

Einbruchsdiebstahl

STEINACH. Eine bislang unbekannte Täterschaft öffnete die an der westlichen Seite liegende, gekippte Oberlichte und gelangte so in den Bahnhof-Kiosk. Aus einem unversperrten Kasten wurden insgesamt sieben Stangen Zigaretten entnommen. Da im Kiosk aber noch weitere Zigarettenstangen und auch Bargeld gelagert war, besteht die Annahme, dass die Täter bei ihrem Einbruch eventuell gestört worden sein könnten. Hinweise sind an die PI Steinach unter 059133/7125 erbeten.

Pkw-Brand auf A13

PATSCH. Am Donnerstag war ein 32-jähriger türkischer Staatsangehöriger mit seinem Pkw in Richtung Brenner unterwegs, als er wegen seines defekten Motors zum Stillstand kam. Kurz darauf stand das Auto bereits in Vollbrand! Die eintreffende Berufsfeuerwehr Innsbruck konnte das Feuer nach kurzer Zeit löschen. Am Pkw entstand Totalschaden.

Molekular-Kochbuch geplant

Martin Schneider vom Hotel Kirhdach will mit Wissenschaftler kooperieren

GSCHNITZ (tk). Mit der Spezialisierung auf Molekularküche hat Martin Schneider, Koch im Landhotel Kirhdach in Gschnitz, etwas angefangen, was immer mehr Gourmets in sein Lokal lockt. Wie das BEZIRKSBLATT bereits vor mehreren Monaten ausführlich berichtete, setzt Schneider beim Zaubern seiner kulinarischen Kreationen mehr und mehr auf flüssigen Stickstoff, anstatt auf althergebrachte Rezepte zurückzugreifen.

Tagelang in der Küche gestanden

Dieser innovative Weg überzeugte kürzlich auch die Grazer Molekular-Wissenschaftler Helmut Jungwirth und Fritz Treiber, die dem Jungkoch in seiner Heimat einen Besuch abstatteten. Und das war ganz nach dem Geschmack der Steirer, denn man stand zusammen mit Schneider nicht nur tagelang, sondern sogar nachts in der Küche, um an Speisen herumzutüfteln. Fazit des Austauschs ist nun, dass



Der Gschnitzer Jungkoch geht am liebsten innovative Wege! Fotos: Kainz

Wissenschaftler und Koch konkret über ein gemeinsames Kochbuch nachdenken, in dem steirische und Tiroler Köstlichkeiten auf Basis der Molekularküche einfach erklärt und bestens nachvollziehbar für Hobby-Köche oder Laien beschrieben werden sollen. Dass im geplanten Werk Tiroler Bauchspeck plötzlich in Schaumform oder eine Mango mit Vanillejoghurt kurzerhand in Form eines „Spiegeleis“ daherkommen werden, versteht sich dabei von selbst!

Details am Rande: Auf Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend fand Mitte Oktober im Wiener

MAK der „Tag der Lehre“ statt, wo Schneider und sein Team für die Landhotels Österreich vertreten waren: „Ausgestattet mit 70 l flüssigem Stickstoff, kiloweise Trockeneis, 200 l Traubensaft und 20 l Maracujasaft zur Herstellung von Früchtekaviar starteten wir gut gelaunt in den Tag. Gleich nach dem Einlass war unser Stand brechend voll“, freut sich der Jungkoch, dessen Arbeitsmethoden übrigens auch bald im TV zu sehen sein werden. Ein Bericht über die Gschnitzer Molekularküche wird am Sonntag, dem 22. November gleich nach Galileo (ca. 19.35 Uhr) auf Pro7 Austria ausgestrahlt!

Gönn`Dir das Beste!

erlebnistherme zillertal

Geschenkgutscheine erhältlich!

Neu: 134 m Reiferrutsche

- Erlebnistherme
- Sauna / Wellness
- Solarium
- SB-Restaurant mit Terrasse
- Längste Rutsche Westösterreichs mit Zeitmessung
- Eislaufplatz
- 351 Gratis - Parkplätze ...
- Massagen

Erlebnistherme: Täglich von 10:00 bis 21:30 Uhr geöffnet.

Sauna-Öffnungszeiten:

Mo + Di: geschlossen! Mi - Fr: 17:00 - 21:30 Uhr!

Sa / So / Feiertag: 15:00 - 21:30 Uhr

bei Schlechtwetter flexible Öffnungszeiten!

Ab Mitte Dezember täglich von 13:00 bis 21:30 Uhr!

Badweg 1 - 6263 Fügen - Tel.: 05288 / 63 240 - Fax: 05288 / 63 240 - 31
info@erlebnistherme-zillertal.at - www.erlebnistherme-zillertal.at



NEUSTIFT (tk). Wie auf obigem Bild ersichtlich wurde der alljährliche Herbstbasar des Neustifter Elternvereins auch heuer sehr gut angenommen! Angeboten wurde fast alles – von Wintersportgeräten und -kleidung über Spielwaren bis hin zu Vereinsanzügen und alles fürs Kleinkind. Für das leibliche Wohl wurde vom Elternverein mit Kaffee und Kuchen bestens gesorgt. Der Erlös des Basars kommt den Neustifter Schulen zugute.