

GUTEN
APPETITSteirische
Krensuppe

Von Martina Markowitsch

Zutaten:

- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- ¾ l Suppe
- 1/8 l Weißwein
- 3 EL Creme fraîche
- 5 EL Frisch geriebenen Kren (nach Geschmack)
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Butter zergehen lassen, Mehl dazu und kurz anschwitzen. Mit kalter Suppe aufgießen, glatt rühren und ca. 15 Min. köcheln lassen, Weißwein und Kren dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Abschluss die Creme fraîche einrühren. Mit Petersilie garnieren.



Foto: stock.adobe.com/Hetizia

Brennsterz

Von Christa Gltzner

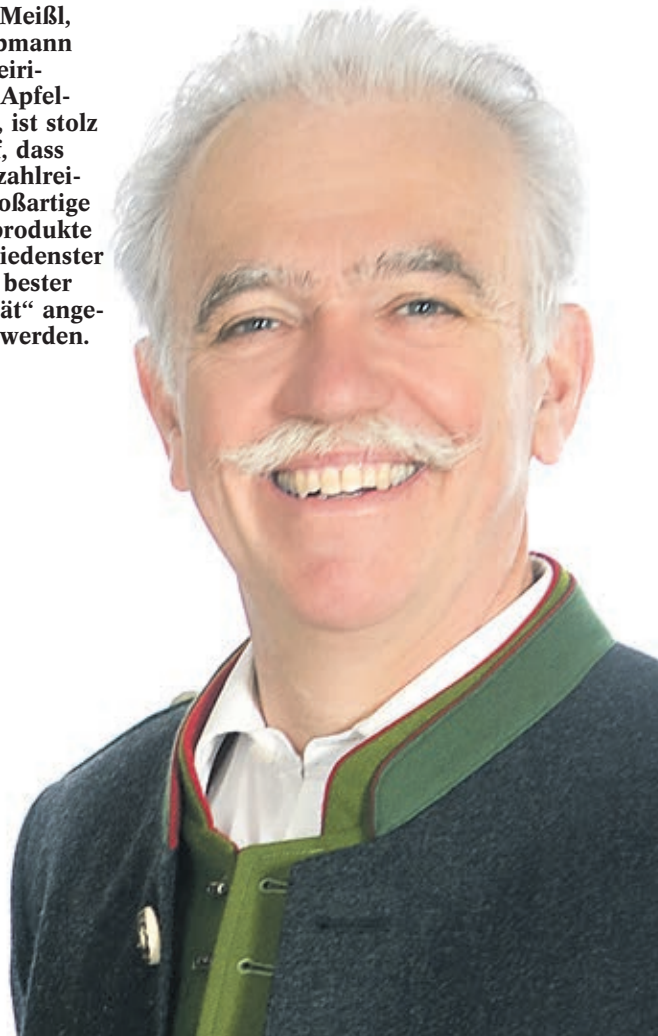
Zutaten:

- 500 g glattes Mehl
- ca. ¼ l Wasser
- Salz
- 250 g Schmalz

Zubereitung: Mehl mit kochendem gesalzenen Wasser abbrennen, kurz vermischen mit heißen Schmalz in einer Pfanne geben und backen bis er leicht goldgelb und bröselig ist. Früher zu Kaffee begehrtes Frühstück der Holzknechte. Heute oft am Abend mit Rahmsuppe serviert. In der Erdbeerzeit kann man zum fertigen Sterz Erdbeeren daruntermischen.

Franz Meißl, der Obmann der Steirischen Apfelstraße, ist stolz darauf, dass dort „zahlreiche großartige Apfelprodukte verschiedenster Art in bester Qualität“ angeboten werden.

Foto: kk



„Es entsteht viel

Der Obmann der Steirischen Apfelstraße, Franz Meißl, zum „Tag des Apfels“ über Wertschöpfung, Innovationen und die süße Richtung.

NEUES LAND: Viele steirische Apfelbauern haben nicht gerade leichte Zeiten hinter sich – zwei Jahre hintereinander massive Frostschäden. Wie geht es der Apfelstraße vor diesem Hintergrund?

Obmann Franz Meißl: Dennoch wirklich gut. Sie hat sich über die Jahre hinweg hervorragend entwickelt, die Besucherzahlen steigen kontinuierlich und es zeigt sich immer deutlicher, dass sich die Zusammenarbeit von bäuerlichen Anbietern, dem Tourismus und der Gastronomie bestens bewährt. Hier wird spürbar, wie sehr wir einander brauchen. Die Apfelstraße ist auch ein wichtiger wirtschaftlicher Impuls für die Region, denn Betriebe, die sich in der Ab-Hof-Vermarktung engagieren, schaffen eine deutlich bessere Wertschöpfung und sind weniger krisenanfällig.

NEUES LAND

Breitenau a. H.

In der Nachbargemeinde

Bei strahlendem Herbstwetter fand die Hof-zu-Hof-Wanderung der Bauernbundortsgruppe Breitenau statt. Beim Ausgangspunkt, dem Gut Schafferwerke an der Gemeindegrenze zwischen Breitenau und Pernegg, konnte Ortsbauernratsobmann Fritz Ebner viele Teilnehmer begrüßen. Unter ihnen waren auch der Obmann des Steirischen Alm-

wirtschaftsvereines, Toni Hafellner, sowie die beiden Bürgermeister Alexander Lehofer und Eva Schmidinger. Die Wanderung führte in den Feisterergraben im Gemeindegebiet von Pernegg. Im Laufe des Nachmittags stießen auch Landesrat Hans Seitingner und LK-Präsident Franz Titschenbacher dazu. Beim Gasthaus Obersattler fand die Hofwanderung wieder auf Breitenauer Boden einen gemütlichen Ausklang.

Fladnitz a. d. T.

Viel gesehen

Viele Teilnehmer konnte Obmann Andreas Schinnerl zum Bauernbund-Wandertag begrüßen. Los ging es bei der Familie Schaffer vulgo Schochner am Fladnitzberg. Hier konnte der Fleckviehzuchtbetrieb besichtigt und danach in der im alten Bauernhaus er-

richteten Jausenstadium eingekehrt werden. Nächste Station war der Hof der Familie Windisch vulgo Gelderbauer, wo die Pustertaler Sprinzen-Zuchtherde und die Photovoltaikanlage besichtigt wurden. Danach führte der Weg zum Schafzuchtbetrieb Windisch. Hier werden Kärntner Bergschafe gezüchtet und die Besitzer konnten mit ihren Tieren schon viele Preise und Auszeichnungen erreichen. Sehr interessant war auch das Scheren eines Schafes, gezeit



Foto: privat



Foto: privat