

HANDWERK ALS KULTURGUT

Die Vielfalt des Handwerks in der Erlebnisregion Graz.
Faszinierende Begegnungen mit Meister:innen, die Traditionen lebendig halten.

wirtschaft.graz.at



HANDWERK
ALS KULTURGUT

Impressum

Herausgeberin und für den Inhalt verantwortlich:

Stadt Graz, Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung
8020 Graz, Stigergasse 2

Verlagsort: Graz

Gestaltung: achtzigzehn – Konzept & Gestaltung GmbH

Druck:

Offsetdruck Bernd Dorrong e. U.
Kärntner Straße 96, 8053 Graz

Texte: Claudia Piller-Kornherr

Wenn nicht anders gekennzeichnet, Fotos: Bernd Grosseck

Alle Informationen vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
September 2026. Änderungen vorbehalten.

„Im Rahmen unserer Wirtschaftsstrategie 2030 setzen wir einen klaren Schwerpunkt auf einen zukunftsfiten urbanen Produktionsraum. Dabei richten wir unsere Maßnahmen konsequent an den Bedürfnissen der Unternehmer:innen aus und stellen deren Innovationskraft, Wettbewerbsfähigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten in den Mittelpunkt.“

Andrea Keimel – Leiterin Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung, Stadt Graz

„Handwerksbetriebe erzählen Geschichten über unsere Region, ihre Menschen und ihre Traditionen. Sie machen die Erlebnisregion Graz abseits klassischer Sehenswürdigkeiten erlebbar und zeigen, wie vielfältig Stadt und Land miteinander verbunden sind: Vom urbanen Design bis zum traditionellen Handwerk.“

Sylvia Loidolt, Vorsitzende & Susanne Haubenhofer,
Geschäftsführerin Erlebnisregion Graz

„Handwerk ist ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte und Identität unserer Stadt. Handwerksbetriebe prägen ihre wirtschaftliche, soziale und kulturelle Entwicklung und machen gesellschaftlichen Wandel sichtbar. Dieses Projekt leistet einen wichtigen Beitrag dazu, handwerkliches Wissen als Teil unseres kulturellen Erbes zu dokumentieren und für kommende Generationen zu bewahren.“

Sibylle Dienesch, Direktorin Graz Museum

PROJEKT- BESCHREIBUNG

Das Besondere des Handwerks sichtbar machen

Das Handwerk prägt in seiner ganzen Vielfalt.

Aus mehr als 200 anerkannten Handwerksberufen in Österreich rücken wir jene Gewerke in den Fokus, die tagtäglich mit ihrem Können, ihrer Kreativität und ihrem Engagement zur wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung beitragen. Dabei geht es nicht nur darum, Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren, sondern vor allem die Einzigartigkeit des Handwerks hervorzuheben. Jedes Werkstück, jede Technik und jede handwerkliche Lösung ist Ausdruck individueller Fertigkeiten, langjähriger Erfahrung und hoher Qualität.

Im Mittelpunkt stehen die Menschen hinter dem Handwerk.

Ihre Geschichten, ihre Motivation, die Herausforderungen ihres Berufsalltags und ihre Leidenschaft für das eigene Tun machen sichtbar, was Handwerk auszeichnet. So entsteht ein authentischer Einblick in die Vielfalt und Bedeutung des Handwerks.

Gleichzeitig werden die Entstehungsprozesse erlebbar gemacht: vom Rohmaterial über die ersten Arbeitsschritte bis hin zum fertigen Meisterstück. Diese Einblicke verdeutlichen den Wert handwerklicher Arbeit und machen die besondere Leistung hinter jedem Produkt sichtbar.

WORT UND BILD

Zwei Blicke aufs Handwerk

Foto: Gregor Kuntischer



Claudia Piller-Kornherr | Text

Claudia Piller-Kornherr, Jahrgang 1972, entwickelt ihre Texte aus sorgfältiger Recherche und der Neugier auf neue Perspektiven. Die Reportagen und Dossiers der Autorin und Journalistin entstehen aus dem, was sich zeigt, wenn man aufmerksam bleibt. Für „Handwerk als Kulturgut“ hat sie die Handwerker:innen in

ihren Werkstätten besucht, hat beobachtet, zugehört und nachgefragt. So entstanden Porträts, die vom Handwerk erzählen und zugleich den Blick auf die Menschen dahinter öffnen. Ihre Texte wurden unter anderem im Alpe Adria Magazin, der Frankfurter Allgemeinen Zeitung und Carpe Diem veröffentlicht. clippings.me/claudiafromaustria



Bernd Grosseck | Fotografie

Bernd Grosseck, geboren 1967, fotografiert Menschen und Orte mit einem präzisen Gespür für Raum, Licht und Atmosphäre. Für „Handwerk als Kulturgut“ entstanden fotografische Geschichten aus den Werkstätten der Region: ungestellt, nah am Geschehen und aufmerksam für die Verbindung von

Hand, Werkzeug und Material. Grosseck arbeitet überwiegend mit dem Licht vor Ort und findet darin Kontrast, Tiefe und Struktur. In „Slow Photography“ – Workshops gibt er sein Know-how in Bildgestaltung und fotografischem Storytelling weiter. Seine Arbeiten finden sich in Reise-, Unternehmens- und Fotomagazinen im In- und Ausland wieder. berndgrosseck.com

ÜBERBLICK HAND- WERKSBETRIEBE

Atelier Erika Thümmel Kostbarkeiten in guten Händen	11	La Paca Wolle mit Charakter	51
Berghofer Farmery Geröstet schmeckt besser	15	maarble Unikate aus Papier	55
Da Loam Die Kunst ist mein Leben	19	milli lux Neues Leben für alte Stoffe	59
Druckhaus Moser Natürlich druckfrisch	23	MORI Holz & Design Wald für daheim	63
Gartenparadies Painer Wo Vielfalt Wurzeln schlägt	27	Mothwurf Tracht neu gedacht	67
Glashütte Stoelzle Bärnbach Faszination Glas	31	Optik Rossmann Einfach besser sehen	71
Harmonikaerzeugung Parz A Steirische fürs Leben	35	Pastaria Al dente und mit Herz	75
Hofbäckerei Edegger-Tax Backen wie damals	39	Trittmeister Mit Rad und Tat	79
Jamsession Urban jam for urban people	43	Tuchhaus & Maßschneiderei Rossmann Zeitloser Stil nach Maß	83
Juwelier Gressl Schmuck, der Geschichten erzählt	47	WoodHeroes Nachhaltig spielen	87



ATELIER ERIKA THÜMMEL

Kostbarkeiten in guten Händen

Kurzbeschreibung

Das Restaurierungsatelier für gefasste Holzobjekte, Gemälde und Vergoldungen in der Grazer Innenstadt wird seit 1983 von Erika Thümmel geführt. Das Team betreut sowohl große kirchliche Restaurierungsprojekte als auch kleinere Aufträge für Privatpersonen und Museen.

Was uns besonders auszeichnet

Langjährige Erfahrung, fundiertes Wissen um historische Techniken und Kunstgeschichte sowie höchste Sorgfalt bei jedem einzelnen Arbeitsschritt sind die Basis unserer Arbeit. Ebenso wichtig: klare, ehrliche Kommunikation mit unseren Kund:innen und verlässliche Preise, die in einem vernünftigen Verhältnis zum Wert der jeweiligen Objekte stehen.

Hier finden Sie uns

Atelier Erika Thümmel

Jakoministraße 9, 8010 Graz

Tel.: +43 316 586034

+43 664 4541445

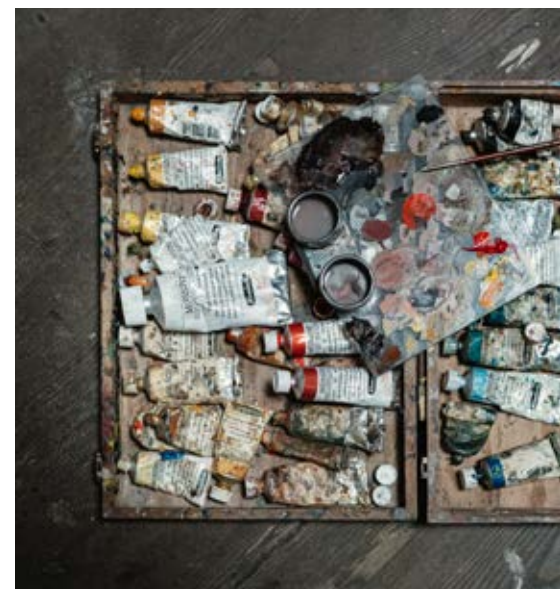
office@thuemmeler.at

thuemmeler.at

Die Bewahrerin

Champagnerkreide, Karnaubawachs, Schellack, Staubbürsten, Skalpelle, Pinsel in jeder erdenklichen Stärke, Dosen mit Hasenhautleim, Terpentinflaschen, dazu ein Sammelsurium an Farbtuben: Kadmiumgelb, Preußischblau, Cyan. In Regalen, Schubladen und Schachteln liegt das Handwerkszeug von Erika Thümmel bereit, fein sortiert und griffbereit. Was wie ein Alchemistenlabor aussieht, ist das Atelier der Restauratorin in einem historischen Altstadt-
haus in der Grazer Jakoministraße. Mit 16 Jahren sah sie zufällig eine Fernsehdokumentation über die Restaurierung der Schallaburg – in diesem Moment wusste sie, welchen Beruf sie ausüben wollte. Handwerkliches Geschick, ein Faible für komplexe Aufgaben und die Freude am wissenschaftlichen Arbeiten bringt sie mit – die hohe Kunst des Restaurierens erlernt sie am Opificio delle Pietre Dure in Florenz. 1983 eröffnete sie ihr eigenes Atelier in Graz.

Weil die Jahrhunderte an Altären, Engeln, Kanzeln und Orgelgehäusen nicht spurlos vorübergehen, zählt die Diözese Graz-Seckau zu ihren regelmäßigen Auftraggeber:innen. Transportieren lassen sich diese Objekte kaum, also kommt Thümmel mit ihrem Team an Ort und Stelle, aktuell in die Stiftskirche des Benediktinerklosters Kremsmünster. Zu großen Kirchenprojekten kommen kleinere Aufträge: Bilderrahmen, Holzskulpturen, Dachbodenfunde oder ererbte Stücke, an denen der Zahn der Zeit genagt hat. Ein Gemälde, das sie gerade restauriert hat, zeigt ein Craquelé, ein feines Sprungnetz, das entsteht, wenn Ölfarbe über die Jahrzehnte spröde wird: „Dagegen ist man machtlos.“ An einer Marienfigur aus der Kapelle in der Karlau ist die Farbe abgeplatzt. Nach dem Verkitten der Fehlstellen beginnt die Retusche mit löslichen Harzölfarben. „Man denkt als Restauratorin immer in langen Zeitspannen“, sagt sie. „Wenn in 50 Jahren ein Kollege oder eine Kollegin dieselbe Marienfigur wieder in Händen hält und die Farbe abnehmen will, muss das möglich sein, ohne das Original zu beschädigen.“ Eine bemerkenswerte Form von Wertschätzung – für das Kunstwerk und für die Menschen, die ihre Arbeit in ferner Zukunft fortsetzen werden.





BERGHOFFER FARMERY

Geröstet schmeckt besser

Kurzbeschreibung

Die Berghofer Farmery in Kalsdorf veredelt unter anderem Kürbiskerne zu Knabberspezialitäten in zahlreichen Geschmacksrichtungen – fürs eigene Sortiment ebenso wie für bäuerliche Direktvermarkter:innen. Bei Führungen geht es hinter die Kulissen des Familienbetriebes. Im Genussshop gibt es Gutes für daheim – von Kernöl und Pesto bis zu Likör und Schokoladigem.

Was uns besonders auszeichnet

Der Kürbiskern ist bei uns der Hauptdarsteller. Ihm widmen wir uns mit viel Liebe zum Produkt und großer Experimentierfreude. Wir wissen, wo unsere Rohstoffe herkommen und nehmen es bei der Verarbeitung genau. Auch kleinere Chargen und ungewöhnliche Wünsche kann man bei uns beauftragen.

Hier finden Sie uns

Berghofer Farmery

Hauptstraße 108, 8401 Kalsdorf bei Graz

Tel.: +43 3135 53 376

office@farmery.at

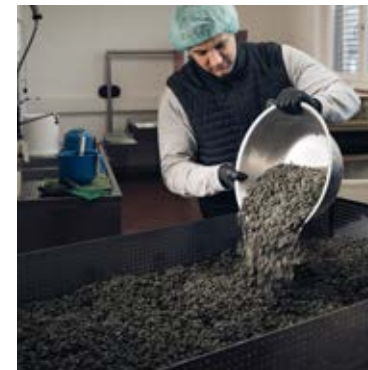
[farmery.at](https://www.farmery.at)

Kernkompetenz aus Kalsdorf bei Graz

In der Berghofer Farmery in Kalsdorf gewinnen Josef Berghofer und sein Team einer steirischen Spezialität immer neue Seiten ab. Aus dem Kürbiskern entstehen hier aktuell 23 Knabbersorten – von salzig und pikant bis fruchtig und schokoladig. „Wir experimentieren gerne“, sagt Berghofer und bringt nach Lust und Laune Himbeere, Chili, Kaffee, Knoblauch oder Salzkaramell ins Spiel. Der Betriebsname beschreibt das Prinzip: „Farmery“ verbindet „Farm“ und „Factory“ – den landwirtschaftlichen Ursprung und die Verarbeitung im eigenen Betrieb. Auf dem Weg vom Kürbiskern zum knusprigen Knabbersnack liegen mehr Arbeitsschritte, als man vermuten würde. Zunächst werden die angelieferten Kerne gereinigt. Ein mechanischer Steinausleser entfernt kleine Fremdkörper, der Farbsortierer prüft Farbe und Qualität. Erst dann geht es in den Röster, wo die Kerne ihren Biss und ihr warmes, nussiges Aroma entwickeln. Pikante Sorten erhalten ihre Würzung, süße werden beim Dragieren nach und nach mit Schokolade umhüllt. „Kürbiskerne zu schokolieren ist nicht so einfach – am Ende sollen sie wie kleine Dragees aussehen“, erklärt Berghofer.

Auch Kürbiskernpesto, Likör und Bricks, ein Kürbiskernzwieback umhüllt von dunkler Schokolade gehören zum Sortiment. Für das haus-eigene Kernöl arbeitet man mit einer benachbarten Ölmühle zusammen. Das Know-how aus Kalsdorf hat sich längst herumgesprochen: Landwirtschaftliche Betriebe und Direktvermarkter:innen aus Österreich, Slowenien, Kroatien und Deutschland lassen ihre Kerne bei Berghofer veredeln. Bei Führungen durch die Farmery lässt sich die Produktion der Kürbiskernsnacks aus nächster Nähe verfolgen – probiert wird anschließend im Genussshop.

Mit der frischen Ernte beginnt im Herbst die arbeitsreichste Zeit. Dann laufen die Vorbereitungen für Firmenpräsente und das Weihnachtsgeschäft. Raum für neue Ideen bleibt trotzdem: Neben getrockneten Zwetschken und anderen Früchten kamen versuchsweise sogar Mehlwürmer unter eine Schokoladenhülle. Solche Ausflüge bleiben jedoch Nebenschauplätze – die Hauptrolle spielt der Kürbiskern.





DA LOAM

Die Kunst ist mein Leben

Kurzbeschreibung

Seit mehr als 20 Jahren sind die Galerie und das Studio DA LOAM ein Schaufenster für das handwerkliche und künstlerische Schaffen von Selma Etareri. Das Spektrum reicht von Zeichnungen über Bilder zu großen Gefäßen und Figuren aus Steinzeug bis zu hochwertigem Porzellangeschirr.

Was uns besonders auszeichnet

Handwerkliche Präzision und künstlerische Freiheit gehen bei mir Hand in Hand. Vom Einzelstück mit individueller Handschrift bis zur funktionalen Serie für die Gastronomie. Ich biete Ausbildungsplätze für Geschirrkeraam und stehe für einen direkten, respektvollen Umgang und ein Arbeitsumfeld, in dem Individualität Platz hat.

Hier finden Sie uns

DA LOAM Kunst- und Keramikstudio
Selma Etareri

Mariahilferstraße 11, 8020 Graz
Tel.: +43 650 2812222

office@selma-keramik.at
selma-keramik.at

Meisterin des guten Tons

An der Ränderscheibe, einem einfachen Drehteller, entsteht gerade ein großes Gefäß. Peu à peu setzt Selma Etareri kleine Tonwülste übereinander, immer im Kreis, mal im Stehen, mal im Sitzen. „Das ist der Prozess, der in meinem Schaffensraum der meditativste ist“, sagt sie. Da Loam ist das Dialektwort für „der Lehm“ – für die Künstlerin der ursprünglichste Zustand der formbaren Erde. Am Anfang steht bei ihr die Zeichnung, aus der sich vieles Weitere entwickelt: organisch-figurative Objekte und Gefäße aus Steinzeug oder Bronze, oft vom weiblichen Körper inspiriert – jeder Name ein Manifest: „Lady with special hair“, „I am you“ oder „Another Mother“.

Dazu kommen großflächige Wandbilder aus Porzellan und Geschirr, von alltagstauglichen Tellern und Tassen bis zum zarten Festtagsgeschirr mit Gold- und Platinbemalung. Vor allem die Gastronomie zählt zu ihren Auftraggeber:innen. Ihre Formensprache trägt Etareri seit der Kindheit in sich. Lebhaft erinnert sie sich an glasierte, weiße Milchbecher, aus denen sie auf der Alm Buttermilch trank – ein Gefäß, das sie so gern in der Hand hielt, dass sie später unzählige Varianten davon fertigte.

Kunst war im Elternhaus selbstverständlich: „Mein Vater war Künstler, Drechslermeister und Bildhauer“, erzählt sie. „Das Dirndl wird Keramikerin“, habe es geheißt, „die ist vom Gatsch nicht wegzubekommen.“ Etareri ist Absolventin der Keramikfachschule Stoob und der Meisterklasse der Ortweinschule in Graz. Die Ausdrucksstärke ihrer Werke entwickelte sich auch aus einer intensiven Beschäftigung mit Tanz-Performance und Clownerie. Jahrzehntlang praktiziert sie Butoh, eine japanische Tanzform, bei der jeder seelische und körperliche Zustand zum Ausdruck gebracht wird. „Versuche nicht, schön zu sein“, ein Ausspruch ihrer Lehrerin Yumiko Yoshioka, ist für sie bis heute von Bedeutung. Zudem kuratiert sie regelmäßig Ausstellungen und holt Künstler:innen, vor allem aus Westafrika, nach Graz. Im Laufe ihres Lebens hat sie die Grenze zwischen Performance, Bildhauerei und Keramik aufgelöst, erzählt sie: „Für mich hat jede dieser Ausdrucksformen ihren eigenen Wert.“





DRUCKHAUS MOSER

Natürlich druckfrisch

Kurzbeschreibung

Seit 2023 gehört das Druckhaus Moser zur steirischen Klampfer Gruppe. Das sechsköpfige Team um Geschäftsführer Markus Sorger hat in Voitsberg Offset-, Digital- und Großformatdruck ebenso im Repertoire wie Textilveredelung und Werbetechnik.

Was uns besonders auszeichnet

Ob Textil, Papier, Folie, Alu oder Polystyrolplatten – wir bedrucken nahezu jedes Material, auch in XXL-Formaten. Unsere hauseigene Grafikabteilung begleitet jedes Projekt von der ersten Skizze bis zur Umsetzung.

Hier finden Sie uns

Druckhaus Moser

Grazer Vorstadt 142, 8570 Voitsberg

Tel.: +43 3142 28552-0

office@moserdruck.at

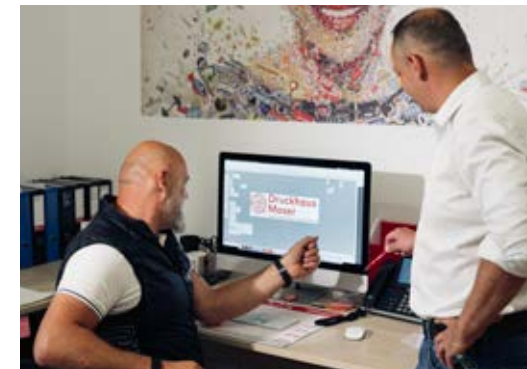
moserdruck.at

Wo Ideen Gestalt annehmen

Von der Visitenkarte bis zur kompletten Fassadenbeschriftung, vom personalisierten Adventkalender bis zur bestickten Arbeitsjacke: Im Druckhaus Moser in Voitsberg laufen Digitaldruckmaschine, Großformatplotter und Stickmaschine oft gleichzeitig. Auch Autos werden hier foliert, Firmenschilder und Roll-ups gefertigt. Von einem einzigen bedruckten T-Shirt bis zur Workwear für die gesamte Belegschaft: „Für uns ist kein Auftrag zu klein“, sagt Geschäftsführer Markus Sorger.

Neuerdings kommt noch die DTF-Transferpresse dazu, ein junges Verfahren, bei dem das Motiv erst auf eine Trägerfolie gedruckt, mit Granulat beschichtet und dann unter Hitze aufs Textil gepresst wird. Die Maschine dafür wurde in drei Jahren schon zweimal gegen ein größeres Modell getauscht, so stark wächst der Bereich. Seine Philosophie bringt Sorger in vier Worten auf den Punkt: „Alles aus einer Hand“. Seit 20 Jahren ist Sorger im Druckhaus Moser tätig, hat den Beruf des Druckers von der Pike auf gelernt und sich in kleinen Betrieben durch Buchbinderei und Druckvorstufe gearbeitet. In dieser Zeit hat sich die Technik radikal gewandelt: „Aus wochenlangen Produktionsprozessen wurden zwei, drei Werktage“, erzählt er. Vor drei Jahren wurde der Betrieb Teil der Klampfer Gruppe und Sorger Geschäftsführer am Standort Voitsberg. Der Wettbewerb durch KI-generierte Gestaltung wächst – um so wichtiger wird für ihn die persönliche Beratung: Schon bevor überhaupt gedruckt wird, muss eine Idee machbar sein, zum Budget passen und halten, was sie verspricht. Möglich macht das ein serviceorientiertes sechsköpfiges Team, das ihm seit Jahren die Treue hält.

Hier entstehen Fußballdressen für den FC Ligist ebenso wie selbst verfasste Kochbücher oder eine Lebensgeschichte, zwischen zwei Buchdeckel gebunden. Viele Stammkund:innen aus der Region kommen seit Jahren, weil sie wissen, dass ihr Anliegen in guten Händen ist. Dieses Vertrauen ist für Sorger der eigentliche Antrieb hinter allem, was hier entsteht.





GARTENPARADIES PAINER

Wo Vielfalt Wurzeln schlägt

Kurzbeschreibung

Was 1988 als Baumschule begann, entwickelte sich über die Jahre zum weitläufigen Gartenparadies. Das Sortiment des Familienbetriebs in Eggersdorf: winterharte Gartenpflanzen, Jungbäume, Gemüsepflanzen, Kräuter und vieles mehr. Darüber hinaus begleitet das Team Gartenprojekte von der Planung über die Gestaltung bis zur laufenden Pflege.

Was uns besonders auszeichnet

Wir kultivieren möglichst naturnah und beraten mit fundiertem Fachwissen, damit jede Pflanze den Platz bekommt, an dem sie gedeihen kann. Ein besonderes Faible haben wir für essbare Raritäten und alte Obstsorten. Mit unseren Green Activities – Workshops und Kurse rund ums praktische Gärtnern – geben wir unser Wissen weiter und schaffen Raum für Austausch.

Hier finden Sie uns

Gartenparadies Painer

Badstraße 48, 8063 Eggersdorf bei Graz

Tel.: +43 3117 2442

gartenparadies@painer.com

[painer.com](https://www.painer.com)

Ein Garten zum Staunen

Wer ins Gartenparadies Painer kommt, sollte Zeit mitbringen. Zweieinhalb Hektar Verkaufs- und Schaufläche lassen sich ohnehin nicht im Vorbeigehen erfassen, schon gar nicht, wenn entlang des Weges Felsenbirnen, Stachelbeeren und duftende Wildkräuter wachsen. Kosten ist ausdrücklich erlaubt. Terrassierte Pflanzflächen, Waldlehrpfad, Generationenwald, Genusswerkstatt und Wasserwelt: Hinter jeder Biegung wartet etwas Neues. Nicht alle betreten das Gartenparadies mit einer Einkaufsliste: „Es gibt auch Leute, die kommen einfach nur zum Durchatmen her“, erzählt Angela Painer.

Die gelernte Innenraumgestalterin absolvierte gemeinsam mit ihrem Mann die Gärtnerlehre auf dem zweiten Bildungsweg. Heute gestaltet sie wieder Räume – unter freiem Himmel. Wer Painer mit einem Garten beauftragt, bekommt keinen Entwurf vom Reißbrett. Zuerst prüft das Team Boden und Standort und fragt, wie der Garten künftig aussehen und genutzt werden soll. Daraus entstehen Planung und Bepflanzung, bei Bedarf übernimmt Painer auch die Pflege. Taucht ein Pflanzenname auf, den hier noch niemand kennt, wird es erst recht interessant: „Das Schöne ist, dass wir ständig dazulernen“, sagt Painer. Manche Neuentdeckung schafft es anschließend ins Sortiment. Seit mehr als zwanzig Jahren arbeitet die Gärtnerei ohne Kunstdünger. Effektive Mikroorganismen unterstützen das Bodenleben und helfen den Pflanzen, Nährstoffe aufzunehmen. Weil die Pflanzen nicht an tägliche Nährstoffgaben über das Gießwasser gewöhnt werden, bleibt ihnen beim Umzug in den Hausgarten der „Kulturschock“ erspart.

Das Gärtnerjahr kennt seinen eigenen Takt: Im Frühjahr wächst mit den Pflanzen auch die Arbeit, die Sommerhitze drosselt das Tempo, der Winter bringt ruhigere Wochen. Wer diesen Wechsel über Jahre begleitet, lernt die Sprache des Gartens genau zu lesen. In Workshops vermitteln die Painers ihr fundiertes Wissen darüber, wie sich das Bodenleben fördern und die natürliche Widerstandskraft der Pflanzen stärken lässt. Für Angela Painer liegt gerade in der konzentrierten Arbeit eine besondere Ruhe: „Du darfst wirklich ganz im Hier und Jetzt sein.“





GLASHÜTTE STOELZLE BÄRNBACH

Faszination Glas

Kurzbeschreibung

Die Glashütte Stoelzle Bärnbach ist der Ursprungsort der heutigen Stoelzle Gruppe und zugleich ihr lebendigstes Kapitel: Hier entsteht mundgeblasenes Glas noch genauso wie vor 200 Jahren. Zum Standort gehören außerdem ein Glasmuseum, der Werksverkauf und ein Bed & Breakfast.

Was uns besonders auszeichnet

An unserem Standort in Bärnbach lässt sich mitverfolgen, wie die Glasmachermeister glühende Glasmasse mit dem eigenen Atem in Form blasen – ein bewusster Gegenpol zur industriellen Fertigung in der Stoelzle Gruppe. Und ein Handwerk, das heute nur noch wenige beherrschen.

Hier finden Sie uns

Glashütte Stoelzle Bärnbach

Hochtregisterstraße 1, 8572 Bärnbach

Tel.: +43 3142 62950

glascenter@stoelzle.com

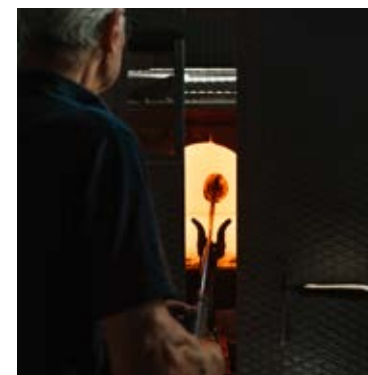
glas-museum.at/glascenter

Filigranes aus dem Feuer

Seit 1805 glühen in Bärnbach die Öfen. Mehr als 200 Jahre, in denen die erste Glasfabrik der Stoelzle Gruppe in Österreich zu einem der bedeutendsten Player der europäischen Glasindustrie herangewachsen ist. Im nahen Köflach produziert Stoelzle Oberglas heute Premium-Verpackungsglas für die internationale Pharma- und Konsumgüterindustrie. Am Ursprungsort selbst hat man dem alten Meisterhandwerk eine Bühne gegeben: Im einstigen Generatorenhaus der Glashütte, von Architekt Klaus Kada als luftiges Ensemble gestaltet, sind heute Schauglashütte, Glasmuseum und Werksverkauf untergebracht – direkt darüber übernachteten Gäste, die länger bleiben möchten, im modernen Bed & Breakfast.

Rudolf Weninger ist seit 1955 Teil dieser Geschichte. Mit 14 Jahren begann er seine Lehre in der Glasfabrik Köflach. Als Glasbläser in der Industrie zählte vor allem eines: möglichst exakt, möglichst schnell zu arbeiten. Das reichte ihm nicht. In Pausen und Freizeit experimentierte er, entwickelte eigene Techniken, verfolgte eigene Ideen – bis aus dem Glasmacher ein Glaskünstler wurde – bekannt für große Vasen in seinem charakteristischen Kobaltblau und für seine gläsernen Madonnen. An einem Weltrekordversuch mit einem 105 Liter fassenden, mundgeblasenen Weizenbiertglas wirkte er ebenfalls mit.

Bei Führungen kann man Weninger über die Schulter schauen: Zunächst wird die Glasmacherpfeife in den mit Erdgas befeuerten Ofen getaucht, wo Quarzsand, Kalk und Soda bei 1.540 Grad schmelzen. Ein erster Klumpen, das sogenannte Kölbel, wird entnommen. Mit ruhiger Hand taucht er die schwere, glühende Masse erneut ein, ehe sie in eine wassergesättigte Holzform gehalten und mit geübtem Atem aufgeblasen wird. Schließlich wird das fertige Stück von der Pfeife abgeschlagen und kühlt langsam im Kühllofen aus. Im angeschlossenen Museum erzählen historische Trinkgläser, Parfümflakons und Karaffen von der ganzen Bandbreite, die aus Sand, Kalk und Soda entsteht – ein Material, das sich am Ende seines Lebens beliebig oft ohne Qualitätsverlust recyceln lässt.





HARMONIKA- ERZEUGUNG PARZ

A Steirische fürs Leben

Kurzbeschreibung

Seit 1978 fertigt Familie Parz in Semriach Steirische Harmonikas in Handarbeit – vom Schulmodell für Kinder bis zum professionellen Konzertinstrument. Die Werkstatt übernimmt außerdem Reparaturen und Restaurierungen Steirischer und chromatischer Harmonikas.

Was uns besonders auszeichnet

Wer bei uns eine Harmonika bestellt, kann miterleben, wie das eigene Instrument entsteht. Bei Betriebsführungen zeigen wir, wie viel Handarbeit in einer Steirischen steckt. Damit Wissen und Begeisterung weiterleben, bilden wir Lehrlinge aus und bieten Harmonikakurse für Kinder und Erwachsene an.

Hier finden Sie uns

Harmonikaerzeugung Parz

Semriacherstraße 60, 8102 Semriach

Tel.: +43 3127 23 59 0

info@harmonika-parz.at

harmonika-parz.at

Die Knöpfe, die die Welt bedeuten

In Semriach baut Familie Parz seit fast fünf Jahrzehnten Steirische Harmonikas für erste Spielversuche, volle Tanzböden und große Bühnen. Vier der fünf Kinder von Franz und Hildegard Parz arbeiten heute im Betrieb, drei Familienmitglieder sind Harmonikameister:innen. Gemeinsam bauen sie Instrumente und geben ihr Wissen im Musikunterricht weiter. Jedes Instrument wird individuell auf Bestellung angefertigt.

Rund 2.500 Teile müssen präzise ineinandergreifen, ehe sich der Harmonika der erste Ton entlocken lässt. Für den leichten, klangvollen Korpus wird getrocknete Fichte gehobelt, zugeschnitten und gezinkt, Messingbeschläge werden gestanzt, gebogen und gelötet. „Manche Kund:innen bringen für ihre Harmonika ihr eigenes Holz mit“, erzählt Franz Parz junior. Im Balg verbinden Ziegenleder und warmer Leim den gefalteten Rohkarton. Im Diskant, wo die Melodie gespielt wird, sorgen 46 einzeln gedrehte Federn dafür, dass die gedrückten Tasten zurückspringen. Auch die Oberfläche folgt den Wünschen der Kundschaft: Das Holz wird geschliffen, lackiert, gewachst oder geölt, die Knöpfe bestehen auf Wunsch aus Echtholz oder Horn. Gebaut werden drei-, vier- und fünfreihe Modelle: von der leichten Schulharmonika für Kinder bis zum Instrument für Bühne und Konzert. Für Wanderungen und Reisen gibt es außerdem eine vierreihige Mini-Harmonika. Edelweißintarsien, handbemalte Jagd- und Naturmotive oder Lasergravuren machen jede zum Einzelstück. Je nach Modell stecken zwischen 50 und 100 Arbeitsstunden in einer Harmonika.

Den letzten Schliff erhält die Harmonika beim Stimmen. Das Ergebnis fasziniert den Instrumentenbauer auch noch nach all den Jahren: „Selbst bei drei baugleichen Harmonikas klingt am Ende jede anders.“ Zum Handwerk gehört es auch, verstummte Instrumente wieder spielbar zu machen. In Semriach werden Parz-Harmonikas ebenso restauriert wie Instrumente anderer Hersteller:innen, von denen manche bereits 100 Jahre alt sind. Die eigenwilligste Sonderanfertigung steht im Schauraum: eine Fasslharmonika mit eingebautem Tank, erdacht von Franz Parz senior, der die spendierten Runden bei Hochzeiten im Instrument griffbereit haben wollte.





HOFBÄCKEREI EDEGGER-TAX

Backen wie damals

Kurzbeschreibung

Seit mehr als 450 Jahren gehört Edegger-Tax zur Grazer Backkultur. Heute entstehen in der Hofbäckerei Brot, Gebäck, Mehlspeisen und Feinbackwaren für das Geschäft in der Hofgasse, den Webshop sowie für Gastronomie und Feinkost.

Was uns besonders auszeichnet

Wir hüten einen reichen Fundus überlieferter Rezepturen und probieren immer wieder Neues aus. Unsere Backwaren kommen ohne Konservierungsmittel aus. Individuelle Wünsche erfüllen wir auch in kleinen Stückzahlen.

Hier finden Sie uns

Hofbäckerei Edegger-Tax

Hofgasse 6, 8010 Graz

Tel.: +43 316 830230-0

service@hofbaeckerei.at

hofbaeckerei.at

Mehlstaub in der DNA

Die Hofbäckerei Edegger-Tax gehört zu Graz wie der Uhrturm. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Betrieb 1569 – seither ist viel Wasser die Mur hinuntergeflossen. Kaum eine Reisegruppe lässt das ikonische Eichenholzportal in der Hofgasse links liegen. Zwischen geschnitzten Ornamenten breitet der vergoldete Doppeladler seine Schwingen aus, ein Gruß aus jener Zeit, als das Haus die kaiserliche Hoftafel belieferte. Was manche Vorbeigehende auf dem denkmalgeschützten Holz verewigen, ist jedoch nicht für die Nachwelt bestimmt. Regelmäßig werden Blessuren ausgebessert und das Holz mit einer eigens gemischten Lasur eingelassen. Die Sorgfalt, mit der das Wahrzeichen gepflegt wird, setzt sich in der Bäckerei fort, die heute von Robert und Brigitte Edegger gemeinsam mit ihrem Sohn geführt wird. Mit Bäckermeister Matthias Edegger steht bereits die neunte Generation in der Backstube. Ein Ort, der ihm seit Kindertagen vertraut ist: Schon als Fünfjähriger setzte er hier auf einer umgedrehten Kiste stehend Linzeraugen zusammen.

Wenn Graz noch in den Federn liegt, beginnt für die Bäcker:innen der Arbeitstag. Mehlstaub hängt in der feuchtwarmen Luft und aus den geöffneten Öfen schlägt ihnen 250 Grad heiße Luft entgegen. Unter den kreisenden Knethaken der großen Mischmaschine werden die Teige glatt und geschmeidig. „Alles Weitere ist Handarbeit“, erklärt Robert Edegger. Und weil zum Backen Geduld gehört, dürfen die Teige ruhen, bevor daraus Salzstangerln, Handkaiser und Topfentascherln werden. Daneben entstehen Feinbackwaren mit klingenden Namen: Panthertatzen aus Mandelmakronenmasse und Kürbiskernen, Hetschepetsche mit Hagebuttenmarmelade nach einer Rezeptur aus Kaiserin Elisabeths privatem Kochbuch, Sissi-Busserln und Kaiserzwieback. Für Restaurants entwickeln Robert und Matthias eigene Brote und Brötchen, damit nichts auf den Tisch kommt, was es nebenan genauso gibt. Rund zweieinhalbtausend Artikelnummern umfasst das Sortiment. Nach dem liebsten Gebäck fragt man Robert Edegger dennoch vergeblich. Er hält es mit seinen Produkten wie mit einer großen Familie: „Man hat kein Lieblingskind.“





JAMSESSION

Urban jam for urban people

Kurzbeschreibung

Jamsession ist Andrea Possanners Grazer Manufaktur für Marmeladen, Gelees, Sirupe, Fermente und Eingelegtes. In die Töpfe und Gläser kommt, was Gärten, Bäuer:innen und der Stadtraum hergeben – von vertrauten Früchten bis zu beinahe vergessenen Sorten.

Was uns besonders auszeichnet

Wir machen überschüssige Ernten haltbar, holen seltene Sorten aus dem Abseits und kombinieren gern gegen den Strich. Produziert wird saisonal und inklusiv. Unser Architektur- und Designhintergrund zeigt sich in Gläsern und Etiketten, die bewusst ohne Landhausromantik auskommen.

Hier finden Sie uns

Jamsession

Neutorgasse 28, 8010 Graz

Tel.: +43 699 105 29 022

andrea.possanner@chello.at

jamsession.co.at

Die Stadt im Glas

„Marille, Marille. Die Leute wollen nur Marille.“ Andrea Possanner weiß, was beim Frühstück gefragt ist. Ihr Ehrgeiz gilt jedoch Mispeln, Schlehen, Paw Paw und Kreationen wie Veilchengelee oder Tomato Jam, die man außer bei ihr kaum irgendwo findet. In ihrer Küche in der Neutorgasse kocht sie gerade Kriecherl- und Weichselmarmelade in riesigen Töpfen ein. Bei Possanner wird aus einer Idee rasch ein Projekt: Die studierte Architektin engagierte sich im südlichen Afrika in der Entwicklungszusammenarbeit und begleitete als Beraterin die Anfänge der Grazer Urban-Gardening-Bewegung. Versorgungsautonomie wurde zu einem Leitmotiv ihrer Arbeit. Auch die Idee der essbaren Stadt ließ sie nicht mehr los: Als sie sah, welche Mengen Obst in den Gärten ihrer Eltern und der Nachbar:innen ungenutzt blieben, begann sie gemeinsam mit ihrer Schwester Michaela, die Früchte an den Wochenenden einzukochen. 2012 wurde daraus Jamsession: urban jam for urban people. Auch Gläser und Etiketten tragen ihre designaffine Handschrift: Nichts soll hier nach Spitzenhäubchen und Erdbeerromantik aussehen.

Die Rohstoffe kommen aus privaten Gärten, von öffentlichen Flächen und von Bäuer:innen, die Überschüsse abgeben. Schwammerln steuern passionierte Sammler:innen bei. Possanner verarbeitet Obst, Gemüse, Kräuter und Pilze, trocknet, fermentiert, kocht sauer ein und feilt an Rezepturen, bis etwa Birne, Chili und Garam Masala zueinanderfinden. Die Marmeladen sind „sehr fein passiert“, Zucker gehört für sie dazu, wenn auch mit maximal 25 Prozent. Gerade seltene Sorten wecken ihren Ehrgeiz: „Das ist für mich ein Auftrag.“ Bekannt wurde Jamsession auf Kunst- und Designmärkten, heute beliefert sie Gastronomie und Handel weit über Graz hinaus. Eine Einzelkämpferin ist sie dabei nicht: Neben zwei Mitarbeiter:innen und Praktikant:innen von der FH helfen über atempo immer wieder Menschen mit Behinderungen in der Produktion mit. Dazu kommt die „Jam-Family“: ihr 80-jähriger Vater liefert Marmelade aus, ihre Mutter schnippelt Obst, Michaela hilft auf Märkten, während Andrea im Geschäft und in der Küche die Stellung hält. So bringt Jamsession nicht nur überschüssige Früchte zurück in den Kreislauf, sondern auch Menschen zusammen.





JUWELIER GRESSL

Schmuck, der Geschichten erzählt

Kurzbeschreibung

Juwelier Gressl hat zwei Zuhause: das traditionsreiche Stammhaus in Köflach, seit mehr als 60 Jahren eine Adresse für Uhren und Schmuck und Barbara Gressls Goldschmiedatelier in der Grazer Stempfergasse, wo Unikate von Hand entstehen.

Was uns besonders auszeichnet

Wir haben ein Faible für außergewöhnliche Materialien und ein gutes Auge für Schmuckstücke mit Vergangenheit. Wir arbeiten alte Stücke um, restaurieren sie und beraten bei Edelsteinen mit gemmologischem Fachwissen.

Hier finden Sie uns

Juwelier Gressl

Stempfergasse 11, 8010 Graz

Tel.: +43 316 832229

Stammhaus: Hauptplatz 17a, 8580 Köflach

Tel.: +43 3144 2671

office@gressl.com

gressl.com

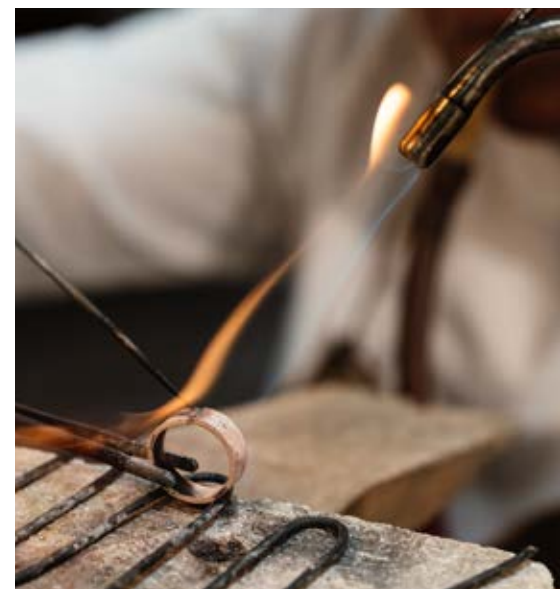
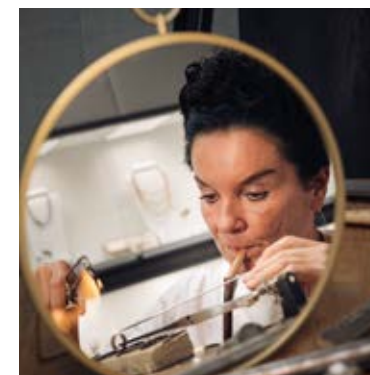
Begleiter für ein ganzes Leben

Swimmingpoolblau und karibisch türkis funkelt der seltene Paraiba-Turmalin. „Mein Lieblingsedelstein“, schwärmt Barbara Gressl, Goldschmiedin und eine Koryphäe auf dem Gebiet der Gemmologie, also fundiert darin, Reinheit, Herkunft und Qualität edler Schmucksteine zu bestimmen. Das Uhren- und Schmuckgeschäft in Köflach eröffneten ihre Eltern vor mehr als 60 Jahren. Dort ist Gressl inmitten der Welt der Juwelen groß geworden. In ihrem kleinen Atelier in der Grazer Stempfergasse findet man Schmuckstücke, die es so kein zweites Mal gibt.

Zweimal im Jahr, im Frühling und im Herbst, stellt die Goldschmiedin eine neue Kollektion vor. Ihre Formensprache ist puristisch und klar. Kühle Farbtöne kombiniert sie mit Platin oder Weißgold, eine rosafarbene Kasumigaura-Perle bekommt warmes Roségold zur Seite. Auch ungewöhnliche Materialien wie Büffelhorn, Keramik oder Carbon finden Eingang in ihre Entwürfe. Noch bevor Metall und Stein zueinanderfinden, nimmt das Schmuckstück auf dem Papier Gestalt an. „Das Zeichnen mit der Hand macht mir unglaublich viel Freude.“ Gressl hat ein Faible für Außergewöhnliches und reist dafür bis zu den Ursprüngen: zu abgelegenen Edelsteinlagerstätten in Vietnam oder in die Savusavu-Bucht auf den Fidschi-Inseln, wo sie als eine von wenigen ausgewählten Goldschmiedinnen an einer Auktion des renommierten Perlenzüchters Justin Hunter teilnehmen durfte.

Zurück im Atelier werden Gold, Platin oder Silber gewalzt, gebogen, gefeilt und gelötet, Perlen und Steine gefasst. Hinter dem Glitzern der Edelsteine steckt überraschend viel handfeste Arbeit: Kraft, Geduld und Präzision sind gefragt.

„Ich begleite Menschen von der Geburt bis zum Lebensende“, so Gressl über den intimsten Aspekt ihres Berufs. Vom Schutzengergl für den Täufling, über den Ring zum Studienabschluss bis hin zu den geerbten Ohrringen von der Oma, die sie umarbeitet und ihnen so neues Leben einhaucht. Dann sitzt ein Stück Familiengeschichte mit an der Werkbank.





LA PACA

Wolle mit Charakter

Kurzbeschreibung

Am Schusterbauerhof in Södingberg bei Graz betreiben Wolfram Schrotter und Viktoria Schatzer-Schrotter einen bio-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb mit Alpakazucht. Aus der Wolle der eigenen Alpakaherde entstehen liebevoll handgefertigte Produkte. Zum Hof gehören auch fünf Eseldamen aus einer Tierrettung sowie Hühner und Enten. Auch Besuch ist willkommen: bei Hoferlebnissen für Kinder und Familien oder einer Übernachtung im kleinen Ferienhaus.

Was uns besonders auszeichnet

Für jedes Produkt wird ausschließlich Wolle aus der eigenen Herde verwendet, oft sogar von einem ganz bestimmten Tier. Wer möchte, sucht sich sein Lieblingsalpaka aus und lässt sich aus dessen Wolle die eigene Bettdecke anfertigen.

Hier finden Sie uns

La Paca am Bio Schusterbauerhof

Södingberg 38, 8152 Geistthal-Södingberg

Tel.: +43 676 92 76 688

wollen@lapaca.at

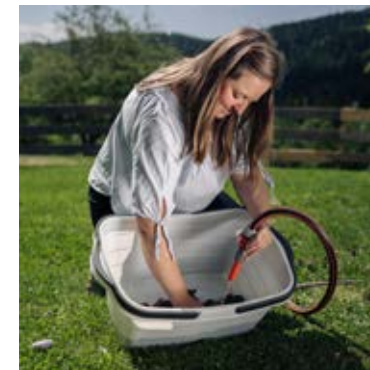
lapaca.at

Der Schusterbauer und die Wollfee

Bis ins Jahr 1564 lässt sich die Geschichte des Schusterbauerhofs in Södingberg zurückverfolgen, seit 1995 ist der Betrieb bio-zertifiziert. Wolfram Schrotter verwirklicht hier im elterlichen Betrieb seinen Traum von der eigenen Alpakazucht. Seine Frau Viktoria bringt bei La Paca ihre kreative Seite ein – vom Färben der Wolle bis zur liebevollen Gestaltung jedes einzelnen Produkts – das hat ihr am Hof den Spitznamen „Wollfee“ eingebracht. Levin, Sola, Rosi, Nelly, Ninja, Figaro, Bruno – insgesamt 24 Alpakas leben am Hof. Viktoria kennt ihre Herde genau: „Jedes Tier hat seine ganz eigene Persönlichkeit“, erzählt die Züchterin. „Die Ninja ist unsere Anführerin, der Figaro ein kleiner Frechdachs und der Bruno ist immer ein bisschen schläfrig.“

Geschoren wird einmal im Jahr, nach den Eisheiligen im Mai. Für die Schur holt man sich professionelle Unterstützung, damit die Prozedur für die Tiere so kurz und stressfrei wie möglich bleibt. Um die Wolle fürs Spinnen vorzubereiten, wird sie von Hand gereinigt, gepickt und kardiert. Eine befreundete Spinnerin verarbeitet sie anschließend zu Garn. „Alpakawolle ist absolut lanolinfrei und allergikerfreundlich. Sie eignet sich sogar für Babywäsche“, erklärt Viktoria. Auch handgestrickte Hauben, Stirnbänder und Socken, Steppdecken und Kuschelecken, Filzeinlagen und Naturseife kann man im kleinen Hofladen erstehen.

Anders als Lamas, die als Trekkingtiere genutzt werden, wurden Alpakas ursprünglich ausschließlich für ihre Wolle gezüchtet. Wanderungen bietet La Paca deshalb bewusst keine an. Bei den Hoferlebnissen, die Viktoria als ausgebildete Natur- und Erlebnispädagogin begleitet, gibt es keine festen Abläufe: Die Kinder füttern die Tiere, stellen Fragen, picknicken auf der Weide, basteln mit Naturmaterialien oder pflanzen einen Baum. Viele sind zum allerersten Mal mit der Natur in Kontakt. Ihr Alltag richtet sich nicht mehr nach der Uhr, sagt Viktoria, sondern nach dem, was gerade ansteht: Apfelernte, wenn die Früchte reif sind, Büroarbeit, wenn es regnet und manchmal eine Nacht im Stall, wenn gerade ein Alpaka-Baby zur Welt kommt. Kein Tag gleicht dem anderen. „Unser Chef ist die Natur.“





MAARBLE

Unikate aus Papier

Kurzbeschreibung

In ihrer Handbuchbinderei in der Grazer Innenstadt fertigen Anna Weninger und Anja Schwendenwein Einzelstücke und Kleinserien aus sorgfältig ausgewählten Materialien. Von Büchern über Mappen, Schachteln und Schubern bis zu Speisekarten für die gehobene Gastronomie entsteht hier alles in Handarbeit.

Was uns besonders auszeichnet

Wir beraten, beantworten Fragen zu Form und Materialwahl und erarbeiten Lösungen, die optisch und technisch funktionieren. An der Schnittstelle zwischen Design und Produktion.

Hier finden Sie uns

maarble OG

Neutorgasse 26/1, 8010 Graz

Tel.: +43 660 866 15 22

mail@maarble.at

maarble.at

Ein Faible für Feines

Maarble heißt die kleine Handbuchbinderei von Anna Weninger und Anja Schwendenwein in der Grazer Neutorgasse – und schon der Name verrät, wie viel Gedankenarbeit in ihrem Betrieb steckt. Im Englischen bedeutet „marble“ zum einen Marmor, eine Anspielung auf das Marmorpapier, das in der Buchbinderei bis heute für edle Vorsatzblätter verwendet wird. Zum anderen Marmor, ein Sinnbild für etwas Kleines, Feines, Einzigartiges. Und weil gleich zwei kreative Köpfe hinter dem Label stehen, wird maarble mit einem doppelten A geschrieben – für Anna und Anja. Papier gilt als geduldig, heißt es. Buchbinderinnen sind es auch, wie man bei maarble schnell lernt: Bis Seiten Kante auf Kante liegen, Lagen geheftet sind, Vorsätze und Kapitalbänder kleben, Buchdecken überzogen und geprägt vor einem liegen und der Leim getrocknet ist, vergehen manchmal Stunden. Das Ergebnis: Broschüren, Mappen, Schachteln, Schubert und andere Maßanfertigungen mit einer ganz besonderen Ästhetik. Auch Bücher werden nach wie vor gebunden, etwa Kunstbücher oder limitierte Sonderauflagen. Ebenso häufig im Auftragsbuch stehen inzwischen Speise- und Getränkekarten für die gehobene Gastronomie und Hotellerie.

In einer hölzernen Kommode, die Annas Vater eigens gebaut hat, wird eine Sammlung beweglicher Metalllettern aufbewahrt. In den Regalfächern stapeln sich Papiere in unterschiedlichsten Grammaturen und Farben, dazu Leinwandstoffe für die Einbände. Mit der wuchtigen alten Deckelschere werden verschiedenste Materialien millimetergenau zugeschnitten. Auch eine Anleimmaschine gehört zur Ausstattung: Eine Walze taucht ins Leimbad und verteilt den Leim vollflächig auf Papier oder Leinwand. Beide Buchbinderinnen kommen ursprünglich aus dem Grafikdesign und entschieden sich erst auf dem zweiten Bildungsweg für die Buchbinderlehre. „Das Haptische und Analoge ist mir abgegangen“, erklärt Anna ihre Entscheidung. Eine besondere Stärke des Duos liegt im Blick für das große Ganze. „Die Kombination mit der Grafik ist das Spannende“, schwärmt Anja über die Brücke, die sie nun zwischen den beiden Welten schlagen darf.





MILLI LUX

Neues Leben für alte Stoffe

Kurzbeschreibung

Im Herz-Jesu-Viertel kreiert Barbara Stölzl unter ihrem Label milli lux seit 2011 aus alten Stoffen Lampenschirme, unter dem Schwesterlabel EINZELSTYCK auch Kleider, Röcke und Accessoires. Jedes Stück ist ein Unikat, gefertigt fast ausschließlich aus gespendeten oder gebraucht erworbenen Naturmaterialien.

Was uns besonders auszeichnet

Wir verarbeiten auch gerne mitgebrachte Erinnerungsstücke (alte Babyschmusetücher, ein Lieblingskleid, das Konzertshirt von damals) – so dürfen sie in neuer Form weiterleben, statt in einer Schublade zu verschwinden.

Hier finden Sie uns

milli lux

Mandellstraße 4, 8010 Graz

Tel.: +43 699 175 003 00

office@millilux.at

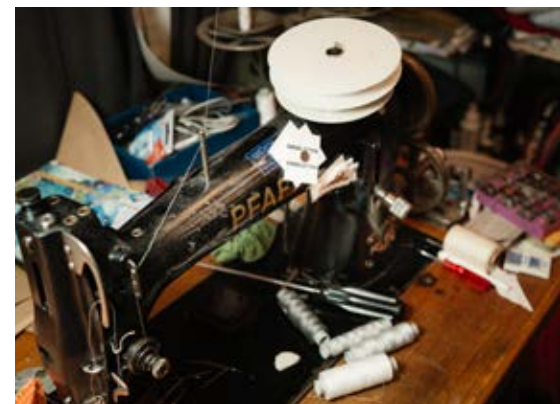
millilux.at

Barbara und die Wunderlampen

Auf 18 Quadratmetern in einer ehemaligen Trafik im Grazer Herz-Jesu-Viertel liegt das Reich von Barbara Stölzl. Vorne im kleinen Verkaufsraum warten Kleider, Röcke und Oberteile in allen Farben und Mustern auf ihre Träger:innen: Von der Decke baumeln fantasievolle Lampen, die sie aus weggelegten Stoffen näht – darunter ihr Klassiker „Pimp your Bulb“, eine kleine Leuchte zur unkomplizierten Verkleidung nackter Glühbirnen. Auch die Serie „Shirt Rescue“, genäht aus alten T-Shirts, gehört zum Sortiment und leuchtete im Zuge einer Pop-up-Werkschau sogar schon im Grazer Kunsthaus. Nur durch einen Vorhang getrennt, in ihrer Werkstatt, nehmen ihre Ideen auf einer alten Pfaff-Gewerbenähmaschine Gestalt an.

Was sie antreibt, ist die Idee des Upcyclings: Aus Altem, Weggelegtem entsteht etwas Neues, fast ausschließlich aus Materialien, die schon einmal ein anderes Leben hatten. „Ich bekomme so viele schöne Stoffe geschenkt“, erzählt die 56-Jährige und zeigt einen langen Tellerrock aus einem Stoff aus dem Rijksmuseum-Shop in Amsterdam, inspiriert von einem Vermeer-Gemälde. Angefangen zu nähen hat sie schon mit acht Jahren – „auf einer kleinen Puppennähmaschine“. Vieles hat sie sich selbst beigebracht, später führte sie ihre Ausbildung ans Modekolleg Wien-Michelbeuern, dann in die Meisterklasse nach Graz – heute ist sie Damenkleidermachermeisterin mit Brief und Siegel. 2011 gründete sie milli lux, unter dem Label EINZELSTYCK näht sie nachhaltige Kleidung.

Ihre Materialien findet Stölzl in Carla-Läden, auf Flohmärkten oder bei aufgelösten Haushalten, deren Textilien sie behutsam sichtet. Die begrenzte Menge Stoff zwingt sie dazu, sich für eine Form, eine Größe, ein Design zu entscheiden, statt sich in endlosen Möglichkeiten zu verlieren: „Für mich ist die Einschränkung spannend.“ Manche Begegnungen gehen unter die Haut: Eine Frau brachte handbestickte Bettwäsche ihrer verstorbenen Großmutter, aus der Stölzl für sie und ihre vier Schwestern je einen Lampenschirm fertigte. „Das sind für mich die schönsten Aufträge“, sagt sie, „weil ein kleines Stück Erinnerung darin weiterlebt.“





MORI HOLZ & DESIGN

Wald für daheim

Kurzbeschreibung

Maßgefertigte Massivholzmöbel aus breiten, repräsentativen Stämmen steirischer Bäume, die teils 200 bis 300 Jahre alt sind. Das Sortiment reicht von Ess-, Schreib- und Couchtischen über Betten, Sideboards, Bänke und Kästen bis zu kleineren Objekten wie Holzboxen, Schneidebrettern oder Messerblöcken.

Was uns besonders auszeichnet

Kund:innen können in den gesamten Entstehungsprozess eintauchen und ihre individuellen Wünsche einbringen – angefangen bei der Holzauswahl vom rohen Stamm im Atelier über die Begleitung der Werkstattarbeiten bis hin zum Feinschliff und der abschließenden Behandlung mit natürlichen Ölen und Wachsen.

Hier finden Sie uns

MORI Holz & Design GmbH

Einspinnergasse 2, 8010 Graz

Tel.: +43 660 611 72 55

info@mori-objects.at

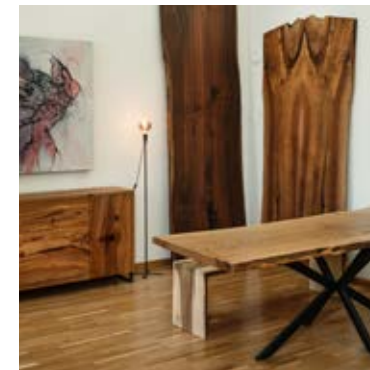
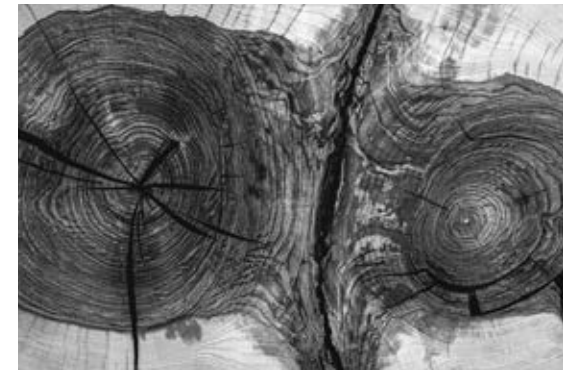
mori-objects.at

Möbel mit Seele

Mori ist das japanische Wort für Wald. Es ist kein Zufall, dass Manuel Stangl genau diesen Namen für sein Atelier gewählt hat, der seinem Faible für Japan, vor allem aber seiner Faszination für Bäume geschuldet ist. Den Holzduft hat er von klein auf in der Nase, aus dem Sägewerk vom Opa in Graz St. Peter. Ursprünglich schlug er mit einem Studium der Soziologie und Sportwissenschaften einen ganz anderen Weg ein, bevor ihm ein Ferialjob in einer Tischlerei eine Erkenntnis brachte: „Ich wollte etwas mit den Händen machen.“ Seit 10 Jahren baut er freistehende Massivholzmöbel, mit MORI wagte er vor drei Jahren den Sprung in die Selbständigkeit. Für seine Tische, Sideboards, Bänke und Raumobjekte verwendet er ausschließlich Holz, das in der Steiermark gewachsen ist. Bevor ein Stamm in der Werkstatt landet, wird er oft schon zehn Jahre schonend an der Luft getrocknet.

Verarbeitet werden vor allem Harthölzer: Eiche, Nuss, Birne, Apfel, Ulme, dazu Selteneres wie Mammutbaum, amerikanische Schwarznuss und Tulpenbaum. Ein Beistelltisch im Atelier stammt von einem japanischen Schnurbaum aus der Radetzkystraße. Für Holz mit kleinen Schönheitsfehlern hat Stangl ein besonders großes Herz. Risse, Blitzschäden, Stammfäule oder Wurmlöcher sind für ihn keine Makel, sondern formen Rohmaterial mit Charakter, das er in seiner Werkstatt veredelt. „Die Natur ist für mich eine Künstlerin“, findet er. Mit Epoxidharz füllt er Risse und hohle Stellen auf, bürstet morsche Bereiche mechanisch heraus. Seine Werkstatt in Kirchbach ist der Ort für die groben Arbeiten: hier werden die großen Holzpfosten besäumt und gehobelt, mal entstehen gerade Kanten, mal bleibt bewusst die organische Form des Stamms erhalten. Für die Feinarbeit geht es ins Grazer Atelier in der Einspinnnergasse.

Die persönliche Auslieferung der Möbelstücke lässt sich Manuel Stangl nicht nehmen und oft fällt es ihm gar nicht so leicht, sein fertiges Werk aus der Hand zu geben. Manchmal bleibt dann noch Zeit für eine Tasse Kaffee mit der Kundschaft, direkt am neuen Tisch – die erste von vielen, die an diesem Tisch wohl noch getrunken werden. Denn so der Kunsttischler: „Ich baue Möbel, die fürs Leben gemacht sind.“





MOTHWURF

Tracht neu gedacht

Kurzbeschreibung

Textilien sind seit mehr als 270 Jahren das Metier der Familie Mothwurf. Das eigene Label verbindet Tracht und Couture zu einer unverkennbaren Designsprache: klare Schnitte, außergewöhnliche Materialien, makellose Verarbeitung – ein charmantes Crossover aus Sisi-Stil und Altwiener Chic.

Was uns besonders auszeichnet

Besondere Momente im Leben verdienen ein besonderes Gefühl – und das beginnt für uns bei der passenden Kleidung. Ob Taufe, Hochzeit, Familienfest oder ein Volks- und Trachtenfest: Wir begleiten Sie dabei, für jeden besonderen Anlass das passende Outfit zu finden.

Hier finden Sie uns

Mothwurf

Mothwurfgasse 1, 8101 Gratkorn

Tel.: +43 3124 22055-0

office@mothwurf.com

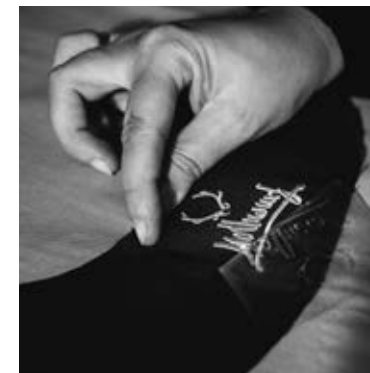
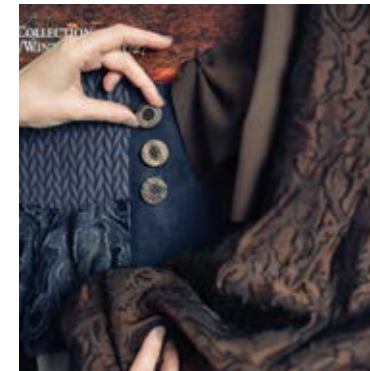
mothwurf.com

Zwischen Ursprung und Zeitgeist

Nussbraun, Jagdgrün, Bernstein, Karmesinrot und Indigo geben bei Mothwurf gerade den Ton an. Sie bestimmen die Farbwelt von Chalet Couture, der aktuellen Herbst- und Winterkollektion des Trachten- und Couturelabels. „Mit jeder Kollektion wollen wir eine Geschichte erzählen“, beschreibt Mathis Schramke den kreativen Prozess. Den Stoff für diese Geschichten lieferten auch schon Japan und die Sahara, zuletzt rückten die Wiener Couture und der Alpenraum ins Blickfeld. „Bei Chalet Couture öffnet sich gedanklich die Tür zu einem mondänen Landhaus in den tief verschneiten Alpen“, so Schramke. Hier zeigt sich Mothwurfs Faible für verspielte Details: Die samtene Ausseerjacke für die Damen fällt leicht verkürzt aus – eine zurückhaltend kokette Variante des Klassikers. Bei den Herren rankt gesticktes Weinlaub über eine Hose aus Winzervelvet. Die Schauplätze der Kollektionen wechseln, die Handschrift bleibt unverkennbar. Mothwurf bewegt sich, wie Schramke es formuliert, „zwischen Ursprung und Zeitgeist“. Der 31-Jährige ist der Jüngste von drei Geschwistern und führt das Traditionsunternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Dominik Schramke-Thommessen.

Entworfen wird am Stammsitz in Gratkorn. Die ersten Bilder einer Kollektion bringt seine Schwester Anna-Katharina Mayer aufs Papier. Sie hat die kreative Rolle ihrer Mutter übernommen und entwickelt aus dem jeweiligen Thema Farben, Formen und Materialien. Soll ein Stoff rau oder glatt sein, fließend oder fest? Passt Loden, Seide oder ein eigens gezeichneter Jacquard? Ein Großteil der Materialien stammt aus Österreich und Italien. Mit einer Weberei im Waldviertel entwickelt Mothwurf exklusive Stoffe.

Im Schneideratelier werden die Entwürfe in digitale Schnitte übersetzt. Die einzelnen Teile werden auf dem Stoff angeordnet, zugeschnitten und zu ersten Prototypen zusammengenäht. Markante Mothwurf-Details wie die verspielten Herzerl-Rüschen entstehen Stich für Stich von Hand. Und während man vor den Schaufenstern in Graz, Wien und Salzburg die Chalet Couture bewundert, kreisen die Gedanken im Atelier bereits um die Storyline der nächsten Kollektion.





OPTIK ROSSMANN

Einfach besser sehen

Kurzbeschreibung

Augenoptik-Meisterbetrieb seit 1993. Kostenlose Sehtests mit Computertopografie, exakte Brillenglasbestimmung und Optimierung der Sehstärke bei allen Arten von Fehlsichtigkeit (Weitsichtigkeit, Kurzsichtigkeit, Astigmatismus, Presbyopie oder Heterophorie) zählen ebenso zum Angebot wie die professionelle Kontaktlinsenanpassung.

Was uns besonders auszeichnet

Wir fertigen Brillengläser in unserer eigenen, modernen Werkstätte, mit digitaler Präzisionstechnik, höchstem Qualitätsanspruch und individueller Beratung. So lassen sich auch Sonderwünsche erfüllen, etwa Randlosbrillen, genau nach den Vorstellungen der Kund:innen geschliffen.

Hier finden Sie uns

Optik Rossmann GmbH
Anita Rossmann & Florian Ebner

Reitschulgasse 2, 8010 Graz
Tel.: +43 316 83 74 51

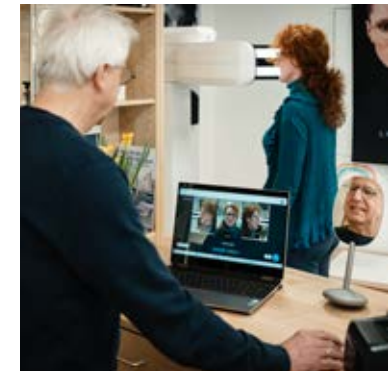
office@optik-rossmann.at
optik-rossmann.at

Für den perfekten Augenblick

Neun aufeinander kalibrierte Kameras erfassen in einer einzigen Aufnahme eine 180-Grad-Ansicht von Lenas Gesicht. 45 Millionen Messpunkte werden dabei zeitgleich verarbeitet. Der junge Lehrling bei Optik Rossmann demonstriert den Zeiss „Visufit 1000“, ein Präzisionsgerät zur digitalen Brillenanpassung. Ein integrierter Körperhaltungsassistent achtet dabei sogar auf unnatürliche Haltungen, während das System Hornhautscheitelabstand und Pupillendistanz millimetergenau bestimmt. Am neuesten Stand der Technik zu bleiben, ist Teil der Unternehmensphilosophie. Genau dieser Anspruch ist es auch, den die Stammkundschaft an Anton und Anita Rossmann seit Jahrzehnten schätzt. Seit 1993 führen die beiden ihr Geschäft in der Reitschulgasse, mitten im Grazer Zentrum. Anton genießt inzwischen den wohlverdienten Ruhestand.

Bevor die Sehstärke gemessen wird, hat die Optikerin viele Fragen an ihre Kund:innen: Wofür genau wird die Brille gebraucht – fürs Autofahren, für den Bildschirm, zum Lesen? In der Werkstatt beginnt dann die eigentliche Handwerksarbeit. Vor dem Schleifen werden die Gläser kontrolliert und die Messdaten per Computer an den Schleifautomaten geschickt, der sie vollautomatisch bearbeitet. Präzise trägt er Material ab, bis das Glas exakt die zuvor erfassten Werte erreicht hat. Auf Wunsch werden die Glasränder auch von Hand poliert, bevor sie eingefasst werden. Der Rahmen wird auf die Anatomie des Kopfes optimiert und angepasst, damit die Brille am Ende weder rutscht noch drückt.

Manche Kundschaft bleibt besonders in Erinnerung, so wie der Kunde, der partout knallgelbe Gläser wollte und sie am Ende auch bekam. „Fast nichts ist bei uns unmöglich“, schmunzelt Anita Rossmann. In ein paar Jahren, wenn auch Anita Rossmann in Pension geht, wird ihr Geschäftspartner Florian Ebner den Betrieb ganz übernehmen. Der junge Optiker- und Kontaktlinsenmeister mit Bachelor der Optometrie ist schon seit 2022 im Team und hat mit seinen 38 Jahren bereits über 20 Jahre Erfahrung in der Augenoptik gesammelt. Die Marke Rossmann bleibt dabei bestehen, mit ihr auch die Verbindung zur langjährigen Kundschaft. Anita Rossmann hat ein gutes Gefühl: „Es ist ein Glücksfall, dass unser Lebenswerk in so gute Hände übergeht.“





PASTARIA

Al dente und mit Herz

Kurzbeschreibung

Die Pastaria ist mediterranes Restaurant, Cateringbetrieb und Lieferant für die Gastronomie in einem. Das Herzstück ist die hauseigene Pastamanufaktur mit saisonal wechselnder Pasta, die direkt im Lokal verkauft wird, ebenso wie Sugos, Pestos, Suppen und Olivenöl.

Was uns besonders auszeichnet

Was bei uns auf den Teller kommt, folgt dem Kalender: Regionale und saisonale Zutaten sind das Grundprinzip, auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten wir ganz bewusst.

Hier finden Sie uns

Pastaria

Ankerstraße 2, 8054 Graz

Tel.: +43 316 32 78 56

office@pastaria.at

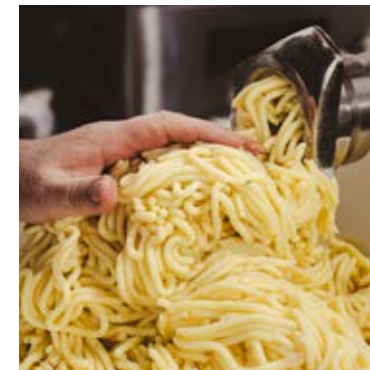
pastaria.at

Pastageflüster

Fährt man die Straßganger Straße immer stadtauswärts, landet man geradewegs im Süden – und das innerhalb der Grazer Stadtgrenzen. Hinter der großen Glasfront der Pastaria öffnet sich ein moderner, sonnendurchfluteter Raum voller mediterraner Leichtigkeit. Aus den Lautsprechern tönt „Sara perché ti amo“, in der offenen Küche ist das Team schon beim Vorbereiten der Mittagsgерichte – hausgemachte Radiatori mit Salsiccia und Erbsen stehen heute auf der Tageskarte. An der Vitrine lässt sich eine Kundin gerade frische Ricotta-Limonen-Tortellini einpacken. „Die kommen im Sommer richtig gut an“, erzählt Inge Kahr, die die Pastaria seit 2008 betreibt – gemeinsam mit ihrem Mann Herbert Guttmann, der gesundheitsbedingt inzwischen eher im Hintergrund die Fäden mitzieht.

Die Geräte für die Pastamanufaktur haben die beiden bei La Monferrina im Piemont geholt: „Dort ist der Hotspot für Pastamaschinen“, schwärmt die gebürtige Bärbacherin. Basis für jeden Teig ist Hartweizengrieß von der Farina-Mühle in Graz-Raaba. Geknetet und über Walzen zu langen Bahnen gezogen, werden daraus Tagliatelle, Tagliolini oder Pappardelle. Ravioli und Tortellini werden von Hand einzeln gefaltet und gefüllt. Was die perfekte Optik angeht, lässt Kahr Toleranz walten: „Wir sind handmade, da müssen nicht alle exakt gleich aussehen.“

Für die Zutaten gilt: so nah wie möglich an der Heimat. Die Kartoffeln für die Gnocchi kommen aus Kalsdorf, die Eier aus dem Sulmtal, als Käse wählt sie Asmonte, die Voitsberger Antwort auf Parmesan. Bei zwei Produkten erlaubt sie sich einen kleinen Ausflug gen Süden: Die aromatischen Tomaten lässt sie sich aus Sizilien liefern, das gute Bio-Olivenöl kommt aus Kalabrien. Bolognese-, Tomaten- und Knoblauchsugo werden unter heißem Dampf eingerext. Qualität, die sich auch in der Spitzengastronomie herumgesprochen hat: Inge Kahr tüftelt für ihre anspruchsvolle Klientel an immer neuen Kreationen. Gerade hat sie für einen südsteirischen Betrieb eine Ricotta-Salbei-Mischung entwickelt und befüllt damit hingebungsvoll Ravioli. Es ist unübersehbar – neben Grieß und Wasser steckt in dieser Pasta jede Menge Amore.





TRITTMEISTER

Mit Rad und Tat

Kurzbeschreibung

Das Fahrradfachgeschäft Trittmeister in Premstätten – 2014 von Klaus Messner gegründet – führt Räder für Alltag, Freizeit und Familie sowie passendes Zubehör. Einen wichtigen Platz nimmt die Werkstatt ein: Hier werden Fahrräder serviciert, repariert und wieder fit für die nächsten Kilometer gemacht.

Was uns besonders auszeichnet

Wenn Standardmaße nicht ausreichen, beginnt bei uns die Tüftelei. Maßgefertigte Transportlösungen oder Umbauten an E-Bikes entstehen gemeinsam mit erfahrenen Fachleuten aus dem regionalen Netzwerk. So wird aus einem Serienrad ein Fahrrad, das zu seinen Besitzer:innen und deren Bedürfnissen passt.

Hier finden Sie uns

Trittmeister – Fahrradhandel & Service

Bierbaum 44, 8141 Premstätten

Tel.: +43 664 3007075

shop@trittmeister.at

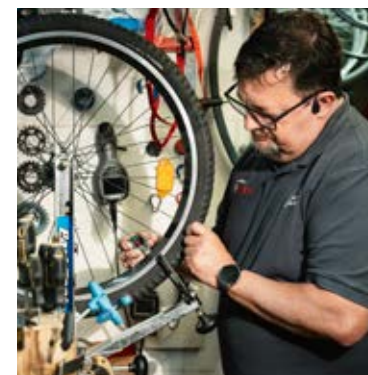
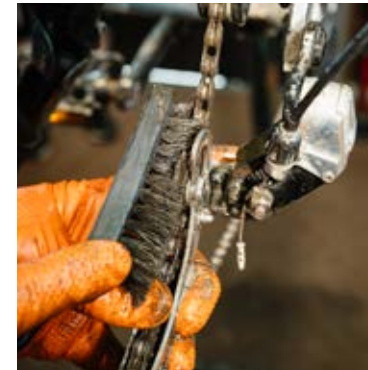
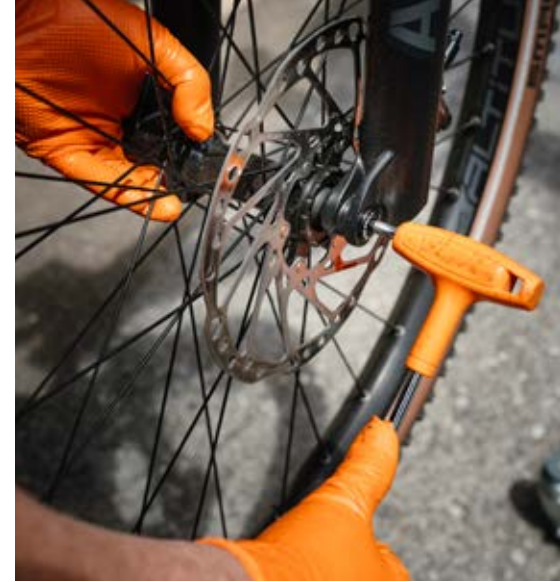
trittmeister.at

Zweiradliebe

Den Alpe-Adria-Radweg, die Parenzana oder den Flussradweg durch das slowenische Soča-Tal kennt Klaus Messner bislang nur aus den Erzählungen seiner Kund:innen. Zwischen Bremsenentlüften, Reifenwechsel und der Beratung für ein neues Rad nimmt er sich gerne Zeit für einen Plausch über Etappen, auf denen die Wadeln am letzten Anstieg rebellieren, der Schotter in den Kurven knirscht und nach vielen Kilometern endlich eine lange Abfahrt wartet.

Das passende Equipment dafür findet man in seinem gut sortierten Fahrradfachgeschäft Trittmeister in Premstätten. Citybikes, Trekkingräder und E-Bikes in langen Reihen warten hier auf ihre künftigen Besitzer:innen. Unter der Werkstattdecke hängen Dutzende Kinderräder in allen Farben. Ein elektrischer Radheber bringt die bis zu 30 Kilo schweren E-Bikes auf Arbeitshöhe. Im Zentrierständer werden verzogene Räder wieder geradegerichtet und Speichen nachgezogen. Und wenn sich an Kettenschaltungen eine zähe Mischung aus Öl und Staub absetzt, weil zu viel Schmiermittel aufgetragen wurde, kommt seine Trockendampfanlage zum Einsatz, die bei 180 Grad Celsius Öl und Schmutz aus den Teilen löst. „Die Fahrradbranche wird maßlos unterschätzt“, findet der gelernte Nachrichtentechniker, der schon in den 1990er-Jahren nebenberuflich in einer Radwerkstatt schraubte. „Bei Fahrradbremsen haben wir vier bis fünf verschiedene Flüssigkeiten und an die 15 bis 20 Arten, sie zu befüllen und zu entlüften.“ Bei Autos und Motorrädern sei die Sache überschaubarer.

Bei der Beratung fragt Messner genau nach: Wofür wird das Rad gebraucht, welches Gelände, welche Distanzen, welche Ansprüche? Daraus entstehen, gepaart mit technischem Know-how, individuelle Lösungen bis hin zu Sonderanfertigungen. Ein Highlight war ein eigens konstruierter Fahrradanhänger für zwei russische Windhunde – geräumig genug, dass sogar ein Kollege bequem darin Platz fand, erzählt er. Im Dezember 2026 legt der 64-Jährige den Trittmeister in die Hände seines Nachfolgers. Dann wird er endlich selbst die Zeit finden, sich in den Sattel zu schwingen – der Alpe-Adria-Radweg wartet schon.



TUCHHAUS & MASSSCHNEIDEREI ROSSMANN

Zeitloser Stil nach Maß

Kurzbeschreibung

Im Herzen von Graz beheimateter Fachbetrieb für klassische Maßschneiderei und Handel mit erlesenen Stoffen – auch kleinere Schneidereien im In- und Ausland zählen zu den Kund:innen. Ergänzt wird das Angebot durch Änderungen und Reparaturen.

Was uns besonders auszeichnet

Von der ersten Idee bis zum fertigen Stück begleitet Rossmann seine Kundschaft persönlich – mit der Zeit, die Maßarbeit eben braucht. Seit Kurzem ergänzt eine individuell angepasste Maßkonfektion das klassische Angebot. Auch besonders anspruchsvolle Aufgaben übernehmen wir gerne, etwa wenn ein geerbtes Lieblingsstück sorgfältig umgearbeitet werden soll.

Hier finden Sie uns

Tuchhaus & Maßschneiderei Rossmann

Leonhardstraße 10, 8010 Graz

Tuchhaus Tel.: +43 316 82 14 09

Maßschneiderei Tel.: +43 676 545 17 55

info@rossmann-graz.at

rossmann-graz.at



Herrn Martins Gespür für Stoffe

Auf dem großen hölzernen Verkaufstisch hat Martin Rossmann seine gebundenen Musterbücher ausgebreitet, darin Stoffproben von Loro Piana, Zegna und Holland & Sherry: feinste Merinowolle von australischen Schafen, hauchdünne Leinen-Seide-Mischungen für den Sommer oder seidenweiches Vicuña, den scheuen wilden Verwandten des Alpakas – das edelste Garn, das die Anden hergeben. Auf einer alten Schneiderpuppe wartet ein mitternachtsblauer Samt-Morgenmantel auf seine nächste Anprobe.

Schon als kleiner Bub war die Werkstatt seines Vaters Eduard sein Spielzimmer, die surrenden Nähmaschinen der Soundtrack seiner Kindheit. Fast 100 Jahre ist es her, dass sein Großvater Karl Rossmann den Familienbetrieb begründete. 1997 stieg Martin offiziell ein, übernahm 2002 in dritter Generation. Zwei Standbeine tragen den Betrieb heute: der Verkauf und Versand hochwertiger Stoffe, auch über die österreichischen Landesgrenzen hinweg, und die Schneiderei, die sich mit fünf erfahrenen Schneidermeister:innen auf individuelle Maßanfertigungen spezialisiert hat. Das Repertoire reicht von Anzügen und Kostümen über Hochzeitsgarderobe, Sport- und Freizeitsakkos und Blousons bis zu Mänteln, Jagdbekleidung und Tracht.

Wer sich für ein Stück von Rossmann entscheidet, muss etwas Geduld mitbringen: Etwa vier Monate vergehen von der ersten Anprobe bis zum fertigen Anzug. Sorgfalt braucht eben ihre Zeit: Zwischen Futter und Oberstoff steckt nie ein geklebtes, sondern immer ein von Hand genähtes Innenleben. „Damit man sich im Anzug auch gut bewegen kann.“ In manchen Fällen sei das besonders wichtig, wie bei dem Dirigenten, der immer wieder bei ihm seine Anzüge schneiden lässt. „Da nähen wir eine spezielle Falte ein, damit nicht das ganze Leibteil hinaufrutscht, wenn er beim Dirigieren die Arme hebt.“ Für Rossmann steht seine Arbeit für bewussten Konsum, für Qualität vor Schnelldigkeit. Wie ernst er das meint, zeigt sich auch abseits der Neuanfertigungen: In einem Winkel der Werkstatt hängt gerade ein Vintage-Smoking aus den 1970er-Jahren, dem der Schneidermeister Naht für Naht neues Leben einhaucht.





WOODHEROES

Nachhaltig spielen

Kurzbeschreibung

Das Team rund um Michael Leibold entwickelt und produziert nachhaltiges, pädagogisch wertvolles Holzspielzeug für Kinder ab sechs Jahren – von Ritterburgen über Wikingerschiffe bis zu Gesellschafts- und Strategiespielen, gefertigt ausschließlich aus schadstofffreiem Holz regionaler Lieferanten.

Was uns besonders auszeichnet

Wir wollen mit unseren Produkten die Kreativität kleiner und größerer Kinder fördern. Jeder Prototyp wird pädagogisch getestet, bevor er in Serie geht. Besonderes Augenmerk legen wir auf Nachhaltigkeit im gesamten Produktionsprozess.

Hier finden Sie uns

WoodHeroes GmbH

Puchstraße 17, 8020 Graz

Tel.: +43 699 13 24 25 61

office@woodheroes.at

woodheroes.at

Im Reich der hölzernen Held:innen

Man erahnt es von außen nicht: In den ehemaligen Silos einer alten Futtermittelfabrik in der Grazer Puchstraße, fünf Stockwerke hoch, wo einst Getreide lagerte, stehen heute Ritterburgen, Wikingerschiffe, Kreisel, Tierfiguren, Eiffeltürme, Klapotetze und kleine Holzfiguren in langen Regalen. Hier ist das Reich von Michael Leipold. Man wähnt sich beinahe in der Werkstatt von Daniel Düsentrieb: Für die Fertigung der Holzfiguren, der WoodHeroes, wurden eigens zwei Maschinen entwickelt. Die eine bohrt Schlitz in winzige Arme, damit sich ein Gummiband einziehen lässt, die andere fräst Löcher für Kopf, Hand und Fuß in die kleinen Holzkörper der Figuren. Die Figuren sind ganz beabsichtigt kompatibel mit dem bekannten Plastikspielzeug der Konkurrenz: gleicher Grifflochdurchmesser – vier Millimeter.

Für Holzspielsachen hatte der gelernte Maschinenbauer schon als Jugendlicher ein Faible. Mit 17 Jahren baute er die ersten Schaukelpferde für die Verwandtschaft. Richtig los ging es mit den eigenen Kindern: Statt seinem Sohn die ersehnte Plastik-Ritterburg zu kaufen, baute Leipold ihm eine aus Holz – mit großem Echo. Denn die Nachfrage bei Schulkolleg:innen sowie Nachbarskindern riss nicht ab. Und Leipold wagte den Schritt in die Selbständigkeit. Zum Team gehören heute auch ein Mechatroniker und eine Lehrerin, die jeden Prototyp aus pädagogischer Sicht prüft. „Kinder sollen selbst gestalten und nicht nur nachspielen, was sich andere ausgedacht haben“, sagt er.

Über 250 Produkte umfasst das Sortiment: lasergeschnittene Bastel-Bausätze für die Kleinen, Leimsets und Konstruktionsspielzeug wie das Ellipticon für die Größeren, dazu Strategiespiele wie „Haralds Flucht“, das schon die Wikinger unter dem Namen „Hnefatafl“ spielten. Nachhaltigkeit zieht sich für Leipold durch den gesamten Produktionsprozess: Jedes Stück ist so gebaut, dass es sich reparieren lässt, sollte einmal etwas kaputtgehen. In jedem Bausatz steckt für Leipold auch eine Investition in die nächste Generation: „Bei all der KI und Technologie, die da auf uns zukommt, glaube ich, dass es Leute brauchen wird, die noch mit dem Kopf und mit den Händen arbeiten können.“





Stadt Graz
Abteilung für Wirtschafts-
und Tourismusentwicklung

Stigergasse 2, 8020 Graz
Tel.: +43 316 872-4816
wirtschaft@stadt.graz.at

wirtschaft.graz.at