am Rand des Glases hinein. Das Schlagobers sollte auf den Likör geschichtet werden, ohne sich zu vermischen.

Crushed Ice

Zerstoßenes bzw. zerkleinertes Eis wird „Crushed Ice“ genannt. Crushed Ice wird bei Mixgetränken oft verwendet, da die Oberfläche größer ist als bei Eiswürfeln und dadurch die Kühlgeschwindigkeit erhöht wird und andere optische Effekte erzielt werden können.

Verjus

Verjus (aus dem Mittelfranzösischen vertjus – „Grünsaft“) ist ein mildsaurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. Das Aroma ist vielfältiger und feiner als Zitronensaft und milder als Essig. Maßgeblich für diesen feinen sauren Geschmack und die würzende Wirkung sind die Apfel- und Weinsäure. Bei den steirischen Mixgetränken wird Verjus als Ersatz für Limetten verwendet. Verjus kann jedoch auch zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Soßen und Braten genommen werden.

Bar Ausstattung

Unabhängig von den erforderlichen Zutaten braucht auch der „steirische Barkeeper“ zur Herstellung seiner Mixgetränke das richtige Werkzeug. Ob geschüttelt, gerührt oder doch gemixt, der Behälter oder das Gerät



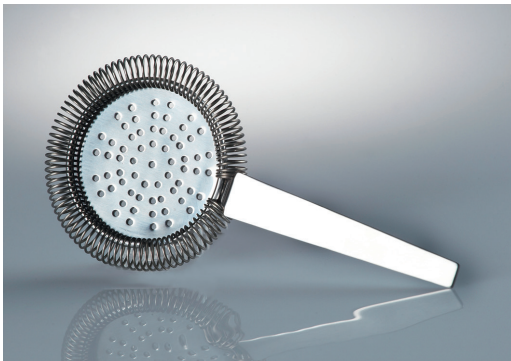
müssen den Anforderungen entsprechen. Aber eine professionelle Barausrüstung ist am Anfang nicht unbedingt erforderlich. Für die ersten Versuche findet sich die Grundausrüstung in jedem Haushalt und können auch die bereits vorhandenen Gläser ansprechend dekoriert werden. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, sich spezielle Ausstattungsgegenstände auszuleihen (Kontaktadresse siehe Seite 26).

Auf den folgenden Seiten werden die wichtigsten Barutensilien vorgestellt. So vielfältig wie die Mixgetränke sind auch die Gläser, in denen sie serviert werden können. Deshalb werden hier auch die wichtigsten Gläserarten vorgestellt, die benötigt werden, um ihre Drinks und Cocktails wirkungsvoll zu präsentieren. Auch das beste Produkt kommt in formschönen Gläsern noch besser zur Geltung. Die Glasgröße ergibt sich ohnehin durch das Volumen der Drinks. Trotzdem ist es empfehlenswert, sich immer für ein größeres als für ein zu kleines Glas zu entscheiden.



Boston-Shaker

Ein Shaker ist ein an der Bar gebräuchlicher Schüttelbecher, um darin bestimmte Mixgetränke herzustellen. Der Boston-Shaker besteht aus einem Edelstahlbecher und dem Mixglas, über welches der Becher gestülpt wird. Der Umgang mit dem Boston-Shaker erfordert zwar etwas Übung, ermöglicht dann aber ein schnelleres Arbeiten als mit einem dreiteiligen Shaker (z.B. Cobbler-Shaker).



Barsieb

Ein Barsieb (auch Abseiher genannt) ist ein Barwerkzeug aus Metall, mit dessen Hilfe unerwünschte Inhalte (z.B. Fruchtkerne, Fruchtstücke oder auch Eiswürfel) im Shaker beim Ausgießen in das Servierglas zurückgehalten werden. Das Barsieb

passt sich dank seiner Spirale der Größe des verwendeten Glases optimal an. Rostfreier Edelstahl macht Qualitätssiebe unverwüstlich.

Barlöffel

Der Barlöffel ist vom Füllungsinhalt her ein Teelöffel (ca. 5 ml) mit extra langem Stil, mit dem man auch in die tieferen Cocktailgläser hinein kommt.



Barschaufel

Mit ihr werden Eiswürfel und Crushed Ice aus ihren Vorratsbehältern in den Shaker oder das Glas gegeben.



Barstößel

Ein Barstößel wird zum Zerdrücken von Früchten und z.B. auch zum Zermörsern von Minzeblättern verwendet. Barstößel gibt es aus Holz, Kunststoff und Edelstahl.





Barmaß

Ein Barmaß (auch Jigger genannt) ist ein kleiner Messbecher zum genauen Dosieren der verschiedenen Zutaten. Der Fassungsinhalt liegt meist bei etwa 4 cl und die Skala läuft in 2 ml Schritten. Einige Barmaße bestehen aus zwei am Boden zusammengeklebten Messbechern.

Aufsatzmixer

Der Aufsatzmixer wird in der Barsprache „Electric-Mixer“ genannt und ist das wichtigste Utensil für die so genannten „Frozen-Drinks“. Er zerkleinert die ganzen Eiskwürfel zusammen mit den Zutaten und führt so zum gewünschten Ergebnis. Die Profi Aufsatzmixer sind nicht unter 600,- Euro zu bekommen und können leicht über 1.000,- Euro kosten. Bei günstigen Modellen sind die rotierenden Messer in kürzester Zeit zerstört – deshalb sollte mit bereits zerkleinertem Eis (Crushed Ice) gearbeitet werden.



Stabmixer

Mit dem Stabmixer (auch Pürierstab genannt) wird im Barbereich das Obst zerkleinert und püriert. Beim Kauf sollte bedacht werden, wozu man das Gerät einsetzen will. Es werden günstige Geräte aus Kunststoff angeboten, die sich sehr einfach reinigen lassen – sich aber unter Umständen durch stark färbendes Obst oder Gemüse verfärben können. Mixer aus Metall sind langlebiger und können auch in kochenden Speisen angewendet werden.



Wie klingt das? Besser als ein Wegwerfbecher?
Und das Geschirr?

**GLAS und KERAMIK klingen
nach LEBENSSTIL ...und vor allem
nach UMWELTBEWUSSTSEIN.**



Eine Initiative des Landes Steiermark – Abfall- und Ressourcenwirtschaft.



Gläser (von links)

Caipirinha-Glas (35 cl),

Caipirinha-Glas (27 cl)

Caipirinha-Gläser liegen gut in der Hand und sind aus dem täglichen Bar-Gebrauch nicht mehr wegzudenken.

Champagner-Glas (10 cl)

Hohe und schlanke Sektgläser werden häufig auch als Champagnergläser bezeichnet. Sie wirken sehr elegant – sind jedoch leider sehr zerbrechlich.

Shooter-Glas (4,5 cl)

Das Shooter-Glas (auch Shot-Glas genannt) ist ein kleines, dickwandiges Glas mit einem sehr stabilen Boden. Meist wird es für Schnäpse und Liköre benutzt.

Zutaten von A - Z

Apfelsaft naturtrüb ⁾⁹

Apfel-Johannisbeersaft (Bio) ⁾⁶

Crushed Ice ⁾¹²

Herzkirsche-Edelbrand ⁾¹

Himbeer-Fruchtlikör ⁾¹

Holunderblüten-Biosirup ⁾⁵

Johannisbeernektar ⁾⁴

Kirschen-Fruchtlikör ⁾¹

Kirschennektar ⁾⁷

Lava Edelmalz ⁾³

Marille-Edelbrand ⁾¹

Marillennektar ⁾⁹

Ribisel-Biosirup ⁾⁵

Schokolade (60% Kakaoanteil) ⁾¹⁰

Schokoladen-Likör ^{)1)10}

Verjus ⁾⁸

Winzer-Sekt ⁾²



Die Cocktails wurden mit Zutaten steirischer Produzenten getestet – wir danken für die freundliche Unterstützung! Die Adressen finden Sie auf der nachfolgenden Seite. Selbstverständlich können die in den Rezepten angegebenen Zutaten durch Produkte anderer regionaler Lieferanten ersetzt werden. Dadurch mögliche Geschmacksveränderungen können durchaus reizvoll sein!

Produzenten der Zutaten

1

GÖLLES GmbH
Schnapsbrennerei &
Essigmanufaktur
Stang 52, 8333 Riegersburg
Telefon: 03153 / 75 55
obst@goelles.at
www.goelles.at

2

Wein- und Obstbau JÖBSTL
Am Schilcherberg 1,
8551 Wernersdorf/Wies
Telefon: 03466 / 4 32 10
info@joebstl.eu
www.joebstl.eu

3

LAVA Bräu
Braumanufaktur
Auersbach 130, 8330 Feldbach
Telefon: 03152 / 85 75-201
office@lavabraeu.at
www.lavabraeu.at

4

Obsthof Kaufmann
Raabau 10, 8330 Feldbach
Telefon: 03152 / 26 03
kaufmann@obsthof.at
www.obsthof.at

5

Raabauer Eisvogel
Wilma und Karl Kaufmann
Bio-Produkte
Raabau 168, 8330 Feldbach
Telefon: 0650 / 86 32 646
office@raabauer-eisvogel.at
www.raabauer-eisvogel.at

6

Biohof Kochauf
Wetzawinkel 5, 8200 Gleisdorf
Telefon: 03112 / 37 88
martin.kochauf@inode.at
www.biohof-kochauf.at

7

Mausser Most
Niederberg 4, 8151 Hitzendorf
Telefon: 0316 / 57 34 59
info@maussermost.at
www.maussermost.at

8

Weingut Neumeister
Kronnersdorf 147, 8345 Straden
Telefon: 03473 / 83 08
weingut@neumeister.cc
www.neumeister.cc

9

Obstbau Trummer
Lichtenberg 6, 8342 Gnas
Telefon: 03151 / 23 34
obstbautrummer@gmx.at

10

zotter Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Riegersburg
Telefon: 03152 / 55 54
schokolade@zotter.at
www.zotter.at

Barausstattung und Crushed Ice

11

ÖKO-Geschirrverleih GmbH-alles Event

Großmarktstraße 8a, 8020 Graz

Telefon: 0316 / 58 66 70

office@geschirrverleih.at

www.alles-event.at

Cocktail Rezepturen

Four Reasons Barcatering

Stangersdorf-Gewerbegebiet 110

8403 Lang/Lebring



www.gscheitfeiern.at

„G'SCHEIT FEIERN“

Regionalbetreuerinnen und Regionalbetreuer in den Bezirken



Registrierung als G'SCHEIT FEIERN Veranstalter

(Voraussetzung zur online Einreichung einer G'SCHEIT FEIERN Veranstaltung):



Medieninhaber und Herausgeber:
G'SCHEIT FEIERN: Eine Initiative des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung
Abteilung 14, Referat Abfall- und Ressourcenwirtschaft, 8010 Graz, Wartingergasse 43,
E-Mail: abfallwirtschaft@stmk.gv.at, Internet: www.abfallwirtschaft.steiermark.at
Referatsleiterin: Mag. Dr. Ingrid Winter
Redaktion: Dipl.-Ing. Erich Gungl (A14), Heidi Weinhandl (AWV Graz-Umgebung)
Bilder: Peter Melbinger, www.foto.melbinger.com
Webversion: 15.04.2025

