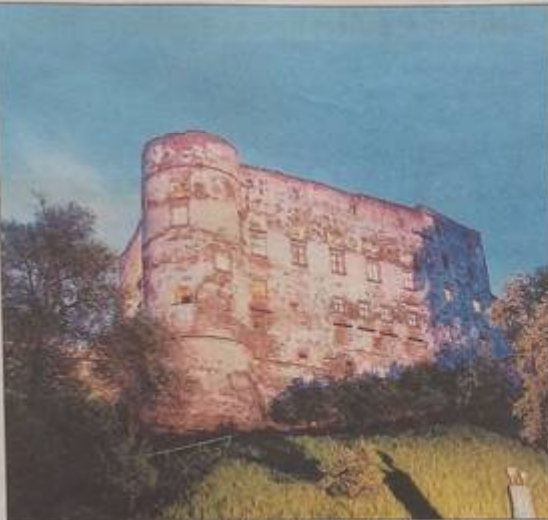


Großes Engagement von Maturanten der HAK Spittal/Drau bei Abschlussarbeit

Einsatz für Kinder und Jugend

Foto: VEG



Die Alte Burg Gmünd wurde zum Mittelpunkt einer Diplomarbeit

Morgen findet zur Saisonöffnung der Alten Burg Gmünd eine Projektpräsentation von Schülern der HAK Spittal/Drau statt. Präsentiert wird ein Konzept, das Jugendlichen in der Künstlerstadt Gmünd touristische Alternativen bietet.

Unter dem Titel „im Geisterkeller Alte Burg Gmünd“ wartet eine besondere Projektpräsentation: Ein Team, bestehend aus vier Maturanten der HAK Spittal, hat sich bei ihrer Diplomarbeit zur Aufgabe gemacht, den Kindern und Jugendlichen in der Künstlerstadt Gmünd eine touristische Alternative zu bieten.

In Zusammenarbeit mit Burgpächter Josef Strasser ist somit ein Konzept für die Einrichtung von vier Kellerräumen in der Alten Burg Gmünd entstanden.

Im Zuge der Saisonöffnung des Restaurants der

Alten Burg Gmünd möchten die Schüler ihr Vorhaben der Öffentlichkeit präsentieren: Morgen um 19 Uhr in der Alten Burg Gmünd.

Tourismusdestination

„Das Familiental – Ihre Ferienregion in Kärnten mit Familien-Charakter“ – mit diesem Slogan bewirbt der örtliche Tourismusverband die Destination Lieser-Maltatal. Doch, wieviel Familien-Charakter steckt im Hauptort dieser Tourismusdestination? Diese Frage stellten sich die Schüler bei der Projektentwicklung.

Graef-Allesschneider: scharf, sicher und vielseitig

More, der Elektrospezialist in Spittal, präsentiert die neuen elektrischen Allesschneider von Graef, die viele Schneidearbeiten in der modernen Küche übernehmen.

Vor dem Kauf am besten von den Profis bei More beraten lassen, was der neue Küchenhelfer alles können soll: So sind z. B. glatte Messer universell für Brot, harte Salami, aber auch für Weichkäse und Gemüse geeignet. Gezahnte Messer schneiden zwar auch fast alles, aber bei Schinken oder weichen Käsesorten wird der Schnitt nicht richtig sauber. Zusätzlich sollten die praktischen Kü-

chenhelfer über eine Sicherung, einen Schneidgut-schlitten als Fingerschutz und einen Resthalter verfügen. Und eine Kippfunktion ist auch fein, sie hält schwerere Lebensmittel perfekt in der richtigen Schneidposition. Die Elektroprofis von More erklären alle Funktionen und beraten, welcher Allesschneider zu den jeweiligen Schneidgewohnheiten passt: ☎ 04762/2555-0.

Foto: Graef: bigstock.com/boggy



Die elektrischen Allesschneider von Graef sind praktische Helfer in der Küche.

Die Gäste erwartet ein abwechslungsreiches Programm

Alte Burg öffnet ihre Türen

Die Alte Burg Gmünd startet in die neue Saison. Das heißt, ab morgen ist das Burgrestaurant ab 12 Uhr wieder für die Gäste bereit. Besonders freut sich das Team über den „Neuzugang“ in der Burgküche: Der älteste Sohn – Tim – wird in der Küche und im Service unterstützen sowie eigene Ideen einfließen las-

sen. Es kann also los gehen mit dem Unterhaltungsprogramm: Am Donnerstag, 20. April, gibt es ein Live Konzert mit Chris Shermer. Beginn: 19 Uhr. Außerdem wird an dem Tag auch der beliebte „Spätzle-Frühling“ mit vielseitigen Spätzle-Variationen eröffnet.

Reservierung: ☎ 04732/3639

Alte Burg Gmünd

**ALTE BURG
GMÜND**

AB 1. APRIL
WIEDER
GEÖFFNET