



**Ab Mai 2013
neue Öffnungszeiten!**

**Montag bis Samstag 6:00 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 7:00 bis 22:00 Uhr**

Tankstelle mit Bedienung und reichhaltigem Shop

**Doppel-SB-Waschanlage • Sb-Staubsauger •
Bürstenwaschanlage**

Service: Ölwechsel • Kerzenwechsel • Reifenwechsel etc.

**Autozubehör • Spielwaren • Getränke • Eis
Zigaretten • Süßwaren • Salzgebäck uvm**

Ali Kaya
Gramatneusiedl, Hauptplatz 8
Tel. 02234 / 733 17



**Hauptplatz 3
2440 Gramatneusiedl**

Telefon: **02234 79 557**

Mobil: **0660 73 79 106**

AKTION!
Stempel sammeln &
GRATIS-Pizza abholen!
*Aktion gültig nur bei Abholung

**Täglich von 11:00 - 22:00 Uhr geöffnet!
Kein Ruhetag**

GRATIS ZUSTELLUNG

Gramatneusiedl und Ebergassing: ab einem Mindestbestellwert von €8,00, Umgebung: ab einem Mindestbestellwert von €10,00
Darunter beträgt die Zustellgebühr €2,00

Speisekarte ist ab 15.03.2013 gültig und ersetzt alle vorangegangenen Speisen und Preise! Hinweis: Schinken ist gekochter Truthan Pizza Block

AKTION: Österreich radelt - Sie auch?
Schon daran gedacht, mit dem Fahrrad in die Firma zu pendeln? Jetzt gibt es eine bundesweite Aktion dazu. Vielleicht machen Sie ja mit bei „RadelZurArbeit 2013“.

Es beginnt zuerst im Kopf. Es ist manchmal anstrengend, aber fast immer gesund und es spart auf jeden Fall Geld. Rund 40.000 NiederösterreicherInnen fahren mit dem Rad zur Arbeit, aber noch viel mehr könnten es tun. „Über 100.000 Beschäftigte in NÖ arbeiten an ihrem Wohnort. Sie könnten zur Arbeit radeln, sich damit viel Geld sparen und nebenbei auch einen Beitrag zum Umweltschutz leisten“, sagt AKNÖ-Verkehrsexperte Dipl. Geogr. Thomas Kronister, selbst begeisterter Fahrradpendler.

Sich mit KollegInnen messen. Genau hier setzt auch die bundesweite Aktion „RadelZurArbeit 2013“ der Radlobby Österreich an. Mit dieser Initiative sollen in der warmen Jahreszeit mehr Menschen motiviert werden, mit dem Fahrrad zur Arbeit zu fahren. Unterstützt wird die Aktion auch vom Lebensministerium. Anreize, mitzumachen, setzt man mit einem „Radl-Lotto“ im Mai, bei dem es Preise zu gewinnen gibt, wie etwa hochwertige Fahrradschlösser. Gleichzeitig kann man mit KollegInnen aus der Firma in einen spielerischen Wettbewerb treten! NiederösterreicherInnen, die an der Aktion teilnehmen wollen, können sich bis 30. April unter www.kilometerradln.at anmelden.

jugoslav.krminar@aknoe.at

Fahrrad-Spar-Rechner

Unter www.radelzturarbeit.at kann man ausrechnen, wie viel Geld man spart und wie viel Abgase man vermeidet. Wer ein halbes Jahr lang täglich 2,5 Kilometer mit dem Rad zur Arbeit fährt, kann zwischen 280 und 630 Euro sparen. Abgesehen davon können Sie zusätzlich Kalorien im Gegenwert von zum Beispiel 38 Leberkäsesemmeln essen - ohne zuzunehmen.

Römische Schulter

Wir leben ja im Carnuntumland. Also sind die Römer auch irgendwie Marienthaler gewesen. Von ihnen haben wir das Rezept für die gedünstete Römische Schulter

Ein Kilo Schweinsschulter, wenn geht mit Schwarte, in gulaschgroße Stücke schneiden und in zwei Esslöffeln Schmalz gut anbraten, 2 mittlere Zwiebeln und fünf Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden und mitrösten, mit Salz, 2 Lorbeerblättern, etwas gemahlenem Kreuzkümmel und „Herbes de Provence“ würzen, mit Suppe oder Gemüsebrühe aufgießen und 1-2 Stunden dünsten. Im letzten Drittel der Garzeit 15 Stück halbe getrocknete Marillen und Rosinen nach Belieben dazugeben, mit Mehl stauben und das Ganze fertigdünsten, bis das Fleisch weich ist. Die Römer werden als Beilage Brot gegessen haben oder was weiß ich.

Mit dem Verschwinden der Römer und der Entdeckung Amerikas haben sich auch die Zutaten für dieses Gericht geändert. Es heißt jetzt Neue Welt Stew nach Römischer Art: Ein Kilo Schweinsschulter mit Schwarte, Schmalz, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel und „Herbes de Provence“ bleiben gleich. Aber jetzt gibt es ja schon Gewürznelken und davon nehme ich 5 Stück zum mitdünsten. Prinzipiell gebe ich

ja in jede Suppe 3 St Nelken um den Geschmack zu verfeinern. Statt getrockneter Marillen und Rosinen verwenden wir getrocknete Ananas und Cranberrys und um dem Ganzen etwas Pep zu verleihen würzen wir vorsichtig mit gehackten frischen Pfefferonis oder Chilipulver, aber wirklich vorsichtig, sonst meinen die Gäste der Koch sei böse auf sie. Der richtige Marienthaler isst Erdäpfelknödel dazu.

Das passende Brot dazu wäre das Dinkelbrot nach Gewürzhändler Gartner, Mitterndorf, ein einfaches Rezept, das auch zu Hause leicht zu machen ist und sicher gelingt:

1/2 Kilo Dinkelmehl, 1 gestrichener EL Salz, 2 EL Gartners-Brotgewürz, 1 Packerl Weinsteinbackpulver.

Alles in einer Schüssel gut durchmischen, einen halben Liter Wasser dazugeben und nochmals gut durchmischen. In eine Kastenform füllen und mit Körnern nach Geschmack bestreuen. Im Backofen bei 190 Grad 1,5 Stunden backen, eine feuerfestes Schüsslerl mit Wasser dazustellen, zuerst mit Alufolie abdecken, 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Folie entfernen und dann das Brot im Rohr auskühlen lassen

Guten Appetit *Leopold Treer*



fernseh tögel

TÖGEL KG
Elektro - Radio - Fernsehen - Sat
Verkauf - Service - Installation

Gramatneusiedl, Hauptplatz 5
Tel.: 02234/783 77
Fax: 02234/742 42
Mobil: 0676/411 611 8



UE32D5720
LED, 82 cm
SMART-TV
integr. SAT
Full HD

€ **499,-**
Solange der Vorrat reicht

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Mi, Fr 8.00 - 12.00 & 15.30 - 18.00



STRIPLAC

Der Nagellack zum Ausziehen
exklusiv bei

SunSet Nails

Schenken Sie ein Wellnessprogramm
für die Hände Ihrer Liebsten!!
Schenken Sie Freude und ein wenig Luxus!!

**jetzt zum Einführungspreis
von 10 Euro**

Sabine Luif
Gramatneusiedl, Hauptstraße 24
Tel: 0680-247 01 01