



lokal-regional-international

Die Immobilien-Branche boomt, der Markt wächst. Zur Erweiterung unseres Teams werden noch 2 Mitarbeiter/innen gesucht, die als Makler für den weltweit erfolgreichsten Immobilienkonzern tätig sein möchten.

- Wollen Sie sich beruflich verändern?
- Wollen Sie Ihr Einkommen selbst bestimmen?
- Wollen Sie selbständig arbeiten?
- Wollen Sie nach einer Kinderpause wieder einsteigen?

Für vorgemerkte Kunden werden laufend Wohnungen, Häuser und Grundstücke gesucht. Kennen Sie jemanden, der eine Immobilie kaufen oder verkaufen, mieten oder vermieten möchte?
Wir freuen uns auf Ihre Empfehlung!

Bei Interesse besuchen Sie uns im Internet unter www.remax.at oder kontaktieren Sie uns telefonisch: 02234 / 79 404 oder 0676 / 429 26 29.

RE/MAX - Vital

IMMOBILIEN Mag. ADORJAN KG, Konsumgasse 1, 2345 Ebergassing
e-Mail: remax-vital@aon.at, Tel.: 02234 / 79404, 0676 / 4292629

GUTSCHEIN

FÜR EINE KOSTENLOSE BEWERTUNG EINER IMMOBILIE (Ermittlung des derzeitigen Marktwertes, unverbindliche Einschätzung des Verkaufspreises)

gültig bis 30. Juni 2008



So kocht(e) Gramat

Bisher habe ich in dieser Rubrik einfache Hauptspeisen alter Gramatneusiedler Tradition vorgestellt, die rasch zuzubereiten waren und sich durch preiswerte Zutaten auszeichneten. Gemüse wurde in den Kleingärten gezogen und stand während der Saison ausreichend zur Verfügung. Fleisch kam selten auf den Tisch, hin und wieder Haushasen, Hendln oder Tauben. Daher wurde viel Aufmerksamkeit auf die sogenannte „Zuspeis“ gelegt, wie Knödel in den verschiedensten Erscheinungsformen, Nudeln und Strudeln, Reis und Kartoffeln. Alle diese Magenfüller gab es in würziger und süßer Form, nach böhmischen, ungarischen und ur-gramater Rezepten. Und dann gab es die Mehlspeisen, von denen ich Ihnen heute eine vorstellen möchte.

Biskuit nach dem Rezept meiner Oma
Zutaten: 7 Eier, 30 dkg Zucker, 20 dkg Mehl
Dotter und Zucker schaumig rühren, Eischnee und Mehl vorsichtig darunter rühren, in eine Kastenform füllen und bei 180 Grad eine halbe Stunde backen, auskühlen lassen, aufschneiden und mit Kakaocreme füllen

Kakaocreme: 1/8 Butter+1 Dotter+Zucker und Kakao nach Geschmack zu einer geschmeidigen Creme verrühren

Zugegeben, dieser Kuchen ist eine Kalorienbombe und trägt nicht gerade zur Cholesterinsenkung bei, aber wir Kinder liebten ihn und freuten uns auf die samstägliche Jause bei der Oma.

Eine normale Jause war Kaffee, gemischt aus Feigen-

Malz- und Bohnenkaffee und dazu ein Butterbrot. In Gramatneusiedl waren früher drei Bäckereien, in jeder schmeckten Brot und Gebäck ein wenig anders, so das man variieren konnte. Sehr gut ist mir die Bäckerei Zehetner in Erinnerung, ein altes Gemäuer mit Lehmbackofen, Holzregalen, die Budel mit Marmorplatte und einem Duft nach frisch Gebackenem, der mir immer unvergesslich bleiben wird.

Heute ist dort die Cafe Konditorei Hirnich, die uns bereits in der zweiten Generation mit köstlichen Mehlspeisen das Leben versüßt. Vom Konditormeister Josef Hirnich persönlich stammt das Rezept für den Germteig der für Wuchteln, Streuselkuchen oder Striezel verwendet wird.

Ca 2 cl Milch, 30g Germ, 500 g Mehl, 60g Kristallzucker, 60g= 3St Dotter, 7g Salz, 60g Butter, Vanille, Zitronenschalen.

Aus etwas Milch und Mehl ein Dampf setzen und dieses dann mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten - der Teig muß Blasen machen.

Guten Appetit



BLUMEN, DIE SCHÖNSTE SPRACHE DER WELT



Am Freitag den 9. Mai bekommt jede Mutter eine Blume geschenkt!

SCHMIDT

Blumen Alexandra Schmidt
2440 Gramatneusiedl, Hauptstraße 24
Tel.: 02234/ 722 62

Moderne Floristik, aktuelle Hochzeitsgebilde, Geschenkartikel und vieles mehr!