

Frühlingserwachen im Krappfelder Hochseilgarten

Anfang Mai erwachte der Krappfelder Hochseilgarten wieder aus dem Winterschlaf. Nach einer erfolgreichen Saison im Jahr 2012 wurden für die BesucherInnen für heuer einige Neuerungen vorbereitet: Ein spezielles Angebot für Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen, den Weiterbildungslehrgang "Mobile Seilarbeit" für alle Kletterfans, die Spaß daran haben, mit Seilen und Karabinern im Wald zu arbeiten und einen Niederseilparcours für all jene, die sich (noch) nicht in luftige Höhen begeben möchten und trotzdem das Naturerlebnis genießen wollen.

Der Waldparcours ist ab heuer auch für jüngere Gäste mit einer Mindestkörpergröße von 140 cm zugänglich. Für BesucherInnen-Gruppen ab sechs Personen wird eine Ermäßigung des Eintrittspreises auf 45 Euro pro Person geboten. Wer Kelag-Plus-Club-Mitglied ist, kann durch das Einlösen eines Kelag-Jokers diesen Rabatt auch als Einzelperson in Anspruch nehmen. Trotz der vielen neuen Angebote und Möglichkeiten steht im Krappfelder Hochseilgarten das Naturerlebnis und die individuelle Betreuung der BesucherInnen durch das TrainerInnen-Team nach wie vor an erster Stelle.

Dieses in Kärnten einmalige Konzept wurde von den BesucherInnen der letzten Saison mit großer Begeisterung angenommen und als "einzigartige Naturerfahrung mit ei-



der freien Natur haben und den Mut, sich zwischen den Baumwipfeln auf unseren Brücken und Seilen drei Stunden lang den Herausforderungen zu stellen, können Sie sich ab sofort unter 0660/555 8 555 telefonisch anmelden. Nähere Informationen zu unseren Angeboten finden sich auch unter www.krappfelderhochseilgarten.at.

Das Team des Krappfelder Hochseilgartens freut sich, mit Ihnen gemeinsam in eine neue Saison voller Spaß und Spannung inmitten der Natur zu starten!

nem hohen Adrenalinfaktor" beschrieben. Sollten auch Sie Freude an der Bewegung in

St. Veiter Freibad ist ab 9. Mai wieder geöffnet

Das hypermoderne, solarbeheizte St. Veiter Freibad geht am 9. Mai in Betrieb. Es bietet viele spektakuläre Attraktionen für Groß und Klein - und das bei sensationell niedrigen Preisen!

Folgende Einzelbereiche laden zum erholsamen, aber auch unterhaltsamen Besuch ein: Eine 51 Meter lange Wassereinzeltutsche mit einer Höhendifferenz von 5,3 Metern und eine 15 Meter lange Breit- bzw. Speedrutsche mit einem Höhenunterschied von 3,6 m und einem eigenen Rutschzielbecken ein-

aus zwei höhenversetzten Einzelbecken, welche mit einer flachen Rutsche verbunden sind, und mit zusätzlichem Wasserrigel, Spritzdüsen und einem Spielbach bilden neben dem bereits bestehenden Kinderplanschbecken die Erlebniswelt für die Kleinsten unter den Besuchern.

ÖFFNUNGSZEITEN:

**Mai u. September täglich 9-21 Uhr
Juni, Juli u. August täglich 9-20 Uhr**

Lauffeuer in Klagenfurt - FF Althofen holt Sieg



Die Berufsfeuerwehr Klagenfurt veranstaltete, in Zusammenarbeit mit dem Bezirksfeuerwehrkommando Klagenfurt-Stadt und dem Kärntner Landesfeuerwehrverband, am Sonntag, dem 28. April, wieder ihren Feuerwehrlauf "Fit For Fire". Beim 6. Klagenfurter Feuerwehrlauf liefen die rund 250 Starter auf der Villacher Straße vom Lenchafan bis zur Steinernen Brücke und retour.

Die sportbegeisterten Althofener Feuerwehrmänner Wilfried Fritz, Christoph Lichtmeßger und Michael Obermailänder meisterten die zehn kilometerlange Laufstrecke mit der schnellsten Zeit, gewannen so die Teamwertung und kehrten mit dem Landesmeistertitel nach Althofen zurück. Der Gratulation der gesamten Feuerwehr Althofen unter Kommandant HBl Johann Delsnig schließt sich auch Bezirksfeuerwehrkommandant OBR Ing. Egon Kaiser MSC an.

v.l.n.r.: Kommandant HBl Johann Delsnig, Kdt.-Stv. OBl Markus Zuschmig, OFM Christoph Lichtmeßger, HFM Wilfried Fritz, HFM Michael Obermailänder, Bezirksfeuerwehrkommandant OBR Ing. Egon Kaiser MSC.

Rezepte zum Maibock



von
Meisterkoch
Jürgen STREIT
vom Schloss-
Restaurant
Mageregg

Klare Suppe vom Maibock mit Nussockerln

Zutaten: Porrien und Abschnitte oder eine Schulfeder vom Maibock; 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Lauch, Hälfte einer kl. Sellerie; Salz, Pfeffer, Schwarzganz, Wacholder Beeren, Rosmarin u. Thymian. Alles zusammen wie eine Rindsuppe zusetzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Durch ein Tuch passieren und warm stellen.

Nussockerln

Zutaten: 6 dag Butter, 6 dag Parmesan, 6 dag Mehl glatt, 5 Eidotter, 50 dag Topfen passiert, 6 dag geriebene Nüsse.

Butter schaumig schlagen und die 5 Eidotter nach und nach einrühren. Den Topfen und das Mehl sowie die Nüsse und den Parmesan unterrühren. In ein leicht siedendes Wasser mit einem Esslöffel Nockerln einkochen und 10 Min. ziehen lassen.

Geschmortes Maibocknüsschen und rosa gebratener Maibockrücken im Sauerteig mit Pilzen auf zweierlei Saucen, Maroniroulade und Blaukraut

Zutaten: 1 Maibockkeule; 1 Strang Maibockrücken; Wurzelwerk (Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel), Rotwein, Sahne, Tomatenmark, Salz, Pfeffer schwarz, Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, 1 Knoblauchzehen, Shitake Pilze, 2 Äpfel.

Die Maibockkeule zerlegen und die große Nuss, das Frikandeau und die Schale salzen und pfeffern und in einer Kasserolle scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im Bratensatz das in Würfel geschnittene Wurzelwerk anrösten. Ein Esslöffel Tomatenmark dazugeben und dies etwas mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, um noch etwas weiter rösten zu können. Damit erhalten Sie eine schönere Farbe in der Sauce. Wieder mit Rotwein ablöschen und das Fleisch wieder dazugeben. Mit Wasser untergießen und die Gewürze dazugeben. Unter einem Deckel langsam weich schmoren. Rückenstrang salzen und pfeffern und auf allen Seiten kurz, aber scharf anbraten. Die Reste von der Keule zweimal fein faszieren und in eine Rührschüssel geben. Mit der gleichen Menge an Sahne schnell verrühren und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, damit es eine schöne Farbe ergibt. Die Shitake Pilze in feine Streifen schneiden und unter die Fleischforce heben. Achten Sie darauf, dass das Fleisch und die Sahne immer gut gekühlt sind und dieser Arbeitsschritt schnell durchgeführt wird, da es sonst passieren kann, dass die Force gerinnt und ausflockt.

Zutaten für den Sauerteig:

50 dag Mehl glatt; 12,5 dag Butter; 1/8 | Sauerrahm; 1 Schuss Essig und 1 | Eidotter.

Dies alles zusammen in einer Rührmaschine flott durchkneten (darauf achten, dass die Butter nicht zu fest ist). Nun den Sauerteig dünn ausrollen und mit der Pilzforce zu 2/3 bestreichen. Den angebratenen Rückenstrang hinauflegen und fest einrollen. Mit Ei bestreichen und bei 250° für 10-12 Min. in den vorgeheizten Backofen. Wenn nun das Nüsschen weich ist, dann aus der Sauce nehmen und diese passieren und eventuell etwas abbinden. Die Sauce in zwei Teile aufteilen und eine Hälfte mit Sahne und Cognac verfeinern und in der anderen Hälfte eventuell Äpfel oder Birnen darin weich dünsten. Eine Sauce auf das Rehnüsschen und eine unter den Rücken anrichten.

Dazu die angebratene Maroni Roulade servieren

Zutaten: 1 kg geschälte Erdäpfeln (am Vortag gekocht), 30 dag Mehl, 3 Eidotter, 30 dag Maronipüree, Salz, Pfeffer weiß gemahlen und Muskat. Die Erdäpfeln fein reiben und mit den Eidottern vermischen, würzen u. das Mehl darunter kneten. Den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche ausrollen u. mit Maronipüree bestreichen, zusammenrollen und in eine Klarsichtfolie einschlagen und dann noch in eine Alufolie einwickeln (sollte das Maronipüree zu fest sein, können Sie dieses mit etwas Sahne geschmeidiger machen). Im Wasserbad mind. eine halbe Stunde garen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen - Jürgen Streit



Privatverkauf Neuwagen ohne Erstzulassung
VW up! in der Ausstattungslinie - take up!
4-türig, 60 PS, candyweiß, inkl. Comfort-Pack (Fahrersitz mit Höheneinstellung, Fensterheber elektrisch vorne, Doppelton-Signalhorn, Zentralverriegelung mit Fernbedienung), Verbrauch 4,5 l/100 km - CO2-Emission 105 g/km
Auskünfte unter Tel. 0676/7901960
€ 10.400,-