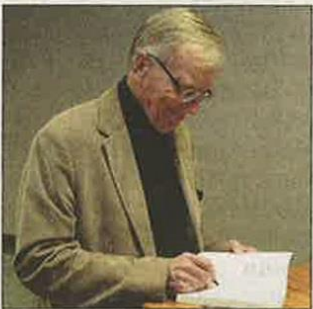


Novellen statt Jahresberichte

Als Steuerberater zählt er zu den renommiertesten „Zahlenkünstlern“ im Land, im Unruhestand hat **Gerhard Gaedke** den Rechenstift mit der Tastatur getauscht, um Novellen zu Papier zu bringen. Die schönsten Erzählungen hat Gaedke jetzt in einem neuen Buch zusammengefasst und unter dem Titel „Sibylle oder Die Zugfahrt“ im Botanischen Garten in Graz präsentiert. Einer feinsinnigen Hörprobe, die ganz andere Seiten des Steuerexperten zeigt, lauschten neben vielen anderen auch **Huberta Gabalier** und Ehemann **Gert Rücker**, **Herbert Pfeilstecher** (Sattler-Vorstandsvorsitzender), Medienrechtsanwalt **Stefan Lausegger** und **Maria Hacker-Ostermann** (Finanzamt Graz-Stadt).



Gaedke blätterte seine fantasievollen Seiten auf.



Foto: Foto Fischer

Der Enkel des ersten Landeshauptmannes Josef Krainer, Franz, mit Schützenhöfer (re.) und den Kernölamazonen.

Josef Krainer sen. wäre sehr stolz auf diese Preisträger

Zum 20. Mal wurden im Weißen Saal der Grazer Burg die Josef-Krainer-Heimatpreise verliehen. Die Preisträger des Jahres 2016 wurden von LH **Hermann Schützenhöfer** gemeinsam mit **Gerald Schöpfer**, dem Vorsitzenden des Steirischen Gedenkwerkes sowie **Franz Krainer**, geehrt: „Mr. Nightrace“, **Hans Grogl** aus Schladming (Sport und Wirtschaft), der oststeirische Ratschenbauer **Franz Ederer** (Volkskultur), die Ärztin und Mitbegründerin des Hospizvereins Steiermark **Traut-**

gundis Kaiba (Sozialaktivitäten), die „**Kernölamazonen**“ mit **Gudrun Nikodem-Eichenhardt** und **Caroline Athanasiadis** (Kultur), der Eisenerzer Kulturmanager **Erich Mitterbäck** (Kultur), der Sprachwissenschaftler und Begründer der Forschungsstelle „Österreichisches Deutsch“ **Rudolf Muhr** (Sprachwissenschaft) sowie der Grazer Universitätsprofessor und Pionier im Bereich von Hygienestandards in der Entwicklungszusammenarbeit, **Wolfdieter Sixl**.

Gestochen scharf

Stars wie **Lenny Kravitz**, **Sylvester Stallone**, **Tom Lee** oder **Usher** tragen scharfe Tattoos. Jetzt ist der steirische Star-Tätowierer **Matthias Barth** (Mi.) mit einem Auftritt im Radio am Andreas-Hofer-Platz in seiner Heimat vor Augen gegangen. Verständlich, dass sich Unternehmer wie **Christopher Gröbl** (Edelwildwuchs) und **Viktor Sator** beim Opening drängten.



Gekonnt behütet

Das renommierte deutsche Hutmuseum Lindenberg in der Grazer Modistin **Christine Rohr** eine Ausstellung gewidmet, die unter dem Titel „Hats Art & Fashion“ bis Mai 2017 zu sehen ist.



GRUNDNERS KULINARIUM ZU GAST IM RESTAURANT „DIE MÜHLE“ IN STAINZ.

Johann Schmuck und Patrick Faist aufbegeistert mit einer Spezialität:

Geschmorte Schweinsbackerln mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen: Zutaten (4 Personen): 8 Schweinsbackerln, je 1 Karotte und Rübe, Sellerie, 1 Hand voll Topinambur, 1 kleine Chioggia-Rübe, 2 Petersilwurzeln, Granatapfelkerne, etwas Pak Choi, 1/2l Rotwein, 1/4l Gemüsesfond, 2 EL Tomatenmark, Rosmarin, Salz, Pfeffer.
Topinamburpüree: 200 g Topinambur, 100 g Kartoffeln, 120 ml Milch, Salz, Pfeffer, Knoblauch,

Muskat, Butter. **Zubereitung:** Die gewürzten Schweinsbackerln anbraten, herausnehmen und im Bratensatz das grob geschnittene Gemüse zusammen mit Tomatenmark anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond aufgie-



Grundner und das Mühle-Team

ßen. Einkochen lassen, über die Backerln gießen, im Rohr bei 160 Grad 1 Stunde 20 schmoren. Die Gemüsebeilage Karotten, Topinambur, Chioggia Rübe, Petersilwurzel nicht zu fein geschnitten – salzen und mit Butter und Rosmarin in Backpapier eingehüllt mit garen. Fürs Püree Kartoffeln und Topinambur in Milch 20 Minuten kochen, dann die Milch abgießen. Kartoffeln und Topinambur stampfen und mit der Milch zu einem glatten Püree rühren. Würzen und mit Butter verfeinern. Die Backerln auf Topinamburpüree mit dem Gemüse und dem abgeseihten Saft anrichten.

Bewerben Sie sich!

Wollen auch Sie einmal in der Sendung „Grundners Kulinarium“ vor TV-Publikum die Hauptrollen spielen? Kein Problem. Alles, was Sie dafür benötigen, ist die Mitgliedschaft in der Fachgruppe Gastronomie und die Lust auf einen Fernsehauftritt. Bewerbungen an reinhart.grundner@orf.at.

