



Auf Brautschau

Das „Theater in Heimschuh“ ist umgezogen. Weil der kleine Pfarrsaal mit seinem nostalgischen Ambiente nicht mehr den modernen Sicherheitsbestimmungen entsprach, siedelte die Schauspielgruppe in eine neue Umgebung: in die Schutzengelhalle in Heimschuh. Und das Vorhaben der

Mitglieder, soviel lieb gewonnene Atmosphäre wie möglich dorthin mitzunehmen, ist mit vereinten Kräften gelungen. Davon konnten sich die Zuschauer bei der Premiere des neuen Stückes, dem bauerlichen Schwank „Brautschau im Irrenhaus“, überzeugen.

Foto: Barbic

Mit viel Schmäh

Die Dornrosen feierten letztes Jahr ihr 15-jähriges Bestehen und touren derzeit mit ihrem aktuellen Jubiläumsprogramm „Weltscheißn – Hits in der Hitz“ durch das Land sowie darüber hinaus. Auf Einladung der Marktgemeinde Lan-nach machten sie kürzlich auch in der Steinhalle halt und boten den

mehr als 450 Gästen ein Musikkabarett vom Feinsten. Ursprünglich bestanden die „Dornrosen – Geschwisterband mit Schmäh“ übrigens aus den drei Schwestern Katharina, Christine und Veronika Schicho, doch zu ihrem Jubiläum nahmen sie auch noch ihren Bruder Dominik mit auf die Bühne.



Foto: Niggas



Suppe löffeln für guten Zweck

Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer (Bild) begrüßte diese Woche die Katholische Frauenbewegung und die Aktion Familienfasttag in der Grazer Burg zum traditionellen Benefizsuppenessen. Dieses Jahr widmete sich eine der ältesten entwicklungspolitischen Aktionen der Katholischen Frauenbewegung Steiermark, die Aktion Familienfasttag, der krisengebeutelten Region Nepal. Foto: Neuhold

Seniorentagung mit Prominenz

Die Seniorenbund Landesgruppe tagte kürzlich in Stainz, mit Ehrengast und Referent Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer. Er sprach unter anderem das beispielhafte Engagement der Steirer an – von den 1,2 Millionen Menschen im Land sind nämlich 560.000 (60 Prozent) in einem Ehrenamt tätig. Dennoch sei alarmierend, dass es gleichzeitig so viele Einsame wie nie zuvor gibt.



Foto: Steirischer Seniorenbund/RUMPF

Mit Rösselmehl genussvoll durch den Frühling

Wenn alles wieder bunt blüht und der Duft frischer Kräuter und Blumen in der Luft liegt ist der Frühlingsbeginn nicht mehr weit. Der Frühling bringt aber nicht nur Sonnenschein und gute Laune mit sich, sondern auch viele kulinarische Besonderheiten. Entdecken Sie die besten und einfachsten Frühlingsrezepte zum Nachbacken!



Zutaten für den Teig: (12 Kipferl)

- 250 g Rösselmehl Weizenperle
- W 480 glatt
- 1 TL Backpulver
- 250 g flüssige Butter
- 250 g Topfen
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

- 200 g geriebener Käse, 2 Eier, 50 g Mais, 2 EL Topfen, 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise Paprikapulver, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Rösselmehl Weizenperle W 480 glatt, Backpulver, flüssige Butter, Topfen und Salz verrühren. Danach kurz kneten, den Teig ausrollen und mehrfach zusammenschlagen. So wird der Teig luftiger. Den Teig 1 Stunde rasten lassen. Währenddessen Käse, Mais, Topfen, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Muskat für die Füllung vermengen. Den Teig stückeln und ausrollen. Vierecke ausschneiden, die Füllung mittig auftragen und den Teig zu Kipferl formen. Mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten bei 180°C goldgelb backen.



www.roesselmehl.at

**7 Sorten Rösselmehle
erhältlich im steirischen
Einzelhandel und
in den C&C Märkten**