



◀ LIEBLINGSPLATZLN ▶

„Abenteuer Mountainbiken“ heißt das Buch der Waidhofnerin Barbara Pirringer. Ihre Radlabenteuer startet Bike Babsi gerne auch direkt vor der Haustür. Vorbei am Freithofberg, auf den Glasenberg, über Weyer und Gaflenz zurück nach Niederösterreich führt ihre „Ennstalrunde“. „Mich zieht es auch immer mal wieder auf den Schoberstein – vielleicht, weil man sich das Panorama so schweißtreibend erarbeitet und dann umso mehr genießen kann“, erzählt sie.

Tourenbeschreibung unter www.bike-babsi.at/mtb-touren-im-ybbstal-umgebung/blog/ennstalrunde

DAMALS & HEUTE ▶

Im Ternberger Thalergraben, direkt am Güterweg „Baumes-
eck“, steht die sogenannte „Weiße Säule“. Warum ist sie da, an diesem Ort? Gabriele Huber notiert in ihrem Buch „Sagenhaftes Steyr-, Enns- und Kremstal“ eine mündliche Überlieferung von Maria Hildegard Rohrweck: „Der Galgenhügel befand sich im Thalergraben. Dort in diesem Graben steht die weiße Säule, bis dorthin durften die Angehörigen der Verurteilten mitgehen.“

Die Jahre – hier eine Aufnahme von 1933 – waren der Säule anzusehen, 2020 hat sie dank einer Renovierung ihr Weiß zurückbekommen.



FOTO: © Gemeindearchiv Ternberg

DA SCHAU HER!

SCHÖNES, BESONDERES & NEUES

In den Kochtopf geschaut...

bei den Schülerinnen und Schülern der 3. Klasse Tourismus der BBS Weyer

ENNSTALER DIM SUM

Zutaten für den Teig:

- 300 g glattes Mehl
- kochend heißes Wasser
- 2 EL Öl
- 300 g Kartoffelstärke
- Jungzwiebelgrün und Kräuter, entsaftet

Zutaten für die Pilz-Füllung:

- 200 g frische Pilze (Steinpilze, Eierschwammerl), fein gehackt und in Butterschmalz ansautiert
- 80 g Blattspinat, geputzt und fein gehackt
- 1/2 TL frischer Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 1 EL Koriander oder Petersilie, gehackt
- Salz und 1/2 TL Braunzucker

Zutaten für die Fleisch-Füllung:

- 250 g Rehrückenfilet, in kleine Würfel geschnitten und in Erdnussöl angebraten
- 2 EL Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1/2 TL frischer Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 1 Prise Chiliflocken
- Salz und frischer Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit heißem Wasser (zum Einfärben Zwiebel-Kräutersaft dazugeben) zu einem weichen Teig kneten, etwas abkühlen lassen und das Öl dazugeben. Zum Schluss die Stärke einarbeiten und den Teig in Folie gewickelt auskühlen lassen. Die Zutaten für die Füllungen vermischen und ziehen lassen. Den Teig zu Rollen formen, kleine Stücke schneiden und rund ausrollen. Dann die Teigscheiben füllen und falten. Die Dim Sum im Dampfkorb oder Dampfgarer dämpfen.

Tipp der BBS Weyer:

- ▶ Für eine dazu passende Tunksauce eine gehackte Knoblauchzehe, Most, Mostello, milde Sojasauce und Wasser vermengen.



FOTOS: © privat

Was Schönste,
WAS WIR ERLEBEN
KÖNNEN, IST DAS
Geheimnis-
volle.

Albert Einstein



FOTO: © Lebenshilfe Oberösterreich

BÜGELWÄSCHE-FREI

Die Freude über erholsame Sommertage ist groß! Damit Sie diese in Ruhe genießen können, hat sich die Werkstätte Weyer der Lebenshilfe Oberösterreich eine praktische Hilfestellung überlegt. Denn dank des Bügel-service sind nun die allseits bekannten Vor-und-nach-dem-Urlaub-Wäscheberge passé! Die Beschäftigten der Werkstätte, Menschen mit Beeinträchtigung, sind verlässliche Partner*innen in der Erledigung unterschiedlicher Dienstleistungen für Firmen- und Privatkund*innen und freuen sich über Ihre Anfragen.

07355 20528, ws-weyer@ooe.lebenshilfe.org

Ein Krokodil im Badesee?

Am Badesee ist beste Ferienstimmung! Doch dann passieren mysteriöse Vorkommnisse. „Malaikes Tasche ging verloren und Kopfhörer für Emils Ohren.“ Unruhe macht sich breit. „Ein Gummiboot ist auch verschwunden. Den Stöpsel hat man noch gefunden.“

Was ist hier los? Wer steckt dahinter? „Ein Krokodil im Badesee? Das glaubst du nicht? Ja doch – oje!“ Kann das wahr sein? Wer ganz genau in den Bildern liest, wird das Geheimnis entdecken!

Karin Gruß/Dorota Wunsch: Ein Krokodil im Badesee?
München: Mixtvision 2021, 978-3-95854-165-8

Ein Buchtipp von Andrea Kromoser: www.familienlektüre.at



Illustration © Dorota Wunsch/2021 Mixtvision, München