

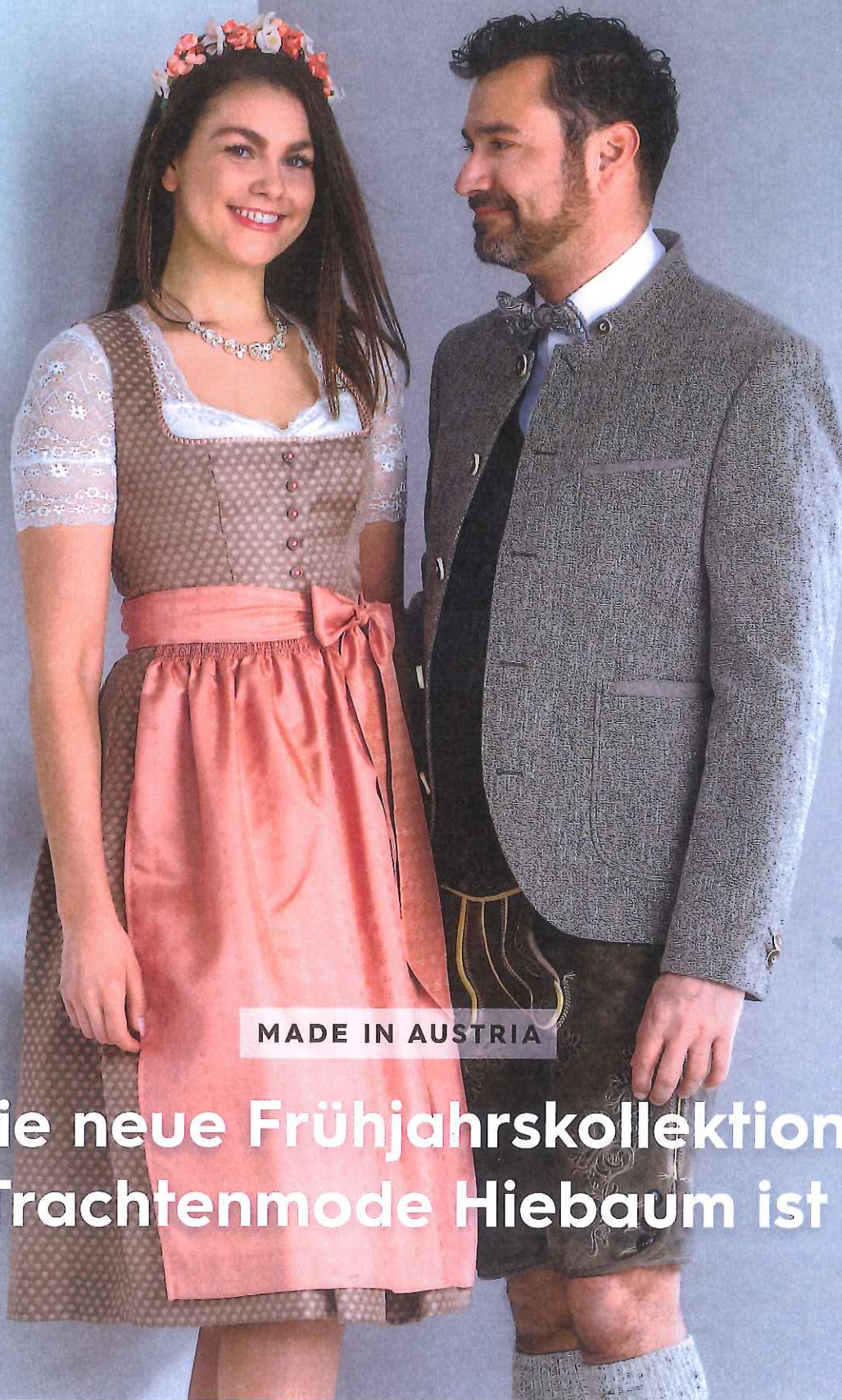
gaudium

www.gaudium-magazin.at

ausgabe 32

Das Magazin aus dem Thermen- & Vulkanland Steiermark

Frühling 2022



MADE IN AUSTRIA

Die neue Frühjahrskollektion
von Trachtenmode Hiebaum ist da!





Zeit(punkte) für das perfekte Leben

Ich habe mir die Frage gestellt, wann denn eigentlich der perfekte Zeitpunkt im Leben ist. Egal, ob du dich im Job verändern oder eine neue Sportart ausprobieren willst. Der erste Schritt ist fast immer sofort möglich. Den perfekten Zeitpunkt im Leben gibt es also nicht.

Die Wissenschaft sieht das anders und hat das sogar berechnet. Es gibt statistisch gesehen immer einen perfekten Zeitpunkt. Wenn eine Fremdsprache vor dem 9. Lebensjahr erlernt und eine Zeit lang gesprochen wird, ist später kein Akzent hörbar. Die positive Nachricht: Auch nach dem 60. Lebensjahr lassen sich noch gute Lernerfolge erzielen.

Mit körperlichem Altern geht auch geistiges Altern einher. Und dieses setzt schon viel früher ein. Mit 22 Jahren ist die höchste kognitive Leistungsfähigkeit erreicht, ab 27 Jahren beginnt der kognitive Niedergang. Alles, was jedoch mit Lernen zu tun hat, wie die Vergrößerung des Wortschatzes oder des Allgemeinwissens, kann sich bis zum Alter von 60 Jahren noch erhöhen.

Mit 26 Jahren hat man genug Menschen getroffen, um sich auf einen Partner festlegen zu können. Das perfekte Heiratsalter wäre mit 31 Jahren. Dann folgen Kinder mit 33 Jahren. In einer Zeitspanne unseres Lebens sind wir besonders unzufrieden. Mit dem, was wir sind und dem, was wir haben. Die Zufriedenheits-Kurve stagniert im Alter zwischen 45 und 54.

Auch wenn die Lebenszufriedenheit mit 23 Jahren bereits sehr hoch ist, steigert sich diese im Alter noch einmal. Menschen um die 70 fühlen sich laut einer Langzeitstudie am wohlsten und sind am glücklichsten.

Ich glaube trotzdem, dass der richtige Zeitpunkt für Veränderungen, nicht gestern, nicht morgen, sondern jetzt ist!

Ihr Günther Macher



Geschäftsführerin Michaela Krenn und Küchenchef Christian Legenstein freuen sich über die Auszeichnung „Grüne Küche“, überreicht von Sura Dreier vom Verein styria vitalis.

Essen ist Vertrauenssache - die Grüne Küche als Qualitätsgarantie

Dem Radkersburger Hof wurde Anfang März 2022 die Auszeichnung „Grüne Küche-Betrieb“ verliehen.

Das Label Grüne Küche wird von styria vitalis an besonders engagierte Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger verliehen. Es zeichnet Betriebe aus, die ihren Gästen eine vollwertige, vegetarische Wahlmöglichkeit bieten.

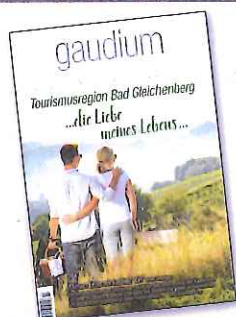
Der Radkersburger Hof mit der Klinik Maria Theresia, der Kids Chance und dem Gesundheitshotel steht seit rund 30 Jahren für hohe medizinische Qualität und Kompetenz. Das zentrale Unternehmensversprechen ist, Patienten in den Fachbereichen Neurologie und Orthopädie auf ihrem Weg zur Wiedererlangung ihrer Selbstständigkeit und Unabhängigkeit in allen Belangen des täglichen Lebens bestmöglich zu unterstützen.

Für das gute und gesunde Essen sorgt Küchenchef Christian Legenstein mit

seinem Team. In der hauseigenen - und jüngst komplett neu gebauten Küchenlandschaft - kocht er mit seinen Mitarbeitern täglich frisch.

Rund 50.000 Portionen Essen werden im Radkersburger Hof pro Monat zubereitet. Dies auch in engem Schulterschluss mit den hauseigenen Diätologen. Denn für eine gesunde Ernährung gilt es, auch diätetische, stoffwechselspezifische und andere Schonkostaspekte zu berücksichtigen bzw. das frische Speisenangebot rund um den „grünen Küchengeanken“ mit vegetarischen bzw. veganen Ernährungsangeboten zu komplettieren.

„Ich bin stolz auf mein Team und freue mich über den erreichten grünen Meilenstein“, erklärt Christian Legenstein. ☘



Ihr gaudium für Zuhause

Für jährlich 30 Euro das gaudium abonnieren!

Sie möchten das **gaudium** immer brandaktuell zu sich nach Hause geliefert bekommen? Kein Problem!

gaudium abonnieren

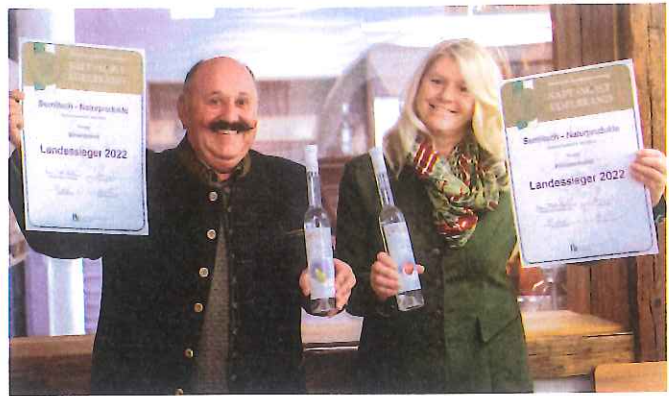
Das **gaudium** ist **kostenlos** erhältlich. Für einen Verpackungs- und Versandkostenersatz von jährlich **30 Euro** inkl. MwSt. (das sind vier Ausgaben) schicken wir Ihnen das Magazin gerne innerhalb Österreichs und umgehend nach der Erscheinung zu. Das Abo ist jährlich bis spätestens Ende November kündbar.

So wird's gemacht

- Bestellen Sie das Abo einfach auf www.gaudium-magazin.at und ab der nächsten Ausgabe geht's los. Bei der erstmaligen Zusendung wird eine Rechnung für das noch laufende Kalenderjahr beigelegt.
- Die Abonnerung wird automatisch jährlich verlängert, sofern diese nicht ausdrücklich und schriftlich (via E-Mail oder auf dem Postweg) widerrufen wird.



Triple-Sieger Gerald sen., Martin und Gerald Hochstrasser



Die Doppel-Landessieger Franz und Gertrude Semlitsch aus Klöch

Fotos: LK-Danner

Die besten Edelbrände der Steiermark sind gekürt

Großer Triumph für die erfolgsverwöhnten steirischen Edelbrandgrößen bei der Landesprämierung der Landwirtschaftskammer: **Gerald und Gerlinde Hochstrasser** aus Mooskirchen stellten sich mit dem einzigen Hattrick dieses Qualitätswettbewerbes an die absolute Spitze – der ist dominant bei den Likören (Kirschkürbiskerncremelikör) und mit ihrem Gin (Holy Gin). Dicht gefolgt wurden sie von den beiden Doppel-Landessiegern **Günter Peer** (Quittenbrand, Mispelbrand) sowie **Franz und Gertrude Semlitsch** aus Deutsch-Haseldorf (Birnenbrand und Himbeerbrand). ◀



Die 20 Single-Landessieger

- Elisabeth Schwab aus Raumberg (Vogelbeerbrand)
- Familie Harald Ertl aus Staudach (Hirschkürbiskerncremelikör)
- Gabi & Hans Kaufmann aus Hatzenberg (Marillenbrand)
- Barbara Hainzl-Jauk aus Frauental (Schilchertresterbrand)
- Markus und Daniela Holzer aus Vornau (Zwetschenbrand)
- Josef Pogl aus Großklein (Weinbrand)
- Adolf Knapp aus Leutschach (Williamsbrand)
- Willi Krainer-Hösel vom Krainerhof aus St. Stefan/Stainz (Weichselbrand)
- Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Stainz (Traubenbrand)
- Rosemarie und Bernhard Berger aus Anger (Marillenbrand holzfassgerecht)
- Karl-Heinz Schlagbauer aus Pöllau (Walnuß Kräuter Likör)
- Karl Kirchengast aus Schützing (Golden Delicious Apfelbrand)
- Olmar Trunk aus Leutschach (Zwetschen Zigarrenbrand)
- Wolfgang Weiß aus St. Anna am Aigen (Apfelbrand holzfassgelagert)
- Panoramaschenke Robert und Helga Kure aus Leutschach (Kümmel)
- Eckard und Romana Paschek aus Arnfels (Maschanzker Apfelbrand)
- Ludwig Resch aus Leutschach (Kriecherbrand)
- Gernot Stoff aus Fresing/Kitzeck (Kronprinz Apfelbrand)
- Rupert Wiedner aus Leutschach (Muskateller Tresterbrand)
- Stefan Wrolli aus Untergreith (Zwetschenbrand holzfassgerecht)



kurkonditorei
BAD RADKERSBURG

Genussvoll
frühstückten

täglich von 8.00 bis 14.00 Uhr



HIER GEHT'S DIREKT ZUR
Karte voller Genuss

Alfred-Merlini-Allee | 8490 Bad Radkersburg | +43 (0) 3476/3560-570
torte@kurkonditorei.at | www.kurkonditorei.at