



Muatta ols Beruf

von Maria Schneider

Ih haun amol sou nochgedocht wos olls a Muatta kaunn, viel Zeit haun ih damit vabrocht ma kaunn des aufzöhl'n kaun, auf jedn Foll hot s' an Beruf dass ma s' um olls kaunn frogn, an gaunzn Tog in Haus und Houf und dou hört ma s' nia klogn.

Ols erst's is sie Erzieherin, dass d' Kinder brav solln werd'n, und daunn is sie Managerin, des klingt zwor recht modern, dou Elnkauf, Hausholt, Goarts, des schafft sie mit Bravour, auf Loub braucht sie net Muatta is ba d' Kinder und ban Maun, für jedn söbstverständlich is und hot Bedeutung kaun.

A Muatta muass flexibel sein für sich hot sie kaum Zeit, in viele Jobs fügt sa sih drein für ihre Liabm is sie bereit ols Kraunknswester, Lehrerin, ols Diplomatin, Detektiv, ols Köchin und ols Schneiderin is sie beschäftigt intensiv, drum is as guat, es gibt oan Tog wou s' wird va olle g'eht, wou ma ihr sogt wie gern ma s' mog und wos sie olln is wert, ma dankt für olls wos sie hot gebm und houfft, dass sie nou laung soll lebm.



Eine päpstliche Auszeichnung

Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer (im Bild rechts) wurde kürzlich eine ganz besondere Ehre zu Teil: Von Diözesanbischof Wilhelm Krautwaschl (links) wurde ihm der päpstliche Gregorius-Ritterorden überreicht. Der Bischof dankte ihm für die gute Zusammenarbeit. Bischofsvikar und Dompfarrer Heinrich Schnuderl betonte Schützenhöfers Einsatz für soziale Gerechtigkeit, seine Verbundenheit zu seiner jeweiligen Wohnpfarre und seinen Kontakt zu leitenden Verantwortlichen in der Kirche. Foto: Ivo Velcher, Sonntagblatt

Erster Preis für Grazer Bio-Fest

Anlässlich der Green Events Austria-Gala im Messezentrum Salzburg wurde das Bio-Fest Graz für seinen Vorbildcharakter als nachhaltige Veranstaltung mit dem ersten Preis in der Kategorie „Feste“ im Rahmen des Wettbewerbes „nachhaltig gewinnen!“ ausgezeichnet. Initiator des Grazer Festes ist der Verband Bio Ernte Steiermark. Bundesminister Andrius Rupprecht (im Bild rechts) überreichte die Auszeichnung an Obmann Herbert Kain (links) und Kerstin Schluga-Paier (Mitte). Foto: BML/FW



Dankeschön für Mama

Sie ist da, wenn es uns schlecht geht. Hört zu, beruhigt, weiß Rat, klebt ein Pflaster aufs blutende Knie und ein verbales aufs Herzerl. Sie kocht uns eine gute Suppe, näht den Knopf an, der gerade vom Lieblingshemd gesprungen ist, so kurz vorm Ausgehen. Muttersein ist ein Vollzeitjob, eine der größten Herausforderungen im Leben einer Frau, aber auch eine der schönsten. Im Grunde müsste es keinen speziellen Tag geben, an dem man sich dieser Tatsache bewusst wird. Am kommenden Sonntag gibt es diesen democh und dafür möchten wir einige Ideen und Anregungen liefern, die nicht materieller Natur sind.

Abgesehen vom traditionellen Blumenstrauß – und das darf

■ Michaela Krainz

Muttertag ist eine ideale Gelegenheit, Danke zu sagen. Am besten mit einem gemeinsamen Ausflug und Zeit für die Familie.

ruhig auch ein selbstgepflegter von der Wiese sein – schätzen Mütter gemeinsam verbrachte Zeit ganz besonders. Wenn alle Kinder zusammenkommen, man sich gemeinsam um den Tisch versammelt, jeder etwas zu erzählen weiß, das Handy weglegt, dann sind Mamas glücklich. Auch ein Ausflug mit der Familie erfreut das mütterliche Herz. Zum Beispiel ins weststeirische Piber zur Muttertagsgala der Lipizzaner oder ins Kindermuseum in den Grazer Augarten, wo

anlässlich 100-Jahre-Jugendamt eine Ausstellung mit dem Schwerpunkt Familie zu sehen ist. Je nach Mamas Interessen, ist im Grunde jeder Museumsbesuch ein Gewinn. Das breitgefächerte Angebot in der Steiermark macht es leicht, etwas Passendes zu finden. Und wer sich unsicher ist, der läßt einfach auf einen Besuch nach Stübing ein. Das Österrische Freilichtmuseum ist Zeitreise pur, ein Vergnügen mit Frischluftbonus – den mögen Mamas nämlich auch.

Ausflugs-Tipps

Muttertagsgala im Gestüt Piber Kinderanimation, Auftritt der Fohlen, Darbietungen der Reit- und Fahrabteilung und Verkostung regionaler Schmankerln (ab 11 Uhr) machen den Tag für die ganze Familie unvergesslich. Gestütsführungen ab 9 Uhr. Beginn der Gala ist um 13.30 Uhr. Weitere Infos unter: www.srs.at

Ausstellung „Meine Familie“ Für Kinder ab acht Jahren ist die neue Ausstellung im Grazer Kindermuseum Frida und fred genau das Richtige. Anlässlich 100-Jahre-Jugendamt wurde rund um das Thema Familie eine interessante Entdeckungsreise gestaltet und unter anderem der Frage nachgegangen, welche Rolle jeder innerhalb der Familie spielt.

Infos unter: www.fridaundfred.at



Ein rasantes Zweiergespann

Grasser Racing-Teamchef Gottfried Grasser (Foto) durfte beim zweiten Saisonrennen der Blancpain GT Sprint Serie im britischen Brands Hatch strahlen. Sein Fahrerduo-Duo Mirko Bortolotti und Christian Engelhart raste der Konkurrenz auf und davon und kamen mit fast 20 Sekunden Vorsprung ins Ziel. Tau

Großer Auftritt der Oldtimer

Zwei Tage lang stand Gamlitz – als Start und Ziel – im Zeichen der 17. Südsteiermark-Classic, wo Oldtimer ihre sonoren Auspuffgeräusche bereits ab dem frühen Morgen zum Besten gaben. Den ersten Renntag eröffnete ein aus dem Jahr 1908 stammender Braier voiture de course.



Fulminanter Saisonauftakt

Zum Auftakt des Austrian Open Water Cup gab es für die Steiermark zwei Podestplätze. Beim Apfelfeld Schwimmarathon am Stubenbergsee durften sich dabei Matthias Schweinzer (ATUS Graz/Foto) und Jan Hercoz (USC Graz) über Silber und Bronze freuen. Neun Bewerbe werden ausgetragen. Tau

Süße Muttertagsüberraschungen

Am Sonntag ist Muttertag. Die ideale Gelegenheit, ihre Mama an diesem Ehrentag zu verwöhnen! Nichts geht über Selbstgebackenes, wenn man zeigen möchte, wie gern man jemanden hat. Unsere köstlichen Herz-Cupcakes mit Kokoscreme eignen sich dafür besonders gut. Weitere herrliche Muttertagsrezepte finden Sie auf www.roesselmehl.at



Zutaten für die Cupcakes:
250 g Rösselmehl Weizenperle W 480 glatt, 2 TL Backpulver, 30 g Kakaoapulver, 120 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Eier, 170 ml Milch, 100 g Butter, 100 g Zartbitterschokolade
Zutaten für die Kokoscreme:
250 ml Schlagobers, 250 g Ciniq, 100 g weiße Schokolade, 50 g Kokosflocken, roter Marzipan

Zubereitung:
Für die Cupcakes die Zartbitterschokolade in kleine Stückchen hacken. Rösselmehl, Kakaoapulver und Backpulver gut vermischen. Butter, Staubzucker, Milch, Eier und Vanillezucker gut verrühren. Schokoladenstückchen und Rösselmehl in die Masse geben, gut verrühren. Teig in Muffinröhrchen geben, bei 180° ca. 20 Minuten backen. Für die Creme Schlagobers schlagen, weiße Schokolade schmelzen und Ciniq glattrühren. Schokolade, Ciniq, Schlagobers und Kokosflocken gut verrühren. Danach kalt stellen. Den Marzipan austrollen und Herzen oder Buchstaben ausstechen. Die Kokoscreme in einen Spritzsack geben und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Mit Marzipan verzieren.



www.roesselmehl.at

7 Sorten Rösselmehle
erhältlich im steirischen
Einzelhandel und
in den C&C Märkten