

KULINARIUM KOMPAKT**Ideal: 3 Grad Celsius**

Der Sommer naht – vermutlich mit den von vielen ersehnten heißen Temperaturen. Die haben allerdings zur Folge, dass vor allem Fleisch- und Wurstwaren schneller verderben. Um diesem Problem entgegen zu wirken und die hohe Qualität heimischer Fleischprodukte zu bewahren, hat die Fleischer-Innung Salzburg in Zusammenarbeit Miele die Aktion „Kühlkette“ initiiert.

„Dass die Industrie auf diese so genannte Kühlkette achtet, ist klar. Sie soll aber nicht beim Einkauf im Fleischer-Fachgeschäft enden. Und genau das geschieht häufig“, so Landesinnungsmeister Helmut Karl. Mit der neuen Aktion wollen die beiden Partner nicht nur auf das Problem hinweisen, sondern auch praktisch handeln. Während einer Aktionswoche erhält jeder Kunde in den teilnehmenden Fleischer-Fachgeschäften das „Kühlkette“-Thermometer. In Folge kann jeder selbst überwachen, ob bei ihm die Wurst ins Schwitzen kommt. „Kunden, die keine Vorkehrungen zur Kühlung treffen, werden staunen, wie groß die Temperaturunterschiede sein können“, so Karl. Zur Einhaltung der „Kühlkette“ gehört ebenso, dass der Einkauf schnell im Kühlschrank untergebracht wird. Die Idealtemperatur dort beträgt 3 Grad Celsius. Optimal ist es außerdem, die Fleischwaren in Frischhaltedosen aufzubewahren. Miele als einer der führenden Hersteller von Kühl- und Gefriergeräten bietet bei der perfekten Lagerung der Lebensmittel Hilfestellung.



„Kühlkette“-Thermometer.

GenussRadln im Pongau

Entlang des Tauernradwegs: Sonntag, 14. Juni von 10 bis 16 Uhr



Erfahren Sie die schönsten Eindrücke entlang der Salzach zwischen Bischofshofen und Schwarzach – inmitten schönster Natur.

Beim GenussRadln von Salzburger Landwirtschaft und ORF Radio Salzburg können Sie jetzt die

schönsten Regionen unseres Landes kennenlernen. Auf einer einfachen Tour mit rund 25 Kilometern erleben alle Teilnehmer die einmalige Landschaft des Pongaus. Entlang der Strecke warten aber auch jede Menge kulinarische Genüsse auf die Radler. Aus-

gesuchte landwirtschaftliche Partnerbetriebe kredenzen regionale Salzburger Schmankerl. Damit wird Radfahren zum echten GenussRadln.

Alle Infos gibt's unter www.salzburgerlandwirtschaft.at und salzburg.orf.at