

ALLES BIO

Bio-Initiativen laden zum Tag der offenen Tür

ALLHAMING. Ein neuer Bio-Hofladen, der Verein „Miteinander Bio“ und die Allhaminger „Fairteiler“-Zweigstelle öffnen in Allhaming ihre Pforten, um sich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Produzenten, Konsumenten und andere Interessenten sind herzlich willkommen.



Eine Gemeinde wird zur Bio-Hochburg.

Foto: Wodicka

Die beiden Bio-Initiativen „Fairteiler“ und „Miteinander Bio“ präsentieren sich am Freitag, 20. Mai in der Dichterstraße. „Miteinander Bio“ ist eine Gruppe von etwa 20 Konsumenten und Produzenten, die sich zu Einkaufszwecken zu einem Verein zusammengeschlossen haben.

Bio-Einkaufsgemeinschaft
„Wir sind quasi eine größere Fahrgemeinschaft, kaufen Bioprodukte aus der Region zusammen und teilen sie in der Dichterstraße auf“, so Mit-Organisatorin Margit Mayr-Lamm vom Biohof „Fairleben“ in Allhaming. Nachsatz: „Vor allem Bio-Rindfleisch gibt es halt nicht überall gleich um die Ecke.“ Mit-

glied kann jeder werden, ob Produzent oder Kunde. Bequem online bestellen und einfach nur abholen, das bieten die „Fairteiler“ aus Neuhofen, die nun in Allhaming eine Zweigstelle eröffnet haben.

Neuer Bio-Hofladen
Der neue Bio-Hofladen der Familie Sadleder öffnet seine Türen am Samstag, 21. Mai. Der Laden ist in Zusammenarbeit mit dem Biohof „Fairleben“ entstanden. „Die Zusammenarbeit funktioniert hervorragend, wir haben

jeder andere Schwerpunkte und sehen uns überhaupt nicht als Konkurrenten“, so Margit Mayr-Lamm. ■

TERMEINE

- Tag der offenen Tür „Fairteiler“ und „Miteinander Bio“: **Freitag, 20. Mai, 11 bis 16 Uhr**, Dichterstraße 2, 4511 Allhaming
- Tag der offenen Tür, Bio-Hofladen Sadleder: **Samstag, 21. Mai, 10 bis 17 Uhr**, Laimgraben 13, Allhaming

Rezept-Tips

Krensuppe
(für 8 Personen)

Zutaten: 3 l Rindsuppe, 1/4 Sellerieknolle, 3 Karotten, 3 große Kartoffeln, 1/2 kg Geselchtes, 1/2 Becher Schlagobers, 4 EL frisch geriebener Kren, Mehl, Salz, Pfeffer, Essig;

Zubereitung: Die Suppe mit dem Sellerie, den Karotten und dem Geselchtem im Ganzen, ca. 30 Min. kochen lassen, anschließend die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, zur Suppe geben und mitkochen, bis sie bissfest sind. Das Geselchte herausnehmen, ebenfalls in Würfel schneiden und zurück in die Suppe geben. Drei gehäufte EL Mehl in einer Schüssel mit kaltem Wasser anrühren, den halben Becher Schlagobers dazugeben. Erst etwas von der heißen Suppe in das angerührte Mehl leeren und dann das Mehl-Obers-Gemisch in die Suppe geben. Zum Schluss den frischen Kren hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken.

i

Diesen Rezepttipp erhielten wir von **Helga Wirlitsch**, 4850 Timelkam. Sie erhält dafür 20 Euro Honorar. Ihre Rezeptvorschläge senden Sie bitte an „Rezept-Tips“, Leonfeldner Str. 2-4, 4040 Linz oder per Mail an rezept-tips@tips.at. **Alle Rezepte auch auf www.tips.at/rezpte.**



DAS WC IST KEIN ÖLI

Wohin mit Altspeseölen und -fetten? Nur in den Öli!

Öl, Butter und Fett sorgen dafür, dass alles rutscht. Bei alten Speseölen und -fetten, die achtlos ins WC gekippt werden, sieht die Sache anders aus: Sie erhärten rasch, verkrumpfen und lagern sich im Rohrsystem Ihres Hauses und dann in der Kanalisation ab. Diese nur scheinbar komfortable Entsorgungspraxis belastet das Kanal-System und verursacht große Schäden bis hin zur Verstopfung. Dabei gibt es

eine saubere und einfache Lösung: den „Öli“. Den Altspeseöl-Sammelkübel gibt es gratis bei Ihrem Altstoff-Sammelzentrum. Den vollen Öli können Sie dort zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgeben. Damit tun sie etwas für die Umwelt: Altes Öl ist wertvoll, weil es zu Biodiesel verarbeitet werden kann. Aus einem Liter werden so 0,8 Liter CO₂-neutraler Diesel. Nähere Infos finden Sie auf www.klobal.at Anzeig



Eine Initiative des Wasserressorts des Landes Oberösterreich in Zusammenarbeit mit **WDL GmbH** und **LINZ AG**

