

Alles Strudel

Der kulinarische Höhepunkt des Bauernherbstes in Mittersill ist zweifelsohne das Strudelfest. Am Sonntag, 8. September, ist es wieder so weit.

MITTERSILL. Über zwanzig verschiedene Strudelvariationen – ein gelungenes Fest. An einem Erfolgsrezept braucht man nichts zu verändern: So werden auch heuer die Wirte der Region Mittersill Plus wieder Köstlichkeiten von Deftig (z. B. Bierstrudel) bis süß (z. B. Birnen-Topfenstrudel) auf die Tische in der Lebzelter- und Hintergasse zaubern.

Das Strudelfest ist eine Erfolgsgeschichte. Stets spielte das Wetter mit und die Gäste kamen zu Tausenden. Ähnliches wird auch für heuer erwartet. Passend zu den verschiede-

nen Strudelspezialitäten gibt es ein umfangreiches herbstliches Getränkeangebot mit Sturm, Herbstbier und erfrischenden Obstsaften.

Elf Gastwirte werden ihre Spezialitäten anbieten, das Kinderhotel Felben übernimmt wie gewohnt das Kinderprogramm und kümmert sich um das bunte Treiben rund um die Hüpfburg. Dazu gibt es, wie gewohnt, jede Menge Musik mit Live-Gruppen, die über das ganze Festgelände verteilt spielen werden, und viel Unterhaltung. Das Fest beginnt um 11 Uhr. Mahlzeit.



Die Mittersiller Strudelwirte (hier ein Bild von der dritten Auflage des Festes) werden Strudelköstlichkeiten von süß bis deftig zaubern. Bild: SW/BRI



Top Secret – nur für Stammgäste

DER MEILINGER TAVERNE KÜCHENTIPP VON ANNELIESE KLACKL
DIE LUST AN DER KRUSTE

Gerne beißen wir in eine herzhaft Kruste.
Braten, Fische oder Steaks mit würziger Kruste zu verfeinern macht Spaß.

Mozarellakruste:

150 g fein würfelig geschnittenen Mozzarella, 40 g geschnittene Trockentomaten, sowie etwas gehacktem Basilikum und Rosmarin vermengen, auf das fast fertig gebratene Fleisch oder Fischfilet auftragen, andrücken und bei extremer Oberhitze überbacken. Geeignet für Fisch, Kalbs- oder Rindersteaks.

Bier-Käsekruste:

150 g geriebenen Käse, 2 Eier, 2 Esslöffel Bier und gehackte Petersilie vermengen und auf die halb fertig gebratenen Fleischstücke auftragen, im Backrohr bei starker Oberhitze fertig braten, Geeignet für Lammrücken, Lammkoteletts, Schweins- oder Wildschweinsmedaillons.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen mit frischen Produkten wünscht
Ihre Anneliese Klackl - 06562 4226

Tip: Braten sie die Fischfilets nur kurz an und bedecken sie diese dann mit der Kruste.
Bei zu langem Vorbraten werden Fische meist trocken.



Lisa Waberer als nicht farbenschueses Modell. Bild: SW/PHOTOART-REIFMÜLLER

Malerwochen voll im Gang

Kunstpreisverleihung am Freitag, 30. August

HOLLERSBACH (bri). Bestens verlaufen ist bis dato die 25. Auflage der internationalen Malerwochen. Seit Montag ist neben dem künstlerischen Leiter Peter Mairinger auch Wolfgang Wiesinger mit seiner Gruppe im Kramerstall aktiv beim Malen.

Kommende Woche startet Marika Wille-Jais mit ihrem Aktmalkurs. Dieser wird im Kaltenhauser-Stall stattfinden, der für diese Zwecke perfekt adaptiert wurde. Den Aktmalkurs gibt es heuer das erste Mal, der Zuspruch ist – sehr zur Freude der Organisatoren – äußerst rege.

Die Kunstpreisverleihung wird heuer am Freitag, dem 30. August, um 19 Uhr direkt beim Kramerstall stattfinden. Alle interessierten Kunstfreunde sind dazu herzlich eingeladen.

Direkt im Anschluss an die Malerwochen (2. bis 4. September) findet wieder das „Malen mit Menschen mit Behinderung“ statt. Heuer unter dem Motto „Zeichen am Weg VIII – Halm-Art“. Aus Trinkhalmen werden verschiedenste Postkartenmotive gestaltet werden.

Mit den Menschen der Lebenshilfe wird erneut das bewährte Team rund um Luggi Steiner, Christian Ecker, Inge Schramm und Margit Dankl arbeiten. Dankl übernimmt ab kommendem Jahr die Projektleitung von Steiner.

SALZBURGER WOCHE
SONDERPRODUKT

IMPRESSUM

MITTERSILLER NACHRICHTEN

mittersill plus – Informationen aus Wirtschaft und Tourismus für die Region Oberpinzgau

Medieninhaber: Salzburger Woche

Verlagsgesellschaft .m.b.H.

Herausgeber: Dr. Maximilian Dasch

Geschäftsführer:

Dr. Maximilian Dasch, Erich Scharf

Chefredakteur:

Michael Minichberger, Bakk. Komm.

Anzeigenleitung: Enrico Weishuber

5021 Salzburg, Karolingerstraße 40

Tel. 0662/820220 Mail: sw@salzburg.com

Red.: Mag. Franz Brinek, Erwin Simonitsch

Anzeigen, Verkauf: Oliver Schuh-Dillinger

Halmnergasse 3B, 5700 Zell am See

Tel. 0 65 42 / 737 56-969 und -966

Fax 0 65 42 / 737 56-960

E-Mail: pi@salzburg.com

Internet: www.salzburgerwoche.com

Anzeigentarif Nr. 33 vom 1. 1. 2013

Druck: Druckzentrum Salzburg

5021 Salzburg, Karolingerstraße 38

Für diese Ausgabe „mittersill+“ werden Druckkostenbeiträge geleistet. Es handelt sich somit, gem. § 26 MG,

um „entgeltliche Einschaltungen“

