

## KONZERT Irish Folk Musik

**PASCHING.** Am Freitag, 5. Mai lädt das Katholische Bildungswerk nach Langholzfeld nahe PlusCity ein. Von 19 bis 20.30 Uhr findet das Irish Folk Konzert in der Kapelle Langholzfeld statt. Ein gemütlicher irischer Abend mit Walter Stöger und Robert Höfler von der Medley Folk Band ist vorprogrammiert. Der Eintritt ist frei. Infos erhält man beim Katholischen Bildungswerk Langholzfeld, Telefonnummer: 0732/7610 3211, oder per Mail: kbw@dioezese-linz.at ■

### **i** HINWEIS

Freitag, 5. Mai lädt das Katholische Bildungswerk nach Langholzfeld ein, Adresse: Kirchengasse 2, 4061 Langholzfeld. 19 bis 20.30 Uhr / Eintritt frei. Infos: 0732 / 7610-3211 kbw@dioezese-linz.at

## WANDERN „Födros“

**WILHERING.** Wer sich anschließt, das Muttertagsevent am Stadlerhof zu besuchen, für den wäre die frei zur Verfügung stehende Aktiv-Wanderroute „Födros“ ein ergänzendes Programm. Es gibt zwei familien- und kinderwagetaugliche Rundwanderwege mit je 1,5 Kilometern, Dauer etwa eine Stunde. Aktivstationen und Informationstafeln sorgen für kurzweiliges Wandern auch bei den Kids. Startpunkte: Dorfplatz Dörnbach und Sportplatz Katzing ■



Muttertag in der freien Natur Foto: VoWe



Eine kulinarische Märchenreise zum Festtag

Foto: Stadlerhof

### MUTTERTAG

## Wie im Märchen

**WILHERING.** Einen Muttertag wie im Märchen können Mütter am Stadlerhof in Form einer „kulinarischen Märchenreise“ erleben. Bereits am Vormittag beginnt das Programm mit einem Begrüßungsdrink und kleinen Häppchen. Zwischen den kulinarischen Höhepunkten entführt Märchenfee Nina Stögmüller die Gäste in ihre Märchenwelt und lädt mit Geschichten zum Träumen und Genießen ein. Ein „fabelhaftes“ Süppchen wird um 11.30 Uhr serviert und um die Mittagszeit

lädt Gastgeberin Margit Stadler-Schauer zum Hauptgang am Buffet. Serviert werden auch süße Geschichten, die bestens zum Dessert passen. Info, Karten- und Platzreservierungen bis 10. Mai unter Tel.: 0676/5064564 oder office@stadlerhof-wilhering.at; Preis pro Person: 49 Euro, Halbprijs für Kinder bis 12 ■ Anzeige

### **i** TERMIN

Muttertag, 14. Mai  
Stadlerhof Wilhering, 10.30 bis 14 Uhr



### MUTTERTAG

## Mit viel Liebe und Tomaten

**LINZ.** Der Muttertag steht vor der Tür und damit auch die Frage: Was bekommt Mama dieses Jahr? – Tips hat sich umgesehen und ein Geschenk gefunden, das für Groß und Klein – vielleicht mit Hilfe vom Papa – gut umsetzbar ist: Risotto im Glas. Dabei werden alle Schichten, angefangen mit 200 Gramm Risotto-Reis, nacheinander in ein Glas geschichtet (für drei Personen). Das sieht hübsch aus und ist auch noch praktisch. Denn wenn keiner Lust zum Kochen hat, einfach den Glasinhalt mit circa 500 ml kochendem Wasser in einer

feuertesten Form vermengen, Deckel drauf und für circa 30 Minuten bei 180 Grad ab in den Backofen – zum Schluss noch einen Schuss Schlagobers dazu, fertig. Tipp: Fischfilets mit Pesto bestreichen und gleich dazu in den Ofen. ■

### **i** DIE SCHICHTEN

- 200 g Risottoreis
  - 1 EL Suppenwürze (Pulver)
  - 1 EL Kräuter (Rosmarin, Thymian und Basilikum)
  - 40 g getrocknete Tomaten, geschnitten
  - 20 g getrocknete Pilze, geschnitten
  - 50 g Risottoreis
- in ein 500 ml-Glas fest einschichten

### Rezept-Tips

#### Party Baum

**Zutaten:** 500 g Mehl, 1 TL Salz, 1 Würfel Germ, 2 Eier, 200 ml lauwarme Milch, 100 g zerlassene Butter, 200 g geriebener würziger Käse, 200 g kleingeschnittener Schinken, 2 EL gehackte gemischte Kräuter

**Zubereitung:** Aus den Teigzutaten einen Germteig herstellen; Käse, Schinken und Kräuter unterkneten und 1/2 Stunde gehen lassen. Aus dem Teig einen Boden und einen Stamm formen und aus dem restlichen Teig gleich große Kugeln formen und diese zu einer Baumkrone zusammensetzen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Min. gehen lassen (oder an einem kühlen Ort bis zur Verwendung, dann ohne das Rohr vorzuheizen). Mit Ei bestreichen und nach Belieben mit versch. Körnern bestreuen. Bei 180 °C ca. 15 bis 20 Min. backen. Schmeckt lauwarm am besten!

### **i**

Diesen Rezepttipp erhielten wir von **Helga Einböck**, 4755 Zell/Pram. 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/rezpete](http://www.tips.at/rezpete)**

### GESUNDHEIT

## Tag der offenen Tür

**PUCKING.** Wegen Neugründung lädt das Massage- und Lymphdrainage-Institut Karin Pelzeder am Samstag, 20. Mai von 10 bis 16 Uhr zum Tag der offenen Tür in die Praxis in Pucking (Silberweg 3). Neben Besichtigung der Räumlichkeiten kann man Nacken-, Arm- oder Fußmassage testen. Um 16 Uhr wird ein kostenloses „Smovey Walk“ Schnuppertraining angeboten. Für Imbiss ist gesorgt. ■