

Soldaten feierten: „Blödsinn gebaut“

BRAUNAU. Fünf Soldaten sollen in der Nacht auf Donnerstag in Braunau unerlaubt ihre Unterkunft verlassen und außerhalb gefeiert haben. Der ursprüngliche Verdacht, sie hätten dabei auch illegale Kontrollen an der Grenze durchgeführt, habe sich aber nicht bestätigt, so das Militärkommando Oberösterreich.

Wegen des unerlaubten Verlassens werde ein Disziplinarverfahren eingeleitet. Die Soldaten wollten offensichtlich ihren letzten Abend in Braunau außerhalb der Unterkunft feiern. Sie wurden am Donnerstag planmäßig von der Miliz abgelöst und es ging für sie retour nach Mautern.

Die fünf Männer hätten „Blödsinn gebaut“, so das Heer. Die Polizei, die von Passanten alarmiert worden war, brachte die Männer zurück in ihr Quartier.



JKU-Forscher Clemens Schmitt (vowe)

JKU diskutiert über Tierversuche

LINZ. Tierversuche für die Krebsforschung? Laut vielen Medizinern sind diese Tests unverzichtbar. Es gibt aber auch Kritik am Vorhaben der Krebsforschung der JKU, Experimente mit Mäusen durchführen zu wollen.

Die Linzer Universität möchte sich der Diskussion darüber nicht verschließen. Deshalb wird heute, Freitag, ab 14 Uhr live im Internet diskutiert. Neben Rektor Meinhard Lukas nehmen Moraltheologe Michael Rosenberg, Madeleine Petrovic (Wiener Tierschutzverein) und Onkologe Clemens Schmitt teil. Info unter www.jku.at

LUCKY DAY

Ziehung vom 21. Mait (ohne Gewähr)
Die Zahlen in gezogener Reihenfolge

28

09

54

Tag Monat Jahr
Symbol: Fisch



Vor diesem Supermarkt soll der 19-Jährige mit einem Dolch auf vier Opfer eingestochen haben. Er flüchtete, eine große Fahndung wurde eingeleitet.

(APA)

19-Jähriger zog mit seinem Dolch eine Blutspur quer durch Baden bei Wien

Junger Mann stach auf fünf Opfer ein, darunter befand sich seine Ex-Freundin (16)

BADEN. Es war ein sogenannter Faustdolch mit einer Klingenlänge von 15 Zentimetern. Mit dieser Stichwaffe soll in der Nacht von Mittwoch auf Donnerstag ein 19-Jähriger eine Blutspur quer durch die Kurstadt Baden bei Wien gezogen haben. An drei Tatorten soll er insgesamt fünf Menschen – zum Teil schwer – verletzt haben.

Drei Opfer befanden sich gestern noch in stationärer Behandlung im Spital. Die Polizei geht davon aus, dass der Grund für den Amoklauf ein Beziehungsstreit war. Denn eines der Opfer, ein 16-jähriges Mädchen, soll die Ex-Freundin des Burschen gewesen sein und es soll einen Streit gegeben haben. Ebenso verletzt wurden zwei 19-jährige Männer, ein 16-jähriger Bursch und ein 63 Jahre alter Mann. Dieser soll ein völlig Unbeteiligter gewesen sei.

In welcher Verbindung die Jugendlichen genau zueinander stehen, war gestern noch unklar, sagte Polizeisprecher Raimund Schwaigerlehner. Der mutmaßliche Täter sei ein Österreicher, „einen kulturellen oder religiösen



Täter soll mit einem Faustdolch zugestochen haben.



Symbolfoto: OÖN, Foto: APA



„Sechs Personen wurden verletzt, darunter auch der Tatverdächtige. Drei Opfer sind noch in stationärer Behandlung. Die Ermittlungen laufen.“

Raimund Schwaigerlehner,
Sprecher der niederösterreichischen Landespolizeidirektion

vier Menschen verletzt, darunter auch der unbeteiligte 63-Jährige.

Der Tatverdächtige war indes auf der Flucht. Alle verfügbaren Streifen waren an der Fahndung beteiligt, auch ein Polizeihubschrauber zog über der Stadt seine Kreise. Der 19-Jährige wurde schließlich gegen 23.30 Uhr im Garten eines Hauses in der Elisabethstraße ausgeforscht und festgenommen. Den Dolch hatte er noch bei sich. Er wurde mit Schnittwunden am Arm in ein Krankenhaus transportiert.

U-Haft wurde beantragt

Die Befragungen der Zeugen und der Opfer liefen auf Hochtouren. Auch der Beschuldigte wurde im verhört. Der 19-Jährige ist noch am Donnerstagabend in die Justizanstalt Wiener Neustadt eingeliefert worden. Nach Polizeiangaben hat sich der Beschuldigte bei der Einvernahme durch Kriminalisten an nichts erinnern wollen. Er sei demnach nicht geständig gewesen. Es werde wegen absichtlicher schwerer Körperverletzung in mehreren Fällen ermittelt.

Hintergrund für die Bluttaten hat es demnach nicht gegeben.“

Der 19-Jährige hatte sich auch selbst Schnittwunden zugefügt und musste ambulant in einem Krankenhaus behandelt werden. Woher er den Dolch hatte, müsse noch erhoben werden.

Der erste Anruf ging bei der Polizei gegen 22.20 Uhr ein. Eine Person war am Weikersdorfer Platz verletzt worden. Etwas später wurde dann vor einem Supermarkt in der Vöslauer Straße Alarm geschlagen. Dort wurden

Neue Kreativität am Herd

OÖ. Landesjagdverband verrät Tipps und Tricks rund ums Wildbret.

Ob am E-Herd oder direkt über dem Feuer, ob mit Gas oder im Hightech-Smoker, Kochen erfreut sich ungebrochener Beliebtheit. Für viele Hobby-Kochlöffelschwinger gibt es meist nur ein Vergnügen, das größer ist als die Freude, gut zu essen: gut zu kochen.

Fleisch neu denken

Fast logisch, dass auch die Wahl der Zutaten eine wichtige Rolle spielt. Vorbei scheinen die Zeiten, in denen das Fett aus dem Fleisch triefen musste. Heute stehen vielmehr Gesundheit und Qualität im Vordergrund. Und immer mehr Köche entdecken so die Früchte des Waldes. Mit Geschmack und rustikalem Charakter passt Wildbret perfekt in die Küche. Besonders stechen jetzt Hirsch und Reh aus frei-

er Wildbahn hervor, also zwei Wildarten, die in Oberösterreich in guten Beständen vorkommen und unbedenklich in größerer Menge nachhaltig bejagt werden können.

Ganzjährige Saison

Für Sabine Gründling – leidenschaftliche Jägerin, Ernährungsexpertin und Inhaberin des Restaurants „Keller Kulinariik“ in Katsdorf – verschwimmen die zeitlichen Grenzen für Wildgerichte mittlerweile: „Natürlich ist vor allem der Herbst die klassische Zeit für Wildgerichte. Aber ein zarter Rehrücken darf heute etwa bei Grillabenden nicht fehlen.“

Warum Wildbret eindeutig die gesündere Fleischvariante ist, erklärt Gründling so: „Es beginnt bei der Lebensart des Tieres. Immer in der Na-

tur, immer in Bewegung und sie fressen, was die Natur bietet. Im Magensystem der Wiederkäuer, aber auch beim Feldhasen wird die Nahrung gut aufgeschlossen, so werden mehr ungesättigte Fettsäuren aufgenommen und gelangen ins Fleisch.“ Dies sei bei keiner Nutztierhaltung – ob Schwein oder Rind – der Fall. Hinzu komme, dass Wildbret ein „sehr hochwertiger Eisen-, Zink- und Selen-Lieferant ist“. Aber selbst das hochwertigste Grundprodukt kann bei falscher Zubereitung zur Minderware werden. Die Expertin rät daher, das erlegte Wild „im Kühlraum bis zu maximal einer Woche abhängen zu lassen“. Das mache aber ohnehin der Jäger oder Wildbrethändler. Dadurch reife das Fleisch. Gründling: „Nach dem Zer-



legen ist es von Vorteil, das Fleisch nicht gleich einzufrieren, sondern im Kühlschrank ruhen zu lassen.“

Vor der Zubereitung muss das Fleisch auf Zimmertemperatur gebracht werden. Gründling: „Dann unbedingt scharf anbraten. Und

nach der Pfanne hat sich das Fleisch noch eine Rast verdient.“

Tipps zur Zubereitung und mehr Themen finden Sie auf:
www.oelvjv.at/tv

WERBUNG