

# Olivers Vater: Haft droht

Der „Fall Oliver“ ist heute zum zweiten Mal vor dem Oberlandesgericht.

ALFRED LOBNIK

Das voraussichtlich letzte Kapitel in der Strafsache „Oliver“ wird heute geschrieben: Ein Senat des Oberlandesgerichtes Graz entscheidet über die Berufung des Dänen Thomas Sørensen (42). Im Juni wurde er von Richter Stefan Koller wegen Nötigung und Kindesentziehung zu einem Jahr bedingter Haft verurteilt, weil er im April 2012 seinen Sohn Oliver (damals 5) der Obhut seiner Mutter entzogen hat.

Es war bereits die zweite Auflage des Prozesses, weil eine erste Verurteilung wegen eines Formalfehlers aufgehoben wurde. Der Strafprozess befasste sich nur mit der „Entführung“ des Bubens, bei der die Kindesmutter



Es ist nicht klar, ob der dänische Vater auch vor dem Oberlandesgericht persönlich erscheinen wird

HOFFMANN

von einem Komplizen festgehalten wurde. Der erbitterte Sorgerechtsstreit – nach österreichischem Recht hat die Mutter das Sorgerecht, nach dänischer Auffassung der Vater – ändert nichts am Sachverhalt der Nötigung, die der Richter als „Selbstjustiz“ bezeichnete.

Nach seiner Verurteilung ließ der Vater ausrichten, „er würde lieber in Uganda vor Gericht ste-

hen“, das Verfahren sei „in der Nähe einer Farce“ gewesen. Zugleich kritisierte er auch die dänischen Behörden. Für die Verhandlung hatte er freies Geleit. Ob er vor dem Oberlandesgericht persönlich erscheinen wird, ist unklar. Sein Verteidiger hat es ihm zwar geraten, zwingend ist es aber nicht. Die Oberstaatsanwaltschaft hat angekündigt, unbedingte Haft fordern zu wollen.

# Kranführer geriet in Lebensgefahr

Tonnenschweres Eisenstück traf ihn: eingeklemmt.

**KROTTENDORF/WEIZ.** Ein etwa zwei mal zwei Meter großes Eisenstück wollte ein Kranführer gestern in einer Werkshalle in Krottendorf mittels ferngesteuerten Krans von einem Arbeitstisch auf den Boden hieven. Dabei geriet das tonnenschwere Teil jedoch ins Pendeln. Es drückte den 33-jährigen Oststeirer aus Thannhausen gegen ein zweites Eisenstück, das sich in der Nähe befand. Der Mann erlitt schwere innere Verletzungen, konnte aber noch um Hilfe schreien, bevor er das Bewusstsein verlor. Kollegen kamen sofort zu Hilfe, dann wurde der Arbeiter mit dem Hubschrauber ins LKH Graz gebracht. Mittlerweile dürfte er bereits außer Lebensgefahr sein.



Seit 1997 ist der Feiertag auch biozertifiziert

AMA

# Alles frisch – nicht nur an Feiertagen

Ausgewähltes Qualitätsfleisch, biozertifiziert und ausschließlich von Bauern aus der Region: Im Familienunternehmen Feiertag sind industrielle Produkte tabu: „Wir setzen auf Sorgfalt, Gewissenhaftigkeit und die Handwerkskunst unserer Mitarbeiter“, so Inhaber Peter Feiertag.

**ALLE WEITEREN INFOS:**  
Tel. (03172) 27 17,  
www.derfeiertag.at

# Der Naaser schmeckt ausgezeichnet

Die 13 Schafmilchbauern, die für das Rohprodukt des mildcremigen Naaser verantwortlich sind, halten ihre Schafe so naturnah wie nur möglich. Da ist es kein Wunder, dass der Käse von den Weizer Schafbauern so herrlich schmeckt. Ganz besonders mundet der Naaser, den es in ausgewähl-

ten Spar-, Eurospar und Interspar-Märkten gibt, in Salaten, mit Kernöl oder Kräutern.

Übrigens: Die Weizer Schafbauern sind so gut zu ihren Tieren, dass sie von der AMA mit dem Gütesiegel ausgezeichnet wurden – als einziges Unternehmen in Österreich. Und das schmeckt man.

**INFORMATIONEN:** Marburgerstraße 45, 8160 Weiz, Tel. (03172) 30 370, www.mähh.at, E-Mail: office@weizerschafbauern.at



Bekömmlich und mild im Geschmack: der Naaser

KRUG



Fandler-Öl: eine Passion, die man schmecken kann

FANDLER

# Leidenschaft seit vier Generationen

Die Pressmeister des Traditionsunternehmens Fandler sind Experten in dem, was sie tun: Ihr Know-how und ihre Sensibilität bestimmen in hohem Maße die Qualität von Fandler. 17 verschiedene Ölfrüchte – von Blaumohn über Macadamia bis Sesam – werden mit der Erfahrung aus vier Generationen zu wohl-schmeckendem Öl gepresst.

**INFO:** www.fandler.at

# Die älteste Steirerin starb im Alter von 108 Jahren

Maria Strasser lebte im Altenheim in Voitsberg. Steiermarkweit gibt es fast 200 über 100-Jährige.

**VOITSBERG.** Das Kaiserreich, zwei Weltkriege oder der Ständestaat: Was die meisten Menschen nur noch aus dem Geschichtsbuch kennen, erlebte Maria Strasser, die 1905 auf die Welt kam, alles mit. Am vergangenen Samstag verstarb die älteste Steirerin im Alter von 108 Jahren und 179 Tagen im Margarethenhof in Voitsberg, wo sie die vergangenen drei Jahre verbrachte.

Am 9. April 1905 kam Strasser in St. Pankrazen bei Gschnaidt als eines von acht Kindern zur Welt. Erst kurz vor ihrem 108. Geburtstag war im Frühjahr ihr einzige Tochter verstorben, die vier Enkelkinder hinterlassen hat.



Die älteste Steirerin Maria Strasser starb mit 108 Jahren

MAYER

Knapp 200 Steirerinnen und Steirer sind über 100 Jahre alt, mit dem Stichtag 1. Jänner 2013 waren es laut Landesstatistik Steiermark genau 192 Personen. Der Großteil, nämlich 155 davon, sind Frauen, nur 37 Männer sind über 100 Jahre alt. Die Statistik führt die Stadt Graz mit 50 Personen, die älter als 100 Jahre sind, an, dahinter folgen die Bezirke Bruck-Mürzzuschlag (20) und Südoststeiermark (19). In den Bezirken Deutschlandsberg (4), Murau (5) und Weiz (6) hingegen leben besonders wenige Menschen, die den 100er erlebt haben.

**RAINER BRINSKELLE,  
KARL MAYER**

# Pranger Sauergemüse macht lustig



Veredeltes Bio-Gemüse zum Genießen

MANNILADEN

In St. Anna am Aigen hat junges Gemüse ganz besonders viel Freiraum zum Wachsen, die Extraportion Pflege gibt es obendrein. Hier gedeihen Tomaten, Gurken, Paprika, Pfefferoni und vieles mehr als Frischgemüse. Seit einem Jahr hält Sabrina Pranger das leckere

Bio-Gemüse im Glas sauer und frisch, damit man auch das ganze Jahr davon naschen kann. Neugierig geworden? Bio-Gurkerl, Bio-Rote-Rüben und die Pfefferoni-Lava (schmeckt toll zu Käse) gibt's in ausgewählten Spar-, Eurospar- und Interspar-Märkten.

**WEITERE INFOS:** Biogemüsehof Pranger, Jamm 54, 8354 St. Anna am Aigen, Tel. (03158) 29 042, www.prangerbiogemuese.at

# Ein Schluck Pfirsich gefällig?

Wer kann dem ersten erfrischenden Schluck eines mit Soda gespritzten Nektars widerstehen? An kuscheligen Herbsttagen gibt es ein leckeres Getränk für Groß und Klein.

In Pischelsdorf wächst auf dem Biohof Jandl ganz viel buntes Obst: Äpfel, Birnen, Pfirsiche und sogar Mini-Kiwis oder Ribisel gedeihen dank organischem Dünger und viel Liebe großzügig. Besonders stolz ist man auf den üppigen Pfirsich, der vollreif im August geerntet und verarbeitet wird – zu Bio Pfirsichnektar, den es auch in ausgewählten Spar-, Eurospar- und Interspar-Märkten zu kaufen gibt.

Fruchtig frisch, mit viel echtem Geschmack und mindestens 50 Prozent Fruchtsaftanteil gibt es die Literflaschen, so lange der Vorrat reicht. Das herrlich natürliche Aroma und den authentischen Geschmack sollte man nicht versäumen – vor allem jetzt, wenn die Lieferungen aus heuriger Produktion in Anmarsch sind, schmeckt der Bio Pfirsichnektar gleich doppelt köstlich.

**INFO:** Biohof Jandl, Rothgmos 7, 8212 Pischelsdorf, Tel. (03113) 26 19.



Nahrhafte Erfrischung

VELCHEV

# OKTOBERFEST DER GEBRAUCHTWAGEN

Alles zum Thema Gebrauchtwagenkauf und die aktuellsten Angebote finden Sie jeden Freitag und Sonntag in Ihrer Kleinen Zeitung und auf [kleinezeitung.at/auto](http://kleinezeitung.at/auto)

JEDEN FREITAG UND SONNTAG IM OKTOBER



In Kooperation mit **WKÖ**

MEINE KLEINE.

**KLEINE ZEITUNG**  
www.kleinezeitung.at