

## AKTIONITIS

*Fleisch wird im LEH verramscht*

BERLIN. Der deutsche Ernährungsminister Christian Schmidt (CSU) hat dem Handel vorgeworfen, Lebensmittel zu verramschen. „Lebensmittel werden zu oft als Lockangebote eingesetzt“, sagte Schmidt dem *Tagesspiegel* (Montagsausgabe). „Das ist vor allem beim Fleisch so.“ (APA)

## GEMÜSE

*efko lässt die Gurkenflieger los*

© efko

EFERDING. Die Gurken sind reif: Die Erntesaison für die knackigen efko-Gurkerl beginnt heuer aufgrund der warmen Temperaturen sowie der längeren Trockenperiode im Mai bereits zwei Wochen früher als im Vorjahr. Bis August arbeiten rd. 900 Erntehelfer auf den Eferdinger Feldern – die Gurkenerte ist reine Handarbeit, da die Pflanzen zu empfindlich für die maschinelle Ernte sind.

Etwa alle vier Tage wachsen auf der Gurkenpflanze die Früchte nach. Die Gurkenflieger bringen in den nächsten drei Monaten rund 5.000 t des heimischen Gemüses vom Feld in die Produktion. „Die Gurkenerte 2016 war sehr zufriedenstellend. Auch für heuer erwarten wir uns eine ertragreiche Erntesaison aufgrund der warmen Temperaturen“, freut sich efko-Chef Klaus Hrabý. (red)

© ewe (2)

**Küche mit Stil**

Seit 50 Jahren nehmen ewe Küchen für sich in Anspruch, Innovationstreiber in Sachen Küchen zu sein.

# ewe50 – designed & made in Austria

Mit dem Jubiläumsmodell ewe50 feiert der Küchenerfinder aus Wels 50 Jahre Vorreiterschaft in Design und Innovation.

WELS. Seit 50 Jahren gestaltet ewe Trends rund um moderne Küchenarchitekturen mit. 2017 ist somit ein Jubiläumsjahr, das einmal mehr unter dem Motto „ewe ... und nicht irgendeine Küche“ laufen wird. Geschäftsführer Christian Rösler dazu: „Dieser Leitspruch spiegelt die Philosophie des Spezialisten wider. ewe steht für Leidenschaft, Inspiration und eine perfekte Symbiose aus Form und Technik.“

Das Unternehmen mit Sitz in Wels will mit Küchendesign made in Austria, Wohnen und Genießen verbinden. Gleichsam muss sich heutzutage Hightech und moderne Funktionalität kombinieren – die Küche von heute ist kein Gemüseschlachtfeld, sie ist hochwertig, intelligent und individuell oder, wie Rösler es ausdrückt: eine Genusszone, in der alles millimetergenau passt – vom Stil über die Farbe und Anordnung der

einzelnen Elemente bis hin zur optimalen Stauraum-Organisation. Inklusive stimmiger Geräteauswahl, Komfort-Lösungen und kreativer Wohnraumgestaltung.

**Exklusiv zum 50er**

Passend zum 50er gibt's das exklusive Jubiläumsmodell ewe50, mit dem der Küchenerfinder

nachdrücklich zeigt, was Design und Innovation sein kann. Die Erfolgsgeschichte der grifflosen Küche (bereits 1973) wird prolongiert – mit Betonung auf sinnlich, ästhetisch und smarte Funktionen. In allen Raumgrößen punktet die exklusive Neuheit gleich mit zwei Planungsvarianten: XXL-Format oder Small für urbane Eleganz. (red)



Christian Rösler, GF ewe Küchen, reüssiert mit 50er-Jubiläumsmodell.