

## BRÜCKL



60 Jugendliche und 40 Betreuer bei der Eröffnung des Zeltlagers

KK/FEUERWEHR

# Die Jugend des Bezirkes auf Tour

Ein dreitägiges Zeltlager der Feuerwehrjugend des Bezirkes wurde mit 100 Teilnehmern in Brückl abgehalten.

Für ihr heuriges Zeltlager hat sich die Feuerwehrjugend des Bezirkes den Standort Brückl ausgesucht. 60 Jugendliche und 40 Betreuer waren angereist – und der offizielle Auftakt wurde von hochkarätigen Gästen vorgenommen. Be-

zirksfeuerwehrkommandant Egon Kaiser konnte unter anderen die Bürgermeister des Görtischttales Burkhard Trummer (Brückl), Andreas Grabuschnig (Eberstein), Gabriele Dörflinger (Klein St. Paul) und Josef Ofner (Hüttenberg) begrüßen.

Beim Zeltlager stand auch die Erkundung des Kletterturms der Brückler Naturfreunde auf dem Programm – so wie zahlreiche gemeinschaftsfördernde Spiele. „Wir können auf drei Tage zurückblicken, an denen wir Jugendmitgliedern wichtige Ei-

genschaften und Fachwissen für den zukünftigen Dienst bei der Feuerwehr mitgeben konnten“, ziehen Bezirksjugendbeauftragter Michael Pirker und Abschnittsjugendbeauftragter Markus Moser eine positive Bilanz.

## MITTELKÄRNTNER MARKTBUMMEL

### Vom luftgetrockneten Speck bis zur Leberwurst

Wir haben beim Speckkaiser 2017 mit dem luftgetrockneten Schinkenspeck und dem Bauchspeck den ersten Preis erreicht. Unser Speck wird nach einem mehr als einhundertjährigen Krappfelder Hausrezept hergestellt“, sagt Wolfgang Kabas, der mit seinen Produkten regelmäßig am Bauernmarkt auf dem Billa-Parkplatz in Althofen anzutreffen ist.

Er und seine Familie verzichten bei der Speck- und Wurstproduktion auf Konservierungsmittel und Pökelsalz. „Wir verwenden bei Selchwaren und Speck natürliche Gewürze und Speisesalz“, sagt Kabas. Ihm ist auch die Produktion von luftgetrocknetem Speck



Egon Sturm steht für die und mit der Familie Kabas am Althofener Bauernmarkt

PHINO

wichtig. Dieser Speck gilt, weil das Räuchern wegfällt, als besonders bekömmlich. Kabas ist Obmann und Sprecher des Althofener Bauernmarktes, seit

1995 wird von der Familie aus Garzern in Kappel am Krappfeld in Althofen direkt vermarktet. Neben Hartwürsten – wahlweise luftgetrocknet oder ge-

selcht – und dem Speck lädt auch fertiger Schweinsbraten mit perfekter Schwarte zu einer kulinarischen Sünde ein.

Doch ein anderes Produkt ist für viele Marktbesucher immer eine Versuchung wert. Jeden Samstag frisch gibt es nämlich die Krappfelder Leberwurst, die jeweils am Vortag zubereitet wird. Das Rezept dafür wird nicht verraten, aber soviel sagt Kabas: „Drinne sind Kopfleisch, Leber, Knoblauch, Majoran und Thymian und einige Gewürze“.

Diese regionale Spezialität ist allemal eine Fahrt ins Zentrum von Treibach wert. In der Zeit zwischen 8 Uhr und 11 Uhr sind die Bauern am Markt anzutreffen.

Philipp Novak

