

*Frohe Weihnachten
wünscht und ein friedvolles
neues Jahr wünscht*




das gesamte AVIA Team

Sterz Eine uralte Kraftnahrung, einfach und schnell zuzubereiten, preisgünstig und sehr energiereich. Der Sterz war ein Gericht, das zu jeder Mahlzeit eingenommen werden konnte, in der Früh mit Kaffee, mittags und abends mit Salat, Suppe oder einer Eintauch (säuerliche Soße aus gerösteten Zwiebeln, Speck, Kümmel und Essig), auch saure Gurkerl passen hervorragend dazu. Nach Lust und jahreszeitlichem Angebot kann man den Sterz in beliebiger Form verfeinern oder erweitern, etwa mit Grammeln, Schwammerln, Erdbeeren, Heidelbeeren oder indem man Eier dazurührt. Ja, und wer sagt, daß Apfelmus oder Preiselbeerkompott nicht auch ein passender Begleiter sein können.

Grundrezept ist der Brennsterz: Rezept nach Frau Dienstl 500 g Roggenmehl, 250 ml Wasser, 150 g Schmalz, Salz. Das Mehl lindern, das heißt ohne Fett in einer höheren Pfanne so lange erwärmen, bis es zu rauchen anfängt, aber



noch keine Farbe zieht, geschweige denn anbrennt, also bitte aufpassen; (am besten eignet sich eine altgätrische Eisenpfanne, wie sie die Holzfäller in Verwendung hatten), dann das heiße Mehl mit dem siedenden Wasser „abbrennen“, salzen und kurz mit der Gabel zerreißen, mit dem heißen Schmalz übergießen und während des weiteren Durchröstens mit dem Kochlöffel zerkleinern. Am Besten schmecken dazu gedünstete grüne Fisolen mit Rahm.

Erdäpfelsterz: 500g mehliges Kartoffel, 300 g Grieß, Schmalz, Salz. Kleingeschnittene Salzkartoffel kochen, den Grieß wie oben lindern, und jetzt gehts wieder rund: die kochenden Kartoffel zu dem heißen Grieß gießen, fest umrühren, Schmalz dazugeben und fertig durchrösten bis der Sterz den gewünschten Klumpigkeitszustand erreicht hat. Dazu passt Salat nach Saison oder wer's mag, Zucker und Marmelade.

Guten Appetit

Evonik Para-Chemie GmbH

Hauptstraße 53
2440 Gramatneusiedl
Tel.: 02234/72241-0
Fax.: 02234/722415



EVONIK
INDUSTRIES

Frohe Festtage

und ein erfolgreiches Jahr 2011
wünscht Ihnen die Belegschaft der Para-Chemie



**Gasthof
Paul Humann**

**Wünscht ein frohes
Weihnachtsfest und
Gesundheit fürs neue Jahr !**



**Weinbergweg 3
Tel. 0 22 34 / 73 4 27**

Adventkalender

Heute ist er in der Adventszeit nicht mehr wegzudenken. Dabei entstand der Adventkalender in der heutigen Form erst um 1920. Die Ursprünge lassen sich jedoch bis ins 19. Jhdt. zurückverfolgen. So wurden in religiösen evangelischen Familien im Dezember 24 Bilder nach und nach an die Wand gehängt. Einfacher war eine Variante mit 24 an die Wand oder Tür gemalten Kreidestrichen, bei der die Kinder täglich einen Strich wegwischen durften. Oder es wurden Strohhalme in eine Krippe gelegt, für jeden Tag einer, bis zum Heiligen Abend. Weitere Formen waren die Weihnachtssuhr und die Adventskerze, die jeden Tag bis zur nächsten Markierung abgebrannt werden durfte.

Der erste gedruckte Adventkalender bestand aus einem Bogen mit 24 Bildern zum Ausschneiden und einem Pappkarton mit 24 Feldern zum Aufkleben. Jeden Tag in der Adventszeit durften die Kinder eine der farbenprächtigen Zeichnungen ausschneiden und in ein Feld kleben. Ab ca. 1920 erschienen die ersten Adventkalender mit Türchen zum öffnen, so wie wir sie heute kennen. Der 2. Weltkrieg setzte durch Papier-Knappheit und das Verbot, Bildkalender herzustellen, dem Höhenflug des Adventkalenders ein jähes Ende. Erst in der Nachkriegszeit konnte der Adventkalender wieder an seinen Erfolg anknüpfen. Im Jahr 1958 entstand der erste, mit Schokolade gefüllte Adventkalender.

**Gratis-Gehaltskonto
jetzt sichern!**



**Jetzt Kunde werden.
Wir erledigen alle
Wege für Sie!**

Konto gratis bis 31.12.2011
für alle neu eröffneten
Konten. Aktion nur gültig für
Neukunden bis 31.12.2010.

Werbefählich. Effizient. Dank. Täglich. Klären.

Raiffeisenbank Gramatneusiedl
Oberortsstraße 4
2440 Gramatneusiedl
Tel.: 02234/733 52-12

**Raiffeisenbank
Region Schwechat**

