

KÖSTLICHES LAVANTTAL

Kulinarische „Frauenpower“

Bettina Sulzer-Gallant und Helene Schober kochen auf.

Bettina Sulzer-Gallant, Chefin vom Café Bettina und vom Pub „S'Krügerl“ neben der Hauptstraße in Lavamünd, war einst die jüngste Wirtin Kärntens. Sie absolvierte die HLW und kocht seit Kurzem gemeinsam mit Helene Schober groß auf. Ihre Lokale sind geschmackvoll eingerichtet und verfügen auch über einen Festsaal. Sulzer-Gallant und ihr Team stehen auch auf stilgerechte und zeitgemäße Dekoration am Tisch und im Lokal. Veranstaltet werden auch Feste, wie demnächst die „Halloween-Party“. Für das „Köstliche Lavanttal“ zauberte sie eine Parmesanschaumsuppe, „Filet Colbert“ (Schweinefilet) mit „Pommes Dauphine“ (Kartoffelkrapfen) und einen Kürbiskuchen. JOSEF EMHOFER



Café Bettina und Pub „S'Krügerl“: Schober (links) und Sulzer-Gallant

UNSER SERVICE

Alle Beiträge mit den Rezepten, Fotos und selbst gedrehten Videos finden Sie zum Nachkochen im Internet!

Serie im Netz!
Das „Köstliche Lavanttal“ gibt es auch im Internet:
www.meinekleine.at/koestlich

DAS REZEPT (FÜR VIER PERSONEN)

Parmesanschaumsuppe. Zutaten: 1 Zwiebel, 1/2 Sellerie, Mehl zum Stauben, 1 Liter Gemüsebrühe, 1/4 Liter Schlagobers, 20 dag geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer.

Zubereitung. Zwiebel und Sellerie mit etwas Butter anrösten, mit Mehl stauben und mit heißer Gemüsebrühe aufgießen. Dann Parmesan und Schlagobers dazu, alles fertig abschmecken und mit Stabmixer aufmixen.

„Filet Colbert“. Zutaten: 1 Schweinefilet, 7-8 blanchierte Wirsingkohlblätter, Schweinsnetz, 1/2 kg Putenfarce.

Zubereitung. Schweinefilet würzen, kurz anbraten. Schweinsnetz auflegen. Blanchierte Wirsingkohlblätter darauflegen. Putenfarce, die aus fein faschiertem Putenfleisch, 1/4 Liter Schlagobers, etwas Salz und Pfeffer hergestellt wird, aufstreichen. Angebratenes Schweinsfilet in Mitte setzen, einrollen. Im

Rohr bei 200 Grad 50 Minuten braten.

„Pommes Dauphine“. Zutaten: 400 Gramm Kartoffel, Salz, 0,6 Liter Wasser, 15 g Butter, 40 g Weißmehl, 1 Ei.

Zubereitung. Wasser und Butter aufkochen, salzen. Mehl dazu und verrühren. Vom Herd nehmen. Ei dazu und Brandteig gut verarbeiten. Diesen mit gekochten und passierten Kartoffeln vermischen, in Spritzsack füllen. Rosen aufspritzen, im Öl frittieren.

Kürbiskuchen. Zutaten: 3 Eier, 110 Gramm Nüsse, 110 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 75 Gramm Butter, 150 Gramm geraspelter Kürbis.

Zubereitung. Eier mit Zuckerschäumig rühren, Mehl und Nüsse untermischen. Zerlassene Butter und geraspelter Kürbis dazu. Alles in Kastenform füllen. Bei 160 Grad mit Ober- und Unterhitze gut 35 Minuten backen.

Kurios: Zu

Wer auf der Strecke Wolfsberg-Zeltweg mit dem Zug unterwegs ist, muss in Bad St. Leonhard in den Bus umsteigen – der Zug fährt aber „leer“ in dieselbe Richtung. Grund laut ÖBB: betriebliche Fahrten.

FRANZ HOLLAUF

Da staunten einige Fahrgäste nicht schlecht, als sie kürzlich mit dem Zug der ÖBB von Wolfsberg nach Bad St. Leonhard fuhren. Da die Bahnstrecke zwischen Bad St. Leonhard und Zeltweg mit 31. Juli für den Personenverkehr eingestellt wurde, müssen die Fahrgäste in Bad St. Leonhard aussteigen und in den Postbus umsteigen, um nach Zeltweg zu kommen.

Das wäre nicht weiter schlimm, schließlich ist die Einstellung der Zugstrecke hinlänglich bekannt. Aber gleichzeitig fuhr der Zug, aus dem die Personen Minuten zuvor aussteigen mussten, „leer“ Richtung Steiermark weiter. Ein Schildbürgerstreich der ÖBB?

ÖBB: „Betriebliche Fahrten“

Christoph Posch, ÖBB-Presse Sprecher klärt auf: „Es stimmt, dass der Zug ohne Fahrgäste, also leer, weiterfährt. Und zwar als betriebliche Fahrt bis Obdach. Dort wendet der Zug und fährt erst nach einer Stunde zurück nach Bad St. Leonhard.“ Der Grund dafür? Posch: „Eine sofortige Rückfahrt von Bad St. Leonhard nach Wolfsberg ist nicht möglich, weil auf der Strecke vie-

„Eine sofortige Rückfahrt des Zugs ist nicht möglich, da zu dieser Zeit Gütertransporte und Verschubbewegungen durchgeführt werden.“

Christoph Posch, ÖBB-Presse

le Gütertransporte zu den umliegenden Holzfirmen sowie schubbewegungen durchgeführt werden müssen.“ Aktuell verkehren noch zwei Doppelzüge für den Personenverkehr zwischen Wolfsberg und Bad St. Leonhard – einmal in der Frühe einmal am Nachmittag.

Unvermeidbare Situation

Eine ähnliche kuriose Situation lebten zwei andere Personen von Zeltweg nach Wolfsberg an. Zuerst mussten sie in dem Bus nach Bad St. Leonhard fahren. Von dort ging es mit dem Zug weiter nach Wolfsberg. In der Zwischenzeit stellte sich später heraus, dass der Bus für Fahrgäste nach Wolfsberg. Posch: „Auch das ist mir bekannt. In diesem Fall ist es so, dass der Bus von Bad St. Leonhard nach Wolfsberg für den Personenverkehr gebraucht wird. Nach der betrieblichen Fahrt ist, dass der Bus mit Fahrgästen mitgenommen werden.“

Laut Posch sind Leerkilometer nicht vermeidbar: „Wir versuchen, diese so gering wie möglich zu halten.“ Ihm zufolge bringt verstärkte Umstieg von Zug zu Bus Vorteile. „Wir erreichen den Bussen sämtliche Siedlungen und Orte, die wir mit dem Zug niemals erreichen hätten könnten.“

DATEN UND FAKTEN

Eingestellt. Mit 31. Juli 2010 wurde die Zugstrecke zwischen Zeltweg und Bad St. Leonhard für den Personenverkehr eingestellt. Seit diesem Zeitpunkt verkehren dort nur mehr Busse als Schienenersatz.

Bahnhöfe. Durch diese Einstellung werden die Bahnhöfe Reichen-

fels/St. Peter und Taxwirt nicht mehr angefahren.

Güterverkehr. Keine Auswirkungen hatte die Einstellung des Personenverkehrs auf den Güterverkehr. Dieser stehe wegen der starken Holzindustrie im Lavanttal derzeit nicht zur Diskussion.