

Traditioneller Neujahrs-Punsch in St. Johann: Ein Fest der Gemeinschaft!

Der Neujahrs-Punschstand in St. Johann bot lokale Köstlichkeiten, Diskussionen über Projekte und erste Einblicke in die Gemeindepolitik.

St. Johann in der Haide, Österreich - ST. JOHANN IN DER HAIDE – Ein fröhlicher Start ins neue Jahr wurde mit einem traditionellen Neujahrspunsch gefeiert. Die SPÖ St. Johann in der Haide lud zahlreiche Bürger und Gäste zum geselligen Beisammensein beim Gemeindehaus ein. Bei heißem Punsch, Glühwein und kleinen Leckereien wurde auf 2025 angestoßen. Bürgermeister Günter Müller und sein Team ergriffen die Chance, um über wichtige Gemeindeprojekte zu informieren, insbesondere über den Kindergarten-Neubau und die Erneuerung der Ortsdurchfahrt. Allen Besuchern wurde als kleines Dankeschön ein süßer Glücksbringer überreicht, wie meinbezirk.at berichtet.

Politische Veränderungen im Ort

Im Schatten des feierlichen Punschkes zeichnete sich ein klarer Politwechsel ab: Bei der Nationalratswahl konnte die FPÖ in Sankt Johann in der Haide mit 40,07 Prozent einen deutlichen Sieg feiern und überholte die ÖVP, die mit 26,71 Prozent auf dem zweiten Platz landete – ein Rückgang von 16,73 Prozentpunkten im Vergleich zur letzten Wahl. Die SPÖ konnte ihr Wahlergebnis mit 16,36 Prozent stabil halten, während die Grünen auf 6,71 Prozent sanken, was einem Verlust von 1,75 Prozentpunkten entspricht. Die NEOS verzeichneten einen Anstieg um 1,72 Prozentpunkte und erreicht nun 4,83 Prozent,

so **kurier.at**.

Die Wahlbeteiligung lag bei bemerkenswerten 76,54 Prozent von 1.897 stimmberechtigten Bürgern. Alle Vorabstimmungen wurden bereits gezählt, und spätere Stimmen werden auf Bezirksebene ausgewertet, beeinflussen jedoch die Ergebnisse in der Gemeinde nicht mehr. Die politischen Veränderungen im Ort bringen frischen Wind, während die Gemeinde gleichzeitig ihre Traditionen hochhält und die Bürger in ein neues Jahr feiert.

Details	
Vorfall	Wahlen
Ort	St. Johann in der Haide, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • kurier.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at