



4. Donnerstag vom 30. Juni 2011

Klosterneuburger Zeitung
Die Neumannfibel

*Warum?
Seite 2*

*Denksport
Seiten 3*

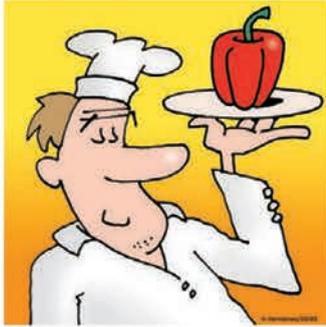
*Hagebutte
Seite 6*

*Tomaten
Seite 12*

*Humor
Seite 15*

*Souvenir
Seite 16*





WARUM

Warum ist Paprika so gesund?

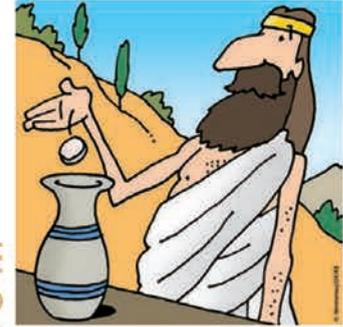
Ob roh, gegrillt, gefüllt, gekocht, rot, gelb oder grün – Paprika schmecken immer. Die Farben der Früchte zeigen übrigens lediglich deren Reifegrad an: Die grünen sind noch nicht ganz reif, gelbe und rote dagegen schon. Im roten Paprika sind ganz besonders viele Vitamine, Betakarotin und Folsäure enthalten; aber auch die anderen sind richtige Vitamin-C- und Mineralstoff-Bomben, dank ihrer Ballaststoffe wirken sie zudem verdauungsfördernd. Gut aufpassen heißt es jedoch bei der Auswahl: Paprika wird meist sehr stark gespritzt, weshalb sich der Griff ins Bioregal lohnt. Brückner/DEIKE



WARUM

Warum ist Riesen-Bärenklau gefährlich?

Riesen-Bärenklau, auch Herkulesstaude genannt, wächst an Wegrändern oder auf feuchten Wiesen. Ursprünglich stammt die Pflanze aus Asien; da sie bei uns keine natürlichen Feinde hat, verbreitet sie sich auch hier sehr rasch. So imposant Riesen-Bärenklau ist, so gefährlich kann er aber auch sein. In Verbindung mit Sonnenlicht löst Hautkontakt mit dieser bis zu 3,5 m hohen Staude nämlich schmerzhaftere Hautreizungen bis hin zu Verbrennungen aus. Oft bilden sich Blasen, die Haut entzündet sich, und es können Narben zurückbleiben. Kinder sollten also nicht in der Nähe dieser Pflanze spielen. Brückner/DEIKE



WARUM

Warum warf man einst Münzen ins Trinkwasser?

Die alten Griechen warfen Silbermünzen in ihre Trinkgefäße, weil sauberes Wasser besonders kostbar war. Das klingt zwar etwas seltsam, stimmt aber: Tatsächlich schützen die Ionen, die das Silber ans Wasser abgibt, vor Bakterien. Da diese Silberionen die Membranstruktur der Bakterien zerstören oder zumindest den Stoffwechsel hemmen, sind sie für viele Bakterienarten tödlich: Das Wasser bleibt länger geschützt vor Krankheitserregern. Für den Menschen sind diese geringen Silbermengen unschädlich, und noch heute beruhen viele Wasserfilter auf diesem System. Brückner/DEIKE



WARUM

Warum sind Sprossen gesund?

Ob im Salat oder im chinesischen Wok-Gericht – Sprossen sind vielseitig einsetzbar und gesund. Zudem kann man sie leicht selbst ziehen: Auf der Fensterbank werden aus Saatkörnern schnell kleine Sprösslinge. Ob Kresse-, Senf-, Leinsamen- oder Rettichsprossen – die Inhaltsstoffe übertreffen sogar einige Obst- oder Gemüsesorten. Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe liegen in den zarten Keimlingen nämlich in besonders konzentrierter Form vor. Allerdings ist hier entscheidend, dass sie zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden: Sobald sich die ersten Blättchen bilden, beginnt die Qualität der Inhaltsstoffe nämlich abzunehmen. Brückner/DEIKE



WARUM

Warum bekommt man eine Gehirnerschütterung?

Wer schwer stürzt oder einen Schlag auf den Kopf erhält, erleidet nicht selten eine Gehirnerschütterung. Eigentlich liegt unser empfindliches Gehirn gut geschützt im Schädelknochen eingebettet im Nervenwasser. Kleinere Erschütterungen oder Stöße werden dadurch abgefangen. Ist der Stoß aber so stark, dass das Gehirn an den Schädelknochen schlägt, dann spricht man von einer Gehirnerschütterung. In der Regel hat das keine längerfristigen Auswirkungen. Kurzzeitig aber kann man unter Bewusstlosigkeit, Schwindelgefühlen, Übelkeit, Kopfschmerzen und Kreislaufproblemen leiden. Brückner/DEIKE



WARUM

Warum gibt es Schwarzwald-Bollenhüte in zwei Farben?

Die Schwarzwälder Tracht mit ihrem beeindruckenden „Bollenhut“ ist weltweit bekannt und beliebt. Getragen wird sie heute überwiegend bei Kirchbesuchen oder weltlichen Festen. Dieser Bollenhut, der im 17. Jahrhundert erstmals hergestellt wurde, besteht aus vierzehn großen Wollkugeln, die auf einem Strohhut befestigt sind; sichtbar sind allerdings nur elf. Unter dem Kinn wird der Hut dann mit einem Seidenband festgebunden. Die Farbe der Kugeln sagt etwas aus über die Trägerin des Hutes: Sind die Kugeln schwarz, handelt es sich um eine verheiratete Frau; sind sie rot, ist die Frau ledig. Brückner/DEIKE

Steif und fest: Eischnee



Ob Geburtstag, Ostern, Weihnachten – geschlagenes Eiweiß gehört zu fast jeder Festtagsbäckerei. Schon kleine Reste von Eigelb können aber verhindern, dass der Schnee steif wird. Das liegt an bestimmten Eigelb-Molekülen, die sich an die Eiweißproteine anlagern und so deren Vernetzung stören. Achten Sie also darauf, das Eigelb sorgfältig vom Eiweiß zu trennen. Eiweiß wird übrigens besser steif, wenn Sie eine Prise Salz, Stärkemehl oder Puderzucker dazugeben. Auch ein paar Tropfen Zitronensaft sind ganz hilfreich. Sollten Sie einmal rohes Eiweiß übrig haben, können Sie es etwa zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren, wenn Sie es vorsichtig mit Wasser übergießen und das Gefäß dann gut verschließen. Rohes Eiweiß können Sie gut verschlossen sogar bis zu einer Woche aufbewahren. ho/DEIKE

Osterglocken in der Vase

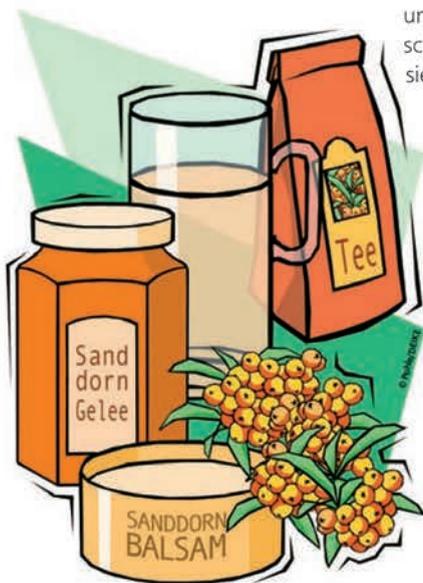
Um die Osterzeit gehören Narzissen oder Osterglocken – so werden die großen Trompeternarzissen genannt – zu den beliebtesten und wichtigsten Pflanzen, nicht nur im Garten, sondern auch im Zimmer als Topf- oder Schnittblume. Geben Sie frisch geschnittene Narzissen jedoch nie sofort mit anderen Blumen zusammen in eine Vase, denn der aus den Stängeln austretende schleimige Narzissensaft kann diese schädigen. Stellen Sie die Narzissen erst einmal 10 bis 12 Stunden separat ins Wasser, damit sie ausschleimen können. Ein Stück Holzkohle im Blumenwasser hat die gleiche Wirkung: Es neutralisiert den aggressiven Pflanzensaft. Wenn Sie sie dann mit anderen Blumen zusammen zu einem Strauß binden, sollten Sie die Narzissen nicht wieder anschneiden, da die Stängel sonst erneut auslaufen. ho/DEIKE



MEDIZIN UND GESUNDHEIT

Vitaminreicher Sanddorn

Sanddornbeeren liefern wichtige Substanzen für die Gesundheit. Sie haben einen hohen Gehalt an Vitamin C, außerdem enthalten sie Beta-Carotin sowie E- und B-Vitamine. Durch diese Fülle wertvoller Wirkstoffe ist die Pflanze als Heilpflanze vielseitig einsetzbar. Sie wirkt infektionshemmend, kräftigend und kreislaufanregend, hilft bei skorbutischen Mangelerscheinungen, bei Zahnfleischbluten, körperlicher und geistiger Müdigkeit, aber auch Appetitlosigkeit. Da die Früchte selbst unangenehm sauer schmecken, werden sie hauptsächlich zu Säften und Ölen verarbeitet. Das Öl, äußerlich angewendet, fördert die Wundheilung, hilft bei Strahlenschäden wie etwa Sonnenbrand. Auch in der Kosmetik findet Sanddornöl Verwendung, da es auf trockene und rissige Haut einen positiven Einfluss hat. ho/DEIKE



GARTEN UND TERRASSE

Frühlingsbote Blaustern



Die Blausternchen oder Blauglöckchen zählen zu unseren Frühlingsboten. Ihr wissenschaftlicher Name lautet Scilla; sie gehören zur Gattung der Hyazinthengewächse. Die hellblauen bis tintenblauen kleinen Blütensterne blühen von März bis Mai und bilden wahre Blütenteppiche. Von den verschiedenen Arten ist der Zweiblättrige Blaustern die bekannteste. Man trifft ihn häufig in Gärten und Parks an. Der Blaustern ist ein Zwiebelgewächs und eignet sich auch sehr gut zur Bepflanzung von Schalen und Körben auf Balkon und Terrasse. Wenn Sie die Zwiebeln im September gruppenweise einsetzen und im Winter mit Fichtenzweigen als Frostschutz gut abdecken, können Sie sich bereits im März an den Blüten erfreuen. ho/DEIKE



Leuchtende Büsche

Die sattgelb blühenden Forsythienbüsche, die im Frühling viele Gärten und Vorgärten verschönern, erfreuen sich großer Beliebtheit. Je nach Sorte entfalten sich die Forsythienblüten bereits Ende Februar, manche wiederum blühen bis in den Mai hinein. Hat man sie nicht selbst als Zierstrauch im Garten, kann man sich die Zweige als Osterstrauß ins Zimmer holen. Fast alle Forsythienarten stammen aus Ostasien, vor allem aus China. Einzige Ausnahme bildet die *Forsythia europaea*, deren Herkunft Südosteuropa ist. Als Ziergehölz werden verschiedene Sorten kultiviert, hauptsächlich *Forsythia x intermedia* – auch Goldflieder oder Goldglöckchen genannt. Die meisten Forsythien haben außerdem duftende Blätter.

DEIKEPRESS

Forsythie

Schmuckstück im Garten

Die Forsythie gehört zur Familie der Ölbaumgewächse. Benannt wurde sie nach dem Engländer William A. Forsyth (1737–1804), dem Direktor des botanischen Gartens in Kensington. Die Forsythie ist ein sommergrüner, dicht verzweigter Strauch, der 2 bis 3 m hoch werden kann. Die Zweige stehen teils aufrecht, wachsen aber auch manchmal ausgebreitet bis niederliegend oder überhängend. Sie sind innen hohl, dabei können junge Zweige im Querschnitt eine vierkantige Form aufweisen. Die gegenständigen Blätter sind oval-länglich, gestielt und meist einfach mit einem glatten Blattrand, der aber auch, vor allem im oberen Teil, gesägt sein kann. Sie erscheinen erst nach der Blüte. Ihre Herbstfärbung ist gelblich-grün, manchmal auch rötlich. Die Forsythie ist zwittrig, ihre Blüten erscheinen im Frühjahr vor dem Blattaustrieb. Sie wachsen einzeln oder zu mehreren in den Achseln der letztjährigen Triebe. Die Farbe der Blütenblätter ist kräftig hell- bis dunkelgelb, sie sind vierzipfelig, bis 5 cm im Durchmesser und ähneln in der Form einem Trichter. Aus den Blüten entwickeln sich Früchte; dabei handelt es sich um eher unauffällige, braune Kapsel Früchte, die zahlreiche, leicht geflügelte Samen enthalten. Alle



Teile der Pflanze sind gering giftig, und auch Insekten meiden die meisten Sorten. In China wird die Frucht einiger Forsythienarten

in der traditionellen Medizin verwendet. In Japan wird die Art *Forsythia suspensa* var. *fortunei* als Arzneipflanze genutzt und gegen Hautkrankheiten und Fieber eingesetzt.

DEIKEPRESS

Wenig Pflege, viel Platzbedarf!



Mit den vollen und gelb leuchtenden Blüten ist die Forsythie im Frühjahr in jedem Garten ein Schmuckstück. Gerne pflanzt man sie auch als Blütenhecke, indem man mehrere Sträucher nebeneinander setzt. Dabei sollten Sie immer genügend Abstand zwischen den Pflanzen lassen, da sie einige Meter hoch und fast 3 m breit wer-

den können, auch wenn Sie sie immer wieder beschneiden. An den Boden stellt die Forsythie keine besonderen Ansprüche; sie gedeiht in einem ganz normalen Gartenboden, der das Wasser gut durchlässt und nicht zu trocken ist. Die Pflanzen wurzeln ziemlich flach, deshalb brauchen sie genügend Wasser, allerdings mögen sie keine Staunässe. Ansonsten sind Forsythien pflegeleicht. Sie gedeihen sowohl in der Sonne als auch im Schatten, wobei sie an kühlen, schattigen Plätzen nicht so dicht wachsen – als Hecken bieten sie dann also etwas weniger Sichtschutz. Forsythien sind winterharte Pflanzen und überstehen frostige Winter ohne Probleme. Wichtig ist für ältere Pflanzen, dass

man sie regelmäßig zurückschneidet. Die beste Zeit dafür ist nach der Blüte. Sie danken es im nächsten Jahr mit einer umso volleren Blüte. Alle Äste, die geblüht haben, dürfen Sie fast um ein Drittel kürzen. Sehr dünne Äste, die als Bodentrieb herauskommen, können Sie ebenfalls zurückschneiden. Die kräftigeren Zweige, die als Bodentrieb nach oben schießen, lassen Sie stehen, denn diese verzweigen sich und werden im nächsten Jahr blühen.

ho/DEIKE



ÖSTERREICHISCHES REZEPT

FOTO: N. KNOBLAUCH, 704, 09, 1415, 04, 206 - © Magedni/DEIKE

DEUTSCHES REZEPT

SALZHERING 704, 09, 1415, 04, 206 - © Magedni/DEIKE

Forelle mit Mandeln

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Pellkartoffeln, 4 küchenfertige Forellen
- Saft von 1 Zitrone, Salz, Zitronenpfeffer, 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin, 4 EL Mehl, 3 EL Walnussöl, 4 EL Butter
- Pfeffer, Salz, 80 g Mandelblättchen, Zitronenscheiben



Zubereitung: Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die gewaschenen Forellen gut mit Küchenpapier trocken tupfen, dann innen und außen mit dem Zitronensaft beträufeln und Salz und Pfeffer dazugeben. In jeden Fisch nun eine gehackte Knoblauchzehe und einen Rosmarinzweig legen. Wenden Sie die Forellen dann in Mehl und braten Sie sie in dem Öl und 2 EL Butter in einer großen Pfanne etwa 15 min. goldbraun an. Zwischendurch einmal wenden. Die Kartoffelscheiben in der restlichen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten – aber Vorsicht, sie brennen schnell an. Richten Sie die Forellen dann auf flachen Tellern an, verteilen Sie darum herum die Kartoffelscheiben. Streuen Sie die Mandelblättchen über die Fische und dekorieren Sie alles mit Zitronenscheiben.



Schorten/DEIKE

ITALIENISCHES REZEPT

Fischfilet Milanese

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Fischfilets, 200 g (Scholle, Seebarsch)
- Salz, Pfeffer, 4 EL Mehl, 2 Eier, 100 g Paniermehl
- 4 EL frisch geriebenen Parmesan
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 4 EL Olivenöl, 3 EL Butter, 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Stängel frischer Oregano, 3 TL Kapern, Salz, Pfeffer



Zubereitung: Die gewaschenen Fischfilets trockentupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Eier in einem tiefen Teller verschlagen. Nun das Paniermehl mit dem Parmesan und der Zitronenschale vermischen und diese Mischung ebenfalls in einen tiefen Teller geben.



Den Fisch zuerst im Ei, dann in der Paniermehlmischung wenden. Nun das Öl und 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten 5 bis 8 min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Fett mit Küchenpapier aufnehmen, den Bratensatz mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwas einköcheln lassen. Nun Kapern und Oreganostängel dazugeben und nochmals 3 min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Oreganostängel entfernen und den Fisch zusammen mit der Soße servieren. Dazu passen hervorragend Taglierini, dünne Bandnudeln.

Schorten/DEIKE

FRANZÖSISCHES REZEPT

Geschmorter Lachs an Butter-Croutons

Zutaten für 4 Personen:

- 1200 g frischer Lachs, 100 g Butter, Pfeffer
- Salz, 6 Schalotten, fein gehackt, 3/4 l Weißwein
- 1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Thymian, Majoran, Salbei)
- 4 Scheiben altbackenes Toastbrot, 6 Eigelb, 250 ml Sahne



Zubereitung: Die Hälfte der Butter in einem feuerfesten Topf erhitzen. Schalotten und Lachs dazugeben und den Fisch von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit dem Wein ablöschen, salzen, pfeffern und die zusammengebundenen Kräuter dazulegen. Einige Butterflöckchen über den Fisch streuen, zudecken und für 40 min. in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben. Mehrmals mit dem Sud übergießen. Derweil die entrindeten Toastscheiben in Dreiecke schneiden und das Eigelb mit der Sahne verschlagen. Nach der Schmorzeit den Fisch aus dem Sud nehmen, die Haut abziehen und ihn auf einer Platte anrichten. Mit Alufolie abdecken und warm stellen. Die Kräuter aus dem Sud entfernen und diesen einige Minuten einkochen. Die Hitze reduzieren und die Eier-Sahne-Mischung langsam unterrühren. Die Toaststecken in der restlichen Butter zu goldbraunen Croutons anbraten. Nun den Lachs mit der Sauce begießen und mit den Croutons garnieren! Wohl bekomm's!



Schorten/DEIKE

Eingelegter Hering

Zutaten für 4 Personen:

- 8–12 Salzheringe, ersatzweise Matjes, 1/2 Tasse Weinessig
- 1 gut gehäufter TL Zucker, 200 g saure Sahne
- 4 Lorbeerblätter, 1 TL Pimentkörner, 4 Zwiebeln
- 2 Gewürzgurken, 5 Pfefferkörner



Zubereitung: Die Salzheringe werden über Nacht gewässert, am nächsten Tag dann gewaschen und gründlich unter fließendem Wasser gesäubert. Verrühren Sie dann den Essig mit dem Zucker und der sauren Sahne zu einer Marinade. Dazu geben Sie die Lorbeerblätter, die Pimentkörner, die in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken und die Pfefferkörner. Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Ringe und geben Sie sie ebenfalls zu der Marinade. Legen Sie nun die Heringe in einen Steinpotf (ersatzweise tut es auch eine Keramikschüssel).



Mit der Marinade übergießen, den Behälter verschließen und kühl stellen. Am besten schmecken die Heringe, wenn sie mindestens 24 Stunden in der Marinade eingelegt waren. Dazu reichen Sie frische Pellkartoffeln und einen knackigen grünen Salat.



Schorten/DEIKE

Küchengeschichte(n)

Hagebutte

„Ein Männlein steht im Walde ganz still und stumm“ – wir kennen die Hagebutte mit ihrem purpurroten Mäntelein und dem schwarzen Käppelein seit Kindertagen. Die Frucht der wilden Heckenrose kann ganz unterschiedlich auftreten: von elegant und schmal bis dick und rund, in Orange oder sogar Schwarz, glatt oder behaart. Kinder lieben die Hagebutte wegen ihrer Samen im Inneren: deren feine Härchen und Widerhaken sind ein hervorragendes Juckpulver. Hundsrose, Hahnpoten, Hetschpetsch, Dornapfel – die Hagebutte hat viele Namen. Über hundert volkstümliche Bezeichnungen zeigen, dass die Hagebutte für den Menschen schon früh eine Rolle spielte. Archäologen haben in steinzeitlichen Pfahlbauten Samenkerne

gefunden. Auch wenn man damals noch nichts über Vitamine und Mineralstoffe wusste, erahnte man doch die positive Wirkung der Hagebutte. Hippokrates empfahl sie gegen Entzündungen, später galt sie als Heilmittel gegen „feicht zanfleysch“, also Zahnfleischentzündung. Und wer an Weihnachten und Silvester Hagebutten aß, war überzeugt, dass er im neuen Jahr vor Krankheit geschützt sein würde. Die Hagebutte ist noch heute ein richtiger Allrounder: Unter den einheimischen Pflanzen weist sie den höchsten Vitamin-C-Gehalt auf; zudem ist sie reich an Vitamin A, B und B1; und Mineralstoffe wie Magnesium und Spurenelemente wie Kupfer und Zink machen sie zu einem wertvollen

Nahrungsmittel. Es schützt vor Erkältungs- und Infektionskrankheiten, beugt Venenleiden und Parodontose vor, stärkt die Sehkraft und wird neuerdings auch bei Arthrose und Gicht eingesetzt. Das Sammeln und Verarbeiten der Früchte ist zwar mühsam, angesichts der vielen Pluspunkte lohnt es sich jedoch!

Schorten/DEIKE



Rezept

Beschwipste Hagebuttenmarmelade

Zutaten für 4 Gläser:

1 kg Hagebutten, 1/4 l Rotwein, etwas Zimt
500 g Gelierzucker (2:1), 1 Stück Ingwer
geschält und in kleine Stückchen geschnitten

Zubereitung:

Befreien Sie die gesammelten Hagebutten von den Blättern und Stielen und kochen Sie sie anschließend ca. 30 Minuten in Wasser. Passieren Sie dann die weichen Früchte durch ein stabiles Sieb, sodass die Kerne zurückbleiben. Das Hagebuttenmus lässt sich gut aufbewahren und kann deshalb gleich in größeren Mengen hergestellt werden. Es ist die Grundlage für viele Rezepte und eignet sich hervorragend für Marmeladen, Saucen, Suppen und Kuchen. Für die „beschwipste Hagebuttenmarmelade“ vermischen Sie nun alle Zutaten und kochen alles kurz auf. Dann unter ständigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie danach die noch heiße Marmelade in Gläser und schrauben Sie diese sofort zu. Besonders dicht sind die Gläser, wenn man sie nach dem Verschließen für 10 Minuten auf den Kopf stellt.



© Magerth/DEIKE

Schorten/DEIKE

Rezept

Hirsch an Hagebuttenauce

Zutaten für 4 Personen:

800 g Filet vom Hirsch, 2 mittelgroße Zwiebeln
1/2 l Rotwein, halbtrocken, 3 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner, schwarz, 1 EL Wacholderbeeren
120 g Speck, durchwachsen, 4 EL Hagebuttenmus
200 g blaue Trauben, kernlos und halbiert
2 EL Keimöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Wacholderbeeren zerdrücken, mit den Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zum Rotwein geben und alles verrühren. Das Fleisch in einer Schüssel mit diesem Sud bedecken und 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Danach das Fleisch aus dem Sud nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Lassen Sie nun den gewürfelten Speck im heißen Öl aus und geben Sie das Fleisch dazu. Von allen Seiten kräftig anbraten. Gießen Sie den Sud dazu und lassen Sie den Braten zugedeckt ca. 45 Minuten bei geringer Hitze schmoren. Anschließend nehmen Sie das Fleisch heraus, seihen die Sauce durch ein Sieb und lassen diese noch etwas einkochen. Jetzt rühren Sie das Hagebuttenmus und die Weintrauben unter und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab. Wohl bekomm's!



© Magerth/DEIKE

Schorten/DEIKE



„In Slowenien tätig zu sein bedeutet für uns: Export von österreichischem Know-How und Investieren in zuverlässige, internationale Wirtschaftsbeziehungen. Wir sichern damit österreichische Arbeitsplätze.“

Dr. Franz Wohlfahrt
Generaldirektor NOVOMATIC



Rotweißbrote Innovation in Slowenien: Aus Gumpoldskirchen.

Am Weg von Gumpoldskirchen ans Adriatische Meer, nahe der italienischen Grenze, findet sich im aufstrebenden Slowenien eines der jüngsten, erfolgreichen Projekte der Novomatic Group: Das Hotel & Casino Resort Admiral, ein Unterhaltungsbetrieb des 21. Jahrhunderts. 61 Mitarbeiter versorgen die Gäste im À La Carte-Restaurant, auf der Sonnenterrasse, im 88-Betten-Hotel sowie an den modernsten elektronischen Roulette- und Spielautomaten auf internationalem Spitzenniveau – selbstverständlich im ganzen Resort barrierefrei. Ganz nach dem Motto von Gründer und Mehrheitseigentümer Prof. Johann Graf: Vorsprung durch Innovation.

Österreichische Planung, Technik und Ausstattung für ein modernes Automatencasino wurden in unserem Nachbarland damit erstmals in einem eigenen Spielbetrieb realisiert. Diesen Erfolg ermöglichen unsere rund 2.700 heimischen und weltweit rund 16.000 Mitarbeiter, soviel ist sicher. Denn die wirtschaftliche Kraft österreichischer Unternehmen am Weltmarkt ist stets die Summe des Ganzen.

Carven zwischen Knödeln und Pasta

Nauders am Reschenpass: Nach 2000 Jahren Tourismus jetzt ein internationaler Skipass auf dem Sonnenpass

Der Chefinspektor Paul Felder von der österreichischen Zollwache Martinsbruck weiß, wo der Hase hoppelt. Unterhalb seines kleinen Amtsgebäudes rauscht der junge Inn eilfertig vom Engadin her nach Landeck hinaus, und wer da vom schweizerischen Martina am anderen Ufer über die Brücke kommt, könnte Schmuggelware mit sich führen. Besonders leicht geraten Ausflügler in Verdacht, weil sie womöglich das nahe Zollausschlussgebiet Samnaun besuchten, um sich dort mit preiswerten Spirituosen und Zigaretten einzudecken.

Und an Touristen herrscht hier kein Mangel, denn oben hinter dem Kleinmützkopf breitet sich kurz vor dem Reschenpass der Ferienort Nauders mit seinen 4200 Gästebetten aus, der allein im Winter 43 000 Urlauber beherbergt, davon zwei Drittel Deutsche. Das war früher alles anders, und so lebt die alte Schmugglerromantik nur mehr in den Erinnerungen weißhaariger Bergbauern fort, die den Zuverdienst einst dringend brauchten. Sie waren begehrte Leute damals vor einem halben Jahrhundert, gerade in diesem Dreiländereck zwischen Italien, Österreich und der Schweiz, als sie Schweine oder Ziegenfelle nach Italien und Zucker oder Kaffee aus der Schweiz herüber brachten. Jetzt unter dem Dach der Europäischen Union und der gemeinsamen Währung ist die österreichisch-italienische Grenze am Reschenpass spurlos verschwunden. Die Schlagbäume zwischen Nord- und Südtirol wurden verschrottet, die Wunden der ra-



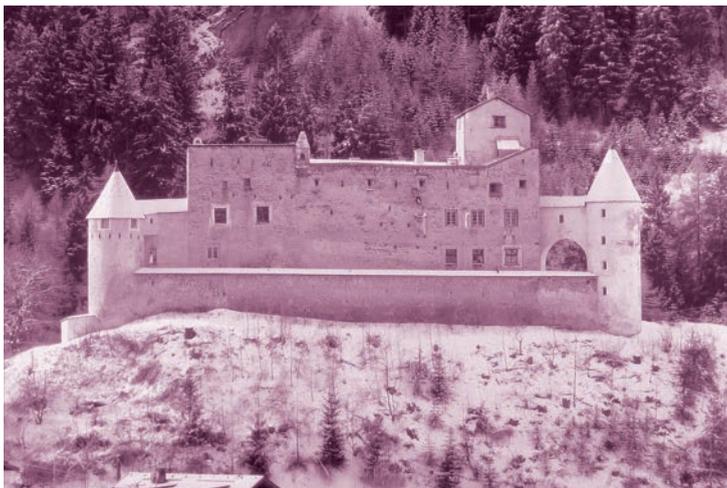
Die Eissegler treffen sich jährlich und mit Begeisterung auf dem Reschensee.

dikalen Politik nach den beiden Weltkriegen vernarben. Und nicht nur das: Seit Dezember 1999 haben sich die Skiliftgesellschaften der Orte beidseits des Passes zu einem internationalen Karterverbund zusammengeschlossen, und mittlerweile werben sogar die Verkehrsverbände gemeinsam um Gäste, was den Wettbewerb zwischen Speckknödeln und Pasta sehr belebt. Heinz Pfeifer, der Sprecher des 27 Anlagen umfassenden Liftverbundes „Ski-paradies Reschenpass“ und Chef der Nauderer Bergbahnen, sitzt in der Talstation der Bergkastel-Seilbahn. „Wir haben ein ideales Skigebiet“, schwärmt er. „Wir haben erstens unsere Höhenlage zwischen 1400 und 2850 Metern. Zweitens insgesamt 110 Kilometer Abfahrten, die jetzt im Notfall schon fast komplett beschneit werden können. Und drittens hier an der Wertscheide zwischen den Nord- und Südalpen ein Klima mit

meistens mehr Sonne als andere Tiroler Täler.“ Tatsächlich hocken die Feriengäste hier ja auch nicht im Tal, sondern auf einem geräumigen, nach Süden geöffneten Sattel, ähnlich wie der Jetset drüben im Oberengadin. Dazu kommt, dass der hiesige Skipass nicht mit dem Gigantismus weit größerer und darum kostspieligerer Verbundkarten behaftet ist, deren ausschweifendes Angebot selbst die hartnäckigsten Pistenjäger innerhalb eines durchschnittlich einwöchigen Winterurlaubs nicht abfahren können. Sie haben „nur“ drei Skigebiete, die klugerweise auch mit kostenlos benützbaren, lila leuchtenden Skibussen untereinander verbunden sind: Bergkastel über Nauders sowie drüben in Südtirol das Zentrum Schöneben neben dem Dorf Reschen und die Haider Alm über St. Valentin, alle mit modernsten Kabinenumlaufbahnen ausgestattet, die stündlich insgesamt 5600

Gäste bergwärts schaufeln können. Das größte Pistenrevier erstreckt sich bei der Bergkastel-Bergstation, die nicht nur über ein Selbstbedienungsrestaurant mit beträchtlichen 800 Plätzen verfügt, sondern zudem über einen Gästekindergarten mit eigenem Speiseraum. Vor den Augen dehnt sich im Halbrund eine Gipfelkette aus, die vom Gueser Kopf bis zur Klopaier Spitze reicht; schütterere Gruppen von Fichten, Kiefern oder Lärchen markieren dort auf 2200 Metern über dem Meer die alpine Baumgrenze. Die weiße Arena ist mit endlosen Hängen gepolstert, die rollbahnbreite und wie von Designern gestylte Abfahrten bedecken, deretwegen sie sich immerhin eines Testsiegs in der Kategorie Pistenpflege und des Tiroler Pistengütesiegels rühmen dürfen. Und natürlich frästen sie neben der Achtersessel-Zirnbahn auch eine Halfpipe für die Snowboarder aus, die ihre artistischen Fä-

higkeiten bekanntlich nur dort zur Entfaltung bringen wollen, wo sie einer bewundernden Zuschauerkulisse gewiss sind. Die Dörfer am Pass spielen nicht in der Liga so glitzernder Plätze wie St. Anton oder Ischgl, Madonna di Campiglio oder Grindelwald mit. Hier sind die Straßen und Gassen tagsüber fast ausgestorben, und wer nach Edelboutiquen oder diskreten Geldinstituten Ausschau hält, sucht vergebens; hier tragen die Bankfilialen so bodenständige Namen wie Sparkasse oder Raiffeisenkasse. Hier ist Schnee pur angesagt - für Carver, Skifahrer, Langläufer, Tourenger, Rodler und „Snowbootwalker“, wie sich die Schneeschuhwanderer jetzt heißen. Doch auch für gänzlich unsportliche Spaziergänger, denen oberhalb von Nauders mehrere Berggasthöfe als Ziele zu Gebote stehen, die so fremdartige noch aus dem Rätoromanischen stammende Namen tragen wie Riatsch, Parditsch oder Novelles. Mit den Wanderern begann ja schließlich auch schon vor zwei Jahrtausenden der Fremdenverkehr am Reschenpass, als 15 vor Christus die Römer beschlossen, ihren Herrschaftsbereich über die Alpen bis an die Donau auszuweiten. Zu diesem Zweck aber mussten ihre Legionen wenn nicht auf weiten Umwegen alle über einen einzigen Alpenübergang stapfen, welcher von Trient her das Etschtal hinauf über den Reschenpass nach Norden führte. Als bald wurde er zu einer ihrer wichtigsten Fernverkehrsrouten ausgebaut, zur 47 n.Chr. fertiggestellten „Via Claudia Augusta“, so genannt nach ihrem damaligen Kaiser Claudius, der auch Augsburg gründete; den Weg über den Brenner bahnten sie sich erst einhalb Jahrhunderte später. Im Mittelalter riefen die in Meran residierenden Grafen von Tirol am Pass einen Gerichtssitz ins Leben und stellten ihren Vögten einen Turm auf einen Hügel, um den bis 1543 eine ansehnliche Burg heran-



Schloss Naudersberg (1231-1543 erbaut).

wuchs. Für die Missetäter, die dort in ihren Verliesen schmachteten, hätten sie keine solch trutzige Bastion gebraucht, doch fielen damals mehrfach die Engadiner ein, die den Tirolern zinspflichtig waren, aber lieber Schweizer sein wollten; das wurden sie endlich, und die „Schloss Naudersberg“ genannte Fortifikation brauchte nie mehr zur Verteidigung gerüstet zu werden. Und nachdem sie 1919 auch ihre Funktion als Gerichtssitz verlor, verkam die Burg.

Bis sich 1980 Josef Kölleman, der Wirt des dortigen Hotels „Edelweiß“, als Mäzen entpuppte und die Veste dem Land Tirol abkaufte. Nicht, dass er sich einen Herrnsitz dort einrichten wollte, im Gegenteil, sein Heimatdorf sollte davon profitieren: Der mittlerweile pensionierte Schuldirektor Ludwig Thoma, Chronist und Erfinder der bekannten „Nauderer Krippe“ in der Pfarrkirche St. Valentin, gründete einen Museumsverein, der die meisten Räume langsam mit Sammlungen füllte, die Gerichtskanzlei, die Burgkapelle, die Wohnräume, die Kerker. Ein Restaurant bietet den Feriengästen Ritteressen und zweimal wöchentlich einen Schlossgeistabend; Ausstellungen und kulturelle Veranstaltungen werden organisiert; sogar zwei Ferienwohnungen fanden noch Platz. Ein weit aus düsteres Bauwerk erschreckt die Reisenden auf der Straße von Landeck her kurz vor Nauders in einer

Schlucht am Finstermünzpass. Auch seiner nahm sich der Museumsverein an, denn dabei handelt es sich um die „Festung Nauders“, das einzige noch unverändert erhaltene Sperrfort aus der Zeit der österreichischen Monarchie. Das Bollwerk wurde 1834 - 40 errichtet und sollte der Abwehr etwaiger Kriegszüge aus der Lombardei nach Nordtirol dienen. In seinen besten Jahren hatte es eine Besatzung von 90 Infanteristen und Artilleristen. Fünfmal rüstete man zur Verteidigung, doch nie fiel hier ein Schuss, und nun enthält das Gemäuer eine Ausstellung über den Verkehr am Reschenpass sowie ein Militärmuseum. Kein Krieg seit fünf-hundert Jahren, dafür die Pest, Berggrutsche, die napoleonische Besatzung und 1880 eine Feuersbrunst, die halb Nauders in Schutt und Asche legte. Aber auch die Fuhrwerke der Kaufleute von Augsburg nach Venedig, die Postkutschen von Landeck nach Meran, deretwegen das heutige Vier-Stern-Hotel „Post“ - eines von 14 im Ort - schon 1821 entstand. Ein gleichwohl meist karges Leben, bis vor einem Vierteljahrhundert die Sommerfrischler von den Winterurlaubern überholt wurden: Erst jetzt, da sie das ganze Jahr über vom Fremdenverkehr leben konnten, strömte Geld ins Dorf. „Nie hätten wir gedacht, dass sich unsere Heimat so entwickelt“, sagt der 49-jährige Karl Jung versonnen, der bärtige

Wanderführer und Skibegleiter aus dem Verkehrsbüro; nach den Narben, die er am Körper trägt, muss er in jüngeren Jahren ein wilder Typ gewesen sein. Man begegnet solchen Gestalten hier öfter, auch auf der Südseite der Landesgrenze, denn irgendwie sind die Familien hier stets miteinander verwandt; schließlich waren sie bis zum Ende des Ersten Weltkriegs allesamt Österreicher. Die zu Italienern gewordenen Südtiroler aus den Dörfern Reschen, Graun und St. Valentin trafen es damit jedoch ungleich schlechter: Gegen ihren leidenschaftlichen Widerstand vollendete ein Mailänder Elektrizitätskonzern 1950 dort einen Stausee, dem nicht nur fast sieben Quadratkilometer ihres Bodens zum Opfer fielen, sondern in dem auch die Häuser von fast tausend Einwohnern versanken. Dabei verloren 150 Bauernfamilien ihre Existenz, weil sie keine bewirtschaftbaren Ersatzgrundstücke erhielten.

Für die Touristen, die heute am Reschensee mit seiner gigantischen Gipfelkulisse am Horizont entlangfahren, gehört das schon zur Vergangenheit. Nur ein ungewöhnliches Mahnmahl am Ufer vor Graun erinnert noch daran, ein Stück Kirchturm mit leeren Zifferblättern, der dort unvermutet aus dem See ragt. Er stammt aus dem 14. Jahrhundert und erhob sich neben der alten, vor der Überflutung abgebrochenen Pfarrkirche der Grauner. Weil das Gewässer dank seiner Höhe von 1500 Metern im Winter verlässlich zufriert, kommt es dafür jetzt zunehmend bei Eissurfern und Eissegeln in Mode. Im Sommer wiederum bieten sie ihren Feriengästen als neuesten Gag ein Ausflugsschiffchen an, auf dem sich behaglich über den Alpensee schippern lässt. So kommt es, dass sich der schicksalsträchtige Kirchturm jetzt neben einem Bootslandesteg aus dem See reckt oder den Surfern als nützliche Wegmarke dient.

text & fotos: Heinz Hartmann

Andalusien

das maurische Spanien

Granada, Córdoba, Sevilla – dieses magische Städtedreieck zieht jeden Besucher mächtig an. Andalusien bietet aber südlich der Sierra Morena noch mehr: Wer nicht durch die engen Gassen der Küstenstadt Cádiz geschlendert ist, wer nicht die Reitschule von Jerez gesehen und einen echten Sherry getrunken hat und nicht am einsamen Cabo de Gata die Sonne untergehen sah, war nicht in Andalusien. Ganz zu schweigen vom romantischen Ronda, dem mondänen Marbella und dem quirligen Málaga. Und die kecken Affen auf dem Gibraltar-Felsen gehören auch dazu. Surf- und Kite-Fans gehen gleich nach Tarifa, der südlichsten Spitze Spaniens. Dort bläst



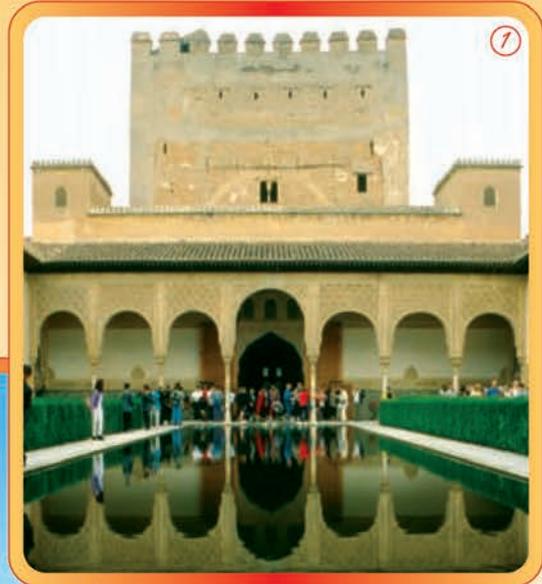
an der Straße von Gibraltar immer Wind. Wer wissen will, wo Kolumbus nach „Indien“ startete, fährt zur Mündung des Guadalquivir, zum Kloster La Rábida. Dort liegt die nachgebaute „Santa Maria“. Wenn uns die großartige, noch erhaltene maurische Kultur in der Alhambra von Granada und in der Mesquita von Córdoba zu viel wird, ziehen wir uns in die Alpujarras zurück zu den weißen Dörfern am Südhang der Sierra Nevada. Fern von Touristen wird hier der berühmte Serrano, der Hinterschinken vom Schwein, produziert. Unter den schneebedeckten Bergen lebten nach der Vertreibung noch lange die letzten Mauren.

Der Wallfahrtsort Rocío am Guadalquivir liegt verlassen in der Mittagshitze. Aber zum Pilgertag kommen Tausende



zu Fuß und zu Pferd mit Planwagen. Wir gönnen uns die Alhambra by night: Geheimnisvoll beleuchtete Stucknischen, schroffe Mauern, der Löwenhof, wenig Besucher – wir träumen im Nasriden-Palast von Tausendundeiner Nacht... Wir lesen, wie die katholischen Könige 1494 den letzten Maurenherrscher in Granada besiegten und damit Spanien nach 700 Jahren befreiten. Karl V. setzte machtstrotzend seinen Renaissance-Palast mitten in die filigrane Alhambra. Aus der wundervollen Moschee in Córdoba musste er eine Kirche machen. Burgenliebhaber kommen in Almería, Málaga und Almodóvar del Rio auf ihre Kosten. Wir sind nicht die Giralda in Sevilla hochgeritten, haben aber den bezaubernden Ausblick auf die Altstadt und den Fluss genossen. Die Kathedrale, der Palast Karls V., die vielen Bodegas, eine weltoffene Stadt, die farbigen Azulejo-Bilder an den Hauswänden, sehr spanisch! Córdoba und Granada betonen dagegen ihre maurischen Spuren, für den Besucher eine herrliche Kette von Überraschungen.

Mitteleuropäer müssen sich daran gewöhnen, dass man hier kaum vor 20 Uhr zu Nacht isst und um Mitternacht die Straßen dicht besetzt sind mit

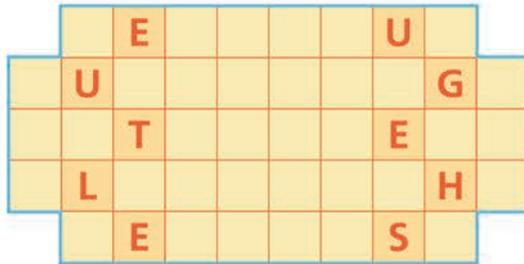


Gästen, die vor den Bodegas plaudern und lachen. Drinnen tanzen sie Flamenco, leidenschaftlich, ausdrucksstark. Den Nordlichtern gefällt diese Lebensweise: Wir trafen viele Engländer und Finnen, die ab Oktober ein paar Monate Regen und Schnee zu Hause entfliehen und mit Wohnwagen und Hund „al-Andalus“ aufsuchen – der Traum vieler Rentner. Andalusien ist in Europa angekommen: Die Straßen sind gut. Es gibt ICE-Verbindungen. Und die Wirtschaft boomt. In der Region Almería stehen viele Quadratkilometer Gemüse- und Obstfelder unter Folien, oft bewirtschaftet von afrikanischen Flüchtlingen, die nachts die 12 km von Marokko übers Meer geschafft haben. Das malerisch schroffe Ronda ist nicht nur wilde Schluchtenlandschaft, Ronda ist auch Stierkampf-Mekka. Das Museum erklärt, warum die spanische Seele den Stierkampf liebt. Die Heldengalerie der Matadores hängt an der Wand. Picasso hat seine Szenen beigesteuert.

Unvergesslich der Blick vom Torre Tavira auf die Altstadt von Cádiz. Eine große Auswahl an „tapas“, Fisch-, Fleisch- oder vegetarischen Happen, ersetzt überall leicht das Mittagessen – wir können nicht genug kriegen. Dazu „con-cido“, die leichte Gemüsesuppe, eine „tortilla“ oder ein „café solo“, ein rabenschwarzer ohne alles... Die spanische Küche verzaubert jeden! Am Strand von Mazagón bei den warmen gelben Sandsteinfelsen sammeln wir schöne Muscheln, sehen die großen Tanker nach Westen in den Atlantik ziehen und wissen: Wir waren zu kurz in Andalusien.

Flickwerk

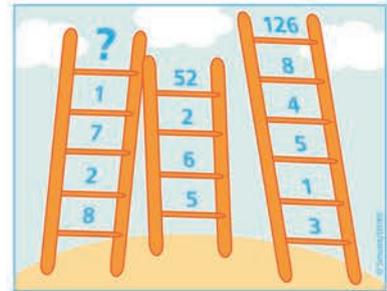
ALLEIN DASS ER IST JEDER JEDER NICHT NUR OFT VERGISST ZU
Diese Wörter sind so einzusetzen, dass ein altes Sprichwort entsteht. Ein Zeilenende bedeutet nicht immer, dass dort auch das Wort zu Ende ist.



Auflösung zu „Flickwerk“:
Jeder nur zu oft vergisst, dass er allein nicht jeder ist.

Leiterlogik

Wenn Sie die Logik der Rechnung erkennen, dann können Sie das Fragezeichen durch die richtige Zahl ersetzen.



Auflösung zu „Leiterlogik“:
 $90 = (8+2+7+1) \times 5$
(Anzahl der Sprossen)

Das gute Auge

Welches der Bilder A bis F ersetzt das Feld mit dem Fragezeichen?



Auflösung zu „Das gute Auge“: A

Reiselust

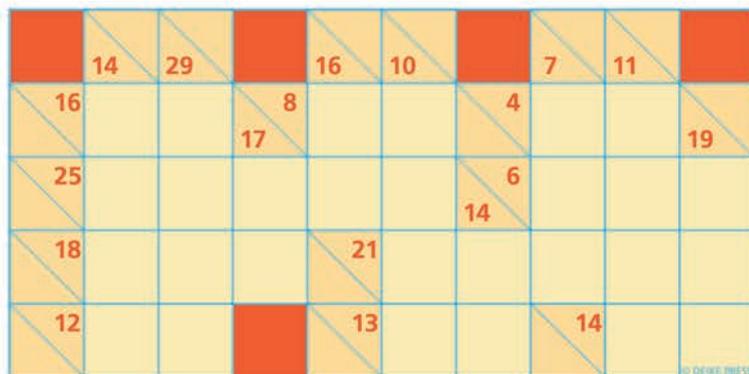
Wenn Sie nach einer bestimmten Logik vorgehen, dann erhalten Sie eine Freizeitbeschäftigung.



Auflösung zu „Reiselust“:
Segeltörn – jeweils der sechste Buchstabe wird gelesen.

Kakuro

Zahlen von 1 bis 9 sind so einzutragen, dass sie die jeweils angegebene Summe ergeben. In keiner Antwort darf eine Zahl doppelt vorkommen.



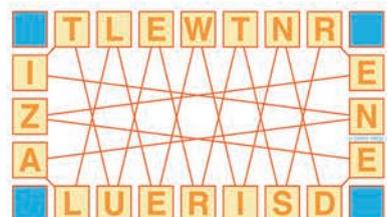
Auflösung zu „Kakuro“:

	14	29		16	10		7	11	
16			8			4			19
25			17			6			
18				21		14			
12				13			14		

	14	29		16	10		7	11	
16	7	9	8	7	1	4	1	3	
25	1	5	8	9	2	14	2	1	3
18	2	7	9	21	3	5	4	2	7
12	4	8		13	4	9	14	5	9

Zug um Zug

Wenn Sie den richtigen Anfang finden und den Linien folgen, ergibt sich ein Zitat nach der Bibel.



Auflösung zu „Zug um Zug“:
In alle Winde zerstreut.

Küchengeschichte(n)

Tomaten

Die Tomate wurde ursprünglich von den Azteken in Mittelamerika angebaut. Ende des 15. Jahrhunderts brachte Columbus die geheimnisvolle Pflanze mit nach Europa. Damals fand sie jedoch nur als Zierpflanze Bewunderung. Denn man hielt die Tomate für giftig. Heute weiß man, dass das ausschließlich für die grünen Teile der Pflanze gilt. Hier ist nämlich, wie bei allen Nachtschattengewächsen, das giftige Solanin enthalten, das Kopfschmerzen und Übelkeit verursacht, jedoch während des Reifeprozesses fast vollständig verschwindet. Eine Ausnahme bildet die vor allem in Sizilien beheimatete grüne Tomate, die auch ausgereift eine grüne Farbe hat. Hier sieht das bloße Auge nicht, ob sie reif ist – das muss man an der Weichheit ertasten. Inzwischen gibt es Tomaten übrigens auch in Gelb, Orangen und Violett. Der Name Tomate kommt von dem Wort, das die Azteken für die Pflanze benutzten:



„Tomatl“ bedeutete ursprünglich Schwellfrucht. Die Azteken sprachen der Tomate nämlich eine potenzsteigernde Wirkung zu. Daraus entstand auch der französische Begriff „pomme d’amour“, also Liebesapfel. In Österreich heißt die Tomate Paradiesapfel oder Paradeiser, in Italien kennt man sie unter dem Namen „pomodoro“, „goldener Apfel“. Wie auch immer man diese Frucht nennt, die Küchen der Welt hat sie längst erobert. Nur unsere Kühlschränke mag sie nicht sonderlich. Dort verliert die Tomate schnell an Aroma und an Festigkeit. Am besten hält sie sich an einem trockenen, schattigen und luftigen Platz – oder natürlich eingekocht oder getrocknet.

tas/DEIKE

Foto-Nr.: 09712.5339.04.246 – © Zimmer/DEIKE

Genuss pur

Süße Tomaten

Zutaten:

500 g Kirschtomaten

50 g Mandeln

250 g Honig

3 Gewürznelken

Basilikum

Zubereitung:

Für diese ungewöhnliche Süßspeise häuten Sie zunächst die Tomaten und die Mandeln. Dazu ritzen Sie die Tomaten über Kreuz ein und übergießen sie zusammen mit den Mandeln mit kochendem Wasser. Danach lässt sich die Haut ganz leicht abziehen (wenn Sie die Mandeln nicht selber schälen wollen, können Sie diese natürlich auch fertig geschält kaufen). Nun bringen Sie den Honig mit 100 ml Wasser zum

Kochen. Geben Sie die Tomaten hinein und kochen Sie alles 2 Minuten bei hoher Temperatur. Anschließend reduzieren Sie die Hitze und lassen die Tomaten weitere 5 Minuten köcheln. Dann geben Sie die Mandeln und die Nelken dazu, kochen das Ganze erneut auf und lassen es nochmals etwa 15 Minuten köcheln, bis die Soße zähflüssig ist. Servieren Sie die süßen Tomaten garniert mit etwas frischem Basilikum.

tas/DEIKE

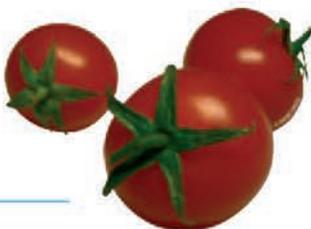


Foto-Nr.: 09712.5424.04.200 – Foto-Nr.: 09712.5339.04.246 – © Zimmer/DEIKE

Auf Ihre Gesundheit

Die Tomate ist eine echte Vitaminbombe. Sie enthält reichlich Vitamin C und Betacarotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt werden kann, außerdem ist sie reich an Mineralstoffen. Tomaten sind sogar als Ketchup noch gesund: Zu dessen Herstellung werden voll ausgereifte geerntete Tomaten verwendet, die mehr Vitamine enthalten als die grün geernteten, die meist erst nach langem Transport in die Gemüsegeregelangen. Zudem haben die Ketchup-Tomaten einen höheren Anteil des zellschützenden Lycopins, da dieses erst durch Kochen für den Körper verwertbar wird. Der hohe Zuckergehalt (20 bis 30 Prozent) und Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker machen Ketchup trotzdem nicht zu einem idealen Lebensmittel. Da ist die reif geerntete Tomate immer noch vorzuziehen.

tas/DEIKE



Essbare Blüten wiederentdeckt



Was bereits den alten Römern schmeckte und auch unsere Großmütter noch kannten, findet heute wieder auf unseren Tisch: Essbares aus dem Blumenbeet. Die Blüten von Veilchen, Stiefmütterchen, Dahlien, Nelken oder Duftblattpelargonien können durch ihre interessanten Duft- und Geschmacksnoten unseren Speiseplan bereichern. Löwenzahn- und Borretschblüten sind als Salatbeigabe schon länger bekannt. Neu wiederentdeckt wurde unser Gänseblümchen, dessen Blüten und Blättchen einen nussigen Geschmack haben und ebenfalls gut zu Sommersalaten passen. Die pfeffrig-scharf schmeckenden Blüten und Blätter der Kapuzinerkresse passen zudem hervorragend zu Eierspeisen. Und auch mit Rosenblüten lässt sich so manches Gericht verfeinern.

ho/DEIKE

Die exotische Strelitzie

Der eine oder die andere kennt Strelitzien vielleicht vom Urlaub auf den Kanarischen Inseln, aus Südafrika oder Madeira: Dort wachsen die prachtvoll exotischen Pflanzen, die auch den schönen Namen Paradiesvogel- oder Papageienblume tragen. Vor allem auf den Kanaren werden sie als Schnittblumen für den Export gezüchtet. Strelitzien gehören zur Familie der Bananengewächse. Eine Strelitzienart wird bei uns als Zimmerpflanze kultiviert: die *Strelitzia reginae*. Sie kann etwa 1,5 m hoch werden, es gibt aber auch Zwergsorten unter 1 m. Die Strelitzie ist übrigens gar nicht so kompliziert zu pflegen, wie man denkt. Sie braucht einfach viel Luft und Sonne, im Sommer außerdem viel Wasser und einmal wöchentlich Dünger, am besten steht sie dann an einem sonnigen Platz im Freien. Blütezeit ist von März bis September.



ho/DEIKE

GESUNDHEIT

Der gesunde Echte Lavendel

Echter Lavendel verbreitet mit seinen ätherischen Ölen und Gerbstoffen einen sehr angenehmen Duft und spielt deshalb bei der Herstellung von Parfüms und kosmetischen Präparaten eine große Rolle. Er findet aber auch in der Küche Verwendung. In Form von Tees wird Lavendel bei Stress zur nervlichen Beruhigung eingesetzt, er hilft aber auch bei Durchfall sowie Augen- und Ohrenleiden. Lavendelöl lindert zudem Kopf- und Gliederschmerzen. Der Echte Lavendel wird nicht nur in Südfrankreich angebaut, wo er beheimatet ist, sondern inzwischen fast überall in Europa. Blütezeit der Pflanzen ist im Juli und August, geerntet werden die blühenden Triebspitzen Ende Juli und Anfang August. Etwa 100 m² Erntefläche ergeben dann zwei bis drei Kilo getrockneter Lavendelblüten.

ho/DEIKE



GARTEN UND TERRASSE

Schmucklilien



Die Schmucklilie ist eine auffallend hübsche und zudem pflegeleichte Kübelpflanze. Ihre üppigen blauviolett oder weißen Blütendolden zeigen sich im Juli und August. Sie sitzen an langen Stielen über dem immergrünen Blattschopf, dessen geschwungene, glatte Blätter auch ohne die Dolden sehr hübsch sind. Die ursprünglich aus Südafrika stammende Pflanze gedeiht am besten an einem sonnigen, windgeschützten Platz, aber auch im Halbschatten. In der Blütezeit benötigt die Schmucklilie viel Wasser (aber bitte keine Staunässe!) und von April bis August einmal monatlich Dünger. Häufiges Umtopfen mag sie nicht, dann lässt ihre Blühfreudigkeit nach. Handeln Sie erst, wenn die Wurzeln den Topf fast sprengen.

ho/DEIKE

TESTAMENTE

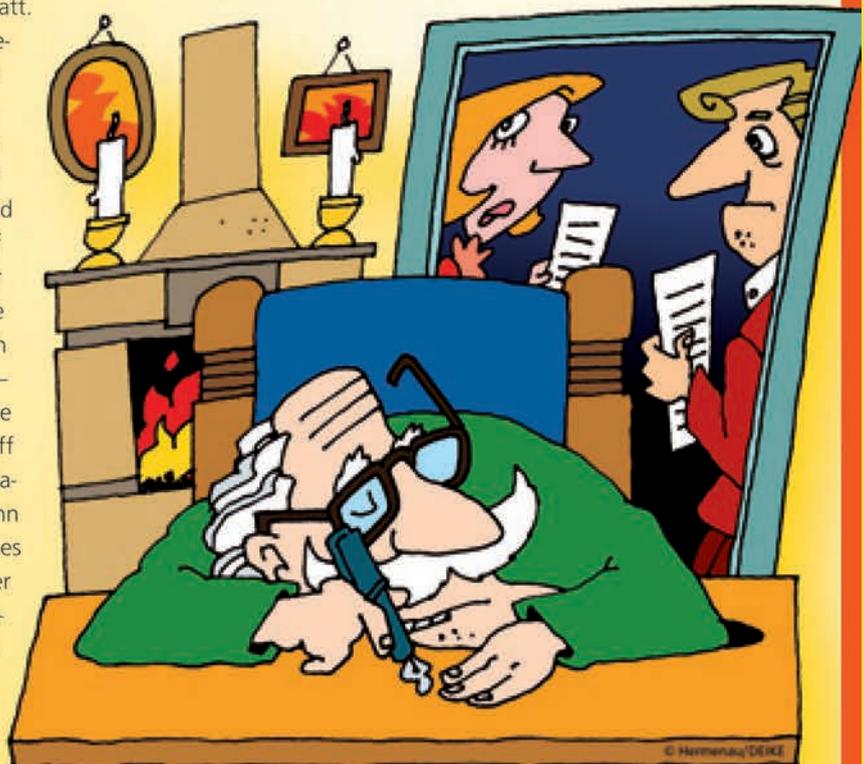
Rechtsanwalt Korff nahm in seinem Arbeitszimmer den Telefonhörer ab. Dr. Beal, der Hausarzt Sir Williams, meldete sich aus der Nachbarvilla: „Unser Freund ist tot, könnten Sie rüberkommen?“ – „Selbstverständlich.“ John Korff zog sein Jackett an und überquerte die Straße. „Danke, dass Sie so schnell gekommen sind“, sagte Dr. Beal zu dem Eintretenden. Der Anwalt nickte dem Hausarzt zu. Sein Blick wurde von dem toten Sir William gefesselt, der wie schlafend am Schreibtisch saß. Der rechte Arm ruhte auf der leeren Tischplatte, die Hand hielt einen Füllfederhalter. „Sir William scheint etwas geschrieben zu haben“, sagte Korff, „wo aber ist das Papier? Hm ... Natürliche Todesursache?“, wollte er von dem Arzt wissen. „Herzversagen, daran besteht kein Zweifel. Ein Wunder, dass er so lange durchgehalten hat bei dem unfrohen Klima im Haus. Dahinten zanken sie sich schon um das Erbe!“ Dr. Beal deutete vielsagend in Richtung Salon. John Korff schüttelte missbilligend den Kopf. „Nichte und Neffe! Die beiden müssen sich bis zur Eröffnung des Testaments gedulden. Ich werde mit ihnen reden. Das Gezänk macht keinen guten Eindruck auf das Personal.“ Auf dem Weg zum Salon fragte er sich, was Sir William kurz vor seinem Tode wohl geschrieben haben mochte.

Ich habe das neue Testament, in dem Onkel alles mir vermacht!“, beantwortete Mirjam McCrown eine Minute später Korffs Frage. Sie stand im Salon vor dem Kamin und schwenkte ein weißes Blatt. „Ich habe es an mich genommen, damit es niemand verschwinden lassen kann.“ Sie bedachte ihren Cousin mit einem giftigen Blick. Harry Wood richtete sich im Sessel auf und hielt ein Blatt Papier hoch. „Meine Cousine lügt! Ich habe nämlich das echte Testament!“ – „Kann ich die Formulare mal sehen?“, forderte Korff sie auf und prüfte die Testamente eingehend. Dann sah er Mirjam an. „Dieses Blatt haben Sie also hier vom Schreibtisch genommen?“ Mirjam nickte. Korff wandte sich Harry zu. „Und wie kamen Sie zu Ihrer – äh, letzten

Verfügung?“ – „Ich habe das Testament in seinem Lieblingsgedichtband gefunden. Zwischen den Seiten 63 und 64. Onkel Bill hat das bewusst zwischen diese Seiten gelegt, das ist nämlich das Geburtsjahr von meiner Frau und von mir. Symbolik, verstehen Sie? Daran kann jeder erkennen, dass ich der Erbe bin!“ John Korff hob seinen Blick von dem Papier.

Sie lügen, Harry.“ Mirjam lachte auf, erhielt aber sofort einen Dämpfer. „Sie lügen ebenfalls, Miss Mirjam. Sie beide sind zwei erbärmliche, undankbare Geschöpfe. Ihr Onkel hätte bessere Verwandte verdient. Ich werde Ihnen sagen, wieso Sie beide als Fälscher versagt haben: Sir William hält in der Hand einen Füllhalter, und Ihr Text, Miss Mirjam, wurde eindeutig mit Kugelschreiber verfasst – von Ihnen vermutlich. Sachverständige können das feststellen. Und Sie, Mr. Wood, lügen auch. Denn die Seiten 63 und 64 sind immer Vorder- und Rückseite eines einzigen Blattes. Da passt kein Schreiben dazwischen!“ – Verlegenes Schweigen. Anwalt Korff ging zum Kamin und warf die beiden „Testamente“ ins Feuer. „Ich rate Ihnen, sich dem wirklichen letzten Willen Ihres Onkels zu fügen.“ An der Tür wandte er sich noch einmal um. „Miss Mirjam, was hatte Ihr Onkel tatsächlich geschrieben, bevor er starb?“ – Die junge Frau druckste. „Er hatte Schecks für uns beide ausgestellt ... Ich habe sie verbrannt.“ Bevor die Tür zufiel, hörte Korff noch die Worte „blöde Kuh“.

Rommeis/DEIKE



© Hermann/DEIKE

Umwelt-Schmutz



He, Sie da!
Wissen Sie nicht, dass es
verboten ist, Abfälle ins
Meer zu kippen?



Siehst du,
Luigi, endlich haben
sie mal was Praktisches
erfunden!



Merken Sie
denn nicht, dass Sie
mit Ihrer Bude hier die
ganze Luft verpesten,
Mann?



