

Pink Ribbon Rout mit Jessie Ann de Angelo



Jessie Ann de Angelo unterstützt die Pink Ribbon Tour. Foto: privat

LINZ (fra). Am Freitag, den 21. Oktober wird um 18.30 Uhr zum Charityabend der Österreichischen Krebshilfe ins Ars Electronica Center geladen. Der internationale Brustkrebsmonat Oktober steht ganz im Zeichen der Vorsorge und Früherkennung. Für Unterhaltung sorgen die „Sportalm“-Modenschau, Models der Miss Oberösterreich Corporation und die Sängerin Jessie Ann de Angelo sowie die Tanzgruppe Style in Motion. Informationen: www.pinkribbon.at



100 Fotos zeigen die vielen Facetten von „Heimat“.

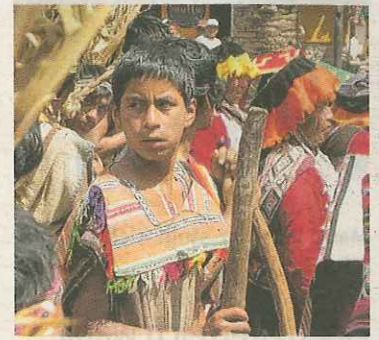
Foto: Stöbich

„Heimat fotografiert“: Fotokunst in der OÖ Landesbibliothek

LINZ (fra). Von 28. Oktober (19 Uhr) bis 9. Dezember steht die oberösterreichische Landesbibliothek ganz im Zeichen der Fotokunst. Das renommierte private Bildungsinstitut „Prager Fotoschule“ präsentiert die Arbeiten der diesjährigen Abschlussklasse. Die Fotografinnen und Fotografen zeigen ihre Auseinandersetzung mit dem Thema „Heimat“. In unterschiedlichen Formaten wird die Geschichte zum Begriff, in

etwa 100 Bildern erzählt. Mit Hilfe assoziativer Fragen haben sich die StudentInnen des Institutes dem komplexen Thema genähert. „Wie packen Menschen ihre Heimat in einen Koffer?“, „Wie sieht verlassene Heimat aus?“, „An welchen Plätzen fühlen sich junge Menschen wohl?“. Inspiriert durch diese Ansätze entstanden kunstvolle und aussagekräftige Bilder, die Vielschichtigkeit und Facettenreichtum zeigen.

Reisebericht in der Linzer Pfarre St. Peter



Der Kultur der Inkas im Andenland Peru auf der Spur. Foto: Gruber

LINZ (fra). Unter dem Titel „Auf den Spuren der Inkas – Impressionen einer beeindruckenden Reise“ lädt Mag. Hans Gruber zu einem Reisebericht in die Pfarre St. Peter. Mit beeindruckenden Bildern und musikalischer Unterstützung durch die „Musica Peruana de los Andes“ entführt Gruber am Dienstag, den 25.10. (19.30 Uhr) nach Peru. Die Kultur, die ihren Ursprung am Titicacasee hat, ist noch überall im Land seh- und spürbar und hat sich auf besondere Weise verwurzelt.

In Gemüse-Most poschiertes Rindsfilet

Zutaten:

800g Rindsfilet, 4 Scampis, 150ml Olivenöl, 1 abgezogene Knoblauchzehe, 50g dünn aufgeschnittener, in Streifen geschnittener Bauchspeck, 1 gehackte Chilischote, 1 Lorbeerblatt, 3 in Streifen geschnittene weiße Gemüsezwiebeln, 500ml Most, 250ml Rinderfond, 4 gehäutete, entkernte, in Streifen geschnittene große rote Paprika, 8 gehäutete, entkernte, in Streifen geschnittene große Tomaten, 1 Bund Koriander, 80g Butter, etwas Salz, Pfeffer und Zucker, Je 1EL Koriander, Thymian, Petersilie und Schnittlauch – gehackt, 1 Baguette.



Süsser geht in die nächste Runde

Mike Süsser kochte am Samstag wieder das Publikum auf LT1 ein

Für das in Gemüse-Most poschierte Rindsfilet schneidet Mike Süsser vier 150-Gramm-Steaks aus dem Rindsfilet. Das restliche Fleisch wird gewürfelt. Für den Sud erhitzt er Olivenöl mit Knoblauch, Bauchspeck, Chili, Lorbeer und Zwiebeln. Dazu kommen der Most und der Rinderfond. Die Steaks legt er dann in den Sud und gart sie fünf bis sechs Minuten. Das gewürfelte Fleisch brät Süsser mit Olivenöl an. Hinzu kommen das Mostgemüse und die Scampis. Die pochierten Rindsfiletsteaks werden anschließend in einer Kräutermischung gewälzt und halbiert. Die Mostgemüse-Fleisch-Scampi-Mischung wird auf tiefe Teller verteilt, das Fleisch daraufgelegt und etwas Sauce darüber gegossen. Das Gericht garniert Süsser mit gebratenen Baguettescheiben



Die nächste „Süsser am Samstag“-Sendung läuft am Samstag, 29. Oktober, ab 18 Uhr auf LT1.

Fotos: LT1

und Kräutern. Auch LT1-Moderatorin Nina Kraft war diese Woche wieder für Süsser am Samstag im Genussland Oberösterreich unterwegs. Norbert Eder, Most- und Safter-

zeuger aus Tragwein, zeigte der Moderatorin, wie aus einem Apfel ein guter Most wird. Zutaten und Rezepte zum Nachkochen gibt es unter www.lt1.at. WERBUNG