

GUTEN APPETIT

Marinierter Seesaibling auf eingelegtem Kürbis

Zutaten Saibling: 700 g Saiblingsfilet, 100 g Olivenöl extra vergine, 1 Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer; **eingelegter Kürbis:** 500 g Kürbis, 3 EL Olivenöl extra vergine, Saft von 2 Orangen, ½ Liter Hühnersuppe, 3 Schalotten, 4 cl Weißweinessig, 100 g Ingwer, 1 Erdapfel, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

Zubereitung Kürbis: Kürbis in Würfel schneiden und mit den geschnittenen Schalotten in Oliven leicht anschwitzen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen, Ingwer in Scheiben geschnitten dazugeben, mit der Hühnersuppe aufgießen und ca. 10 Minuten dünsten. Kurz bevor der Kürbis weich ist, den Erdapfel zur Bindung fein reiben und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Cayenne abschmecken.

Saibling: Vom Saibling die Gräten zupfen und den Fisch zurecht schneiden. Saibling mit Salz, Pfeffer und Zitrone 10 Minuten marinieren und mit Olivenöl extra vergine bestreichen. Die Filets im Backrohr auf der Hautseite bei 160 Grad Oberhitze ca. 5 Minuten (größenabhängig) garen. Den Saibling aus dem Backrohr nehmen, Haut abziehen und auf dem Kürbis anrichten.

Hinweis: Kinder werden heute immer dicker und ernähren sich immer ungesünder. Mit leicht nachkochbaren Rezepten renommierter Haubenköche soll bewusste Ernährung spielend leicht forciert werden. René Wenzl und Alice Stockreiter animieren Kinder in „Kluge Köpfe kochen gesund“ (Verlagshaus der Ärzte, 2009) durch farbenfrohes Layout und viele Fotos dazu, selbst am Herd tätig zu werden.



Kreatives und gesundes Kochen kinderleicht

Foto: Verlagshaus der Ärzte

Wie's g'wesn is



Bildeinsenderin Wilhelmine Pirker aus Pusterwald schreibt: „So haben unsere Eltern mit uns acht Kindern einen Sonntagsausflug gemacht. Das Bild stammt aus dem Jahr 1949.“



Almabtrieb von der Gmoa-Alm im Jahr 1930. Das Bild wurde von Friedrich Rappold aus Gams bei Frohnleiten eingesandt.

STARKES STEIRERLAND

Geselligkeit und Tüchtigkeit

In Oberweißenbach gab es vor kurzem eine große Geburtstagsfeier. Ökonomierat Sepp Kicker feierte seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar war Obmann der Fleckviehzuchtgenossenschaft, des Rindermastringes und des Maschinenringes. Weiters war er Gemeinderat in der Gemeinde Gniebing-Weißenbach, Mitglied im Bauernbundvorstand Weißenbach und auch lange Jahre bis zur letzten Wahl im Bezirksbauernausschuss tätig.

Sepp Kicker ist ein sehr geselliger Mensch und als Gründungsmitglied des ESV Oberweißenbach maßgeblich am gesellschaftlichen Leben in Oberweißenbach beteiligt. Er ist seit Bestehen des Vereins Vorstandsmitglied.

Der Vorstand des Bauernbundes Gniebing-Weißenbach mit Obmann Hans Niederl wünschte Sepp Kicker alles Gute, Gesundheit und Gottes Segen.



Ökonomierat Sepp Kicker aus Oberweißenbach feierte den 80. Geburtstag.

Foto: Archiv

NEUES LAND

Gössendorf

Gelungenes Hoffest

Die Familienmusik Pauritsch/Baumgartner und die „Stiwoller Bradmusi“ sorgten beim Hoffest auf dem Gartenbaubetriebe der Familie Brand für die Musik, die Gössendorfer Bäuerinnen und Bauern für das leibliche Wohl. Obmann Alfred Nußbaum bedankt sich bei allen Mitwirkenden, Gästen und bei der Familie Brand für ihr Kommen und Mittun.



Foto: privat

Lieboch

Gemeinsamer Ausflug

Gemeinsam mit der Ortsgruppe Haselsdorf-Tobelbad führte der Bauernbund Lieboch einen Ausflug in das schöne Lavanttal durch. Besichtigt wurden der Hühnermastbetrieb der Familie Dorer auf einer Seehöhe von 1300 Metern mit der größten Photovoltaik-Anlage Kärntens und der Hof der Familie Deixelberger in Gräbern, ein großer



Foto: privat

Bauernhof mit Rinderhaltung und einem gutbürgerlichen Gasthaus. Den Abschluss bildete der Zogglhof in St. Paul mit seinen „Mostbarkeiten“. Ein Dank gilt den beiden Organisatoren Martin Pitsch und Peter Schlegl (Bild).

Ranten

Bartholomä-Sonntag

Tradition und Brauchtum werden in Ranten groß geschrieben, wenn am Bartholomä-Sonntag, dem Fest zu Ehren des Kirchenpartons, die Schützengarde mit der Musikkapelle und den „Fahnen-drehern“ ausrückt, um den Anwesenden Ehrensalven zu entbieten. Alle Rantener, die auswärts ihr Glück gefunden haben, kehren zum Kirchweihfest nach Ranten zurück. Damit das Brauchtum auch in Zukunft erhalten bleiben kann, hat Volkskulturreferent Landeshauptmann-Stell-