



Wolfgang Loidl, Ansgar Weltermann

HOTLINE Krebs-Infos

Am Donnerstag, 23. Mai, stehen von 15 bis 16 Uhr die beiden Primare Ansgar Weltermann (1. Interne Abteilung, KH der Elisabethinen Linz) und Wolfgang Loidl (Urologie, KH der Barmherzigen Schwestern Linz) bei der gemeinsamen Hotline von Tips und der Krebshilfe OÖ für Fragen der Leser zur Verfügung. Das Thema bei der Hotline: Nieren- und Blasenkrebs. ■

TELEFONHOTLINE

Am Donnerstag, 23. Mai, von 15 bis 16 Uhr unter der Nummer 0732/7895-300 oder 0732/7895-657



Künstlerin Sophia Hatwanger

KUNSTFABRIK Projekträume

GROSS SIEGHARTS. Mit Sophia Hatwanger und Florian Lang bringt die Kunstfabrik zwei junge Künstler in die Bandlkrämerstadt. Beide beschäftigen sich mit der Konstruktion von Raum und Realität. Im Projektraum „Junge Kunst“ inszeniert Hatwanger eine Rauminstallation. Florian Lang zeigt in der Galerie einen Querschnitt seiner Maleisen und Collagen. Die Vernissage ist am Samstag, 25. Mai. Die Ausstellung läuft bis 7. Juli (www.kunstfabrik-gross-siegharts.at). ■

PFLEGEHEIM

Zertifikat für Qualität

Waidhofen. Als Konsument kennt man Qualitätsnormen – wie die Ö-Norm – für Produkte. Auch im Dienstleistungsbereich gibt es Zertifikate, die die Einhaltung bestimmter Kriterien nachweisen. Als einem der ersten Häuser wurde dem Landespflegeheim Waidhofen/Thaya das „E-Qalin-Qualitätszertifikat“ zuerkannt. Damit wird die Lebensqualität der Bewohner bewertet, mit dem Ziel der Verbesserung. ■



Heidemarie Hrauda und Direktor Johann Deinhofer (3. u. 4. v. l.) nahmen die Auszeichnung bei einem Festakt in St. Pölten entgegen.



Zustellung Bei Essen à la carte haben Senioren die Möglichkeit, aus einem reichhaltigen Angebot den Speiseplan für eine Woche zusammenzustellen. Suppen, Hauptspeisen und Desserts werden einmal pro Woche tiefgekühlt geliefert. Die 1.000ste Bestellung ging an das Ehepaar Ludwig. Dafür gab es von der Bezirksstellenleitung des Roten Kreuzes eine Torte.



Restplätze Für die Junge Uni Waldviertel (5. bis 9. August, Campus Raabs) gibt es nur mehr Restplätze. Das Thema „Eine Reise um die Erde in fünf Tagen“ führt die Jungstudenten nach Afrika, Asien, Amerika und Europa. Alle Infos unter www.jungeuni-waldviertel.at

Foto: Hugo Pelikan

Rezept-Tips

Bärlauchpalatschinken mit Spargel

Zutaten: 1/4 kg weißer Spargel, 8 grüne Lasagneblätter, 1/4 kg Topfen, 2 EL Sauerrahm, 2 Bund frischer Bärlauch, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in Salz-Zucker-Wasser bissfest kochen. Anschließend abseihen mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Lasagneblätter in Salzwasser ebenfalls bissfest kochen. Für die Fülle nun den Bärlauch waschen und ganz fein hacken. Topfen und Sauerrahm verrühren und den Bärlauch zugeben. Anschließend den Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer zur Topfenmasse geben, gut umrühren und nochmals abschmecken. Die Masse auf die Lasagneblätter streichen und einrollen. Die Bärlauchpalatschinken mit dem warmgehaltenen Spargel auf einem Teller anrichten und servieren.



Diesen Rezepttipp erhielten wir von **Ilse Haubner**, 4273 Unterweißenbach. Sie erhält dafür 20 Euro Honorar.

Ihre Rezeptvorschläge senden Sie bitte an „Rezept-Tips“, Herrenstraße 1, 4320 Perg oder per Mail an rezept-tips@tips.at