

Bis 20.000 Euro Strafe für marode Heizungen

Das neue Gesetz macht Heizungsanlagen transparenter: Werden Grenzwerte massiv überschritten, drohen hohe Strafen.



Anton Berger
Foto Fugler

Das neue Feuerungsanlagenengesetz stand im Mittelpunkt einer Veranstaltung, zu der die Innung der Sanitär-, Heizungs- und Lüftungstechniker geladen hatte. Rund 140 Installateure informierten sich aus erster Hand über die einschneidenden Veränderungen, die damit auch auf die Installateure zukommen.

Schon bisher mussten nämlich alle Zentralheizungen für Öl, Gas und feste Brennstoffe regelmäßig überprüft werden. Neu ist die Heizungsanlageninspektion für Heizungsanlagen über 20 KW einschließlich zusätzlicher gebäudetechnischer Beurteilung – und das im Abstand von ein bis drei Jahren, je nach Leistung der Anlage und Brennstoff. Das Ergebnis fließt dann in die neue Heizungsdatenbank des Landes Steiermark ein. Kommt es zu keiner fristgerechten Überprüfung der Anlage, kann im Extremfall – ähnlich wie bei der „Pickerlüberprüfung“ beim Auto – eine Stilllegung der Heizung durch die Behörde angeordnet werden. „Bei markanten Grenzwertüber-

schreitungen kann auch eine Sanierung bzw. der Austausch der Heizungsanlage vorgeschrieben werden“, so Anton Berger, Innungsmeister der Installateure. „Das ist kein zahloses Gesetz, im Gegenteil: Im schlimmsten Fall drohen Strafen bis zu 20.000 Euro“, setzt er nach. Mit der Neuerung kommen nicht nur Änderungen auf die Rauchfangekehrer zu, sondern auch auf die Installateure. „Umso wichtiger ist es, dass im Vorfeld genau beraten und aufgeklärt wird.“

Schwerpunkte

Was die Errichtung von Feuerungsanlagen betrifft, wurde ein eigener Leitfaden präsentiert. Weiters wurden bei der Branchenveranstaltung auch die Aktivitäten der Innung vorgestellt: So finden im April die werbewirksamen Bäderwochen statt, für den 9. Mai ist die Fachgruppentagung im Schloss Piber geplant. ■

► **Im Web** gibt es alle Infos: wko.at/stmk/installateure



Traditionsbetrieb in Graz-Gösting



Umsatzbringer Faschingskrapfen

Krapfen als

Handgeformte Faschingskrapfen statt industrieller Massenware: zu Besuch bei Konditormeisterin Monika Fröhwein in Graz.

VON KARIN SATTLER
KARIN.SATTLER@WKSTMK.AT

Wenn es nach Fasching riecht, ist Krapfenzeit. Entsprechend viel zu tun haben dieser Tage die steirischen Konditoren. „Die Faschingszeit zählt zu den stärksten Tagen im ganzen Jahr“, bestätigt Monika Fröhwein, die in Graz-Gösting mit drei Mitarbeitern die kleine, feine Konditorei Renn betreibt. Fast im Minutentakt werden hier Krapfen geordert – zum Mitnehmen, zum Verschenken, zum Selberessen. Mehr als 500 Krapfen wandern an den Spitzentagen rund um den Rosenmontag und Faschingsdienstag über den Ladentisch. Trotz des Hochbetriebs hat uns die Unternehmerin, die auch für den Follow-me-Award nominiert war,

einen Blick hinter die Kulissen der Krapfenproduktion gewährt.

Zeitig in der Früh ist Tagwache in der kleinen Konditorei unweit der Burgruine Gösting. Oft steht die Konditormeisterin schon um 5 Uhr morgens in der Backstube, um die süßen Kalorienbomben zu produzieren, an den Spitzentagen vor dem Faschingsdienstag startet die Produktion sogar schon um Mitternacht. Zunächst wird der Teig zubereitet und „gewirkt“ (geknetet), bevor der Germ im Gärschrank „arbeiten“ kann.

Handgeschliffen

Danach wird der Teig portioniert – exakt 57 Gramm darf jede Krapfenkugel auf die Waage bringen –, bevor an jeden einzelnen Krapfen Hand angelegt wird: Statt in industriellen Krapfenstraßen werden die süßen Versuchungen hier noch in reiner Handarbeit gefertigt. „Handgeschliffen“, wie es im Fachjargon heißt. Dann wird er im heißen Erdnussfett herausgebacken, exakt

Hohe Unfallgefahr auf der Piste: Jeder zweite Skifahrer sieht schlecht

Die heimischen Augenoptiker warnen vor hoher Unfallgefahr auf den Skipisten: Etwa 30 Prozent der Wintersportler tragen keine Brille oder eine, die ihre Fehlsichtigkeit nicht genügend korrigiert. Dazu kommen weitere 18 Prozent, deren Brillen aus anderen Gründen problematisch sind – „etwa nicht polarisierte Sportbrillen oder solche ohne UV-Schutz“, sagt Gabriele Machhammer, Innungsmeisterin der Gesundheitsberufe

kehr auf der Piste sehr gering“, warnt sie. Dabei werden auf Österreichs Pisten heuer rund 20.000 Verletzungen aufgrund von Skiunfällen erwartet. ■



ad - Fotostock

Südsteirische Holler Tore GmbH mit steirischem Landeswappen prämiert

Grund zur Freude für den südsteirischen Vorzeigebetrieb Holler Tore GmbH: Kürzlich wurde dem Spezialisten für Industrietorsysteme aus Aluminium das steirische Landeswappen verliehen. Die hohe Auszeichnung nahm Geschäftsführer Ewald Holler von Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer entgegen. Holler legte 1992 mit der Gründung den Grundstein für den Unternehmenserfolg. Nach stetigen

heute österreichischer Marktführer im Bereich der Aluminium-Industrie-Schiebetore. Mehr Infos zum Unternehmen im Internet: <http://www.b-alu.at>. ■





Klassiker mit Marillenmarmelade



Zuletzt kommt Staubzucker drauf.



Der fertige Krapfen zum Anbeißen

süße Umsatzbringer

zwei Minuten auf jeder Seite. So kommt das markante „Randerl“ optimal zur Geltung. Frisch frittiert und mit Marmelade gefüllt, ist das Faschingsgebäck dann exakt 80 Gramm (und ein paar hundert Kalorien) schwer.

In den Krapfen kommen bei Monika Fröhwein nur natürliche Zutaten – Mehl, Eier, Zucker, Germ, Salz, Rum, Zitrone, Vanillezucker, Butter und Milch. Chemische Zusätze wie Weichhaltemittel sucht man hier vergeblich. Wie das Rezept im Detail aussieht? „Das ist ein streng gehütetes Betriebsgeheimnis“, lacht Fröhwein. Nur so viel: „Wir produzieren die Krapfen nach einem alten Rezept, das sich im Betrieb seit Jahrzehnten bewährt.“ Fröhwein hat selbst in der Konditorei Renn „gelernt“, bevor sie den Betrieb im Herbst 2011 übernommen hat.

Die große Nachfrage gibt ihr jedenfalls Recht. „Wir verzichten auf Schnickschnack, der Klassiker mit Marillenmarmelade geht immer noch am besten“, ist sie sicher. ■



Bei Monika Fröhwein gehen die Krapfen weg wie die warmen Semmeln.

Fotoausstellung „Menschenbilder“ tourt ab März durch die grüne Mark

Es sind emotionale, ausdrucksstarke Porträts, die auch heuer wieder im Rahmen der Wanderausstellung „Menschenbilder“ gezeigt werden. Die Ausstellung gastiert zwischen März und Dezember in Graz und zwölf weiteren Gemeinden. Das Projekt trägt die Handschrift des Initiators und Fotografen Christian Jungwirth. „Seit sechs Jahren präsentieren wir uns regelmäßig in der Öffentlichkeit. Diese Ausstellungsform ermöglicht es, sich der Materie ohne Berührungsgänge zu öff-

nen.“ Die Eröffnung findet heuer am 11. März um 11 Uhr am Grazer Mariahilferplatz statt. Infos und sämtliche Stationen unter: www.menschenbilder-graz.at ■



Eröffnung am 11. März in Graz

Valentinsaktion: Blumengrüße für die Katholische Frauenbewegung

Erst wenige Tage in Amt und Würden, hat die frischgekrönte Blumenkönigin Eva II. rund um den Valentinstag einen veritablen „Großeinsatz“ absolviert. Nach dem Besuch der steirischen Spitzenpolitiker wurde im Grazer Dom die Valentinsmesse zelebriert. Im Mittelpunkt dabei stand die Katholische Frauenbewegung Steiermark mit Obfrau Lydia Lieskonig. In den weiß-grünen Pfarren gibt es insgesamt rund 300 Frauengruppen. Als Dankeschön für ihr Engagement überreichte Eva II.,

die als Eva Spiegel im bürgerlichen Leben gerade die Ausbildung zur Gärtnermeisterin macht, jeder Teilnehmerin einen frühlingshaften Blumengruß. ■



Blumenkönigin Eva II.

IN KÜRZE

Friseure

Lehrlingswettbewerb

Wichtiger Termin für den Berufsnachwuchs: Am 12. März findet im Forum Kloster in Gleisdorf der Landeslehrlingswettbewerb der Friseure statt. Infos: wko.at/stmk/friseure.

Hochzeitsshow

Die Friseurinnung lädt in Kooperation mit den Gärtnern und den steirischen Kleidermachern zur Hochzeitsfrisurenshow „Up Do“ mit Yochai Mevorach. Präsentiert werden einfache Techniken mit großer Wirkung, Hochsteckfrisuren, Abendstyling und Avantgarde sowie die neuesten Colorationstrends. Drei Termine: 3. April, Schloss St. Veit, Graz; 4. April, Weinschloss Thaller, Großwilfersdorf; 5. April: Burg Oberkapfenberg, Kapfenberg. Beginn jeweils um 19.30 Uhr. Kosten: je 35 Euro. Anmeldung: igfhahn-reichl@wkstmk.at, Fax 0316/601-714.



Aktuelle Trends gibt es bei der Hochzeitsfrisurenshow.