

Obmann Erwin Dirnberger übergibt offiziell den Schlüssel an Wassermeister Klaus Reiter.

Gottfried Gogo Kremser

mit dem integrierten alten Behälter kommt man auf ein Fassungsvermögen von 2,6 Millionen Liter, die weitere sieben Hochbehälter des Wasserverbandes versorgen und damit ein Gesamtvolumen von 6.644 Kubikmeter erreichen. Nach der Segnung von Monsignore Rupert Rechberger

erfolgte die Schlüsselübergabe des Obmannes an den Wassermeister Klaus Reiter. Für Speis und Trank sowie die musikalische Umrahmung der Feierlichkeit sorgten der Buschenschank Kremser vulgo Greitbauer und eine Bläserabordnung der Marktkapelle Ligist-Krottendorf.

1146303

Wenn das Kreuz schmerzt Neue Ordinationszeiten

Seit einigen Wochen ist Dr. Birgit Mayr mit ihrer Praxis für konservative Orthopädie und manuelle Medizin in der Gesundheitswerkstatt in Köflach. Aufgrund der großen Nachfrage ordiniert sie ab sofort auch jeden Dienstag von 16 bis 21.30 Uhr sowie mittwochs von 11 bis 17 Uhr. Nur mit Voranmeldung unter Tel. 0660/42 42 605! Infos auch bei www.drmayr.eu.



Dr. Birgit Mayr ist jeden Dienstag und Mittwoch in der Köflacher Praxis.

KK

„Gähnen ist ein stummer Schrei nach Kaffee.“

Zlatko aus Graz
www.PoetenDesAlltags.at


Julius Meini
Inspiriert Poeten seit 1962.

Käs' der Hofkäserei Deutschmann aus Frauental.

Foto: INTERSPAR

Jetzt bei INTERSPAR: Der beste Käs' von dahaom!

Jede Region hat ihre eigenen Käsespezialitäten und INTERSPAR hat sie alle.

Seit hunderten Jahren gehen Sennerinnen und Senner mit ihren Tieren auf die heimischen Almen um besten Käse in Handarbeit herzustellen. Diese Almkäsereien und viele weitere handwerkliche Betriebe haben jeweils ihre eigenen Rezepturen und Herstellungsverfahren entwickelt. Dem verdanken wir heute die Vielzahl an lokalen Käse-Spezialitäten, wie Surakees aus dem Montafon, Graukäse aus Tirol oder Glundner aus Kärnten. Viele handwerklich arbeitende Klein-Käsereien liefern ihre Käse-Spezialitäten an den jeweils nächstgelegenen INTERSPAR-Markt – eben von dahaom den besten Käs'.

Über 40 lokale Käsereien

Vor vier Jahren hat INTERSPAR die Initiative „Von dahaom das Beste!“ ausgerufen und setzt seither noch stärker auf Produkte aus der direkten Umgebung der INTERSPAR-Märkte. Unter den rund 620 lokalen Herstellern sind auch über 40 Käsereien, die mit ihren Spezialitäten den nächstgelegenen INTERSPAR-Markt

beliefern, wie zum Beispiel die Sennerei Zillertal aus Mayrhofen, die Sennerei Alpe Nova aus St. Gallenkirch oder die Hofkäserei Pötzelsberger aus Adnet.

Nicht immer Kuhmilch

Gouda und Emmentaler – also Kuhmilch-Käse – sind die beliebtesten Käsesorten der Österreicher. Doch auch aus Schaf- und Ziegen-Milch lässt sich hervorragender Käse herstellen. Das zeigt der aktuelle Schwerpunkt bei INTERSPAR, bei dem unzählige Sorten Schaf- und Ziegenkäse zur Auswahl stehen. Durchkosten lohnt sich!

Käse zum Fest

Käse schließt den Magen, heißt eine Redensart. Und daher passt Käse perfekt zum Abschluss eines jeden Festessens, wie beispielsweise zu Weihnachten. INTERSPAR macht den Käsegenuss zum Fest einfach mit dem Bestellservice für Käseplatten. Entweder eine der Themenplatten wie Heurigen- oder Mediterrane-Platte per Bestellschein im Markt ordern oder individuell zusammensetzen lassen. Alle Informationen zum Käse-Schwerpunkt und zum Bestellservice unter www.intersparmarkt.at/kaese.

WERBUNG