

Foto: Heimatwerk



Fesche Dirndl in Startposition

Die zwölf Steirerinnen unter den „Formula Unas“ – den Botschafterinnen des Grand Prix von Österreich – machten bei ihrer ersten Dirndl-Anprobe im Steirischen Heimatwerk eine gute Figur. Sie werden sich beim Formel 1-Grand Prix von 7. bis 9.

Juli auf dem Red Bull Ring in Spielberg in ihren vom Heimatwerk handgefertigten Kleidern präsentieren. Heuer kommen Dirndl in dem für die Steirermark typischen Grundriss mit der klassischen Variante der Dreiteilung im internationalen Ram-

penlicht zur Geltung (Oberteil im floralen Streumuster, Rock im Streifmuster, Schürze einfarbig). Insgesamt wurden von einer Jury in Kombination mit einem Online-Voting österreichweit 50 „Formula Unas“ aus rund 1000 Bewerberinnen gekürt.



Körbe vom Kalendermann

Dass die drei Gewinner des diesjährigen Bauernkalender-Preisrätsels ausschließlich Männer sind, war ungewöhnlich. „Grundsätzlich machen nämlich deutlich mehr Frauen mit“, weiß „Kalendermann“ Karl Brodschneider zu berichten. Er stellte den drei Glücklichen die Bauernkörbe

persönlich zu und hatte dabei etliche Kilometer zurückzulegen. Der Bauer Heinz Gaßner ist in Lassing daheim, der Student Marco Texer in Thannhausen. Einzig zu Ferdinand Rissner musste er nicht weit fahren, denn der gebürtige Obersteirer wohnt schon seit Jahren in Graz.



Ferdinand Rissner (links oben) freute sich über den gewonnenen und von Karl Brodschneider zugestellten Bauernkorb ebenso wie Fritz Gaßner (links unten) und Marco Texer.

Fotos: NL



Fladenbrote - ideal für die Grillsaison

Warme Abende, glühende Holzkohle und der herrliche Duft von Gegrilltem weisen deutlich darauf hin: Die Grillsaison ist eröffnet! Ideal dazu: Fladenbrote, die perfekte Beilage für Fleisch, Fisch und Gemüse. Weitere herrliche Grillrezepte finden Sie auf www.roesselmehl.at



Zutaten für 8 Fladenbrote:

- 500 g Rösselmehl Weizenperle
- W 480 glatt
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Trockenhefe
- 2 EL Wasser
- 100 ml Milch
- 150 ml Joghurt
- 2 EL Öl

Zubereitung:

Rösselmehl, Backpulver, Salz, Trockenhefe, Zucker, Wasser, Öl, Milch und Joghurt gut verrühren. Danach den Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Acht Kugeln formen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu flachen Fladen formen. Eine Pfanne erhitzen und einen Teigfladen hinein legen. Die Unterseite so lange bräunen, bis das Brot Blasen wirft. Danach das Brot wenden und auf der anderen Seite kurz anbraten. Gegebenenfalls noch mit Öl und Knoblauch bestreichen.



www.roesselmehl.at

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