

Bruck-Mürzzuschlag

IN KÜRZE

„Zum Steirischen Italiener“ ohne Pizza

Ein neues Lokal sperrte kürzlich in Kapfenberg auf. Wo jahrelang der Grieche „Sorbas“ residierte, verköstigt Gäste nun ein steirischer Italiener. Nach Pizza auf der Speisekarte suchen Gäste jedoch vergeblich. Stattdessen setzt Wirt Milan Harabagiu auf die klassische mediterrane Küche sowie auf istrische und italienische Spezialitäten. Zudem er bietet steirische Klassiker an.

2.000 Euro für „Steirer helfen Steirern“

In der WKO-Regionalstelle Bruck-Mürzzuschlag gibt es allen Grund, zu feiern. Die diesjährige „Weiße Nacht der Wirtschaft“, organisiert von der Wirtschaftskammer Steiermark, Frau in der Wirtschaft sowie der Jungen Wirtschaft, wurde zum vollen Erfolg. Der gesamte Reinerlös von 2.000 Euro wurde an die Initiative „Steirer helfen Steirern“ gespendet. Moritz Prettenhofer nahm das Geld im Namen der Initiative entgegen.



Feierliche Spendenübergabe in der WKO-Regionalstelle

FÜR SIE VOR ORT

Martina Romen-Kierner
Regionalstelle Bruck-Mürz-
zuschlag 0316/601 9800



© LA-Crematics (2)

Seit Juli 2022 werden in der Konditorei Zündel süße Kreationen serviert.



Konditorin Klaudia Zündel will Nachfolgerin des Jahres werden

Bis 30. November kann für den Follow me Award gewettet werden. Für das Mürztal geht Konditorin Klaudia Zündel an den Start.

Rund 6.400 Betriebe stehen in der Steiermark bis 2029 zur Nachfolge an. Um erfolgreiche Übernahmen gebührend zu würdigen, wurde der Follow me Award ins Leben gerufen. Heuer wurden zwölf Betriebe von der WKO Steiermark und den Follow-me-Partnern ins Rennen geschickt, um den begehrten Follow me Award in den Bezirk zu holen.

Für Bruck-Mürzzuschlag geht Klaudia Zündel ins Rennen. Ihre Leidenschaft fürs Backen reicht schon lange zurück: „Becherkuchen konnte ich schon backen, bevor ich lesen und schreiben lernte“, erzählt die junge Unternehmerin. Im Juli 2022 übernahm sie einen vorüber-

gehend geschlossenen Standort in St. Marein in Mürztal und eröffnete dort eine Konditorei samt Café. „Der Wunsch, eine Konditorei zu eröffnen, war schon immer da. Ich wollte die Wiener Kaffeehauskultur nach St. Marein bringen. Als ich mir dann das Lokal und den Ort angeschaut habe, war es, als hätte das Schicksal gesagt: ‚Klaudia, das ist deine Bühne!‘“ Und die weiß die gelernte Konditorin zu nutzen. Traditionelle Zuckerbäckerkunst trifft

bei ihr auf Moderne. Torten stellt sie ausschließlich mit pflanzlichem Geliermittel her. Ein Großteil ihrer Kreationen ist glutenfrei und auch die Zutaten sind alles andere als gewöhnlich: „Passionsfrucht, Joghurt-Granatapfel oder Safran in der Birnen-Torte, da bleibt kein Gaumen unberührt.“

Wollen auch Sie voten? Bis 30. November können Sie täglich online abstimmen <https://followme.at/voting/> **Andrea Jerković**



Klaudia Zündel konnte bei der Übernahme auf die Unterstützung ihrer Eltern zählen. Mutter Helga Zündel ist sichtlich stolz auf ihre Tochter.