



Lederer Bau hat einen Altbau in der Jakoministraße revitalisiert. Lederer Bau

Lederer Bau wird Teil der Strabag AG

Die in Graz ansässige Firma Lederer Bau wird Teil der Strabag-Tochter Böhm. Lederer Bau hat einen Fokus auf Bauen im Bestand sowie Sanierung und Revitalisierung von Bestands- und Altbaugebäuden gelegt. Auch in der Instandsetzung von denkmalgeschützten Gebäuden sowie im Hochbau ist das Unternehmen tätig. Entsprechend gut soll die Eingliederung in die Marke Böhm erfolgen, die seit Jahrzehnten im Wiener Raum für Sanierungen und Revitalisierungen sorgt. Lederer Bau selbst bleibt als Firma bestehen, auch die Familie Lederer sowie alle 280 Mitarbeitenden werden im Unternehmen verbleiben.

Energytalk kreiste um den Holzbau

Der Energytalk warf im Zuge seines Frühjahrsevents einen Blick auf das Thema Holzbau und damit verbundene Projekte. In drei Beiträgen wurden die Möglichkeiten dieser Bauart im urbanen Bereich aufgezeigt und diskutiert. So wurde die Erweiterung des Krankenhauses der Elisabethinen vorgestellt, die als Hybridbau mit Holz umgesetzt wurde. Verwaltungsdirektor und Prokurist Christian Schroffenegger zeigte im Vortrag auf, wie Holz als Baustoff zur Heilsamkeit der Umgebung beitragen soll: „Wir wollten eine Umgebung schaffen, die sich nicht nur modern präsentiert, sondern tief in unseren Werten verwurzelt ist.“



Christian Schroffenegger sprach über „Heilende Hülsen“. energytalk/Anna Wochinz

Die Mentorinnen

Unternehmerinnen, die sich unter die Arme greifen, ist das Business-Konzept von „Feminds“.

MARION ZELZER

Ihr Ziel – und ihr Geschäft – ist es, selbstständige Frauen zu unterstützen. MeinBezirk hat sich mit den beiden Gründerinnen von „Feminds“, Christina Teusl

BUSINESS-LUNCH

mit Christina Teusl und Denise Vorraber

und Denise Vorraber, getroffen und über Workcations, Honorarverhandlungen und das Mindset von Selbstständigen gesprochen.

Was ist das Konzept hinter Ihrem Unternehmen?

Christina Teusl: Wir versuchen,



C. Teusl (l.) und D. Vorraber wollen Unterstützerinnen sein. Zemasch

Die Gründerinnen im Steckbrief

„Uns hat eigentlich das Schicksal zusammengeführt“, beschreibt Denise Vorraber ihr Treffen 2019 mit Unternehmenspartnerin Christina Teusl bei einer Veranstaltung für Gründerinnen. Aus monatlichen Treffen entwickelte sich dann das Unternehmen der beiden, das es seit 2021 gibt. Davor waren beide selbstständig und kennen daher die Höhen und Hürden. Christine Teusl hat beispielsweise zwei Unternehmen in Uganda aufgebaut, bevor sie Feminds mitgründete. Für die beiden das beste Gefühl: selbst die Arbeitszeit einteilen zu können.



Diese Woche ging es für MeinBezirk-Redakteurin Marion Zelzer mit Denise Vorraber und Christina Teusl (v. r.) in den Landhauskeller. Zemasch

Einzelunternehmerinnen dabei zu helfen, mehr Umsatz zu generieren. Wir haben einerseits ein Mentoringprogramm, da begleiten wir Unternehmen sechs Monate lang. Wir machen aber auch Workcations, da fahren wir mit Unternehmerinnen nach Pula, Kroatien. Dort gibt es dann eine Woche lang verschiedene Work-

shops, Input-Sessions und sehr viel Austausch unter den Selbstständigen.

Denise Vorraber: Wir haben ein Gruppenprogramm entwickelt, weil wir gesehen haben, dass dort am meisten vorangeht. Unser Herzstück ist aber dennoch die individuelle Beratung: Das ist eine Kommunikationsplattform,

GAST UND GASTWIRTSCHAFT

Essen im Grazer Zentrum im Landhauskeller

- **Adresse:** Schmiedgasse 9, 8010 Graz
- **Telefon:** 0316 830 276
- **Web:** landhauskeller.at
- **Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag von 12 bis 1 Uhr

Beschreibung: Das Lokal im Renaissance-Bau gibt es seit 2015. Judith und Gerald Schwarz wollten Moderne in den vor Geschichte strotzenden Ort im Herzen der Grazer Innenstadt bringen. Nebenan befindet sich das „Katze Katze“, das zur Gastro-Dynastie gehört. Hier finden jene einen Platz, die vielleicht auf den einen oder anderen Drink nach dem Essen gehen wollen.

Das sagt MeinBezirk: Ein Blick in die Karte des Landhauskellers verspricht gehobene steirische Küche. Darunter Gerichte wie Saiblingsfilet und Wiener-

Piz			
RECHNUNG			
Nr 468569			
Dienstag, 1. April 2025 - 12:59			
14			
1	0,4 Soda Holunder	3,60	3,60
1	0,4 Soda Zitrone	3,50	3,50
2	0,4 Johannib. still	4,70	9,40
3	Tagesteller	13,90	41,70
2	Tagessuppe	4,50	9,00
1	Tagesteller vegi	12,40	12,40
Rechnungssumme :			€ 79,60
MWST 10,00% von		57,36	5,74
MWST 20,00% von		13,75	2,75
MWST Summe :			€ 8,49
Zahlungsbetrag:			€ 79,60
129749-3894DA203E144B484F0E80C838E406C2			

Beim Business-Lunch wurden die Tagesteller getestet. MeinBezirk

schnitzel vom Kalb. Bei gemütlicher Atmosphäre gab es beim Business-Lunch die zwei verschiedenen Tagesteller sowie die Tagessuppe: zum einen Paprika-Hähnchenkeule und als vegetarische Option Falafel auf Salat.