



Kdt.-Stv. Markus Zuschnig, Hauptmaschinist-Stv. Gebhard Sabitzer, Fahrzeugpatin Marianne Tilly, Fahrzeugpatin Edith Pobaschnig, Kdt. Johann Delsnig, Bgm. Manfred Mitterdorfer, Fahrzeugpatin Martina Auer-Müller, Hauptmaschinist Herbert Müller

130-jähriges Jubiläum

Die FF Althofen konnte Ende Juli auf eine 130-jährige Geschichte zurückblicken und lud daher zu einer Jubiläumsfeier ein. **Stephanie Pinter**

Als zweitgrößte Feuerwehr des Bezirkes St. Veit/Glan steht die Freiwillige Stützpunkt II Feuerwehr Althofen mit ihrer hohen technischen Ausrüstung und 51 aktiven Mitgliedern (darunter 5 Frauen), 12 Altkameraden sowie 18 Jugendlichen für die Bevöl-

kerung in und um Althofen jederzeit und ehrenamtlich hilfsbereit zur Verfügung. Im heurigen Jahr begehen die Althofener Florianijünger mit Stolz das 130-Jahr-Jubiläum ihrer Gründung im Jahre 1884.

Sommerfest. Dieses Jubiläum wurde im Rahmen des traditionellen Sommerfestes am Samstag, dem 26. Juli 2014 und am Sonntag, dem 27. Juli 2014 gebührend gefeiert. Im würdigen Rahmen des Festaktes wurde am Samstag um 17 Uhr das neue Löschfahrzeug offiziell in Dienst gestellt. Gemeinsam

Kameradschaftsführer Patrick Weitensfelder, Kdt. Johann Delsnig, Kdt.-Stv. Markus Zuschnig

mit der Feuerwehr und der Pfarre stellte sich die Stadtgemeinde Althofen in den Dienst der guten Sache und spendete das alte Tanklöschfahrzeug an die bosnische Feuerwehr in Vareš.

Ehrgäste. Unter den zahlreichen Besuchern der Jubiläumsveranstaltung konnten

ten auch einige Ehrgäste wie LH Peter Kaiser, LHStv. Beate Prettnner, LHStv. Gabby Schaubig, LR Christian Bengler, LR Rolf Holub, LR Gerhard Köfer, LR Christian Ragger, Bezirkshauptfrau Claudia Egger, Bgm Manfred Mitterdorfer, Josef Meschik, Egon Kaiser, Michael Bergner gesichtet werden.



Festaufakt im Kultursaal

© Mitterdorfer (3)



Praktische Prüfung für die Kandidaten zum Nockholzkaiser

21. Hiasl Almfest auf der Hochrindl

Von Freitag, den 25. Juli, bis Sonntag, den 3. August, wurde auf der Hochrindl wieder das schon traditionelle Hiasl Almfest veranstaltet. **Stephanie Pinter**

Auch im heurigen Jahr konnte das „Hiasl-Team“ wieder zahlreiche begeisterte Gäste aus nah und fern begrüßen. Als Höhepunkt des Programms wurde unter anderem der „Nockholzkaiser“ gekürt. Moderator Wolfgang Monai stellte die Kandidaten vor und führte gekonnt durch das Programm. Drei junge Deutsch Griffener stellten sich der Wahl und überzeugten durch ihr Fachwissen zum Thema Nockholz und ihrem professionellen Auftreten. Die Jury: Zirbenkönigin Patricia Stampfer, Holzstraßenobmann Günter Sonnleitner, Dietmar Rossmann, Biosphärenpark Nockberge und

Hermann Schnitzler, Brauerei Hirt wählte schließlich Michael Reiner zum Nockholzkaiser 2014.

Gewinne. Für alle Teilnehmer an der Wahl gab es schöne Preise wie Gutscheine für Zirbenmöbel (Tischlerei Schöffmann) und Zirbenholz (Sägewerk Seebacher und Balkon Leeb), ein Wochenende im Zirbenbett zu Zweit (Hiasl Zirbenhütte), Hirter Bier und weitere Sachpreise. Der Nockholzkaiser wird in Zukunft gemeinsam mit der Zirbenkönigin die Zirbe und das Holz aus dem Nockgebiet bei Messen, Ausstellungen und Veranstaltungen präsentieren.




Feierliche Umrahmung des Almgottesdienstes durch die Gurktaler Alhornbläser



Nockholzkaiser 2014 – Michael Reiner aus Deutsch Griffen,

Fleisch - Wurst - Feinkost aus Kärnten
ILGENFRITZ

Aktion vom 11.-23. August 2014



Symbolfoto

TOPHIT der Woche

Faschiertes	4,30
gemischt, per kg	
Spieße	10,90
gewürzt, per kg	
Rindsschnitzel	12,90
geschnitten, per kg	
Schweinskarree	6,90
o. Knochen, m. Schwarte, per kg	
Hendflügerl	4,20
frisch, per kg	
Kärntner Sulze	0,79
geschnitten, 100 g	
Pikante	0,79
geschnitten, 100 g	
Rosentaler Schinken	1,30
geschnitten, 100 g	
Urhof Salami	1,50
geschnitten, 100 g	
Salami fein	9,50
ca. 1 kg-Stange, per kg	
Karreespeck	11,90
1/4 Seite, VAC, per kg	
Pikante	5,20
1/2 Stange, VAC, per kg	
Frankfurter	6,50
im Naturd., 10 Paar, VAC, per kg	
Käsegriller	6,90
10 Paar, VAC, per kg	
Schweinschulter	3,40
küchenfertig, VAC, per kg	
Rindsrose	8,90
für Steak, VAC, per kg	
Carinto Hundewurst	1,70
versch. Sorten, 800 g-Stück	