



Bergadvent Pyhrn-Priel

Die Region Pyhrn-Priel mit ihren tief verschneiten Bergen und festlich geschmückten Dörfern bildet die perfekte Kulisse für einige der schönsten und stimmungsvollsten Adventmärkte Oberösterreichs. Auch in diesem Jahr laden die Veranstalter zwischen dem 24. November und 16. Dezember wieder zum Flanieren und Gustieren zwischen liebevoll dekorierten Standln. Perfekte Gelegenheiten also, um dem Alltagsstress ein paar Stunden lang zu entfliehen, mit Liebe hergestellte Geschenke zu erstehen und die Magie der Vorweihnachtszeit zu genießen!

Einzigartig und erlebnisreich ist der Niglo-Umzug am Vorabend des 6. Dezember. Dieser wird so nur in Windischgarsten zelebriert und kann auf eine lange Vergangenheit zurückblicken. Kein Wunder also, dass er von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe Österreichs erklärt wurde! Im Gegensatz zu vielen und anderen Krampus- und Perchtenläufen steht dabei aber nicht der böse Teufel, sondern das Gute in der Person des Heiligen Nikolaus im Vordergrund.

Dattel-Walnuss-Ecken

Zutaten:

150 g geröstete Walnüsse
200 g Datteln, fein gehackt
etwas Wasser
1 Handvoll gerösteter Sesam
200 ml Öl (Distel-, Maiskeim-, Sonnenblumenöl)
2 Eier, verquirlt
2 EL Zuckerrohrmelasse oder Honig
1 EL Zimt, gemahlen
ein paar Tropfen Zitrone oder Zitronenschale
500 g geröstete Haferflocken (rösten muss nicht sein)
1 TL fein geriebenen Ingwer (ungeschält)

Zubereitung: Die gerösteten Walnüsse mit dem Nudelholz zerdrücken. Die Datteln fein hacken, mit etwas Wasser übergießen und pürieren. Eventuell kann man einen kleinen Schuss Rum beifügen. Alle übrigen Zutaten bis auf die Haferflocken zufügen und gut unterrühren.

Dann nach und nach die Haferflocken einarbeiten bis eine dicke, feuchte Masse entstanden ist. Falls die Masse zu trocken ist, etwas heißes Wasser zugeben. Den Teig in eine flache, gefettete Backform füllen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden. Die ausgekühlten Dattel-Walnussecken kann man auch in geschmolzene Bitterschokolade (75 %) tauchen. Auf einem Gitter trocknen lassen.



TERMINE

- 24. – 25. November Adventmarkt Roßleithen
Villa Bergzauber, ab 14 Uhr
- 30. Nov. – 2. Dez. Adventmarkt Windischgarsten
im Ortszentrum, Fr. 14 Uhr, Sa. und So. 11 Uhr
- 1. Dezember Adventmarkt Steyrling
Turnhalle Steyrling, ab 9 Uhr
- 1. Dezember Adventmarkt Rosenau am Hengstpass
im Ortszentrum ab 17 Uhr
- 1 – 2. Dezember Märchenhafter Advent Hinterstoder
im Zentrum, Sa. ab 14 Uhr und So. ab 11 Uhr
- 5. Dezember Historischer Niglo-Umzug Windischgarsten
im Ortszentrum, 15-19 Uhr
- 8. Dezember Adventmarkt Klaus a. d. Pyhrnbahn
im Lokschuppim Klaus ab 11 Uhr
- 8. Dezember Musikalischer Adventmarkt Spital am Pyhrn
im Stiftsinnenhof ab 9:30 Uhr
- 14. – 15. Dezember Adventmarkt Vorderstoder
im Ortszentrum, Fr. ab 16 Uhr und Sa. ab 14 Uhr
- 15. – 16. Dezember Advent bei der Mühle im Fraitgraben
in Edlbach ab 12 Uhr
- 16. Dezember Adventmarkt Baumschlagereith
beim Almgasthof Baumschlagereith ab 11 Uhr

„Energie“-Kekse

Dattel-Walnuss-Ecken stärken unsere Organe

Eveline Obermeier ist TCM-Ernährungsberaterin und richtet auch ihr eigenes Leben nach den Grundsätzen der Traditionellen Chinesischen Medizin aus. „In dieser jahrtausende alten Lehre hat jedes der fünf Haupt-Organ seine Zuordnung“, weiß die Adlwangerin. Sind Leber, Herz, Milz, Lunge und die Nieren im Einklang, dann geht es uns gut!”

Für die extra-blick-Leserinnen und -Leser hat Eveline Obermeier ein spezielles Rezept für Dattel-Walnuss-Ecken zum Nachbacken ausgesucht, das durch seine sorgfältig ausgewählten Zutaten alle fünf Organe mit der nötigen Energie versorgt: Walnüsse sind zum Beispiel gut für Herz und Nieren. Datteln und Honig stärken Milz und Lunge, Sesam versorgt Nieren und Leber mit Energie und Ingwer tut Lunge, Milz und Magen gut.



Eveline Obermeier vertraut auch beim Kochen und Backen auf die Traditionelle Chinesische Medizin.