



Die ersten Schneeflocken sind im Anmarsch!

„Es isch eighoazt, der Gärt'n zämmgraumt und aufgetischt!“

Ach, es ist so schön, nach Hause zu kommen und kaum, dass man die vertraute Klinke der alten Haustür umfasst, riecht man schon, was die „Mame“ Herrliches auf dem ebenso vertrauten Holzherd stehen hat. Allein das Hinschauen auf die alten Töpfe, die immer schon dort gestanden, immer schon für gutes Essen gesorgt, immer schon mit ihrer besonders auffällenden Farbe angelockt und immer schon ein heimeliges Gefühl verströmt haben. Ja, heimkommen, das hat was ... Heute gibt es etwas mit Blumenkohl, etwas mit Kürbis und etwas Kurioses.

Bis Ende November dauert die Ernte im Garten noch an. Zumindest so lange, bis es halt friert. Es gibt sogar Gemüsesorten, denen der „Reifen“ nichts anhaben kann. Auf jeden Fall zeigen wir heute, was man alles noch aus dem Garten holen, und was man noch super Leckeres daraus zaubern kann. Aromatische Gemüsesorten, wie zum Beispiel der typische Krautkopf, der hübsch anzusehende Blumenkohl, die klassische Sellerieknolle oder die wenig beachteten, aber die doch nie fehlenden Karotten, geben dem Spätherbst noch mal so richtig seine saisonale Note. Wir bleiben bei den typischen Gemüsesorten und kochen Suppe.

Aber zum Start geht's um den Blumenkohl. Wie du diesen ganz einfach zubereiten kannst, erfährst du auf Seite 13. Davor lässt uns Familie



Foto: privat

Heim vom Kohlerhof in Fügen „ins Pfandl schauen“, in dem eine „Trilogie vom Rind“ zubereitet wird. Einen kulinarischen Herbst mit Kürbis, Kastanie und Wildbret wiederum gibt's in den Zillertaler Tourismusschulen. Die Nachwuchsköchinnen und -köche verraten uns auf Seite 15 ein Rezept von feinsten Kürbis-Gnocchi. Einfach ausprobieren - die Familie oder der Freundeskreis danken es dir. Es ist einfach passend für die Jahreszeit und hat was Gemütliches!

Unseren Hut ziehen wir vor unseren Vereinen. Zahlreiche Ehrenamtliche engagieren sich Tag für Tag zum Wohle aller. Auf Seite 21 würdigen wir diesen Einsatz.

Ach, ja, und bevor wir es vergessen: Kennst du die Geschichte aus Ried? Dort sind scheinbar die letzten Tomaten von den Stauden gefallen und Fensterscheiben zerborsten. Nein, du hast von der noch nie gehört? Die Anno-Dazumal-Seite erzählt es dir.

Herzhaften Gerichten, denen wir in dieser Ausgabe einen

besonderen Stellenwert geben, laden ein, sich zumindest kulinarisch auf den Wechsel der Jahreszeit einzulassen. Vielleicht fällt dann der Abschied der warmen Herbsttage leichter, und man ist motivierter, den Anorak herauszukramen, „de Schi zu waxln“ und dem Gletscher einen Besuch abzustatten, meint die Redaktion.



Ausschreibung zur Zillertal Messe 2022

JVP Schwaz unter neuer Führung

Die jungen Seiten der Heimatstimme

Luftgewehr-Staatsmeistertitel für Nadine Ungerank

Zillertaler Betriebe stellen sich vor