

Fenstersanierung vom Dichtungsprofi

Kleine Investition mit GROSSER Wirkung

Wer kennt das nicht? Undichte, klemmende Fenster und Türen. Bei der Haustüre zieht es herein, die Balkontür lässt sich nur schwer öffnen, der Verbrauch von Heizmaterial steigt, und der Lärm in den Wohnräumen wird immer mehr. Das Wohlbefinden sinkt und die Heizkosten steigen.

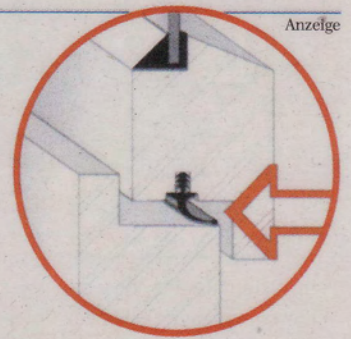
Oft werden die Fenster dann einfach durch neue ersetzt, obwohl schlicht und einfach nur die Dichtung zu verbessern wäre. Kernprozess der Sanierung ist das Einbringen einer genau angepassten Silikon-Kautschuk-Fenster-



Die Kornerschule in Linz ist nur eines von vielen Projekten, die von den Dichtungsprofis durchgeführt wurden.

dichtung, auf die 10 Jahre Dichtungsgarantie gegeben wird. Dem Land Oberöster-

reich war diese Idee aufgrund der hohen Material- und Heizkosteneinsparung den Umweltschutzpreis des Landes wert. Zahlreiche Kunden freuen sich bereits über den Einbau der neuartigen, schmalen Silikon-Kautschuk-Dichtungen, die einfach in den inneren Fen-



sterflügel eingefräst werden und damit Zugluft, Staub und Lärm draußen lassen. Alle Arten von Fenstern können auf diese Weise saniert werden. Egal ob Holz-, Kunststoff- oder Alufenster. Die Sanierung durch die G & S Dichtungsprofis ist denkbar einfach. In ein paar Stunden ist in der Regel alles sauber und günstig erledigt. Infos erhalten Sie bei G & S Dichtungsprofi, Eferding, Ludlgasse 1, Tel.: 07272 / 71 66 oder unter www.dichtungsprofi.at. ■

G & S DICHTUNGSPROFI
Gruber Schneeberger Einstell- und Beschlägeservice

Das Leser-Kochrezept

Waldviertler Teigschnecken

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Erdäpfel
2 - 3 Eier
Salz und Mehl
Fülle:
1 kg Faschiertes
3 Knoblauchzehen
Petersilie
Pfeffer, Salz
ca. 30 dag oder eine Dose Champignons
2 Eier und Semmelbrösel

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen, passieren, mit Eiern, Salz und Mehl

nach Bedarf zu einem geschmeidigen Teig kneten, ausrollen (ca. 40 x 50 cm). Faschieretes mit Knoblauch, Petersilie, Eiern, Salz, Pfeffer, klein geschnittene Champignons und etwas Semmelbrösel zu einer nicht zu festen Masse verarbeiten. Auf den ausgewalzten Teig streichen und einrollen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in wenig Fett langsam herausbacken. Mit Sauerkraut oder Salat und eventuell Knoblauchsoße servieren.

von
Sabine Eder, Peuerbach

Kochrezept einsenden und Gewinnen!

Für jeden veröffentlichten Kochtipp gewinnen Sie ein Buffet für 5 Personen. Einsenden an:
redaktion@news-online.at oder per Post:
Redaktion NEWS, 4070 Eferding,
Karl-Schachinger-Straße 15



Jungmaier
Ihr Metzger mit Herz • Tel. 07272/41 55
Feinste Fleisch- und Wurstwaren • Plattenservice



mittel-alterliches Lehnswesen	offenen Auges	Tiefdruckverfahren	früherer Name von Thailand	Lösungsmittel für Lacke	Plural von Madame
päpstliche Kirche in Rom	Knorpelfisch			französischer Artikel Zeichen für Lawrencium	
Erbauer des Labyrinths des Minotaurus					
Hinterlassenschaft einer Kuh	Herrscher Babylons und großer Jäger				
			Mistjauche	sechste Tonsilbe Straßenbahn	
vorletzter Buchstabe des griech. Alphabets	Einfuhr	Insel an der norddalmatinischen Küste			chem. Zeichen für Neon
		Industriestadt in Norditalien			
ägypt. König (1991-1971 v. Chr.)		Abkürzung für "gleich" großer Grundbesitz			
... to date			chemisches Zeichen für Selen	KFZ-Kennzeichen für Salzburg/Umgebung	
Wasserwirbel					
italienische Spezialität (Magen)	Kohlenstaub				

Die Lösung dieses Rätsels finden Sie im direkt-KLEINANZEIGER.