

KUNTER BUNT

Ab sofort ist die
LEBENSHILFE LEOBEN
jeden 1. Dienstag
im Monat
am Bauernmarkt
vertreten

Wir präsentieren
handgefertigte
Produkte aus unseren
Werkstätten

lebenshilfe
Leoben



**Frohe
Weihnachten**



Veranstaltungshinweise Dezember 2019 bis März 2020

Mitt'n drin
Das Sparkassen-Cafe



Peter-Tunner Straße 4
8700 Leoben
Telefon: 0676 844440555

Öffnungszeiten:

Mo-Do: 08:30 - 18:00 Uhr
Fr: 08:30 - 14:00 Uhr

Dezember 2019

- 06.-07.12. 2019 und 13.-14.12. 2019 LCS Weihnachtsstand (Freitag 9-19 Uhr, Samstag 9-18 Uhr)
- Cool Tour - Jazz Night im Cafe Mitt'n drin am 20.12. um 19 Uhr

Mobile Einsatzgruppe (MEG)

Unser Tätigkeitsfeld umfasst alles rund um die Grünanlagen, wie etwa:

- Umstechen des Gartens
- Mähen und Trimmen von diversen Grünflächen und Hängen (auch Steilhänge)
- Entfernen von Unkraut und Laub
- Reinigung von Parkplätzen

Kontakt:

Telefon: 0681 206 835 81
E-Mail: meg@lebenshilfe-leoben.at

Jänner 2020

- 23.01. bis 28.01. Special Olympics Winterspiele in Villach (Stocksport)

Februar 2020

- Rat und Hilfe bei Fragen rund um Epilepsie von 10-16 Uhr in der Lorberaustraße 20
Anmeldung unter 0664/ 601 77 4110 Frau Tanja Doritsch (Epilepsieberaterin)

Weitere Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.lebenshilfe-leoben.at und in der nächsten „Kunterbunt“-Ausgabe.



Besuchen Sie uns auch auf Facebook:

<http://facebook.com/lebenshilfeleoben> & facebook.com/

Forstgruppe

Es werden folgende Dienstleistungen angeboten:

- Jungbäume setzen (auch Lieco)
- Bäume streichen
- Bäume ausmähen / sicheln
- Obstbaumpflege und Strauchschnitt
- Baum- und Strauchentfernung
- Heckenschnitt
- Rasenmähen und Trimmen

Kontakt:

Telefon: 0676 844440402
E-Mail: holz@lebenshilfe-leoben.at

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: KUNTERBUNT, Lebenshilfe Leoben
Lorberaustraße 20, 8700 Leoben, Tel.: 03842/24683
E-Mail: office@lebenshilfe-leoben.at

Redaktionsteam: Friedrich Schwarz, Claudia Kados, Marc Gruber,
Melanie Stiglitz, Sabrina Weinhandl, Andreas Marold (Bürogruppe der Lebenshilfe Leoben)

Diese Zeitung ist ein Produkt der Bürogruppe Lebenshilfe Leoben und erscheint dreimal jährlich.
Anregungen, Wünsche, Beschwerden sowie Artikel, Berichte und Fotos nimmt unsere Redaktion gerne entgegen.

WIR HABEN IMMER WAS ZU TUN.

Ich war mit Begleitung von 5. bis 9. August Praktikum bei der Firma Hornbach. Ich wurde mit dem Bus gleich zur Lebenshilfe nach Hinterberg gebracht und von dort am Nachmittag wieder abgeholt. Am ersten Tag habe ich von 10 bis 12 Uhr gearbeitet, die restliche Woche habe ich von 8.30 Uhr bis 12 Uhr mitgearbeitet.

Am 5. August durfte ich in der Zoo-Abteilung mithelfen, wo wir die Waren in die Regale räumten und ich durfte dabei helfen, einen Kratzbaum, der für Ausstellungszwecke dienen soll, zusammenzubauen.

Am 6. August durfte ich auch in der Gartenabteilung die Waren einräumen. Danach wurde mir das Programm, mit dem die Verkäufer arbeiten, gezeigt. Es wurde mir erklärt, wie man Waren bestellt und wie das mit den Onlinebestellungen und-reservierungen funktioniert. An diesem Tag durfte ich auch den Marktleiter kennenlernen.

Am 7. August waren wir in der Deko-Abteilung, wo wir wieder verschiedene Waren sortiert und eingeräumt haben. Wir haben ein Gerät bekommen, mit dem man die Codes auf den Waren abscannen kann und das Gerät verrät uns dann den Preis und die Stückanzahl, die noch vorrätig sind.

Am 8. August habe ich mir die Baustoff-, Fenster- und-Türen-, Holz- und Fliesen- bzw. Sanitärabteilungen genauer ansehen dürfen. Es wurde mir gezeigt, wie Zuschnitte in der Holzabteilung abgewickelt werden.

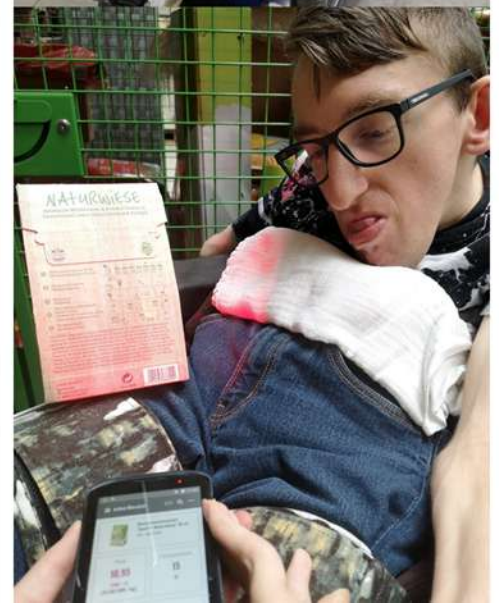
Außerdem drehten wir eine Runde im Baustoff-Drive-in und mir wurde erklärt, dass Kunden Autos reservieren können, um ihre Ware nach Hause zu liefern und wie dies geregelt wird.

Am letzten Tag wurde ich darum gebeten, die Teppiche in der Deko-Abteilung zu dekorieren. Zum Schluss gab es noch ein kurzes Gespräch, in dem ich mich mit einer

Kleinigkeit dafür bedankt habe, dass ich das Praktikum machen durfte. Auch ich habe ein Geschenk erhalten, das mich immer an diese interessanten, spannenden und lustigen Tage beim Hornbach erinnern wird.

Ich möchte mich herzlich bei allen bedanken, speziell bei der Lebenshilfe und bei der Firma Hornbach, dass mir dieses Praktikum ermöglicht wurde!

Andreas Marold





Bereits zum 26. Mal fand am 08. August 2019 das Bergturnfest der Barmherzigen Brüder in Kainbach statt.

125 Sportler/Innen von 15 Institutionen aus der Steiermark und dem Burgenland nahmen an dem Leichtathletik-Wettbewerb nach den Regeln von Special Olympics teil.

Das Ziel dieser Veranstaltung ist es, Menschen mit Behinderung für Sport zu begeistern.

Neben den, im wahrsten Sinne des Wortes sportlichen Wettkämpfen, gab es genug Zeit zum Kennenlernen und zum Austauschen. Musikalische Unterhaltung und die Fotowand mit Schnappschüssen vom Sportevent rundeten das Tagesprogramm ab.

Die Lebenshilfe Leoben nahm mit vier Kunden an dieser tollen Veranstaltung teil und konnte voller Stolz Medaillen, sowie Urkunden mit nach Hause bringen.

Salzer Norbert, Wohlmutter Elke, Wurzer Heide und Paulmichl Susanne nahmen an den Kategorien Schlagball sowie Laufen 25 bzw. 50m teil und glänzten mit tollen Ergebnissen.

Salzer Norbert konnte mit einer tollen Leistung in der Kategorie Laufen 25m den 2. Platz erlangen. Paulmichl Susanne und Wurzer Heide, welche zum ersten Mal am Bergturnfest teilnahmen erliefen sich mit 25m den 4. und 5. Platz.

Wohlmutter Elke hatte dieses Jahr starke Konkurrenz. Sie kämpfte sich trotz all dem tapfer durch die Ziellinie des 50m Laufs und konnte somit den 4. Platz mit nach Hause bringen.

Doch damit nicht genug. Nachdem der Wurfarm unserer Sportler/Innen gut aufgewärmt wurde, konnten sie ihr Talent in der Kategorie Schlagball unter Beweis stellen.

Wohlmutter Elke erreichte mit einer sensationellen Weite von 17,10m den 1. Platz. Auch Wurzer Heide konnte in ihrer Gruppe mit 7,77m den 1. Platz abstauben. Salzer Norbert, der Sporttitan der Kreativgruppe, konnte auch hier eine Medaille erkämpfen und machte mit einer Weite von 4,21m den 3. Platz und unser Multitalent Paulmichl Susanne warf die Bälle auf einen 6. Platz.

Die begleitenden Betreuerinnen Tina Weißensteiner und Nicole Walentich, sowie das gesamte Team der Lebenshilfe Leoben sind sehr stolz auf unsere Sportler und blicken bereits jetzt, voller Motivation, in das Jahr 2020 um weitere sportliche Events erfolgreich zu bestreiten.





Christian Gick, Christoph Posch, Walter Egger, Josef Riess
Monika Kaser, Katharina Weiß, Hans Irregger, Ulrich Schaller

Unsere Sportler kämpften diese Saison wieder mit vollem Einsatz.
Die Stimmung unter den Teilnehmern war grandios. Es wurde um jeden Zentimeter gekämpft.
Die Leistung der Athleten war wirklich bewundernswert.
Nach den Turnieren wurde mit allen Mannschaften zusammen gefeiert!!!
Wir sind sehr stolz auf unsere Sportler!!!



April-Juni 19 Stammtischcup Göß Erlsbacher / 4. Platz
8.5.19 Landesmeisterschaften Graz / 6. Platz
18.5.19 Gedenkturnier Lerchenfeld / 6. Platz
24.8.19 Willi Schnideritsch Gedenkturnier Graz / 4. Platz
19.10.19 ESU-Leoben Wanderpokal / 2. Platz

Teilnahme an den Wintergames 2020 in Villach von 23.01.20–28.01.20

Teilhabe statt Ausgrenzung



**um Selbstbestimmung,
Selbstständigkeit und Teilhabe
von Menschen mit Behinderungen
zu fördern,
braucht es auch Freiwillige,
die ihre Kompetenzen und Ideen
einbringen**

FREIWILLIG lebenshilfe **AKTIV SEIN** Leoben

Wir freuen uns, wenn Sie sich für Menschen mit intellektuellen Behinderungen engagieren möchten, dann sind Sie bei der Lebenshilfe Leoben herzlich willkommen! Freiwilliges Engagement ist ein wertvolles Gut unserer Gesellschaft und fördert den Abbau von Barrieren.

Die Lebenshilfe Leoben sucht laufend Freiwillige für verschiedene Aktivitäten!

SIE haben Zeit ...

- **und möchten sich in Ihrer Freizeit sinnvoll betätigen?**
- **sind im Ruhestand und wollen längerfristig helfen?**
- **sind jung und wollen sich sozial engagieren?**

WAS können Sie tun?

- **Gemeinsame Freizeitgestaltung – Thermen -oder Kaffeehausbesuche, Spazieren, Hobbies, Gespräche ..., (Vor)Lesen**
- **Unterstützung von Menschen mit Beeinträchtigung bei Besuchen im Wohnhaus: Spiele - Nachmittag, Plaudern, Basteln, Kochen an Wochenenden....**
- **Unterstützung in der Keramik – oder Kreativwerkstatt, Hilfe bei einfachen Handarbeiten.....**
- **Unterstützung bei Gruppenaktivitäten, Veranstaltungen im Betrieb**

WAS haben Sie davon?

- **professionelle Einschulung und Begleitung**
- **kostenfreie Fortbildungen**
- **Haft- und Unfallversicherung**
- **Fahrtkostenerstattung**
- **gemeinsame Feste und Ausflüge**

WARUM ist Unterstützung durch Freiwillige wichtig?

Freiwillig Aktive ermöglichen Freizeitaktivitäten für Menschen mit Behinderungen. Freiwillig Aktive unterstützen Menschen mit Behinderungen individuell und auf Augenhöhe.

Freiwillig für Menschen mit Behinderungen aktiv zu sein, trägt zum Beziehungsaufbau bei: zwischen Generationen, sozialen Schichten und Kulturen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Mail

Kontakt:

office@lebenshilfe-leoben.at

Willibald Mautner / 0664 399 15 00



Circus

Am 28. September kam der Circus Hans Peter Althoff zu uns nach Donawitz, welchen wir Bewohner der Lorberaustraße besuchten. Mit dabei waren Norbert Salzer, Walter Ebhard, Hubert Maier, Walter Egger und als Begleitpersonen Saskia Dullnig und Kristina Schmied.

Geboten wurde uns ein Spitzenprogramm von jonglierenden Clowns, über die tanzenden Pferde Max und Moritz, bis hin zu feuerspuckenden Artisten, das sowohl uns Bewohnern als auch die Begleiter zum Lachen, Staunen und auch ein bisschen zum Träumen brachte.

Als i-Tüpfelchen konnte man in der Pause noch die Tiere streicheln und mit ihnen Fotos machen, was uns besonders gefallen hat.

Walter Egger



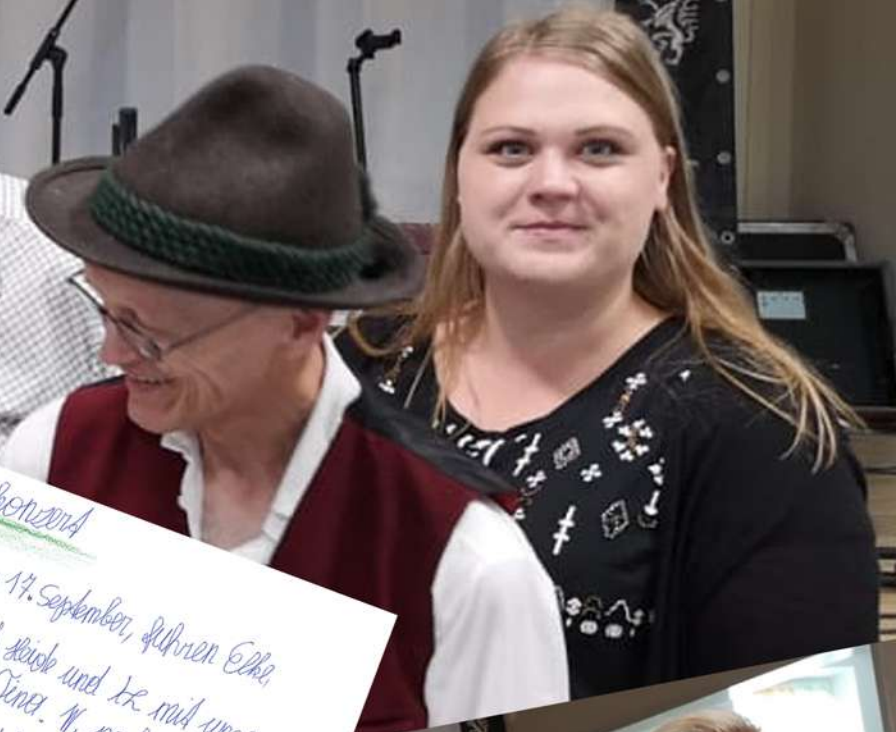
BRANDSCHUTZÜBUNG

JULI 2019





Die Edelsee



Dies Edelseekonzert
Am Dienstag, dem 14. September, führten Edel
Medler, E. Subj, Klob, Klob und K. mit unseren
Beheuer, Gilt und Jener. N. nach Anger bei
neiz. Dies geben die Edelsee ein Denkmal.
Um uns zu denken, beheimen wir eine
Mundstummel und ein Gehirn. Als dies Konzert
gesehen, haben wir mit der Edelsee ein Foto
Y-Shield und andere Fan-Model zu kaufen.
Als wir alles haben, führen wir zum Angerhof an
Schicksal zu sein. Es war ein toller Tag und wir
had es sehr gut gefallen.

Anhänger von: Johann Degenhardt





Partnerbörse

Hallo!

Mein Name ist Sandra und ich bin 32 Jahre alt.
Ich lebe und arbeite in der Lebenshilfe Leoben.
In meiner Freizeit bin ich gerne zu Hause bei meinen Eltern.
Was ich auch gerne mache ist Kaffee trinken gehen und Musik hören.

Am liebsten höre ich Andreas Gabalier, dazu kann ich richtig abgehen und mein Tanzbein schwingen ;).

Wenn Du mich kennenlernen möchtest, dann schreibe mir doch einen Brief.

Ich freue mich von Dir zu hören.

Anschrift:

Sandra Schober
Pestalozzistraße 92
8700 Leoben



Ich heiße Herbert. Ich bin in Judenburg in der Simultania Liechtenstein zu Hause.

Ich hatte im Mai 2004 einen Arbeitsunfall.

Ich bin 56 Jahre alt und suche eine liebe Frau.

Ich hätte gerne eine Frau, die mich so nimmt wie ich bin.

Ich gehe gerne spazieren. Oft fahre ich einkaufen.

Ohne Frau ist es schwer für mich.

Ich freue mich auf eure Briefe.

Anschrift:

Herbert Potocnik
Konrad-Lorenz Straße 2
8750 Judenburg



Ich heiße Andreas Marold und bin 21 Jahre alt. Ich hatte mit 9 Jahren einen Badeunfall und sitze seitdem im Rollstuhl.

Ich bin seit meinem 18. Lebensjahr in der Bürogruppe der Lebenshilfe Leoben tätig, wo ich mithilfe eines Nasenscans am Laptop schreibe.

Ich habe im Oktober 2017 mein erstes Buch veröffentlicht, mit dem ich mein Leben und meine Vision präsentiere.
Ich bin ein offener und ehrlicher Mensch und für jeden Spaß zu haben.

Wenn du an einer Beziehung mit mir interessiert bist, würde ich mich sehr über einen Brief von dir freuen!

Anschrift:

Andreas Marold
Pestalozzistraße 92
8700 Leoben





**Ich habe das Christkind
gesehen**

**Verbracht habt Ihr jetzt viele
Stunden,
mit weihnachtlichem Shopping gehen,
habt Hektik nur statt Ruhe gefunden,
aber habt Ihr auch das Christkind
gesehen?**

**Es hat ganz kurz vorbeigeschaut,
wollte euch Weihnachtsfrieden
bringen,
doch euer Weihnachten war ihm zu
laut
und zu voll mit all den käuflichen
Dingen!**

**Ich habe mir im Advent heuer Zeit
eingeräumt,
fern von all dem turbulenten
Geschehen,
habe Weihnachtsmärkte und viele
Feiern versäumt-
aber glaubt mir: Ich habe das
Christkind gesehen!**

Claudia Kados

Don't worry. Drive happy.



Herr Duda, Verkaufsberater der Firma Porsche Leoben, besuchte die Lebenshilfe Leoben, um uns den VW Caddy mit Rollstuhlrampe vorzustellen. Das Halte- und Befestigungssystem erleichtert das Fixieren eines Rollstuhls erheblich. Das wollten und durften wir auch selbst vor Ort ausprobieren und fanden dafür sofort zwei Freiwillige. Andreas und Walter haben jeweils verschiedene Ausführungen ihres Rollstuhls (manuell und elektrisch) und waren dafür also die optimalen Testpersonen. Beide Rollstühle waren leichter und schneller zu sichern als bei anderen uns bekannten Systemen. Für mehr Sicherheit sorgen die Kopf- bzw. Rückenstützen, welche ebenfalls schnell und einfach fixiert werden können. Da diese Stützen direkt im Auto integriert sind und nicht jedes Mal entfernt bzw. befestigt werden müssen, ist dies nicht nur besonders sicher, sondern auch sehr praktisch. Sowohl die Kunden, als auch die Betreuer sind von diesem Auto begeistert, da es für alle Beteiligten eine Erleichterung darstellt und für mehr Sicherheit sorgt.



PORSCHE
LEOBEN



Friedrich's Wintermenü

Lauch Kartoffel Suppe mit Croutons

Zutaten:

1 Stange Porree
500g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Gemüsebrühe (Instant)
2 Scheiben Sandwichtoast
100g geriebener
Emmentaler
200g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Schnittlauch



Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Knoblauch schälen, hacken. 2 EL Öl im großen Topf erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin andünsten. 1 l Wasser angießen, Brühe einrühren, aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Brot würfeln und in 1 EL heißen Öl rösten. Käse in der Suppe schmelzen. Sahne zugießen. Suppe pürieren. Abschmecken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Suppe mit Croutons und Schnittlauch bestreuen.

Schweinsbraten mit Kruste

Zutaten:

1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
3 EL Sauerrahm
1 kg Schweinefleisch
2 TL Speisestärke
1 Stk Tomate
1 Stk Zwiebel



Zubereitung:

Das saftige Fleisch waschen, trocken tupfen und gut auf der unteren Seite mit etwas Salz einreiben. Das Fleisch gitterartig mit einem Messer einschneiden und mit der Schwarte nach oben in eine Rostbratpfanne legen. Das Ganze in den Backofen geben und bei 225° C für ca. 70 Minuten garen. Sobald der abgetropfte Bratensaft bräunt, ca. 250 ml Wasser in die Bratpfanne geben. Unterdessen die Zwiebel schälen und vierteln. Die feste Tomate waschen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Beides ca. 15 Minuten vor Bratzeit-Ende in die Bratpfanne geben. Nach der Bratzeit die Bratpfanne aus dem Backofen nehmen, das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. 100 ml Wasser in den Bratsud rühren und den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Aufkochen lassen und den Sauerrahm einrühren. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zum Binden in den Sud mischen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dann mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Apfel-Spekulatius-Tiramisu mit Haselnusslikör

Zutaten:

2 Stk Apfel/Äpfel
50 g Spekulatus
250 g Mascarpone
200 g Joghurt
20 g Butter



Zubereitung:

Apfel, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelstücke mit dem Mark der Vanilleschote für 4-5 Minuten bei niedriger Temperatur anbraten. Die Apfelstücke mit Haselnusslikör ablöschen und den Likör kurz etwas reduzieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Mascarpone mit dem Joghurt in einer Schüssel vermischen und mit dem Zucker glattrühren. Spekulatius in kleine Stücke brechen auf die Gläser verteilen und mit etwas Mascarpone-Creme auffüllen. Anschließend mit den Apfelstücken und weiterem Spekulatius bedecken und die restliche Creme darauf verteilen. Tiramisu bis zum Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren mit etwas Zimt bestreuen.

Winterpunsch ohne Alkohol

Zutaten:

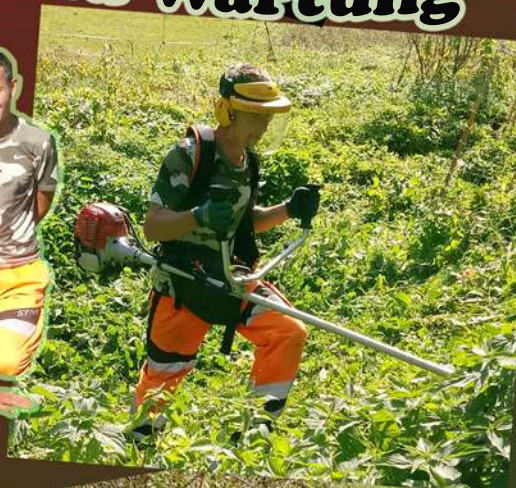
1/2 Liter Apfelsaft
1/2 Liter Traubensaft, rot
1 Stange Zimt
3 Nelken
1 Orange, unbehandelt



Zubereitung:

Apfelsaft, Traubensaft, Zimtstange und die Nelken in einen hohen Topf geben und erhitzen. Die Orange aufschneiden, auspressen und die Schale in acht große Stücke schneiden. Wenn er anfängt zu kochen, den Herd ausschalten und die Orangenschalen hinzufügen. Den Topf auf der Platte stehen lassen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Zuletzt die Orangenschalen, Nelken und die Zimtstange herausnehmen. Den frischen Orangensaft in den fertigen Punsch einrühren. Passt gut zu Kuchen, Stollen und Plätzchen. Auch kalt ein Genuss!

„Freischneider: Handhabung und Wartung“



Das gesamte Team bedankt sich für diese tolle Erfahrung!



Theorie: Nach der Begrüßung haben wir zuerst erklärt bekommen, dass Sicherheit immer an erster Stelle steht:

Sicherheitskleidung darf nicht fehlen : Sicherheitsschuhe, Arbeitsbluse, Kopf,-Sicht- und Gehörschutz

Sicherheitsregeln beim Arbeiten :

z.B. im Radius von 15 m darf sich keine Person aufhalten, Verletzungsgefahr durch fliegende Steine, ergonomisches Arbeiten : z.B. Körperhaltung

Praxis: Sowohl im Freien als auch in der Werkstätte haben die Kunden und Kollegen großes Interesse gezeigt.

Wir haben genug Geräte zur Verfügung gestellt bekommen, damit jeder Teilnehmer üben konnte,

unter der Aufsicht des Kurspersonals, wie man die Geräte wartet und pflegt.

Die Referenten waren erstaunt über das Vorwissen von unseren Kunden.

Auch die Kunden waren begeistert.



1



2



3



4



5



6



Korken-Engel

Materialien: Korken, Pfeifenreiniger, Holzkugel, Bastelfedern, Farbstifte, Heißklebepistole oder Superkleber

Schritt 1: Für die Hände des Engels Pfeifenreiniger auf gewünschte Länge abschneiden und mit dem Kleber auf dem Korken befestigen.

Schritt 2: Für den Heiligenschein Pfeifenreiniger durch die Holzkugel fädeln und mit dem oberen Ende einen Kreis formen. Holzkugel ebenfalls auf dem Korken befestigen.

Schritt 3: Damit die Klebestellen verdeckt werden, den Pfeifenreiniger um den Hals wickeln.

Schritt 4: Bastelfedern über Kreuz auf der Rückseite für die Flügel kleben und die überstehenden Enden abschneiden. Die abgeschnittenen Enden können (wenn gewünscht) als Haare in das obere Loch der Holzkugel gesteckt werden.

Schritt 5: Nur noch ein Gesicht auf die Holzkugel malen und...

Schritt 6: ...FERTIG! Die Engel können nun hingestellt oder mit einer Schnur auf dem Christbaum etc. befestigt werden.

Do it yourself - Ideen

1



2



3



4



5



6



Mürbteigkekse

Zutaten: 300g Mehl, 200g weiche Butter, 70g Staubzucker, 1 Ei, Marillenmarmelade, Schokoladenglasur

Schritt 1: Mehl, Butter, Staubzucker und das Ei in einer Schüssel vermengen und den Teig anschließend 1 Stunde rasten lassen.

Schritt 2: Teig dünn ausrollen und mit den gewünschten Formen ausstechen und im Backrohr bei 180°C für 10 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Schritt 3: Marmelade auf die Kekse streichen und...

Schritt 4: ...zusammensetzen

Schritt 5: Nur noch die Hälfte in Schokoladenglasur tauchen, kühl stellen bis die Glasur fest ist.

Schritt 6: ...FERTIG! Guten Appetit!



Fest des Oktobers

Am 30. Oktober
feierten wir dieses Jahr
in der Lebenshilfe Leoben
das Fest des Oktobers. Dabei
verzierten wir Lebkuchenherzen, die unsere fleißige
Hauswirtschaftsgruppe für alle gebacken hat.
Danach gab es noch Quizfragen zu beantworten und
auch verschiedene Spiele, bei denen es tolle Preise zu
gewinnen gab.
Zum Schluss wurde noch kräftig gefeiert und viele
trauten sich auf die Tanzfläche, um das Tanzbein zu
schwingen.

Sandra Schober

Fehlerbild

FINDE DIE 10 FEHLER UND MARKIERE SIE IM OBEREN BILD



Wechseln wie nie zuvor:
Konto und Kreditkarte
im 1. Jahr gratis.*



* Neukundenangebot gültig bis 30. November 2019. Das Angebot umfasst die Kontoführung, alle Buchungen, eine Debitkarte und eine Kreditkarte First oder Gold (Mastercard, Visa). Nach Ablauf des ersten Jahres kommen die dann gültigen Konditionen für das s-Komfort-Konto und die Kartengebühren laut Aushang zur Anwendung. Details dazu auf www.steiermaerkische.at

steiermaerkische.at