

# den Top 100



**Platz 51 für das Pumpen- und Röhrenwerk Bauer in Voitsberg** Bauer



**Stoelzle Oberglas ist der umsatzstärkste Betrieb.** Stoelzle

586 Mitarbeitern, denn die Voitsberger exportieren ihre Produkte in die ganze Welt. Für die Firma Holz-Her aus Voitsberg gab es heuer Platz 84 mit einem Umsatz von 101.832.492 und einer Belegschaft von 258 Personen, hier laufen gerade größere Umbauarbeiten im Voitsberger Werk. Das Lagerhaus Graz-Land landete heuer

auf Platz 86 mit einem Umsatz von 100.947.450 Euro und beschäftigt 297 Mitarbeiter. Interessant: Die Bioindustrie Münzer aus Sinabelkirchen mit dem Voitsberger Fußballobmann Michael Münzer an der Spitze liegt unmittelbar vor Stoelzle mit einem Jahresumsatz von 430 Millionen Euro auf Rang 16.

## Lipizzanerheimat App als neue Daheim App

Die Bürgermeisterkonferenz hat beschlossen, dass ab dem 1. Jänner die Daheim App eingestellt wird. Im Gegenzug wird die Lipizzanerheimat App angeboten. Dort sind alle Gemeinden des Bezirks Voitsberg mit Informationen und Serviceangeboten verfügbar. Die App kann im Store bei Apple oder Google heruntergeladen werden.



**Die Bürgermeister beschließen die Einstellung der Daheim App.** ces

## Himmlisches Shoppen am Voitsberger Hauptplatz

Beim Gewinnspiel „Himmlisches Shoppen am Voitsberger Hauptplatz“ hat jeder Teilnehmer die Chance, einen von 19 Gutscheinen zu gewinnen. Die Teilnahme ist noch bis zum 16. Dezember online per QR-Code oder direkt vor Ort am Hauptplatz 6 möglich. Die Preise werden dann unter allen mit der richtigen Antwort verlost.

### ZUM GEWINNSPIEL



## Bio-Lebkuchen Rezept

### Zutaten

- 560g Bio-Roggenvollmehl fein
- 2 TL Natron
- 200g Bio-Zucker
- 1,5 EL Bio-Lebkuchengewürz
- 3 Bio-Eier
- 300g Bio-Honig
- 1 Bio-Ei zum Bestreichen
- Bio-Nüsse zum Dekorieren

### Zubereitung

1. Trockene Zutaten vermischen.
2. Eier und Honig zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen, Kekse ausstechen, mit Ei bestreichen und dekorieren.
5. Bei 180°C hellbraun backen.



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo  
bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Finde Bio-Produkte direkt vom Biohof auf [www.biomap.at](http://www.biomap.at)

Die Biobäuerinnen & Biobauern wünschen gutes Gelingen!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

