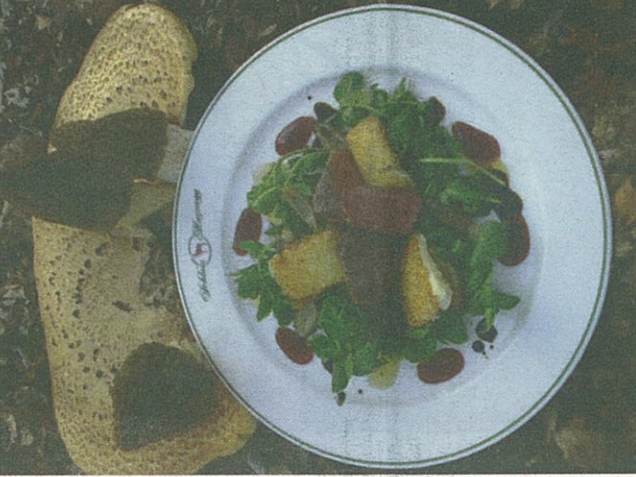


**Vogersalat
mit Medaillions
vom Rehbockbock,
gegrillten Schaf-
frischkäse und
Herbsttrompeten-
pilzen**



von
Meisterkoch
Jürgen STREIT
vom Schloss-
Restaurant
Magaregg
für 4 Personen

320 g Rehrückenfilet
Herbsttrompeten; Vogersalat;
Essig und Öl;
passierte Preiselbeeren;
200 g Schaffrischkäse



Maibockrückenfilet in Medaillions schneiden und in Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Pfanne auf die Seite stellen und die Medaillions zugedeckt ca. 3 Min. ruhen lassen. Den Vogersalat marinieren und anrichten. Den Schaffrischkäse in einer Mehl-Semmelbröselmischung kurz wenden und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Warm auf den marinierten Vogersalat geben und mit Preiselbeersauce marinieren. Die Medaillions auch auf den Salat anrichten und in der gleichen Pfanne die Herbsttrompetenpilze kurz durchschwenken und über den Salat streuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht Ihnen - Jürgen Streit

**CITY-TAXI 24
04212/2218
ST. VEIT/GLAN**

Impressum: Medieninhaber, Herausgeber, Verleger und für den Inhalt verantwortlich: Friedrich Knapp, 9300 St. Veit a. d. Glan, Friesacher Str. 6, Tel. 0650/6047300, www.zentrum-kaernten.at, redaktion@zentrum-kaernten.at (bei namentlich gekennzeichneten Berichten und Anzeigen liegt die inhaltliche Verantwortung beim Auftraggeber); Redaktion/Layout: Friedrich Knapp - Grafik-Druck; Druck: Cornithia GmbH. & Co. KG

**ZHJ TAXI 24
0660/166-0-166
ALTHOFEN**

**St. Veiter Hallenbad
wird geschlossen!
Wartungsarbeiten im Freizeit-
zentrum der Herzogstadt**

Wegen der alljährlich notwendigen Service- und Wartungsarbeiten ist das St. Veiter Hallenbad samt Sauna und Solarium in der Zeit vom 28. September bis einschließlich 6. Oktober geschlossen. Mit der "Wiedereröffnung" am 7. Oktober beginnt in Kärltens schönster Saundlandschaft die Wintersaison mit neuen Öffnungszeiten - sie werden auf täglich von 9 bis 22 Uhr ausgeweitet! 150 Liegen stehen kostenlos für "Relaxing Total" zur Verfügung. Zudem gratis offeriert wird auch weiterhin die beliebte Teeküche. Die Sauna wird mit Ausnahme des Mittwochs (Damentag, ausgenommen an Feiertagen) "Mixed" geführt. Infos 04212 33160.

Grundschulungslehrgang der Feuerwehren des Bezirkes

An den zwei Wochenenden (31. August/ 1. September und 3./4. September 2013) drückten 37 junge Feuerwehrmitglieder, darunter auch vier Frauen, die Schulbank als es galt die Grundbegriffe des Feuerwehrwesens zu erlernen. Mit größter Professionalität und Erfahrung schafft es Kursleiter BFK-Stv. BR Heimo Haimbürger und sein fünfzehnköpfiges

Ausbilderteam das Wissen an die "Mannschaft von Morgen" - zu vermitteln. Mit dem Kulturhaus Althofen, dem Parkplatz der Firma Flextronics, der kulinarischen Versorgung durch die Feuerwehr Althofen gemeinsam mit dem Gasthaus Winkelwirt waren auch optimale Rahmenbedingungen gegeben.

Mit Eifer, Disziplin und Begeisterung wur-

den die Unterrichtseinheiten mit abschließender Großeinsatzübung gemeistert. Vier Feuerwehrmitglieder absolvierten den Kurs mit "Auszeichnung", alle weiteren Kursteilnehmer konnte ebenso mit Stolz die Kursbestätigung aus den Händen von Bezirksfeuerwehrkommandant OBR Ing. Egon Kaiser, MSc entgegennehmen.

Foto: LM MMag. Wilhelm Mitterdorfer



WIR STICKEN FÜR SIE !

Hemden, Caps,

Bademäntel, Polos,

Kochschürzen etc.

mit ihrem Logo oder Namen



CHP
Werbetchnik
Creativ Hochwertig Preiswert
Industriest. 8 - 9300 St. Veit/Glan - 0650 - 798 20 28 - happberger@chp-werbetchnik.at
www.chp-werbetchnik.at