



Mittwoch, 20. Juni 2007

Österr. Post AG • Postentgelt bar bezahlt • RM 02A034595K • Verlagspostamt 4020 Linz • KW 25 • Auflage Linz 156.600 Stück



Großer Wirbel um Neuhofner Handymast

Seite 5

Handy
NUR €25,-
inkl. 1,5 GB pro Monat

A1

A1 Breitband 1,5 GB
um nur € 25,- pro Monat

Vodafone Mobile Connect
USB-Modem ab € 0,-

Nähere Infos erhalten Sie bei
der Fa. GROSS

LEBENSWECHSELGESCHENK

DER GROSS
NOV. TV • ANTIKUNST • MOBILPHONIE

<http://www.dergross.at>

LINZ, Landstraße 47, Tel. 0 73 2 / 78 16 16
TRAUN, Bahnhofstraße 31, Tel. 0 72 29 / 72 1 36

Unsere Kunden fühlen sich GROSSartig!
Sitz- und Druckfehler vorbehalten! Abgabe solange der Vorrat reicht und in Hauslieferung!



>> LINZ IM PARLAMENT

WIEN/LINZ. Die Kulturhauptstadt Linz 2009 hat die Gelegenheit bekommen, sich im Wiener Parlament zu präsentieren. Seite 14

>> FOTOKUNST

TRAUN. Ganz im Zeichen des Wassers steht die Ausstellung „Wasserwerke“ in Traun, bei der über 300 Fotografien zu sehen sind. Seite 30

XXXL-Eröffnung XXXLutz eröffnet am Donnerstag, 28. Juni 2007 nach Totalumbau das Möbelhaus der Superlative in St. Florian. Über 150 Mitarbeiter freuen sich auf die XXXL-Eröffnung mit vielen tollen und aufregenden Eröffnungsangeboten.

Anzeige / Foto: XXXLutz



refill24®
Druckertankstelle

Bei Tinte & Toner bis zu 90% sparen!

Urfahr: Freistädter Straße 11
Linz: Interspar Industriezelle
Pasching: Plus City
Weiss: Interspar Weiss Nord

linz@refill24.at
0650/23 09 816 od. 0732/89 01 09

KOS

Sonnenschutz
Schillerstraße 51, 4020 Linz
Tel: 0 7 3 2 / 6 6 7 8 2 5
E-Mail: info@kos.at

Jalousien - Rollläden
Insektenschutz - Rollo
Markisen
Wintergartenbeschattung

Nachprüfung?

Vorbereitungskurse
im August

www.schuelerhilfe.at

EBELSBURG • 0732 - 30 21 17
KLEINMÜNCHEN • 0732 - 30 63 81
LEONDING • 0732 - 67 63 63
LINZ • 0732 - 600 784
TRAUN • 07229 - 71 3 71
URFAHR • 0732 - 73 60 72

Schülerhilfe!

Info über Kopfweh

LINZ. Obwohl fast eine Million Österreicher regelmäßig an Kopfschmerzen leiden, werden nur wenige von ihnen entsprechend behandelt oder suchen überhaupt Hilfe. Dabei kann laut Prim. Doz. Dr. Christian Lampl (Abteilung Allgemeine Neurologie und Schmerzmedizin, Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Linz) eine gezielte Therapie effiziente Linderung bringen.

Am Donnerstag, den 21. Juni wird er im Zuge des ersten Treffens der neu gegründeten Selbsthilfegruppe „Kopfweh“ im Hotel Kolping (Gesellenhausstrasse 5, Linz) um 19 Uhr zum Thema „Spannungsfeld Kopfschmerz“ referieren. Die Teilnahme ist kostenlos. Im Anschluss besteht die Möglichkeit, Erfahrungen mit Betroffenen auszutauschen. Mehr Informationen auf www.shgkopfweh.at.



Mit benzinbetriebenen Miniautos und den Einsatzkräften lernen Kinder kostenlos die Gefahren und Risiken im Straßenverkehr kennen.

Verkehrssicherheits-Training für Kinder im UNO-Shopping

Kinder sind besonders gefährdete Verkehrsteilnehmer – das zeigt auch die aktuellste Unfallstatistik. Aus diesem Grund bietet das UNO Shopping in Kooperation mit den Einsatzkräften bereits zum sechsten Mal ein kostenloses Verkehrssicherheits-Training für Kinder an. Noch bis zum Freitag, 22. Juni, haben 1.500 Kinder von sieben bis zwölf Jahren die Möglichkeit, mit allen Sinnen die Ge-

fahren des Straßenverkehrs zu erkennen und die richtige Reaktion zu üben. Die jungen Teilnehmer erwartet ein spannendes Programm, das Theorie und Praxis erlebnisreich verbindet.

Die Anmeldung zum kostenlosen Verkehrssicherheits-Training ist direkt im UNO Shopping möglich. Infos unter 0732/67 74 75 oder auf www.uno-shopping.at.

Anzeige

Rezept-Tips

Gefüllter Germstriezel

Zutaten: 1 kg glattes Mehl, 1 Germwürfel, 1 EL Salz, 3-4 EL Olivenöl, 1/2 l lauwarmes Wasser, Prosciutto, Parmesan, Rucola, (Cocktail-)Tomaten, Basilikum, eingelegter Paprika und Knoblauch, Käse.

Zubereitung: Aus Mehl, Germwürfel, Salz, Olivenöl und Wasser einen Germteig bereiten und an einem warmen Ort rasten lassen. Teig halbieren, auf einem befetteten Blech 2 Streifen auflegen und mit den restlichen Zutaten befüllen. Die beiden Teigstreifen schließen und die geschlossenen Rollen mit Olivenöl oder Wasser bestreichen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten auf der 2. Schiene backen, dann noch 10 Minuten auf der Mittelschiene backen. Diesen Rezepttipp erhielten wir von Irene Märzinger, Mooserweg 16, 4470 Enns. Sie erhält dafür ein Honorar über 20 Euro. Rezeptvorschläge senden Sie an „Rezept-Tips“, Dirnbergerstraße 1, 4320 Perg.

FRISCH,
FREI,
FREISTÄDTER

Der unabhängige Biergenuss