

Uhren für Menschen, denen die Bewahrung des guten Stils Herzenssache ist:

Qualität zu moderaten Preisen

1917 schlossen sich unter der Führung von Wilhelm Ulrich und der Brüder Emil und Richard Rothmann erfahrene Uhrmacher und -händler zur Deutschen Uhrmacher-Genossenschaft Alpina zusammen. Was daraus entstand, erzählt der Vorauer Uhrmachermeister Josef Königshofer... Zusammenschluss Alpina war der Vertrieb qualitativ hochwertiger Uhren zu moderaten Preisen. Mit Modellen wie „Tresor“ und „Festa“ wurden die Weichen gestellt.



Zweck der Gründung der Marke Dugena war der Vertrieb ausgewählter Qualitätsuhren aus Deutschland zu moderaten Preisen. So etwa dieser Taschenuhr aus 14k solidem Gold.

Nach dem Zweiten Weltkrieg führte das Unternehmen als erste Marke der neuen Bundesrepublik Deutschland eine einheitliche Werbung und Schaufenstergestaltung für seine Fachhändler ein. Dugena entwickelte sich zu einem Inbegriff für

zuverlässige und moderne Qualitätsuhren mit einem besonderen Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit einer klaren Philosophie und flächendeckender Präsenz avancierte Dugena in den 1960er und 1970er Jahren zur erfolgreichsten deutschen Uhrenmarke. Trotz Wirtschafts-

krise in den 70er Jahren und wechselnden Inhabern und Beteiligungen bleibt Dugena auf Erfolgskurs.

Heute steht eine neue, hoch motivierte Generation von Uhrmachern am Start, die die Dugena sicher in die Zukunft geleiten will. Als Produzenten einer Uhrenmarke mit langer Tradition sehen sie sich den gleichen Werten wie vor 100 Jahren verpflichtet, nämlich Uhren herzustellen für Menschen, für die die Bewahrung des guten Stils Herzenssache und gleichzeitig Bedürfnis ist. Der berühmte Dugena-Werbespot der 50er-Jahre bringt es auf den Punkt: „Guter Geschmack lässt sich an wenigen Details

erkennen!“

Wir führen klassische Uhren der besten Uhrmacherkunst - seit 1850!

Uhrenwerkstatt Josef Königshofer in Vorau. ☎ 03337 / 23 47, www.reparaturuhr.com



Uhrmachermeister
Josef Königshofer

Foto: Sissi Fugler Fotografie

ANZEIGE

DUGENA MECHANIK

KAPPA 1
Ref.: 7090303

- Automatikwerk
- 42h Gangreserve
- Wasserdicht bis 5 bar
- Bombliertes Saphirglas
- Massives Edelstahl
- Doppelfaltdrückerschließe

königshofer
gegründet 1850 in Vorau
www.reparaturuhr.com
03337 / 23 47

www.dugena.at

Styrassic Park in Bad Gleichenberg:

Grundlage für eine tolle Klassengemeinschaft

Schulhausflug oder Projektwoche? Diese Frage stellt sich jedes Jahr zum Schulanfang.

Der Styrassic Park in Bad Gleichenberg empfiehlt sich dafür mehr denn je. Dort bieten sich allerlei Gelegenheiten für Teambuilding-Aktivitäten – Klettern, Floßbauen, Kino, La-

gerfeuer, Schwimmen, – dank Überdachungssysteme auch bei Schlechtwetter. Besonders begeistert die Kids das Outdoor-Trainerteam, das den Wald zur Erlebnisschule macht.

Kontakt, nähere Infos und Reservierung: ☎ 03159 / 2875 und www.styrassicpark.at



Baumhaus mit Pool: Der Styrassic Park ist eine Überlegung wert!



Appetitregend: Peter, Diana und Roman Feiertag

Qualitätsfleischerei Feiertag in Weiz

Die besten Stücke seit 80 Jahren

Die Qualitätsfleischerei Feiertag aus Weiz feiert heuer ihr 80-jähriges Bestehen. Für eine Grill-Party sind die vorzüglichen Produkte aus diesem Familienbetrieb das Um und Auf. Sie zählen zum Besten, was die Genussregion Südoststeirisches Woazschwein bietet.

Die hervorragende Qualität der Feiertag-Produkte wird laufend durch Prämierungen bestätigt. So wurde der Bio-Turopolje Schinkenspeck beim Genusssalon im Grazer Kongress zum besten Schinkenspeck der Steiermark gekürt. Persönlich überzeugen kann man sich davon im Spezialitätencenter mit Wirtshaus in Weiz, im Standort GEZ-Gleisdorf und auf den Bauernmärkten in Graz am Kaiser-Josef-Platz und Lendplatz. Aufgrund des Jubiläums gibt besondere Angebote und Aktionen.

In Weiz und Gleisdorf gibt es 10 % Bonuspunkte auf mariniertes Fleisch und Spieße. Sobald die Bonuskarte voll ist, erhalten die Kunden beim nächsten Einkauf den Betrag gutgeschrieben.

Ab sofort gibts wieder die traditionelle Bio-Blutwurst und Bio-Breiwurst sowie die hausgemachte Erdäpfelwurst. Zur herbstlichen Wanderjaune eignen sich besonders Feiertags Kraftweizer, ein Selchwüstel mit Kürbiskernen, die Meterwurst oder das bekannte Original Weizer Mulbratl.

Grill-Tipps

Mit der Qualität des Fleisches steht und fällt jedes Steak. Das Fleisch muss 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank genommen werden; der Griller muss mindestens 180 Grad heiß sein, wenn die Steaks aufgelegt werden. Und: Gönnen Sie dem Steak vor dem Servieren etwa zwei Minuten Ruhe.

Ein Video findet sich auf www.derfeiertag.at

Zooblitz.at: Futter aus heimischer Produktion

Online bestellen, per Post zustellen lassen

Wenn Bello & Co. den Postler neuerdings mit freudigem Wedeln begrüßen, dann steckt vermutlich Zooblitz dahinter. Das Sortiment von Zooblitz erschnüffeln die Schleckermäuler schon von weitem. Die Steirer wollen zu Österreichs innovativstem Tierbedarfs-Händler werden.

Der steirische Tierbedarfs-Händler Zooblitz setzt zu 100 Prozent auf die Zustellung des Futters via Postler. „Eine Zooblitz-Lieferung pro Monat an jeden dritten Haushalt, das ist unsere Vision“, so GF Philipp Blaschitz. „Wir setzen auf den Heimvorteil – und auf Neuheiten wie Proteinfutter aus Insekten oder Futtersorten aus rein heimischer Produktion.“ Vierbeiner, deren Besitzer lieber auf herkömmliches Futter aus

Fleisch oder auf ausländische Futterprodukte verzichten wollen, können damit artgerecht und nachhaltig gefüttert werden.

In der Zustellung per Post sieht Blaschitz die Zukunft: „Wer einmal online bestellt hat, der schleppt nie wieder. Schließlich ist die Zustellung im Schnitt schon bei einem Wochenbedarf gratis“. Dabei kommen auch große Haustiere nicht zu kurz: Selbst für Pferde bietet Zooblitz Leckereien an.



Das breite Sortiment des heimischen Tierbedarfs-Händlers Zooblitz erschnüffeln die Schleckermäuler schon von Weitem.

ANZEIGE

FEIERTAG

WIEDER DA!

Frische Blut- und Breiwurst auch in BIO-Qualität

Hausgemachte Erdäpfelwurst

Stark seit 80 Jahren

Graz: Kaiser-Josef-Platz, Lendplatz Weiz, Gleisdorf