

Rezept-Tips

Ananas-Creme

Zutaten: 1 Dose Ananas, 1 Pkg. Puddingpulver, 2 EL Zucker, 1/3 Zitrone, 1 B. Vanillejoghurt, Vanillezucker, 1 B. Schlagobers

Zubereitung: Ananas abtropfen lassen. Ananassaft mit Wasser auf die Hälfte auffüllen. Pudding kochen (Ananassaft ersetzt die Milch). Pudding auskühlen lassen. Ananaswürfel mit Zitronensaft, Vanillejoghurt und Vanillezucker verrühren. Obers schlagen, 3 EL Obers zum Verzieren aufheben. Das restliche Obers unter die Creme rühren. In Dessertschalen füllen, mit Obers und Ananasstücken verzieren.

Diesen Rezepttipp erhielten wir von Elisabeth Zehethofer, Zingießing 6, 4209 Engerwitzdorf. Sie erhält dafür ein Honorar von 20 Euro. Ihre Rezeptvorschläge senden Sie an „Rezept-Tips“, Dirnbergerstraße 1, 4320 Perg.



Rettungshund Sam mit seinem Herrchen Herbert Hutsteiner.

Tierischer Lebensretter

TAUFKIRCHEN/PRAM. Beim Einsatztest der Österreichischen Rettungshundebrigade (ÖRHB) stellte auch ein Taufkirchner Rettungshundeteam seine Einsatzfähigkeit unter Beweis. Herbert Hutsteiner bestand mit seinem Rettungshund Sam den äußerst anspruchsvollen Einsatztest mit Bravour. Im Rahmen dieses Tests muss jedes Rettungshundeteam

zuerst bei Tageslicht eine vorgegebene Fläche alleine einsatzmäßig absuchen. In der Nacht gilt es dann einen Waldweg nach vermissten Personen abzusuchen. Dabei können die Personen im steilsten Gelände bis zu 30 Meter im dichten Wald versteckt sein. Die Lösung dieser Aufgabe erfordert vom Team eine sichere und gute Zusammenarbeit.

Kochspaß für Kinder

SCHÄRDING. Dass nicht nur Kekse essen Spaß macht, sondern auch diese zu backen, lernen Kinder bei der Weihnachtsbackstube in der Landwirtschaftskammer Schärading. Referentin Margit Grübler lernt den kleinen Meisterköchen am Samstag, 20. Dezember, von 14 bis 17 Uhr in der Bezirksbauernkammer Schärading spielerisch, wie naturbelassene Lebensmittel vom Bauernhof zu gesunden, kindergerechten Schmankerl verarbeitet werden. Neben Spiel und Spaß gibt es natürlich jede Menge Köstlichkeiten, die von den Kindern selbst zubereitet werden. Zum Abschluss des Seminars bekommen alle Miniköche eine Kochmeisterurkunde. Anmeldungen für die Weihnachtsbackstube für Kinder in der Landwirtschaftskammer Schärading unter 050/69021500 oder info@lfi-ooc.at

Gutes aus der Region: Haberfellner setzt auf regionale Vertragsbauern

Regionalität als Garant für hohe Qualität

GRIESKIRCHEN. Keine andere Mühle verarbeitet mehr heimisches Getreide als Haberfellner. Eine entscheidende Rolle für die Qualität spielt dabei der Anbau.

Die Güte des Getreides ist ausschlaggebend für die Qualität des Mehls. Aus diesem Grund schenkt Haberfellner gerade dem Anbau große Aufmerksamkeit, um kontinuierlich reinstes Mehl produzieren zu können.

Kontrollierter Anbau

Dieses Bestreben zeigt sich ganz deutlich in dem Projekt „Kontrollierter Backfein-Qualitätsweizen-Anbau OÖ“, welches von Haberfellner vor 4 Jahren ins Leben gerufen wurde.

Mittlerweile werden bereits über 3.000 Tonnen Backfein-Qualitätsweizen in Oberösterreich angebaut. Ziel ist es, diesen Vertrags-



Haberfellner setzt auf regionale Vertragsbauern.

anbau auf bis zu 10.000 Tonnen zu erweitern.

Qualität im Fokus

Ausgewählte heimische Landwirte liefern nach exakt vertrag-

lich festgelegten Kriterien – wie naturnahe Bewirtschaftung – besonders hochwertigen Weizen. Daraus resultiert ein – je nach Erntejahr und gelieferter Qualität – 10 bis 20 % höherer Marktpreis,

den Haberfellner an seine Vertragslandwirte bezahlt. „Einen Preis, den wir gerne bezahlen. Denn nur so können wir den Konsumenten eine optimale Qualität bieten und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft unterstützen“, so beschreibt Markus Haberfellner die Wichtigkeit und auch die Nachhaltigkeit dieses Projekts. Anzeige



Das Haberfellner-Backfein-Mehl: Ein regionales Qualitätsprodukt.