

Die Lovntolerin kocht wie früher

Gudrun Steinkellner



„Rauggn“ aus Roggenbrot

Rauggn, Raunkn, Raunggn, Reinggelen oder Rankalan: So werden in unserem Dialekt Knödel oder dicke Laibchen genannt, die nicht regelmäßig geformt

sind. Sie werden meist mit Roggenbrot statt mit Semmelbrot hergestellt. Pampe nennt man Brei oder eine dicke Soße.

Rezept
kleine-
zeitung.at/
lavanttal

Rezepte gibt's im Blog unter www.kochenwie-frueher.at.

„Fleischrauggn mit Erdäpfelpampe“

Zutaten. 100 g altbackenes Roggenbrot, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Schweinsschmalz oder Öl, eine Handvoll frische Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum, Majoran, Bertram, Bohnenkraut, Giersch, 1/2 kg Faschiertes (Rind, Schwein, Lamm, Wild), 1 Ei, Salz, Pfeffer, Sauerrahm. Erdäpfelpampe: 700 g Erdäpfel, 1 EL Schmalz, 1 EL Mehl, Salz, 1 Lorbeerblatt, Majoran, Basilikum, 1 Spritzer Essig, 1 EL Sauerrahm.

Zubereitung. Für die Rauggn das Brot in Wasser einweichen, klein zerteilen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in etwas Schmalz goldgelb anbraten. Etwas überkühlen lassen. Kräuter hacken. Faschiertes, Ei, Zwiebel,



Kräuter, Salz und Pfeffer gut vermengen. In einer Pfanne Fett erhitzen und mit einem Löffel Rauggn formen und auf beiden Seiten anbraten. Für die Pampe Erdäpfel dämpfen, schälen, dickblättrig aufschneiden. Aus Schmalz und Milch eine Einbrenn zubereiten. Mit kaltem Wasser aufgießen und aufkochen. Mit Salz, Lorbeerblatt, Majoran, Basilikum und Essig würzen. Erdäpfel grob zerstampfen und mit Sauerrahm abschmecken.

Lavanttaler Köpfe

Mit der Sprache ist Schülerin in ihrem Element

Alexandra Kreuzer aus Wolfsberg veröffentlichte ihr zweites Buch. Die 17-Jährige gewann heuer auch den Jugendredewettbewerb.

Von Sandra Zarfl

Vier Jahre lang kämpft Clarke Montier an der Front des Ersten Weltkrieges. All das Grauen und die Gefahren scheinen vorüber zu sein und er kann endlich zurück zu seiner Frau und seiner Familie. Doch sein beschwerlicher Weg ist noch lange nicht vorbei, die vielen Verluste und Erfahrungen haben ihn verändert – dies ist die Beschreibung des ersten historischen Romans „Wie wir uns selbst verloren“ von Alexandra Kreuzer.

Momentan besucht die 17-jährige Wolfsbergerin das Stiftsgymnasium St. Paul. Schreiben ist ihre Leidenschaft. Bereits 2016 – mit zwölf Jahren – hat Kreuzer mit dem Buch begonnen. „Damals habe ich eine Serie gesehen und war schockiert, wie schlimm der Erste Weltkrieg war“, erzählt Kreuzer, die

bereits in ihrem ersten literarischen Werk „Für immer und ewig“ über Kriegswirren, damals in Afghanistan, schrieb.

Im neuen Roman beschreibt sie die Schlacht von Verdun, eine der verlustreichsten Schlachten mit mehr als 300.000 toten Soldaten, als „Symbol der Sinnlosigkeit“ des Krieges. „Die psychischen Auswirkungen waren enorm“, erklärt die Schülerin.

Dass sie auch redigewandt ist, bewies Kreuzer beim heurigen 68. Jugendredewettbewerb des Landes Kärnten. In der Kategorie „Klassische Rede“ überzeugte die Lavanttalerin mit der gesellschaftlichen Thematik des Feminismus und erreichte den ersten Platz.

„Im Feminismus geht es um die Gleichberechtigung aller Menschen“, stellt Kreuzer klar. Starke Konkurrenz kam im

Im Lavanttal für Sie da

Redaktion Lavanttal

Am Weiher 11, 9400 Wolfsberg.
Tel. (04352) 38 14, Fax-DW 20,
wolfsberg@kleinezeitung.at

Redaktion: Bettina Friedl (DW 22),
Martina Schmerlaib (DW 26),
Ulrike Greiner (DW 27), Petra Mörth
(DW 24), Simone Jäger (DW 28),

Claudia Lepuch (DW 21)

Sekretariat: Sarah Fugger (DW 23),
Margit Mairitsch (DW 29);
Montag bis Donnerstag 8 bis
14 Uhr, Freitag 8 bis 13 Uhr.

Werbeberaterin:

Tanja Nusterer 0699-15800 433

Abo-Service: (0463) 5800 100

WOLFSBERG

Nächste Beschwerde gegen Windpark

Nach der Stadt Wolfsberg legt nun auch die Landschaftsschutzorganisation „Alliance For Nature“ Beschwerde gegen den Genehmigungsbescheid für den Windpark Bäröfen ein. Die Organisation kritisiert, der

Park würde die Eigenart und Schönheit der Koralpe beeinträchtigen sowie die Identität dieser Region in erheblichem Ausmaß verändern. Und es könnte es zu „nächtlicher Lichtverschmutzung“ kommen.