

Karl's Reisen

REISEBÜRO INGRID FISCHER
Busreisen • Flugreisen • Schiffsfahrten

Hauptstraße 22
2440 Gramatneusiedl
Tel. **02234/733 64**
Fax **02234/743 43**
e-mail: karls.reisen@aon.at

Jahresprogramm 2009

Preis pro Pers im DZ Mehrtagesfahrten in 3 oder 4 Stern Hotels mit Halbpension		
4. - 6. 09. 09	Bauernherbst im SALZBURGER LAND Unterbringung im 4 Sternhotel in Altenmarkt	€ 245,--
14.-18.09.09	GRADO mit Schloß Miramare , Schinken in San Daniele , Weinverkostung im Weinbaugebiet Colio	€ 528,--
26. 09. - 3. 10. 09	Südfrankreich- bezaubernde PROVENCE mit den Städten Avignon, Arles der einzigartigen Camarque -Nimes, Aix en Provence , den Ockerfelsen -eine Reise durch eine malerische Landschaft die auch Künstler wie Cezanne in seinen Bildern einfing und schönen romantischen Städtchen.	€ 1.280,--
8.10. -11.10.09	BAYRISCHE KÖNIGSSCHLÖSSER - Schloß Herren- chiemsee, Schloß Hohenschwangau, Schloß Neuschwanstein, Schloß Linderhof , Swarovsky Kristallwelten - 4 Sternhotel in Reute	€ 355,--
12. - 16. 10. 09	Wellnessurlaub mit Ausflügen in UNGARN	€ 535,--
18. - 22. 10. 09	Wallfahrt zum Grabtuch nach Turin mit unserem Reiseleiter Hr. Pfarrer Neumayer	€ 480,--
23. - 25. 10. 09	Schmankerlfahrt nach WINDISCHGARSTEN Ins 4 Stern Hotel Lavendl	€ 260,--
14. 11. 09	Ganslessen	in Ausarb.
27. - 29. 11. 09	SALZBURGER ADVENTSINGEN	€ 335,--
5. 12. 09	Tagesausflug BUDAPEST zum Weihnachtsmarkt	€ 35,--
Monatliche Tagesfahrt in die Therme Loipersdorf € 35,--		

Bitte fordern Sie für obige Reisen genaue Programme mit Leistungen sowie Preisen an, oder schauen Sie unter www.karlsreisen.at



DAS GRILLEN

gefunden im www

Die Grillsaison hat endlich wieder angefangen und es ist daher wichtig, dass wir uns ein paar Punkte in Erinnerung rufen über die Regeln des Kochens draußen, da das *das einzige Kochen ist, das echte Männer unternehmen*, weil damit ja immer eine gewisse Gefahr verbunden ist. Wenn ein Mann sich dazu bereit erklärt, das Grillen zu übernehmen, wird die folgende Kette von Ereignissen in Bewegung gesetzt.

Ein paar Routinehandlungen:

- Die Frau kauft das Essen!
- Die Frau macht den Salat, bereitet das Gemüse und den Nachtisch vor!
- Die Frau bereitet das Fleisch fürs Grillen vor, legt es auf ein Tablett, zusammen mit allen notwendigen Utensilien und trägt es nach draußen, wo der Mann schon mit einem Bier in der Hand vor dem Grill sitzt.

Und hier kommt der ganz wichtige Punkt des Ablaufs:

- Der MANN legt das Fleisch auf den Grill.

Danach mehr Routinehandlungen:

- ...die Frau bringt die Teller und das Besteck nach draußen.
- Die Frau informiert den Mann, dass das Fleisch am Anbrennen ist.
- Er dankt ihr für diese wichtige Information und bestellt gleich noch mal ein Bier bei ihr, während er sich um die Notlage kümmert.

Dann wieder ein ganz wichtiger Punkt!!!

- DER MANN NIMMT DAS FLEISCH VOM GRILL UND GIBT ES DER FRAU.

Danach wieder mehr Routine:

- Die Frau arrangiert die Teller, den Salat, das Brot, das Besteck, die Servietten und Saucen und bringt alles zum Tisch raus.
- Nach dem Essen räumt die Frau den Tisch ab, wäscht das Geschirr und - ganz wichtig!!!

ALLE LOBEN DEN MANN für seine Koch-künste und danken ihm für das tolle Essen.

Der Mann fragt die Frau, wie es ihr gefallen hat, mal nicht kochen zu müssen und wie er dann sieht, dass sie leicht eingeschnappt ist, kommt er zu dem Schluss, dass man es den Frauen sowieso nie Recht machen kann.

Übrigens:
die beste Grillkohle auf der Welt hat der Eichler.
Direkt vom Waldköhler aus dem Schneebergland



So kocht(e) Gramat

Früher wurde gekocht, was es frisch gab, lange haltbar gemacht werden konnte oder gut lagerfähig war. Eine kulinarisch kritische Zeit brachte das Frühjahr. Die lange haltbaren Lebensmittel gingen dem Ende zu oder schmeckten nicht mehr so gut und Frischgemüse wuchs noch nicht im Garten. Deshalb freute man sich über das erste Grün bei Tisch besonders. Der Gründonnerstag war traditionellerweise dem Spinat gewidmet.

Spinat, Spiegelei und geröstete Erdäpfel
werden heute noch am Donnerstag vor Ostern serviert, manchmal auch mit gekochtem Rindfleisch. Wer keinen Spinat auftreiben konnte, der sammelte die jungen Triebe der Brennnesseln, die sich auch sehr gut für eine Suppe eignen.

Brennesselsuppe:
die obersten 2-3Blätterpaare junger Brennessel (sparen sie nicht mit der Menge und nehmen sie besser Handschuhe zum pflücken) mit heißem Wasser abbrühen und mit einer geriebenen rohen Kartoffel kochen. Zum Würzen nehme ich gerne Vegeta, das ist der kroatische Beitrag zur Märientaler Küche. Abschließend wird die Suppe püriert, mit einem Rahm-Mehlgemisch, Creme Fraich oder einer Knoblaucheinbrenn gebunden und nochmals kurz durchgekocht.

In den 50er wurde eine Spezialität angeboten, die heute glaube ich nicht mehr zu kriegen ist, der Slowakische Schafprimsen, das ist eine Art bröseliger Topfen aus Schafsmilch der in kleinen Holzfässchen in den Handel kam und aus dem der echte Liptauer gemacht wird.

Liptauer-Käse:
ein halber Kilo Schafprimsen oder halt normaler Topfen wenn's nicht anders geht, ein paar Löffel Rahm oder Joghurt, Butter wer mag, geschnittene Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und natürlich viel Paprikapulver. Das Ganze cremig rühren und mit einem Spritzer Senf, gehackten Kapern und eventuell Sardellenpasta oder -filets verfeinern. Dazu kommen die verschiedensten Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie und Kresse, neuerdings auch Bärlauch, Gundermann und Giersch. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt, Hauptsache es schmeckt.

Guten Appetit.